

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 energetska vrijednost
- 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 nekusne. 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-

podarska komora na izlagačkom prostoru veličine 150 m<sup>2</sup> organizirali su predstavljanje hrvatskih prehrambenih tvrtki.

#### Izlagači iz Hrvatske

Croatian chamber of economy - Hrvatska gospodarska komora,

Jurval d.o.o., Eugena de Piennes bb, Vrbovec

Petrokemija, d.d. Kutina

Vindija d.d. Prehrambena industrija, Varaždin

#### Rezultati sa 29. međunarodnog ocjenjivanja kvalitete mesa i mesnih proizvoda

U sklopu 46. međunarodnog poljoprivredno-prehrambenog sajma u Gornjoj Radgoni održano je i 29. međunarodno ocjenjivanje kvalitete mesa i mesnih proizvoda.

Na ocjenjivanju su sudjelovale 33 tvrtke iz 4 države sa 327 proizvoda.

Podjeljena odličja:

Velika zlatna medalja:	2
Zlatna medalja:	70
Zlatna medalja za tržišnu ponudu:	25
Srebrna medalja:	168
Srebrna medalja za tržišnu ponudu:	15
Brončana medalja:	28
<u>Broj nagrađenih proizvoda:</u>	308

#### Velike zlatne medalje po skupinama:

1. Kobasice	Mortadela Golosa	MIP d.d.
2. Suho meso	Kraški pršut sa kosti	Kras d.d.

#### POSEBNA PRIZNANJA ZA TVRTKE:

**Šampion kvalitete** –proizvodi sa tri puta uzastopno osvojenom zlatnom medaljom:

Probiotična salama	- Kras d.d.
Salama sa aromom tartufa	- Kras d.d.

Države	Tvrtke	Proizvodi
Slovenija	26	283
Hrvatska	5	36
Austrija	1	2
Srbija	1	6

Gorenjski želudac sa kašom - Mesarstvo Anton Čadež s.p.

Kraški zašinek - MIP d.d.

Vipavski zašinek - MIP d.d.

Poli - Perutnina Ptuj d.d.

Panirana pileća krila - Perutnina Ptuj d.d.

Preljev za testenine - Pomurka mesna industrija d.d.

Prebranec s prekajenim mesom 400 g - Pomurka mesna industrija d.d.

Prekmurski bograč - Pomurka mesna industrija d.d.

#### SLOVENIJA

**Kodila d.o.o.**

Markišavci 44, SI-9000 Murska Sobota

#### ZLATNA MEDALJA

Bio Prekmurska šunka

Pašteta od divljači

Pašteta sa bučnim sjemenom

#### Košaki TMI d.d.

Oreško nabrežje 1, SI-2000 Maribor

#### ZLATNA MEDALJA

Habakuk pršut

#### ZLATNA MEDALJA ZA TRŽIŠNU PONUDU

Kolekcija Giros

#### Kras mesnoprerađivačka industrija d.d.

Šepulje 31, SI-6210 Sežana

#### ŠAMPION

Salama sa aromom tartufa

Probiotični salamin

#### VELIKA ZLATNA MEDALJA

Kraški pršut sa kosti

#### ZLATNA MEDALJA

Salama sa aromom oraha

Prešana mesnata slanina sa paprom

Nanoška

Pršut sa kosti dimljen

Kraška domaća salama

#### KZ Krka z.o.o.

Šentjernejska cesta 6, SI-8000 Novo mesto

**ZLATNA MEDALJA**

Dolenjska krvavica sa ajdovom kašom

**Mesarstvo Anton Čadež s.p.**

Visoko 76, SI-4212 Visoko

**ŠAMPION**

Gorenjski želudac sa kašom

**ZLATNA MEDALJA**

Domaća gorenjska zaseka

**Mesarstvo Krušič d.o.o.**

Bezenškova 11, SI-1000 Ljubljana

**ZLATNA MEDALJA**

Konjski pršut

**Mesnine dežele Kranjske d.d.**

Agrokombinatska 63, SI-1000 Ljubljana

**ZLATNA MEDALJA**

Teleće hrenovke

Kranjska kobasica

Krpanove hrenovke

Bloška kobasica

**ZLATNA MEDALJA ZA TRŽIŠNU PONUDU**

Kolekcija ponev - presno

Kolekcija zorjeno meso

Kolekcija prirodne marinade (MAP)

