



ابتكار عالمي حصري: فندي مغرب دقيق " التابعة لمجموعة 'أنوار أنفيسست' تطلق دقيق خاص بالحمية !

قامت شركة فندي مغرب دقيق ، التابعة لمجموعة 'أنوار أنفيسست'، بإطلاق ابتكار عالمي يتمثل في دقيق خاص بالحمية تم تطويره من طرف فرق البحث والتطوير التابعة للعلامة التجارية "فندي".

في حين أن غالبية المغاربة يعتمدون على الخبز كعنصر أساسي في التغذية، فإن عدد المستهلكين الذين يتبعون حمية غذائية ذات نسب قليلة من حيث السكريات مخافة الإصابة بأمراض السمنة والسكري وكذا أمراض القلب والشرابين أو التمتع بصحية جيدة فحسب، أصبح في ارتفاع.

وحتى وإن تواجدت اليوم العديد من العروض المتعلقة بالحمية في قطاع مشتقات الحليب أو منتجات المربي أو العصائر أو المشروبات الغازية، فإن قطاع الدقيق لم تلمسه هذه النزعة، لهذا أطلقت شركة فندي مغرب دقيق هذا الابتكار وذلك بعد سنوات عدة من البحث والتطوير.

و يعد الدقيق الخاص بالحمية فندي، ابتكارا عالميا و حصريا، حيث يتكون من دقيق القمح الطري وألياف القمح وحبوب السمسم (الزنجلان). لا يوجد هذا الدقيق في أي بلد آخر، لذلك تم تقديم طلب للحصول على براءة الاختراع لدى الهيئة العالمية للملكية الفكرية.

يمتلك الدقيق الخاص بالحمية فندي، قيمة مضافة فريدة تتجلى في مؤشر نسبة السكر للخبز الذي تم تحضيره بهذا المنتج والذي لا يتعدى 27، في حين يصل إلى 100 بالنسبة للخبز الأبيض و65 بالنسبة للخبز بالدقيق الكامل.



بخصوص "فندي مغرب دقيق ":

يتواجد مقر شركة "فندي مغرب دقيق " بالدار البيضاء، حيث تعتبر من بين أهم المطاحن بالمملكة بقدرته إنتاجية يومية تصل إلى 650 طن حيث تستعمل 500 طن من القمح الطري و150 طن من القمح الصلب. و تعتبر هذه الوحدة أول مطحنة صناعية إفريقية تحصل على شهادة إيزو 22000 نسخة 2005 وشهادة إيزو 9001 نسخة 2008. وهي تعتبر أيضا " أول مطحنة بالمغرب تحصل على الشهادة الصحية من المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية. و تعد فندي العلامة المعتمدة لدى الحرفيين والمخابز وتحتل أيضا موقعا مهما في القطاع الصناعي وذلك بفضل جودتها العالية وصيتها وتوفرها في السوق. منتوجات الدقيق والسميد لعلامة "فندي" مميزة بحيث تضمن نجاح كل الوصفات.