



Produktoý katalóg



MISIA

Ponúkame inovačný
kulinársky zážitok a zdravé
riešenia pre vás.



VÍZIA

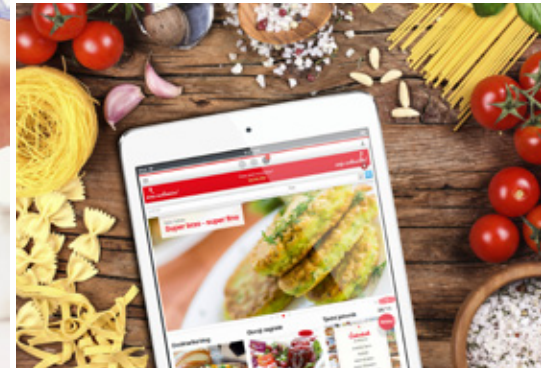
Venujeme sa zlepšovaniu
každodennej kvality života
našich spotrebiteľov,
nákupcov a zamestnancov
prostredníctvom inovácií
a internacionalizácie.



Všetko sa začalo v roku 1934...

História Podravky sa datuje do roku **1934**, kedy sa bratia Wolfovci z chorvátskej Koprivnice rozhodli založiť rodinný podnik na spracovanie ovocia. V roku **1947** bol spracovateľský závod znárodnený a dostal názov Podravka, ktorý si ponechal až dodnes. V roku **1957** Podravka zahájila produkciu dehydrovaných polievok, ktoré boli prezentované na veľtrhu v Záhrebe.

Veľmi významným rokom pre rozvoj spoločnosti bol rok **1958**. V tomto období vytvoril tím odborníkov na čele s prof. Zlatou Bartl v laboratóriu Podravka azda najpopulárnejšie univerzálne ochucovadlo na svete – Vegetu. Vegeta



ihneď po uvedení na trh nastúpila na cestu svojho nezadržateľného úspechu. Prostredníctvom rád známeho kuchára a praktických ukážok použitia tejto prírody pri varení, ukázala Vegeta nový, inovatívny prístup k vnímaniu potravinového výrobku. Priblížila sa tak k svojim spotrebiteľom a upevnila si pozíciu nadčasovej a všeobecne zaužívanej príchute do jedál. Známa veta z televíznej šou: „.... a nakoniec pridáme malú lyžičku Vegety“, je aj dnes živá v podvedomí stálych konzumentov vo viac ako 40 krajinách sveta. Dovoz Vegety do bývalého Česko-slovenska sa začal už koncom 60-tych rokov. Zastúpenie spoločnosti Podravka na Slovensku vzniklo v Bratislave až v roku 1993, kedy sa muselo prispúť aj



k zmene názvu známej prísady do jedál. A tak sa názov výrobku zmenil na Podravka ochucovadlo.

Podravka, dnes ako medzinárodná, predovšetkým potravinová spoločnosť, je súčasne lídrom v regióne juhovýchodnej Európy. Neustále inovácie umožňujú vytvárať nové, kvalitné produkty, ktoré sú synonymom dôvery zákazníkov na celom svete.

Symbolom tejto spoločnosti je srdce, ktoré je atribútom starostlivosti o zákazníkov a o všetkých tých, ktorí majú záujem o túto značku. Predstavuje srdečnosť, lásku a odhodlanosť, s ktorou Podravka čelí výzvam a reaguje na potreby spoločnosti.

Sledujúc svoju hlavnú misiu, Podravka ponúka inovačný kulinársky zážitok a zdravé riešenie pre jej zákazníkov. Okrem veľkého množstva vytvorených značiek a ocenení či uznaní za širokú škálu podnikateľských aktivít, práve lojalita zákazníkov je to, čo Podravka považuje za svoj najväčší úspech. Podravka vyniká práve schopnosťou porozumieť potrebám svojich spotrebiteľov, vysokou kvalitou produktov a flexibilnou reakciou na zvyšujúce sa požiadavky trhu.

Výrobky Podravka sú synonymom **kvality, praktickosti a bezpečnosti (z dôvodu vysoko kvalitných použitých surovín, odborných znalostí a moderného technologického procesu)**. Vďaka využitiu rozsiahlych poznatkov z lokálnych a globálnych trhov sú výrobky Podravka vhodné pre národné kuchyne, rešpektujúc príslušné lokálne chute.

Podravka, Eva, Lino, Dolcela a Lagris sú renovované značky tejto spoločnosti. Hlavnými hodnotami spoločnosti Podravka, okrem jej značiek, sú aj jej zamestnanci a vedomosti a odborné znalosti, ktorými disponujú.

Vo viac ako 40 krajinách sveta spotrebitelia poznajú hodnoty Podravky a jej produktov, ktorým dali svoju dôveru.

Podravka - Vždy so srdcom!



Kvalita podľa vysokých štandardov!

Bezpečnosť potravín je neoddeliteľnou súčasťou riadiaceho procesu spoločnosti Podravka, reprezentuje jej obchodnú etiketu a základný cieľ, ktorým je ochrana zdravia spotrebiteľov. V rámci systému manažérstva kvality spoločnosť aktívne spolupracuje s medzinárodnými asociáciami zaoberajúcimi sa systémom kvality. Prístup spoločnosti k bezpečnosti potravín a kvalite je definovaný v zásadách Bezpečnosti potravín a systému manažérstva kvality, ktorý je jedným z hlavných dokumentov manažérstva kvality. Aktivita spoločnosti Podravka a jej výsledky potvrdzujú schopnosť firmy uspokojiť požiadavky svetových trhov vytvorením efektívnejšej podnikateľskej praxe.

Integrovaný systém manažérstva kvality je postavený na nasledovných normách:



- **ISO 9001** - Systém manažérstva kvality, **ISO 14001** - Systém environmentálneho manažérstva, **ISO 22000** - Systém manažérstva bezpečnosti potravín, **OHSAS 18001** - Systém manažérstva a ochrany zdravia pri práci,
- **HACCP** zásady potravinového kódexu - Systém analýzy rizika a stanovenia kritických kontrolných bodov,
- **IFS** - Medzinárodný potravinársky štandard,
- **BRC** - Britské konzorcium obchodníkov, kvalita a bezpečnosť potravín,
- **Halal** - výrobky v súlade s islamskými tradíciami,
- **Kosher** - výrobky v súlade so židovskými tradíciami.

