**Nowość w ofercie marki Halina! Kuskus izraelski – prawdziwa perła wśród kasz**

**Oferta marki Halina powiększyła się właśnie o kolejną nowość – kuskus izraelski, który ze względu na swój wyjątkowy kształt znany jest również pod nazwą kuskus perłowy. Wytwarzany jest on z mąki z pszenicy durum.**

**Wschodni przysmak**

Kuskus izraelski to doskonały dodatek do wielu dań. Świetnie komponuje się z warzywami, takimi jak pomidor, papryka czy cukinia, mięsem oraz różnymi rodzajami sera. Ze względu na niską zawartość tłuszczu i cukrów z powodzeniem może być stosowany w potrawach dietetycznych. Kuskus izraelski to bogate źródło białka, dlatego chętnie wykorzystywany jest w kuchni wegetariańskiej. Co więcej, charakteryzuje go niewielka zawartość sodu, którego nadmiar może powodować wzrost ciśnienia we krwi. W odróżnieniu od zwykłego kuskusu, który wystarczy zalać wrzątkiem, kuskus izraelski należy gotować ok. 10 minut. Kuskus izraelski marki Halina pakowany jest w praktyczne woreczki o pojemności 100 gramów. Taka porcja dostarczy nam 356 kcal.

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

[www.facebook.com/HalinaiBrittaNaTropieDobregoSmaku](http://www.facebook.com/HalinaiBrittaNaTropieDobregoSmaku)

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

**Produkt: Kuskus izraelski 2x100 g**

**Opakowanie: 2x100g**