



Magian de prune
Topoloveni



RO-ECO-018
Agricultura României



100% NATURAL * FĂRĂ ZAHĂR ADĂUGAT * FĂRĂ E-URI * FĂRĂ CONSERVANȚI * FĂRĂ GLUTEN

Istoric

- Fabrica de magiun de la Topoloveni are o istorie considerabilă: a fost înființată în 1914 și a fost **prima fabrică de acest gen din țară**, cunoscută sub denumirea de "Cooperativa din Topoloveni" unde se producea magiun din prune și din alte fructe.
- Până la **preluarea prin cumpărare în 2001 de către societatea comercială Sonimpex Topoloveni**, fabrica de magiun a avut livrat anual cantități de producție importante atât pentru piața internă, cât și pentru cea externă.



- Începând cu anul 2001, fabrica a fost repusă în funcțiune în **condiții tehnologice adaptate standardelor internaționale**, ceea ce a determinat un progres în ce privește calitatea produselor și recunoașterea națională și internațională a acestei calități.

Cine suntem

- În prezent suntem **singurul producător român** care oferă pieței conserve din fructe și legume fără aditivi alimentari, fără zahăr adăugat și fără conservanți. Vrem să ne menținem pe locul I pe piața din România în domeniul producției de alimente funcționale, 100% naturale.
- Dorim să oferim consumatorilor produse alimentare **integral naturale**, fără zahăr, fără conservanți, fără aditivi alimentari, din respect pentru tradiția gastronomică românească și pentru sănătate.



Valorile noastre

- Sănătatea umană este o valoare supremă, pe care trebuie să o respectăm în beneficiul calității produselor noastre. Alimentele trebuie să fie "medicamente", care să ne sporească nivelul calității vieții.
- Există o mare diferență între "a mânca" și "a ne hrăni", de aceea inovăm în permanență pentru a oferi consumatorilor doar **alimente funcționale**, necesare menținerii sănătății umane.
- Produsele noastre pot fi consumate de către toate categoriile de consumatori – de la vârsta de 6 luni (când începe diversificarea alimentației) până la persoanele vârstnice și cele cărora le este interzis consumul de zahăr sau sare.

100 % natural

100 % natural

100 % natural

100 % natural



Produsele noastre

TOPOLOVENI

TOPOLOVEANA

Tipuri: Magiun din prune Topoloveni; Dulcețuri Topoloveana din fructe, legume și petale de flori (afine ecologice, caise, căpșune, cătină, cireșe negre, coacăze, flori de salcâm, goji, gutui, mure, nuci verzi, prune cu migdale dulci, topinambur, vișine), fără zahăr adăugat, fără aditivi și fără conservanți; Zacuscă Topoloveana de legume fără aditivi, fără conservanți; Pastă de roșii Topoloveana fără aditivi, fără conservanți.

Ingrediente: fructe și legume proaspete românești, netratate chimic, unele provenind din culturi atestate ecologice.

Metoda de preparare: tradițională, atestată documentar din 1914; pentru a păstra calitățile nutritive ale fructelor / legumelor proaspete, produsele de Topoloveni sunt preparate în **sistem bain-marie (încălzire indirectă)**, în cazane cu pereți dubli, prin care circulă abur tehnologic. Pe tot parcursul procesului de preparare, produsul se află la o temperatură controlată de maximum 68-70 de grade Celsius, timp de 12-14 ore, astfel încât să se evapore toată apa din produsul finit.

Magiunul de prune Topoloveni

Descriere

Magiunul de prune Topoloveni este o pastă din prune **concentrată**, omogenă, vâscoasă, ușor tartinabilă, produs ce se folosește în alimentația persoanelor de toate vârstele (de la 6 luni, când începe diversificarea alimentației, până la bolnavii de diabet, cu recomandarea medicului curant, întrucât are indice glicemic scăzut: 39/100 gr), atât ca mic dejun, cât și ca desert, ca atare sau ca umplutură în diverse produse de patiserie. Produsul este în întregime natural, obținut printr-o tehnologie din anii 1910, fără adaos de zahăr rafinat sau alți îndulcitori industriali, fără conservanți. Prunele atent selecționate (din cel puțin patru soiuri) sunt fierte în vase speciale cu pereți dubli, fără foc direct, în așa fel încât **sunt păstrate aproape integral calitățile sanogene ale prunelor proaspete**



Magiunul de prune Topoloveni

Compoziție: **UN SINGUR INGREDIENT!** prune proaspete, bine coapte, selecționate din cel puțin 4 soiuri românești.

