



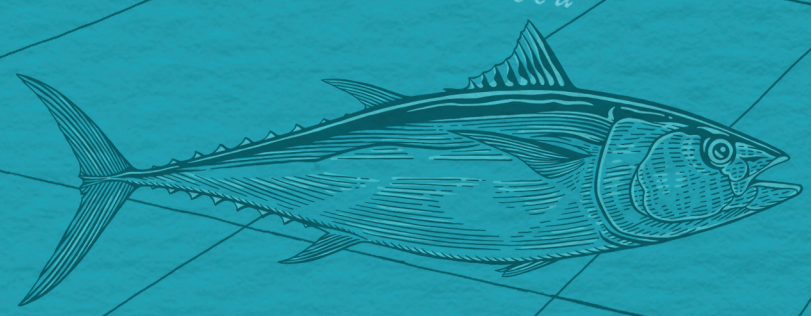
~ KATALOG RIBLJIH PROIZVODA ~





JADRANSKO MORE

Adriatic sea



- SADRŽAJ -

05 _ Stoljeća ribarske tradicije, iskustva i znanja
pod jednim krovom

07 _ Super hrana iz Jadrana

08 _ Recept iz prošlosti, tehnologija za budućnost

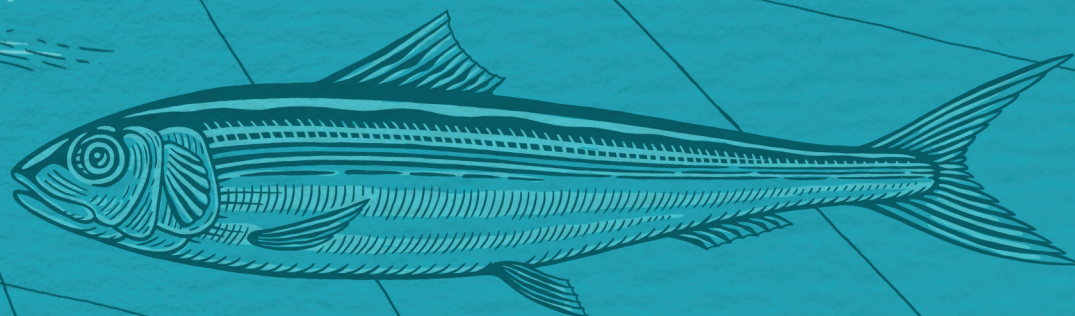
10 _ Brendovi

11 _ Eva

23 _ Mirela

25 _ Arena i Rovinj

26 _ Adria



Stoljeća ribarske tradicije, iskustva i znanja pod jednim krovom

Živjeti na obali mora oduvijek je značilo živjeti od mora. Nema mjesta na našoj obali koje svoje postojanje ne duguje obilju iz modre jadranske pučine. I Rovinj je takav grad — smješten na zapadu Istre i blagoslovljen bogatim obalnim vodama, Rovinj već stoljećima živi od mora i s morem. To znači — živi od ribe.

A riba ovdje uspjeva bolje nego igdje drugdje — izvanredna temperatura i salinitet jadranskog mora rovinjskoj ribi jamče vrhunski okus i uravnoteženu nutritivnu vrijednost kakvoj u svijetu nema premca.

U to se vrijeme u Rovinju živjelo od svježe i usoljene ribe, uglavnom srdela. Male drvene bačvice prepoznatljivog oblika, zvane barila, odnosile su vrhunsku usoljenu jadransku ribu u Veneciju i dalje, na trpeze brojnih europskih prijestolnica. Tradicija ručnog soljenja ribe pada u drugi plan s dolaskom novog doba industrijalizacije i otvaranjem pogona za konzerviranje ribe.

1877. godine, u Rovinju je otvorena prva takva tvornica u vlasništvu tvrtke Societe

Generale Francaise de Conserves alimentaires, ujedno i jedna od prvih tvornica ribljih konzervi u svijetu. Na njenim temeljima niknula je tvornica Ampelea, koja uspješno djeluje do 1954. godine kad mijenja ime u Mirna. Danas, baklju ove ponosne, 143 godine neprekinute tradicije ribarstva pronosi Podravka grupa unutar koje Mirna djeluje od 2014. godine. Sav know-how, stoljetna tradicija i ljubav Rovinjana prema moru, združeni s jednako zadivljujućim znanjem i iskustvom zadarskog brenda Eva, Podravku danas čini stručnjakom i liderom u proizvodnji i preradi jadranske ribe — najkvalitetnije ribe na svijetu.

