

Tisková zpráva, 18. 12. 2019

## Chystáte se na nákup kapra? MAKRO radí, jak vybrat toho nejlepšího

**MAKRO zahájí venkovní prodej vánočních kaprů 19. prosince v 8 hodin ráno. Ve stejný den startuje také oblíbená akce „kapr a sekt“. Pokud zákazníci nakoupí v období od 19. do 22. 12. v prodejnách MAKRO nákup v hodnotě nad 2 999 Kč bez DPH, získají navíc vánočního kapra a lahev Bohemia Sekt Brut. Čerstvé ryby budou na prodejnách k dispozici i na Štědrý den, konkrétně od 8:00 do 11:30.**

*„Přestože čerstvé ryby včetně kaprů prodáváme celoročně, zaznamenáváme každý rok několikanásobné zvýšení poptávky po čerstvých rybách právě v období těsně před Štědrým dnem. Na kanálech MAKRO budeme zákazníkům doporučovat různá časová okna pro nákup, abychom se, pokud možno, vyhnuli odpoledním a večerním špičkám a dlouhým frontám v oddělení ryb. Do budoucna bychom rádi připravili řešení, které by urychlilo prodej nejoblíbenějších ryb a filetů z nich,“ komentuje **Romana Nýdrle, manažerka komunikace MAKRO.***

Na pražských prodejnách MAKRO budou i letos dostupní tzv. omega 3 kapři, tedy kapři se zvýšeným obsahem omega 3 mastných kyselin. Jako alternativa typicky české vánoční ryby budou k dispozici i prémiové druhy mořských ryb například islandský losos, arktická treska lovená za polárním kruhem či tuňák Hamachi z Japonska. Novinkou je pak modroploutvý tuňák nejvyšší kvality z chorvatských farem, který je běžně určen pro japonský trh, kde se používá pro přípravu sushi.

### Sedmero pravidel jak na kapra

Kromě dobře naplánovaného nákupu je také důležité následné uchování ryby do chvíle, než z ní bude připravena štedrovečerní večeře, proto si MAKRO pro své zákazníky připravilo pár základních pravidel:

- Vždy kupujte rybu těsně před odjezdem domů, a to maximálně 24 hodin před zpracováním.
- Minimalizujte tzv. teplotní šok, při kterém je ryba skladovaná na ledu o teplotě 3–5 °C náhle vystavena skokovému zvýšení teploty.
- Pro delší přepravu je vhodný chladicí box.
- Pro zachování nejvyšší kvality by teplota ve vaší ledničce neměla přesáhnout 5 °C.
- Kapr by měl být co nejrychleji po uskutečnění nákupu zpracován.
- Pokud trváte na zakoupení živého kapra, po celou dobu převozu by měl mít přístup ke kyslíku, nejlépe ve vodě.
- Nedoporučujeme nechávat plavat rybu doma ve vaně, voda je totiž chlorovaná a ryba se dusí.



A jak se pozná chutný kapr? „Nenechte se zlákat velikostí. U kapra rozhodně neplatí čím větší, tím lepší. Jeho maso je nejchutnější, pokud váží kolem dvou kil. Při vyšší váze se často stává, že je kapr příliš cítit rybinou,“ doporučuje **český šéfkuchař Přemek Forejt**.

\*\*\*

METRO, mezinárodní velkoobchodní lídr, se specializuje na prodej potravinářského a nepotravinářského sortimentu. Zaměřuje se na potřeby hotelů, restaurací a stravovacích zařízení (HoReCa) i nezávislých obchodníků. METRO má po celém světě 16 milionů zákazníků, kteří si mohou vybrat, zda budou zboží nakupovat v jednom z velkoformátových obchodů nebo online. Při objednávce zboží online si mohou své nákupy vyzvednout v obchodě nebo nechat doručit. METRO využívá digitálních řešení, čímž podporuje konkurenceschopnost podnikatelů a přispívá tak ke kulturní rozmanitosti v oblasti pohostinství a maloobchodu. Klíčovým pilířem podnikání společnosti METRO je udržitelnost, kde podle indexu Dow Jones zastupuje pozici evropského lídra.

METRO/MAKRO Cash & Carry je zastoupeno ve 34 zemích a zaměstnává více než 100 000 lidí. Ve finančním roce 2018/19 dosáhla společnost METRO obratu 27,1 miliardy EUR. V říjnu 2019 podepsala společnost METRO AG dohodu o prodeji většinového podílu v čínské společnosti METRO. V září 2018 zahájila společnost METRO proces odprodeje potravinového maloobchodního řetězce Real se svými 34 000 zaměstnanci. Více informací naleznete na [www.metroag.de](http://www.metroag.de).

**Pro více informací kontaktujte:**

**Martina Suková**

FleishmanHillard

tel.: +420 606 185 593

e-mail: [sukova@fleishman.com](mailto:sukova@fleishman.com)

**Romana Nýdrle**

Ředitelka korporátní komunikace MAKRO Cash & Carry

tel.: +420 251 111 112

e-mail: [romana.nydrle@makro.cz](mailto:romana.nydrle@makro.cz)

[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

[www.facebook.com/makro.cz](https://www.facebook.com/makro.cz)

[www.twitter.com/makrocr](https://www.twitter.com/makrocr)