Conținut: Acest produs este foarte bogat în macroelemente, microelemente, macronutrienți, micronutrienți – fitonutrienți, antioxidanți (fibre naturale). Magiunul de prune Topoloveni conține per 100 gr: 825 mg potasiu, 38,30 mg calciu, 22,83 mg magneziu, 6,09 mg fier, 3,5 mg bor, zaharuri naturale cum ar fi xylitolul, fructoza (14,42%) și glucoza (17,68%).

Calități nutritive: Datorită procedurii tradiționale de preparare, Magiunul de prune Topoloveni a fost certificat de către Institutul de Cercetări Alimentare (ICA) drept **aliment funcțional**, întrucât are un conținut bogat în fibre alimentare (27,97%) și substanțe pectice naturale (20,35%), care au aceleași proprietăți ca și fibrele alimentare.



Magiunul de prune Topoloveni aliment functional

Institutul de Cercetări Alimentare recomandă Magiunul de prune Topoloveni ca pe un **dulce sănătos**, cu efecte benefice asupra sănătății:

- oaselor, fiind indicat copiilor, adolescenților, femeilor pre– și postmenopauzale, bărbaților, bătrânilor, datorită conținutului de bor (3,5mg/100 gr) care previne apariția osteoporozei, facilitează asimilarea calciului, magneziului și a vitaminei D, elemente foarte importante pentru sănătatea sistemului osos;
- dinților, datorită conținutului de xylitol natural, care previne apariția cariilor, oprește demineralizarea dinților (nu permite aderarea plăcii la dinți) și chiar remineralizează dinții atunci când există deja carii formate;
- sistemului imunitar, prin creșterea rezistenței la infecțiile virale și bacteriene;
- sistemului nervos și muscular, datorita aportului natural ridicat de potasiu, magneziu, glucide naturale, antioxidanți; și minerale NATURALE

Magiunul de prune Topoloveni aliment functional

- are efect antistres, întărește mecanismele naturale de adaptare la stres și previne apariția oboselii cronice;
- stimulează procesele naturale de detoxifiere, previne îmbătrânirea precoce, are efect anti-aging oferind strălucire și tinerețe tenului;
- este energizant general al organismului, prin furnizarea de combustibil gata de utilizat de către creier, mușchi, alte organe vitale;
- ajută la buna funcționare a pancreasului, datorită conținutului de xylitol natural;
- previne apariția diabetului de tip 2 (datorită indicelui glicemic scăzut, 39/100 gr), a aterosclerozei, a bolilor cardio-vasculare, a bolilor vasculare cerebrale, a unor tipuri de cancer (în special a cancerului de colon), a bolilor Parkinson și Alzheimer;
- este indicat în curele de slăbire, datorită valorii energetice scăzute (214 Kcal/100 gr) și aportului de vitamine și minerale care oferă organismului necesarul zilnic de vitamine și minerale NATURALE

Recunoasteri si premii

- **2002** – distincția "**Marca de Aur**" acordată Magiunului de prune Topoloveni de către Uniunea Generală a Industriașilor din România – (UGIR);
- **2004** – înregistrarea Magiunului de prune Topoloveni ca "**produs tradițional românesc**" în baza de date a Ministerului Agriculturii;
- **2008** – aplicația pentru obținerea **Indicației Geografice Protejate** (IGP) pentru Magiunul de prune Topoloveni și renunțarea la exporturile în vrac în favoarea îmbutelierii în borcane, în principal pentru piața românească;
- **2008** – compania SONIMPEX TOPOLOVENI obține **Codul de Operator NATO**, în urma testării produsului Magiun de prune Topoloveni în cadrul Laboratoarelor Ministerului Apărării Naționale;
- **2008** – obținerea **certificatului LAREX** pentru Magiunul de prune Topoloveni (LAREX Laboratories este un organism de certificare și testare națională din România, care funcționează în subordinea Oficiului pentru Protecția Consumatorului). Acesta atestă că Magiunul de prune Topoloveni este "*un produs natural, fără adaos de zahăr, conservanți și aditivi alimentari, recomandat pentru diabetici*".
- **Februarie 2009** – obținerea **protecției naționale** pentru Magiunului de prune Topoloveni din partea Oficiului Național al Produselor Tradiționale și Ecologice Românești (ONPTER), fiind primul produs românesc care obține această protecție, fapt dovedit de numărul de înmatriculare 1

Recunoasteri si premii

-**2010** – compania SONIMPEX TOPOLOVENI devine **furnizor oficial al Casei Regale a României** pentru produsul Magiun de prune Topoloveni;



- **2010** – Magiunul de prune Topoloveni a obținut **prima sa distincție Superior Taste Award** din partea Institutului Internațional pentru Gust și Calitate de la Bruxelles.



