

Makarony razowe z firmy Makarony Polskie z Rzeszowa

Producent Makarony Polskie S.A. Rzeszów proponuje innowacyjny i zdrowy produkt - makarony razowe

Artykuły spożywcze

Makarony razowe z firmy Makarony Polskie SA z Rzeszowa produkowane są z mąki z pełnego przemiału i mają wysokie wartości odżywcze.

Warto też pamiętać, że produkty zbożowe są podstawą piramidy zdrowego żywienia i powinny stanowić główne źródło energii w naszej diecie. Im mniejszy jest stopień przemiału ziarna, zawierającego w swych zewnętrznych częściach cenne składniki odżywcze, tym większa jest wartość żywieniowa produktów zbożowych.

Wiele innych cennych dla zdrowia składników

Produkty z mąką z całego przemiału odznaczają się wyższą zawartością witamin, składników mineralnych i błonnika pokarmowego.

Makarony razowe wzbogacają dietę dzięki zawartości ważnego dla organizmu błonnika pokarmowego. Zawierają one także wiele innych



Makarony razowe produkowane są z mąki z pełnego przemiału i mają wysokie wartości odżywcze

cennych dla zdrowia składników, m.in. witaminy z grupy B, kwas foliowy oraz niacynę. Produkt bogaty jest też w fosfor, magnez, cynk i żelazo.

Makaron razowy gotujemy al dente i można go podawać zarówno z mięsem, warzywami, jak rów-

nież w sałatce. Produkowane formy to pierścionki, świderki i spaghetti.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów spółka Maku-

rony Polskie SA oferuje szeroką gamę makaronów jajecznych i bezjajecznych (również walcowanych i tłoczonych) produkowanych w wielu różnorodnych formach: świderki, pierścionki, spaghetti, kolanka, nitki, muszelki i wiele innych -

Warto wiedzieć!

● **Makarony Polskie SA** to jeden z największych i najbardziej dynamicznie rozwijających się producentów makaronu w Polsce z bogatymi tradycjami i długoletnim doświadczeniem. Siedziba Spółki znajduje się w Rzeszowie. Firma posiada zakłady produkcyjne w Rzeszowie i Częstochowie.

wytwarzane na bazie mąki durum i mąki z pszenicy zwyczajnej, jak również z mąką rzadziej stosowanych z tzw. zbóż pierwotnych np. orkisz.

W swoim portfolio Spółka posiada również produkty odpowiadające na trendy żywności prozdrowotnej - makarony orkiszowe. Planowane jest uruchomienie produkcji wyrobów BIO. Podstawowe oferowane marki makaronów to Makarony Polskie, Sorenti i Abak (bibrand z Makarony Polskie).

Nowoczesne linie produkcyjne

- Proces wytwarzania prowadzony jest w oparciu o nowoczesne linie produkcyjne. Technologia TAS pozwala na zastosowanie naprzemiennych warunków wysokich temperatur i niskich wilgotności względnych powietrza oraz niższych temperatur i wysokich wilgotności powietrza. Taki proces suszenia zapewnia wytworzenie produktu o wysokich walorach organoleptycznych, co daje gwarancję bardzo dobrej jakości i czystości mikrobiologicznej produktu oraz umożliwia wydłużenie daty minimalnej trwałości - mówi Witold Żarek, dyrektor operacyjny w firmie Makarony Polskie w Rzeszowie.

W trosce o najwyższą jakość i walory smakowe produktów makaronowych oferowanych przez Makarony Polskie SA są szczegółowo badane w zakładowym laboratorium. Proces produkcyjny przebiega z wymogami Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością ISO i HACCP, a nad jego poszczególnymi etapami czuwa Zespół Kontroli Jakości. ● **us**