

PRODUKCJA SPOŻYWCZA Makarony Polskie - klienci doceniają walory wyrobów z Rzeszowa od 20 lat

Makarony Polskie - zdrowo i smacznie

Rzeszów

Makarony Polskie S.A. w Rzeszowie to jeden z największych i najdynamiczniej rozwijających się producentów makaronów w Polsce. Firma produkuje szeroką gamę makaronów i wychodzi naprzeciw oczekiwaniom klientów. Dlatego też wprowadziła innowacyjne produkty prozdrowotne, które są nie tylko smaczne, ale i zdrowe.

Producent Makarony Polskie S.A. Rzeszów ma duże zaufanie rynku, klientów i sieci dystrybucyjnych. Od początku istnienia wychodził zawsze naprzeciw oczekiwaniom konsumentów, którzy poszukują zdrowych i smacznych produktów. To firma z dwudziestoletnim doświadczeniem i bogatą tradycją.

W szerokiej gamie produktów proponuje m.in. makarony razowe, z mąki z pełnego przemiału, które mają wysokie wartości odżywcze, ponieważ to klienci coraz częściej poszukują takich właśnie produktów.



Zenon Daniłowski, prezes zarządu Makarony Polskie S.A.

Firma wychodzi naprzeciw oczekiwaniom konsumentów

Produkty z mąką z pełnego przemiału odznaczają się wyższą zawartością witamin, składników mineralnych i błonnika pokarmowego. Makarony razowe wzbogacają dietę dzięki zawartości ważnego dla organizmu błonnika pokarmowego. Zawierają także wiele innych cennych dla zdrowia składników, m.in. witaminy z grupy B, kwas foliowy oraz niacynę. Produkt bogaty jest też w fosfor, magnez, cynk i żelazo.

- Sporym zainteresowaniem cieszą się właśnie makarony razowe, gryczane, żytnie i orkiszowe. Mają one dużo walorów prozdrowotnych, stanowią źródło wielu minerałów - mówi Zenon Daniłowski, prezes zarządu firmy Makarony Polskie. - Produkuje również makarony bio, chociaż w Polsce makaron tego rodzaju nie cieszy się zainteresowaniem aż tak dużym, jak np. w Niemczech.

Warto 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.

- Klient generalnie oczekuje, że żywność, m.in. makaron, będzie łatwa w przygotowaniu. Konsument zwraca też uwagę na to, aby wszystko było naturalne, bez żadnych dodatków, polepszaczy i konserwantów - dodaje prezes.

Wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom spółka Makarony Polskie S.A. oferuje szeroką gamę makaronów jajecznych i bezjajecznych (również walcowanych i tłoczonych), które produkowane są w wielu różnorodnych formach: świderki, pióra, spaghetti, kolanka, nitki, muszelki i inne - wytwarzane na bazie mąki durum i mąki z pszenicy zwyczajnej, jak również z mąk rzadziej stosowanych, z tzw. zbóż pierwotnych, np. orkisz.

W swoim portfolio spółka posiada również produkty

odpowiadające na trendy żywności prozdrowotnej - makarony orkiszowe czy makarony gryczane. Planowane jest uruchomienie produkcji wyrobów BIO.

Podstawowe oferowane marki makaronów to Makarony Polskie, Sorenti i Abak (bibrand z Makarony Polskie).

Troska o najwyższą jakość i walory smakowe

Proces wytwarzania prowadzony jest w oparciu o nowoczesne linie produkcyjne. W trosce o najwyższą jakość i walory smakowe produkty makaronowe oferowane przez Makarony Polskie S.A. 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. Makarony sprzedawane są nie tylko w kraju, ale i eksportowane za granicę, m.in. na Ukrainę, do Egiptu, Czech, Norwegii i Chin. ©

US