



Catalog HoReCa

Totul a început în anul 1934...

Istoria Podravka a început în anul **1934** cu o mică fabrică de prelucrare a fructelor, înființată de către frații Wolf în Koprivnica. În **1947**, fabrica a devenit proprietatea statului și a preluat numele de Podravka, nume pe care îl are și acum. În **1957**, au fost produse primele supe care au fost prezentate în toamna aceluși an la Târgul din Zagreb.

Anul 1958 este foarte important pentru dezvoltarea companiei Podravka. Prof. Zlata Bartl împreună cu echipa sa au dat naștere în laboratoarele Podravka produsului Vegeta, care a devenit autoritatea absolută pe piața de adaosuri universale pentru mâncare. Un an mai târziu, în 1959, Vegeta a fost lansată pe piață și a fost de neoprit în drumul către succes. Având o abordare complet inovatoare în prezentarea produselor și aplicând sfaturile bucătarilor renumiți, Vegeta a fost adusă mai aproape de consumator și a preluat controlul în poziția de top pe segmentul de adaosuri universale pentru mâncare. Prin sloganul “o singură lingură de Vegeta” dintr-un renumit show TV, Vegeta trăiește și astăzi în conștiința consumatorilor săi fideli în mai mult de 50 de țări din întreaga lume.

Astăzi, Podravka este practic o companie internațională de food și un lider în partea de Sud-Est a Europei. Este într-o continuă dezvoltare, fapt ce permite crearea de noi produse de o calitate ce câștigă încrederea consumatorilor din întreaga lume.

În industria alimentară, Podravka este un lider inovator, în special în Europa de Sud-Est, Centrală și de Est, și se dezvoltă ca o companie perfect capabilă să furnizeze un răspuns rapid la schimbările din mediul de afaceri. Filialele și reprezentanțele sale sunt prezente în 20 de țări din întreaga lume și, în afară de aceasta, Podravka are o rețea proprie de distribuție în 9 țări din Europa Centrală și de Sud-Est și fabrici de producție în 3 țări.

Simbolul acestei companii este inima, ce exprimă sentimente profunde: grijă pentru consumator, cordialitate, iubire și mobilizare ca răspuns la provocări.

Urmărindu-și misiunea, Podravka oferă consumatorilor săi experiențe culinare inovative și soluții pentru o viață sănătoasă. În afară de crearea numeroaselor branduri, câștigarea nenumăratelor premii și recunoașterea activității sale, pentru Podravka, cel mai mare succes este considerat a fi loialitatea consumatorilor săi.

Produsele Podravka au o calitate superioară și sunt practice și sigure, ca urmare a materiei prime de înaltă calitate atent selecționată, a cunoștințelor și proceselor tehnologice moderne. Folosind avantajele de la nivel global și local, acestea sunt adaptate la bucătăriile naționale, respectând particularitățile gustului local.

Vegeta, supele Podravka, Fant, Lagris, sunt câteva dintre brandurile recunoscute ale acestei companii alimentare. Valorile de bază ale companiei Podravka sunt, în afară de aceste branduri, angajații săi, împreună cu cunoștințele și experiențele acestora. Astăzi, numărul angajaților Podravka a ajuns la 5400. Aceștia, datorită expertizei vaste în domeniu, dezvoltă constant numeroase inovații și produse noi.

În mai mult de 40 de țări din întreaga lume, numeroși consumatori au recunoscut valoarea Podravka și au acordat încredere produselor sale.



Podravka – Always with the heart!



Cu Vegeta, mâncarea este mai gustoasă!

Vegeta este “cea mai bună creație croată” care garantează calitatea ingredientelor alese, având un conținut optim de sare, o combinație unică de condimente și legume deshidratate, o combinație de experiențe culinare și ingrediente sănătoase. Vegeta îmbogățește gustul mâncărilor, transformându-l într-unul de neuitat. Este un produs care nu trebuie să lipsească din nicio bucătărie. O lingură de Vegeta va asigura o abundență unică de simțuri.



..... ♥
A fost creată în
1959 și a început
o adevărată
revoluție
culinară!



Bine de știut:

- Lider absolut pe piața bazelor pentru mâncăruri
- Completează și reunește caracteristicile naturale ale mâncării, fără a domina aroma
- Experiențe culinare prin numeroasele rețete de succes
- Produs de calitate recunoscut de către consumatori și profesioniști prin numeroase certificate și premii câștigate
- Și nu uitați... adăugați o lingură cu Vegeta la fiecare mâncare!



