

Smaczna przekąska bez mięsa? Circle K oferuje Vegan Doga – wegańskiego Hot Doga dla miłośników roślinnej diety

Circle K konsekwentnie poszerza ofertę gastronomiczną stacji, skierowaną do osób preferujących produkty z roślinnymi zamiennikami. Można w niej znaleźć zdrowe przekąski, których spróbowanie może być smacznym sposobem na celebrowanie Dnia Bez Mięsa, który przypada na 20 marca. Zielona przekąska jest idealną alternatywą zarówno dla wegetarian, jak i osób, które chcą urozmaicić swoją dietę. Zdrowe i ekologiczne produkty to część strategii zrównoważonego rozwoju, w ramach której sieć dąży do tworzenia stacji jeszcze bardziej przyjaznych środowisku.

Najnowszym dodatkiem w ofercie gastronomicznej Circle K jest Vegan Dog, dostępny na wybranych stacjach sieci. Wegańska wersja Hot Doga składa się z roślinnej „kiełbaski” z białego grochu i podawana jest w bułce z dodatkiem prażonej cebuli, bułce pszennej lub z kiełkami żyta. „Kiełbaska” produkowana jest przy użyciu wyłącznie europejskich składników i wysokiej jakości białka z grochu, a delikatny smak nadają jej czosnek oraz tymianek. Dbając o to, żeby Vegan Dog pozostał w pełni wegański, „kiełbaska” podgrzewana jest w innym urządzeniu niż tradycyjne Hot Dogi. Vegan Dog to nie tylko smaczna przekąska, ale również idealne źródło białka i błonnika, w jego składzie nie ma soi i laktozy.

– *Tworząc ofertę gastronomiczną naszych stacji, zależy nam przede wszystkim na tym, żeby każdy znalazł coś dla siebie, zarówno osoby jedzące mięso, jak i te wybierające ich roślinne zamienniki. Dodatkowo chcemy, żeby nasze produkty były źródłem wartościowych i zdrowych składników odżywczych. Wszystko to wpisuje się w koncepcję naszych zrównoważonych działań. Liczymy, że nowa przekąska wegańska przypadnie do gustu naszych klientów i będą po nią chętnie sięgać podczas przerw w drodze* – mówi **Renata Timościk, Director of Market Development w Circle K Polska.**

Roślinny Hot Dog, dostępny na wybranych stacjach, których pełną listę można znaleźć pod linkiem <https://www.circlek.pl/vegan-dog>, uzupełnia ofertę wegańską będącą alternatywą dla mięsnych przekąsek. Sieć stacji Circle K, w odpowiedzi na przyjętą przez ONZ agendę 2030, konsekwentnie realizuje strategię zrównoważonego rozwoju. Jednym z jej elementów jest rozbudowywanie oferty gastronomicznej o zdrowe i ekologiczne produkty. Na wybranych stacjach Circle K w menu sieci można znaleźć jeszcze inne smaczkowe i zdrowe produkty, takie jak m.in. Vege Burger z mięsem roślinnym „beyond meat”. Kotlet stworzono w nim z białka grochu, marchewki, soku z jabłek granów oraz buraków, a jego smak jest bardzo zbliżony do burgerów wołowych. Przekąska jest idealną alternatywą zarówno dla wegetarian, jak i osób, które chcą urozmaicić swoją dietę. Kolejnymi propozycjami są wegańska kanapka z hummusem i świeżymi warzywami, a także czekoladowe cookie, czyli wegańskie ciastko z kawałkami deserowej czekolady. Wszystkie te przekąski idealnie komponują się w zestawie z kawą z klasycznym mlekiem lub delikatnym napojem owsianym.

O firmie Circle K Polska:



Firma Circle K Polska (przed 1 kwietnia 2016 r.: Statoil Fuel & Retail Polska) obecna jest na polskim rynku od 1992 r. i prowadzi sieć blisko 400 stacji paliw na terenie całej Polski. Sieć ta obejmuje flagowe stacje własne, stacje segmentu ekonomicznego oraz stacje franczyzowe. Od 2012 r. właścicielem spółki Circle K Polska jest kanadyjska firma Alimentation Couche-Tard Inc. (Couche-Tard). To światowy lider w obszarze convenience oraz mobilności. Działa w 24 krajach i terytoriach oraz posiada blisko 14 100 sklepów, z czego około 10 700 stanowią stacje paliw. Portfolio firmy stanowią dobrze znane marki Couche-Tard oraz Circle K, tworząc jedną z największych niezależnych sieci sklepów typu convenience w Stanach Zjednoczonych. Koncern jest również liderem w branży sklepów typu convenience i stacji paliw w Kanadzie, Skandynawii, krajach bałtyckich, a także w Irlandii. W całej swojej sieci zatrudnia blisko 122 000 osób. Więcej informacji można znaleźć na stronie: <http://corpo.couche-tard.com/en/>

Zachęcamy do polubienia profilu na [Facebook](#) i [Instagram](#) oraz śledzenia oficjalnego profilu na [LinkedIn](#).

Szczegółowych informacji udziela:

Monika Warniełło
Grayling Poland
tel. +48 607 701 627

e-mail: monika.warniello@grayling.com

Magda Górnicka
Grayling Poland
tel. +48 601 319 745

e-mail: Magdalena.Gornicka@grayling.com