



September 4, 2024: McDonald's India (West & South), operated by Westlife Foodworld, has partnered with the prestigious food technology research institute, CSIR-Central Food Technological Research Institute (CFTRI), under the central Ministry of Science & Technology, to launch the groundbreaking Multi-Millet Bun. This exclusive, first-ever collaboration marks a new era in food innovation, combining CSIR-CFTRI's expertise with McDonald's commitment to developing nutritious food options. On the occasion of National Nutrition Week, this significant step forward aligns with McDonald's nutrition journey, reinforcing its commitment to enhancing the nutritional profile of its offerings. The new Multi-Millet Bun, co-created by CSIR-CFTRI's leading food scientists and

McDonald's India (W&S), incorporates the richness of five nutrient-dense millets—Bajra, Ragi, Jowar, Proso, and Kodo, both major and minor millets. Renowned for their nutritional benefits, these superfoods are sourced from diverse parts of the country, including Gujarat, Maharashtra, Karnataka, Rajasthan, Tamil Nadu, Madhya Pradesh, and Chhattisgarh, also reflecting McDonald's India's commitment to local and sustainable sourcing.

CSIR-CFTRI's deep expertise played a pivotal role in seamlessly integrating the nutritional benefits of millets while achieving the delicate balance of taste, texture, and quality that McDonald's is known for. The result is a bun packed with essential vitamins, minerals, and natural dietary fibre, offering both nutrition and delight in every bite.

McDonald's India and CSIR-CFTRI partner to launch multi-millet bun



McDonald's India (West & South), operated by Westlife Foodworld, has partnered with the prestigious food technology research institute, CSIR-Central Food Technological Research Institute (CFTRI), under the Central Ministry of Science & Technology, to launch the groundbreaking multi-millet bun. This exclusive, first-ever collaboration marks a new era in food innovation, combining CSIR-CFTRI's expertise with McDonald's commitment to developing nutritious food options.

McDonald's India and CSIR-CFTRI partner to launch multi-millet bun



McDonald's India (West & South), operated by Westlife Foodworld, has partnered with the prestigious food technology research institute, CSIR-Central Food Technological Research Institute (CFTRI), under the Central Ministry of Science & Technology, to launch the groundbreaking multi-millet bun. This exclusive, first-ever collaboration marks a new era in food innovation, combining CSIR-CFTRI's expertise with McDonald's commitment to developing nutritious food options.

McDonald's burgers with multi-millet bun

NEW DELHI: McDonald's India, which operates a QSR chain in West and South through its franchise Westlife Foodworld, would offer burgers with multi-millet bun, which has been co-created with premier food technology research institute CSIR-CFTRI. The company has partnered with CSIR-Central Food Technological Research Institute (CFTRI), functioning under Ministry of Science & Technology, for this multi-millet bun and it will source millets directly from farmers.

సీఎస్ఐఆర్ - సీఎఫ్ టీఆర్ఐతో మెక్‌డొనాల్డ్స్ ఇండియా భాగస్వామ్యం



హైదరాబాద్, సెప్టెంబర్ 4 (ప్రభ న్యూస్) : వెస్ట్‌లైఫ్ ఫుడ్‌వరల్డ్ ద్వారా నిర్వహించబడుతున్న మెక్‌డొనాల్డ్స్ ఇండియా (వెస్ట్ అండ్ సౌత్), అద్భుతమైన మల్టీ-మిల్లెట్ బన్నును విడుదల చేసేందుకు కేంద్ర

ఆహార ఎంపికలను అభివృద్ధి చేయడంలో మెక్‌డొనాల్డ్స్ నిబద్ధతతో కలిపి ఆహార ఆవిష్కరణలో కొత్త శకాన్ని సూచిస్తుంది. ఈ సందర్భంగా సీఎస్ఐఆర్ -సీఎఫ్ టీఆర్ఐ డైరెక్టర్ డాక్టర్ శ్రీదేవి అన్నపూర్ణ సింగ్ మాట్లా

సీఎఫ్ టీఆర్ఐనిండి సిరిధాన్యద బన్

ప్రజావాణి వార్త

మౌసూరు: ఇల్లిన కేంద్రీయ ఆహార తంత్రజ్ఞాన మత్తు సంశోధనా సంస్థయు (సీఎఫ్ టీఆర్ఐఐ) సిరిధాన్యద బన్ తయారిసిద్దు, 'మెక్‌డొనాల్డ్స్' కంపనియు బగ్‌గానల్లి బజ్‌సలిద.

