



KFC představuje novou limitovanou edici příchutí Brazer Twister. KFC, expert na kuřecí speciality, poprvé v historii představuje zcela novou limitovanou nabídku příchutí Brazer Twistera z celého světa! Každý týden představí KFC novou příchuť Brazer Twistera s grilovaným kuřecím masem, kterou si budete moci užít pouze jediný týden.

Příchutě pocházejí ze sedmi světových měst. Nová variace příchutí Brazer Twister s grilovaným masem potěšila například Ondřeje Synka, mistra světa ve veslování v roce 2010, druhého na Letních olympijských hrách v Pekingu v roce 2008, který si grilovaný Brazer z KFC oblíbil.

Počínaje dnem 28. února 2012 Vás nový Brazer Twister přenese každé úterý do jiné destinace. Díky svému čerstvému a šťavnatému kuřecímu masu marinovaným podle tajného receptu Colonel Sanderse je KFC dokonalým průvodcem po New Yorku, Athénách, Mnichově, Kodani, Liverpoolu, Hongkongu a Bombaji. Příležitost ochutnat Brazer Twister z těchto destinací je omezená, nenechte si ji proto ujít!



„Hodně cestuji po republice a v KFC se vždy rád zastavím. Kuřecí maso je součástí mého jídelníčku, zvláště letos, kdy se připravuji na olympiádu. Díky tomu, že Brazer Twister obsahuje grilované maso, po kterém se necítím těžce, si ho můžu dávat často. Těším se na jeho nové

varianty, které budou inspirovány kuchyněmi různých částí světa , to mě bude bavit,” říká **Ondřej Synek**

Kuřecí maso z KFC je vždy čerstvé, ne zmražené, a je dodáváno několikrát týdně do každé restaurace. KFC se zavázalo ke spolupráci s místními dodavateli a mezi jeho partnery patří Vodňanská drůbež a DZ Klatovy, dvě největší a nejmodernější drůbežárny v České republice. Čerstvé pečivo pochází z Michelských pekáren, Beskyd Fryčovice zajišťuje pro KFC čerstvou zeleninu, a Alima Boneco dodává majonézu, tatarskou omáčku a další omáčky.

Brazer Twister se v KFC připravuje bez přidaného tuku, což umožňuje kuřecímu masu uchovat si svoji čerstvou a šťavnatou chuť. V kombinaci s novými příchutěmi z celého světa je Brazer Twister ideální variantou pro všechny, kteří se po jídle chtějí cítit nasyceně ale ne těžce.



Klíčem k tajemství Brazeru je unikátní gril, který může být naprogramován tak, aby dokonale připravil kuřecí maso, a to na základě druhu a počtu kousků. Trouba automaticky ví, jak dlouho maso grilovat, stejně jako na jakou správnou teplotu, a dokonce Vám dá vědět, kam maso v troubě přesně umístit. Zatímco je kapacita grilu ve skutečnosti 45 kusů, KFC griluje pouze mezi devíti a 18 kusy v jednom okamžiku, aby zajistilo co nejchutnější a nejšťavnatější kuřecí maso.

„S novými Brazer Twistery můžete ochutnat příchutě celého světa, a to aniž byste opustili Českou republiku. Každá restaurace bude mít jen omezený počet nových příchutí Brazer Twistera, proto na nic nečekejte. Celá akce skončí po sedmi týdnech, 16. dubna 2012 ,“ říká **Anna Aftowicz, brand manažerka KFC pro Českou republiku**

KFC také umožňuje svým zákazníkům zvolit si svoji oblíbenou novou příchutě prostřednictvím soutěže na webové stránce, a vyhrát tak spoustu zajímavých cen.

KFC

Síť restaurací KFC nabízí znamenitá kuřata již ve více než 11 000 restauracích v 90 zemích světa. V České republice byla první restaurace KFC otevřena v roce 1994 ve Vodičkově ulici v Praze. I přes skutečnost, že na celém světě restaurace KFC nabízejí více než 400 různých produktů (od Chicken Pita v Kuvajtu přes Lososový sendvič v Japonsku až po Mean Griens v USA), základní nabídku tvoří kousky kuřete připravované podle tajného receptu Colonel Sanderse. V České republice máme k dnešnímu dni 56 restaurací KFC v Praze, Brně, Ostravě, Olomouci, Plzni, Českých Budějovicích, Hradci Králové, Králově Dvoře u Berouna, Liberci, Mladé Boleslavi, Pardubicích, Teplicích, Jihlavě, Hatích a ve Zlíně.

Více informací na: www.kfc.cz

KFC naleznete na Facebooku pod „**KFC Česká republika**“