«Esti ceea ce oferi» - Alegeti dulciuri sanatoase pentru cadourile de Sarbatori

BUCURESTI - 9 noiembrie 2011 ora 14:39
Comunicat tip Produse / Servicii in Afaceri, HoReCa, Retail

Oferta speciala pentru firmele care doresc sa includa in pachetele de Craciun pentru angajati sau colaboratori ”dulciurile sanatoase” de la Topoloveni!

Distinctiile produselor de Topoloveni

> “Dulciurile sanatoase de la Topoloveni, pe langa calitatile de gust si nutritionale deosebite, mai au o calitate speciala: NU INGRASA, pentru ca nu contin zahar adaugat sau indulcitori de sinteza, nici arome, coloranti, E-uri, conservanti, practic sunt 100% naturale!”
>
> *Bibiana Stanciulov, Proprietarul Fabricii de Magiun Topoloveni*

Fie ca suntem tineri sau varstnici, femei sau barbati, pentru toti sarbatorile de iarna sunt prilej de indulcire, odihna si tihna. Si pentru ca suntem romani, dorim sa avem pe masa bucate traditionale cat mai aromate, delicatese pe care sa le savuram pe indelete. Din aceasta categorie fac parte si ”dulciurile sanatoase” traditionale de la Topoloveni, care, pe langa calitatile de gust si nutritionale deosebite, mai au o calitate speciala: NU INGRASA, pentru ca nu contin zahar adaugat sau indulcitori de sinteza,

nici arome, coloranti, E-uri, conservanti, practic sunt 100% naturale!
Si nu-i asa ca alaturi de cozonacul traditional si sticla de vin din cosul de cadou sau alaturi de fructele si ciocolatelele pentru copii ar sta bine si produsele sanatoase si traditionale de Topoloveni, care fac cinste Romaniei peste hotare?
In aceasta perioada de pregatire a cadourilor de iarna, compania SONIMPEX SERV COM vine cu o oferta speciala adresata firmelor interesate sa arate grija pentru ceea ce ofera angajatilor sau colaboratorilor:
1. Magiun de prune Topoloveni: 15 lei /borcan, cantitate neta produs 350 gr (productie 2011 - valabilitate pana in oct. 2013);
2. Dulceata de cirese negre „Topoloveana”: 15 lei /borcan, cantitate neta produs 260 gr (productie 2011 - valabilitate iulie 2013);
3. Dulceata de visine „Topoloveana”: 12,50 lei /borcan, cantitate neta produs 260 gr (productie 2011 - valabilitate iulie 2013);
4. Dulceta de afine ecologice „Topoloveana”: 17 lei / borcan, cantitate neta produs 260 gr (productie 2011 - valabilitate august 2013);
5. Dulceata de prune (intregi) cu migdale dulci „Topoloveana”: 25 lei / borcan, cantitate neta produs 260 gr (productie 2011 - valabilitate septembrie 2013);
6. Zacusca de vinete „Topoloveana”: 7 lei / borcan, cantitate neta produs 210 gr (productie 2011 - valabilitate august 2013).
(Toate preturile sunt fara TVA.)
Produsele pot fi comandate prin e-mail la adresa marketing.magiundetopoloveni@gmail.com, iar detalii pot fi obtinute la telefon 0733.011.253.
Despre Magiunul de prune Topoloveni
Testele realizate la Institutul de Cercetari Alimentare Bucuresti si la Institutul LAREX au demonstrat lipsa zaharului adaugat si a aditivilor alimentari din Magiunul de prune Topoloveni. Din analize a rezultat ca reduce riscul constipatiei, determina scaderea colesterolului, previne aparitia maladiilor cardiovasculare, previne obezitatea, este benefic asupra sanatatii oaselor, are efect in scaderea aparitiei cancerelor, in special al celui de colon, previne aparitia imbatranirii precoce si a celulitei, stimuleaza sistemul imunitar (este un bun adaptogen natural) prin cresterea rezistentei la infectiile virale. Datorita cantitatii foarte mari de fibre alimentare, Magiunul stimuleaza procesele naturale de detoxifiere, prevenind astfel si oboseala cronica. Ca energizant general al organismului ajuta la furnizarea de “combustibil” gata de utilizat de catre creier, muschi si alte organe vitale. De asemenea, poate fi consumat de persoanele suferinde de diabet, avand index glicemic scazut (39), 25 de grame de Magiun de prune Topoloveni fiind echivalentul unei felii de paine. Poate fi consumat de la varsta de 6 luni, in momentul in care se incepe diversificarea alimentatiei. Magiunul de prune Topoloveni are caracteristici organoleptice deosebite care pastreaza aroma, gustul si savoarea produselor traditionale, produse care reamintesc candoarea copilariei, cand bunica pregatea asemenea bunatati. Produsul este puteric

