



«Перекрёсток» запустил готовую еду «Зелёная линия» для здорового питания

«Перекрёсток» запустил готовую еду «Зелёная линия» для здорового питания, изображение №1
Торговая сеть «Перекрёсток» объявила о запуске ЗОЖ-линейки готовой еды под брендом «Зелёная линия». Продукция представлена на полках в 222 супермаркетах сети в Москве, Московской области, Нижнем Новгороде, Липецке, Воронеже, а также доступна для заказа онлайн на сайте и в мобильном приложении «Перекрёсток».

В линейке представлено более тринадцати позиций: сырники без сахара, грибной крем-суп, салат с киноа и тофу, вегетарианский борщ, фарфалле с лососем, индейка су-вид с булгуром и другие блюда. Особое внимание уделено их качеству и полезным характеристикам. До конца 2024 года планируется расширение проекта.

Новая ЗОЖ-линейка разработана поварами и нутрициологами специально для «Перекрёстка». В процессе создания был сделан акцент не только на чистый состав блюд, технологию их приготовления и сочетания, но и на вкусовые предпочтения потребителей торговой сети на основе внутренних опросов и отзывов. Состав каждого блюда сбалансирован по ингредиентам, КБЖУ, представлены блюда без сахара, позиции с повышенным содержанием белка и также полностью растительные составы. Продукция соответствует последним трендам здорового питания. Блюда уже готовы к употреблению, достаточно пары минут, чтобы их разогреть.

Производство блюд осуществляется на собственной фабрике-кухне X5 в Московской области. Кухня оснащена самым передовым зарубежным оборудованием. На предприятии огромное внимание уделяют контролю за качеством выпускаемой продукции и соблюдают все необходимые нормы и стандарты.

Людмила Овечкина, руководитель направления СТМ и готовой еды торговой сети «Перекрёсток»:

«Новая линейка готовой еды под ТМ «Зеленая линия» полностью соответствует ценностям ЗОЖ. Надеемся, покупатели по достоинству оценят новые блюда, которые уже сейчас можно купить в «Перекрётках», – комментирует

Анастасия Черненко, бизнес-партнер по маркетингу готовой еды торговой сети «Перекрёсток»:

«Мы регулярно расширяем ассортимент готовой еды, вводим новые линейки и находимся в поиске интересных решений, чтобы закрывать все потребности покупателей. Без преувеличения мы перешли на новый уровень, запустив уникальную линейку здорового питания, разработанную большой командой профессионалов, в числе которых и нутрициологи и профессиональные шеф-повара».

[Ссылка на публикацию](#)