Iako je taj drevni, generacijama usavršavani recept s tri sastojka još uvijek isti kao i nekoć jer ga je nemoguće nadmašiti, tehnologija koju danas koristimo je neusporedivo naprednija. Tvornica Mirna, izgrađena 2017. kao najsuvremeniji pogon za preradu ribe u ovom dijelu Europe, koristi vrhunsku tehnologiju i opremu s najvišim stupnjem automatizacije procesa, s posebnom pažnjom usmjerenom prema očuvanju svih nutritivnih vrijednosti i okusa domaće ribe.



Živjeti na obali mora oduvijek je
značilo živjeti od mora.

Mirna Rovinj ima više od
140 godina tradicije u preradi
i konzerviranju ribe.



Super hrana iz Jadrana

Riba je bez sumnje jedna od najboljih i najvrijednijih namirnica, temelj svake kvalitetne prehrane i izvor brojnih vrijednih nutrijenata. Valjalo bi dvaput tjedno jesti barem 170 grama ribe, savjetuju stručnjaci.

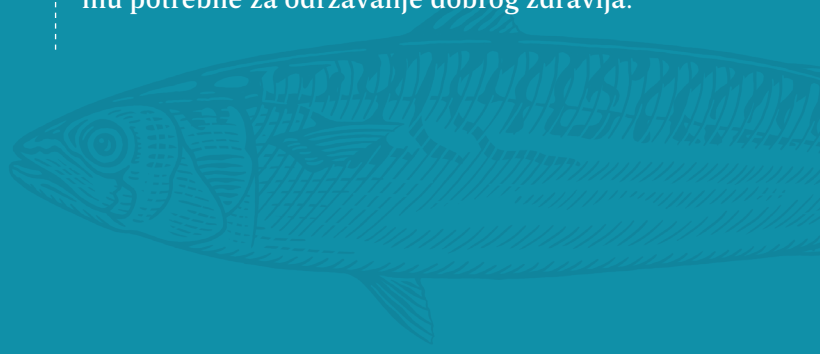
No nije svaka riba jednaka – za kvalitetu, okus i nutritivnu vrijednost ribe presudna su dva čimbenika: slanost i temperatura mora. O slanosti ovisi punoća i bogatstvo okusa dok o temperaturi mora ovisi sklad i vrijednost nutritivnih sastojaka, prije svega omega masnih kiselina. Jadransko more, uz vrhunsku čistoću vode, ima idealan omjer ta dva čimbenika što čini jadransku ribu jednom od najkvalitetnijih riba na svijetu.

Primjerice, jadranska sardina sadrži 25 puta veću količinu blagotvornih Omega-3 masnih kiselina od lososa. Posebno je bogata lako probavljivim proteinima, kalcijem, vitaminom D, B kompleksom i jodom i jedna je od rijetkih namirnica koja sadrži svih 10 esencijalnih kiselina. Čak je i Svjetska

zdravstvena organizacija ovdašnji tipični ručak s mediteranskom srdelom, lešo blitvom s maslinovim uljem i čašom crnog vina proglasilo najzdravijim mogućim obrokom.

Eto, takvom su ribom oduvijek blagoslovljeni hrvatski ribari. A kad vam priroda podari tako kvalitetnu i ukusnu namirnicu, grijeh bi bio skrivati je pa se zato riba ovdje oduvijek konzervirala jednostavno, koristeći samo dva prirodna sastojka – malo soli i malo ulja. Kako se spravljala 1877., tako se isto priprema i danas – riba koja se prerađuje u Mirninoj tvornici dolazi iz Jadranskog mora i konzervira se termički, s malo soli i ulja, bez ikakvih aditiva i umjetnih konzervansa.