Naše produkty boli odmenené a ocenené



- **Superior Taste Award** – ocenenie kvality a chuti produktu
- **Superbrands** – najlepšia značka
- **Voľba spotrebiteľa** - Najlepšia novinka – najlepšia novinka v kategórii

KULINÁRSKE UMENIE

.....

PODRAVKA OCHUCOVADLO

PODRAVKA MIXY

PODRAVKA BUJÓNY



S prvotriednou, už roky pretrvávajúcou kvalitou, ktorá bola potvrdená množstvom ocenení a certifikátmi kvality, produkty v kategórii Kulinárstvo sú vašou inšpiráciou, ktorá nesmie pri varení chýbať.





Podravka ochucovadlo

Podravka ochucovadlo je ideálnou kombináciou kulinárskych skúseností a starostlivo vybraných ingrediencií a ako prísada do všetkých slaných pokrmov - od jednoduchších jedál až po tie najkomplexnejšie špeciality - zdôrazňuje plnosť a bohatosť chuti pripraveného pokrmu. Podravka ochucovadlo je fenomén, ktorý vstúpil do kuchýň vo viac ako 40 krajinách sveta, v ktorých sa toto ochucovadlo stalo dôležitou ingredienciou do takmer každého slaného jedla. Varenie s Podravkou je skutočné potešenie, pretože chuť pokrmu pripraveného s Podravkou je unikátna a nenahraditeľná.



Kvalita potvrdená
množstvom
certifikátov
kvality a ocenená
spotrebiteľmi
a odborníkmi!



Je dobré vedieť:

- bola vytvorená v roku 1958 a začala skutočnú kulinársku revolúciu,
- univerzálne ochucovadlo č.1 v Európe,
- výrobok, ktorý musí mať každá gazdinka - Podravka pozdvihne chuť každej použitej suroviny,
- bez konzervačných látok,
- prináša inšpiráciu a voľnosť pri príprave pokrmov.



Podravka ochucovadlo

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
1905SQ	Podravka ochucovadlo 75 g	35	 3 850104 008054	102	24	  	 3 850104 919053
H839SQ	Podravka ochucovadlo 100 g	12	 3 850104 268397	100	24	  	 3 850104 468391
1518SQ	Podravka ochucovadlo 200 g	18	 3 850104 058066	102	24	  	 3 850104 915185
G527SQ	Podravka ochucovadlo dóza 200 g	12	 3 850104 255274	126	24	  	 3 850104 455278
1908SQ	Podravka ochucovadlo 500 g	12	 3 850104 008443	80	24	  	 3 850104 908446
H621SQ	Podravka ochucovadlo 750 g	10	 3 850104 266218	60	24	  	 3 850104 466212
H831SQ	Podravka ochucovadlo Stredomorie 100 g	12	 5 901315 054373	100	24	 	 3 850104 468315
H830SQ	Podravka ochucovadlo pikant 100 g	12	 5 901315 054403	100	24	 	 3 850104 468308
H841SQ	Podravka ochucovadlo prichuť kurča 100 g	12	 5 901315 054434	100	24		 3 850104 468414
H840SQ	Podravka ochucovadlo Ázia 100 g	12	 5 901315 054465	100	24		 3 850104 468407
J996SQ	Podravka ochucovadlo s cesnakom 100 g	12	 3 850104 279966	100	24		 3 850104 479960
G793SQ	Podravka ochucovadlo natur 75 g	12	 3 850104 257933	100	24	  	 3 850104 457937

Certifikáty:

 Halal

Charakteristika:  pre vegetariánov

 bez gluténu



Podravka ochucovadlo



Podravka ochucovadlo
Stredomorie



Podravka ochucovadlo
pikant



Podravka ochucovadlo
prichuť kurča



Podravka ochucovadlo
Ázia



Podravka ochucovadlo
s cesnakom



Podravka ochucovadlo
natur





Podravka mixy

Podravka mixy sú výsledkom dlhoročných skúseností, vedomostí a pozorovaní správania sa spotrebiteľov a ich potreby pri rýchlej a praktickej príprave jedál. Každý druh Podravka mixu obsahuje ideálnu kombináciu zeleniny a korenia pre prípravu konkrétneho pokrmu (kura, ryba, šalát,...) alebo pre spôsob prípravy jedla (grilovanie).



Podravka mixy
premenia kura,
bravčovinu, ryby
alebo zeleninu na
skutočný pôžitok!



Je dobré vedieť:

- značka Podravka - garancia úspechu a výnimočnej chuti pokrmu,
- bez pridaného glutamanu sodného a iných aditív,
- excelentná kombinácia voňavých bylín alebo sušenej zeleniny,
- premení každé jedlo na delikatesu a poskytne viac času na spoločné chvíle s rodinou,
- garancia kvality - tie najlepšie použité ingrediencie, moderný technologický proces, kontrola kvality - a to všetko s láskou k dobrému jedlu, s prianím poskytnúť našim spotrebiteľom len to najlepšie.



Podravka mixy

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
4308SQ	Podravka na ryby 25 g	30	5 901315 050306	100	24		3 850104 943089
4309SQ	Podravka na bravčové mäso 25 g	30	5 901315 050283	100	24		3 850104 943096
4310SQ	Podravka na kebab a gyros 25 g	30	5 901315 050269	100	24		3 850104 943102
8905SQ	Podravka grill classic 25 g	30	5 907573 339726	100	24		3 850104 989056
8907SQ	Podravka na pečenú zeleninu 25 g	30	5 907573 339740	100	24	V	3 850104 989070
8908SQ	Podravka na šalát 25 g	30	5 907573 339801	100	24	V	3 850104 989087
8909SQ	Podravka na zlaté kurča 25 g	30	5 907573 339702	100	24		3 850104 989094
8910SQ	Podravka na pečené zemiaky 25 g	30	5 907573 339764	100	24	V	3 850104 989100
K247SQ	Podravka na hranolky 25 g	30	3 850104 282478	100	24	V	3 850104 482472
8903SQ	Podravka na paradajky a mozzarellu 25g	30	5 907573 339849	100	24	V	3 850104 989032
K246SQ	Podravka na kurča 25 g	30	3 850104 282461	100	24		3 850104 482465

