

2018. év új gluténmentes terméke: NATURBIT GLUTÉNMENTES RÉPATORTA



A versenyt a Lisztérzékenyek Érdekképviseletének Országos Egyesülete hirdette meg.

Az **Év új gluténmentes terméke díj** odaítélését szakmai zsűri döntése alapján 2018-ban a **Hunorganic Kft NATURBIT répatortája** érdemelte ki.

NATURBIT gluténmentes répatorta –
tejmentes (így laktózmentes is), szójamentes.

Összetevők: gluténmentes lisztkeverék /kukoricakeményítő, rizsliszt, burgonyakeményítő, dextróz, kukoricaliszt, stabilizátor (guargumi), térfogatnövelő szer (E464, xantan gumi), burgonyapehely, psyllium rost, burgonya rost, lisztkezelő szer (aszorbinsav), alma rost/, sárgarépa (27%), porcukor, **TOJÁSlé**, növényi olaj: napraforgóolaj, **DIÓ**, tartósítószer: E262, sütőpor /térfogatnövelő szer: (nátrium-bikarbonát), kukoricakeményítő, enzim/, fahéj, tápióka keményítő, narancs aroma (0,6 %): (víz, glükóz szörp, természetes narancsolaj, glicerin, sűrítőanyag: E 415, tartósítószer: kálium-szorbát, étkezési sav: citromsav)

100g termék átlagos tápértéke

Energiaérték: 1336 kJ / 320 kcal* 16 %

Zsír: 18,2 g* 26 %

– amelyből telített zsírsavak: 2 g* 10 %

Szénhidrát: 34,4 g* 13 %

– amelyből cukrok: 18,8 g* 21 %

Rost: 2 g

Fehérje: 3,6 g* 7 %

Só: 0,33 g* 6 %

* Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8 400 kJ / 2 000 kcal)

A Hunorganic Kft.-t közel 20 éves múltja tekint vissza. A gluténmentes termékek fejlesztése és gyártása 2005-ben indult el, a GLUTENIX gluténmentes lisztkeverékek fejlesztésével.

A gluténmentes termékek kizárólag a **Székesfehérváron kialakított gluténmentes üzemben készülnek**, ahol a legmagasabb szintű élelmiszerbiztonságot az **IFS FOOD 6** minőségirányítási rendszer biztosítja.

Valamennyi gluténmentes termékük egyedi azonosító számmal kerül forgalomba, az egységes európai licenchasználati szerződés alapján megjelenik a termékeken a megbízható és biztonságos gluténmentes termékekre jellemző áthúzott búzakalász jel.



Nem csak a gluténmentesség fontos!

A Hunorganic Kft termékei **GMO mentesek, szójamentesek és csillagfürt- (lupin) mentesek** is. A termékek előállítás során fontos szempont a megfelelő tápanyag összetétel is, rost és fehérje tartalom tekintetében. A legtöbb termék **vegán**.

Azoknak a fogyasztóknak akik összetett diétát kénytelenek folytatni kiváló választás a MIMEN termékcsalád, amely termékek különlegessége, hogy **kukorica-, rizs-, burgonyamentesek** amellet, hogy búza-, laktóz-, tej-, tojásmentesek is. Összetevőik között alternatív gabonák (hajdina, köles) mellett tápióka és csicseriborsó található meg.

A Hunorganic Kft gluténmentes termékválasztéka széles:

- gluténmentes lisztkeverékek: **NATURBIT, GLUTENIX, MIMEN**, amelyek közül a legismertebb az ALFA-MIX általános célú lisztkeverék. A kenyérlisztek alkalmasak a hagyományos sütőben és kenyérsütő gépben való használatra is. Számos célliszt segíti a fogyasztók mindennapját, pl. palacsinta, panírozó keverék és VEGÁN fasirt porok segítségével pár perc alatt készíthető el az ebéd vagy a vacsora. A lisztkeverékek elérhetőek a fogyasztói csomagolás mellett családi (5kg) és pékségek cukrászdák számára ipari 25kg-os kiserelésekben is.
- szárasztészták: MIMEN csicseriborsó alapú szárasztésztáink egyre népszerűbbek a fogyasztók körében, élelmirost- és fehérje forrás innovatív receptúrájának köszönhetően ráadásul nagyon gyorsan meg is fő. **GLIADINO** tésztáink 6 tojással készülnek.
- kekszek és sütemények mellett 28 napig eltartható egyedi csomagolású pékáruk, péksütemények készülnek a pékségben. A most díjazott NATURBIT répatorta mellett a gyerekek kedvence a **RODEO** keksz, ami magas kakaótartalma miatt különleges, az **UZSI** keksz pedig nem hiányozhat a uzsonnás dobozból. A MIMEN – minden allergéntől mentes termékcsaládban is számos töltött és töltetlen, édes és sós keksz megtalálható. A gluténmentes kenyerek minden igényt kielégítenek, fehér, barna, magvas, olívás és MIMEN változatban is elérhetőek.
- fogyasztói csomagolásba kiserelt, garantáltan gluténmentes, biztonságos alapanyagok (rizsliszt, kukoricaliszt, lenmag, stb.)

A Hunorganic Kft szénhidrát csökkentett termékek

Budaörsi telephelyen készülnek a nem gluténmentes termékek. A Hunorganic Kft termékválasztékában szénhidrát csökkentett termékek **DIABESTAR** néven, cukorbetegeknek, fogyni vágyóknak és IR diétázóknak.

További információért forduljon társaságunkhoz:

Csermely Gergely

ügyvezető

Tel: +36-30-533-9271

e-mail: contact@hunorganic.com

www.hunorganic.com

