**Mak mielony BackMit – nowe oblicze wigilijnej klasyki**

**Niewielkie i niepozorne ziarna maku odgrywają bardzo istotną rolę w bożonarodzeniowej tradycji. Wiele osób wierzy, że są one symbolem pomyślności, a zawierające mak potrawy wigilijne mają zapewnić rodzinie dostatek przez cały następny rok. Warto zatem zadbać o ich obecność na świątecznym stole, a podczas przygotowań sięgnąć po wysokiej jakości mak mielony marki BackMit, który znacząco ułatwi i przyspieszy kulinarne prace.**

Aromatyczne makowce, kutia, pierożki makowe czy kluski z makiem to potrawy, bez których trudno wyobrazić sobie Wigilię. Ich smak nie zmienia się od pokoleń, a każdy kęs przywodzi na myśl beztroskie dzieciństwo i świąteczne dni, spędzane w domu dziadków lub rodziców. Niestety, coraz więcej osób odchodzi od tradycji i rezygnuje z podobnych specjałów, ponieważ ich przyszykowanie nie jest zadaniem szybkim, łatwym i przyjemnym. Największą trudnością jest prawidłowe przygotowanie maku, który trzeba moczyć przez całą noc, a następnie przynajmniej dwukrotnie zmielić w specjalnej maszynce. Nie każdy ma czas i ochotę na taką pracę, więc domowe potrawy świąteczne wypierane są przez gotowe dania i desery. Na szczęście dzięki marce BackMit nie trzeba już mozolnie walczyć z ziarnami maku i tradycyjne makowce czy makiełki można zrobić samodzielnie bez większego trudu. Z pomocą przychodzi bowiem wysokiej jakości mak mielony, zachwycający doskonałym smakiem i idealną konsystencją. Jego jedynym składnikiem jest niebieski mak, poddany sterylizacji parą wodną, a następnie wysuszony. Proces ten sprawia, że ziarna nie jełczeją i przez długi czas zachowują świeżość oraz wyjątkowe właściwości. Wystarczy zatem dodać do maku odrobinę miodu lub cukru i w oparciu o sprawdzone, rodzinne receptury przygotować na święta ulubione potrawy. Z pewnością wyjdą idealne i sprawią, że bożonarodzeniowy nastrój czuć będzie jeszcze wyraźniej.

**BM mak mielony**

Masa netto: 200 g/ 500 g/ 1 kg

Cena brutto: 200g - 6,65 zł, 500g – 15,29 zł, 1kg-29,99 zł