- **8 aprilie 2011**, Comisia Europeană acordă Magiunului de prune Topoloveni certificarea de **Indicație Geografică Protejată**, prima certificare de acest fel acordată unui produs tradițional românesc. *"Specialitatea românească este acum una dintre cele peste 1000 de denumiri de produse protejate, în conformitate cu legislația de protecție a indicațiilor geografice, denumirilor de origine și a specialităților tradiționale"* se menționează în declarația oficială a Comisiei. Publicarea brandului "Magiun de prune Topoloveni" în Jurnalul Oficial al U.E. reprezintă o recunoaștere a autenticității, a tradiției, a istoriei, a reputației și a excepționalelor calități ale produsului, plasându-l în **categoria premium** a dulcețurilor din fructe.



Recunoasteri si premii

8.4.2011

EN

Official Journal of the European Union

L 94/21

COMMISSION IMPLEMENTING REGULATION (EU) No 338/2011

of 7 April 2011

entering a name in the register of protected designations of origin and protected geographical indications (Magiun de prune Topoloveni (PGI))

THE EUROPEAN COMMISSION,

Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union,

Having regard to Council Regulation (EC) No 510/2006 of 20 March 2006 on the protection of geographical indications and designations of origin for agricultural products and foodstuffs ⁽¹⁾, and in particular the first subparagraph of Article 7(4) thereof,

Whereas:

- (1) Pursuant to the first subparagraph of Article 6(2) of Regulation (EC) No 510/2006, Romania's application to register the name 'Magiun de prune Topoloveni' was published in the *Official Journal of the European Union* ⁽²⁾.

- (2) As no statement of objection pursuant to Article 7 of Regulation (EC) No 510/2006 has been received by the Commission, that name should be entered in the register,

HAS ADOPTED THIS REGULATION:

Article 1

The name contained in the Annex to this Regulation is hereby entered in the register.

Article 2

This Regulation shall enter into force on the 20th day following its publication in the *Official Journal of the European Union*.

This Regulation shall be binding in its entirety and directly applicable in all Member States.

Done at Brussels, 7 April 2011.

For the Commission,
On behalf of the President,
Dacian CIOLOŞ
Member of the Commission

Recunoasteri si premii

- **26 mai 2011** – o nouă distincție **Superior Taste Award** pentru Magiunul de prune Topoloveni



- **ianuarie 2012** – produsele companiei au primit din partea Centrului National de Teste Comparative certificarea "**Atestarea Calității**" – un element în plus de distingere a înaltei calități dintre celelalte produse aflate pe rafturile magazinelor, iar Magiunului de prune Topoloveni i se confirmă de către Asociația BIO ROMÂNIA calitatea de produs tradițional 100% organic (procesat în condiții conform standardelor BIO), primind logo-ul "**Produs tradițional**"



- **aprilie 2013** - ITQI (International Taste & Quality Institute Bruxelles, www.itqi.com) acorda Magiunului de prune Topoloveni distincția "**Superior Taste Award 2013 with 2 Golden Stars**".



Recunoasteri si premii pentru produsele Topoloveana

- **mai 2011** – prima distincție **Superior Taste Award** din partea **Institutului Internațional pentru Gust și Calitate de la Bruxelles (ITQI)** pentru dulceața de cireșe negre "Topoloveana" fără zahăr adăugat și fără conservanți;

- **octombrie 2011** - al doilea titlu de "**Furnizor al Casei Regale a României**", pentru Dulcețurile "Topoloveana" din fructe, fără zahăr adăugat și fără aditivi sau conservanți și pentru Zacusca "Topoloveana" fără aditivi alimentari și fără conservanți.

- **mai 2012** – Dulceața de Afine Ecologice, Dulceața de Cătină și Dulceața de Prune Întregi cu Migdale Dulci, primesc fiecare distincția "**Superior Taste Award**" din partea ITQI.

-**aprilie 2013** – Monde Selection International Institute for Quality Selection atribuie celor 3 produse trimise de compania noastră spre analiză (dulcețurile Topoloveana din căpșune, din topinambur și din mure) medalii de argint si bronz



Contact

Pentru contracte și comenzi

Diana Stanciulov
Director Comercial si Juridic
Tel: 0722.705.950
Email: sonimpex.magiun@gmail.com

Pentru presă

Elena Hîrțan
PR Manager
Tel: 0721.527.868
Email: elena@accente.ro

Vă mulțumesc!

Bibiana Stanciulov
Director General

www.magiun-sonimpex.ro