

Polska wieprzowina gwarantem smaku i bezpieczeństwa

Produkt dla każdego

Królowa może być tylko jedna, a na polskich stołach jest nią wieprzowina. Nie jest to przypadek, a wynik ciężkiej pracy rolników, hodowców i przedsiębiorców dbających o to, aby mięso pochodzące z Polski było najwyższej jakości.

Nowoczesne wyposażenie gospodarstw oraz wdrożenie innowacyjnych metod hodowli w ostatnich latach istotnie przełożyły się na poprawę mięsności i zmniejszenie otłuszczenia trzody. Dzięki lepszemu żywieniu oraz utrzymaniu zgodnie z wymogami dobrostanu, kaloryczność wieprzowiny znacząco się zmniejszyła. Bardzo korzystnie wypada poziom cholesterolu zawartego w polskim mięsie, który jest nawet o kilkadziesiąt procent niższy od norm amerykańskich. Rodzima wieprzowina jest regularnie badana pod kątem występowania toksyn oraz poddawana kontrolom alergenności. Możemy mieć pewność, że mięso to służy naszemu zdrowiu, kondycji i samopoczuciu.

Skąd wynika to przekonanie? Przede wszystkim wieprzowina pochodząca z Polski jest dobrym źródłem łatwo przyswajalnego **żelaza**. To solidny rezerwuuar witaminy **E**, wspierającej prawidłową krzepliwość krwi, co wpływa na wydajność mięśni, funkcjonowanie wzroku, a także opóźnia proces starzenia się skóry. Zawarte w niej witaminy z **grupy B** z kolei wspomagają m. in. działanie układu nerwowego, pracę serca, regulują ciśnienie krwi oraz podnoszą odporność organizmu. Z wielu mikroelementów zawartych w mięsie warto wyróżnić **selen** i **cynk**.

Wartość prozdrowotna polskiego mięsa wieprzowego w ciągu ostatnich lat uległa znacznej poprawie, co sprawia, że to najchętniej wybierane mięso w Polsce i produkt absolutnie dla każdego. Wieprzowina towarzyszy nam od pokoleń, przez co głęboko zakorzeniła się w polskiej tradycji kulinarnej; nadaje się do pieczenia, smażenia, gotowania, duszenia, grillowania czy wędzenia. Szeroki, jak również zróżnicowany asortyment, a co za tym idzie duża ilość przepisów, sprawiają, że wieprzowina zaspokoi gusta najbardziej wymagających konsumentów. Napawa optymizmem rosnąca z roku na rok świadomość społeczeństwa dotycząca zdrowego odżywiania w oparciu o zbilansowaną dietę, bazującą na regionalnych produktach wysokiej jakości. Dziś Polacy czytają etykiety, a sondaże konsumenckie wskazują, że są w stanie zapłacić nawet więcej za produkt pochodzący z Polski.

Aneta Wawer, dietetyk



Sfinansowano z Funduszu Promocji Mięsa Wieprzowego

WYDAWNICTWO SIGMA-NOT

PRENUMERATA
2023
Sprawdź
PAKIET!

www.przeglad-gastronomiczny.pl

Dodatkowe informacje na stronie www.sigma-not.pl
Kontakt: tel.: 22 840-35-89 prenumerata@sigma-not.pl

