

Neplaťte za našlehaný vzduch

Léto bez zmrzliny si nedovede představit asi nikdo z nás. Jak si ale vybrat zmrzlinu, aby byla přesně tak hustá a krémová, jak si představujeme? A proč zrovna nanuk Mrož patří mezi stálice na českém zmrzlinovém nebi? Vyzpovídali jsme **Lukáše Dědka**, brand managera značky Prima.

Můžete nám představit společnost BIDVEST?

Společnost Bidvest Czech Republic je největším velkoobchodem mražených, chlazených a čerstvých potravin i souvisejícího nepotravinářského zboží v České republice. Vznikla přejmenováním společnosti Nowaco po jejím začlenění do nadnárodní skupiny Bidvest.

Jaké novinky v zmrzlinovém světě jste připravili na tuto sezónu?

Letos přicházíme se dvěma novými příchuťmi gastro van. Na pultech se objeví kopečková zmrzlina – multivitaminový Jupik, který je cílený na děti, a speciální chuť máta s čokoládou. Novinky jsou ale i v sekci impulsních zmrzlin. Z těch nejvýraznějších je to Mrož tvaroh se smetanou, dobře se prodávají také nové kornouty Ruská a Mrož.

Mrož patří mezi nejoblíbenější produkty i díky vysokému podílu ovoce. Jaký je původ tohoto ovoce?

Je velký rozdíl v tom, jak chutnají jahody. Ne vždy chutnají tak, jak by měly, což záleží na odrůdě jahod. Vybíráme dodavatele zásadně podle kvality, která je upřednostněna před cenou. Mrož není aromatizován, přírodní chuť jahody je tak velmi důležitá. Ne vždy je každá sklizeň stejná, záleží i na počasí.

Čím si velkou popularitu této zmrzliny vysvětlujete?

Veškeré ovoce, včetně jahod, se jen těžko nahrazuje. Přesto na trhu najdete velké množství aromatizovaných nanuků, které obsahují minimální množství ovoce. V Mroži je ho více jak 50%, rozdíl tedy poznáte velmi snadno.

Proč je každý Mrož jinak barevný?

Může se stát, že jeden Mrož bude různovější než jiný a není to změnou receptury.



Přírodní barvivo, které je v jahodách, se v průběhu skladování přirozeně odbourává. Na jahodách to vidět není, ale jelikož se musí zpasterovat (projít určitým tepelným procesem), jejich barva se trochu naruší, což je patrné na konečném produktu. Zároveň je to ale dokladem toho, že výrobek není dobarvovaný.

Jakým způsobem se vyvíjejí nové druhy a příchuť zmrzlin?

Tipy na nové chutě nám chodí od dodavatelů aromat a přísad do zmrzlin. Náš tým pak vybírá, co by na základě poptávky na českém trhu nejlépe sedělo na české zákazníky a vymýšlí nové příchuť.

Je český národ svými zmrzlinovými chutěmi v něčem specifický?

Český trh je velmi konzervativní. Co se týká oblíbenosti chutí, vede vanilka, čokoláda a jahoda a je patrný příklon k vyššímu obsahu ovoce, kouskům ořechů, čokoládě nebo tekutému toppingu. Češi jsou specifictví v tom, že milují hustější nanuky, vyrobené litou metodou, se spoustou ingrediencí a minimem vzduchu. Lidé v zahraničí mají rádi lehčí zmrzliny a spíš točené.

Podle čeho by si zákazník v obchodě měl vybírat zmrzlinu, aby si pochutnal?

Je nutné se podívat na teplotu v mrazícím pultu. Sledujte i výrobky, které mají průhledné víčko. Pokud je zmrzlina s námrazou, bude kvalita zmrzliny narušená ve všech výrobcích. Na obalu

je třeba sledovat datum trvanlivosti, výrobce a také obsah složek, které by měly garantovat kvalitu. Složení je uvedeno v sestupném pořadí, tzn. že na prvních místech jsou uvedeny suroviny, kterých je tam nejvíce. Pokud výrobci používají pro výrobu zmrzliny sušené mléko, které je nutné navodnit, pak je přirozené, že se na prvním místě objeví voda a není to špatné. Pokud je ale z mléčných složek uvedena jen syrovátka, nejedná se o kvalitní produkt. Důležitým aspektem je poměr mezi vahou a objemem. Například náš Mrož při objemu 45 ml váží 43 g, což je dobrým znamením. Najdete ale výrobky, které při objemu 50 ml mohou vážit 25 g, což znamená, že jsou hodně našlehané a zákazník v podstatě platí za vzduch.

