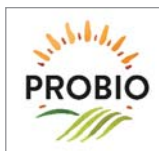


Společnost PROBIO mění firemní design i logo

Společnost PROBIO, největší český výrobce biopotravin, představila nové firemní logo a spustila nové webové stránky.



„Hlavním cílem změny je usnadnit orientaci zákazníků jak na webu, tak mezi našimi produktovými značkami. Nové webové stránky nesou moderní lehký design a jsou přehlednější. Nový e-shop, umožňuje praktické vyhledávání produktů podle speciálních požadavků na výživu i podle alergenů,“ vysvětluje Ing. Barbora Hernychová z marketingového oddělení PROBIO.

„V současné době jsme v procesu změny designu produktových obalů. Po 25 letech začneme komunikovat PROBIO i jako značku našich výrobků. Nová produktová řada PROBIO nahradí postupně současnou řadu BIOHARMONIE,“ dodává Barbora Hernychová.

Do nové vizuální identity firmy se promítá její propojení s přírodou a životním prostředím. „Lidé si málo uvědomují, že

biopotraviny a ekologické zemědělství jsou cestou k ochraně krajiny, podporují rozmanitost v přírodě a nezašklují ji zbytečnou chemií,“ doplňuje Barbora Hernychová.

Společnost PROBIO je prvním českým výrobcem biopotravin. Hospodaří na dvou vlastních ekologických farmách, provozuje tři mlýny na biomouky a v nabídce má v současné době přes 1 500 produktů v kvalitě bio.

www.probio.cz
www.nasebiofarma.cz



RECEPTY Z POD SNĚŽNÍKU



POLÉVKA MINISTRONE S ČERVENOU PŠENICÍ

Vegetariánské

Doba přípravy 50-60 minut, počet porcí 6

- * 80 g červené pšenice Naše biofarma (předem uvařenou)
- * 2 lžíce extra panenského olivového oleje Biolinie
- * 1/2 lžičky kmínu Sonnentor a sůl
- * 1 konzerva sekaných rajčat Biolinie
- * 80 g červené čočky Bioharmonie
- * 2 kostky zeleninového bujónu Biolinie
- * asi 2,5 l vody nebo vývaru
- * 1 cibule a 100 g žampionů
- * 2 papriky a 1 mrkev
- * 1 červená řepa a 1 celer
- * 3 stroužky česneku a 1 lžička tymiánu
- * 1/4 lžičky černého pepře
- * čerstvé bylinky na dochucení

Ve větším hrnci osmahněte na olivovém oleji červenou pšenici – získá tím oříškovou příchut. Přidejte nakrájenou cibuli a restujte, dokud nezezlátne. Přimíchejte nakrájené houby, papriku, mrkev, celer, řepu a společně duste asi 10 minut. Přidejte česnek, tymián, kmín, pepř a nechte několik minut směs provonět kořením. Zalijte vodou, přidejte rajčata, červenou čočku, zeleninový bujón, vše pořádně promíchejte a přiveďte k varu. Snižte teplotu, přikryjte a vařte, dokud čočka a pšenice nezměknou (asi 30 minut).

Získáte velmi sytou a vyváženou polévku. Podávejte posypané strouhaným parmezánem či čerstvými bylinkami.

STŘEDOMOŘSKÝ KUSKUS

Vegetariánské

Doba přípravy: 45 min, počet porcí: 4

- * 250 g celozrnného kuskusu Bioharmonie
- * 100 g uvařené cizrny Bioharmonie
- * 200 g seitanu
- * extra panenský olivový olej Biolinie
- * 3 nakrájené cibule
- * 1 červená a jedna zelená paprika
- * 2 cukety
- * 1 lilek
- * 2 rajčata
- * mrkev
- * hrst petrželky
- * 3 stroužky česneku

- * tamari sojová omáčka
- * mořská sůl
- * pepř Sonnentor
- * curry Sonnentor
- * kmín Sonnentor
- * bobkový list Sonnentor
- * tymián Sonnentor

Kuskus připravte dle návodu na obalu. Zeleninu očistěte a nakrájejte na velké kousky. Cibuli a mrkev osmahněte na olivovém oleji a přidejte vodu, petrželku a koření, společně poduste. Po 10 minutách přidejte obě papriky a lilek a o něco později také cukety a rajčata. Mezitím opečte kousky seitanu na troše oleje a dochuťte tamari sojovou omáčkou, přidejte cizrnu a chvíli duste. Servírujte s kuskusem.

www.probio.cz

