

# PERUTNINA PTUJ - PIPO D.O.O. ČAKOVEC

Perutnina Ptuj – Pipo d.o.o. Čakovec članica je međunarodne skupine poduzeća Grupe Perutnina Ptuj sa sjedištem u Čakovcu, Rudolfa Steinera 7. Osnovna djelatnost poduzeća je proizvodnja pilećeg mesa i pilećih prerađevina.

Svojom djelatnošću prati i usmjerava prehrambene navike svojih potrošača koji sve više cijene zdravlje i dobar okus pilećeg mesa.

Vizija budućnosti je postati najuspješnije peradarsko poduzeće u Hrvatskoj i osvojiti tržište i potrošače kvalitetom i prirodnim okusom stvarajući sigurne i zdrave prehrambene navike.

Sustav kvalitete poduzeće jamči certifikatom ISO 9001, poštuje i sustav kontrole kritičnih točaka HACCP, a svoje opredjeljenje da proizvodi visokokvalitetne proizvode u skladu s održivim razvojem dokazuje i certifikatom za upravljanje okolišem ISO 14001.

Brojnim međunarodnim standardima pridodan je još jedan. U studenom 2007. godine Agencija za certificiranje Halal kvalitete uručila je Perutnini Ptuj – Pipo d.o.o. Čakovec certifikat Halal. Tako se i Perutnina Ptuj – Pipo pridružila brojnim poduzećima koja poštuju specifičnosti prehrambenih navika islamske zajednice. Certifikat Halal je pripadnicima zajednice jamstvo da su proizvodi proizvedeni u skladu sa zahtjevima islamskih zakona.

Halal certifikat jamči standard uzgoja životinja, načina klanja, tehnološke obrade mesa i mesnih prerađevina u skladu sa zahtjevima Halal kvalitete, uvažavajući kulturne i religiozne vrijednosti islamske zajednice.

Detaljnou i strogom nadzoru nisu podvrgnuti samo uvjeti i način uzgoja životinja, sastojci hrane i uvjeti klanja, već i svi postupci pripreme i prerade mesa, načini skladištenja sirovina i dodataka, pakiranje, etiketiranje, skladištenje i transport gotovih proizvoda. Certifikat Halal jamči potrošačima da su u procesima prerade i obrade pilećeg mesa i proizvoda poštivani najstroži higijenski zahtjevi i stroga pravila koje zahtijevaju islamski zakoni uz istovremeno poštivanje najviših zahtjeva kvalitete.

Dobivanjem certifikata Halal poduzeće je korak bliže ostvarivanju svoje vizije i ciljeva poslovanja.

Želja nam je da naši visokokvalitetni proizvodi budu dostupni potrošačima na širem tržištu jugoistočne Europe i da zadovoljimo zahtjeve pojedinih ciljnih skupina kao što je islamska zajednica. Certifikat Halal će Perutnini Ptuj – Pipo d.o.o. Čakovec omogućiti dobivanje povjerenja na tržištima s visokom zastupljenošću islamskog stanovništva gdje načelo standarda Halal nije trend već nužnost.

Certifikat Halal još jedna je potvrda nastojanja poduzeća da zadovolji zahtjeve i očekivanja potrošača.

Proizvođači prema svim navedenim standardima, svojim kupcima nudimo širok izbor svježeg i duboko zamrznutog pilećeg mesa u različitim ambalažama. Tu je i bogati izbor pilećih prerađevina i gotovih proizvoda robne marke Perutnina Ptuj.

Najsajnija zvijezda u asortimanu Perutnine Ptuj – Pipo Čakovec je POLI. Poli je prva pileća kobasica na tržištu, prava avangarda. Omiljena je i obožavana već više od 30 godina. O njoj brinu predani stručnjaci koji imaju potpuni nadzor nad uzgojem i preradom pilećeg mesa.

Poli zemlja je velika i slikovita, prostire se od Skandinavije do Sredozemlja. Njezini stanovnici su mladi, još mlađi u srcu, a svima je zajedničko obožavanje Poli.

Prepoznatljiv okus nudi nam se u različitim oblicima. Odabrano pileće meso jamči uvijek isti okus, prepoznatljivu ružičastu boju i čvrstoću.

Klasični Poli omiljen je kod potrošača svih generacija. Zbog blagog okusa posebno ga vole djeca.

Poli sa sirom za gurmane željne promjena i novih okusa.

Poli s povrćem, obogaćen okus pileće posebne kobasice za sve koji žele nešto više.

Poli light, za sve koji brinu o svojoj liniji i vole laganu prehranu. Poli s nižim udjelom masti.

