

Beszámoló az ÉFOSZ vállalások teljesüléséről az Első Pesti Malom- és Sütőipari Zrt.-nél

Vállalásainkkal kapcsolatban az elmúlt évi állapothoz képest így léptünk előbbre:

- **Vállaljuk, hogy 2016. végére (azaz egy évvel korábban a fő vállaláshoz képest) a kiskereskedelmi forgalomban kapható termékeink 95%-án megvalósítjuk a referencia beviteli értékeket.**

Minden kiskereskedelemben forgalmazott termékünk megfelel a vállalásnak. A csomagolásokon a kötelező tápérték információon túl feltüntetjük az egységnyi termék tápérték viszonyszámait a referencia beviteli érték százalékában. Több termékünk csomagolásán, amennyiben a méret arra lehetőséget adott nem csak a csomagolás oldalán, táblázatos formában, hanem a fő látómezőben, a vonatkozó jogszabálynak megfelelően piktogrammal is jelöljük a tápérték információkat, megkönnyítve ezzel a vásárlók tájékozódását.

Felhasználási javaslat:
A búzakorpát célszerű joghurtba, kefirbe, levesbe, főzelékbe keverve fogyasztani. (Felnőtteknek naponta 2-3 alkalommal egy-egy evőkanállal javasolt.)

Fogyasszon naponta búzakorpát!

Glutént tartalmaz!
Száras, hűvös helyen tartandó!

250 g

ELSŐ PESTI MALOM
Alapítva 1839

ÉTKEZÉSI
BÚZAKORPA

5 498403 373874

Nettó tömeg: 250 g
Száras, hűvös helyen tartandó!
Minőségét megőrzi
a tasak hátulján jelzett időpontig.
Gyártja:
Első Pesti Malom- és Sütőipari Zrt.
2330 Dunaharaszti,
Jendrassik György u. 10.
Szármasási hely: Magyarország

Átlagos tápérték 100 g termékben:	
Energia	1425 kJ/342 kcal
Zsír	4 g
- amelyből telített zsírsavak	0,9 g
Szénhidrát	80,1 g
- amelyből cukrok	7 g
Élelmi rost	44,7 g
Fehérje	15 g
Na	0,025 g

Felhasználási javaslat:
A búzacsírárt célszerű joghurtba, kefirbe, levesbe, főzelékbe keverve fogyasztani. (Felnőtteknek naponta 2-3 alkalommal egy-egy evőkanállal javasolt.)

Fogyasszon naponta búzacsírárt!

Glutént tartalmaz!
Száras, hűvös helyen tartandó!

250 g

ELSŐ PESTI MALOM
Alapítva 1839

ÉTKEZÉSI
BÚZACSÍRA

5 498403 373867

Nettó tömeg: 250 g
Száras, hűvös helyen tartandó!
Minőségét megőrzi
a tasak hátulján jelzett időpontig.
Gyártja:
Első Pesti Malom- és Sütőipari Zrt.
2330 Dunaharaszti,
Jendrassik György u. 10.
Szármasási hely: Magyarország

Átlagos tápérték 100 g termékben:	
Energia	1650 kJ/392 kcal
Zsír	8,8 g
- amelyből telített zsírsavak	1,8 g
Szénhidrát	42,7 g
- amelyből cukrok	15 g
Élelmi rost	14,2 g
Fehérje	15,8 g
Na	0,025 g

ELSŐ PESTI MALOM
Alapítva 1839

www.elsopesti.hu

- Vállaljuk, hogy honlapunkon 2015. év végére minden termékünkre (webshop) közzétesszük a kiskereskedelmi forgalomban kapható termékeink megjelenítésekor – a jogszabályban előírt tápérték-adatokon felül – feltüntetjük az egy adagra vonatkozó tápérték-információkat, továbbá a referencia beviteli értékhez viszonyított %-os értékeket, hogy hozzásegítsük fogyasztóinkat a kiegyensúlyozott, változatos étrend összeállításához.

Weblapunk – legkésőbb 2017. harmadik negyedévében teljesen megújul, frissül, áttekinthetőbb, felhasználóbarátabb designt kap, melynek része lesz az egyértelmű tápérték információ.

- Az EU Pledge aláírásával elköteleztük magunkat, hogy termékeinket felelős módon reklámozzuk.

Ez a vállalásunk folyamatosan és maradéktalanul teljesül.



ELSŐ PESTI MALOM
Alapítva 1839

www.elsopesti.hu

Látogasson el
weboldalunkra!
Ismerje meg széles és
különleges liszt választékunkat, melyből
vásárolhat is közvetlenül
webshopunkból!

A tökéletes kalács elsősorban egy igazi, extra liszten múlik!



Hozzávalók:
500 g extra sikér liszt, 100 g vaj, 3 dl tej, 20 g friss élesztő,
2 db tojás, 50 g mazsola, 2 evőkanál kristálycukor, só

Elkészítés:
Az élesztőt 1 dl langyos tejben, 1 teáskanál kristálycukorral
felfuttatjuk. Összegyúrjuk a liszttel, a maradék cukorral és
tejjel, a vajjal, 1 tojással, egy csipetnyi sóval. Kicsit később
hozzáadjuk a mazsolát is, és simára gyúrjuk.

Kis „gömböt” formálunk a tésztából, a tetejét vékonyan meg-
szórjuk liszttel, egy konyharuhával letakarjuk, és langyos
helyen kb. fél óráig kelesztjük. Ha megkelt, három egyenlő
részre osztjuk a tésztát (lisztezett gyűrődesszán). Kb. a tepsi
hosszára sodorjuk mindhármat, majd összefonjuk.

A fonott kalácsot megkenjük tojássárgájával, és 170 °C-on (hő-
légkeveréssel) készre sütjük.



- **Lehetőség szerint partnereink által szervezett rendezvényeken, részvételünk esetén, az aktív életmódot támogató termékeinkkel fogunk részt venni.**

2017. január 23. és 28. között került megrendezésre a XVII. Renault kupa síverseny, ezúttal is az Első Pesti Malom támogatásával.

A helyszín a visszajáró résztvevők által jól ismert Ausztriai Lackenhof volt. Közel kétszáz résztvevő jelent meg a rendezvényen. A pénteken megrendezésre került versenyen közel 60 induló, 6 női és 6 férfi korcsoportban mérte össze tudását. A verseny családi jellegét jól tükrözi, hogy a korcsoportokon kívül két extra kategóriában is eredményt hirdettek. Összemérték idejüket és tudásukat a Renault kereskedők illetve azok a családok is ahol legalább három induló volt.

Ezen kívül a rendezvény megálmodója és 16 éven keresztül főszervezője, Tóth József emlékére alapított vándordíj is megtalálta első, méltó tulajdonosát.

A versenyen a kitűzött pálya minden korosztály számára élvezettel teljesíthető volt. Ezt az is bizonyítja, hogy a legfiatalabb és legidősebb versenyző között 64 év volt a korkülönbség.

Az időjárás kegyes arcát mutatta a hét során. Többnyire napsütésben élvezhette a társaság a lejtőket és a verseny idején is ragyogó időnk volt.

Reméljük egy év múlva, a megszokottak szerint, töretlen lelkesedéssel folytatjuk...

