**Na Rohlik.cz začala chřestová sezona. E-shop nabízí český chřest jako první prodejce na trhu za stejnou cenu jako loni**

**20. dubna 2023 | Největší tuzemský e-shop s potravinami Rohlik.cz začal nabízet tradiční český chřest, a to jako jeden z prvních prodejců na trhu. Produkt je u zákazníků velmi oblíbený, objednávají ho zejména v Praze a velkých městech. Rohlík navíc garantuje, že cenu chřestu udrží na stejné úrovni jako loni. Společně s výběrem nejlepších kousků přímo z farmy Český chřest, které si online obchod rezervuje pro své zákazníky, tak Rohlik.cz znovu zaručuje ten nejkvalitnější nákup pro zákazníky a nejférovější obchod s lokálními pěstiteli.**

Rohlík nabízí svým zákazníkům pouze kvalitní chřest, a tak pečlivě vybírá nejlepší kousky od farmářů. Letos znovu spojil síly s farmou Český chřest, kde sami farmáři pečlivě hlídají sklizeň i kvalitu produktů, a Rohlík jim v tom celý rok pomáhá. Z farmy se český chřest dostane na stůl zákazníka už za 6 hodinod zchlazení, spolu s nejčerstvější úrodou se navíc nakupující můžou těšit na cenovku stejnou jako v loňském roce. Sezóna chřestu trvá každý rok jen pár týdnů, první týden prodeje je úroda omezená. I tak ale Rohlík dokáže nabídnout díky exkluzivní spolupráci s farmáři vybrané kusy v dostatečném množství.

*„Spolupráce s lokálními farmáři je zkrátka v DNA Rohlíku. Dlouhodobě podporujeme lokální pěstitele, důležitá je pro nás jejich prosperita i stabilní odbyt. S farmáři spolupracujeme napřímo, což má za následek nejčerstvější suroviny i lepší cenu pro zákazníka,”* komentuje spolupráci s farmou Český chřest ředitel Rohlíku Martin Beháň s tím, že právě tuzemský chřest je vlajkovou lodí celé spolupráce Rohlíku s lokálními farmáři. *„Naši zákazníci se na sezónu chřestu celý rok těší, je to takový gurmánský svátek a má své milovníky. My jsme na velký zájem připraveni, a i když sezóna chřestu trvá jen pár týdnů, rozhodně si ji s našimi zákazníky chceme užít,”* dodává.

**Superpotravina za super cenu**

Od roku 2012 je Český chřest ve 100% českých rukou. Každý rok ale stoupá nejen obliba toho českého – konzumace chřestu se v posledních pěti letech zpětinásobila a dnes ho najdete dokonce i mezi 7 top potravinami světové zdravotnické organizace WHO. Kromě své lahodné chuti má chřest i mnohé zdravotní benefity.

Tahle královská pochutina zkrátka nedělá parádu jen na talíři, ale i ve vašem těle. Obsahuje totiž mnoho důležitých živin, jako jsou vitamíny C, E, K a B, vápník, draslík a hořčík. Tyto látky mohou pomoci posílit imunitu, podpořit zdraví kostí a zlepšit nejen trávení, ale i náladu. Proto chřest jedli už staří Římané nebo vídeňská smetánka. Oblíbený byl prý i u samotné císařovny Sisi.

Tato „superpotravina” obsahuje antioxidanty, a dokonce i přírodní antibiotikum v podobě chřestových slupek. Zrychluje metabolismus a podporuje látkovou výměnu, takže je skvělým pomocníkem při jarní očistě a při hubnutí. Cena chřestu na Rohlíku je stejná jako na farmářských trzích i přímo u Jiřího Šafáře v Hostíně, kde si lidé můžou nakoupit chřest rovnou z pole.

*„K produkci českého chřestu jsme se vrátili po 60leté pauze, nyní můžeme tento tradiční produkt nabízet pro zákazníky Rohlíku v té nejlepší kvalitě a nejčerstvější formě,”* uzavírá Jiří Šafář z farmy Český chřest.