Srdele su izrazito bogate Omega-3 masnim kiselinama (1,5% ukupne težine ili 13% od ukupne masti). Omega-3 masne kiseline su višestruko nezasićene kiseline koje se u organizmu ne mogu sintetizirati, a prijeko su mu potrebne za održavanje dobrog zdravlja.



Recept iz prošlosti, tehnologija za budućnost

Upravo se u sinergiji 143-godišnje tradicije i suvremene proizvodne tehnologije krije ključ kvalitete Mirna i Eva ribe, kvalitete koja je prepoznata na brojnim zahtjevnim globalnim tržištima, poput SAD-a, Kanade ili Australije.

O toj kvaliteti svjedoče i brojna priznanja i certifikati IFS, HACCP i HALAL, među kojima posebno vrijedi spomenuti Superior Taste

Awards koje se svake godine dodjeljuje u Bruxellesu. Tom je nagradom do sad počašćeno čak 6 proizvoda Mirnine tvornice: Mirela sardine u biljnom ulju, Eva sardine u biljnom ulju, Eva tuna fileti u maslinovom ulju, Eva delikates sardina s crnim maslinama, Eva delikates sardina s ružmarinom i morskom soli te Eva tuna namaz s ajvarom.



Pozitivni učinci Omega–3 masnih kiselina

Omega–3 masne kiseline spuštaju razinu ukupnih masnoća u krvi reducirajući 'sirovinsku' osnovu za stvaranje masnih plakova u krvnim žilicama i snižavaju razinu kolesterola u krvi, posebno LDL frakcije. Kao izrazito bioaktivne tvari, Omega–3 masne kiseline produžuju vrijeme grušanja krvi i imaju pozitivan utjecaj na upalne promjene kod

artritisa i drugih reumatskih bolesti te potiču staničnu obranu tkiva i zarastanje rana. Imaju i izrazito profilaktično djelovanje kod raznih degenerativnih bolesti i karcinoma, pozitivno djeluju na neke oblike depresije i predstavljaju važnu nutritivnu komponentu za rast i zdrav razvoj djece.

Posebna pažnja usmjerena je
prema očuvanju svih nutritivnih
vrijednosti i okusa domaće ribe.





Poznati morž uveseljava
nas još od 1948. godine.

Eva.

Iz srca mora.

Ne postoji valjda niti jedna odrasla osoba u regiji koja ne zna za morža Šimu, zaštitno lice omiljenog brenda Eva. Šime nas uveseljava još od 1948. godine, kad je zadarska tvornica Adria tržište prvi put upoznala sa svojim novim brendom ribe s maskotom morža. Kao djeca, gledali smo Šimu u animiranim reklamama gdje je spašavao djecu od nevolja, nesvjesni da gledamo stvaranje vrijednog i omiljenog brenda koji i danas uživa povjerenje i neupitnu vjernost potrošača na više od 20 tržišta diljem svijeta.

Od 2007. godine, brend Eva pripada Podravka grupi koja u starog favorita ulaže novu energiju i čini ga spremnim za izazove novog doba, i dalje u pratnji vjernog morža Šime.

Eva brend se odlikuje širokim asortimanom proizvoda te uz najzastupljeniju sardinu nudi i proizvode od tune, skuše, baltičke ribe, riblje paštete i salate.

Kvaliteta sastojaka svih Eva proizvoda, jednostavna tradicionalna receptura i visoki standardi proizvodnje prepoznati su na brojnim svjetskim natjecanjima i sajmovima. Do ovog trenutke, čak 5 Eva proizvoda nosi priznanje prestižnog međunarodnog Superior Taste Awards natjecanja.





