

Chałka na świątecznym stole nie tylko w formie przekąski

Choć Polacy są tradycjonalistami i przygotowują klasyczne wielkanocne dania, to coraz więcej osób szuka niesztampowych słodkich przekąsek, które mogą pojawić się na świątecznym stole. Konsumenci wybierają także oryginalne dodatki, by wzbogacić smak klasycznych potraw i mile zaskoczyć najbliższych. O świątecznych propozycjach dla konsumentów opowiada Svetlana Vnučko, Marketing Director w firmie Unitop Sp. z o. o.

Już za niewiele ponad miesiąc będziemy przeżywać drugą Wielkanoc w czasach pandemii. Epidemia COVID-19 wpłynęła na nawyki i trendy konsumenckie, a miniony rok był wyjątkowy dla wszystkich – wielu Polaków przeżyło niemałą życiową rewolucję, przechodząc na pracę czy naukę zdalną i rezygnując z ulubionych aktywności, których realizacja nie była możliwa przez pandemię. Zmianom ulegały również oferty producentów z branży spożywczej, w tym kategorii słodczy.

Ten segment produktów największą popularność zyskuje w okresie świątecznym i ten trend, mimo pandemii, nie zmienił się w czasie ubiegłorocznych świąt w strukturze sprzedaży naszej firmy – mówi Svetlana Vnučko, Marketing Director w firmie Unitop Sp. z o. o.

Podobne zainteresowanie tymi produktami prognozowane jest również w kontekście zbliżającej się Wielkanocy.

Oferowane przez nas produkty doskonale sprawdziły się w ubiegłorocznej ofercie Wielkanocnej i Bożego Narodzenia, dlatego jesteśmy przekonani, że zdobędą one uznanie konsumentów również w okresie wielkanocnym w tym roku. Przygotowaliśmy specjalną ofertę promocyjną na asortyment chałwowy – torciki, klasyczne kartoniki 250g, mini-chałwę oraz bloki chałwowe – 1,5 kg do sprzedaży na wagę. Nasza chałka jest wyrabiana ręcznie, o czym informujemy konsumentów za pomocą komunikatu umieszczonego na opakowaniach. To szczególnie ważne w okresie świątecznym, kiedy konsumenci poszukują wyjątkowych produktów najwyższej jakości. Wszystkim zależy, by jak najlepiej ugościć swoich bliskich – dodaje Svetlana Vnučko, Marketing Director w firmie Unitop Sp. z o. o.

Klasyka z nutką nowoczesności

Podczas świąt Wielkanocnych na naszych stołach pojawiają się tradycyjne wypieki, wśród których króluje sernik. Chociaż w wielu domach przepisy są przekazywane z pokolenia na pokolenie i w niezmienionej formie funkcjonują przez wiele lat, coraz częściej konsumenci eksperymentują również podczas jego przygotowywania. Jednym z popularnych dodatków jest chałka, która nadaje wypiekowi niepowtarzalną sezamową nutę. Chałwę możemy wykorzystać zarówno jako dodatek do masy serowej, ale także jako składnik wyjątkowej polewy sezamowej. Naprawdę warto!

Sernik podwójnie chałwowy:



Unitop Sp. z o.o.
ul. A. Struga 61, 90-959 Łódź, Poland



Export Sales and Marketing office
al. Jana Pawła II 27, 00-867 Warszawa, Poland



www.unitop.com.pl
www.amkisnacks.com



Unitop Sp. z o.o.



unitop@unitop.com.pl

Sąd Rejonowy m.st. Warszawy w Warszawie,
XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru
Sadowego, KRS 0000616626,
Regon 364407260, NIP 5252658641

Składniki:

Spód:

Opakowanie (120 g) okrągłych biszkoptów
Szlanka mleka

Składniki na masę serową:

800 g twarogu na serniki (w wiaderku)
3/4 szklanki cukru
2 łyżki mąki ziemniaczanej
4 jajka
125 ml (pół szklanki) śmietany kremówki 36%
300 g ręcznie wyrabianej chałwy waniliowej Unitop (pokruszonej)
1 łyżeczka soku z cytryny

Polewa:

1 szklanka śmietanki kremówki 36%
300g pokruszonej chałwy Unitop

Przygotowanie:

Przygotować blachę o średnicy ok. 23 cm. Spód wyłożyć papierem do pieczenia. Biszkopty w całości zamaczać w mleku i układać jeden przy drugim tworząc spód. Nasączenie jest ważne, gdyż w przeciwnym razie biszkopty wypłyną i zmieszają się z masą serową w trakcie pieczenia.

Ciasto najlepiej przygotować w mikserze planetarnym, ale wyjdzie też przy użyciu miksera ręcznego. Ser utrzeć z cukrem w dużej misie (lub misie miksera). Dodawać jajka, jedno po drugim, krótko miksując po każdym. Dodać pozostałe składniki i zmiksować, tylko do połączenia się składników – jedynie przez kilka sekund. Na końcu wmieszać pokruszoną chałwę.

Wylać na przygotowany spód, piec w temperaturze 170 stopni przez ok. 1 godzinę. Wystudzić w lekko uchylonym piekarniku. Przygotować polewę, którą polewa się ciasto całkowicie wystudzone.

Polewa:

W rondelku wymieszać śmietankę z pokruszoną chałwą, podgrzewać, cały czas mieszając, by masa się nie przypaliła. Podgrzewać aż masa zgęstnieje i zrobi się jednolita (nie gotować!). Tak przygotowaną polewę wylać na ciasto w blaszce i wyrównać. Ciasto odstawić do lodówki na parę godzin, najlepiej na całą noc przed podaniem.

Więcej informacji na www.unitop.com.pl i www.amkissnacks.com

Spółka Unitop (dawniej Agros Trading Confectionary i Unitop-Optima), jest jednym z największych producentów sezamków i chałwy w Europie, a także znanym eksporterem innych polskich wyrobów cukierniczych. W 2018 roku podjęto decyzję o



Unitop Sp. z o.o.
ul. A. Struga 61, 90-959 Łódź, Poland



Export Sales and Marketing office
al. Jana Pawła II 27, 00-867 Warszawa, Poland



www.unitop.com.pl
www.amkissnacks.com



Unitop Sp. z o.o.



unitop@unitop.com.pl

Sąd Rejonowy m.st. Warszawy w Warszawie,
XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru
Sadowego, KRS 0000616626,
Regon 364407260, NIP 5252658641



rozwoju portfolio markowych wyrobów na rynku polskim. Zakład i siedziba Unitopu mieszczą się w Łodzi. Fabryka powstała w 1945 roku i jest znana z dbałości o tradycję i jakość wyrobów sezamowych. Do dziś chałka jest wyrabiana ręcznie, co pozwala utrzymać jej oryginalny smak oraz charakterystyczną włóknistą konsystencję.



Unitop Sp. z o.o.
ul. A. Struga 61, 90-959 Łódź, Poland



Export Sales and Marketing office
al. Jana Pawła II 27, 00-867 Warszawa, Poland



www.unitop.com.pl
www.amkissnacks.com



Unitop Sp. z o.o.



unitop@unitop.com.pl

Sąd Rejonowy m.st. Warszawy w Warszawie,
XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru
Sadowego, KRS 0000616626,
Regon 364407260, NIP 5252658641