

Cafe Creator stawia na rozwój

Firma Cafe Creator, poszerzając dystrybucję i asortymentowe portfolio ekologicznych i wysokojakościowych kaw oraz herbat, realizuje nowe inwestycje. Niedawno firma zakupiła piec bębnowy do prażenia kawy serii SR z tradycyjnym odlewaniem z żeliwa korpusem, odpornym na procesy termiczne, co zapewnia stałość i powtarzalność klasycznego, długiego palenia. Cafe Creator opracowało także własny patent na produkcję kawy zielonej – mielonej. To jedyna kawa w Polsce, przebadana w Laboratorium CONTROLVET Polska, którego badania potwierdzają, że potencjał przeciwutleniający w momencie przemiału i po zapakowaniu pozostaje na niezmiennym poziomie, gwarantując pełną ilość i aktywność polifenoli. Równocześnie firma podjęła współpracę w zakresie badań i rozwoju z Uniwersytetem Ekonomicznym i Parkiem Naukowo-Technologicznym w Poznaniu. ■



Zakład Mięśny Wasąg na Targach Produktów Świeżych

Zakład Mięśny Wasąg zaprezentował swoją ofertę produktów ekologicznych podczas organizowanych przez sieć E.Leclerc Polska Targach Produktów Świeżych. Wydarzenie odbyło się 21 września w Centrum Targowo-Konferencyjnym EXPO XXI w Warszawie. Uczestnictwo w wystawie było okazją nie tylko do degustacji produktów, ale i przyczyniło się do poszerzenia wiedzy z zakresu nowych trendów ekologicznych. Stało się także okazją do nawiązania ciekawych kontaktów handlowych. W targach uczestniczyło ponad 60 wystawców – dostawców z branży spożywczej. Cieszyły się one dużym zainteresowaniem i okazały się pełnym sukcesem. ■



EcoVariant rusza z kampanią marketingową

Domagała Sp. j. kontynuuje realizację kampanii promującej poszerzając się portfolio naturalnych środków czystości marki EcoVariant. Prowadzone działania mają na celu rozwój dystrybucji produktów czyszczących w całej Polsce. W dniach 13-15 października firma prezentuje swoje produkty na targach NATURA FOOD & beECO 2017 w Łodzi, na stoisku nr 41. ■

Pięć Przemian poszerza swoją ofertę o autorskie produkty bezglutenowe

Nowościami w ofercie Pięciu Przemian są 2 mieszanki do samodzielnego wypieku chleba bezglutenowego. Tradycyjnie już użyto w nich tylko naturalnych składników – bez zbędnych ulepszcaczy. Mieszanki będą gościły na półkach sklepów pod nazwą „Upieczcie Ci się!”. ■