SARDINA

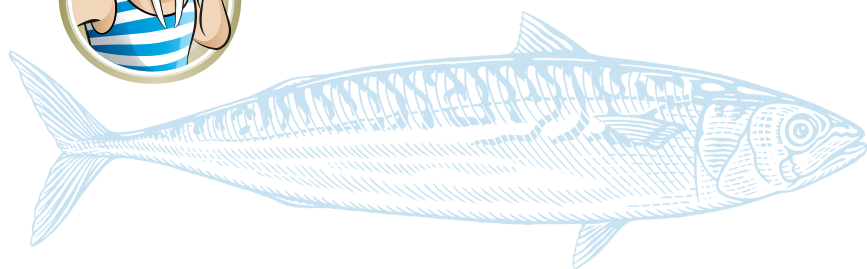


naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Eva sardine u biljnom ulju, 115 g	48	30	4320	3859888140004
Eva sardine u maslinovom ulju, 115 g	48	30	4320	3858884942315
Eva sardine s povrćem, 115 g	36	30	4320	3859888140561
Eva sardine s limunom, 115 g	48	30	4320	3859888140073
Eva sardine u umaku od rajčice, 115 g	36	30	4320	3859888140097
Eva sardine pikant, 115 g	48	30	4320	3859888140080





SKUŠA

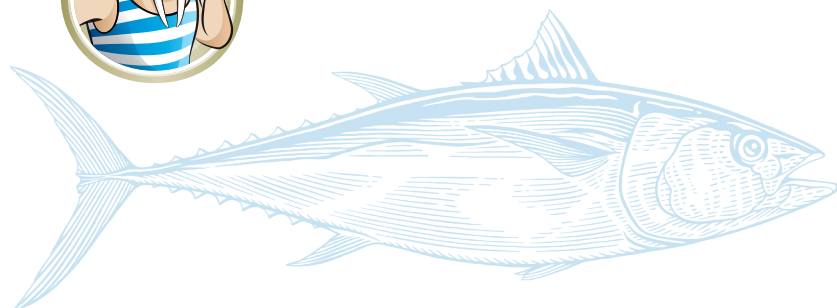


naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Eva skuša fileti u biljnom ulju, 115 g	48	30	4320	3859888140219
Eva skuša fileti u maslinovom ulju, 115 g	48	30	4320	3850104249907
Eva skuša s povrćem, 115 g	36	30	4320	3859888140257
Eva skuša fileti Mediteran, 115 g	48	30	4320	3850104275050





TUNA



naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Eva tuna fileti u biljnom ulju, 115 g	48	30	4320	3859888140158
Eva tuna fileti u maslinovom ulju, 115 g	48	30	4320	3858884942308
Eva tuna komadići u biljnom ulju, 115 g	48	30	4320	3859888140172
Eva tuna s povrćem, 115 g	36	30	4320	3859888140189
Eva tuna u umaku od rajčice, 115 g	36	30	4320	3850104260575





DELIKATES

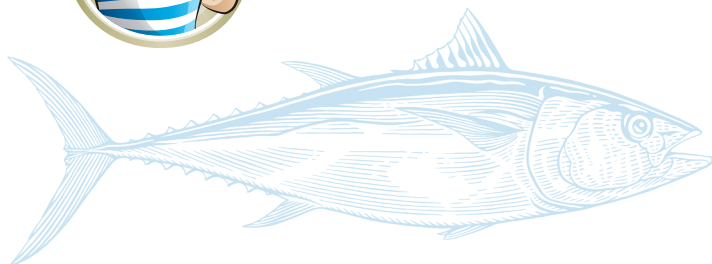


naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Eva delikates sardine s crnim maslinama, 115 g	48	30	3360	3856020222703
Eva delikates sardine s ružmarinom i morskom soli, 115 g	48	30	3360	3856020222673
Eva delikates sardine sa sušenom rajčicom, 115 g	48	30	3360	3856020222642
Eva delikates sardine s mentom i chillijem, 115 g	48	30	3360	3856020222611
Eva delikates sardine s dimljenom paprikom, 115 g	48	30	3360	3856020222734
Eva delikates tuna s blagim ajvarom, 115 g	36	30	3360	3856020235369
Eva delikates tuna s ljutim ajvarom, 115 g	36	30	3360	3856020235390
Eva delikates skuša fileti sa sušenom rajčicom, 115g	48	30	3360	3856020234614





