

Izdelki iz Pomurja prejeli številne odlične ocene

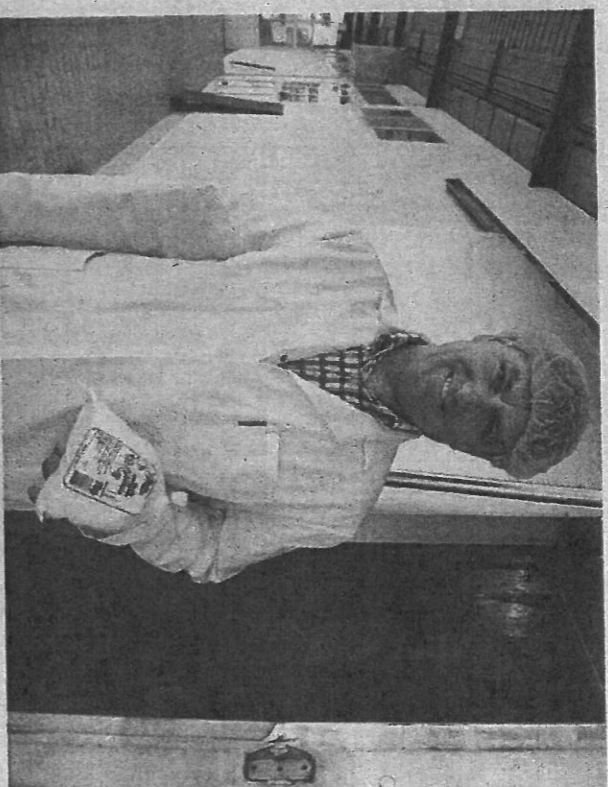
Ob dobri prodaji so potrditev še medalje

Poleg tradicionalno kakovostnih izdelkov velikih živilskih podjetij se v ospredje prebijajo tudi butični proizvajalci v regiji

Na mednarodnih ocenjevanjih kakovosti, ki so bila v preteklih mesecih izvedena v okviru programa letošnjega kmetijsko-živilskega sejma Agra, so številna priznanja prejeli tudi izdelki pomurskih proizvajalcev.

Na jubilejnem, 20. mednarodnem ocenjevanju sokov, brezalkoholnih pijač in embaliranih vod je Eko-social na kmetija Korenika dobila bronasto medaljo za osvežilni zeliščni sirup. »To štejemo za priznanje svojemu delu na področju razvoja kakovostnih izdelkov po katerih je tudi vedno več povpraševanja. Nekateri recepti za sirupe so univerzalni, tega konkretno pa smo razvili na podlagi poskušanja in razvoja, s katerima smo dobili pravo razmerja, s katerima smo dobili pravo razmerje sestavin za nagrajeni sirup. Vsa zelišča so z našega zeliščnega vrta,« pravi direktor korenike Goran Milošević. Na istem ocenjevanju je veliko nagrad pobrala tudi družba Radenska, med drugim dve veliki zlati medalji (Oaza lipa in naravna mineralna voda Radenska

Naturelle), dve zlati medalji (Radenska z okusom pomaranče, Radenska z okusom maline) in tri srebrne medalje (Inka, Oaza mineralna dušica, Radenska z okusom mete in limone). »Zelo smo veseli, da je komisija tega ugledega ocenjevanja na slepih testih tudi letos prepoznala kakovost naših izdelkov, še posebno letošnjih novosti, kot so nova okusa Oaze ter nova linija Radenske z okusom. Osnova vseh naših izdelkov je seveda mineralna voda Radenska, katere kakovost je nesporna in poznana daleč naokoli,« je dosežek komentiral direktor Radenske Marian Sečovič. Kot je ob ocenjevanju povedal predsednik ocenjevalne komisije Janez Hribar, trenutne smernice pri pijačah narekujejo razvoj pijač z manjšo vsebnostjo sladkorja. »V Radenski te smernice s svojimi inovativnimi pijačami aktivno soustvarjamo. Tako voda z okusom Oaza kot linija Radenske z okusom so izdelki z nizko energijsko vrednostjo, z malo dodanega sladkorja in popolnoma brez



Izdelki Pomurskih mlekar so za marsikaterega potrošnika v Sloveniji sinonim za kakovost, meni direktor Robert Serec. FOTOGRAFILA MARIJA JUHNOV

lahko tudi preverimo kakovost svojih izdelkov v mednarodni konkurenci, s tem pa tudi kupci dobijo neke vrsto poročilo o kakovosti. Glede na to, da smo šunkarna, so šunke prav gotovo naš paradni izdelek, zato želimo, da so ravno ti izdelki ves čas podvrženi preverjanju kakovosti.»

