**Soligrano podbija polski rynek produktów zbożowych i ma chrapkę na świat**

**Wydajnością 1,5 tony ziarna na godzinę, a co za tym idzie produkcją pozwalającą w dwie godziny zapełnić samochód ciężarowy gotowymi wyrobami, Soligrano potwierdza swoją pozycję lidera na polskim rynku produktów ze zbóż ekspandowanych. Obecnie firma intensywnie rozwija portfolio pod kątem polskiego konsumenta, a jednocześnie dostarcza produkty na rynki Europy Zachodniej, a także Azji. W sierpniu pierwszy kontener ze zbożami ekspandowanymi Soligrano dotarł do Chin.**

Produkty ze zbóż ekspandowanych to nisza na polskim rynku spożywczym, którą skutecznie wypełnia firma Soligrano, podmiot powiązany z OrganikAgro - największym w Europie producentem zbóż ekspandowanych. Najnowocześniejsza technologia ekspandowania zbóż wdrożona w fabryce sprawia, że obecnie przedsiębiorstwo nie ma praktycznie konkurencji mogącej zagrozić jej w drodze na szczyt rynku spożywczego w Polsce i Europie. – *Obecnie jesteśmy w stanie wyprodukować około 14 tysięcy ton gotowego produktu rocznie i widzimy, że bez potencjału eksportu oraz ważnego dla nas rynku B2B, nie wykorzystamy w pełni naszych możliwości produkcyjnych* – przyznaje Kamil Rabenda, Prezes Zarządu, Soligrano.

Rozwój sprzedaży, to główny cel biznesowy firmy. W tej chwili Soligrano dostarcza produkty na rynki Europy Zachodniej, wśród których kluczowym partnerem jest Wielka Brytania oraz Skandynawia. I chociaż w krajach europejskich powstało już kilka fabryk z linią produkcyjną do puffingu, to ten obszar nadal jest mało zagospodarowany. W sierpniu pierwszy transport produktów firmy dotarł do Chin, co jest efektem strategii poszerzania rynków zbytów realizowanej przez Soligrano. – *W Chinach już jesteśmy i teraz pracujemy nad wejściem do innych krajów Bliskiego Wschodu. Próba wdrożenia naszej oferty w krajach egzotycznych wynika z niestandardowego podejścia do produktów zbożowych. Do tej pory były one prezentowane tylko, jako produkt śniadaniowy. My spojrzeliśmy na tę grupę szerzej i jako pierwsi zaproponowaliśmy, aby stosować zboża ekspandowane w bardzo różny sposób, np. jako zdrowa przekąska, świetny dodatek do deserów, zup, sałatek, czy nawet jako panierka do mięsa.* *Obecnie nie mamy w Polsce konkurencji, która może zapewnić produkt tej jakości. Jako nieliczni na świecie jesteśmy w stanie zagwarantować powtarzalną jakość ziaren –* podkreśla Kamil Rabenda, Prezes Zarządu, Soligrano.

**Jakość i zdrowie**

Soligrano od samego początku działalności wysoko postawiło sobie poprzeczkę, skupiając się na wytwarzaniu produktów przyjaznych dla zdrowia konsumentów. Firma weszła na rynek polski oferując przede wszystkim linię produktów BIO z najróżniejszych zbóż poddanych ekspandowaniu, np. Soligrano BIO Gryka, Soligrano BIO Amarantus, Soligrano BIO Owies czy Soligrano BIO Jagły. W ofercie znajdują się także produkty z miodem i owocami (np. Jagły ekspandowane z miodem z truskawkami, Żyto ekspandowane z miodem z cynamonem z jabłkami) oraz produkty dla dzieci (Puffinki).

**Czym jest ekspandowanie?**

Ekspandowanie (inaczej puffing), to proces polegający na zwiększeniu objętości i struktury ziaren. Zaraz po zbiorze, ziarna przechodzą dokładną selekcję. W początkowym etapie zostają oczyszczone i pozbawione łuski, po czym są poddawane obróbce gorącą parą wodną pod wysokim ciśnieniem. Produkt zyskuje kilkanaście razy większą objętość, przyjemny zapach i lekką, chrupiącą formę. Zboża ekspandowane są gotowe do spożycia, a w procesie ich produkcji nie stosuje się żadnych dodatków chemicznych.

**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 zgodne z ideą zbilansowanej diety. Soligrano oferuje zboża w nowoczesnej odsłonie – lekkie, pyszne, wartościowe. Idealne jako oryginalny dodatek do śniadań, posiłków obiadowych, wypieków, deserów i przekąsek.

Firma posiada szereg certyfikatów potwierdzających jakość produktów, m.in.: Certyfikat ekologiczny, wydany przez Bioekspert Sp. z.o.o. (Jednostka Certyfikująca w rolnictwie ekologicznym); Licencję na produkty bezglutenowe wydaną Polskie Stowarzyszenie Osób z Celiakią i na Diecie Bezglutenowej; Certyfikat IFS Food wydany przez TUW NORD Polska Sp. z.o.o; [ISO 22000:2006 - certyfikat dla zakładu produkcyjnego produktów marki Soligrano](http://www.soligrano.pl/wgrane-pliki/oa_iso22000_pl_2015.jpg) wydany przez TUW NORD Polska Sp. z.o.o; Certyfikat Global Standard for Food Safety wydany przez TUW NORD Polska Sp. z.o.o.

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