

Novi standardi u pripremi ukusnih gotovih jela

Podravka gotova jela u pouchu

Široka paleta proizvoda

- Spare ribs
- Pulled pork
- Pulled beef
- Goveđi gulaš
- Pileći paprikaš
- Mesne okruglice
- Umak bolognese
- Grah s hamburgerom
- Zapečeni grah
- Čobanac
- Fileki

.....

ZA KOGA JE PROIZVOD?

- Restorani
- Institucije (škole, vrtići, bolnice, domovi)
- Hoteli i hosteli
- Distributeri hrane i veleprodaje
- Industrijske i radničke menze



NOVA GENERACIJA GOTOVIH JELA

.....

U ugostiteljstvu je svaka minuta važna, a svaki trošak mora biti opravdan. Zato smo razvili rješenje koje objedinjuje sve što vam je potrebno – kvalitetu, jednostavnost i uštedu.

Naša sterilizirana gotova jela u pouch pakiranju donose vam tradicionalne okuse domaće kuhinje, pripremljena od vrhunskih sastojaka i bez pojačivača okusa, aditiva, konzervansa, bojila ili palminog ulja.

Zahvaljujući ambijentalnom transportu i čuvanju nema potrebe za zamrzivačima, dodatnom energijom niti složenim logističkim rješenjima. Inventura postaje jasna i pregledna, a sigurna ambalaža omogućuje jednostavno rukovanje i odlaganje.

PODRAVKA INOVACIJA

Priprema je maksimalno pojednostavljena – potrebno je samo zagrijati i servirati. Želite li nadograditi jelo i dodati mu vlastiti potpis? Multifunkcionalnost proizvoda daje vam slobodu da ih kombinirate s drugim namirnicama i kreirate obroke po svojoj viziji.

Rezultat?

Manje stresa u kuhinji, više vremena za goste, niži troškovi i brža priprema – uz okuse koji vraćaju osjećaj domaće kuhinje na stol restorana, hotela ili toploteke.

“*Jer vi kreirate iskustvo za svoje goste, a mi vam pomažemo da ono bude jednostavnije, brže i isplativije.*”

Uz vas na raspolaganju uvijek stoji stručna podrška Podravka gastro tima sa savjetima, prezentacijama te idejama o unapređenju poslovanja u segmentu kulinartstva.

KLJUČNE PREDNOSTI

 MANJA POTROŠNJA ENERGIJE	 MANJE RADNE SNAGE U KUHNJI	 JEDNOSTAVNIJA ORGANIZACIJA RADA	 LAKŠE PLANIRANJE I KONTROLA TROŠKOVA
 BEZ ADITIVA KONZERVANSA I BOJILA	 POTREBNO SAMO ZAGRIJATI	 SIGURNA I POUZDANA AMBALAŽA	 LAKŠE PLANIRANJE JELOVNIKA



Transportna kutija
2x2,5 kg = 5 kg



Rok trajanja
12 mjeseci

Čuvanje i distribucija na ambijentalnom režimu.

Rezultat je niži ukupni trošak po porciji u odnosu na samostalnu pripremu jednog jela.

SPARE RIBS

- Svinjska rebra s kostima u aromatičnom BBQ umaku
- Umak je savršeno uravnotežen s notama rajčice i dimljene paprike te daje mesu sočnost i mekoću
- Polako kuhana za savršen spoj teksture i okusa

Zapečena rebarca s mladim krumpirom i BBQ umacima

· Pred kraj pečenja premažite rebarca odabranim BBQ umakom i kratko zapecite kako biste dobili lijepu karameliziranu koricu.

 **1.4 kg**
350g po osobi

 **30 min**



PULLED BEEF

- Pripremljeno od odabranih komada goveđeg mesa, u vlastitom soku
- Blago začinjeno, s dodatkom rajčice i sojinog umaka
- Spora priprema na niskoj temperaturi čini meso mekanim i lako razdvojivim

Pulled beef rice bowl

DVA UMAKA KOJA SE
ODLIČNO SLAŽU
S OVIM JELOM:
Sezam-tahini dressing
Jogurt-limeta dressing

 **1.4 kg**
350g po osobi

 **30 min**



Pulled beef u bao bunsima

Za laganu pikantnost poslužite sa sriracha ili chipotle majonezom.

 **1.2 kg**
300g po osobi

 **30 min**



Arancini s pulled beefom, bosiljkom i marinara umakom

Za arancine:

- 250 g **Zlato polje arborio riže**
- 2 žlice gotovog pirjanog luka
- 100 ml bijelog vina
- 400 g **Pulled beefa**
- 2 žlice svježeg peršina, sitno sjeckanog
- 1 žlica svježeg vlasca, sitno sjeckanog
- 50 g naribanog parmezana
- 2 jaja
- 100 g krušnih mrvica
- 80 g **Podravka glatkog brašna**

 **1.6 kg**
400g po osobi

 **45 min**

PULLED PORK

- Pripremljeno od pažljivo odabranih komada svinjske lopatice, u vlastitom soku
- Meso je nježno začinjeno prirodnim mješavinama začina, s naglašenim aromama dimljene paprike i gorušice

Burrito s pulled porkom i povrćem

Za guacamole:

