



Warszawa, 17.06.2025 r.

## **Nabiał grillowy hitem sprzedażowym przed długim weekendem – Carrefour rozszerza ofertę serów o nowe warianty funkcjonalne i importowane**

**Carrefour Polska, odpowiadając na rosnące zainteresowanie klientów sezonem grillowym, znacząco poszerzył ofertę serów grillowych i smakowych. W ramach przygotowań do długiego weekendu związanego z Bożym Ciałem, sieć wprowadziła do sprzedaży nowe warianty nabiału funkcjonalnego i produktów importowanych, które idealnie wpisują się w najnowsze kulinarne trendy oraz potrzeby świadomych konsumentów.**

Rosnąca popularność serów grillowych w Polsce wpisuje się w szerszy, europejski trend kulinarny. Globalny rynek halloumi, sera o wysokim punkcie topnienia idealnego do grillowania, osiągnął wartość około 475 mln USD w 2023 roku i prognoza wskazuje na wzrost na poziomie około 9,6% średniorocznie do 2030 r.<sup>1</sup> To pokazuje, że konsumenci coraz chętniej sięgają po sery, które można prosto przygotować na grillu, zachowujące strukturę i smak bez całkowitego roztopienia. Eksperci rynkowi podkreślają, że sery takie jak halloumi zyskują na popularności dzięki możliwości tworzenia roślinnych alternatyw dla mięsa, co jest szczególnie doceniane przez zwolenników diety flexitariańskiej czy wegetariańskiej. Co więcej, popularność grillowanych serów dodatkowo wzmacnia się w okresie długich weekendów, kiedy wspólne grillowanie z rodziną i znajomymi staje się częstszą okazją, a konsumenci chętniej wybierają produkty, które oferują prostotę przygotowania i wysoką jakość, stanowiące odpowiedź na potrzebę szybkich, ale smakowitych rozwiązań kulinarnych.

Carrefour odpowiada na te potrzeby konsumentów, oferując ponad 30 różnorodnych produktów w kategorii serów grillowych i komplementarnych. Na sklepowych półkach klienci znajdą m.in. camembert grillowy i smakowy, mozzarellę di bufala, burratę, a także szeroką gamę serów smakowych, takich jak gouda z truflą, mango, chili czy wasabi, które idealnie komponują się zarówno z grillowanymi warzywami, jak i jako dodatek do burgerów lub deski serów. W ofercie dostępne są również sery żółte w formatach bloków, plastrów i typu grab&go, w tym Królewski z Sierpca czy Leerdammer.

W odpowiedzi na zmieniające się oczekiwania klientów, Carrefour rozszerzył również ofertę nabiału o produkty funkcjonalne, wysokobiałkowe, light, bez laktozy i w wersjach BIO. Na szczególną uwagę zasługuje też większy udział marek importowanych z Francji, Włoch, Holandii i Litwy, dzięki czemu klienci zyskują dostęp do jeszcze szerszego wachlarza smaków, aromatów i tekstur. Hitem sprzedaży sezonu pozostają mozzarella,

<sup>1</sup> Link:

<https://www.supermarketresearch.com/2023/10/27/global-halloumi-cheese-market-share-report-trends-growth-size-key-players-forecast-2023-2028/>

### **Kontakt dla mediów:**

Biuro Prasowe Carrefour Polska, tel.: 22 517 22 21, e-mail: [biuroprasowe@carrefour.com](mailto:biuroprasowe@carrefour.com)

Michał Kubajek, Senior Manager - Dział Komunikacji Zewnętrznej i PR Carrefour Polska, e-mail: [michal\\_kubajek@carrefour.com](mailto:michal_kubajek@carrefour.com)



camembert grillowy i burrata, produkty, które rotują najszybciej i cieszą się największą popularnością wśród kupujących.

*– Sery grillowe to jedna z najszybciej rosnących kategorii sprzedażowych w sezonie letnim, a szczególnie przed długimi weekendami, kiedy klienci planują zakupy z myślą o wspólnym grillowaniu. Widzimy wyraźny wzrost popytu zarówno na produkty klasyczne, jak mozzarella czy camembert, jak i na bardziej wyszukane warianty smakowe oraz propozycje funkcjonalne – wysokobiałkowe, BIO czy bez laktozy. Dynamicznie rośnie także zainteresowanie markami importowanymi i produktami inspirowanymi kuchniami świata. W odpowiedzi na te potrzeby, w tym roku znacząco rozbudowaliśmy naszą ofertę serów grillowych, dbając o szeroki wybór formatów, poziomów cenowych i walorów smakowych. To dla nas strategiczna kategoria w okresie sezonowym, dlatego stale inwestujemy w jej rozwój, optymalizację dostępności oraz działania promocyjne we wszystkich formatach sklepów Carrefour – mówi **Monika Raclawicka, Dyrektor Działu Nabiał, Garmazeria, Wędliny w Carrefour Polska.***

Oferta serów grillowych i smakowych dostępna jest we wszystkich hiper- i supermarketach sieci w całej Polsce, co czyni przygotowanie do grillowego weekendu prostym i dostępnym dla każdego.

#### **O Carrefour**

Carrefour Polska to omnikanałowa sieć handlowa, pod szyldem której działa w Polsce ponad 850 sklepów w 6 formatach: hipermarketów, supermarketów, sklepów hurtowo-dyskontowych, osiedlowych i specjalistycznych oraz sklepu internetowego. Carrefour jest w Polsce również właścicielem sieci 25 centrów handlowych o łącznej powierzchni ponad 350 000 GLA oraz sieci 40 stacji paliw.

Dzięki multiformatowej sieci ponad 14 000 sklepów w 40 krajach, Grupa Carrefour jest jednym z wiodących sprzedawców żywności na świecie. W 2023 r. sieć odnotowała sprzedaż na poziomie 94,1 miliarda euro. Grupa Carrefour zatrudnia obecnie ponad 300 000 pracowników w sklepach zintegrowanych, którzy pomagają uczynić markę światowym liderem w transformacji żywności dla wszystkich, oferując codziennie żywność wysokiej jakości, dostępną i w rozsądnej cenie. Pod szyldami Carrefour na całym świecie pracuje ponad 500 000 osób. Więcej informacji o Carrefour można uzyskać na stronie [www.carrefour.com](http://www.carrefour.com) lub na Twitterze (@news\_carrefour) oraz LinkedIn (Carrefour).

Polityka biznesu odpowiedzialnego społecznie Grupy Carrefour opiera się na trzech filarach: zwalczanie wszelkich form marnotrawstwa, ochrona bioróżnorodności oraz wsparcie dla partnerów firmy.

#### **Kontakt dla mediów:**

Biuro Prasowe Carrefour Polska, tel.: 22 517 22 21, e-mail: [biuroprasowe@carrefour.com](mailto:biuroprasowe@carrefour.com)

Michał Kubajek, Senior Manager - Dział Komunikacji Zewnętrznej i PR Carrefour Polska, e-mail: [michal\\_kubajek@carrefour.com](mailto:michal_kubajek@carrefour.com)