



**שומשום
ישראלי
בגידול
מקומי**

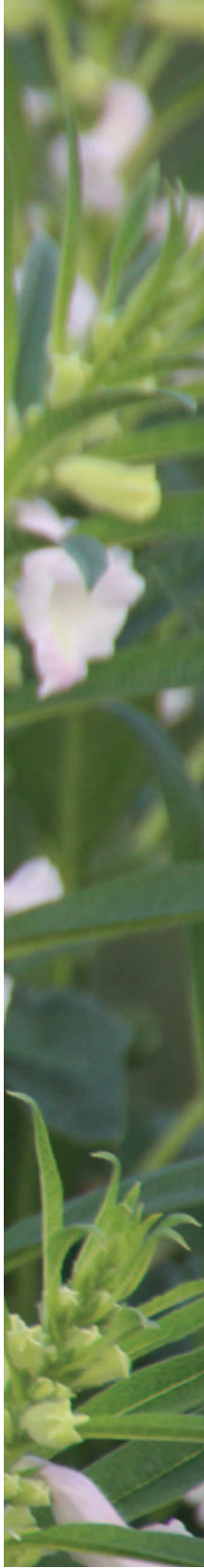
שומשום ישראלי בגידול מקומי

גידול השומשום, שהיה מרכיב מרכזי בחקלאות בארץ ישראל, ממנו מפיקים מוצרים הכל כך מזהים עם המטבח הים תיכוני, הצטמצם על להעלמותו בשנות השישים של המאה הקודמת.

בשנים האחרונות קבוצת המחקר בראשותו של פרופסור צבי פלג מהפקולטה לחקלאות של האוניברסיטה העברית, פיתחה זני שומשום ייחודיים עם יבול וערכים תזונתיים משופרים, המותאמים לקציר ממוכן, בשיתוף עם האגרונום אסף אבנרי.

זנים אלו מאפשרים היום להשיב גידול חשוב זה למחזור הגידולים בישראל.

אנחנו גאים בחקלאות הישראלית וגאים במוצרים האיכותיים, הטריים שלנו.





שמן השומשום שלנו הופק מגרעני שומשום מהזן יעקבי שנקצרו משדה שגודל כאן בישראל, והם טריים, איכותיים ומקומיים. השומשום אינו קלוי והוא עובר כבישה קרה לצורך מיצוי, מה שמקנה לשמן שקיפות וטעמים עדינים וייחודיים.



הטחינה שלנו שמאופיינת בטעמים עמוקים ועזים הופקה מגרעני שומשום מהזן מיקה, שנקצרו משדה שגדל כאן בישראל, והם טריים, איכותיים ומקומיים.



| www.masik.co.il |

04-6287944