Warszawa, 16.07.2019 r.

**Dlaczego Lubella Pełne Ziarno tak szybko znika?**  **Bo ma nowy, delikatniejszy smak!**

**Pełnoziarniste makarony przekonują do siebie coraz większe grono smakoszy, a będzie tych wielbicieli jeszcze więcej! Teraz makarony Pełne Ziarno od Lubelli mają nowy, delikatniejszy smak, który zachwyci nie tylko fanów makaronów pełnoziarnistych, ale także tych, którzy swoją przygodę z tym smakiem dopiero rozpoczynają. W nowej, lepszej odsłonie Pełnego Ziarna od Lubelli znajduje się kilka wariantów, wśród których każdy znajdzie coś dla siebie.**

**DELIKATNIEJSZY SMAK, JAŚNIEJSZY KOLOR**

Lubella Pełne Ziarno zmienia się – od teraz makarony Pełne Ziarno od Lubelli mają nowy, lepszy smak, a po ugotowaniu makaron jest jaśniejszy. W czym tkwi sekret Pełnego Ziarna od Lubelli? Makaron Lubella Pełne Ziarno ma teraz jeszcze cieńszą strukturę, co powoduje, że jest delikatniejszy. Cała tajemnica lepszego, delikatniejszego smaku tkwi w doskonałej jakości zbożu oraz specjalnym sposobie mielenia ziaren, a Lubella zna się na tym jak nikt inny. Ma ponad 130 lat doświadczenia i tradycji, a młyn Lubelli w Lublinie należy do najnowocześniejszych w Europie. Nic więc dziwnego, że kiedy tylko na stole pojawi się danie z Lubella Pełne Ziarno – od razu szybko znika!

**ZBOŻE, MINERAŁY, ENERGIA**

Lubella Pełne Ziarno to niezmiennie źródło tych samych niezbędnych minerałów oraz gwarancja 100% naturalnych składników. Makarony od Lubelli zawiera węglowodany, które mogą wpływać na uzupełnienie glikogenu w tkance mięśniowej. Są też źródłem białka, które może mieć pozytywny wpływ na prawidłowe funkcjonowanie mózgu, a także przyczyniać się do wzrostu masy mięśniowej  
i pomagać w jej utrzymaniu. W makaronach pełnoziarnistych od Lubelli znajdziemy również wiele cennych minerałów takich jak żelazo, miedź, fosfor czy mangan. Jest też błonnik, który może pomóc  
w oczyszczaniu organizmu, nabieraniu energii i sił do działania.

**7 WARIANTÓW W JESZCZE SMACZNIEJSZEJ ODSŁONIE**

Lubella Pełne Ziarno z nowym, lepszym smakiem to aż 7 propozycji, wśród których każdy znajdzie coś dla siebie. W nowej odsłonie dostępne są makarony spaghetti, penne, kokardki oraz gniazda i świderki – w nowym, delikatniejszym wydaniu będziemy mogli spróbować ich w 3 wersjach – z pszenicy,  
z dodatkiem orkiszu lub żyta.

**POZNAJ PRZEPISY Z NOWYM PEŁNYM ZIARNEM OD LUBELLI!**

**Lubella Pełne Ziarno spaghetti w kremowym sosie z bobem i szynką parmeńską**

**Składniki na 2 porcje:**

200 g makaronu Lubella Pełne Ziarno Spaghetti

300 g bobu

120 g boczku w kawałkach

100 g serka mascarpone

1 łyżka oleju rzepakowego

szczypta pieprzu

natka pietruszki do dekoracji

**Przygotowanie:**

1. Makaron Lubella Pełne Ziarno Spaghetti gotujemy w osolonej wodzie według wskazówek na opakowaniu. Odcedzając, zostawić 1/2 szklanki wody.
2. Ugotować bób, ostudzić i obrać.
3. Na rozgrzanym oleju podsmażyć boczek, dodać ser mascarpone i podlać wodą z gotowania makaronu.
4. Dodać bób, makaron Lubella Pełne Ziarno i gotować, aż sos lekko zgęstnieje.
5. Doprawić szczyptą pieprzu.
6. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

**Lubella Pełne Ziarno świdry z wędzonym łososiem i koperkiem**

**Składniki na dwie porcje:**

150 g makaronu Lubella Pełne Ziarno Świdry

200 g wędzonego łososia

pół cebuli

łyżeczka masła

2 łyżki oliwy z oliwek

100 ml śmietany 30 proc.

koperek

cytryna

świeżo zmielony pieprz

sól

**Przygotowanie:**

1. Makaron Lubella Pełne Ziarno Świdry gotujemy w osolonej wodzie według wskazówek na opakowaniu.
2. Na patelni rozgrzewamy oliwę wraz z masłem. Dodajemy drobno poszatkowaną cebulę i podsmażamy chwilę.
3. Dorzucamy drobno pokrojonego wędzonego łososia. Smażymy kilka minut, doprawiamy świeżo zmielonym pieprzem.
4. Po chwili skrapiamy sokiem z połowy cytryny, posypujemy drobno posiekanym koperkiem i wlewamy śmietanę.
5. Dodajemy makaron Lubella Pełne Ziarno Świdry i całość mieszamy ok. 1 min.
6. Przed podaniem możemy posypać dodatkową porcją koperku. Podajemy z cząstką cytryny.

**Więcej informacji**

**PR Hub**

**Marta Gryglewicz, Account Manager**

e-mail: marta.gryglewicz@prhub.eu

tel. 504 640 360

**Lubella:  
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

Lubella to zdecydowany lider na rynku makaronów w Polsce oraz znany i ceniony producent wyrobów zbożowych m.in.: płatków śniadaniowych, mąk, kasz oraz paluszków. Marka posiada ponad 130-letnie doświadczenie   
w zakresie przetwórstwa zbóż, umiejętnie łącząc tradycję z nowoczesnymi technologiami. Do produkcji firma używa tylko surowców najwyższej jakości, dostarczanych przez najlepszych i sprawdzonych dostawców. Wszystko po to, aby spełnić najwyższe standardy na każdym etapie powstawania produktów i w efekcie dostarczyć na rynek wyroby o stałej, gwarantowanej jakości.