Warszawa, 17 września 2020 r.

**Co przygotować na drugie śniadanie w szkole?**

**Nowy rok szkolny to wyzwanie nie tylko dla uczniów, ale także dla rodziców. Nieodłącznym elementem każdego dnia w szkole jest drugie śniadanie. Powinno być smaczne, ale przede wszystkim zdrowe i pożywne. Dobrym pomysłem na przekąskę w szkole mogą być kabanosy Nasze Polskie marki Duda. W 100% z polskiego mięsa.**

Drugie śniadanie pełni ważną rolę w codziennej diecie, zwłaszcza młodych osób. Dostarcza nie tylko energii do nauki, pozwala wytworzyć nawyk spożywania posiłku o stałej porze oraz dodaje sił do dalszego odkrywania świata. Dlatego tak ważne jest, aby nie pomijać tego posiłku.

Idealnym rozwiązaniem będzie mięsna przekąska np. kabanosy. Nie wymagają chłodzenia, więc przez cały dzień pozostają świeże. Mogą być dodatkiem zarówno np. do domowych wrapów czy kanapek, jak i samodzielną przekąską. Można je uzupełnić o pokrojone w słupki warzywa, dzięki czemu drugie śniadanie będzie stanowiło prawidłowo zbilansowany posiłek.

Mięso jest źródłem wysokowartościowego białka, które uczestniczy w każdym procesie życiowym. Ponadto kabanosy zawierają żelazo, witaminy z grupy B oraz cynk, który odpowiada za prawidłowe funkcjonowanie układu odpornościowego, co jest niezwykle ważne dla dzieci   
o tej porze roku.

– „*Kabanosy „Nasze Polskie” produkowane są w sześciu smakach. Poza klasycznymi, wieprzowymi, oferta obejmuje kabanosy z serem, drobiowo-wieprzowe, pikantne, z boczkiem oraz z pomidorami i ziołami. Dzięki możliwości wyboru spośród tylu smaków, każdy rodzic może być pewien, że znajdzie coś odpowiedniego dla swojej pociechy* – mówi Beata Mroziuk, Dyrektor ds. marketingu Zakładów Mięsnych Silesia.

Cechą wspólną kabanosów Nasze Polskie jest wysoka zawartość mięsa, a także brak dodatku fosforanów, glutaminianu monosodowego i barwników. Produkty nie zawierają glutenu,   
a dzięki procesowi suszenia ich termin przydatności do spożycia wynosi aż 90 dni. Linia Nasze Polskie pod marką Duda produkowana jest w zakładach ZM Silesii w Sosnowcu. Kabanosy wytwarzane są w Polsce z mięsa pochodzącego wyłącznie z krajowej hodowli.

Kontakt:

Anna Dziedzic – Świeża Bazylia PR , tel. 606378490, e-mail: adziedzic@swiezabazylia.pl