'జంటియాగి అభివృద్ధిపడి సిరువ బన్‌నల్లి జోళ, రాగి, సజ్జ, బరగు హాగూ హారక ధాన్యగళివ' ఎందు సంస్థయు నిదేళశకి శ్రీదేవి అన్నపూర్ణ సింగ్ బుధవార



మేరేగి మూరు తింగళ హింద ఒడంబడికే మాడికొండ నంతర సంస్థయు విజ్ఞానిగళు బన్ అభివృద్ధిపడిసిద్దారే. ఐదు సిరిధాన్యగళ శే 22రష్టు సారవన్న బన్ ఒళగొండిద్దు మిక్కిద్దు గొళిది అంశవారిరువుదరింద ఆకార, విన్యాస అష్టే లుత్వష్టవారిరళిద' ఎందరు.

'రాష్ట్రీయు పౌష్టిక ఆహార సమ్మోహద ప్రయుక్త ఆవిష్కరిసిద హొస లుత్వష్టవన్న ముంబ్సన్‌ల్లి బిడుగడ మాడలగిద.

సీఎఫ్ టీఆర్ఐఐ అభివృద్ధి పడిసిద సిరిధాన్యద బన్

'ప్రజావాణి'గే తిళిసిదరు.

'కంపనియు సల్లిసిద ప్రస్తావద

సాక్షి, సిటీమ్యూర్: ఆధునిక రుచులకు పేరొందిన వెస్ట్‌లైఫ్ ఫుడ్‌వరల్డ్ ఆధ్వర్యం లోని మెక్‌డొనాల్డ్స్ ఇండియా ఆరోగ్యకరమైన రుచుల ఉత్పత్తిలో భాగంగా మల్టీ-మిల్లెట్ బన్నును విడుదల చేసింది. కేంద్ర శాస్త్ర, సాంకేతిక మంత్రిత్వ శాఖ ఆధ్వర్యంలోని ఫుడ్ టెక్నాలజీ రీసెర్చ్ ఇన్‌స్టిట్యూట్, సీఎస్ఐఆర్ -సెంట్రల్ ఫుడ్ టెక్నాలజీకల్ రీసెర్చ్ ఇన్‌స్టిట్యూట్ (సీఎఫ్ టీఆర్ఐఐ)లతో భాగస్వామ్యంతో ఇకపై ఈ తరహా ఆరోగ్యకరమైన ఉత్పత్తులను అందించనున్నట్లు మెక్‌డొనాల్డ్స్ నగర ప్రతినిధులు తెలిపారు. తమ కొత్త మల్టీ-మిల్లెట్ బన్నులో పోషకాలు అధికంగా ఉండే సజ్జలు, రాగి, జొన్నలు, వరిగెలు, అరికెలు వంటి చిరు/తృణధాన్యాలు కలిపి ఉంటాయని, వీటిని గుజరాత్, మహారాష్ట్ర, కర్ణాటక, రాజస్థాన్, తమిళనాడు, మధ్యప్రదేశ్, ఛత్తీస్‌గఢ్ తదితర ప్రాంతాల నుంచి సేకరించామన్నారు. మారుతున్న



ఆహార ప్రాధాన్యతలకు, వినియోగదారుల అభిరుచులకు అనుగుణంగా మిల్లెట్ వంటి ఆరోగ్యకరమైనవి కలపడంపై దృష్టి సారించి ప్రత్యేక మెనులను రూపొందించనున్నామని, ఇవి కృత్రిమ రంగులు, కృత్రిమ రుచులు, కృత్రిమ ప్రిజర్వేటివ్‌ల రహితంగా ఉంటాయన్నారు.

