KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 14. srpnja 2023.

Najpopularniji hrvatski začin u jednom od najpoznatijih restorana u New Yorku

Vegetu, najpoznatiji hrvatski izvozni proizvod, za pripremu kulinarskih specijaliteta koristi slavni američki chef

U poznatom njujorškom restoranu BLT Prime Steakhouse slavni američki chef Cliff Crooks pred kamerama je pripremio nekoliko specijaliteta s Vegetom – najpopularnijim hrvatskim začinom. Reportažu o tome prenijela je emisija Taste of New York koja se emitira na TV kanalu NY1, a prilog možete pogledati ovdje.

Crooks, koji preferira mediteransku hranu, tom je prilikom istaknuo kako Vegeta svojim kolažom sušenog povrća i začinskog bilja svako jelo osvježava okusima i mirisima Mediterana. Dodao je kako je oduševljen svježinom i izbalansiranim sastojcima Vegete koji oplemenjuju okus svakog jela i dodaju mu harmoniju okusa poznatu kao Umami.

Vegeta ga je u kratkom vremenu uspjela oduševiti, a smatra da bi svaka američka domaćica u svojoj kuhinji trebala imati ovaj posebni hrvatski začin. „Vegeta ne samo da poboljšava okus svakog jela već može ispraviti pogreške prilikom kuhanja. Riječ je o svestranom začinu koji vam može pomoći da poboljšate svoje kulinarske vještine“, zaključio je Crooks.

BTL Prime Steakhouse priprema kvalitetne odreske koji su 100% prirodno uzgojeni i vrlo je popularan u snažnoj konkurenciji gastronomske ponude u New Yorku. Osim u New Yorku, BTL PRIME restorani prisutni su i u drugim američkim gradovima, ali i ostatku svijeta. Vegetu su u pripremi jela počeli koristiti kako bi proširili jelovnik klasične američke kuhinje i oplemenili je s uzbudljivim dodacima globalnog karaktera.