Certifikáty:



Halal

Charakteristika:



pre vegetariánov



bez gluténu



Podravka na ryby



Podravka na bravčové mäso



Podravka na kebab a gyros



Podravka grill classic



Podravka na pečenú zeleninu



Podravka na šalát



Podravka na zlaté kurča



Podravka na pečené zemiaky



Podravka na hranolky



Podravka na paradajky a mozzarellu



Podravka na kurča





Podravka bujóny

Každý kuchár veľmi dobre vie, že tajomstvom prípravy perfektného rizota, omáčky, gulášu alebo iných dusených špecialít je kvalitný bujón. Podravka bujón s chuťou a vôňou domáceho tradičného vývaru, nepotrebuje hodiny prípravy a je ideálnym riešením pre dosiahnutie prírodnej a bohatej chute pokrmu. Slepačí a Hovädzí bujón sú excelentnou kombináciou príchutí mäsa doplnenej o starostlivo vybrané koreniny a zeleninu. Zeleninový bujón je vhodný pre vegetariánov. Nezáleží na tom, ktorý z nich si vyberiete, bujóny bez pridaných konzervačných látok, doplnia vaše jedlá o domácu tradičnú chuť.



Podravka bujóny,
srdce vášho jedla!








Je dobré vedieť:

- záruka kvality od Podravky,
- vyrobené z tých najkvalitnejších surovín,
- je možné ich pripraviť samostatne ako vývar alebo ako základ pre prípravu ďalších jedál,
- široké možnosti použitia - do všetkých dusených slaných jedál, omáčok, rizota,
- dodávajú jedlám prírodnú, bohatú chuť,
- bez pridaných konzervačných látok.



Podravka bujóny

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
H722SQ	Hovädzi bujón 60g	15	 3 850104 267222	612	14		 3 850104 467226
H719SQ	Hovädzi bujón 120g	15	 3 850104 267192	300	14		 3 850104 467196
H720SQ	Slepačí bujón 60g	15	 3 850104 267208	612	14		 3 850104 467202
H721SQ	Slepačí bujón 120g	15	 3 850104 267215	300	14		 3 850104 467219
J500SQ	Zeleninový bujón 60g	15	 3 850104 269363	612	14	V	 3 850104 475009
H937SQ	Zeleninový bujón 120g	15	 3 850104 269370	300	14	V	 3 850104 469374

Certifikáty:  Halal

Charakteristika:  pre vegetariánov  bez gluténu



Hovädzi bujón 60 g



Slepačí bujón 60 g



Zeleninový bujón 60 g



LINO

.....

LINO LADA



Lino vždy pripraví niečo lahodné a prevedie vás farebným svetom prírody. Lino produkty sú presne to, čo milujú nielen všetky deti, ale aj dospelí.





Lino lada

Lino lada je úžasný lieskovooreškový krém s lahodnou chuťou a konzistenciou. Vďaka energetickému obsahu je Lino lada ideálnym doplnkom stravy detí a športovcov. Lino lada mliečna je jediný mliečny lieskovooreškový krém na našom trhu. Za jej neodolateľnú chuť vďačí mlieku a lieskovým orechom. Najlepšia kombinácia lieskových orechov a kakaa je ukrytá v Lino lade nugát. Milovníkov oboch príchuťí poteší Lino lada duo.



Maškrty, pri ktorých je úspech zaručený!

































Je dobré vedieť:

- vysoký obsah lieskových orechov,
- poskytujú dostatok energie pre všetky aktivity malých maškrtníkov,
- vyrobené z prírodných ingrediencií,
- bez konzervačných látok.



Lino lada

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
H710SQ	Lino lada mliečna 350 g	12	 3 850104 267109	88	12	  	 3 850104 467103
H712SQ	Lino lada nugát 350 g	12	 3 850104 267123	88	12	  	 3 850104 467127
H711SQ	Lino lada duo 350 g	12	 3 850104 267116	88	12	  	 3 850104 467110
2394SQ	Lino lada mliečna 200 g	15	 3 850104 023941	99	12	  	 3 850104 923944
G225SQ	Lino lada nugát 200 g	15	 3 850104 252259	99	12	  	 3 850104 452253
1977SQ	Lino lada duo 200 g	15	 3 850104 019777	99	12	  	 3 850104 919770

Certifikáty:  Halal

Charakteristika:  pre vegetariánov

 bez gluténu



Lino lada mliečna



Lino lada nugát



Lino lada duo



DOLCELA

.....

PUDINGY A PANNA COTTA



Pripravte svojim najbližším v okamihu chutné a nápadité prekvapenie. Odteraz bude príprava dezertov zábavná, pretože Dolcela ponúka možnosť tvoriť dezerty jednoduchšie, rýchlejšie a ekonomickejšie.



Pudingy a panna cotta

Dolcela je všetko, čo potrebujete na to, aby ste vašu predstavivosť premenili na sladkú tvorivosť.

Pudingy Dolcela nevyžadujú náročnú prípravu, môžu byť servírované samostatne ako dezert alebo ako súčasť mnohých zákuskov či tort. Či už ste doma sami, alebo máte pozvaných priateľov či rodinu, určite u všetkých zabodujete s lahodným krémovým pudingom alebo delikátnou talianskou špecialitou Panna Cottou, ktorú si teraz môžete jednoducho pripraviť aj doma.



Maškrty, pri ktorých je úspech zaručený!




















Je dobré vedieť:

- moderný spôsob prípravy dezertov,
- chutná krémová konzistencia,
- zaručený úspech a výborná kvalita,
- bez pridaného cukru.



Pudingy a panna cotta

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
F946SQ	Dolcela puding premium čokoláda 53 g	18	 3 850104 249464	180	12	  	 3 850104 449468
F947SQ	Dolcela puding premium bourbon vanilka 37 g	20	 3 850104 249471	180	12	 	 3 850104 449475
G472SQ	Dolcela puding premium nugát 48 g	18	 3 850104 254727	180	12	  	 3 850104 454721
A095SQ	Dolcela panna cotta 80 g	16	 3 850104 200953	180	12		 3 850104 400957

Certifikáty:  Halal
 Charakteristika:  pre vegetariánov  bez gluténu



Dolcela puding premium čokoláda



Dolcela puding premium bourbon vanilka



Dolcela puding premium nugát



Dolcela panna cotta

STREDOMORSKÁ KUCHYŇA

.....