- 2 zrela avokada
- Sok od 1 limete
- 1 manja rajčica (sitno nasjeckana)
- 1 žlica maslinovog ulja
- 1/2 žličice čilija u prahu
- Sol i papar

 **1.4 kg**
350g po osobi

 **30 min**



Pulled pork burger s coleslaw salatom

- Za raznolikost ponude možete uključiti i druge varijante BBQ umaka: med, spicy hot ili classic

- Za mediteransku varijantu umiješajte pastu od bosiljka u majonezu, začinite po želji te poslužite u burgeru s pulled porkom, rukolom i cherry rajčicama

- Za balkansku verziju jela, pecivo premažite ajvarom, dodajte meso, pečenu papriku i prženi luk

 **1.4 kg**
350g po osobi

 **15-20 min**



Pulled pork mac and cheese

 **1.4 kg**
350g po osobi

 **30 min**



FILEKI

- Pripremljeni od kvalitetnih goveđih želudaca, prethodno temeljito očišćenih i kuhanih do savršene mekoće

Fileki u aromatičnom umaku

- Fileke zagrijte u loncu uz dodatak **Fant tamnog umaka**, pasirane rajčice i malo octa
- Za finger food varijantu poslužite u malim zdjelicama (komadići fileka + umak + zapečeni sir)

 **1.2 kg**
300g po osobi

 **30 min**



ČOBANAC

- Pripremljen od pažljivo odabrane mješavine goveđeg i svinjskog mesa, lagano kuhan do savršene mekoće

Čobanac s krumpirom, graškom i mladim lukom

- Par kapi ulja od paprike ili čilija može gostu pružiti opciju pikantnijeg zalogaja

 **1.6 kg**
400g po osobi

 **30 min**

GOVEĐI GULAŠ

- Kvalitetno goveđe meso, rezano na kocke, u bogatom, zagasito crvenom i kremastom umaku
- Dodani luk, češnjak, lovor i ružmarin, u kombinaciji s rajčicom i paprikom, naglašavaju okus mesa i umaka

Gulaš varivo

- Prepoznatljivi vrhunski okus Podravka goveđeg gulaša rezultat je 65 godina iskustva u njegovoj proizvodnji

 **1.6 kg**
400g po osobi

 **30 min**



UMAK BOLOGNESE

- Miješano mljeveno meso s rajčicom, lukom i mrkvom, začinjeno izbalansiranim mediteranskim začinima
- Bogate okuse aromatičnog umaka dodatno ističe dimljena slanina

Pastirska pita

- Umak bolognese vrlo je svestran i može poslužiti kao osnova za različita jela: lazanje, tjesteninu ili rižoto

 **1.6 kg**
400g po osobi

 **45 min**



Punjeni patlidžani s bolognese umakom i zapečenim sirom

 **1.6 kg**
400g po osobi

 **30 min**



MESNE OKRUGLICE

- Mesne okruglice pripremljene su od kvalitetnog miješanog mesa uz dodatak riže
- Umak u kojem se nalaze mesne okruglice napravljen je od rajčice, koje jelu daju svježinu i blagu kiselost

Okruglice s gljivama, lukom i vinskom redukcijom

 **1.6 kg**
400g po osobi

 **45 min**

Mesne okruglice u šugu s tjesteninom

- Za finger food varijantu poslužite u malim zdjelicama (1 do 2 okruglice + tjestenina + šug)

 **1.4 kg**
350g po osobi

 **30 min**

PILEĆI PAPRIKAŠ

- Čisto pileće meso bez kostiju i kože u kremastom umaku, začinjeno paprikom i obogaćeno vrhnjem

Mediterransko varivo od piletine, boba, rajčice i bosiljka

 **1.4 kg**
350g po osobi

 **30 min**

Pileći curry s povrćem, basmati rižom i limetom

- Kao kontrast glavnom okusu, poslužite mali chutney sa strane – primjerice od manga ili rajčice.

 **1.6 kg**
400g po osobi

 **40 min**

GRAH S HAMBURGEROM

- Kuhano u aromatičnoj začinskoj bazi na bazi vode, obogaćeno komadićima suhe mesnate slanine koja jelu daje puninu, dimljenu notu i rustikalni karakter
- Ekstrakti začina dodatno zaokružuju okus, bez potrebe za dodatnim pojačivačima

Ričet na bakin način

 **1.4 kg**
350g po osobi

 **30 min**

Pašta fažol

 **1.2 kg**
300g po osobi

 **30 min**

ZAPEČENI GRAH

 Pogodno i za vegetarijance

- Kuhani bijeli grah u zagasito smeđem umaku
- Osjeti se okus povrća i prirodna slatkoća graha, luka i mrkve, uz blagu kiselkastu notu rajčice
- Često se poslužuje kao prilog uz meso ili kao samostalan obrok

Zapečeni grah s rajčicom, povrćem i jajima

- Može se koristiti kao sastavni dio popularnog engleskog doručka

 **1.4 kg**
350g po osobi

 **20 min**

Zapečeni grah sa špekom i sirom

- Sočno, kremasto i aromatično jelo, jednostavno za pripremu, a vrlo dojmljivo na tanjuru

 **1.4 kg**
350g po osobi

 **20-30 min**



Potražite još inspiracija i recepata na
Podravka expert web stranici.