**MIP d.d. Nova Gorica**

Panovška 1, SI-5000 Nova Gorica

**ŠAMPION**

Kraški zašinek

Vipavski zašinek

**VELIKA ZLATNA MEDALJA**

Mortadela Golosa

**ZLATNA MEDALJA**

Suha alpska kobasica

Vipavski pršut

Mortadela Maxi do 60 kg

Mortadela Golosa sa pistacijama

Alpski pršut

Kuhan pršut sa posipom

**ZLATNA MEDALJA ZA TRŽIŠNU PONUDU**

Kolekcija zorjenega mesa mlade govedine

**Panvita, Mesna industrija Radgona d.d.**

Ljutomerska cesta 28/a, SI-9250 Gornja Radgona

**ZLATNA MEDALJA**

Šunka na prekmurski

**ZLATNA MEDALJA ZA TRŽIŠNU PONUDU**

Kobasica za pečenje

Grill tanjur Mikado

**Peloz d.o.o. Prerada mesa i proizvodnja mesnih proizvoda**

Loke 1a, SI-5000 Nova Gorica

**ZLATNA MEDALJA**

Sušeni laks kare u mreži

Domaći zašinek

**Perutnina Ptuj d.d.**

Potrčeva cesta 10, SI-2250 Ptuj

**ŠAMPION**

Poli

Panirana kokošja krila

**ZLATNA MEDALJA**

Pileći fingersi

Pečena pileća krilca

Panirana mala mišica sa začinima

Prirodni pileći odrezak

Kokošja hrenovka u prirodnom ovoju

Pureća grill klobasica

Kokošja jetna pašteta

Laki poli

Panirani kokošji file

Pileća hrenovka sa sirom

Prekajene puranje krače

Pileći cordon bleu natur

Pečeni pileći ribs

Pileći mini fingersi  
Slim & fit pileća hrenovka  
Delikatesni šink sa začinima

**ZLATNA MEDALJA ZA TRŽIŠNU PONUDU**

Kolekcija pureće meso čuva zdravlje VP  
Kolekcija obrađenih pilića  
Kolekcija pureće meso čuva zdravlje - tanjur  
Kolekcija pureće meso sa manje masti VP  
Kolekcija pilećeg mesa za gril  
Piščančja obara  
Kolekcija marinirano pileće meso  
Pečenka iz sesekljanega purećeg mesa  
Kolekcija VOKI

**Pivka perutninarstvo d.d.**

Kal 1, SI-6257 Pivka

**ZLATNA MEDALJA**

Njami pileće hrenovke sa sirom  
Njami pileće hrenovke

**ZLATNA MEDALJA ZA TRŽIŠNU PONUDU**

Pripremljeno za peći - začinjeno pile

**Pomurka mesna industrija d.d.**

Panonska 11, SI-9000 Murska Sobota

**ŠAMPION**

Preljev za testenine  
Prebranec s prekajenim mesom 400 g  
Prekmurski bograč

**ZLATNA MEDALJA**

Vampi u umaku  
Hrenovka  
Kekec pašteta 50 g  
Fina mesni namaz sa paprikom 70 g  
Segedin golaž  
Kekec pašteta  
Jetrni cmoki  
Grah sa kobasicom  
Fina mesni namaz sa česnom in drobnjakom 70 g

**Proconi d.o.o.**

Staneta Rozmana 16, SI-9000 Murska Sobota

**ZLATNA MEDALJA**

Ričet sa suhim svinjskim vratom  
Pileći odrezak u umaku od gljiva sa rižom  
Paella Valenciana