Mogućnosti pripreme su mnogobrojne i potiču individualnost. Poli hrani dušu i tijelo.

Poli je namijenjena najrazličitijim ljudima bez obzira na starosne, obrazovne i druge razlike. Zajedničko im je veselje prema životu i osjećajna pripadnost vjernoj prijateljici Poli.

Poli je postavila tako visoki standard da ga još

PRIRODNO FIT



Perutnina Ptuj

## KOD NAS SE SVE OKREĆE OKO ZDRAVLJA

Zdravlje je predmet brojnih razgovora, uz njega se vežu mnoge mudre misli i dobre želje.

Često je na prvom, počasnom mjestu. I u Perutnini Ptuj - Pipo je tako.

Pileće meso i proizvodi Perutnine Ptuj - Pipo proizvedeni su na prirodan način u Hrvatskoj, a cjelokupan proces proizvodnje sljedljiv je kroz sve faze uz poštivanje svih propisanih standarda.



odsada u novoj ambalaži

uvijek nitko nije uspio dostići. Možemo joj vjerovati, nikada ne razočara. Njezina tajna receptura je tehnološki dovršena, kvaliteta je kontrolirana i stalna.

Poli je bila i ostala prva.

**Novost na hrvatskom tržištu – Hrenovke Slim&Fit.**

### OPĆENITO (NE) POZNATO O HRENOVKAMA

Još nedugo vrijedilo je mišljenje da je u hrenovkama meso najslabije kvalitete. Danas znamo da to nije tako. A nikada nije ni vrijedilo za pileće hrenovke. Pileće meso nije samo ukusno, već udovoljava i zahtjevima zdrave prehrane. Prirodni je izvor niacina, željeza, cinka, vitamina skupine B, vitamina D te zdravih, nezasićenih masti. Pileće meso bogato je visokovrijednim bjelančevinama i sadrži malo masti.

Pileće hrenovke sadrže manje masti nego hrenovke od ostalih vrsta mesa. Zbog toga su primjerene za sve generacije, za borbu protiv suvišnih kilograma i aktivni životni stil.

U današnjem tempu života želimo što manje vremena posvetiti pripremi obroka.

Jedno od rješenja su...

### HRENOVKE SLIM & FIT.

Zbog brige o zdravlju, ne morate se odreći užitka.

Zdravlje i dobro osjećanje su naša odgovornost, a jedan od koraka do njih je zdrava prehrana. Možda bi se još jučer smijali riječima zdrave hrenovke.

Predstaviti ćemo Vam najmanje pet razloga zbog kojih to više nije šala.

Hrenovke Slim & Fit se od uobičajenih hrenovki razlikuju po tome što sadrže:

- 30 % smanjenu energetske vrijednosti
- približno 10% manje masti
- više proteina
- bez pojačivača okusa su i
- bez umjetnih boja

Zbog nižeg sadržaja masti, hrenovke nisu samo zdravije, nego i čvršće kod zagriža. Više proteina daje im potrebnu čvrstoću i ne treba im ovitak. A pružaju Vam i dugotrajan osjećaj sitosti..

### KAKO IH PRIPREMITI?

Hrenovke Slim fit su termički obrađene i nije ih potrebno kuhati. Želite li, možete ih skuhati – uronite ih u hladnu vodu i zagrijte. Voda ne smije vriti jer će hrenovke postati žilave i neukusne. A ako ih uronite u toplu vodu, ovoj će postati tvrdi.

Tako. Vidjeli smo da Vas sastojci i kalorije ne trebaju zabrinjavati.

Jedite zdravo i dobar tek!

Perutnina Ptuj – Pipo d.o.o. Čakovec, Rudolfa Steinera 7, 40 000 Čakovec, Republika Hrvatska, članica Grupe Perutnina Ptuj

[www.perutnina.com](http://www.perutnina.com)

[www.poli.com.hr](http://www.poli.com.hr) ■

# MEĐUNARODNI POLJOPRIVREDNO - PREHRAMBENI SAJAM GORNJA RADGONA 27. 8. DO 2. 9. 2008.

Ovogodišnji, 46. međunarodni poljoprivredno-prehrambeni sajam u Gornjoj Radgoni, održan je od 23. do 29. kolovoza 2008. godine. Sajam je obuhvatio 1.665 izlagača iz čak 31 države, koji su se pred-

stavili na ukupno 65.300 m<sup>2</sup> izložbenog prostora.

Republika Hrvatska i Republika Mađarska ovogodišnje su zemlje partneri. Ministarstvo poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja i Hrvatska gos-