



UUSISSA MYLLÄRIN LUOMU -ANNOSPUUROISSA MAISTUVAT PUHTAAT LUOMUMARJAT Puolukan ja tyrnin makuiset kaurapuurot valmistuvat herkullisiksi helposti ja nopeasti

Helsingin Mylly Oy on yhdistänyt terveellisen luomukauran ja aidot luomumarjat maukkaiksi ja ekologisiksi annospuuroiksi. Myllärin Luomu Puolukka Kaurapuuro ja Myllärin Luomu Tyrni Kaurapuuro valmistuvat minuutissa aamupalaksi, välipalaksi tai retkievääksi.



Annospuuron valmistus

Tyhjennä pussi lautaselle, lisää
kuuma vesi, sekoita ja
luomupuurosi on valmis.

Terveellistä kauraa ja aitoja marjoja

Myllärin Luomu -tuoteperheeseen on nyt kehitetty uudet, herkulliset luomupuurot, joissa maistuvat aidot suomalaiset luomumarjat pehmeän luomukauran kera. **Myllärin Luomu Puolukka Kaurapuuro** ja **Myllärin Luomu Tyrni Kaurapuuro** ovat terveellistä syötävää, sillä ne ovat runsaskuituisia ja niissä on suolaa vain vähän. Luonnonmukaiset puurot hellivät vatsaa ja pitävät näläntunteen poissa pitkään.

Terveysvaikutteisen kauran kuidusta suuri osa on liukoista beetaglukaania, jonka on todettu vaikuttavan suotuisasti muun muassa veren kolesterolin ja sokeritasoihin sekä insuliinin toimintaan elimistössä.

Uudet annospuurot ovat terveellinen ja ekologinen vaihtoehto niin aamulla, välipalalla, lounaalla kuin illallakin. Puuropaketeissa on kuusi annospussia, jotka kulkevat helposti mukana myös matkalla tai retkellä.

Uutuuspuurot ovat saaneet pakkauksiinsa Hyvää Suomesta -joutsenliput osoituksena raaka-aineiden alkuperästä. Lisäksi tyrnipuurolle on myönnetty Sydänmerkki vähäisen sokeri- ja suolamäärän vuoksi.

Maukasta vaihtelua luomuvaihteluihin

Suomalaisista marjoista ja kaurasta valmistetut uutuuspuurot tuovat kauppohen valikoimiin kuluttajien kaipaamaa vaihtelua: vastaavia makuja ei ole aiemmin ollut saatavilla, ja uutuuspuurot ovat ympäristöystävällisiä luomutuotteita.

– Helsingin Mylly haluaa tarjota kuluttajille yhä laajemman valikoiman laadukkaita, luontoa säästäviä luomutuotteita. Myllärin Luomu Puolukka Kaurapuuro ja Myllärin Luomu Tyrni Kaurapuuro osoittavat, että myös luomua voidaan valmistaa nopeasti ja helposti, Helsingin Mylly Oy:n markkinointijohtaja **Jaana Heinonen** kertoo.

Hyviä syitä valita luomu

- Luomutuotannossa luonnonvaroja käytetään oikeudenmukaisesti.
- Luomutuotanto säilyttää luonnon monimuotoisuuden.
- Luomupelloilla ei käytetä keinotekoisia lannoitteita tai torjunta-aineita.
- Luomupellossa ravinteet sitoutuvat satoon, minkä ansiosta luomuviljelyn vesistön kuormitus on tavanomaista viljelyä pienempää.
- Viljeltyjen luomutuotteiden aito maku syntyy kasvien kasvaessa omaa luontaista tahtiaan luonnon omien lannoitteiden avulla.
- Luomutuotantotavan on havaittu vaikuttavan edullisesti ruoan ravintoainekoostumukseen.
- Luomutuotteissa ei sallita keinotekoisia väri-, aromi- ja makeutusaineita.
- Luomutuotteen alkuperän voi jäljittää jokaiseen raaka-aineeseen tuottaneeseen maatilasta.
- Valitsemalla luomutuotteen voi nauttia turvallisesta ruoasta.
- Valitsemalla luomutuotteen voi turvata puhtaan ympäristön säilymisen tuleville sukupolville.

Myllärin Luomu Puolukka Kaurapuuro, 6 x 35 g

Ainekset: luomukaurahiutale, luomusokeri, kuivattu luomupuolukka (6 %) ja suola (0,5 %)

Säilyvyys: 12 kk

Säilytys: kuivassa ja viileässä

Hinta noin: 1,90 €

Lisätietoja:

Helsingin Mylly Oy, puh. 010 80 2829, www.helsinginmylly.fi

Hallituksen puheenjohtaja Maret Puhk, puh. 0500 818 774, maret.puhk@helsinginmylly.fi

Markkinointijohtaja Jaana Heinonen, puh. 050 516 6722, jaana.heinonen@helsinginmylly.fi

Viestintä:

PR- ja viestintätoimisto Promode Oy, puh. (09) 170 070

Elina Kangas, elina.kangas@promode.fi

Myllärin Luomu Tyrni Kaurapuuro, 6 x 35 g

Ainekset: luomukaurahiutale, luomusokeri, kuivattu luomutyрни (6,5 %), luomukauralese ja suola (0,3 %)

Säilyvyys: 12 kk

Säilytys: kuivassa ja viileässä

Hinta noin: 1,90 €

