



# Z KAMENNEJ PECE AŽ NA VÁŠ STÔL

## KVÁSKOVÝ CHLIEB ĎURO TRUĽO S JEDINEČNÝM PRÍBEHOM

Chleby s ľahko zapamätateľným názvom Ďuro Truľo sú pečené tradičným spôsobom v kamennej peci. Tento spôsob pečenia zaručuje ich jedinečnosť – chrumkavú kôrku a vláčnu striedku. Chlebíky sa vyrábajú v novom závode MINIT v Kostolných Kračanoch.

red, (pfi)

KVÁSKOVÝ  
**ĎURO**  
*Truľo*  
Rozprávkovo chutné chlebíky

### MINIT prináša do slovenských domácností novinku

Popredný slovenský výrobca pekárenských výrobkov, uviedol na trh svoju aktuálnu inováciu: rad kváskových chlebov Ďuro Truľo. Táto novinka je vyvinutá presne podľa chutí slovenských spotrebiteľov, ktorá v sebe spája tradičné remeselné hodnoty s pútavým príbehom.

Spoločnosť MINIT dlhodobo kladie dôraz na poctivé pekárenské remeslo, ktoré prináša autentickú chuť domova. S uvedením produktového radu Ďuro Truľo prekračuje bežné hranice pekárskej výroby a ponára sa do hĺbky samotnej podstaty chleba, ktorý vníma ako symbol tradície, domova a ľudskosti.

### Prečo práve Ďuro Truľo? Vtipný názov, múdra voľba!

Názov „Ďuro Truľo“ bol zvolený tak, aby vyvolával zvedavosť, úsmev a bol ľahko zapamätateľný. V čase, keď produkty často strácajú svoju identitu, prichádza MINIT s chlebom, ktorý má svoju tvár a dušu. Kľúčovou myšlienkou komunikácie je, že aj keď názov znie smiešne, ide o múdru voľbu, ktorá predstavuje poctivý chlieb pre každého.

„Aj keď je Ďuro Truľo jednoduchý, má všetko, čo ho privedie ku šťastiu: čisté srdce, úprimnosť, odhodlanie.“ Značka Ďuro Truľo stavia na pozitívnych emóciách, tradičných hodnotách s návratom k detstvu a domovu.

### Pečený v kamennej peci a s prírodným kváskom: základné aspekty k dokonalkej chuti.

Chleby Ďuro Truľo sú pečené tradičným spôsobom v kamennej peci. Tento spôsob pečenia zaručuje ich jedinečnosť – chrumkavú kôrku a vláčnu striedku. Okrem toho sú chleby vyrábané s prírodným kváskom, ktorý im dodáva bohatú chuť a pre-

dĺžuje ich čerstvosť. Dôležitým aspektom je aj to, že chleby Ďuro Truľo sú vyrobené na Slovensku.

*Chlieb Ďuro Truľo je symbol poctivého pekárenského remesla. Vyberte si kvalitu, ktorá chutí a má príbeh – vyberte si Ďuro Truľo.*



# ROZPRÁVKOVO CHUTNÉ CHLEBÍKY

RAD ĎURO TRUĽO PONÚKA ŠTYRI VARIANTY KVÁSKOVÝCH CHLEBOV, KAŽDÝ S JEDINEČNÝM PRÍBEHOM A CHUŤOU.



**SMIEŠNY  
NÁZOV?  
MÚDRA VOĽBA!**

**NOVÝ RAD CHLEBOV  
Z KAMENNEJ PECE**

S LÁSKOU OD **minit**<sup>ss</sup>



## Ďuro Truľo pšeničný chlieb (405 g):

„Je ako z rozprávky. Chlieb, ktorý rozpráva príbeh rúk, ktoré miesili cesto s láskou, príbeh ohňa, ktorý mu dal silu a času, ktorý mu doprial dokonalosť.“ Ochutnajte a nechajte sa uniešť chuťou, ktorá spája minulosť s prítomnosťou.



## Ďuro Truľo jarmočný chlieb (405 g):

„Pečený v kamennej peci, nesie v sebe chuť čias, keď sa jedlo vážilo zlatom.“ Jeho chrumkavá kôrka nesie stopy horúceho kameňa a každý krajec ukrýva vôňu zeme, z ktorej sa zrodil. „Je to chlieb pastierov, sedliakov aj kráľov, spájajúci jednoduchosť s dokonalosťou.“



## Ďuro Truľo tekvicový chlieb (405 g):

„V časoch, keď sa chlieb piekol s úctou k prírode, gazdovia a gazdinky vedeli, že tekvica mu dodá jemnú sladkú chuť.“ Každý bochník nesie v sebe jedinečnú chuť, teplo domova a lásku k tradíciám. Tento chlieb rozpráva príbeh úrodných polí a štedrej zeme.



## Ďuro Truľo viaczrnný chlieb (405 g):

Tento chlieb ukrýva silu rôznych zŕn – pšenice, raže, ľanu, ovsa, slnečnice, ktoré mu dodávajú jedinečnú chuť a výživnosť. Kôrka je chrumkavá, striedka mäkká a nadýchaná. Nesie v sebe múdrosť predkov, ktorí poznali hodnotu dobrého chleba a vedeli, že skutočná chuť pramení z jednoduchosti a kvality.

