



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 aceluiași 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 numeroaselor 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 cunoștințelor 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.



fant



Lino



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 mâncărurilor, 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 numeroasele certificate și premii câștigate
- Și nu uitați... adăugați o lingură cu Vegeta la fiecare mâncare!



Vegeta

Cod	Nume produs	Unitate de măsură	Cantitate kg	Buc/bax	Baxuri pe palet	Termen valabilitate / luni	Caracteristici	Cod EAN
A026208	Vegeta 2 kg	Buc	2	6	45	24	 	3 850104 220098
1517RM2	Vegeta 3 kg	Buc	3	1	90	24	 	3 850104 015175
K823RM	Vegeta Gust de Găină 2 kg	Buc	2	6	45	24		3 850104 288234
J242RM	Vegeta Borș cu legume 150 g	Buc	0,15	12	85	15	 	3 850104 272424

Caracteristici:  pentru vegetarieni  fără gluten

Vegeta 2 kg și 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 2 Kg



Vegeta 3 Kg



Vegeta Gust de Găină 2 kg



Vegeta Borș cu legume 150 g

Concentrat de pui / vită / legume

Concentratele Vegeta de pui, vită și legume vor îmbogăți experiența dumneavoastră culinară și vor reduce semnificativ timpul de gătire.

Astfel, mesele sunt delicioase, diversificate și ademenitoare pentru toți.



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

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	Nume produs	Unitate de măsură	Cantitate kg	Nr. bucăți	Baxuri pe palet	Termen valabilitate / luni	Concentrat în g	Cantitate apă în litri	Caracteristici	Nr. de porții preparate	Cod EAN
A026419	Concentrat de pui 1kg	Buc	1	6	45	15	1000	45		180	 3 850104 257063
A026421	Concentrat de vită 1kg	Buc	1	6	45	15	1000	45		180	 3 850104 257070
A026422	Concentrat de legume 1kg	Buc	1	6	45	15	1000	45		180	 3 850104 257100

Caracteristici:  pentru vegetarieni  fără gluten

Concentrat de pui 1 kg: 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 1 kg: 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 1 kg: 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 succulentă 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
- Vitează și diversitate în preparare



Podravka sosuri

Cod	Nume produs	Unitate de măsură	Cantitate kg	Nr. bucăți	Baxuri pe palet	Termen valabilitate / luni	Concentrat sos in g	Cantitate apă litri	Nr. de porții preparate	Caracteristici	Cod EAN
F404RM	Sos Gravy 500g	Buc	0.5	6	72	15	500	5	5	V	3 48501041067716
F405RM	Sos de ciuperci 500g	Buc	0.5	6	72	15	500	3.1	3.1	V	3 48501041067723
F403RM	Sos brun 500g	Buc	0.5	6	72	15	500	5	5		3 48501041000027

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 cotele, 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...

Gustul supelor făcute în casă este cheia cea mai valoroasă a supelor Podravka. Ele sunt sinonimul calității și fac parte din categoria produselor favorite și apreciate în fiecare bucătărie. Supele lasă loc pentru propria creativitate prin înalta calitate, gustul intens și modul de preparare ușor și simplu. Îmbogățiți supele Podravka cu ingrediente proaspete și veți obține o adevărată supă făcută în casă, preparată repede și ieftin.



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	Nume produs	Unitate de măsură	Cantitate kg	Nr. bucăți	Baxuri pe palet	Termen valabilitate /luni	Concentrat supă g	Cantitate apă litri	Nr. de porții preparate	Caracteristici	Cod EAN
B726RM	Supă cremă de ciuperci champignon 1 kg	Buc	1	6	45	15	1000	11.5	46	V	3 850 104 217 265
B738RM	Supă cremă de roșii 1,5 kg	Buc	1,5	6	45	12	1500	18.75	75	V	3 850 104 217 388
B864RM	Fond de pește 1 kg	Buc	1	6	45	15	1000	45	180	V	3 850 104 218 644

Caracteristici: **V** pentru vegetarieni

Mod de preparare

Supă cremă de ciuperci champignon 1 kg: 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 cantitate 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



Dolcela

Dolcela te ajută să amesteci o bucațiță mică de fantezie în creațiile tale dulci.














