



PRODUKT
POLSKI



NOWOŚĆ!

BUŁKI PSZENNE Z BŁONNIKIEM
I NIE TYLKO...

**ZOBACZ
OFERTE**





Wychodząc naprzeciw świadomych i wymagających konsumentów, którzy wiedzą, w jak istotny sposób żywność ma wpływ na ich zdrowie i vitalność, stworzyliśmy produkty, które mają niebywale pozytywny wpływ na organizm człowieka, a nawet na profilaktykę czy zahamowanie chorób cywilizacyjnych. **W ofercie, znajdują Państwo skomponowaną przez nas gamę produktów - bułek pszennych, które są źródłem naturalnego błonnika pokarmowego.** Zawartość włókna pokarmowego po wdrożeniu wyrobów do produkcji potwierdzana jest badaniami niezależnych laboratoriów. PanPiek wykreował asortyment dla grupy konsumentów, którzy cenią sobie smak i zapach tradycyjnego pszenne pieczywa. Jednocześnie jest ono dedykowane dla klienta, który ma problemy zdrowotne z przewodem pokarmowym, jak np. refluks, owrzodzenie jelita, zgaga czy choroby nowotworowe.

Pełnomocnik zarządu

Marek J. Gala

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. Gala', positioned below the printed name.



Doskonały składnik diety

	Bulka Pszenna Mega Błonnik Zawartość Błonnika: 6,6% Mega zdrowa pszenna bułka, która zawiera błonnik aż z 11 źródeł oraz koncentrat z kielków pszenicy – najlepszego źródła spermidyny. Spermidyna zaangażowana jest w proces autofagii czyli samooczyszczania się organizmu z uszkodzonych części komórek. POLECANA DLA osób, które chcą wielokierunkowo wzmocnić swój organizm, uchronić się przed nowotworami, cukrzycą i wzmocnić układ odpornościowy, chcących oczyścić organizm i usunąć z niego patogeny.
	Bulka Śniadaniowa Błonnik Plus Zawartość Błonnika: 4,1% Pszenna delikatna bułka, wzbogacona w naturalny błonnik owsiany, bogaty w beta-glukany. Posiada cechy typowe dla pieczywa pszennego, ale w przeciwieństwie do niego jest również doskonałym źródłem błonnika. POLECANA DLA osób ceniących sobie walory aromatyczne bułek pszennych, cierpiących na różnego rodzaju choroby przewodu pokarmowego; doskonały składnik diety wspomagający obniżenie cholesterolu i glukozy po posiłku we krwi.
	Super Bulka Pszenna IG Zawartość Błonnika: 12% Produkt z niskim indeksem glikemicznym na poziomie 14,39. „Super bułka” charakteryzująca się niższym poziomem IG w porównaniu do innych wyrobów piekarskich dostępnych na rynku, cechująca się także wysoką zawartością białka i błonnika. POLECANA DLA: diabetyków, osób będących na diecie redukcyjnej czy w stanach niedożywienia białkowego, np. przy nowotworach; ciekawa alternatywa dla osób chcących zbudować masę mięśniową.
	Bulka Pszenna z czarnym czosnkiem Zawartość Błonnika: min 4% Pszenna bułka z dodatkiem naturalnego antybiotyku - czarnego czosnku, który dzięki długotrwałemu procesowi fermentacji, zyskuje nieuchwytny delikatny smak. POLECANA DLA: osób z problemami pokarmowymi; nie obarcza układu trawiennego dodatkowymi nieprzyjemnymi efektami.
	Bulka Słodka z czekoladą i żurawiną Zawartość Błonnika: 6,1% Lekka pszenno-maślana bułka o delikatnym słodkim smaku. Wzbogacona w błonnik owsiany bogaty w beta-glukany stanowi doskonałą zdrową przekąskę. Niepowtarzalny smak bułki wydobywa kwaskowata żurawina bogata w witaminę C i inne antyoksydanty. POLECANA DLA: osób, które potrzebują na co dzień więcej energii, chcących mieć wpływ na obniżenie cholesterolu i glukozy po posiłku we krwi oraz wzmocnić układ odpornościowy.
	Bulka Pszenna z kabanosem Zawartość Błonnika: 5,5% Mieszana, pszenno-żytnia bułka z dodatkiem ciętego kabanosa oraz prażonej cebulki, wzbogacony w błonnik owsiany bogaty w beta-glukany. Alternatywa dla bułki słodkiej z czekoladą i żurawiną. POLECANA DLA: miłośników słonych przekąsek, chcących mieć wpływ na obniżenie cholesterolu i glukozy po posiłku we krwi oraz osób dbających o zdrowy styl życia.

WŁAŚCIWOŚCI PROZDROWOTNE BŁONNIKA w naszych produktach



- Zmniejsza ryzyko wystąpienia miażdżycy
- Chroni przed nadciśnieniem tętniczym
- Znacznie obniża ryzyko wystąpienia zgonu na skutek chorób wieńcowych
- Ogranicza ryzyko wystąpienia raka piersi u kobiet po menopauzie
- Zapobiega zaparciom - chłonąc wodę chroni przed nadmiernym odwodnieniem mas kałowych, przy okazji pobudzając ukrwienie jelit i ich perystaltykę
- Zmniejsza ryzyko wystąpienia raka jelita cienkiego, grubego oraz trzustki
- Zapobiega hemoroidom - zapewnia luźne stolce
- Daje uczucie sytości, przez co jest bardzo pomocny w walce z otyłością
- Sprzyja obniżeniu cholesterolu całkowitego we krwi, ogranicza wchłanianie tłuszczów
- Sprawia, że znacznie wolniej wchłaniają się cukry - bardzo istotne dla diabetyków

Polska plasuje się na szóstym miejscu co do wielkości konsumpcji pieczywa w Europie. Polacy spożywają pieczywo przez cały dzień. Jest to produkt codziennej potrzeby. Na przestrzeni lat zmniejszyło się postrzeganie społeczeństwa na temat żywności, dlatego konsumenci coraz częściej wiążą problemy zdrowotne ze sposobem odżywiania się. **W trakcie zakupu pieczywa brane są pod uwagę już nie tylko wygląd, zapach i tekstura, ale także walory zdrowotne, jak np. zawartość błonnika pokarmowego.**

Małgorzata Grudzińska-Gronek

Specjalista ds. żywienia człowieka





KONTAKT

biuro@panpiek.pl
sprzedaz@panpiek.pl
+48 32 706 99 81
www.panpiek.pl

Dane rejestrowe:

Profit Brand Sp. z o.o. II Sp. K.
ul. Karpacka 24/12
43-300 Bielsko-Biała
NIP: 5472212172
REGON: 383327359

Zakład produkcyjny PanPiek:

ul. Bernardyńska 1
41-902 Bytom