Pranešimas spaudai

2025 m. liepos 22 d.

**„Maxima“ pristato naują tortą: pasaulinių tendencijų įkvėptas konditerių kūrinys nepaliks abejingų**

**Vasarą daugelis ieško lengvų, gaivių desertų, tačiau tuo pat metu norisi ir kažko įsimintino, galinčio nustebinti netikėtu skonių deriniu. Lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ konditerijos meistrai pristato naujausią savo kūrinį – „Angelo plaukų“ tortą. Tai išskirtinis desertas, įkvėptas pasaulinių konditerijos tendencijų.**

Naujojo torto pagrindą sudaro traškus sausainių trupinių sluoksnis su abrikosų džemu ir sviestu, perteptas kadajifo tešla su pistacijų pasta. Šį derinį papildo maskarponės sūrio kremas su įterptu cukrinės vatos ir raudonųjų uogų įdaru. Torto paviršius dekoruotas cukriniu glaistu ir spragsinčiais pabarstukais. Visa tai sukuria netikėtą tekstūrų ir skonių kontrastą.

„Šis tortas turėtų ypač patikti tiems, kurie saldumynų ieško linksmoms šeimos šventėms – jis sukurtas taip, kad nustebintų ir pradžiugintų visus: vaikus sužavės spragsintys pabarstukai, cukrinės vatos sluoksnis, o suaugusieji įvertins subtilų pistacijų skonį, netikėtą tekstūrų derinį ir vizualinį efektingumą. Mūsų „Meistro kokybės“ konditerijos meistrai visuomet daug dėmesio skiria ne tik skoniui, bet ir išvaizdai. Šiandien jau nieko nebestebina, kad jų sukurti tortai prilygsta mažųjų kepyklėlių desertams – jie kruopščiai apgalvoti, drąsūs ir išraiškingi“, – sako  „Maximos“ l.e.p. Komunikacijos ir korporatyvinių ryšių departamento direktorė Snieguolė Valiaugaitė.

Nuo liepos 21 d. šią naujieną pirkėjai gali rasti Vilniuje, prekybos centre „Akropolis“ (Ozo g. 25) esančioje keturių X „Maxima“ parduotuvėje.

Naujasis „Angelo plaukų“ tortas – išskirtinis „Meistro kokybės“ konditerijos meistrų kūrinys, gimęs iš drąsos eksperimentuoti, tikina S. Valiaugaitė.

„Ingredientų paieškoms, skonių derinimui, tekstūros tobulinimui profesionalūs konditerijos meistrai skyrė ištisus mėnesius, surengė daugybę degustacijų – ir galiausiai jiems pavyko sukurti desertą, kurį norės išbandyti net ir išrankiausi smaližiai. Sakyčiau, tai ne tik desertas, bet ir kulinarinė patirtis – tiems, kurie ieško naujų pojūčių ir nori nustebinti tiek save, tiek svečius“, – priduria prekybos tinklo atstovė.

**Ir nemirštanti klasika, ir hitais tampančios naujovės**

Šiuo metu „Maximos“ asortimentą sudaro 57 skirtingi tortai, bet Vilniaus „Akropolyje“  esančioje keturių X parduotuvėje jų galima rasti net 67 – tai didžiausias pasirinkimas visame tinkle.

„Meistro kokybės“ konditerijos meistrai mėgsta stebinti „Maximos“ pirkėjus naujais, netikėtais desertais – štai pernai prieš žiemos šventes jie pristatė Dubajaus šokolado tortą, kuris tapo tikru hitu. Šis desertas iš karto virto itin populiaria šventinio stalo pažiba, o dėl puikaus skonio ir estetiškos išvaizdos išliko mėgstamas iki šiol. Nuo Dubajaus torto pasirodymo prekyboje jo parduota beveik 6 tonos.

Vis dėlto net madingiausios naujienos nesugeba nustelbti kai kurių laikui nepavaldžių desertų. Visų laikų perkamiausias „Meistro kokybės“ konditerijos gaminys – varškės „Kuršėnų vyniotinis“, o tarp tortų jau daugelį metų populiariausias yra klasikinis su maskarponės sūriu. Pirkėjų krepšeliuose taip pat dažnai atsiduria šokoladinis tortas su maskarponės sūriu, šventinis, naminis medaus, jogurtinis, tiramisu su avietėmis, „Juodoji rožė“ bei klasikinis „Napoleonas“. Šiemet pirkėjai jau įsigijo daugiau nei 820 tonų  „Meistro kokybės“ konditerijos meistrų pagamintų tortų.

***Apie prekybos tinklą „Maxima“***

*Tradicinės lietuviško prekybos tinklo „Maxima“ stiprybės – mažos kainos ir kruopščiai atrinktas pasirinkimas. Tinklą valdanti bendrovė „Maxima LT“ yra didžiausia lietuviško kapitalo įmonė, viena didžiausių mokesčių mokėtojų bei didžiausia darbo vietų kūrėja šalyje. Šiuo metu Lietuvoje veikia arti pustrečio šimto „Maximos“ parduotuvių, kuriose dirba apie 11 tūkst. darbuotojų ir kasdien apsilanko daugiau nei 400 tūkst. klientų.*

**Daugiau informacijos**:

El. paštas [komunikacija@maxima.lt](mailto:komunikacija@maxima.lt)