**Zboża lekko i pysznie podane – nowa marka produktów ze zbóż ekspandowanych**

**Na rynku dostępna jest już oferta nowej marki produktów zbożowych – Soligrano. Firma udowadnia, że w temacie zbóż nie powiedziano jeszcze ostatniego słowa, wprowadzając lekkie i pyszne ziarna ekspandowane. Sypkie mieszanki Soligrano są wartościowe i pozbawione sztucznych dodatków, a przy tym urozmaicają codzienne posiłki.**

**Nie rezygnuj ze zbóż**

Zboża to grupa produktów spożywczych bogata w mikro i makroelementy (np. fosfor, magnez, wapń), witaminy oraz błonnik, wspomagający pracę układu trawiennego. Zgodnie z najnowszą piramidą żywienia, opracowaną przez Instytut Żywności i Żywienia w 2016 roku, zboża powinny być stałym elementem codziennej, zbilansowanej diety. Zajmują bowiem trzecie miejsce pod względem zalecanej ilości, zaraz po aktywności fizycznej i warzywach oraz owocach.

Na sklepowych półkach można znaleźć szereg produktów zawierających zboża w mieszankach pełnych ulepszaczy lub konserwantów. Odszukanie pośród nich smacznego i wartościowego produktu zajmuje nieraz naprawdę dużo czasu. Soligrano wychodzi naprzeciw potrzebom osób, które dbają o zdrowie i szukają nowych rozwiązań kulinarnych.

**Ziarno pełne słońca**

Zboża Soligrano powstają w wyniku procesu zwanego ekspandowaniem lub „puffingiem”. Jest to obróbka ciśnieniowa i termiczna , która powoduje nadmuchanie ziaren i zwielokrotnienie ich objętości. Co istotne, podczas produkcji nie używa się żadnych sztucznych dodatków. Dzięki temu otrzymywane są lekkie i pyszne produkty, które idealnie sprawdzą się jako szybka przekąska, alternatywa chipsów oraz urozmaicenie śniadań, obiadów, wypieków, deserów i przekąsek.

- „*Propagujemy zdrowy styl życia, odżywianie oparte na zbilansowanej diecie oraz pomysłowe podejście do gotowania. Nasze zboża to ciekawy i wartościowy dodatek do posiłków. Tworząc markę Soligrano skupiliśmy się na tym, aby stworzyć produkty, które będą inspirowały do urozmaicania codziennych posiłków”* - przekonuje Kamil Rabenda, Prezes Soligrano.

**Smaczne i inspirujące**

Soligrano jest podmiotem powiązanym z OrganikAgro – właścicielem najnowocześniejszej fabryki do puffingu w Europie. Dzięki temu w ofercie marki znajdują się nie tylko zboża popularne, ale także mniej znane, takie jak amarantus, quinoa, gryka i orkisz. Miłośnicy kulinarnych przygód doceniają różnorodność produktów, dzięki którym mogą uatrakcyjniać swoje posiłki. Lekkie ziarna są świetnym rozwiązaniem dla osób będących na diecie oraz zwolenników gotowania z wykorzystaniem wartościowych składników. W ofercie marki znaleźć można zarówno słodkie propozycje, takie jak jagły z miodem i malinami lub żyto z dodatkiem jabłek i cynamonu, oraz BIO produkty pozbawione glutenu.

Ziarna ekspandowane sprawdzą się w roli dodatku do jogurtu naturalnego, tworząc w ten sposób szybkie, ale jednocześnie zdrowe śniadanie lub przekąskę. Zboża można wykorzystać jako posypkę do deserów, dodatek do panierki do mięs i ryb, urozmaicenie pożywnych sałatek lub zamiennik groszku ptysiowego do zup-kremów oraz musli. Soligrano podpowiada, jak przełamać nudę w kuchni, prezentując przepisy w ramach „Akademii Soligrano” na swojej stronie internetowej.

**Marka, która oferuje więcej, niż tylko produkt**

Soligrano to młoda, dynamicznie rozwijająca się marka, której misja nie ogranicza się tylko do dostarczania produktów spożywczych. Firma wspiera sportowców, uczestnicząc i sponsorując eventy propagujące aktywność fizyczną, a za pomocą kanałów social media oraz swojej strony internetowej, przekazuje swoim klientom wskazówki dotyczące zdrowego trybu życia i gotowania.

**Produkty Soligrano można kupić w sieciach handlowych na terenie całego kraju.**

\*\*\*\*\*

***O firmie SOLIGRANO***

Soligrano to polska marka, podmiot powiązany z OrganikAgro – największym i najnowocześniejszym producentem zbóż ekspandowanych w Polsce. Misją firmy jest propagowanie zdrowego stylu życia i pomysłowego gotowania zgodnego z ideą zbilansowanej diety - to wartości marki. Soligrano oferuje zboża w nowoczesnej odsłonie – lekkie, pyszne, wartościowe. Idealne jako oryginalny dodatek do śniadań, posiłków obiadowych, wypieków, deserów i przekąsek.

Producent wyrobów marki Soligrano posiada Zintegrowany System Zarządzania Jakością potwierdzony licznymi certyfikatami, z zakresu Bezpieczeństwa Żywności ISO 22000, IFS, BRC, a także żywności dedykowanej jak Certyfikat Ekologiczny, Licencję Przekreślonego Kłosa dla produktów bezglutenowych oraz Certyfikat koszerności.

**Więcej informacji:** [www.soligrano.pl](http://www.soligrano.pl/)