Cod produs	Nume produs	Bucăți în bax	Baxuri pe palet	Termen de garanție (zile)	Certificat/ Caracteristici	Cod EAN
1517RM	Vegeta 3kg	1	90	730	V G	3850104015175
K823RM	Vegeta Gust de Găina 2kg	6	45	730	G	3850104288234
J242RM	Vegeta Bors cuLegume 150g	12	85	456	V G	3850104272424

Caracteristici: **V** pentru vegetarieni **G** fără gluten

Vegeta 3 kg: Presărați Vegeta peste friptură, grătar, pui, pește și alte mâncăruri înainte de preparare. Pentru o porție (250 ml) de mâncare fiartă sau înăbușită (supe, sosuri, orez, legume etc.) adăugați o linguriță (3 g) de Vegeta cu 5 minute înainte de terminarea mâncărurilor. Adăugați sare dacă este necesar.

Vegeta Gust de Găină 2 kg: Pentru a prepara o supă sau o ciorbă delicioasă, adăugați o linguriță (3g) Vegeta Gust de Găină pentru o porție (250ml) și fierbeți 5 minute. Folosiți Vegeta Gust de Găină pentru a îmbogăți gustul supelor, ciorbelor, tocănițelor, sosurilor, fripturilor, mâncărurilor din orez, legume, cartofi și a altor preparate.

Vegeta Borș cu legume 150 g: Adăugați o lingură 10 g de Vegeta Borș cu legume la un litru de ciorbă spre sfârșitul preparării.



Vegeta 3 kg



Vegeta Gust de Găină 2 kg



Vegeta Borș cu legume 150 g



Vegeta Maestro – simfonia celor mai aromate condimente!

Combinăția plină de imaginație a diferitelor condimente va îmbogăți fiecare fel de mâncare, așa că lasă aromele individuale și gustul deosebit să își pună amprenta pe preparatele tale. În întregime naturale, fără aditivi, sunt produse din plante proaspete, acestea fiind cultivate, culese și uscate într-un mod complet natural. Sunt o inspirație pentru a-ți exprima creativitatea în bucătărie, oferind preparatelor tale un gust bogat și încurajându-te să experimentezi permanent.



Datorită gustului lor irezistibil, aroma specifică și fiind 100% naturale, condimentele sunt un partener de încredere în fiecare bucătărie.



Bine de știut:

- Condimentele sunt o parte importantă din fiecare poveste culinară și își pot găsi cu ușurință locul în fiecare preparat
- Printr-un dozaj atent poți determina chiar tu intensitatea gustului
- Pentru un gust mai bun și mai intens, condimentele se adaugă la finalul procesului de gătit
- Originalitatea este garantată de standardele înalte ale companiei Podravka
- Atent selecționate, de calitate superioară și 100% din ingrediente naturale



Condimentele Vegeta Maestro

Cod produs	Nume produs	Bucăți în bax	Baxuri pe palet	Termen de garanție (zile)	Certificat/ Caracteristici	Cod EAN
A028845	Vegeta Piper negru măcinat 660g	6	80	730	V G	3850104296680
A028847	Vegeta Piper negru boabe 650g	6	80	730	V G	3850104296666
A028848	Vegeta Usturoi granulat 750g	6	80	730	V G	3850104298394
A028850	Vegeta Boia de ardei dulce 1kg	6	30	730	V G	3850104296703
A031259	Vegeta Boia dulce afumată 1kg	6	30	547	V G	3856020242886
A028844	Vegeta Piper negru măcinat 1kg	6	30	730	V G	3850104296673
A028846	Vegeta Piper negru boabe 1kg	5	30	730	V G	3850104296659
A028849	Vegeta Oregano 750g	2	30	730	V G	3850104296635

Caracteristici: **V** pentru vegetarieni **G** fără gluten



Vegeta Piper Negru
Măcinat 660g



Vegeta Piper Negru
Boabe 650g



Vegeta Usturoi
Granulat 750g



Vegeta Boia de Ardei
Dulce 1kg



Vegeta Piper Negru
Măcinat 1kg



Vegeta Piper Negru
Boabe 1kg



Vegeta Boia de Ardei
Dulce Afumată 1kg



Vegeta Oregano 750g



Concentrat de pui / vită / legume

Concentratele Vegeta de pui, vită și legume îți vor îmbogăți experiența culinară și vor reduce semnificativ timpul de gătire. Astfel, mesele vor fi delicioase, diversificate și ademenitoare pentru toți.



Îmbogățește gustul supelor, tocănițelor, mâncărilor cu legume, cu carne, risoto.

Vor schimba în mod fundamental atitudinea față de prepararea felurilor de mâncare.






Bine de știut:

- Bază culinară pentru fiecare fel de mâncare.
- Preparare rapidă și simplă.
- Scurtează timpul de preparare.
- Garantează calitatea.