EVA RYBIE KONZERVY
PARADAJKOVÉ PRODUKTY
CESTOVINY



Chutné, zdravé a prírodné jedlá stredomorskej kuchyne prispievajú k vášmu zdraviu, dávajú priestor kreativite pri príprave jedál a ponúkajú radosť z rozmanitých chutí a vôní.





Eva rybnie konzervy

Eva rybne produkty prinášajú skutočné potešenie z morských hlbín. Sú pripravené z tých najlepších častí rýb bohatých na proteíny, ktoré obsahujú esenciálne aminokyseliny a minerály. Špičková kvalita prináša prírodné chute, ktoré len potvrdzujú, že tie najchutnejšie jedlá pochádzajú zo Stredomoria! Tieto výrobky môžete konzumovať samostatne alebo ako základ mnohých šalátov, omáčok, cestovinových jedál, ryže či pizze. Užívajte si rýchle jedlo tej najvyššej kvality!



To pravé potešenie
z hlbín mora!



Je dobré vedieť:

- modrá ryba - záruka mnohých zdravotných výhod,
- pravé jadranské sardinky - prírodne s vysokým obsahom omega - 3 mastných kyselín,
- tuniak je zdrojom plnohodnotných bielkovín, je ľahko stráviteľný,
- kvalitné baltické ryby plné aminokyselín, minerálov a vitamínov.



Sardinky

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
F613SQ	Eva jadranské sardinky v rastlinnom oleji 115 g	30	 3 859888 140004	162	48		 3 850104 431319
F615SQ	Eva jadranské sardinky so zeleninou 115 g	30	 3 859888 140561	162	36		 3 850104 431333
F616SQ	Eva jadranské sardinky pikant 115 g	30	 3 859888 140080	162	48		 3 850104 431364
S783SK	Eva jadranské sardinky v paradajkovej omáčke 115 g	30	 3 859888 140097	162	36		 3 850104 431357
F614SQ	Eva jadranské sardinky s citrónom 115 g	30	 3 859888 140073	162	48		 3 850104 431340

Certifikáty:



Halal

Charakteristika:



pre vegetariánov



bez gluténu



Eva jadranské sardinky v rastlinnom oleji



Eva jadranské sardinky so zeleninou



Eva jadranské sardinky pikant



Eva jadranské sardinky v paradajkovej omáčke



Eva jadranské sardinky s citrónom

Tuniaky

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
E140SQ	Eva tuniak v rastlinnom oleji 80 g	48	 3 850104 231407	140	60		 3 850104 431401
E150SQ	Eva tuniak v rastlinnom oleji 160 g	48	 3 850104 231506	72	60		 3 850104 431500
4835SK	Eva tuniak v rastlinnom oleji 3 x 80 g	16	 3 850104 231421	140	60		 8 588002 098734
4828SK	Eva tuniak v rastlinnom oleji 2 x 160 g	24	 3 850104 231520	72	60		 3 850104 948282
E154SQ	Eva tuniak v olivovom oleji 80 g	48	 3 850104 231544	140	60		 3 850104 431548
E162SQ	Eva tuniak v olivovom oleji 160 g	48	 3 850104 231629	72	60		 3 850104 431623
G741SQ	Eva tuniak v olivovom oleji 3 x 80 g	16	 3 850104 257414	140	60		 3 850104 457418
G754 SQ	Eva tuniak v olivovom oleji 2 x 160 g	24	 3 850104 257544	72	60		 3 850104 457548
G674SQ	Eva tuniak vo vlastnej šťave 80 g	48	 3 850104 251108	140	60		 3 850104 456749
G675SQ	Eva tuniak vo vlastnej šťave 160 g	48	 3 850104 251092	72	60		 3 850104 456756
G739SQ	Eva tuniak vo vlastnej šťave 3 x 80 g	16	 3 850104 257391	140	60		 3 850104 457395
G755SQ	Eva tuniak vo vlastnej šťave 2 x 160 g	24	 3 850104 257551	72	60		 3 850104 457555

Certifikáty:



Halal

Charakteristika:  pre vegetariánov



bez gluténu



Eva tuniak v rastlinnom oleji



Eva tuniak v olivovom oleji



Eva tuniak vo vlastnej šťave

Eva

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
4333SK	Eva sledové filé v rastlinnom oleji 170 g	15		204	36		
4223SK	Eva sledové filé v paradajkovej omáčke 170 g	15		204	36		
4225SK	Eva makrela filé v rastlinnom oleji 170 g	15		204	36		
4222SK	Eva makrela filé v paradajkovej omáčke 170 g	15		204	36		
4226SK	Eva šproty v rastlinnom oleji 170 g	15		204	36		
4224SK	Eva šproty v paradajkovej omáčke 170 g	15		204	36		

Certifikáty:

 Halal

Charakteristika:

 pre vegetariánov

 bez gluténu



Eva sledové filé v rastlinnom oleji



Eva sledové filé v paradajkovej omáčke



Eva makrela filé v rastlinnom oleji



Eva makrela filé v paradajkovej omáčke



Eva šproty v rastlinnom oleji



Eva šproty v paradajkovej omáčke



Paradajkové produkty

V každej kuchyni, no špeciálne v kuchyni Stredomoria, musia byť paradajky ingredienciou, ktorá nesmie chýbať. Podravka paradajkové produkty sú riešením pre rýchlu a jednoduchú prípravu kvalitných jedál. Ich vôňa a chuť prináša Stredomorie do vašej kuchyne po celý rok.




























.....❤️.....
Záruka zdravia
a vitality.

Je dobré vedieť:

- paradajky sú základom stredomorskej kuchyne,
- 100 % prírodný produkt,
- chuť doma vypestovaných paradajok, krásna červená farba,
- obsahujú lykopén (niekoľkonásobne vyšší obsah ako v čerstvých produktoch),
- nízky obsah kalórií, vysoký obsah vitamínov,
- paradajkový koncentrát je extra hustý, s vysokým obsahom paradajok,
- na výrobu 100 g koncentráту bolo použitých 600 g paradajok,
- jednoduché otváranie, bez konzervačných látok.



