**Majonez Kielecki z żółtek jaj wyłącznie od kur z chowu ściółkowego**

**Wytwórcza Spółdzielnia Pracy „Społem” całkowicie wycofała się z użycia żółtek jaj pochodzących od kur z chowu klatkowego, wyprzedzając swój wcześniejszy plan o 15 miesięcy. Już teraz Majonez Kielecki wytwarzany jest wyłącznie na bazie żółtek jajek wywodzących się od kur z chowu ściółkowego. To krok, który pokazuje zaangażowanie firmy w dbałość o dobrostan zwierząt oraz kontynuację strategii, którą ogłoszono w maju 2018 roku.**

11 października, z okazji Światowego Dnia Jaj, warto zwrócić uwagę na ich niezwykłą wszechstronność i znaczenie w naszej codziennej diecie. To także doskonały moment, by spojrzeć na zmiany, jakie zachodzą w produkcji żywności. Konsumenci są coraz bardziej świadomi i niezwykle ważny staje się dla nich dobrostan zwierząt. WSP „Społem” odpowiada na te oczekiwania, wprowadzając nowe standardy – od teraz kultowy Majonez Kielecki, wytwarzany jest wyłącznie z żółtek jaj pochodzących od kur z chowu ściółkowego. To krok, który podkreśla zaangażowanie firmy w zrównoważony rozwój.

- *Już od kilku lat w naszej ofercie znajdują się majonezy produkowane bez użycia żółtek z jajek typu „3”, takie jak Majonez Kielecki Omega-3, Majonez Kielecki Lekki, Majonez Kielecki z papryką chipotle czy Majonez Kielecki w plastikowych opakowaniach. Obecnie możemy z dumą powiedzieć, że całkowicie wyeliminowaliśmy ten składnik ze wszystkich naszych wyrobów, w tym również z tradycyjnego Majonezu Kieleckiego w szklanych słoikach. Co więcej, osiągnęliśmy ten cel 15 miesięcy wcześniej, niż pierwotnie planowaliśmy. To znaczący krok, który podkreśla nasze zaangażowanie w dbałość o dobrostan zwierząt i realizację zobowiązań wobec konsumentów* - mówi **Adam Jamróz,** Prezes Zarządu WSP „Społem”.

30 maja 2018 roku firma zdeklarowała, że w trosce o dobrostan i los zwierząt hodowlanych do końca 2025 roku wdroży nowe rozwiązania produkcyjne, które zaowocują całkowitym wycofywaniem surowców pochodzących od kur z chowu klatkowego. Warto także zaznaczyć, że zmiana pochodzenia używanych żółtek nie wpłynie na smak ani skład Majonezu Kieleckiego – jego receptura pozostaje taka, jak dotychczas. Wciąż bazuje na najwyższej jakości składnikach, które od lat sprawiają, że jest to wyborny dodatek do wszelkiego rodzaju sałatek, kanapek, frytek czy tostów.

Majonez Kielecki to jeden z najchętniej wybieranych majonezów w Polsce, który zyskał uznanie zarówno w kraju, jak i za granicą. Jego tradycyjna receptura, będąca podstawą Polskiej Normy majonezu, niezmiennie cieszy się zaufaniem konsumentów oraz kulinarnych ekspertów od pokoleń.