



W ofercie sieci hurtowni MAKRO Cash&Carry Polska, skierowanej do klientów z sektora HoReCa, pojawiły się kolorowe, mrożone bułki do hamburgerów. Produkty nie zawierają substancji konserwujących, a swój kolor zawdzięczają naturalnym barwnikom spożywczym.

Asortyment MAKRO został poszerzony o cztery rodzaje mrożonych bułek do hamburgerów: fitness, black, red oraz sezam z czarnuszką. Produkty dostępne są tylko w usłudze dostaw.

Bułki wypiekane są z najlepszej jakości składników, a swój kolor zawdzięczają naturalnym barwnikom spożywczym takim jak: suszone pomidory, sok z buraka czy naturalny węgiel. Ponadto, produkty mrożone są „metodą szokową”, w której nie wykorzystuje się substancji konserwujących. Dzięki temu bułki nie tracą wartości odżywczych oraz walorów smakowych.

Producent bułek, piekarnia Mikołaj, jest obecna na polskim rynku od 70 lat. Początkowo zajmowała się wypiekami tradycyjnymi, z czasem zainwestowała jednak w nowe technologie i skupiła się wyłącznie na produktach mrożonych. Takie rozwiązanie okazało się idealnym rozwiązaniem dla małej i dużej gastronomii.



newss.pl

Kolorowe bułki do hamburgerów w ofercie MAKRO

MAKRO Cash & Carry [\(press box\)](#)