

„Wszystkie drogi prowadzą do Rzymu...” – również te kulinarne...

Signore Gnocchi - Pan Muszelka, Signore Spirali - Pan Świderek, Signore Farfalle - Pan Kokarda, Signore Lasagnette - Pan Łazanki, Signore Penne rigati - Pan Rurka, zapraszają do zapoznania się z wyjątkowymi smakami Włoch... A smacznego życzy Goliard.



Niecodzienny kształt

Marka Goliard – ekspert w produkcji makaronów wprowadziła nowe opakowania makaronów opartych na najlepszych włoskich recepturach. Są to Świderek, Rurka, Kokarda, Łazanka i Muszelka. Zmianie uległa szata graficzna oraz sposób pakowania. Obecnie makarony są dostępne w opakowaniu 400g. Szata graficzna dostosowana jest do pozostałych produktów marki, czyli połączenia głębokiego granatu, słonecznej żółci i bogatego złota. Opakowanie ma zupełnie inną formę - jest opakowaniem stabilo (kształt kostki) z możliwością wielokrotnego zamykania.

Tym, co wyróżnia makarony Goliard spośród innych, jest wysoka jakość produktów oraz wyśmienite walory smakowe pasty. Makarony produkowane są z najlepszej jakości semoliny i wody. Dzięki zastosowaniu takich surowców makaron po ugotowaniu nie klei się, jest sprężysty i zachowuje swój pierwotny kształt.

Charakterystyczny wizerunek złotych kłosów przypomina, iż makaron został wyprodukowany w 100 procentach z doskonałej jakości pszenicy durum. Jest to pszenica, która posiada naturalny bursztynowy kolor – tak więc makaron nie zawiera żadnych sztucznych barwników, a podczas gotowania zachowuje zwartą strukturę i nie skleja się. Na opakowaniach producent podaje informacje dotyczącą czasu gotowania makaronu, aby uzyskać najbardziej korzystne walory smakowe produktu. A także pełną tabelkę na temat kaloryczności i wartości odżywczych makaronu.

Chudnij z makaronem

Wśród osób odchudzających się istnieje błędne przeświadczenie, iż makarony są tuczące. To mit – najczęściej większość kalorii pochodzi z sosów i dopiero w połączeniu z nim jest bardzo tuczący. Makarony Goliard warto włączyć do codziennej diety, ponieważ są gwarancją najwyższej jakości i zawierają niewielką ilość kalorii – jedna porcja 100 g ugotowanego makaronu dostarcza 161 kcal, czyli ok. 8 % GDA (wskazanego zapotrzebowania na składniki odżywcze w codziennym menu) oraz zaledwie 0,4 g tłuszczu.

Niskokaloryczna sałatka makaronowa

- 30 g makaronu
- 100 g sera owczego
- pomidor

30 g makaronu ugotuj na pół twardo ("al dente"). Do tego dodaj 100 g sera owczego pokrojonego w kostkę i części pomidora. Wszystko wymieszaj z sosem do sałatek i posyp natką zielonej pietruszki.

porcja: 370 kalorie, 22 g białka, 25 g węglowodanów, 17 g tłuszczu

Prostota i szybkość

Z makaronu możesz łatwo i szybko wyczarować pyszne dania – na każdym opakowaniu produktu znajduje się czas przygotowywania makaronu, który wynosi niecały kwadrans. Dania z makaronem na długo zaspokajają uczucie głodu – i co ważne – ich przygotowanie nie jest pracochłonne i kosztowne dla portfela.

Ceny w sklepie:

Makarony Goliard dostępne w opakowaniu 400 g: ok. 2,89 zł

Strona internetowa: www.goliard.pl

Goliard