Paradajkové produkty

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
H217SQ	Pasírované paradajky 500g	12	 3 850104 073656	108	24	 	 3 850104 973659
F957SK	Pasírované paradajky s bazalkou 500g	12	 3 850104 249570	119	24	 	 3 850104 449574
E826SK	Pasírované paradajky 3 x 200g	8	 3 850104 238260	156	24	 	 3 850104 438264
D061SK	Krájané paradajky 390 g	16	 3 850104 220616	108	24	 	 3 850104 420610
D102SK	Krájané paradajky s bazalkou a oreganom 390g	16	 3 850104 221026	108	24	 	 3 850104 421020
D103SK	Krájané paradajky s olivovým olejom a cesnakom 390g	16	 3 850104 221033	108	24	 	 3 850104 421037
E880SK	Lúpané paradajky krájané 400g	12	 3 850104 238802	144	36	 	 3 850104 438806
8794SK	Lúpané paradajky celé 400g	12	 3 850104 073724	144	36	 	 3 850104 987946
H335SK	Paradajkový pretlak 28/30 70g	100	 3 850104 263354	96	36	 	 3 850104 463358
H336SK	Paradajkový pretlak 28/30 140g	50	 3 850104 263361	96	36	 	 3 850104 463365

Certifikáty:  Halal

Charakteristika:  pre vegetariánov

 bez gluténu



Pasírované paradajky



Pasírované paradajky s bazalkou



Krájané paradajky



Krájané paradajky s bazalkou a oreganom



Krájané paradajky s olivovým olejom a cesnakom



Paradajkový pretlak





Cestoviny

Priamo do vašej kuchyne vám prinášame lahodné nápady, ako spestriť váš jedálny lístok chuťou Stredomoria. Nesmú v ňom chýbať kvalitné semolinové cestoviny, s ktorými bude príprava jedál nielen pôžitkom, ale aj zážitkom. Podravka cestoviny zo 100 % tvrdej pšenice - semoliny, je najlepšie variť „al dente“ - vtedy majú totiž nižší glykemický index. Zostáva už len vybrať si z rôznych tvarov - od klasických špagiet, cez obľúbené penne či veselé farfalle.



Vyrobené zo 100% durum (tvrdej pšenice).



Je dobré vedieť:

- vyrobené zo 100 % tvrdej pšenice - semoliny,
- majú krásnu žltú farbu, nerozvárajú sa,
- sú chuťovo plnšie a výživovo hodnotnejšie ako cestoviny z bielej múky,
- na výber z viacerých tvarov.



Cestoviny

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
J303SK	Spaghetti 500 g	30	 3 850104 256677	60	36	V	 3 850104 473036
J202SK	Spaghetti 750g	16	 8 586004 853788	60	36	V	 8 586004 853795
J301SK	Fusilli 500 g	14	 3 850104 256684	56	36	V	 3 850104 473012
J299SK	Farfalle 500 g	14	 3 850104 256691	56	36	V	 3 850104 472992
J302SK	Penne 500 g	14	 3 850104 256653	56	36	V	 3 850104 473029
J306SK	Chifferi 500 g	16	 3 850104 256660	56	36	V	 3 850104 473067
J298SK	Conchiglie 500 g	14	 3 850104 265426	56	36	V	 3 850104 472985
J308SK	Penne tricolori 500 g	14	 3 850104 262579	42	36	V	 3 850104 473081
J307SK	Fusilli tricolori 500 g	14	 3 850104 262562	56	36	V	 3 850104 473074
J304SK	Tagliatelle 400 g	10	 5 907573 338781	48	36	V	 5 901315 053192
J305SK	Capellini 400 g	10	 5 907573 338620	48	36	V	 5 901315 053178
C091CZ	Cous cous 250g	24	 8 594004 490957	96	12	V	 2 85 94004 49095 1
C965CZ	Cous cous 500g	8	 8 594004 497529	192	12	V	 1 85 94004 49752 6

Certifikáty:  Halal
 Charakteristika:  pre vegetariánov  bez gluténu



Fusilli



Farfalle



Penne



Chifferi



Conchiglie



Penne tricolori



Tagliatelle



Cous cous

KONDIMENTY

.....

AJVAR
KEČUP



Vysoký obsah zeleniny a harmonická chuť sú hlavným znakom Podravka kondimentov. Na ich výrobu sa používa len prvotriedna zelenina, ktorá dodáva jedlám bohatú prírodnú chuť a robí tak z týchto výrobkov oveľa viac než len prílohu k jedlu.





Ajvar a kečup

Podravka kondimenty sú s ich bohatou domácou chuťou nenahraditeľným doplnkom každej kuchyne. Ajvar a kečup sa perfektne hodia k rôznym jedlám, ale často sa používajú aj ako základná ingrediencia vo varení. Z tohto dôvodu to už nie je len príloha k jedlu, ale aj nenahraditeľná prísada v každej modernej kuchyni.



Z prírody.
Zo srdca.




















Je dobré vedieť:

- obohatia chuť mnohých grilovaných jedál, omáčok, šalátov a cestovín,
- nefalšovaná domáca chuť,
- Ajvar - vysoký obsah zeleniny a prírodný zdroj vlákniny,
- na 470 g kečupu bolo použitých 800 g paradajok.



Ajvar

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
5102CQ	Ajvar jemný 350 g	12		65	36	  	
5056CQ	Ajvar pikant 350 g	12		65	36	  	
5101CQ	Ajvar jemný 690 g	12		48	36	  	
5057CQ	Ajvar pikant 690 g	12		48	36	  	

Certifikáty:  Halal
 Charakteristika:  pre vegetariánov  bez gluténu













Ajvar jemný



Ajvar pikant

Kečup

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
D068SK	Kečup jemný 470 g	9		85	12	  	
D069SK	Kečup pikant 470 g	9		85	12	  	

Certifikáty:  Halal
 Charakteristika:  pre vegetariánov  bez gluténu



Kečup jemný



Kečup pikant





LAGRIS

.....

RYŽA
STRUKOVINY
RACIO
OSTATNÉ



Lagris výrobky sa zameriavajú na zdravý životný štýl. Ide o starostlivo vybrané suroviny, z ktorých sa vyrábajú prvotriedne produkty zodpovedajúce aj tým najnáročnejším požiadavkám a potrebám. Právom ich môžeme zaradiť medzi to najlepšie a najzdravšie, čo nám príroda poskytuje. Vychutnajte si zdravý životný štýl a pripravte si lahodné pokrmy z ryže, strukovín a produktov racionálneho stravovania.





