

Jak otrzymać zwrot kosztów?

- Kup Zottarellę – Twój budżet w ramach udziału w projekcie to 35 zł. Budżet przysługuje Ci na zakup produktów widocznych poniżej.
- Zachowaj rachunek! Jeśli na rachunku znajdują się inne produkty, **zakreśl pozycje z Zottarellą**. Jeśli zauważysz, że na paragonie nie ma informacji potwierdzającej zakup mozzarelli firmy Zott tj. Zottarelli, zrób zdjęcie paragonu tak, aby widoczne były obok niego zakupione produkty.
- Zeskanuj lub zrób zdjęcie paragonu i wgraj je przez platformę do zwrotu kosztów: www.kabowe.trnd.com/pl Upewnij się, że zdjęcie paragonu jest wyraźne! Paragony możesz przysyłać do końca trwania projektu.

Zwrot kosztów otrzymasz na podstawie poprawnie wgranego paragonu.

Chcesz wiedzieć więcej?

Sprawdź najczęściej zadawane pytania na www.trnd.com/pl/projekty/zottarella/zwrot-kosztow

Wykorzystaj Zottarellę do:

- Sałatek, przekąsek i przystawek

Minis 150g
Classic, Basilikum,



- Caprese, pizzy i innych przeróżnych dań

Ball 125g
Classic, Basilikum, Light



Wybierz Zottarellę idealną dla Ciebie i Twoich bliskich

Na tej stronie widoczne są produkty, które możesz zakupić w ramach projektu.

www.trnd.com/pl/projekty/zottarella

Trnd kontakt: nash@trnd.pl

© 2018 trnd Central Estern Europe Kft. Sp. z o.o. Oddział w Polsce

Przewodnik projektu

Spróbuj Zottarellę

Pierwszą mozzarellę w Polsce bez GMO







Śledź blog projektu!

Blog projektu: www.trnd.com/pl/projekty/zottarella

Trnd kontakt: nash@trnd.pl

Twoje zadania w projekcie

- 1.** Kup Zottarellę – Twój budżet to 35 zł. Rodzaje Zottarelli, które biorą udział w projekcie, znajdziesz na kolejnych stronach przewodnika. Pamiętaj! Zachowaj paragon, tylko tak będziemy mogli zwrócić koszt Twoich zakupów. 
- 2.** Przekaż połowę zakupionych produktów Zottarelli przyjacielom i znajomym. 
- 3.** Zbierz opinię na temat Zottarelli wśród osób, którym przekazałeś produkt do spróbowania – do tego użyj Książeczki Badania Opinii, którą otrzymałeś w zestawie. 
- 4.** Pokaż swoim znajomym i obserwatorom, jak eksperymentujesz w kuchni z Zottarellą. Zrób zdjęcie przygotowanej przez Ciebie potrawy, w której jednym z podstawowych składników jest Zottarella. Zainspiruj znajomych przepisami z mozzarellą i wstaw publikację na profilach społecznościowych, dodając #kreatywniewkuchni #zottarellabezgmo 

Potrzebujesz więcej informacji?

Napisz na adres: nash@trnd.pl

Zottarella – pierwsza w Polsce mozzarella bez GMO

Zottarella bez GMO

Wszystkie produkty Zottarella wytwarzane są z mleka pochodzącego od krów karmionych paszą wolną od genetycznie modyfikowanych organizmów i pochodzących z Europy. Poza tym wszystkie pozostałe składniki do produkcji Zottarelli takie jak np. bazylia są również wolne od modyfikacji genetycznych.

Dążenie do ulepszeń

Firma Zott chcąc wyjść naprzeciw potrzebom swoich konsumentów w zakresie zdrowych, wartościowych i zrównoważonych produktów, wprowadziła politykę, która opiera się na koncepcji żywienia krów mlecznych.

Pewne pasze

Firma Zott poprzez niezależny instytut kontroluje zadeklarowanych przez dostawców mleka producentów pasz. Rolnik musi się zobowiązać do wykorzystywania wyłącznie pasz, znajdujących się na liście przebadanych pasz. Dzięki temu firma Zott posiada gwarancję, że pasze są pewne, a ich dostawca został gruntownie skontrolowany.

Losowe próbki

Firma Zott otrzymuje od dostawców mleka dodatkowo próbki wszystkich zakupionych pasz. Są one losowo poddawane analizie w niezależnym laboratorium. Dzięki temu zarówno firma Zott jak i dostawcy mleka posiadają przejrzystość i pewność w zakresie pasz dla krów.



