



Pszczyna, 11.05.2016

## **Nowość od ZM Kania: Kabanos pieczony Maestro w innowacyjnym opakowaniu**

**Zakłady Mięsne Henryk Kania – rynkowy lider sprzedaży kabanosów paczkowanych – wprowadziły właśnie do sklepów nowość: Kabanos pieczony. Produkt zwraca uwagę nie tylko smakiem i aromatem, ale także innowacyjnym, kartonowym opakowaniem.**

Sekret smaku kabanosów pieczonych od mistrza masarskiego Henryka Kani, tkwi w starannie wyselekcjonowanej wieprzowinie najwyższej jakości oraz procesowi pieczenia. Soczyste mięso poddawane jest procesom parzenia, wędzenia oraz suszenia, które sprawiają, że produkt jest idealnie suchy i chrupiący. Na uwagę zwraca wysoka mięsność produktu (100 gram kabanosów pieczonych powstało bowiem ze 168 gram mięsa) oraz innowacyjne, jedyne takie na rynku kartonowe opakowanie. Dzięki niemu produkt nie tylko wyróżnia się na sklepowej półce, ale jest także wygodny w użyciu i umożliwia szybkie i komfortowe otwarcie.

– *Stworzyliśmy bardzo smaczny produkt wysokiej jakości, który jednocześnie świetnie prezentuje się na półce dzięki dopracowanemu, nowoczesnemu opakowaniu. Cieszymy się, że doceniają to konsumenci, bo przecież nowości asortymentowe tworzymy właśnie z myślą o nich* – mówi Dominika Rąba z Zakładów Mięsnych Henryk Kania.

Kabanosy są najdynamiczniej rosnącym segmentem w kategorii wędlin, który jako jedyny przyciągnął nowych nabywców rok do roku (2014 vs 2015). Te produkowane przez ZM Kania notują relatywnie szybszy wzrost liczby nabywców niż cały segment kabanosów. W 2015 roku trafiły do ponad 3,2 miliona gospodarstw domowych, a ich sprzedaż wzrosła o ponad 10 proc. rok do roku – wynika Panelu Gospodarstw Domowych GfK Polonia.

---

**Paweł Sikora**  
Public Relations Manager

tel. kom.: + 48 734 401 526  
tel.: (32) 210 32 47 wewn. 215





fax: (32) 210 10 97