Concentrat de pui/vită/legume

Cod produs	Nume produs	Bucăți în bax	Baxuri pe palet	Termen de garanție (zile)	Certificat/Caracteristici	Cod EAN
A026419	Vegeta Concentrat de pui 1kg	6	45	456		3850104257063
A026421	Vegeta Concentrat de vită 1kg	6	45	456		3850104257070
A026422	Vegeta Concentrat de legume 1kg	6	45	456		3850104257100

Caracteristici:  pentru vegetarieni  fără gluten

Mod de preparare

Concentrat de pui 1kg: Pentru numărul dorit de porții se cântărește cantitatea de concentrat de pui, se adaugă în apă clocotită și se amestecă. Se pune la fiert la foc mic timp de 2 minute.

Concentrat de vită 1kg: Pentru numărul dorit de porții se cântărește cantitatea de concentrat de vită, se adaugă în apă clocotită și se amestecă. Se pune la fiert la foc mic timp de 2 minute.

Concentrat de legume 1kg: Pentru numărul dorit de porții se cântărește cantitatea de concentrat de legume, se adaugă în apă clocotită și se amestecă. Se pune la fiert la foc mic timp de 2 minute.



Concentrat de pui 1kg



Concentrat de vită 1kg



Concentrat de legume 1kg



Sosuri

Poți folosi sosurile ca și mese individuale, dar primești plenitudinea reală a mâncării dacă o îmbogățești cu ingrediente care exprimă pe deplin personalitatea ta. Combinația creatoare a ingredientelor din sos va avea ca rezultat o masă suculentă și delicioasă.

..... ♥
Bază pentru
dezvoltarea
propriei
creativități



Bine de știut:

- Economie de timp
- Gust bogat și egal al mâncărilor de fiecare dată
- Ambalaje practice
- Dressingurile permit de fiecare dată pregătirea în moduri diferite a salatelor
- Oferă savoare bucătărilor naționale și internaționale
- Viteză și diversitate în preparare



Podravka sosuri

Cod produs	Nume produs	Bucăți în bax	Baxuri pe palet	Termen de garanție (zile)	Certificat/ Caracteristici	Cod EAN
F404RM	Vegeta Sos Gravy 500 g	6	72	456	V	3850104067716
F403RM	Vegeta Sos Brun 500g	6	72	456		3850104000027
F405RM	Vegeta Sos de Ciuperci 500g	6	72	456	V	3850104067723

Caracteristici: **V** pentru vegetarieni

Mod de preparare

Sos Gravy, 500 g: Pentru cantitatea dorită de sos, se cântărește concentratul și se pune într-un vas cu cantitatea corespunzătoare de apă caldă. Se aduce la fierbere amestecând continuu, și se toarnă amestecul peste carnea gătită în prealabil. Acest sos poate fi utilizat pentru a îmbunătăți gustul sosurilor locale, sosurilor pentru cotlete, fripturi, cârnați prăjiți, carne de pui, pește prăjit și altele asemenea.

Sos de ciuperci, 500 g: Pentru cantitatea dorită de sos, se cântărește concentratul și se pune într-un vas cu cantitatea corespunzătoare de apă caldă. Se fierbe amestecând continuu 5 minute. Acest sos poate fi pus peste paste, orez, cartofi, găluște, și poate fi servit cu carne fiartă sau prăjită.

Sos brun, 500 g: Pentru cantitatea dorită de sos, se cântărește concentratul și se pune într-un vas cu cantitatea corespunzătoare de apă caldă. Se fierbe amestecând continuu 3-5 minute.



Sos Gravy



Sos brun



Sos de ciuperci



De la inimă la inimă...

În gustul identic cu a supelor făcute în casă constă valoarea recunoscută a supelor Vegeta. Ele sunt sinonimul calității și fac parte din categoria produselor favorite și apreciate în fiecare bucătărie. Supele lasă loc pentru propria creativitate prin calitatea superioară, gustul intens și modul de preparare ușor și simplu. Îmbogățește supele Vegeta cu ingrediente variate și vei obține o adevărată supă făcută în casă, preparată repede și economic.



..... ♥
Anual, sunt gătite
aproximativ 300
de milioane de
porții de supă
Podravka.



Bine de știut:

- 60 de ani de tradiție în producția de supe
- Calitate înaltă și constantă a produselor
- Încrederea consumatorilor și bucătarilor din întreaga lume pentru produsele Podravka
- Supele au un gust bogat ca de supă făcută în casă
- Supele cremă pot fi o bază în prepararea sosurilor, tocănițelor și lasă loc propriei creativități în bucătărie
- Un pachet poate fi folosit în prepararea unui număr mare de porții cu economii semnificative
- Ambalaje practice



Supe

Cod produs	Nume produs	Bucăți în bax	Baxuri pe palet	Termen de garanție (zile)	Certificat/ Caracteristici	Cod EAN
B726RM	Vegeta Supa crema de ciuperci champignon 1 kg	6	45	456	V	3850104217265
B738RM	Vegeta Supa crema de rosii 1.5 kg	6	45	365	V	3850104217388
B864RM	Vegeta Fond de peste 1kg	6	45	456		3850104218644

Caracteristici: **V** pentru vegetarieni

Mod de preparare

Supă cremă de ciuperci champignon 1kg: Pentru numărul dorit de porții se cântărește cantitatea specificată de concentrat pentru supă, se pune în volumul corespunzător de apă caldă și se amestecă cu un tel până când supa începe să fiarbă. Fierbeți ușor timp de 5 minute amestecând continuu. Apoi se adaugă laptele, se amestecă și se lasă până dă în clocot supa.