Mozzarella nie tylko z pomidorem?

Zainspiruj się naszą propozycją na danie z Zottarellą ...



ZUPA POMIDOROWA

Składniki:

- 1 opakowanie Zottarelli Minis Classic 150 g
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 czerwona papryczka chili
- 800 g pomidorów
- 2 łyżki stołowe oliwy z oliwek
- Sól, pieprz
- Cukier
- 250 ml wywaru z jarzyn
- 3 łyżki bazylii

- Pozostawić Zottarellę Minis do ocieknięcia. Cebulę i czosnek obrać i pokroić w małą kostkę. Paprykę chili umyć, przekroić wzdłuż na pół, usunąć nasiona i białą część wewnętrzną oraz posiekać. Pomidory umyć, wyciąć szypułki i pokroić na małe kawałki.
- W garnku na rozgrzanej oliwie z oliwek poddusić cebulę, czosnek i chili. Dodać pomidory i przez chwilę dusić razem. Przyprawić solą, pieprzem i szczyptą cukru, następnie zalać wywarem. Doprowadzić do wrzenia i gotować na wolnym ogniu w średniej temperaturze przez ok. 15 minut. Następnie zmiksować i przetrzeć zupę przez drobne sito. Ponownie doprawić do smaku.
- Bazylię umyć, otrząsnąć z wody, listki pokroić w paski. Rozlać zupę do talerzy, dodać do niej Zottarellę Minis i podawać posypaną bazylią.

Mozzarella na słodko?

... lub zrób je według własnego przepisu



SŁODKIE RÓŻKI Z ZOTTARELLĄ

Składniki:

- Syrup**
- 100 g cukru
- 1 łyżka soku z cytryny
- Różki**
- 1 opakowanie Zottarelli Classic 125 g
- 5 łyżek posiekanych orzechów włoskich
- 1 łyżka cukru
- 1/2 łyżki cynamonu w proszku
- 1 opakowanie ciasta francuskiego z lodówki
- Olej słonecznikowy do posmarowania

- Cukier, 100 ml wody i sok cytrynowy zagotować w garnku, następnie dobrze schłodzić.
- Rozgrzać piekarnik do 200°C, funkcja pieczenia z góry i z dołu. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia.
- Zottarellę pozostawić do ocieknięcia i pokroić w drobną kostkę. Zmieszać z orzechami włoskimi, cukrem i cynamonem.
- Ciasto francuskie rozwałkować, posmarować niewielką ilością oleju i pokroić na 12 trójkątów. Na środek każdego wkładać 1-2 łyżki nadzienia, związać w różki i kłaść na blachę.
- Piec w piekarniku ok. 15-20 minut. Wyjąć, odstawić na ok. 5 minut, następnie jeszcze ciepłe posmarować syropem. Przed podaniem odstawić na ok. 1 godz.

Bądź kreatywny w kuchni z Zottarellą bez GMO i inspiruj innych!

Wykorzystaj czas w projekcie, spędź radosne chwile z bliskimi, gotując z Zottarellą!



Wspólne gotowanie z dzieckiem?
Stwórzcie fantazyjne danie ze zdrową Zottarellą bez GMO.



Sprawdzone przepisy od pokoleń?
Zaskocz rodzinę nowym pomysłem na danie z Zottarellą.



Romantyczny wieczór we dwoje?
Razem eksperymentujcie w kuchni i spróbujcie czegoś nowego.



Wieczór ze znajomymi?
Inspiruj przyjaciół i pokaż im, że przekąska z mozzarellą to nie tylko zestaw z pomidorem.

Relacjonuj swoje gotowanie z Zottarellą na profilach społecznościowych i oznacz je #kreatywniewkuchni #zottarellabezgmo

Zainspirowałeś innych swoim przepisem?

Koniecznie podziel się Zottarellą z bliskimi i znajomymi, aby oni również mogli być kreatywni w kuchni.

Masz swój pomysł na dania z Zottarellą?
Podziel się przepisem na profilu społecznościowym!

Więcej inspiracji znajdziesz na <https://www.zottarella.com/pl/przepisy>
Lub w przepiśniku dołączonym do tego przewodnika

Smacznego!



#kreatywniewkuchni

#zottarellabezgmo