Ryža

Vedeli ste, že ryža je základnou potravinou takmer 50% svetovej populácie? Niet sa čomu čudovať, pretože ryžové zrnká obsahujú vysoký podiel škrobu, bielkoviny a len veľmi málo tukov. Zaujímavá je ryža parboiled, ktorá sa vyznačuje špeciálnou prípravou spracovania, vďaka ktorej má vyššie výživové hodnoty ako klasická biela ryža. Pre milovníkov klasiky je určená guľatozrnná alebo dlhozrnná ryža, ktorá je balená aj v praktických varných vreckách.



Chuť zdravia
z prírody!



























Je dobré vedieť:

- obsahuje vysoký podiel škrobu, bielkovín a málo tuku,
- prirodzene bez lepku, ľahko stráviteľná,
- guľatozrnná ryža sa vďaka lepivej konzistencii výborne hodí na prípravu plniek, na španielsku paellu či ryžové placky,
- ryža parboiled sa pri bežnom varení nerozvarí.



Ryža

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
C042CZ	Ryža guľatozrná 1 kg - tehlička	6	 8 586004 850114	126	24		 1 85 86004 85011 1
C913CZ	Ryža dlhozrná 1 kg	6	 8 586004 850046	126	24		 8 586004 851005
C051SK	Ryža dlhozrná VV 480g	14	 8 594004 491107	72	24		 1 85 94004 49110 4
C054SK	Ryža dlhozrná VV 960g	14	 8 594004 491237	40	24		 1 85 94004 49123 4
C044CZ	Ryža dlhozrná parboiled 500g	12	 8 594004 491763	112	18		 1 85 94004 49176 0
C045SK	Ryža dlhozrná parboiled 1 kg	6	 8 594004 491169	126	18		 1 85 94004 49116 6
C071SK	Ryža dlhozrná parboiled VV 480g	14	 8 594004 491213	72	18		 1 85 94004 49121 0
C635SK	Ryža dlhozrná parboiled VV 960g	14	 8 594004 491626	40	18		 1 85 94004 49162 3

Certifikáty:  Halal
 Charakteristika:  pre vegetariánov  bez gluténu



Ryža guľatozrná



Ryža dlhozrná



Ryža dlhozrná parboiled



Ryža dlhozrná parboiled VV



Ryža dlhozrná VV



Ryža

Netradičné druhy ryže sa v našich kuchyniach objavujú čoraz častejšie, ryža natural je prírodná, neleštená ryža, ktorá sa získava po prvom lúpaní ryžového zrna. Je potiahnutá šupkou, ktorá obsahuje vysoký podiel vlákniny, a preto by mala byť súčasťou racionálneho stravovania. Vďaka svojej krémovej konzistencii je do talianskeho rizota najvhodnejšia Lagris ryža arborio, do japonského sushi - Lagris ryža sushi. Krásnou vôňou a výbornou chuťou omámi jazmínová ryža a ryža basmati.



Chuť zdravia
z prírody!



Je dobré vedieť:

- obsahuje vysoký podiel škrobu, bielkovín a málo tuku,
- je prirodzene bez lepku, ľahko stráviteľná,
- ryža natural môže byť základ pri očistných kúrach,
- na prípravu tradičného japonského jedla je najvhodnejšia ryža sushi,
- príprava talianskeho rizota by sa nemala zaobiť bez ryže arborio.



Ryža

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
C663CZ	Ryža arborio 500g	8	8 594004 494184	192	18	V	1 85 94004 49418 1
C014CZ	Ryža jazminová 500g	8	8 594004 491183	192	18	V	4 85 94004 49118 1
C665CZ	Ryža sushi 500g	8	8 594004 494177	192	18	V	1 85 94004 49417 4
C013CZ	Ryža basmati 500g	8	8 594004 491190	192	18	V	4 85 94004 49119 8
C083CZ	Ryža parboiled s indiánskou 500g	8	8 594004 491268	192	18	V	4 85 94004 49126 6
C705CZ	Ryža troch farieb 500g	8	8 594004 492395	192	18	V	1 85 94004 49239 2
C084CZ	Ryža indiánska 100g	10	8 594004 491305	147	18	V	1 85 94004 49130 2
C048SK	Ryža natural 500g	12	8 594004 491275	126	12	V	1 85 94004 49127 2
C422CZ	Ryža natural VV 480g	7	8 594004 494245	144	12	V	1 85 94004 49424 2

Certifikáty:



Halal

Charakteristika:



pre vegetariánov



bez gluténu



Ryža arborio



Ryža jazminová



Ryža sushi



Ryža basmati



Ryža parboiled s indiánskou



Ryža troch farieb



Ryža indiánska



Ryža natural





Strukoviny

Strukoviny mali už v kuchyni našich starých rodičov nezastupiteľné miesto. Dnes opätovne objavujeme ich skvelú chuť a blahodarné účinky, ktoré majú na náš organizmus. Ich vysoký obsah bielkovín, minerálnych látok, vitamínov a vlákniny je určite každému známy. Strukoviny majú navyše menej tuku, optimálne zloženie mastných kyselín a neobsahujú cholesterol. Fazuľa má nízky glykemický index a pomáha znižovať hladinu tukov v krvi. Šošovica má výborné nutričné hodnoty a vďaka tomu je veľmi cennou potravinou pre vegetariánov. Hrach je prirodzene bezlepkový a výborne nasýti.

.....❤️.....
Chuť zdravia
z prírody!









Je dobré vedieť:

- vysoký obsah bielkovín, minerálnych látok a vlákniny,
- neobsahujú cholesterol, majú menej tuku,
- optimálne zloženie mastných kyselín.



