

## Ziua Portilor Deschise la Fabrica de Magiun Topoloveni

BUCURESTI - 30 august 2011 ora 13:43

Comunicat tip Produse / Servicii in Afaceri, Media / Publicitate, Sanatate

In 7 septembrie a.c., Fabrica de magiun de la Topoloveni (singurul producator triplu medaliat de Institutul de Gust si Calitate Bruxelles, detinator al singurului brand traditional romanesc protejat de UE) isi va deschide portile pentru stakeholderi si presa, pentru a marca 10 ani de la preluarea ei de catre compania SONIMPEX SERV COM.



Interior Fabrica de Magiun Topoloveni

“ Magiunul dulce-acrisor, sanatos si necesar pentru mintea iscoditoare a romanilor, ne-a chemat la Topoloveni ca sa il salvam si sa il declaram primul produs romanesc - ambasador al Romaniei decente, intelepte. ”

*Bibiana Stanciulov, actionar unic si Director General al SONIMPEX SERV COM*

In septembrie 2001, Fabrica de magiun de la Topoloveni era scoasa la vanzare in urma unui proces de lichidare judiciara. Activitatea ii era intrerupta de peste cinci ani, iar utilajele si intreaga cladire semanau cu un morman de fier vechi.

Acesta a fost punctul de pornire al odiseii contemporane a Magiunului de prune Topoloveni; cumparatorul de atunci, compania SONIMPEX SERV COM, dupa o munca de 10 ani depusa pentru retehnologizarea fabricii si construirea brandului, are acum

mai multe motive de satisfactie: are in portofoliu singurul produs traditional romanesc a carui marca e protejata de Uniunea Europeana prin certificarea de Indicatie Geografica Protejata - Magiunul de prune Topoloveni, singurele produse alimentare romanesti premiate de Institutul International de Gust si Calitate de la Bruxelles ITQI (in 2010 - Magiunul de prune Topoloveni, iar in 2011 Magiunul si Dulceaata de cirese negre Topoloveana fara zahar adaugat si fara conservanti) si este singurul producator roman de alimente functionale, care consumate zilnic contribuie la mentinerea starii optime de sanatate.

"Magiunul dulce-acrisor, sanatos si necesar pentru mintea iscoditoare a romanilor, ne-a chemat la Topoloveni ca sa il salvam si sa il declaram primul produs romanesc - ambasador al Romaniei decente, intelepte", recunoaste retrospectiv doamna Bibiana Stanciulov, actionar unic si Director General al SONIMPEX SERV COM.

Pentru a marca bilantul celor 10 ani de eforturi creative si financiare, incununate de recunoasteri internationale unice pe piata romaneasca, compania isi deschide in 7 septembrie a.c., incepand cu orele 11.00, portile pentru cei interesati sa vada cu propriii ochi CUM se transforma prunele in consistentul magiun, fructele in minunatiile de dulceturi 100% naturale, fara zahar adaugat si fara conservanti, legumele in jinduita zacusca - toate numai bune pentru cei ce-si pun in gand ca vor sa atinga suta de ani, si mai ales CE face atat de apetisante produsele de Topoloveni.

Si ca sa facem mai atractiva vizitarea Fabricii de Magiun de la Topoloveni cu ocazia Portilor Deschise, va amintim ca tehnologia de fabricatie utilizata in prezent dateaza de la inceputul secolului trecut, din vremea lui Maximilian Popovici, acesta inlocuind in 1914 ulcica de lut pusa in cupitor, adica stravechea metoda de obtinere a magiunului romanesc, cu cazanele cu pereti dubli, bain-marie, pentru ca produsele obtinute sa nu fie fierte la foc direct, ci doar incalzite pana la 68 de grade Celsius, pentru evaporarea apei. Cu sfinterie se pastreaza si in prezent in Fabrica de la Topoloveni aceeasi metoda, retehnologizarea fabricii aducand imbunatatiri necesare pe partea de automatizare, control al productiei, securitate in munca, igiena si siguranta alimentara. Desi aceasta metoda traditionala prelungeste considerabil procesul de fabricatie si duce la prelucrarea unei cantitati mai mici de fructe / legume per unitate de timp, ea este pastrata in continuare pentru imensele beneficii in favoarea calitatilor nutritionale ale produselor rezultate, care - gratie procesarii partiale dar suficiente conservarii - pastreaza aproape intacte proprietatile naturale ale fructelor si legumelor proaspete.

