



SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft.

Bicske, 2016. június 15.

Sajtóközlemény

## **Gasztronómiai alpmű a SPAR polcain**

**Horváth Ilona legendás szakácskönyvének jubileumi kiadását kínálja 999 forintért a SPAR egy promóció keretében. A könyvből, amely a magyar konyha remekeit mutatja be, generációk tanultak sütni-főzni.**

Egy időben hiánycikknek számított Horváth Ilona szakácskönyve, azonban a jubileumi kiadás megvásárolható a SPAR, az INTERSPAR, a City SPAR áruházakban, illetve egyes SPAR partner és SPAR market üzletekben. A legendás szakkönyv több generációt vezetett be már be a gasztronómia rejtelmeibe, s tanította meg a sütés-főzés alaplépéseit. 2016-ban polcokra került egy szebb, aktualizált tartalommal és friss receptekkel rendelkező kiadás, amelyet a SPAR-nál 1.990 forintért lehet megvásárolni. A 25 éves SPAR születésnap promóciója keretében azonban azok a vevők, akik 7.000 forint felett költenek, egy kedvezménykupont találnak a blokkjukon június 28-ig, amellyel június 3. és 29. között csaknem fél áron, 999 forintért juthatnak hozzá a könyvhöz.

„Horváth Ilona különleges szakácskönyve egy gasztronómiai alpmű, amelynek segítségével megismerhetjük és elkészíthetjük a tradicionális magyar ételeket. Minden háztartásban ott a helye, ezért emeltük be a 25 éves születésnap kampányunkba” – mondta Maczelka Márk, a SPAR kommunikációs vezetője. Hangsúlyozta: a SPAR Magyarország, mint osztrák családi vállalkozás elkötelezett a hagyományos magyar ízek és élelmiszerek mellett, hiszen a két ország kultúrája és gasztronómiája összefonódott az elmúlt évszázadok alatt.

A SPAR hálózatában 20 ezer példányban került a polcokra a szakácskönyv, de a nagy kereslet miatt újabb 5.000 darab érkezik hamarosan az áruházakba.

A boltlista, ahol a szakácskönyv megvásárolható itt megtekinthető: [www.25ev.spar.hu](http://www.25ev.spar.hu)

További felvilágosítás:

**Maczelka Márk, kommunikációs vezető**

SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. · 2060, Bicske, SPAR út  
Mobil: +36 20 823 7891 · E-mail: [maczelka.mark@spar.hu](mailto:maczelka.mark@spar.hu)