Supă cremă de roșii 1.5 kg: Pentru numărul dorit de porții, se cântărește cantitatea necesară de concentrat pentru supă și se pune în apă caldă și se amestecă cu un tel până când supa începe să fiarbă. Fierbeți la foc mic timp de 7 minute, amestecând continuu.

Fond de pește 1 kg: Pentru numărul dorit de porții, se cântărește cantitatea necesară de concentrat pentru fond și se pune în apă clocotită corespunzătoare și se amestecă. Fierbeți la foc mic timp de 3 minute.



Supă cremă de ciuperci champignon



Supă cremă de roșii



Fond de pește



Lino Lada – cremă tartinabilă

Cu produsele Lino orice activitate este mai ușoară, iar jocurile pentru copii sunt mai vesele, deoarece Lino este foarte bogat în vitamine și minerale. Lino Lada este un produs premium ideal pentru ocazii speciale, atunci când ne dorim o mică recompensă sau ca dar pentru prietenii noștri. Aroma inconfundabilă a cremei tartinabile de ciocolată Lino Lada poate fi experimentată de toată lumea și va oferi fiecăruia un deliciu fără precedent! Pe clătite sau înghețată, sau „doar” într-o lingură, Lino Lada este iubită de toți, mari sau mici.



Bine de știut:

- Conține toate ingredientele importante pentru creșterea și dezvoltarea copilului
- Aromele diverse și delicioase le fac preferatele tuturor
- Îmbunătățite cu vitamine și minerale necesare pentru o dezvoltare armonioasă
- Calitatea superioară este garantată de ingredientele atent selecționate
- Nu conțin conservanți, coloranți artificiali sau alți aditivi



Preparare ușoară,
rapidă și
economică
a diverselor
deserturi care pot
fi servite
ca atare sau
combinat și cu
multe alte rețete.



Lino Lada

Cod produs	Nume produs	Bucăți în box	Baxuri pe palet	Termen de garanție (zile)	Certificat/ Caracteristici	Cod EAN
A031151	Lino Lada Duo 350g	12	88	365	V K	3850104267116
A031153	Lino Lada Ciocolată 350g	12	88	365	V K	3850104267123
A031150	Lino Lada Cocos 350g	12	88	365	V K	3850104284458
A031149	Lino Lada Lapte 350g	12	88	365	V K	3850104267109
A031152	Lino Lada Gold 350g	12	88	305	V K	3856020213572
A029455	Lino Lada Gold 20g	48	209	244	V K	3856020234188
A032033	Lino Lada Duo 20g	48	209	305	V K	3850104265440
A029801	Lino Lada Duo 2,5kg	1	150	365	V K	3850104019791
A029805	Lino Lada Ciocolată 2,5kg	1	150	305	V K	3856020216580
A029804	Lino Lada Cocos 2,5kg	1	150	183	V K	3856020231927
A029803	Lino Lada Lapte 2,5kg	1	150	365	V K	3856020216566
A029802	Lino Lada Gold 2,5kg	1	150	183	V K	3856020232160

Caracteristici: **V** pentru vegetarieni **K** Kosher



Lino Lada Duo/Gold/Ciocolată/
Cocos/Lapte 2,5kg



Lino Lada Duo 20g



Lino Lada Gold 20g



Lino Lada Duo 350g



Lino Lada Gold 350g



Lino Lada Cocos 350g



Lino Lada Lapte 350g



Lino Lada Nougat 350g



Podravka în străinătate



Always with the heart!



- **Best Buy Award** - raportul preț – calitate cel mai bun pentru consumatorii croați
- **Qudal** - cel mai bun simbol pe termen lung pentru cea mai bună calitate
- **Trusted Brands Croatian** – cel mai de încredere brand
- **Superior Taste Award** – produse cu cea mai înaltă calitate
- **Superbrands** – cel mai bun brand din categorie
- **CROPAK** – Premiul pentru cel mai bun ambalaj
- **SIAL d'Or** – Premiul pentru produse inovatoare și atingerea succesului în cea mai scurtă perioadă



Podravka d.d.

Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica
Croația
+385 48 651204



Podravka Romania

Splaiul Unirii nr.4, Tronson 2, Bl. B3, Et. 2, Ap. 4-5,
Sector 4, București
Tel.: 0040-21-311.45.07/08;
Fax: 0040-21-311.45.09