Vilnius, 2019 m. rugsėjo 20 d.

**„Lidl“ parduodama gira: su lietuviškais kmynais ir vis mažesniu cukraus kiekiu**

**Jau daugiau nei 10 metų girą gaminančioje alaus darykloje Kaune „Kauen craft“ gėrimo gamybos principai nusistovėję ir tvirti. Tiesa, užtruko laiko ištobulinti jau dešimtmetį naudojamą receptą, kurio gamybos procesą darykla dabar tikslina investuodama į gamybinę įrangą, atsižvelgdama ne tik į vartotojų skonį, bet ir į vis didėjantį vartotojų sąmoningumą bei dėmesį produkto sveikumui. To reikalauja ir prekybos tinklas „Lidl“, keliantis aukščiausius kokybės kriterijus savo tiekiamai produkcijai.**

„Freeway“ girą gaminame tradiciniu natūralios fermentacijos būdu. Per pastarąjį dešimtmetį mūsų giros gamybos procesai nesikeitė, bet atnaujinus gamybinę įrangą galime dar tiksliau kontroliuoti šio gėrimo rūgimo procesus. Tobulėjančios technologijos leidžia pasiekti tiksliausius aromatų ir skonių balansus bei pilnai atskleisti giros charakterį – gaminame girą, pasižyminčią išskirtiniu, savitu, kaip namuose pagaminto gėrimo, skoniu“, – pasakoja „Kauen craft“ direktorė Rasa Girkontienė.

Ji sako, kad ieškant unikalaus skonio teko išbandyti nemažai giros receptų: „Daugelyje gamybinių partijų ištobulinę dabartinį giros receptą, gėrimą pasiūlėme Lietuvos pirkėjams. Puikūs atsiliepimai ir dideli pardavimai – bendradarbiavimas su „Lidl“ tik patvirtino, kad pasiekėme geriausią rezultatą.“

**Giros gamyboje naudoja lietuviškus kmynus**

Paklausta, kaip atrodo giros gamyba, pašnekovė pasakoja, kad pirmasis giros gamybos etapas yra identiškas alaus gamybai – tai misos virimas. Giros misai naudojami įvairūs rugių, miežių sąlyklai. Ji pabrėžia, kad giros, kaip ir alaus, skonis priklauso nuo salyklų mišino ir gamyboje naudojamų priedų.

„Mes gaminame šviesią girą iš ruginio salyklo. Rugiai girai suteikia šviežios, tik iškeptos duonos aromatą. Kad skonis būtų įdomesnis ir išraiškingesnis, rauginamą misą pagardiname kmynais. Naudojame tik lietuvių ūkininkų kmynus, kuriuos kiekvienai partijai atrenka mūsų technologai. Rugių ir kmynų derinys sukuria pilno skonio bei intensyvaus aromato girą“, – pasakoja R. Girkontienė.

Paruošta misa fermentuojama mielėmis, vėliau brandinama, filtruojama ir išpilstoma į butelius. Tik praėjus visas technologinio proceso stadijas gira pasiekia tinkamą kokybę.

**Sutapo požiūris į cukraus mažinimą**

Pašnekovė pabrėžia, kad griežta prekybos tinklo kontrolė leistinų dažiklių, kvapiklių, cukrų ir druskos kiekiams produktuose sutampa su pačios įmonės požiūriu į sveikesnę produkciją.

„Visada sau kėlėme aukštus reikalavimus dėl cukraus kiekio gėrimuose ir jau ne pirmus metus jį tendencingai mažiname savo produkcijoje taip pratindami vartotojus prie mažiau saldžių gėrimų. Suprantame perteklinio cukraus žalą, todėl stengiamės tiek „Freeway“ giroje, tiek kituose savo produktuose naudoti vis mažesnį cukraus kiekį. Giros gamyboje nenaudojame jokių sintetinių aromatų ar dažiklių“, – sako R. Girkontienė.

„Lidl“ partneriams keliami prekybos tinklo nustatyti kokybės reikalavimai daugeliu atveju yra kur kas griežtesni nei numatyta atitinkamuose ES teisės aktuose. Prekybos tinklo maisto produktų kokybės užtikrinimo sistema aprėpia akredituotose laboratorijose atliekamus cheminius ir mikrobiologinius produktų tyrimus, gamybos vietų auditus bei juslinius tyrimus, arba kitaip – produktų degustacijas“, – pasakoja Karolis Lebednikas, „Lidl“ Kokybės departamento vadovo pavaduotojas.

**Paskatino atnaujinti laboratorinę įrangą**

Pasak „Kauen craft“ direktorės, „Lidl“ keliami reikalavimai kokybei paskatino gamykloje įdiegti kokybinių rodiklių atitikties fiksavimo sistemas, kurios leidžia nuolat stebėti ir vertinti kiekvienos gamybinės partijos ne tik fizikocheminius, bet ir žmogaus jutiminius parametrus.

„Natūraliai fermentuotų produktų ypatumas pasižymi tuo, kad jie kiekvieną kartą gali skirtis, nes fermentavimui yra naudojami gyvi organizmai – mielės. Tačiau gaminant produktus „Lidl“ tinklo produkcijai stengiamės išlaikyti stabilų skonį“, – teigia R. Girkontienė.

Daryklos vadovė priduria, kad „Lidl“ vykdomi gamintojų auditai paskatino gamykloje atsinaujinti laboratorinę įrangą, padidinti atliekamų laboratorinių tyrimų skaičių. Nors įmonė dirba pagal Lietuvoje reglamentuotus standartus, Maisto saugos sistemą ISO 22000 ir Kokybės vadybos sistemą ISO 9001, siekdama atitikti prekybos tinklo keliamus reikalavimus, gamykla jau šiemet įsidiegs ir dirbs vadovaudamiesi dar griežtesne Maisto saugos sistema FSSC 2200.

**Daugiau informacijos:**

Lina Skersytė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 5 267 3228, mob. tel. +370 680 53556

lina.skersyte@lidl.lt