

Ez a Marlenka is megérdemli a rajongást

Létrehozás: 02/27/2017 - 15:18

Szerző: Aranyi Péter



[1]

A Marlenka termékei egyre népszerűbbek idehaza, ami főleg a tartósítószermentes, mézes tésztának köszönhető. Kipróbáltuk a családi vállalkozás új süteményét, a fekete-áfonyás tekercsét.

Kapcsolódó cikkek:

[Marlenka, a mézes csoda](#) [2]

A Marlenka először a négyzet alakú, diós-mézes tortájával jelent meg a hazai piacon, később következtek a Marlenka-golyók. Majd a citromos és kakaós ízű változatokra sem kell sokat várni. A cseh cég nem olyan régóta már hazánkban is kínálja a fekete-áfonyás tekercsét, mely az eddigiektől eltérő ízvilágot képvisel.

A piskótaroládra emlékeztető sütemény ugyanakkor nem rántja le a mélybe a Marlenka eddigi jó hírnevét, sőt, kifejezetten sokat dob rajta. Természetesen ennek a süteménynek is mézes tészta az alapja, melyen ugyanolyan játszi könnyedséggel hatol át a villa, ahogy az örmény vállalkozás más süteményeinél is. A Marlenka tejés krémmel és fekete áfonyával spékelt meg a tekercsét, így egy markánsabb, nyári ízeket képviselő sütemény lett a végeredmény.

Bár az áfonyás-tekecs személyében korántsem egy kalóriaszegény finomságot tisztelhetünk, szerencsére sem színezékeket, sem pedig tartósítószeret nem tartalmaz. Ennek ellenére 2-24 Celsius fok közötti hőmérsékleten akár 90 napig is el lehet tárolni. A fekete áfonya szemek pedig a liofilezésnek köszönhetően őrzik meg színüket és zamatukat. Ez az új módszer a jelenleg létező leghatékonyabb, ugyanakkor legköltségesebb szárítási eljárásnak számít. Az áfonya szemek mégis olyan hatást keltenek, mintha csak tegnap szedték volna őket és mindez íz és kinézet szempontjából egyaránt elmondható.

A Marlenka-tekercs könnyű, nem túl édes, friss, ízletes sütemény, melyet a nap bármely időszakában el lehet fogyasztani. Ebből a sütiből ugyan még nem létezik gluténmentes változat, de bízunk benne, hogy nem kell sokat várni rá. Bár a Marlenka-termékekkel számtalan helyen találkozhatunk - immáron a Shell-kutaknál is, az áfonyás-tekercsét egyelőre csak az Auchan és a Spar-üzleteiben vásárolhatjuk meg. De, hogy közölhessünk egy örömhírt is: már létezik belőle csokoládés-málnás változat is.



A Marlenka népszerűségét mi sem jelzi jobban, minthogy a Frydek-Místekben található Marlenka-gyárban már látogató-központot is kialakítottak. A 2014 óta látogatható létesítményben valamennyi forgalmazott süteményt meg lehet kóstolni, sőt, még Marlenka-kávét is ihatnak az érdeklődők. Emellett megtekinthetik a gyártást, valamint a céghez köthető fontosabb relikviákat. Akinek nincs ideje elmenni Dél-csehországba, az akár Szlovákiában is felülhet a Marlenka-vonatra, a cég ugyanis olyan vagonokat alakított ki, amelyben az utazók finomabbnál-finomabb Marlenka termékeket fogyaszthatnak.

Tags:

[Csehország](#) [3]

[Marlenka](#) [4]

[sütemény](#) [5]

Színes:

[Ízek](#) [6]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/ez_a_marlenka_is_megerdemli_a_rajongast

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/marlenka_rolls_2017_ap.jpg

[2] https://www.melano.hu/marlenka_a_mezes_csoda

[3] <https://www.melano.hu/tags/csehország>

[4] <https://www.melano.hu/tags/marlenka>

[5] <https://www.melano.hu/tags/sutemeny>

[6] <https://www.melano.hu/szines/izek>