**Tradycyjne śląskie wuszty i krupnioki na ruszt i fojera**

**Grillowanie to od lat ukochana przez Polaków forma spędzania majówki. Rusztu i grilla co roku regularnie używa ok. 75% dorosłych rodaków. Co lubią na nich piec? Przede wszystkim dobrej jakości kiełbasę i kaszankę. Bogaty wybór tych wyrobów znajdą w tegorocznej ofercie grillowej Madej Wróbel, rodzinnej firmy z samego serca Śląska.**

**Grillowanie to od lat ukochana przez Polaków forma spędzania majówki. Rusztu i grilla co roku regularnie używa ok. 75% dorosłych rodaków. Co lubią na nich piec? Przede wszystkim dobrej jakości kiełbasę i kaszankę. Bogaty wybór tych wyrobów znajdą w tegorocznej ofercie grillowej Madej Wróbel, rodzinnej firmy z samego serca Śląska.**

Madej Wróbel na grilla w śląskim duchu przygotował nowe, pyszne i autentyczne wuszty (czyli kiełbasy) oraz krupnioki. Wśród nich uwagę zwraca nagrodzona certyfikatem jakości „Doceń polskie” Kiełbasa Ślōnsko ze Śląska, a także Krupnioki Śląskie ze znakiem „Chronione Oznaczenie Geograficzne”. Laury te otrzymały za wysoką jakość, wyjątkowy smak, tradycyjny sposób przyrządzania

 i ściśle przestrzegany proces produkcji.

Madej Wróbel do swoich wyrobów nie żałuje najlepszego mięsa i przypraw; do wyrobu kiełbas używa też wyłącznie naturalnych osłonek. Każdy – czy to chop, czy dziołcha, frelka czy karlus, a może nawet

 i bajtel – doceni richtig Ślōnskie, fest doprawione i fest uwarzone na fojerze wyndliny od Madej Wróbel. Bo jedzenie ma sprawiać przyjemność i łączyć ludzi. A gdzie jest do tego lepsza okazja niż przy grillu albo ognisku, na świeżym powietrzu i w dobrym towarzystwie?

Ambasadorem grillowych produktów Madej Wróbel jest Adam Borowicz – Ślązak z krwi i kości oraz pasjonat gotowania. W tegorocznej kampanii grillowej Adam przygotował coś specjalnego. Każdy, kto kupi jeden dowolny produkt Madej Wróbel w opakowaniu promocyjnym, zachowa paragon

 i zarejestruje się na stronie [www.grillchill.pl](http://www.grillchill.pl), może co tydzień wygrać warsztaty kulinarne z Adamem

 i podpatrzeć jego mistrzowskie sztuczki nie tylko przy grillu.