**Pršutarna Lokev na Krasu d.o.o.**

Lokev 9, SI-6219 Lokev

**ZLATNA MEDALJA**

Pršut Lipica  
Domaći pršut

**Uhek d.o.o.**

Sadjarska 9, SI-2230 Lenart

**ZLATNA MEDALJA ZA TRŽIŠNU PONUDU**

Čevapčići  
Smjesa za čevapčiće

**HRVATSKA****Koka d.d.**

Jalkovečka bb, HR-42000 Varaždin

**ZLATNA MEDALJA**

Dimpus - dimljeni file purećih prsiju  
Pileća jetrena pašteta u ovitku  
Panirani pileći fritesi

**ZLATNA MEDALJA ZA TRŽIŠNU PONUDU**

Kolekcija pile  
Kolekcija Gavelino  
**SREBRNA MEDALJA**  
Pileći medaljoni  
Royal šunka  
Panirani pileći dinosauri  
Royal šunka Vlasac  
De luxe šunka - od fileta purećih prsa  
Royal šunka Garden  
Pureći dimljeni file prsiju  
Poliko Premium

**Prestige šunka**

Panirani pileći odrezak

**SREBRNA MEDALJA ZA TRŽIŠNU PONUDU**

Kolekcija Suvremena gastronomija  
Marinato grill ražnjići

Kolekcija Filetino

**BRONČANA MEDALJA**

Panirani pileći cordon bleu

Vindija otvorila novu peradarsku farmu u Vinici

Pečeni marinirani Tikka fingersi  
Sendvič narezan sa sirom

**Kulin d.o.o.**, Mali dol 7, HR-35000 Slavonski Brod  
**SREBRNA MEDALJA**  
Slavonska domaća slanina - Galović  
Slavonski namaz - Galović  
Slavonska domaća kulinova seka - Galović  
Slavonska domaća kobasica - Galović

**Proizvodno trgovački obrt Compari**, Valmade 10,  
HR-52100 Pula  
**SREBRNA MEDALJA**  
Kosnica suha s tartufama  
Suho ombolo Compari

**BRONČANA MEDALJA**  
Mortadela Compari

**Pršutarna Pitip d.o.o.**, Frančeškija 52, HR-52475  
Savudrija  
**SREBRNA MEDALJA**  
Istarski pršut  
Pâté od istarskog pršuta

**Vindon d.o.o.**, Bjeliš bb, HR-35000 Slavonski Brod  
**ZLATNA MEDALJA ZA TRŽIŠNU PONUDU**  
Pureće mljeveno meso 500 g  
Kolekcija pureće meso  
Pureći pripravak za juhu  
Pureća rulada od filea prsa ■

## VINDIJA OTVORILA NOVU PERADARSKU FARMU U VINICI



U Vinici pored Varaždina u nazočnosti ministra poljoprivrede svečano je puštena u pogon Vindijina nova peradarska farma za tov purana

Suvremeni kompleks godišnjeg kapaciteta od skoro 2 milijuna kilograma mesa žive vage uključuje 13 peradnjaka na površini od 65 000 m<sup>2</sup>

Petu obljetnicu uvođenja proizvodnje puretine Vindija je danas obilježila otvaranjem nove peradar-



ske farme za tov purana smještene u Vinici pored Varaždina.

Svečanom otvorenju prisustvovali su ministar poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja Božidar Pankreć sa suradnicima, brojni županijski i lokalni dužnosnici te su uz stručno vodstvo imali prilike i razgledati moderan peradarski pogon ukupne investicijske vrijednosti od oko 15 milijuna kuna.

Riječ je suvremenom proizvodnom kompleksu koji se prostire na površini od 65 358 m<sup>2</sup> te se sastoji od ukupno 13 peradnjaka u kojima se planira godišnja proizvodnja od 130 000 purana odnosno 1.825.000 kilograma mesa žive vage.

Čitav proces proizvodnje u potpunosti je kompjuteriziran. Analizom podataka iz svih peradnjaka, poput temperature, kvalitete zraka, količine svjetla, potrošnje hrane i vode, omogućena je korekcija ili prilagodba zadanih parametara tova odnosno upravljanje cjelokupnom proizvodnjom preko središnjeg računala.

Inače, Poslovni sustav Vindija je proizvodnju pure-