vitaminizant, mineralizant, energizant datorita conditiilor menajante in care sunt procesate cele 4-5 soiuri de prune proaspete romanesti.
Magiunul de prune Topoloveni detine certificarea de Indicatie Geografica Protejata (IGP) la nivel european din 8 aprilie 2011, aceasta fiind prima protectie europeana conferita unui produs romanesc traditional.
De asemenea, Magiunul de prune Topoloveni a obtinut de doua ori consecutiv (in 2010 si 2011) distinctia ”Superior Taste Award” din partea Institutului de Gust si Calitate de la Bruxelles (ITQI)
Despre Dulceturile din fructe fara zahar adaugat si fara conservanti (sau alti aditivi alimentari) ”Topoloveana”
In anul 2010, compania a scos pentru prima data pe piata si a inregistrat la Oficiul de Stat pentru Inventii si Marci (OSIM) sub marca ”Topoloveana” produse unice pe piata: dulceturile din fructe fara zahar adaugat si fara conservanti.
Acestea au in comun tehnologia de productie: fructele sunt preparate la abur in cazane cu pereti dubli, la 68-70 grade Celsius, timp de 12-14 ore, cu scopul de a se elimina apa si de a se pastra cat mai multe vitamine, minerale si fitonutrienti din conţinutul natural al fructelor. Zaharul existent in retetele de dulceata cunoscute pe piata a fost inlocuit cu siropul natural de mere. In acest fel, dulceturile ”Topoloveana” sunt 100% naturale, fara adaos de zahar, E-uri sau agenti de conservare.
Compania are in stoc in acest an 4 sortimente de dulceturi “Topoloveana”: cirese negre, visine, afine ecologice si prune intregi cu migdale dulci.
Despre Zacusca de vinete ”Topoloveana”, fara conservanti (sau alti aditivi alimentari)
Este un aliment traditional, care poate fi servit ca aperitiv sau ca garnitura pentru friptura.
Zacusca de vinete ”Topoloveana” se prepara dupa o reteta traditionala din vinete şi ardei care sunt coapte si apoi decojite. Legumele sunt amestecate cu ulei vegetal in cazane cu pereţi dubli, impreuna cu ceapa şi morcovii. Dupa ce legumele au fost omogenizate, se adauga sucul de roşii şi condimentele naturale.
La sfarsitul procesului de preparare (la abur in cazane cu pereti dubli, la 68-70 grade Celsius, timp de 12-14 ore, cu scopul de a se elimina apa si de a se pastra cat mai bine calitatile nutritionale ale legumelor), produsul este sterilizat.
Datorita retetei tradiţionale (vinete si ardei copti), produsul are o savoare deosebita, completata de continutul bogat in fibre alimentare şi minerale.

Despre Sonimpex Topoloveni

Compania SONIMPEX SERV COM este singura producătoare din România pe segmentul prelucrării și conservării fructelor, fără zahăr adăugat și fără agenți de conservare. Pe lângă Magiunul de prune Topoloveni, compania mai are în portofoliu și o gamă de dulcețuri fără zahăr (căpșuni, vișine, cireșe negre), dar și o zacuscă de vinete și o pastă de tomate.

Diana Stanciulov
sonimpex.magiun@gmail.com
0040722705950
SONIMPEX TOPOLOVENI