

Tradicionalna zavezanost najvišji kakovosti

Pomurske mlekarne so eden izmed največjih slovenskih dobaviteljev za Hoferjevo lastno blagovno znamko mlečnih izdelkov Milfina

Pravijo, da je mleko eliksir lepote in na našo kožo deluje blagodejno. Njegove pozitivne učinkovine naj bi poznali in cenili že stari Egipčani. Kleopatra naj bi si v hrepenenju po večni mladosti iz njega celo pripravljala razkošno mlečno kopalnico. Mleko pa je predvsem vir zdravja, saj poleg proteinov, pomembnih vitaminov in drugih koristnih snovi vsebuje veliko kalcija, ki je glavni gradnik naših kosti.

Pomena, ki ga ima mleko za naš organizem, se zavedajo tudi v Pomurskih mlekarnah, kjer že več kot sedemdeset let na neokrnjenih ravninah severovzhodne Slovenije gojijo bogato mlekarstvo in zvestim uporabnikom ponujajo visokokakovostne in zdrave mlečne izdelke iz le najboljšega in najbolj svežega slovenskega mleka.

Do okolja prijazna proizvodnja

Sodobna mlekarna s proizvodnim obratom v Murski Soboti in Ljutomeru s tehnologijo, prijazno do okolja, in s proizvodnim programom, ki sledi svetovnim smernicam, ob upoštevanju vseh evropskih standardov kakovosti s svojim odkupom mleka tako že vrsto let prispeva k obstoju živinoreje in obdelanosti kmetijskih zemljišč na območju Pomurja in Podravja.



”Pri vsem, kar počnemo, smo zavezani spoštovanju standardov, ki veljajo v živilskopredelovalni industriji. Te nenehno obnavljamo in tako dokazujemo, da smo zvesti kakovosti.

■ Robert Serec, direktor Pomurskih mlekarn

Okus za najzahtevnejše

Pri tem pa si dnevno prizadevajo ugoditi najzahtevnejšim potrebam vse bolj ozaveščenih kupcev z vrhunsko in raznoliko ponudbo. V želji ponuditi le najboljše izdelke so brezkompromisno zavezani kakovosti in zagotavljanju varnih mlečnih živil. Izbrani rejci tako sledijo tradicionalnim metodam vzreje živali, vsi izdelki pa so pridelani hitro po molži, zato jih odlikujeta enakomerna tekstura in svež, bogat okus.

Njihovo kakovost je prepoznal tudi Hofer

»Pri vsem, kar počnemo, smo zavezani spoštovanju standardov, kot sta HACCP in ISO, ki veljajo v živilskopredelovalni industriji. Standarde nenehno obnavljamo in tako dokazujemo, da smo zvesti kakovosti. To potrjujejo tudi številne prejete nagrade, ki upravičujejo naziv najboljše ocenjene mlekarne na sejmu Agra v Gornji Radgoni,« poudarja direktor Pomurskih mlekarn Robert Serec.

Kakovost proizvodnje Pomurskih mlekarn so prepoznali tudi pri Hoferju, kjer si prizadevajo kupcem ponuditi vse več slovenskih izdelkov vrhunske kakovosti. Cenijo dolgotrajna partnerstva, saj so glavni pogoj za razvoj visokokakovostnih izdelkov in zadovoljstvo kupcev. Tako so Pomurske mlekarne že od leta 2009 eden izmed največjih slovenskih dobaviteljev za Hoferjevo blagovno znamko mlečnih izdelkov Milfina.



■ V želji ponuditi le najboljše izdelke so brezkompromisno zavezani kakovosti in zagotavljanju varnih mlečnih živil.



■ Vsi izdelki slovenskih proizvajalcev oziroma slovenskega porekla so v Hoferju označeni z enotno označbo Kakovost iz Slovenije.

Pestra ponudba mlečnih izdelkov

Med njimi najdete bogato ponudbo mlečnih izdelkov, med drugim tudi pri Zvezi potrošnikov Slovenije nagrajeno slovensko čajno maslo, raznovrstno ponudbo navadnih in sadnih

jogurtov, kisló smetano, sire, mleko in drugo.