TUNA

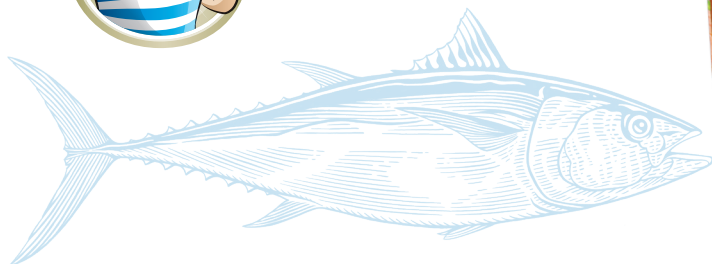


naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Eva tuna komadi u biljnom ulju, 160 g	60	48	3456	3850104231506
Eva tuna komadi u biljnom ulju, 80 g	60	48	6720	3850104231407
Eva tuna komadi u maslinovom ulju, 160 g	60	48	3456	3850104231629
Eva tuna komadi u maslinovom ulju, 80 g	60	48	6720	3850104231544
Eva tuna komadi u vlastitom soku, 160 g	60	48	3456	3850104251092
Eva tuna komadi u vlastitom soku, 80 g	60	48	6720	3850104251108
Tuna komadići u vrećici, 1kg	36	10	360	3850104277092
Eva tuna komadi u biljnom ulju, 1,7 kg	60	6	288	3850104256738





TUNA s okusima

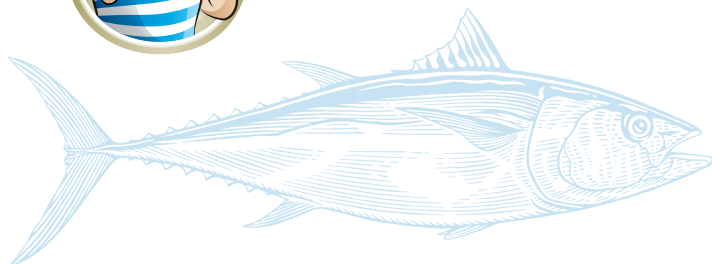


naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Eva tuna u biljnom ulju s aromom dima, 2x80g	60	24	2352	3856020222444
Eva tuna u biljnom ulju s aromom limuna, 2x80g	60	24	2352	3856020222475
Eva tuna u umaku od rajčice, s aromom origana, 2x80g	48	24	2352	3856020222413





TUNA SALATA



naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Eva tuna salata Mexicana, 160g	36	8	2376	3856020218126
Eva tuna salata Dalmatina, 160g	36	8	2376	3856020217617
Eva tuna salata Mediterrana, 160g	36	8	2376	3856020217648
Eva tuna salata crvena kvinoja, 160g	36	8	2376	3856020217679
Eva tuna salata divlja riža, 160g	36	8	2376	3856020217709
Eva tuna salata kus-kus, 160g	36	8	2376	3856020217730





BALTIČKA RIBA

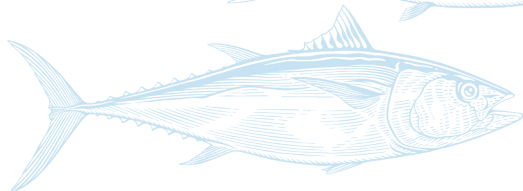


naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Eva haringa fileti u biljnom ulju, 170g	36	15	3060	3850104272691
Eva haringa fileti u umaku od rajčice, 170g	36	15	3060	3850104042232
Eva skuša fileti u biljnom ulju, 170g	36	15	3060	3850104042256
Eva skuša fileti u umaku od rajčice, 170g	36	15	3060	3850104042225
Eva šprat u biljnom ulju, 170g	36	15	3060	3850104042263
Eva šprat u umaku od rajčice, 170g	36	15	3060	3850104042249





