

Wrocławianka stworzyła pierwsze na rynku jogurty z nasion konopii i
siemienia lnianego

Wrocławski startup - Healthy Seeds wkrótce wypuści na rynek roślinne jogurty z nasion konopii i siemienia lnianego. Czegoś takiego na sklepowych półkach, nawet marketów wyspecjalizowanych w zdrowej żywności, jeszcze nie było.

Wrocławianka stworzyła pierwsze na rynku jogurty z nasion konopii i
siemienia lnianego



fot. mat. prasowe healthyseeds

Elżbieta Henn, założycielka i pomysłodawczyni Helathy Seeds, to menadżerka z ponad 20-letnim doświadczeniem w finansach i doradztwie biznesowym, ale także psychodietetyk i

Wrocławianka stworzyła pierwsze na rynku jogurty z nasion konopii i
siemienia lnianego

pasjonatka leczenia żywieniem. I to właśnie te dwie pasje zadecydowały o tym, że stworzyła coś czego w Polsce jeszcze nie było – wegańskie jogurty z siemienia, konopii i jagły.

Do swojego pomysłu startup przekonał już fundusz inwestycyjny GT Technologies, który zainwestował w projekt milion złotych w ramach programu NCBiR Bridge Alpha.

— Naszym priorytetem było stworzenie jakościowego i zdrowego produktu, który będzie bezpieczny zarówno dla osób z nietolerancjami, diabetyków, i alergików – mówi Elżbieta Henn, założycielka Healthy Seeds.

— A problem ten staje się już powszechny. Szacuje się, że w Polsce na alergię cierpi nawet 40% mieszkańców. Z kolei nietolerancje pokarmowe dotyczą już ok. 20-30% społeczeństwa – wyjaśnia Elżbieta Henn. Dlatego tak ważne jest zadbanie o zdrową dietę i eliminowanie z niej rzeczy, które nam najzwyczajniej szkodzą. Produkty mleczne są tu niestety w niechlubnej czołówce.

— Jogurty roślinne są pozbawione alergenów takich, jak laktoza, białka mleczne i gluten. Stąd pomysł na stworzenie wegańskiej formuły jogurtu z wykorzystanie ziaren. Wybraliśmy ziarna – bo te drobinki są jak zdrowa dieta w miniaturze. Jako bazę dla naszych produktów wykorzystujemy – kokos (mleczko kokosowe), siemię lniane, konopie i proso (kaszę jaglaną) — mówi Henn.

O ile jogurty kokosowe nie budzą już takiego zdumienia, bo takowe są już dostępne w sklepach, to już wykorzystanie konopii, prosa, czy siemienia lnianego, to nowość na

Wrocławianka stworzyła pierwsze na rynku jogurty z nasion konopii i
siemienia lnianego

naszym rodzimym rynku.

— *To prawdziwe super foods. Konopie łuskane zawierają więcej białka niż kotlet schabowy (w przeliczeniu na 100 gram). Zawierają kwasy omega 3 i 6 w bardzo dobrej proporcji (1 do 3). Oczywiście nie zawierają kannaboidów (substancji halucynogennych) – wyjaśnia Elżbieta Henn.*

— *Siemię lniane, z kolei, to prawdziwe чудо – jego spożywanie może uchronić nas przed wieloma chorobami cywilizacyjnymi (otyłością, cukrzycą, miażdżycą itd.), nasiona zawierają nienasycone kwasy tłuszczowe omega 3-6-9 oraz dużo błonnika – wylicza Henn.*

Z portfolio produktowego Healthy Seeds, w sklepach dostępne są już jogurty kokosowe w wielu smakach. Każdy zamknięty szklanym słoiczku.

— *Nasze jogurty są fermentowane analogicznie do jogurtów mlecznych. Oznacza to, że zawierają żywą florę bakteryjną (w tym szczepy probiotyczne) przez cały okres przydatności do spożycia. W ten sposób wpływają pozytywnie na układ trawienny wspomagając naszą mikrobiotę (czyli bakterie naturalnie występujące w jelitach) – dodaje.*

Roślinne jogurty Healthy Seeds posiadają na etykietach oznaczenia indeksu glikemicznego, co jest szczególnie ważne w przypadku diabetyków, czy osób cierpiących na insulinooporność.

Produkty Healthy Seeds znaleźć można na sklepach wybranych marketów ze zdrową

Wrocławianka stworzyła pierwsze na rynku jogurty z nasion konopii i
siemienia lnianego

żywnością.

mat. prasowe Healthy Seeds