



## Makaron Ryż od Czanieckich Makaronów – pełnia formy i treści

**Niewielki Makaron Ryż swoim kształtem przypominający ziarna ryżu ma bardzo szerokie zastosowanie i można go podawać z sosami, zapiekać lub dodawać do zup. Jest szczególnie przydatny kiedy goni nas czas, ponieważ bardzo szybko się gotuje. Jest chętnie wykorzystywany do zup, sałatek, a także deserów.**

### Bogactwo możliwości

Makaron Ryż idealnie nadaje się do różnorodnych zup, np. tradycyjnej pomidorowej czy grzybowej. Sprawdzi się też w każdym daniu, w którym możemy wykorzystać ryż. Ciekawym pomysłem jest zastosowanie Makaron Ryż jako składnika farszu do nadziewania papryki, cukinii czy dyni zapiekanych następnie w piekarniku. Makaron Ryż od firmy Czanieckie Makarony można jadać również z sosami, zarówno lekkimi, jak i cięższymi na bazie mięsa lub serów. Warto użyć go do przygotowania oryginalnych przystawek na specjalne okoliczności. Przykładem mogą być łódeczki z cykorii nadziewane sałatką z Makaronem Ryż lub wykwinna przekąska tajska z makaronem, ananase, czosnkiem i krewetkami. Jest także niezastąpionym dopełnieniem sałatek, np. sałatki z oliwkami i tuńczykiem lub, dla wytrawnych smakoszy, z awokado i orzechami włoskimi. Świetnie nadaje się do słodkich dań dla dzieci. Makaron Ryż można im podawać z jabłkiem, cynamonem i cukrem lub ze śmietaną, twarogiem i cukrem a także w zupach owocowych i sałatkach.



Makaron w kształcie ziaren ryżu,  
fot. Czanieckie Makarony

Makaron Ryż od firmy Czanieckie Makarony należy do linii Swojskich Tłoczonych. Ze względu na wielość możliwości jego wykorzystania pozwala rozwinąć w kuchni skrzydła i rozbudzić kulinarną kreatywność. Dzięki zawartości błonnika i semoliny, czyli mąki z pszenicy twardej durum usprawnia procesy trawienne. Makaron w połączeniu z produktami białkowymi uzupełnia zapotrzebowanie na te składniki w codziennej diecie. Makaron Ryż po ugotowaniu pozostaje sypki i zachowuje swoją sprężystość.

### Makaron Ryż 5 jajeczny – Czanieckie Makarony

**Masa netto:** [g] 250

**Cena detaliczna:** [zł] ok. 2,27

**Skład:** Kasza pszenna makaronowa, semolina (kaszka z pszenicy durum), masa jajowa pasteryzowana chłodzona 21,3%, woda

**Wartości odżywcze:** [na 100 g] wartość energetyczna: 363 kcal; białko: 10,2 g; węglowodany: 76 g; tłuszcz: 1,3 g; błonnik: 2,8 g; sól: 100 mg; kwasy tłuszczowe nasycone: 0,14 g; cukry: 0,1 g



**CZANIECKIE MAKARONY Sp. z o.o.**

ul. Krajobrazowa 5  
43-354 Czaniec  
tel. +48 33 82 71 110  
fax +48 33 82 71 122

---

Firma **Czanieckie Makarony** Sp. z o.o. rozpoczęła swoją działalność w 1990 r. i od początku kładzie ogromny nacisk na wysoką jakość wytwarzanego produktu, dlatego wdrożyła certyfikowane systemy: IFS International Food Standard oraz BRC Global Standard for Food Safety zgodne z wymaganiami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej, HACCP, norm serii ISO. Do produkcji makaronu używa się kaszy pszennej makaronowej, semoliny i jaj. Czanieckie Makarony Sp. z o.o. produkuje również bezjajeczny makaron a'la italiana, w którego skład wchodzi 100% semoliny, oraz makarony „kolorowe” z dodatkiem szpinaku oraz pomidora, a także makaron z jaj przepiórczych. Czanieckie Makarony posiadają w swojej ofercie makarony: krajanka, ryż, gwiazdka, literki, tarte, kolanko z falbanką, świderki, muszelka, muszelka morska, rurka ukośna, łazanka, kokardka, kokardka mała, gniazdko nr 1, gniazdko nr 2, tasiemka walcowana, nitka walcowana, niteczka walcowana.