

## Cała Polska próbuje certyfikowanego rogalu świętomarcińskiego - wszystko dzięki Żabce

W tym roku po raz pierwszy sieć Żabka, dzięki swoim lokalizacjom w całej Polsce, 11 listopada zaoferuje także klientom z innych regionów tradycyjne, certyfikowane rogalie świętomarcińskie, wykonane z ciasta półfrancuskiego, z nadzieniem z białego maku, z lukrem i pokruszonymi orzechami. Będą dostępne w sprzedaży do 19 listopada w cenie 7,99zł za szt. we wszystkich sklepach Żabka.

– *Najśłodszy symbol Poznania, czyli rogal świętomarciński, to duma naszego regionu. Choć dziś rogalie można kupić przez cały rok, to słodkie apogeum następuje 11 listopada. Według tradycji właśnie wtedy smakują najlepiej i sprzedaje się ich najwięcej. Podczas obchodów imienin ulicy Św. Marcin poznańskie cukiernie sprzedają nawet kilkaset ton smakołyku. Mamy nadzieję, że konsumenci z różnych zakątków naszego kraju również zasmakują w oryginalnym rogalu z Poznania* – mówi **Jan Mazurczak**, prezes zarządu w Poznańskiej Lokalnej Organizacji Turystycznej.

Rogal świętomarciński musi spełniać określone wymagania. Certyfikowany wypiek w kształcie półksiężyca, dostępny w sklepach Żabka, wykonany jest z ciasta półfrancuskiego, w smaku przypominającego ciasto drożdżowe. We wnętrzu znajduje się nadzienie powstałe z połączenia białego maku, mielonych daktyli oraz skórki pomarańczowej i wanilii. Od 2008 roku rogal świętomarciński jest wpisany do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych w Unii Europejskiej. Oznacza to, że oryginalny rogal może być wypiekany tylko w Poznaniu i w wyznaczonych powiatach Wielkopolski.

– *Cieszymy się, że nasi klienci będą mogli spróbować certyfikowanych rogali wprost z Poznania, gdzie siedzibę ma nasza firma. Wypieki, które klienci znajdą w sklepach Żabka w całej Polsce, są sygnowane zarówno Dziedzictwem Kulinarnym Wielkopolski, jak i Chronionym Oznaczeniem Geograficznym. Jesteśmy przekonani, że rogalie świętomarcińskie znajdą swoich amatorów we wszystkich częściach kraju i umilą im Narodowe Święto Niepodległości, dzień tak ważny dla wszystkich Polaków* – podkreśla **Jerzy Roguski**, dyrektor handlowy firmy Żabka Polska.

Producentem wszystkich rogali dostępnych w Żabce jest Piekarnia-Cukiernia „NATURA” Zbigniew Piskorski, z siedzibą w Kobylnikach k/Poznania.

W sklepach sieci Żabka rogal będzie dostępny w ramach kącika gastronomicznego Żabka Café, w którym poza stałym, nieustannie rozwijanym asortymentem, klienci znajdą także produkty okolicznościowe, jak halloweenowe donuty czy pączki na tłusty czwartek. Poza tym każdego dnia mogą skorzystać z szerokiej oferty przekąsek na ciepło, jak hot-dogi, zapiekanki czy panini – także w wersji wegetariańskiej z guacamole, oraz ze świeżo mielonych na miejscu kaw, podawanych w biodegradowalnych kubkach powstałych z surowców roślinnych.

**Firma Żabka Polska Sp. z o.o.** jest właścicielem największej w Polsce sieci sklepów typu *convenience* liczącej



ponad 5800 placówek prowadzonych przez ponad 4000 franczyzobiorców pod marką Żabka. Na przestrzeni dwudziestu lat działalności na polskim rynku, Spółka zdobyła pozycję lidera segmentu sprzedaży *convenience*. Nasze sklepy są odwiedzane codziennie przez ponad 2 miliony klientów, a 12 milionów konsumentów mieszka nie dalej, niż 300 m od najbliższej Żabki. W nowym formacie, wzbogaconym o szeroki wachlarz usług dodatkowych, funkcjonuje już ponad 4900 sklepów. Nasz biznes rozwijamy odpowiedzialnie. Do filarów CSR Spółki należą: dbałość o środowisko naturalne, odpowiedzialna sprzedaż żywności, rozwój osobisty i edukacja, wsparcie lokalnych społeczności, a także dbałość o zdrowie i aktywny styl życia. Więcej informacji o sklepach Żabka na: [www.zabka.pl](http://www.zabka.pl). Więcej informacji o spółce Żabka Polska na: [www.zabka.pl](http://www.zabka.pl).

---

**Kontakt dla mediów:**

Biuro Prasowe

e-mail: [biuro.prasowe@zabka.pl](mailto:biuro.prasowe@zabka.pl)

tel. +48 514 877 509