

13

44

70

94

70

50

2

Załącznik nr 4 do zadania "OPRACOWANIE KONCEPCJI GRAFICZNEJ
OPAKOWAŃ DLA MAKARONÓW PEŁNOZIARNISTYCH Z MĄK MIESZANYCH"
Siatka makaronów Pełnoziarnisty z Ludwina świderek 400g

10

33

194

33

10

Makaron pełnoziarnisty
„Pióro”

SKŁADNIKI:

mąka pełnoziarnista
z **pszenicy** durum 100%,
woda.

Czas gotowania: 9-11 min.

NAJLEPIEJ SPOŻYĆ PRZED:

Data minimalnej trwałości
wraz z kodem jest oznacze-
niem partii produkcyjnej -
patrz nadruk z tyłu
opakowania.

**WARUNKI
PRZECHOWYWANIA:**

Przechowywać w suchym,
przewiewnym
i zacienionym miejscu.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Makaron wsypać do wrzącej,
osolonej wody (1 l wody na
100 g makaronu). Gotować
w zależności od preferencji
przez około 9-11 minut
na wolnym ogniu, od czasu do
czasu mieszając. Ugotowany
makaron przelać zimną wodą
i odcedzić.

PRODUCENT:

Wytwórnia Makaronu Domowego
POL-MAK S.A.
Ludwin Kolonia 58
21-075 Ludwin
tel. (048 81) 75 70 090
fax (048 81) 75 70 330
www.pol-mak.pl
e-mail: jakosc@pol-mak.pl



9-11
MINUT

Polmak

MAKARONIARNIA

Pełnoziarnisty
z Ludwina

100% DURUM

Pióro

Makaron
„Pełnoziarnisty z Ludwina”
powstaje z mąki
z przemiału całych ziaren
wyłącznie pszenicy durum.

Zmieszanie **łuski, jądra
i zarodka ziarna** sprawia, że
mąka ta zawiera **więcej
składników odżywczych** niż
mąka biała.

Zmieszanie całych ziaren
powoduje, że makarony
z pełnego przemiału
są ciemniejsze
od tradycyjnych,
z mąki makaronowej.

Wartość odżywcza	W 100 g
Wartość energetyczna	1397 kJ/ 330 kcal
Tłuszcz	2,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,5 g
Węglowodany	60 g
w tym cukry	0,5 g
Błonnik	11 g
Białko	12 g
Sól	0 g



Masa netto: **400 g**



biały



CMYK 39/83/91/59



CMYK 0/4/9/0



CMYK 30/45/80/12
- złoty



CMYK 0/53/100/40
-> 15/25/40/0



CMYK 45/74/100/18



CMYK 15/25/40/0



czarny