

Podravka 

Novi standardi u pripremi ukusnih gotovih jela

Podravka gotova jela
u pouch pakiranju

Podravka 
EXPERT



NOVA GENERACIJA GOTOVIH JELA

.....

Kuhinja bez stresa, gosti u fokusu

U ugostiteljstvu je svaka minuta važna, a svaki trošak mora biti opravdan. Podravka gotova jela donose stabilnu kvalitetu, jednostavniju organizaciju rada i veću isplativost – uz okuse domaće kuhinje koje vaši gosti prepoznaju i traže.



Zašto gotova jela u pouchu?

Profesionalne kuhinje danas traže rješenja koja štede vrijeme i radnu snagu, a istovremeno osiguravaju dosljednu kvalitetu na tanjuru. Sterilizirana gotova jela u pouch pakiranju pomažu vam pojednostaviti rad, optimizirati troškove i lakše planirati jelovnik – bez kompromisa u okusu.



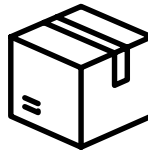
Ušteda vremena i radne snage: potrebno samo zagrijati i servirati



Stabilna kvaliteta svake porcije: standardizirani recepti i kontrolirani procesi osiguravaju isti rezultat



Jednostavnije planiranje troškova: jasna potrošnja po porciji i manji rizik od rasipanja namirnica



Ambijentalno skladištenje: bez potrebe za zamrzivačima, dodatnom energijom i složenom logistikom



Više fleksibilnosti u jelovniku: jedno jelo iz poucha može biti baza za više različitih jela

Podravka Expert kao vaš partner

Podravka je desetljećima prisutna u profesionalnim kuhinjama – od restorana i hotela do institucija i menzi. Naša Podravka Expert rješenja razvijena su posebno za HoReCa segment, uz podršku kulinarskih stručnjaka i tehnologa koji razumiju vaše svakodnevne izazove.

Uz širinu asortimana i prepoznatljive okuse, dobivate i partnera koji vas prati u razvoju jelovnika, optimizaciji procesa i edukaciji osoblja. Naš gastro tim stoji vam na raspolaganju za savjete, prezentacije i prijedloge kako da iz svakog jela izvučete maksimum.



Ključne prednosti

- Rok trajanja: 12 mjeseci
- Transportna kutija: 2x2,5 kg = 5 kg
- Vrhunski sastojci
- Okus domaće kuhinje, tradicionalni okusi
- Bez dodanih aditiva i konzervansa
- Bez bojila i palminog ulja, GMO free

Asortiman gotovih jela

Naša gotova jela u pouch pakiranju pokrivaju različite potrebe vaše kuhinje – od sporo kuhanog mesa za moderne street food koncepte do tradicionalnih jela na žlicu.

SPORO KUHANO MESO	TRADICIONALNA JELA	UMACI I MESNA JELA	GRAH
Pulled beef	Govedi gulaš	Umak bolognese	Grah s hamburgerom
Pulled pork	Čobanac	Mesne okruglice	Zapečeni grah
Spare ribs	Fileki	Pileći paprikaš	



Pravi izbor za:

- Restorane
- Institucije (škole, vrtići, bolnice, domovi)
- Hotele i hostele
- Distributere hrane
- Industrijske i radničke menze

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



Svaki dan možete poslužiti savršeno mekana rebarca bez da prolaze kroz proces sporog pečenja u svojoj kuhinji koji zahtijeva dodatnu radnu snagu.

Savjet za pripremu i posluživanje:

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



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

.....

Prijedlog za jelovnik:
složite pulled beef
rice bowl



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



Pulled beef u bao bunsima

· Za laganu pikantnost poslužite sa
sriracha ili chipotle majonezom



Pulled beef daje sporo kuhanu govedinu standardne kvalitete bez zauzimanja konvektomata satima, pa isti uređaj možete koristiti za više jela i time bolje iskoristiti opremu.

**Arancini s pulled
beefom, bosiljkom i
marinara umakom**



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

Prijedlog za jelovnik:
Burrito s pulled porkom i povrćem



Pulled pork burger s coleslaw salat

- 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



Pulled pork mac and cheese



Pulled pork u dimljenom BBQ umaku - autentičan dimljeni okus i savršena mekoća bez potrebe za smokerom, već potpuno pripremljen i začinjeno za brzu pripremu i servise visokog volumena.



FILEKI

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

.....

Fileki uklanjaju najosjetljiviji dio procesa, čišćenje i dugotrajno kuhanje, jer dolaze već pripremljeni po Podravka standardu i sterilizirani u pouchu.

Fileki u aromatičnom umaku

- Fileke zagrijte u loncu uz dodatak **Fant tamnog umaka**, pasirane rajčice i malo octa



ČOBANAC

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

.....

Uvijek isti okus i razina pikantnosti bez riskantnog dugog kuhanja i variranja okusa između smjena.

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

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

.....

Oslanja se na više od 65 godina Podravka iskustva u toj kategoriji, sada u pouch formatu bez pojačivača okusa, što znači da gosti dobivaju poznati gulaš, a vi jednostavniju pripremu i skladištenje.



UMAK BOLOGNESE

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

Jedan pouch, razna jela

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



Ideja za jelovnik: punjeni patlidžani s bolognese umakom i zapečenim sirom



Iz jednog lonca može se pokriti više jela (tjestenine, lasanje, zapečena jela), pa se tako smanjuje broj različitih baza koje osoblje mora paralelno pripremati.

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

Mesne okruglice u Podravka izvedbi nude provjeren recept s dodatkom riže i rajčice, u formatu koji se lako replicira i standardizira u velikim sustavima poput škola, bolnica i menzi.

Ideja za jelovnik:
okruglice s gljivama,
lukom i vinskom
redukcijom



Mesne okruglice u šugu s tjesteninom

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



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

Pileći paprikaš donosi čisto pileće meso u steriliziranom pouchu, što znači da u špići nema dodatnog rezanja i čišćenja. U jednoj vrećici dobivate i pouzdan okus i minimalan otpad u kuhinji.



Pileći curry s povrćem, basmati rižom i limetom

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





Pašta fažol

Ričet na bakin način



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

Nema namakanja, nema sati kuhanja - samo podgrijte i u par minuta imate gotovo jelo.



ZAPEČENI GRAH

- 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 nudi kremastu teksturu i okus prilagođen i vegetarijancima, u praktičnom pouch formatu koji omogućuje brzo posluživanje u hotelima i menzama bez dodatnih konzervansa.

Zapečeni grah s rajčicom, povrćem i jajima

- Može se koristiti kao sastavni dio popularnog engleskog doručka

Zapečeni grah sa špekom i sirom

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





Želite vidjeti kako se naša gotova jela uklapaju u vaš jelovnik i organizaciju kuhinje? Obratite se Podravka Expert timu za prezentaciju, degustaciju ili izradu prijedloga jelovnika.

podravka.expert@podravka.hr

