



DATGANIAD I'R WASG GAN GWMNI BWYD CALON LÂN, LLANGEFNI

30 Tachwedd/November 2006

CALON LÂN YN CODI CALON POBL GOGLEDD CYMRU

Mis ar ôl lawnsio olew coginio Camelina yng Ngwyl Fwyd Llymarch ym Mae Trearddur, mae cwmni Calon Lân yn brysur ennill tir yng ngheginau Gogledd Cymru. Wythnos yma datgelodd y cwmni eu cynlluniau ar gyfer 2007.

Bellach mae'r olew coginio arloesol ar werth mewn dros ugain o siopau deli a bwydydd iach ar draws Gogledd Orllewin Cymru. Mae hyn yn gryn gamp i gwmni a sefydlwyd yn mis Hydref eleni.

"Ychydig iawn sydd wedi clywed am Camelina," eglura un o sylfaenwyr Bwyd Calon Lân Cyf, Geraint Hughes. "Er bod daioni Camelina yn hysbys i ddyn ers Oes yr Haearn, anghofwyd amdano ym mhob man heblaw Rwsia a Llychlyn. Calon Lân yw'r cyntaf i'w werthu ym Mhrydain."

Caiff yr olew ei farchnata ar sail ei hyblygrwydd fel cynhywsyn coginio yn ogystal â'i fendithion iachusol.

"Y peth pwysicaf i ni yw bod pobl yn ei fwynhau, un ai ar ben eu salad, pasta neu tatws, neu ar ffurf saws neu finegrét," meddai Geraint Hughes. "Ar ben hynny, mae'n olew iachach na olew olewydd, gan ei fod yn isel mewn braster dirlawn ond yn uchel iawn mewn omega-3 a fitamin E. Gyda'r Nadolig yn agoshau, mae'n hefyd yn anrheg unigryw i roi yn yr hosan."

"Ar ôl mynychu ambell i Ffair Fwyd, dechreuodd pobl ofyn am hadau Camelina, sef ffynhonell yr olew. Rwan, rydym yn gwerthu'r hadau maethlon mewn pacedi 250g i bobl gael eu gwasgaru er eu salad neu ar eu brechwast yn y bore."

Sefydlwyd Bwyd Calon Lân ar y cyd gyda Asiantaeth Menter Môn gan fanteisio ar nawdd Ewropeaidd rhaglen Leader+.

Gyda'r cwmni yn disgwyl gwerthu eu milfed potel dros y Flwyddyn Newydd, mae'r cwmni yn edrych ymlaen yn hyderus tuag at 2007.

"Rydym eisioes wedi dechrau cynllunio ar gyfer tyfu Camelina lleol yn 2007," datgelodd Geraint Hughes. "Gan ei fod yn gnwd gymharol rwydd i'w dyfu, rydym yn gobeithio y bydd yn cynnig cyfle masnachol newydd i ffermwyr yn y tymor hir. Byddwn hefyd yn lawnsio olew afocado ac olew cywarch yn lonawr, gan anelu i ddenu rhagor o siopau."

01758 612 621

Calon Lân, locws, Pwllheli, Gwynedd LL53 5TY
post@calonlanfood.com



NODIADAU I'R GOLYGYDD

1. Brodor o Bwllheli yw Geraint Hughes. Mae'n 27 oed ac yn byw ar fferm. Wedi 5 mlynedd yn gweithio yn Adran Amaeth a Choedwigaeth, Prifysgol Cymru Bangor, sefydlodd cwmni ymgynghori ei hun o'r enw Madryn Cyf yn Nhachwedd 2005. Drwy ei gwmni, mae Geraint yn gallu cynnig arbennigedd mewn bwydydd swyddogaethol a chnydau amgen. Bu hyn o fantais mawr i Calon Lân wrth ddatblygu olew camelina.
2. Sefydlwyd Menter Môn yn 1995 i gydlynu cynllun Ewropeaidd Leader II. Mae bellach yn asiantaeth fenter sy'n cyflogi 60 o staff ar gynlluniau amgylcheddol, cymunedol, ieithyddol ac amaethyddol. Nôd y cynllun arloesedd amaethyddol sy'n gyfrifol am gefnogi Calon Lân yw annog ffermwyr i fabwysiadu dulliau newydd o ffermio.
3. Nôd Calon Lân yw hybu a marchnata olew camelina. Bwriadir lawnsio olew afocado ac olew cywarch yn Ionawr 2007.
4. Brand ar gyfer bwydydd swyddogaethol yw Calon Lân. Nôd tymor hir y cwmni yw cynhyrchu a phrosesu amrediad eang o fwydydd swyddogaethol yn lleol.
5. Mae bwydydd swyddogaethol yn cynnig manteision iachusol tu hwnt i'r hyn a ddisgwyllir gan fwyd neu ddiod cyffredin pob dydd. Mae gwerth maeth bwydydd swyddogaethol yn cynnig manteision o ran gwella cyflwr iechyd penodol neu o ran lleihau y siawns o ddatblygu afiechyd/on. Yn fyr, mae'r rhain yn fwydydd sydd â manteision iechyd tu hwnt yw gwerth maeth.
6. Er yn hysbys i ddyn ers Oes yr Haearn, anghofwyd am olew camelina bron ym mhob man heblaw am Rwsia a Llychlyn, ond mae'n prysur cael ei ail ddarganfod. Mae'n un o'r ffynonellau gorau o omega-3 a fitamin E ac mae'n cynnwys cyfuniad anhygoel o asidau brasterog amlannirlawn a gwrthocsidyddion llesol.
7. Cynhyrchir yr olew o hadau y planhigyn camelina. Gellir tyfu camelina yn rwydd yng Nghymru. Plannir y cnwd yn mis Ebrill a'i gynaeu yn niwedd mis Awst. Echdynnir yr olew dryw oerwasgu yr hadau er mwyn sicrhau nad yw'r tymheredd yn codi mwy na 50°C. Mae hyn yn bwysig er mwyn cynnal purdeb ac ansawdd yr olew. Ni ychwanegir unrhyw beth at yr olew, felly mae'n olew pur iawn.
8. Gellir taenu'r olew ar salad, reis a thatws, neu ei ychwanegu at ddresins, cawl a sawsiau. Gellir trochi bara newydd ei grasu ynddo neu ei fwynhau ar ben ei hun. Mae'n olew amlbwrpas, ond dylid osgoi tymheredd coginio uchel iawn megis ffrio twfn.
9. **Gellir darparu lluniau o hâd camelina, y planhigyn, y potel ag o Geraint a Dafydd Gruffydd (y Cyfarwyddwyr) ar gais.**
10. Gellir cysylltu gyda Geraint Hughes ar 01758 612621, 07740 721109 neu geraint@madryn.co.uk

01758 612 621

Calon Lân, locws, Pwllheli, Gwynedd LL53 5TY
post@calonlanfood.com