

Lider w kategorii ARTYKUŁY SPOŻYWCZE - najbardziej innowacyjny producent makaronu

MAKARONY POLSKIE SA

Makarony Polskie SA w Rzeszowie to jeden z największych i najdynamiczniej rozwijających się producentów makaronu w Polsce. Ma bogate tradycje i długoletnie doświadczenie

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, spółka Makarony Polskie oferuje szeroką gamę makaronów jajecznych i bezjajecznych, w tym walcowanych i tłoczonych.

Świderki, nitki, muszelki, spaghetti, pióra i inne

Dynamiczny rozwój, aktywność rynkowa i osiąganie dobrych wyników ekonomicznych przez spółkę Makarony Polskie nie byłyby możliwe bez dobrej kadry, która dba nie tylko o wysoką jakość produkcji, ale także umiejętnie odczytuje tendencje rynkowe i stale pogłębia swoją wiedzę.

Makarony produkowane są w wielu różnorodnych formach, takich jak: świderki, kolanka, nitki, muszelki, spaghetti, pióra i inne. W ostatnim czasie spółka wprowadziła duże formy makaronowe.

Marki Makarony Polskie oraz Sorenti

Ta znana w kraju spółka ma własne cieszące się uznaniem marki makaronów - Sorenti, Makarony Polskie oraz Makaron Staropolski. Szczególny nacisk spółka kładzie na rozwój marek Makarony Polskie oraz Sorenti.

Zgodnie z obecnymi trendami rynkowymi, spółka Makarony Polskie SA oferuje makarony skierowane do różnych grup konsumentów. Dla klientów szukających produktów o wysokiej jakości, które gwarantują przygotowanie udanego posiłku, ale również innowacyjności pozwalającej na urozmaicenie i nowe eksperymenty w kuchni przeznaczony jest makaron Sorenti.

Z kolei do konsumentów o tradycyjnych polskich gustach, preferujących makaron miękki o stabilnej i powtarzalnej jakości, skierowany jest makaron marki Makarony Polskie, dostępny również jako makaron ja-



jeczny. Załoga spółki oferuje także makarony w tzw. segmencie ekonomicznym dla grupy odbiorców, dla których głównym kryterium zakupowym jest niska cena produktu (Solare).

Makarony BIO z certyfikatem

Spółka nie zapomina też o klientach poszukujących zdrowych i smacznych produktów. Z myślą o nich rozpoczęto produkcję makaronów razowych, które - według opinii dietetyków - mogą być świetnym uzupełnieniem codziennej diety (w związku z zawartością cennego dla organizmu błonnika pokarmowego). Spółka otrzymała certyfikat na produkcję makaronów BIO.

Żywność ta jest szczególnie ceniona. W styczniu bieżącego roku w Warszawie ogłoszono wyniki badania konsumenckiego Najlepszy Produkt 2016 - Wybór Konsumentów. W kategorii „makarony” produkowany przez spółkę Makarony Polskie ma-

karon razowy świderki zdobył brązowy medal.

Działalność spółki obejmuje też usługową produkcję makaronu na zlecenie sieci handlowych oraz innych kanałów dystrybucji.

Proces wytwarzania prowadzony jest na nowoczesnych liniach produkcyjnych. Technologia TAS pozwala uzyskać na przemienne wysoką temperaturę suszenia i stabilizację makaronu, co daje gwarancję bardzo dobrej jakości i czystości mikrobiologicznej wyrobów oraz umożliwia wydłużenie daty minimalnej ich trwałości.

W trosce o najwyższą jakość i walory smakowe makaronów oferowanych przez spółkę, zarówno surowce, jak i wyroby gotowe są wnikliwie badane w zakładowym laboratorium. Proces produkcyjny przebiega zgodnie z wymogami Zintegrowanego Systemu Zarządzania Jakością ISO i HACCP, a nad jego etapami czuwa zespół kontroli jakości.

Oprac. JL