



Sieć hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska oferuje ponad 140 rodzajów i odmian świeżych ryb i owoców morza. W celu zapewnienia ich dostępności oraz wysokiej jakości w okresie przedświątecznym dostawy do hal odbywają się 6 razy w tygodniu. Porad na temat ryb udziela codziennie Cezary Powąła, szef kuchni w stołecznym Studiu Kuchennym MAKRO przy Alejach Jerozolimskich 184.

Świeża ryba charakteryzuje się przede wszystkim sprężystym, elastycznym mięsem. Tuż po złowieniu tężeje, a po kilku godzinach nabiera elastyczności i właśnie wtedy najlepiej nadaje się do spożycia.

- Gdy po przyciśnięciu ryby mięso powróci do swego uprzedniego kształtu, mamy pewność, że jest świeża – mówi szef kuchni Cezary Powąła, na co dzień prowadzący pokazy kulinarne oraz doradztwo i degustacje w Studiu Kuchennym MAKRO. Jeśli mamy wątpliwości i nie jesteśmy pewni, jak sprawdzić jakość danego egzemplarza, możemy poprosić o pomoc doradców z Działu Rybnego MAKRO - Wszyscy nasi pracownicy wiedzą, jak powinna wyglądać ryba świeża. Ich jakość jest w 100% sprawdzona – zapewnia Cezary Powąła.

MAKRO Cash & Carry ([press box](#))