

Makarony

Moc kolorów i naturalnych wartości

PAULA
INGREDIENTS

„Życie jest kombinacją makaronu i magii.”

Federico Fellini

Na zawsze skojarzone z kuchnią słonecznej, zmysłowej Italii najpopularniejsze rodzaje makaronu, są jednym z najchętniej wybieranych dań typu **comfort food**, czyli łatwym do przygotowania elementem pełnowartościowego i smacznego posiłku dla każdego, o każdej porze, dającym przyjemność z jedzenia.

Zobacz, jak wiele rozwiązań możesz wprowadzić, aby sprawić, by uniwersalny i dostępny dla każdego produkt zyskał **nową jakość**, a dzięki zastosowanym przez Ciebie naturalnym dodatkom trafił także w gusta **bardzo licznej grupy konsumentów** na rynkach całego świata.



MINTEL

„Zdrowe diety pozostają w centrum uwagi konsumentów, co sprawia, że producenci makaronów powinni oferować receptury z większą ilością składników odżywczych.”

Wybrane kraje europejskie: konsumpcja makaronu z większym dodatkiem składników odżywczych, drugie półrocze 2018 r.*



15%
Włochy



13%
Polska



11%
Hiszpania



7%
Niemcy



6%
Francja

*dane wg Mintel

Bogactwo korzyści mąki funkcjonalnej

Warzywa strączkowe mają niski indeks glikemiczny, dostarczają **węglowodanów** oraz **błonnik**. Są też bogate w wielonienasycone kwasy tłuszczowe, składniki mineralne takie jak **żelazo, wapń, fosfor, magnez, jod, potas** oraz **białko**, a to natomiast przyczynia się do wzrostu masy mięśniowej i pomaga w jej utrzymaniu.

Zawartość białka

Mąka pszenna
11%

Mąka na bazie
warzyw strączkowych
20-35%

MINTEL

„W okresie od początku III-go kwartału 2017 r. do początku III-go kwartału 2019 r. wśród nowych produktów na rynku europejskim w kategorii makaronów wykorzystanie grochu wzrosło o **300%** (drugi najwyższy wzrost wśród składników).”*

*dane wg Mintel

Mąki z roślin strączkowych i makarony, które z nich powstają są:

Niskosodowe

Wegańskie

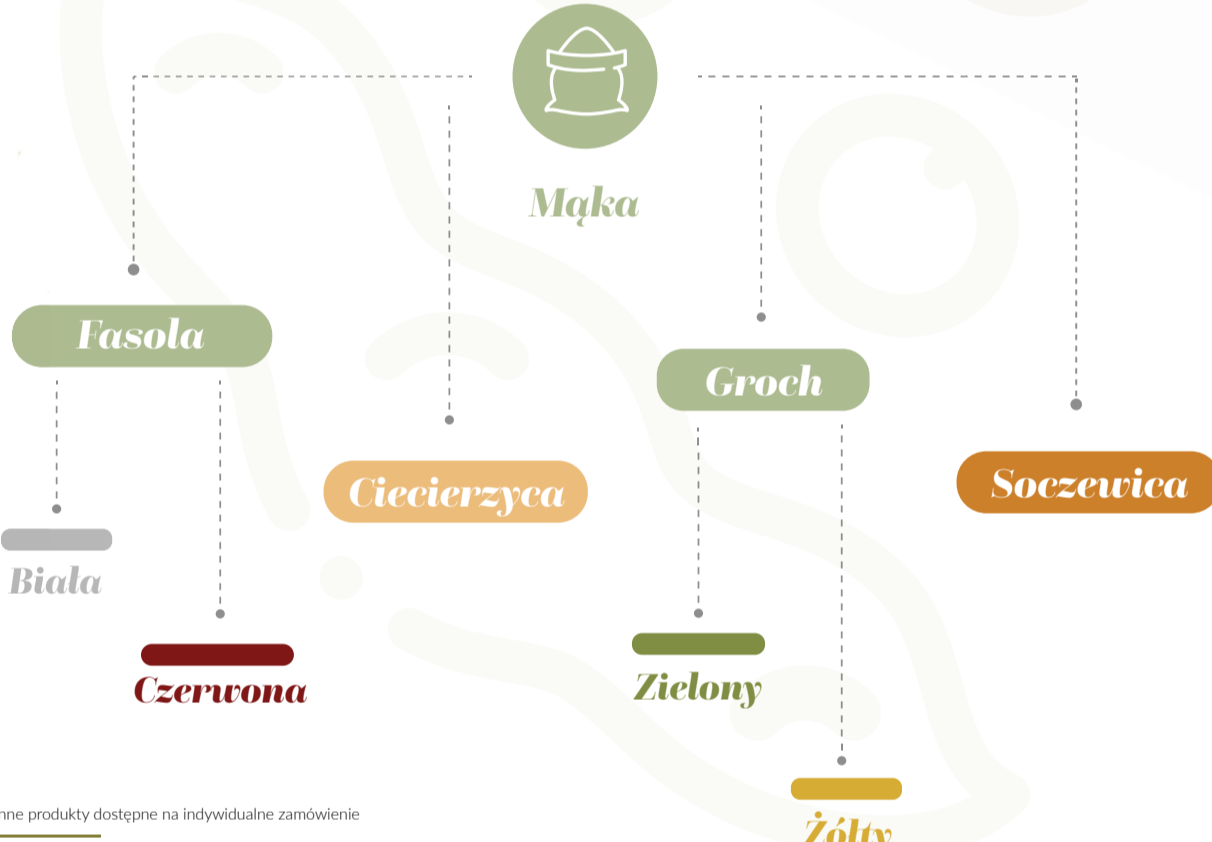
Wegetariańskie

Bezglutenowe

Proteinowe

Niskotłuszczowe

Mąki z roślin strączkowych dostępne w naszej ofercie:*



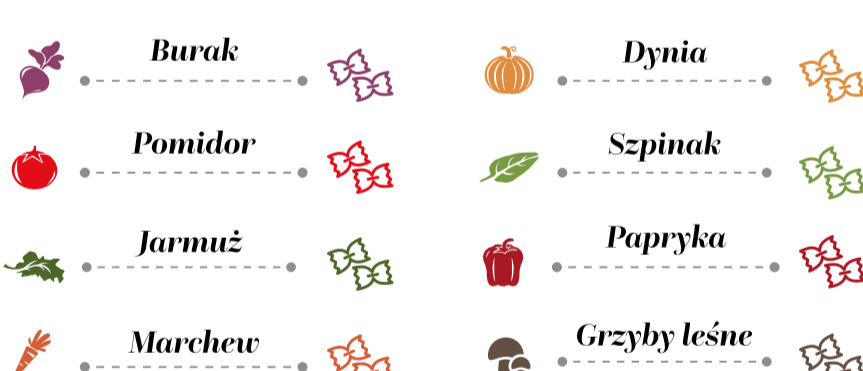
*inne produkty dostępne na indywidualne zamówienie

Wszystkie barwy natury



Dodatek proszku z suszonych warzyw o naturalnych właściwościach barwiących całowocicznie odmieni każdy rodzaj makaronu, nawet ten, który od dawna dobrze znasz. Szpinakowe tagliatelle, buraczkowe fusilli, marchewkowe lub paprykowe penne albo pomidorowe spaghetti? **Stwórz wyjątkową kompozycję, która wyróżni Twój produkt.** Zainspiruj się pięknymi kolorami, które stworzyła natura i wykorzystaj je jako **barwniki w pełni bezpieczne dla zdrowia.**

Naturalnie barwiące suszone proszki warzywne:*



*inne produkty dostępne na indywidualne zamówienie

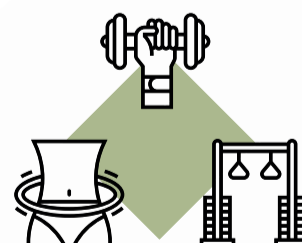
Super Pasta – makarony z dodatkiem superfoods

Makaron jest znany jako podstawa diety wielu sportowców i niezastąpione źródło węglowodanów dobre także dla sylwetki. W zgodzie z trendami na coraz bardziej wyszukane połączenia zdrowych składników zaoferuj swoim klientom **Super Pastę – makaron wzbogacony dodatkiem składników superfoods.**

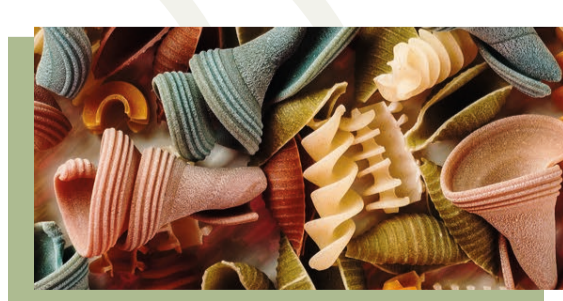
Naturalne suszone warzywa superfoods jako dodatek do makaronu:*



*inne produkty dostępne na indywidualne zamówienie

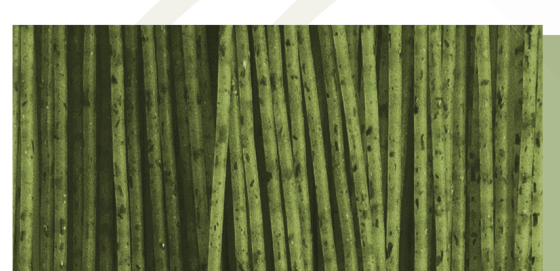


Niespotykane kształty i tekstury



Połącz smaki i barwy z formą, która przetłumaczy tradycję. Wesołe sylwetki zwierząt lub znanych postaci z bajek, przekonają do Twojego produktu najmłodszych miłośników makaronu. Mężczyznom możesz zaoferować **makaron w formie modelu klasycznego samochodu**, a kobietom romantycznie kwiatami **plastyki**. Szczypta wydobrzej z odpowiednimi składnikami zapewni sukces każdej odważnej propozycji.

Mąka z roślin strączkowych wzbogacona dodatkiem warzywnych superfoods doda Twojemu makaronowi także **naturalną, delikatnie ziarnistą teksturę**, która sprawi, iż produkt **napierze dodatkowych walorów zmysłowych** zarówno w opakowaniu, czy na talerzu, jak i podczas jedzenia. Smacznego!



Masz pytania? Chętnie odpowiemy!

czytaj więcej:



PAULA Ingredients Sp. z o. o. Sp. k.
ul. Łódzka 145A, 62-800 Kalisz

T: +48 62 765 49 47
E: Sales@PAULAingredients.com
PAULAingredients.com