Fazuľa

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
C997CZ	Fazuľa biela malá 250 g	24		96	18		
C107CZ	Fazuľa biela malá 500 g	12		126	18		
C940CZ	Fazuľa biela veľká 250 g	24		96	18		
C110CZ	Fazuľa biela veľká 450 g	12		126	18		
C111CZ	Fazuľa červená ľadvinka 250 g	24		96	18		
C657CZ	Fazuľa červená ľadvinka 480 g	12		126	18		
C999CZ	Fazuľa farebná 250 g	24		96	18		
C112SK	Fazuľa farebná 450 g	12		126	18		

Certifikáty:

 Halal

Charakteristika:

 pre vegetariánov

 bez gluténu



Fazuľa biela malá



Fazuľa biela veľká



Fazuľa červená ľadvinka



Fazuľa farebná

Fazuľa

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
C114CZ	Fazuľa farebná mungo 250g	8	 8 594004 492302	252	18		 2 85 94004 49230 6
C115CZ	Fazuľa farebná adzuki 250g	8	 8 594004 492319	252	18		 2 85 94004 49231 3
C939CZ	Fazuľa purpurová 250g	21	 8 586004 851265	96	18		 8 586004 851272
C989SK	Fazuľa purpurová 380g	12	 8 594004 497772	112	18		 1 85 94004 49777 9

Certifikáty:

 Halal

Charakteristika:  pre vegetariánov

 bez gluténu



Fazuľa farebná mungo



Fazuľa farebná adzuki



Fazuľa purpurová



Šošovica

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
C924CZ	Šošovica veľkozrnná 250g	24	 8 586004 852552	96	18		 8 586004 852613
C098SK	Šošovica veľkozrnná 500g	12	 8 594004 491855	112	18		 1 85 94004 49185 2
C420SK	Šošovica veľkozrnná 900g	6	 8 594004 494252	126	18		 1 85 94004 49425 9

Certifikáty:

 Halal

Charakteristika:

 pre vegetariánov

 bez gluténu



Šošovica veľkozrnná

Hrach

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
C921CZ	Hrach žltý lúpaný polený 250g	24	 8 586004 852545	96	18		 8 586004 852606
C134SK	Hrach žltý lúpaný polený 500g	12	 8 594004 490650	112	18		 1 85 94004 49065 7
C130CZ	Hrach žltý lúpaný celý 500g	12	 8 594004 490643	126	18		 1 85 94004 49064 0
C137CZ	Hrach zelený celý 500g	12	 8 594004 494108	126	18		 1 85 94004 49410 5

Certifikáty:

 Halal

Charakteristika:

 pre vegetariánov

 bez gluténu



Hrach žltý lúpaný polený



Hrach žltý lúpaný celý



Hrach zelený celý



Racio

Hlavnou zásadou zdravej výživy je predovšetkým vyváženosť – ideálny pomer bielkovín, sacharidov, tukov a obohatenie nášho jedálneho lístka o vitamíny a minerály. S radou výrobkov Lagris racio sa každý veľmi rýchlo presvedčí, že zdravé môže byť aj chutné.

.....♥.....
Chuť zdravia
z prírody!



Je dobré vedieť:

- sója je prirodzene bezlepková, obsahuje bielkoviny, vlákniny, minerály a nenasýtené mastné kyseliny,
- pohánka je kľúčom k pevným a zdravým žilám, pomáha znižovať cholesterol v krvi,
- cícer je typický svojou orieškovou chuťou,
- pšeno je veľmi ľahko stráviteľné,
- bulgur sú zrnká predvarenej a nalamanej celozrnnej pšenice.



Racio

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
C143CZ	Cicer 450 g	12	8 594004 493125	126	18	V	1 85 94004 49312 2
C145CZ	Sója 450 g	12	8 594004 496249	126	18	V	1 85 94004 49624 6
C151CZ	Pohánka 375 g	6	8 594004 496232	240	12	V	1 85 94004 49623 9
C152CZ	Pohánka 500 g	12	8 594004 496195	126	12	V	1 85 94004 49619 2
C153CZ	Pšeno 500 g	6	8 594004 496256	240	12	V	1 85 94004 49625 3
S770SK	Krúpy jačmenné č.3* 500 g	12	8 586004 852101	120	12	V	8 586004 852118
S771SK	Krúpy jačmenné č.7* 500 g	12	8 586004 852040	120	12	V	8 586004 852057
S772SK	Krúpy jačmenné č.10* 500 g	12	8 586004 852064	120	12	V	8 586004 852071
CA42SQ	Zmes na hrstkovú polievku racio 500 g	6	8 594004 496997	240	12	V	4 85 94004 49699 5
CA44SQ	Zmes na hrstkovú polievku tradičná 500 g	6	8 594004 497116	240	18	V	4 85 94004 49711 4
CA49SK	Bulgur 375 g	6	8 594004 491336	240	12	V	1 85 94004 49133 3

Certifikáty:

H Halal

Charakteristika: **V** pre vegetariánov

G bez gluténu



Cicer



Sója



Pohánka



Pšeno



Krúpy jačmenné



Zmes na hrstkovú polievku racio



Zmes na hrstkovú polievku tradičná



Bulgur



Lagris ostatné

Mak siaty je bohatým zdrojom vápnika, obsahuje ho až 12 násobne viac ako kravské mlieko, ale je zdrojom aj iných minerálov, vitamínov a nenasýtených mastných kyselín. Mak má jemnú orieškovú chuť, ktorá tepelnou úpravou získava na intenzite, preto sa mak používa predovšetkým do múčnikov, ako náplň do koláčov, na posyp slaneého a sladkého pečiva, ale tiež na ochutenie kaši a sladkých nátierok.

Soli sa tradične hovorilo aj „biele zlato“, pretože sa kedysi používala ako platidlo. Dnes je nenahraditeľným pomocníkom v kuchyni a významným zdrojom jódu.



Chuť zdravia
z prírody!









Je dobré vedieť:

- mak je tradičná surovina na prípravu múčnikov, klasika v slovenskej kuchyni,
- soľ je významným zdrojom jódu.



Mak

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
C512CZ	Mak modrý 200g	24	 8 586004 851708	96	12		 8 586004 851715
C156SK	Mak modrý 350g	23	 8 594004 492517	80	12		 5 85 94004 49251 2

Certifikáty:

 Halal

Charakteristika:

 pre vegetariánov

 bez gluténu



Mak modrý

Sol'

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
C159SK	Sol' jedlá 1 kg	6	 8 594004 496317	144	12		 1 85 94004 49631 4

Certifikáty:

 Halal

Charakteristika:

 pre vegetariánov

 bez gluténu



Sol' jedlá



Gastro

Naše výrobky ponúkame aj v baleniach vhodných pre gastro prevádzky – reštaurácie, hotely či jedálne. Ide predovšetkým o širokú ponuku ryže a strukovín v gastro baleniach. Ponúkame tiež Podravka ochucovadlo v praktickom 3 kg, 5 kg alebo 10 kg vedre.



