



NEWS LETTER ZÁŘÍ 2013

Podzimní setkání s KLASOU

V září se spotřebitelé mohli seznámit s kvalitními potravinami KLASA hned na několika akcích, které se konaly na území celé České republiky. V rámci podzimního turné se jednalo například o Hradec Králové, Louny, Peruc nebo Klokočnou.

Babí léto a dožínky

Po celém světě lidé oslavují konec žní a nejinak tomu bylo i první zářijový týden v Peruci a Hradci Králové. Krajské dožínky v Peruci nabídly návštěvníkům kromě přehlídky současné i historické zemědělské techniky a výstavy chovatelů také ochutnávku produktů oceněných značkou kvality KLASA. Návštěvníci dožíněk se mohli seznámit s výrobky pekárny PECUD, společnosti Hanácká kyselka, nebo mlékárny Orrero. Podobně se dařilo také v Hradci Králové na Krajských Královéhradeckých dožínkách, které navštěvuje každoročně kolem 200 000 lidí. V rámci značky KLASA se prezentovalo například Smékalovo pekařství, mošty Vitaminátor nebo mlékárna Bohemilk.

KLASA na Potravinářském a nápojovém salónu Louny



Na začátku září se KLASA objevila na Potravinářském a nápojovém salónu Louny, kde se prezentovali přední čeští výrobci nápojů a potravin. Z potravin označených známkou KLASA to byla například pekárna Josef Rýdl, výtečné mošty od Bohemia Apple, výběrové destiláty a likéry společnosti Dynybyl nebo sýry od mlékárny Orrero, zároveň se mohli návštěvníci také zapojit do soutěže s rezníkem Krkovičkou. Další vyhlášenou akcí, na které se

KLASA objevila, byly Svatohubertské kulinářské slavnosti v Klokočné. Kromě ochutnávky zvěřinových produktů zde lidé mohli vyzkoušet také ty nejlepší tuzemské potraviny označené certifikátem KLASA, ze kterých vařil například vyhlášený šéfkuchař Jaroslav Sapík.

Podzimní kampaň KLASY: Vaříme s kvalitními surovinami

Aktuální kampaň, která bude probíhat nejen v tištěných a online médiích, ale také třeba na interaktivních tabulích v obchodních centrech, představí produkty se značkou KLASA jako ideální suroviny pro každé vaření či pečení. Šťavnatá kuře s nádivkou, vydatná bramboračka nebo koláč jako od babičky totiž stojí právě na těch nejlepších ingrediencích.

