**Olomoucké tvarůžky se dokutálely do Lidlu. Jsou dostupné po celém Česku**

Loštice, 8. říjen 2024 – **Olomoucké tvarůžky, jediný český původní sýr, jsou nyní dostupné ve všech prodejnách obchodního řetězce Lidl v České republice. Zákazníci si mohou v rámci stálé nabídky vychutnat menší variantu, zatímco větší balení tohoto tradičního sýra bude dostupné při speciálních akcích.**

Vstup Olomouckých tvarůžků do řetězce Lidl představuje významný krok v rozšiřování dostupnosti tradičního českého sýra, který se vyrábí v Lošticích již od roku 1876.

*„Máme radost, že nyní můžeme Olomoucké tvarůžky přiblížit širokému spektru zákazníků ve stovkách prodejen Lidlu. V běžné nabídce najdou zákazníci menší variantu, zatímco během akčních nabídek budou k dispozici i větší balení. Podle zájmu můžeme nabídku rozšířit, například o vánoční speciality,"* uvedl **Michal Pavelka, generální ředitel a CEO společnosti A. W. spol. s r. o., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky**.

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z netučného kyselého tvarohu. Díky kvalitním surovinám a tradičnímu postupu výroby se vytváří jejich charakteristická chuť a vůně. Při výrobě Olomouckých tvarůžků se nepoužívají syřidla, barviva ani stabilizátory, takže jsou vhodnou sýrovou volbou i pro ty, kteří dodržují bezlepkovou dietu.

*„Z rozšíření naší stálé nabídky o Olomoucké tvarůžky máme radost. Dokonale totiž snoubí to, na co se v Lidlu zaměřujeme – podporu domácích dodavatelů a zároveň zajištění té nejvyšší kvality za dostupné ceny pro naše zákazníky. Věříme, že naši spolupráci ocení i milovníci tvarůžků,“* **řekla Eliška Froschová Stehlíková, mluvčí společnosti Lidl Česká republika.**

*„Vysoký obsah bílkovin a nízký obsah tuku činí z tvarůžků ideální pochutinu pro ty, kdo hledají lehký a zdravý pokrm a zároveň nechtějí slevit ze svých chuťových nároků,“* doplnil **Leoš Kalandra**. **Leoš Kalandra, vedoucí obchodu a marketingu společnosti A. W. spol. s r. o., výrobce tvarůžků pod značkou Olomoucké tvarůžky**.

Olomoucké tvarůžky jako jedinečný tuzemský produkt získal v roce 2010 chráněné označení původu od Evropské komise, což potvrzuje jeho výjimečnou kvalitu a regionální původ.

Olomoucké tvarůžky jsou kromě Lidlu k dostání také v kamenných prodejnách Tesco, Penny, Kaufland, Globus, Albert, Billa, Hruška a dalších obchodních řetězcích, včetně velkoobchodů JIP, MAKRO či Bidfood.

----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**O společnosti A.W. spol. s r.o.**

Výroba Olomouckých tvarůžků na Hané je doložena již na přelomu 15. a 16. století. Od roku 1876 se Olomoucké tvarůžky vyrábí v Lošticích. Manufakturní výrobu založil Josef Wessels s manželkou. Název současné společnosti A.W. spol. s r.o. získala firma podle Aloise Wesselse (syna zakladatelů) v roce 1897 a do roku 1914 se stala největším výrobcem tvarůžků. V roce 1930 byla realizována velká přestavba a rozšíření tvarůžkárny na moderní výrobnu pod vedením Karla Pivného (zeť Aloise Wesselse).

V roce 1991 byla tvarůžkárna v restituci vrácena potomkům původních majitelů. K zásadní obměně technologického zařízení ve výrobě došlo v roce 1997. Evropská komise udělila v roce 2010 Olomouckým tvarůžkům chráněné označení původu. V roce 2014 bylo otevřeno nové Muzeum Olomouckých tvarůžků v Lošticích jako jediné muzeum svého typu v České republice.

V současné době společnost A.W. spol. s r.o. zaměstnává okolo 180 lidí, každoročně vyrobí přibližně 2 200 tun tvarůžků ve více než třiceti tvarových, chuťových a hmotnostních variantách a provozuje čtyři podnikové prodejny v Lošticích, Olomouci, Brně a Ostravě.

Olomoucké tvarůžky se vyrábějí z netučného kyselého tvarohu a jsou charakteristické nezaměnitelnou chutí a typickou vůni. Při jejich výrobě se nepoužívají žádná syřidla, barviva, aromata ani stabilizátory, takže se hodí i pro bezlepkovou dietu. Obsahují plnohodnotné bílkoviny, vápník a díky malému obsahu tuku mají nízkou energetickou hodnotu. Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český sýr a jsou řazeny mezi zrající stolní sýry.

-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Kontakt pro média:**

Jaromír Krišica, Mob.: +420 603 543 572, E-mail: [media@tvaruzky.cz](mailto:media@tvaruzky.cz)