**Święta pod znakiem maku BackMit**

**Pogoda za oknem powoli zaczyna przypominać nam o nadchodzących świętach Bożego Narodzenia, czyli okresie, który wręcz trudno wyobrazić sobie bez maku. W polskiej tradycji kulinarnej jest to składnik, który towarzyszy nam od pokoleń. Jego charakterystyczny smak zamknięty został również w opakowaniu Maku mielonego marki BackMit, dzięki któremu jeszcze szybciej i łatwiej przygotujemy świąteczne dania.**

Mak stanowi jeden z symboli świąt Bożego Narodzenia i dodawany jest do wielu wigilijnych i bożonarodzeniowych potraw. Wybierając do tego typu zadań Mak mielony marki BackMit zyskujemy nie tylko doskonały smak, ale również wygodę i szybkość przygotowywania. Jest to bowiem produkt wytworzony z surowców najwyższej jakości i pozbawiony dodatków konserwujących. Mak mielony BackMit powstaje w procesie dokładnego mielenia maku niebieskiego (z ok. 1,07 kg składnika wyjściowego otrzymuje się 1 kg maku mielonego), który poddawany jest zabiegowi sterylizacji parą wodną, a na koniec suszony. Proces ten pozwala zredukować zawarte w zmielonym maku enzymy, odpowiadające za jego szybsze jełczenie oraz gorzki smak. Dodatkowo, tak obrobiony mak pakowany jest próżniowo do metalizowanych opakowań chroniących zawartość przed światłem. Dzięki temu zyskujemy produkt o doskonałym smaku, który zachowany zostanie w niezmienionym stanie przez długi czas. W połączeniu z bakaliami i miodem Mak mielony marki BackMit będzie stanowił wyjątkową bazę wigilijnych potraw czy świątecznych wypieków. Popularna w polskich domach kutia, makówki, zwane też makiełkami, czy zawijany makowiec, dania, bez których nie sposób wyobrazić sobie świąteczne dni, zyskają jeszcze mocniejszy akcent.