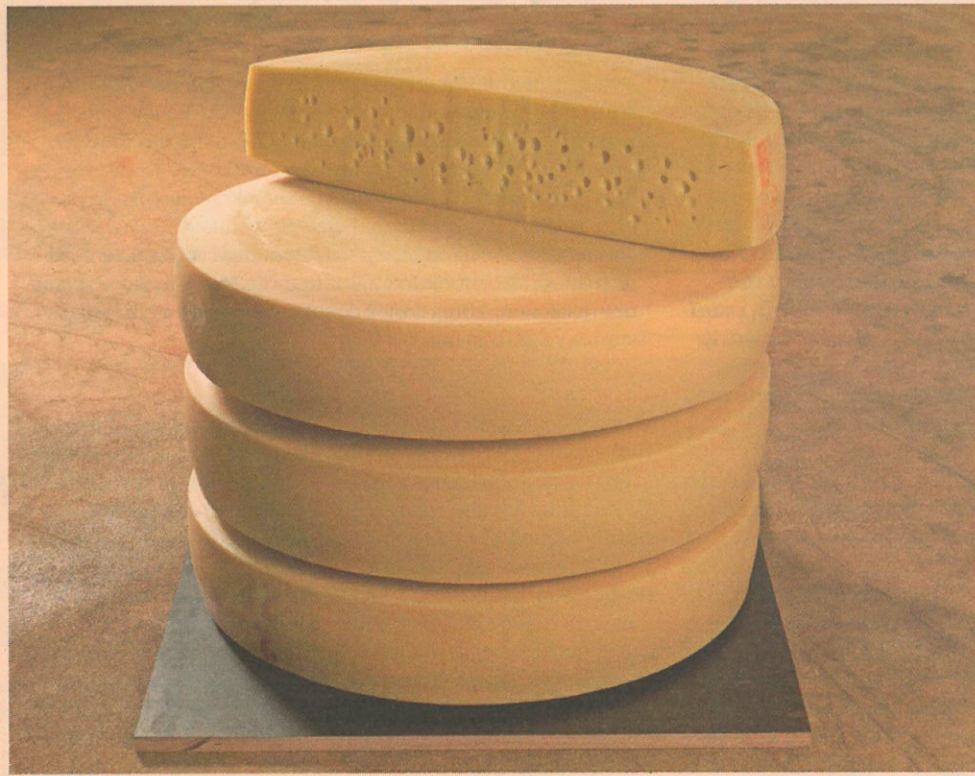
Posebej ponosni so na ročno narejen in minimalno dva meseca zorjen tradicionalni ementalec s sanjsko aromo orehovitih jedrc in sveže mletih lešnikov ter sir vrste tilzit, ki ga kupci v okviru stalne ponudbe najdejo pri Hoferju pod imenom Roblek. Pomurske mlekarne so edina slovenska mlekarna, ki na slovenskem trgu po tradicionalnem postopku z največjo mero skrbnosti in predanosti proizvaja omenjeni vrsti sira.

Kakovost iz Slovenije

Da boste slovenske izdelke lažje našli na njihovih policah, so v Hoferju osvežili in poenostavili kategorije cen in označb na letakih ter na prodajnih mestih. Vsi izdelki slovenskih proizvajalcev oziroma slovenskega porekla so označeni z enotno označbo Kakovost iz Slovenije.



■ Pomurske mlekarne so edina slovenska mlekarna, ki po tradicionalnem postopku proizvaja dva meseca zorjen tradicionalni ementalec z aromo orehovitih jedrc in sveže mletih lešnikov ter sir vrste tilzit. Tega kupci v Hoferju najdejo pod imenom Roblek.



■ Izdelki Pomurskih mlekarn so pridelani hitro po molži, zato jih odlikujeta enakomerna tekstura in svež, bogat okus.