**Lekkie potrawy na świąteczny stół - pomysły na wielkanocne menu z produktami marki Halina**

**Tradycyjne święta wielkanocne kojarzą nam się z suto zastawionym stołem. Niestety potrawy na nim goszczące są zazwyczaj wysokokaloryczne i ciężkostrawne, co niekoniecznie wpływa pozytywnie na nasze zdrowie oraz samopoczucie. By temu zapobiec wystarczy sięgnąć po produkty marki Halina, które nie tylko skutecznie „odchudzą” nasze menu, ale i nadadzą mu wyjątkowy smak.**



**Świątecznie i pysznie**

Zbliżająca się Wielkanoc jak co roku nakłania nas do refleksji, jak przygotować świąteczne menu, aby obyć się bez nadbagażu w postaci zbędnych kilogramów oraz niestrawności. Wbrew powszechnym opiniom przygotowanie świąt w wersji lekkiej i niskokalorycznej wcale nie jest czasochłonne, a dzięki produktom marki Halina stworzone w ten sposób posiłki będą niskokaloryczne oraz pyszne. Zacznijmy zatem od podstawy świątecznego śniadania czyli oczywiście jajek. Doskonałym pomysłem na ich podanie jest wypełnienie ich farszem składającym się z: Płatków Owsianych Górskich marki Halina, posiekanej rzeżuchy, soli oraz pieprzu. Jajka zaserwowane w ten sposób zachwycą smakiem i wyglądem. Jeśli z kolei mamy ochotę na danie bardziej wykwintne to pozycją obowiązkową w naszym menu powinna być sałatka Waldorff. Tą wyborną kompozycję stworzymy łącząc ze sobą Ryż Biały marki Halina, jajko, pierś z indyka, oliwę z oliwek oraz liście sałaty. Tworząc wielkanocne potrawy warto skorzystać również z przepisu na pastę z soczewicy i chrzanu. Taki smakołyk to alternatywa dla ćwikły, ciekawy dodatek do pieczeni i pieczywa. By ją wykonać potrzebujemy jedynie soczewicy zielonej marki Halina, marchewki, czosnku, cebuli, mielonej wędzonej papryki, pieprzu, posiekanej natki pietruszki i chrzanu.

W święta wielkanocne w naszych domach nie brakuje również wspaniałych ciast - bab, mazurków czy serników. Oferta produktów marki Halina jest na tyle różnorodna, że przy jej akompaniamencie z łatwością możemy stworzyć także wielkanocne desery w wersji light. By mile zaskoczyć swoich najbliższych zdrową odsłoną mazurka wystarczy, że tradycyjne marcepanowe nadzienie przygotujemy z fasoli. W tym celu potrzebna będzie nam fasola drobna marki Halina, cukier, odrobina wody oraz zapach migdałowy. Smak fasolowego mazurka w niczym nie ustępuje oryginalnemu, a z całą pewnością zaoszczędzi nam sporo dodatkowych kalorii.

By w spokoju delektować się smakiem wielkanocnych dobrodziejstw, a przy tym nie zaprzątać sobie głowy myślami o treningach i dietach, wystarczy wprowadzić delikatne zmiany do świątecznego menu. Dzięki produktom marki Halina stworzymy lekkie i wyjątkowo smaczne dania, które z całą pewnością odmienią tradycyjną ucztę świąteczną w naszych domach.

Aby zapoznać się z pełnym asortymentem inspirujących produktów marki Halina zapraszamy na stronę: [www.halina.eu](http://www.halina.eu)

Producent: „Sawex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością” Foods Sp. k.

Produkt: Płatki Owsiane Górskie marki Halina

Gramatura : 400 g

Cena detaliczna: od 2,65 zł

Produkt: Ryż Biały marki Halina

Gramatura : 400 g

Cena detaliczna: od 2,89 zł

Produkt: Soczewica Zielona marki Halina

Gramatura : 500 g

Cena detaliczna: od 4,39 zł

Produkt: Fasola Drobna marki Halina

Gramatura : 300 g

Cena detaliczna: ok. 6,89 zł

Więcej informacji udziela:

Natalia Wisłowska

FlyPR

tel.: (+48) 730 121 885

[natalia.wislowska@flypr.pl](http://flypr.biuroprasowe.pl/word/?typ=epr&id=15645&hash=af4bd701183e9081c99f8e3030d54e5bmailto:natalia.wislowska@flypr.pl)

Sawex Sp z o.o. był pierwszym w Polsce importerem ryżu w saszetkach do gotowania. W marcu 2009 roku ze struktur organizacyjnych spółki wyodrębniony został Departament spożywczy - Sawex Foods. W portfolio firmy znajdują się marki: Britta (ryż), Halina (ryż, kasza, fasola, groch, soczewica, płatki śniadaniowe), Sotto (ryż, kasza jęczmienna), Sugoi (ryż do sushi) oraz Twój Błonnik.

„Sawex Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością" Foods Sp. k. (dawniej Sawex Foods Sp. z o.o.)

Wiertnicza 70

02-952 Warszawa, Polska

tel. : 022 651 79 04 do 07

fax.: 022 651 79 09

e-mail: [sawex@sawexpl.com](http://flypr.biuroprasowe.pl/word/?typ=epr&id=15645&hash=af4bd701183e9081c99f8e3030d54e5bmailto:sawex@sawexpl.com)