Gastro

SAP šifra	Názov výrobku	Počet ks v krt	EAN/SB	Počet krt na plt	Trvanlivosť (mesiacov)	Certif./charakteristika	EAN/OB
1517SQ	Podravka ochucovadlo 3 kg	1		90	24	V	
B459SQ	Podravka ochucovadlo bez pridaného glutamanu 3 kg	1		90	24	V	
3769SQ	Podravka ochucovadlo 5 kg	1		72	24	V	
4410SQ	Podravka ochucovadlo 10 kg	1		48	24	V	
C040CZ	Ryža guľatozrná 5 kg	1		120	24	V	
C008CZ	Ryža dlhozrná 5 kg	1		120	24	V	
C010CZ	Ryža dlhozrná parboiled 5 kg	1		120	18	V	
C006CZ	Ryža jazminová 5 kg	1		120	18	V	
C005CZ	Ryža basmati 5 kg	1		120	18	V	
C654CZ	Ryža troch farieb 3 kg	1		216	18	V	
C106CZ	Fazuľa biela malá 5 kg	1		120	18	V	
C002CZ	Fazuľa biela veľká 5 kg	1		120	18	V	
C004CZ	Fazuľa červená ľadvinka 5 kg	1		120	18	V	
C003CZ	Fazuľa farebná 5 kg	1		120	18	V	
C123CZ	Fazuľa purpurová 5 kg	1		60	18	V	
C097CZ	Šošovica veľkozrná 5 kg	1		120	18	V	
C133CZ	Hrach žltý lúpaný polený 5 kg	1		120	18	V	
C142CZ	Cícer 5 kg	1		120	18	V	
C158SK	Mak modrý 5 kg	1		120	12	V	
C161CZ	Soľ jedlá 5 kg	1		120	12	V	

Certifikáty:

 Halal

Charakteristika:  pre vegetariánov

 bez gluténu



Spoločnosť Podravka

Vždy so srdcom!



PODRAVKA INTERNATIONAL, s.r.o.

Jesenského 1486
960 01 Zvolen
+421 45 52 409 11

Centrála:

Podravka d.d.

Ante Starčevica 32
48 000 Koprivnica
Chorvátsko
+ 385 48 651 204

Podravka d.o.o. Ljubljana

Cesta v Gorice 40,
1000 Ljubljana, Slovinsko
tel: +386 14 797 100
e-mail: danijela.postal@podravka.si

Podravka d.o.o. Sarajevo

Ul. no. 269
71 000 Sarajevo, Bosna a Hercegovina
tel: +387 33 475 760
e-mail: ured.sarajevo@podravka.ba

Podravka Poľsko Sp. z o.o.

ul. Asfaltowa 28
66-470 Kostrzyn nad Odra, Poľsko
tel: +48 95 728 44 10
e-mail: podravka@pressoffice24.pl

Podravka Poľsko Sp. z o.o.

ul. Lentza 10A
02-956 Varšava, Poľsko
tel: +48 22 427 30 10 ,

Podravka d.o.o.e.l. Skopje

Kačanički pat 146, Butel
1000 Skopje, Macedónsko
tel: +389 22 650 134
e-mail: podravka@mol.com.mk

Podravka International Nemecko

Höglwörther Str. 1
D-81369 Mnichov, Nemecko
tel: +49 89 72 441 75 0
e-mail: janine.libor@podravka.de

Podravka – International Kft. Budapešť

Ilka u. 34, 1143 Budapešť, Maďarsko
tel: +36 1 2732 060, +36 1 2732 065
e-mail: info@podravka.hu

Podravka d.o.o. Belehrad

Tošin bunar 272A, 5/B
11070 Nový Belehrad, Srbsko
tel: +381 11 2184 656, +381 11 2184 703
e-mail: office@podravka.rs

Podravka International s.r.l. Bukurešť

Reprezentanță Splaiul Unirii. 4
Bukurešť, Rumunsko
tel: +40 21 3114 507, +40 21 3114 508
e-mail: office@podravka.ro

Podravka International Pty. Ltd Sydney

Unit 4, 59-63 Cawarra Road
Caringbah NSW 2229, Australia
tel: +61 2 9531 0044
e-mail: info@podravka.com.au

Podravka d.o.o. Podgorica

Cijevna bb
81000 Podgorica, Čierna Hora
tel: +382 20 872 188
e-mail: podravkacg@t-com.me

Podravka - Lagris a.s., Dolní Lhota

Podravka Lagris a.s, Dolní Lhota 39
76323 Lhota u Luhačovic, Česká republika
tel: +420 577 658 111, + 420 577 658 202
e-mail: info@podravka.cz





Podravka Internatinal USA Inc.

Wilmington

420 Lexington Avenue, Suite 2034,
New York, NY 10014, Spojené štáty
americké
tel: +1 212 6610 125
e-mail: domagoj.kero@podravka.us

Podravka Bulharsko INC

Trade Representative Office
8A Nikolay Haytov Str.
1113 Sofia, Bulharsko
tel/fax: +359 2 971 44 52
e-mail: dobra.martinova@podravka.bg

Podravka Ukrajina

11/2 Simyi Khohklovykh
04114 Kyjev, Ukrajina
tel: +380 44 5685 943
e-mail: maksim.shulezhko@podravka.ua

Podravka d.d. Rusko

Pokrovsky bulvar, 4/17 Building 3
101000 Moskva, Rusko
tel: +7 495 974 81 67, +7 495 974 81 68
e-mail: info@vegeta.ru

Podravka Lotyšsko

P. Brieža, Riga, LV-1045
Lotyšsko
tel: +371 67336 591
e-mail: pavel.karandej@podravka.lv

Podravka sh. A. Kosovo

Sylejman Vokshi 3/3
Priština, Kosovo
tel: +381 38 24 81 55
e-mail: ilir.kosova@podravka.hr



www.podravka.sk