



Tisková zpráva

Tradiční velikonoční stůl může ozvláštnit nejnovější trend: ovocné kytice

Praha, 25. února 2013 – Co na sváteční tabuli vedle obvyklého beránka, pestrobarevných perníčků a velikonočních vajíček? Originálním a v České republice novým dekorativním prvem jsou ovocné kytice vyráběné firmou Frutiko international. Právě na Velikonoce připravily kreativní majitelky společnosti novinku nazvanou Velikonoční koleda. „Je to skvělá dekorace, která krásně vypadá, voní a také úžasně chutná“, popisuje netradiční nápad ředitelka Frutiko international Klára Rakušanová.

Stačí objednat na www.Frutiko.cz a všechny návštěvy a koledníky pak můžete pohostit čerstvými jahodami, kousky melounů honeydew a kantalup, jablky, hroznovým vínem a ananasem – to vše najdete ve tvaru úctyhodné kytice, kdy některé kousky ovoce navíc zdobí poleva z kvalitní čokolády. Vše je doplněno kraslicí a třemi čokoládovými velikonočními zajíčky pro ty nejpilnější koledníky.

„V jedné kytici je přibližně 1000 až 1500 gramů ovoce, některé typy však váží až dvě kila. Naše výrobky budou při své výšce 25 až 30 centimetrů tvořit dominantu vašeho stolu“, doplňuje Rakušanová a navrch přidává, že dopravu po Praze zajistí Frutiko zdarma.

Kromě ovocné kytice je možné na stránkách www.Frutiko.cz objednat také podobně originální bonboniéry, samozřejmě opět z nejčerstvějšího ovoce a kvalitní čokolády. Společnost Frutiko international s. r. o. je první na českém trhu s podobným produktem.

V České republice jsou teprve od prosince, ale lidé si ovocné kytice již oblíbili

Netradiční kyticíky z www.Frutiko.cz zažívají od svého prosincového startu prudký nárůst oblíbenosti. „Ovocné kytice jsou sice novinkou, ale již se staly trendem. Měsíčně vyrobíme a rozvezeme po Praze stovky objednávek. Naše výrobky jsou oblíbeným dárkem k narozeninám či svátkům, zákazníci si je také často žádají na rodinné oslavy a víkendové sešlosti“, vysvětluje Rakušanová.

Pro takové příležitosti je podle ředitelky společnosti ideální kytice Ovocný koktejl. „Je určena až pro dvanáct osob a je vytvořena z více než dvou kilogramů čerstvého ovoce a kvalitní čokolády, takže si na ní může pochutnat celá rodina“.

Nejpoužívanějšími druhy ovoce, které Frutiko international při výrobě svých jedlých kytic používá, jsou jahody, exotické melouny, hroznové víno, ananas a jablka druhu Granny Smith. Část těchto sladkých dobrot bývá zahalena do hořké, bílé či mléčné čokolády.

Fotografie ovocných kytic naleznete v příloze. Pro více informací využijte níže uvedený kontakt:

Klára Rakušanová, ředitelka Frutiko international s. r. o.

Mobil: 601 570 492

e-mail: info@frutiko.cz

<http://www.frutiko.cz>