**Nadmuchane i chrupiące, czyli smaczne zboża ekspandowane**

**Lekkie, gotowe do spożycia i stanowiące wartościowy dodatek do posiłków – właśnie takie są zboża ekspandowane, które podbijają podniebienia osób sięgających po eko produkty i dbających o linię.**

**Ekspandowanie – co to jest?**

Zacznijmy od wyjaśnienia tajemniczo brzmiącego słowa „ekspandowanie”. Oznacza ono proces, jaki przechodzą zboża. Mimo złowrogiej nazwy, jest on całkowicie przyjazny i bezpieczny. Zaraz po zbiorze, ziarna przechodzą dokładną selekcję – każde z nich musi mieć taki sam kształt, wielkość i wagę. Następnie zostają pozbawione łuski i oczyszczone, po czym są poddawane obróbce ciśnieniowej z użyciem pary wodnej. Dzięki temu, już po chwili stają się puszyste i zachowują charakterystyczny smak zboża. - *Ekspandowanie odbywa się bez użycia sztucznych dodatków, cukru, soli, ani innych składników. Pod tym względem proces ten różni się od metod stosowanych powszechnie do produkcji zboża – jest znacznie mniej inwazyjny, a produkty, które powstają w ten sposób nie podrażniają żołądka”.* – podkreśla Elżbieta Jackiewicz, Dyrektor produkcji i główny technolog firmy Soligrano.

**Produkty ekspandowane – nowy trend na rynku zbóż?**

Zboża ekspandowane mają szansę wybić się na tle innych produktów zbożowych dzięki temu, że są lekkie (ważą niewiele, a jednocześnie nie powodują uczucia ciężkości), smaczne i można je wykorzystać na wiele sposobów, przełamując kulinarną nudę. Miłośnicy składników ekologicznych i bezglutenowych znajdą wśród nich mnóstwo propozycji, które mogą z powodzeniem wprowadzić do codziennego menu np. grykę, amarantus, quinoę czy orkisz. Producenci zadbali też o osoby, które chcą sobie osłodzić życie niewielką ilością cukru oraz owocami. Firma może pochwalić się najnowocześniejszą linią produkującą zboża ekspandowane w Europie. Dzięki wysokiej wydajności zakładu, wprowadziła na rynek szeroką ofertę zbóż i wciąż zaskakuje nowymi propozycjami. Brzmi jak zagraniczne przedsiębiorstwo? Nic bardziej mylnego – firma ma swoją siedzibę i zakład w centralnej części Polski, w miejscowości Dobroń (województwo łódzkie).

**Zboża ekspandowane przełamują nudę**

Zboża to jeden z najważniejszych składników zbilansowanej diety. Mimo pojawiających się głosów sprzeciwu, jakoby były niezdrowe i tuczące, eksperci uplasowali je na trzecim miejscu piramidy żywności zaraz po sporcie i grupie „warzywa i owoce”. Ziarna ekspandowane są uniwersalnym dodatkiem do codziennych posiłków, a przez to świetnym uzupełnieniem wartości odżywczych dostarczanych organizmowi. Można je połączyć z jogurtem naturalnym, jako urozmaicenie drugiego śniadania, zrobić z nich pyszne batoniki na przejażdżkę rowerową, czy upiec ciastka. Zboża ekspandowane dobrze komponują się też z daniami głównymi, np. jako dodatek do placuszków warzywnych, panierki do mięs czy posypka do zup-kremów. Na blogach kulinarnych coraz częściej pojawiają się przepisy z użyciem produktów ekspandowanych – spróbujcie i Wy!

\*\*\*\*\*

***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 firmy. 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/)