Bine de știut:

- Succes garantat și calitate unică
- Bază pentru dezvoltarea ideilor creative
- Deserturi care pot fi servite ca atare sau combinate în multe alte rețete
- Preparate calde sau reci
- Ușoare, cremoase, fără coacere

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



Cod	Nume produs	Unitate de măsură	Cantitate kg	Buc/bax	Baxuri pe palet	Termen valabilitate / luni	Caracteristici	Cod EAN
A027195	Praf de copt	Buc	1	10	30	9	 	 3 850104 219535
A027196	Zahar vanilinat	Buc	1	8	30	12		 3 850104 018886
A027199	Praf de budincă cu gust de vanilie	Buc	1	8	30	12	 	 3 850104 229497
A027198	Praf de budincă cu gust de ciocolată	Buc	1	8	30	12	 	 3 850104 229527

Caracteristici:  pentru vegetarieni  Kosher

Mod de preparare

Praf de budincă cu gust de vanilie: Mixați praful de budincă cu 3 linguri (40 g) de zahăr. Adăugați 6 linguri de lapte rece și amestecați bine până veți obține un amestec omogen. Fierbeți restul de lapte, luați-l de pe foc și turnați-l în amestecul preparat, amestecând constant. Puneți din nou la fiert, la foc mic, timp de 1-2 minute. Turnați budinca fierbinte în ceștile pe care le-ați spalat în prealabil cu apă și lăsați să se răcească.

Praf de budincă cu gust de ciocolată: Se amestecă praful de budincă cu 7 linguri (100 g) de zahăr. Adăugați 12 linguri de lapte rece și amestecați bine până veți obține un amestec omogen. Fierbeți restul de lapte, luați-l de pe foc și turnați-l în amestecul preparat, amestecând constant. Puneți din nou la fiert, la foc mic, timp de 1-2 minute. Turnați budinca fierbinte în ceștile pe care le-ați spalat în prealabil cu apă și lăsați să se răcească.



Praf de copt



Zahar vanilinat



Praf de budincă
cu gust de vanilie



Praf de budincă
cu gust de ciocolată

Alte categorii Gastro din Portofoliul Podravka:

LINO 

Natural și delicios

Sănătos, delicios, de cea mai bună calitate, oferă corpului vitaminele și mineralele necesare. O masă bine echilibrată, ușoară și simplu de pregătit. Nu conține conservanți, coloranți și nici aditivi. Lino lada este un ingredient ideal pentru deserturi și pentru un mic dejun delicios și bogat în lapte și alune. O puteți găsi în variantele de: 50g, 2,5kg și 10kg.



Lino Lada duo

DOLCELA 

Atingerea dulce a fanteziei

Dolcela vă oferă tot ceea ce aveți nevoie pentru a vă folosi fantezia în toate creațiile dulci. Prepararea ușoară, rapidă și economică a diferitelor dulciuri ajută la servirea acestora ca atare sau combinate în mai multe rețete.



Cremă pentru tort



Budincă de căpșuni



Cremă Parfait



Tiramisu



Panna cotta

Ceaiuri 

Varietatea de arome a ceaiurilor vă permite să oferiți clienților dumneavoastră băutura supremă.



Ceai de mușetel



Ceai verde



Ceai de măceșe



Ceai indian



Ceai de prune



Ceai de tei cu lămâie



Ceai de merișoare



Ceai de măr cu scorțișoară

Eva 

Din inima mării

Produsele Eva din pește oferă o adevărată plăcere din adâncurile mării. Acestea sunt preparate din cele mai bune bucăți de pește și sunt bogate în proteine valoroase ce conțin aminoacizi și minerale esențiale.



Pate din ton



Ton în ulei vegetal



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
- **ŞIAL d'Or** – Premiul pentru produse inovatoare și atingerea succesului în cea mai scurtă perioadă.



Podravka d.d.

Ante Starčevića 32
48 000 Koprivnica
Croatia
+385 48 651 204



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