#### Despre Magiunul de prune Topoloveni

Datorita procedeului traditional de preparare (la abur, in cazane cu pereti dubli, sub temperatura controlata de maxim 68 de grade Celsius), Magiunul de prune Topoloveni a fost certificat de catre Institutul de Cercetari Alimentare (ICA) drept aliment functional (care consumat in mod curent contribuie la mentinerea starii optime de sanatate), intrucat are un continut bogat in fibre alimentare (25,32%) si substante naturale pectice (20,35%).

Domnul prof. univ. dr. Gheorghe Mencinicopschi, directorul ICA, recomanda Magiunul de prune Topoloveni ca pe un dulce sanatos, cu efecte benefice asupra sanatatii: -oaselor, fiind indicat copiilor, adolescentilor, femeilor pre- si postmenopauzale, barbatilor, batranilor, datorita continutului de bor (3,5mg/1000g) care previne aparitia osteoporozei, faciliteaza asimilarea calciului, magneziului si a vitaminei D, elemente foarte importante pentru sanatatea sistemului osos; -sistemului imunitar, prin cresterea rezistentei la infectiile virale si bacteriene; -sistemului nervos si muscular, datorita aportului natural ridicat de potasiu, magneziu, glucide naturale, antioxidanti; -are efect antistres, intareste mecanismele naturale de adaptare la stres si previne aparitia oboselii cronice; -stimuleaza procesele naturale de detoxifiere, previne imbatranirea precoce, are efect anti-aging oferind stralucire si tinerete tenului; este energizant general al organismului, prin furnizarea de combustibil gata de utilizat de catre creier, muschi, alte organe vitale; -previne aparitia diabetului de tip 2 (datorita indicelui glicemic scazut, 39/100 gr produs), a aterosclerozei, a bolilor cardio-vasculare, a bolilor vasculare cerebrale, a unor tipuri de cancer (in special a cancerului de colon), a bolilor Parkinson si Alzheimer.

### **Despre Sonimpex Topoloveni**

Compania SONIMPEX SERV COM este singurul producator roman din domeniul prelucrarii si conservarii fructelor fara zahar adaugat si fara agenti de conservare. Pe langa Magiunul de prune Topoloveni, compania mai are in portofoliu si o gama de dulceturi fara zahar adaugat si fara conservanti (afine ecologice, cirese negre, visine, capsuni, gutui s.a.), dar si o zacusca de vinete si o pasta de tomate. Magiunul de prune Topoloveni detine certificarea de Indicatie Geografica Protejata (IGP) la nivel european din 8 aprilie 2011, aceasta fiind prima distinctie de acest fel primita de un produs romanesc traditional. Ca urmare a unui protocol semnat de companie cu Ministerul Dezvoltarii Regionale si Turismului, Magiunul de prune Topoloveni a devenit un "ambasador al bunului gust romanesc", pe eticheta produsului fiind promovat timp de 1 an, incepand cu mai 2011, brandul turistic al Romaniei. Doua dintre produsele SONIMPEX SERV COM au obtinut distinctia "Superior Taste Award" din partea Institutului de Gust si Calitate de la Bruxelles (ITQI): Magiunul de Topoloveni a fost premiat in doi ani consecutiv (2010 si 2011), iar Dulcea de cirese negre Topoloveana fara zahar adaugat – inregistrata la OSIM in septembrie 2010 – a primit pentru prima data in 2011 aceasta distinctie. Compania SONIMPEX SERV COM este furnizor al Casei Regale a Romaniei si detinatoare a certificatului de "cod NATO de agent economic".



**Diana Stanciulov**  
sonimpex.magun@gmail.com  
0040722705950  
**SONIMPEX TOPOLOVENI**