Družba Panvita Mir je dobila zlato medaljo za piščančjo posebno salamo Ave in srebrno medaljo za grajsko salamo Ave, hrenovko Ave in domače sube occvirke Ave. Pri svežem mesu je Panvita Mir v kategoriji oblikovano presno začinjeno meso prejela zlato medaljo za telečje čevapčice Ave in leskovačke čevapčice Ave. »Priznanja nam pomenijo dodatno potrditev, da gre res za prvovrstne izdelke. To nam ne nazadnje dokazujejo tudi podatki o prodaji, saj so leskovački čevapčiči najbolj prodajani čevapčiči v Sloveniji, ki so z vrhunsko kakovostjo in odličnim okusom postali stalnica vsakega pivnika. Tudi sicer je blagovna znamka Ave Grill najbolj prodajana blagovna znamka mesnih izdelkov za žar v Sloveniji. Ponašamo se z najširšo in najraznovrstnejšo paleto mesnih dobrot, ki ji vsako leto dodamo tudi nekaj novosti. Letos so to v skladu s svetovnimi smernicami burgerji Ave Grill. Telečje čevapčiče smo dali na trg lansko leto. Gre za edinstven izdelek na trgu, ki je iz stooodstotnega telečjega mesa in pridobiva priljubljenost. Piščančja posebna klobasa je naša letošnja novost. Ponaša se z visoko vsebnostjo mesa, ki je v celoti iz naše lastne pridelave in je odličnega okusa. Vsi naši izdelki so brez glutena, jajc in soje,« uspeh komentirajo v Panviti Mir.

Pomurske mlekarne šampionsko

Pri ocenjevanju mleka in mlečnih izdelkov je družba Gorički raj iz Ratkovec dobila bronasto nagrado za čvrsti jogurt s smetano na površini, za gorički tekoči jogurt z okusom slive in sivke ter za tekoči jogurt s podloženim sadjem z okusom borovnice. »Te izdelke proizvajamo že tretje leto. Njihova posebnost je naravno, nehomogenizira-

no mleko, znatnost sadnih jogurtov pa je ta, da ne uporabljamo industrijskih sadnih baz, temveč sami kuhamo marmelado, ki jo uporabimo, naši jogurti so zato manj sladki in imajo krajši rok trajanja,« pravi Valentina Šeruga Lazarovski. Svoje mlečne izdelke prodajajo tudi v trgovskih verigah Mercator in Tuš, poleg lastne prodajalne v Ratkovcih pa jih prodajajo tudi na soboški tržnici ob sobotah. »Rada eksperimentiram z okusi, tako smo našli te kombinacije. Po navadi je tako, da ko kupci enkrat poskusijo naše jogurte, jih imajo radi, ker so drugačni. Včasih so tudi malo presenečeni, ker je v njih manj sladkorja, vendar jih ta drugačnost na koncu pritegne in se vedno znova vračajo.«

Največjo bero medalj so odnesle Pomurske mlekarne, katerih izdelek pinjenec z okusom bezga in limone je dobil naslov prvaka, ob tem pa so dobile še 10 velikih zlatih medalj (jutomersko maslo, posneto mleko v prahu, čokoladno mleko, pinjenec – jagoda, mleko v prahu, kislja smetana, slovensko čajno maslo, slovensko surovo maslo, UHT-homogenizirana sladka smetana, ementalce), srebrno medaljo pa so dobili za domačo skuto. Na letošnjem ocenjevanju so Pomurske mlekarne dobile še posebno priznanje za doseženo izjemno kakovost, pri tem ocenjevalna komisija poudarja odličen program masla.

»Z doseženim sem več kot zadovoljen, sploh če vemo, da so masla dobila še posebno priznanje za izjemno kakovost. To potrjuje, da naš 50-odstotni tržni delež pri maslu v Sloveniji ni naključje in da kupci prepoznajo to kakovost. Vsa naša masla tvorijo mozaik šampionske kakovosti. Recimo slovensko čajno maslo vsebuje posebej zoriženo smetano, vendar brez fermentacije, pri jutomerskem maslu pa je smetana zorižena in fermentirana, torej ima nekoliko kiseli priokus. Pri tem gre za stvar okusa, komu je katero maslo boljše, vsa pa so tako priljubljena, da nam ni treba nobenega posebej promovirati,« pravi direktor Pomurskih mlekar Robert Serec.

Timotej Millanov

umetnih dodatkov. Vsebujejo izključno naravne arome in izvlečke ter nobenih konzervansov, barvil ali sladil. Sli smo še dlje in celo plastenko vode Oaza ustvarili posebej z namenom ohranjanja sestavin, ki se skrivajo v njej. Sontčno rumena barva plastenke namreč varuje naravne sestavine pred svetlobo ter s tem ohranja kakovost njihovih naravnih sadnih in zeliščnih izvlečkov,« poudarja vodja trženja v Radenski Eggle Wehle.

Pomembno tudi za trženje

Na mednarodnem ocenjevanju mesa in mesnih izdelkov je šunkarna Kodilla dobila zlato medaljo za kuhano šunko in srebrno medaljo za prekmursko šunko. »Redno se udeležujemo preizkusov kakovosti doma in v tujini, to je za nas pomembno tudi z vidika trženja. Na ocenjevanju v Gorinji Radgoni sodelujemo že od začetka, na tovrstnih ocenjevanjih tako