



PIROGER (MELBOLLER) AV HELKORNMEL



Helkornrugmel type 2000

Hvorfor prøve?

En rik fiberkilde.

I helkornmel finnes det fiber som forbedrer fordøyelsen og forsinker absorpsjonen av sukker, og forebygger dermed diabetes. Det senker også kolesterolnivået.

Det inneholder mer vitaminer.







Helkornmel har dobbelt så mye vitaminer fra B-gruppen som hvitemel. Takket være disse vitaminene holder huden seg sunn, og nervesystemet fungerer optimalt. Det inneholder også mer jern, magnesium og sink.

Bidrar til å opprettholde en diett

Mørkt brød har to ganger lavere glykemisk indeks som betyr at det gir metthetsfølelse i lang tid. Det frigjør glukose langsommere, dvs. gir en lengre metthetsfølelse. Produktet er patentbeskyttet

SELSKAPETS SAMFUNNSMESSIGE ROLLE

I tillegg til forretningsmessig engasjement ønsker vi at Pierogarnia Piaski tjener miljøet det er en del av på best mulig måte:

-  Vi fremmer sunne matvaner, spesielt hos barn.
-  Vi arrangerer gratis opplæring for bønder innenfor biologisk jordbruk.
-  Vi samarbeider med vitenskapelige institusjoner om forskningsprosjekter.
-  Vi samarbeider med universiteter om organisering av studieturer for begavede studenter.
-  Vi er opptatt av å hjelpe de trengende og yter hjelp til Kuchnia Brata Alberta (et Caritas-kjøkken i Krakow i Polen).
-  Vi verner om miljøet ved å implementere grønne teknologier, vi benytter oss bl.a. av solenergi i produksjonsprosessen.



Den 21. april 2015 ble Pierogarnia Piaski tildelt prisen: "Ansvarlig foretak" for sin miljøvennlige virksomhet. Prisen var tildelt i nærvær av direktøren for Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości (det polske direktoratet for bedriftsutvikling), Fru Bożena Lublińska-Kasprzak, visestatsminister Janusz Piechocinski og tidligere statsminister Jerzy Buzek, noe som bekrefter prisens store betydning, så vel som at foretaket var valgt fra 17 tusen selskaper.



ul.. Lubelska 102, 21-050 Piaski
tlf/faks. 81 533 99 94, E-post: info@pierogarniapiaski.pl
www.pierogarniapiaski.pl

Mine damer og herrer! Alle bilder som brukes i denne brosjyren, er bilder av produktene våre.



Sunne pieroger fra Lublin-området!



Det polske kammeret for
teknologi og naturlige produkter

Svært sunne piroger!



med oksekjøtt



med kjøtt



med kål og sopp



med spinat og fetaost



pirog med linsefrø



med bygg på Lublin-maner



russiske piroger



leniwe (av hvitost, søt)



kopytka (av poteter, salt)



med ost og blåbær,
jordbær/kirsebær



ravioli med sopp



kopytka av spinat for barn



Pierogarnia piaski er en regional leverandør av piroger som er lokalisert i rene, miljøvennlige landlige strøk. Alle oppskriftene kommer fra grunnleggerne av familietradisjonen. Anlegget preges av bruk av naturlige, sunne råvarer. Oppfyller de høyeste standardene som bekreftes av Sertifikat for naturlige produkter og anbefalingen fra Det polske kammeret for teknologi og naturlige produkter. Takket være dette kan produktene fra anlegget vårt anbefales til barn og personer som er interessert i å spise sunt.



tørrvekten
større enn
kjemisk vekt

KARAKTERISTISK SMAK
NATURLIG LUKT

NATURLIGE INGREDIENSER

uten konserveringsmidler

uten GMO

KJØTT
av topp kvalitet
uten saltvann-
sinnsprøyting

MEL
uten tilsetninger

GRØNNSAKER
naturgjødsel
uten sprøytemidler

HVITOST
naturlig



Ingen kjemiske
tilsetningsstoffer

Rike på flavonoider

- 62 % mer vitaminer og mikroelementer
- 53 % mindre nitrat og nitritt
- mer flerumettede fettsyrer.

Bedre trivsel
Mindre allergi

Anti-tumor-
aktivitet

Sunnere
utvikling av barn