మెక్‌డొనాల్డ్స్ నుండి మల్టీ మిల్లెట్ బన్

న్యూఢిల్లీ: మెక్‌డొనాల్డ్స్ ఇండియా తాజాగా మల్టీమిల్లెట్ బన్నును విడుదల చేసేందుకు సిద్ధమైంది. దీని కోసం కేంద్ర శాస్త్ర,సాంకేతిక మంత్రిత్వ శాఖ ఆధ్వర్యంలోని ఫుడ్ టెక్నాలజీ రీసెర్చ్ ఇన్‌స్టిట్యూట్, సీఎస్ఐఆర్ సెంట్రల్ ఫుడ్ టెక్నాలజీకల్ రీసెర్చ్ ఇన్‌స్టిట్యూట్ (సీఎఫ్ టీఆర్ఐఐ)తో సంస్థ భాగస్వామ్యం చేసుకుంది. సీఎస్ఐఆర్ సీఎఫ్ టీఆర్ఐఐ ప్రముఖ ఆహార శాస్త్రవేత్తలు, మెక్‌డొనాల్డ్స్ ఇండియా (డబ్ల్యు అండ్ ఎస్) సంయుక్తంగా సృష్టించిన కొత్త మల్టీమిల్లెట్ బన్నులో ఐదు పోషకాలు ఉన్నాయి.

మెక్‌డొనాల్డ్స్, సీఎస్ఐఆర్-సీఎఫ్ టీఆర్ఐఐ భాగస్వామ్యంలో మల్టీ-మిల్లెట్ బన్

ముంబయి: వెస్ట్‌లైఫ్ ఫుడ్‌వరల్డ్ ద్వారా నిర్వహించబడుతున్న మెక్‌డొనాల్డ్స్ ఇండియా (వెస్ట్ అండ్ సౌత్), అద్భుతమైన మల్టీ-మిల్లెట్ బన్నును విడుదల చేసేందుకు కేంద్ర శాస్త్ర, సాంకేతిక మంత్రిత్వ శాఖ ఆధ్వర్యంలోని ప్రతిష్టాత్మకమైన ఫుడ్ టెక్నాలజీ రీసెర్చ్ ఇన్‌స్టిట్యూట్, సీఎస్ఐఆర్ -సెంట్రల్ ఫుడ్ టెక్నాలజీకల్ రీసెర్చ్ ఇన్‌స్టిట్యూట్ (సీఎఫ్ టీఆర్ఐఐ)తో భాగస్వామ్యం చేసుకుంది. ఈ ప్రత్యేకమైన, మొట్టమొదటి భాగస్వామ్యం, సీఎస్ఐఆర్ -సీఎఫ్ టీఆర్ఐఐ నైపుణ్యం, పోషక ఆహార ఎంపికలను అభివృద్ధి చేయడంలో మెక్‌డొనాల్డ్స్ నిబద్ధతతో కలిపి ఆహార ఆవిష్కరణలో కొత్త శకాన్ని సూచిస్తుంది. జాతీయ పోషకాహార వారోత్సవం సందర్భంగా, ఈ ముఖ్యమైన ముందడుగు మెక్‌డొనాల్డ్స్ పోషకాహార ప్రయాణంతో సమలేఖనం చేయబడింది, తమ ఉత్పత్తుల పోషకాహార ప్రొఫైల్‌ను మెరుగుపరచడంలో దాని నిబద్ధతను బలపరుస్తుంది.

McDonald's launches multi-millet burger bun

PALLABI DEY PURKAYASTHA
Mumbai, September 4

WESTLIFE FOODWORLD (WFL), which owns and runs the McDonald's restaurants in West and South India, has teamed up with CSIR-Central Food Technological Research Institute (CFTRI) to introduce a multi-millet bun in its burger menu.

The new multi-millet bun is made with five different millets—bajra, ragi, jowar, proso, and kodo—sourced from various states including Gujarat, Rajasthan, Tamil Nadu, Madhya Pradesh, and Chhattisgarh. Chef Sanjeev Kapoor is the brand ambassador for the bun launched to coincide with the National Nutrition Week celebrations. Sridevi Annapurna Singh, director of CSIR-CFTRI, said: "By combining CSIR-CFTRI's research with McDonald's India's operational expertise, we are paving the way for a future where food offers greater nutritional value and exceptional taste."

Saurabh Kalra, managing director, McDonald's India (West & South), said the company has been working with CFTRI for a year. "Buns are the heart of burgers so it was important for us to spend time on it," he said. Kalra said that in 2016 the company realised many consumers were asking for more nutritional options. "The millet bun is a milestone event because we were able to rope in the Central Food Technological Research Institute (CFTRI). It is an Indian product, made by Indian scientists, with the millets representing six Indian states," he said. Kalra observed that in India, eating-out occasions are limited with consumers looking for tasty food. "There was zero tolerance as far as taste was concerned. That's pretty much been the rule of thumb when we do any nutritional work around a product," he said.

FINANCIAL EXPRES
READ TO GO