PAŠTETE I NAMAZI

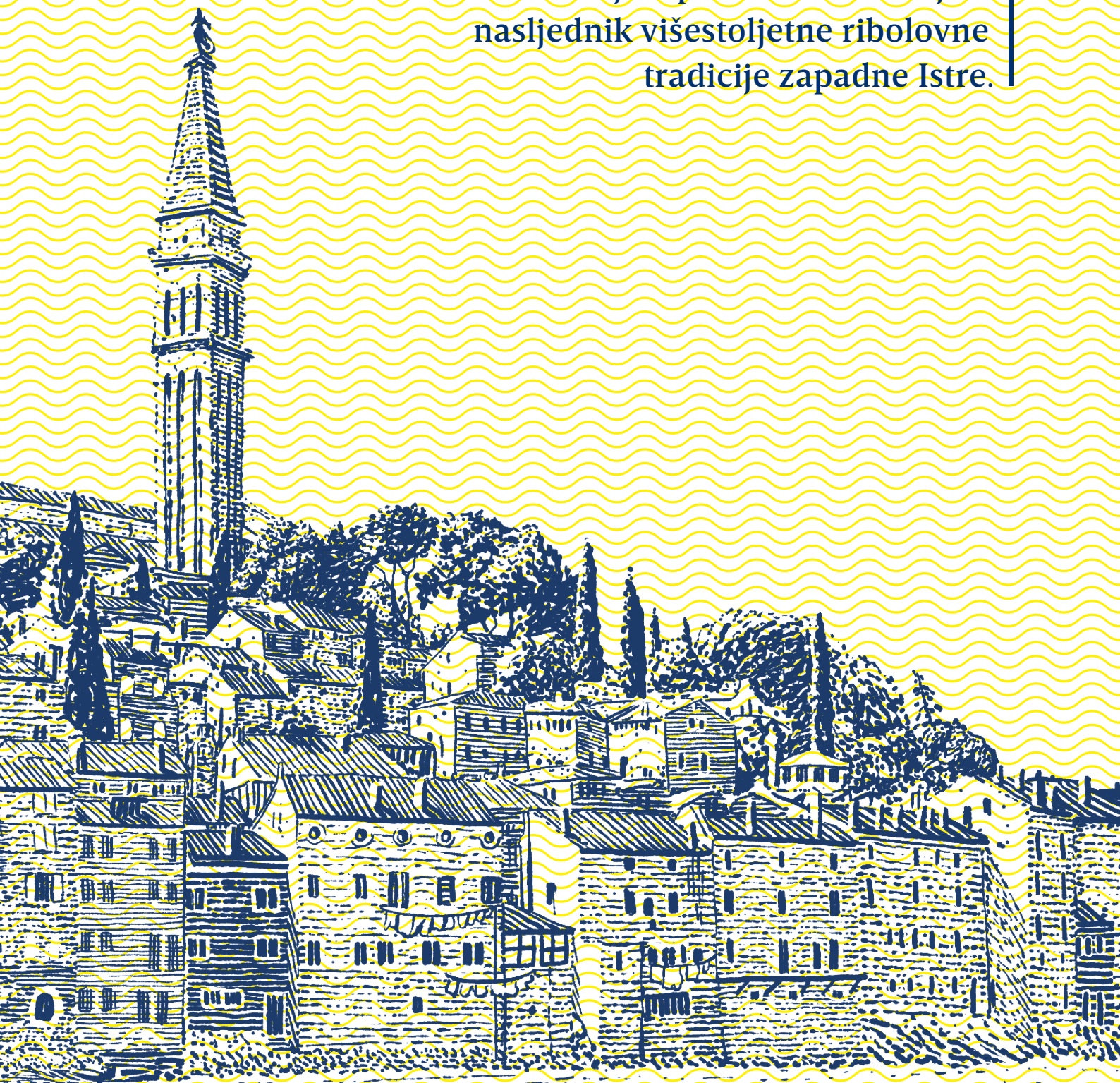


naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Eva tuna pašteta Classic, 50 g	24	30	5040	38502491
Eva tuna pašteta Classic, 95 g	18	22	3168	3850104274978
Eva tuna pašteta s povrćem, 95 g	18	22	3168	3850104274961
Eva tuna pašteta Classic, tuba, 80 g	24	12	1800	3850104290800
Eva tuna pašteta s rajčicom, kaparima i bosiljkom, tuba, 80 g	24	12	1800	3850104290817
Eva tuna namaz s ajvarom, tuba 80 g	24	12	1800	3856020215927





Mirna je u pravom smislu riječi
nasljednik višestoljetne ribolovne
tradicije zapadne Istre.



Mirela

Rovinjska Mirna je u pravom smislu riječi nasljednik višestoljetne ribolovne tradicije zapadne Istre. U ovim morima riba se lovi od pamtivjeka a znanje, ribarsko iskustvo i poštovanje prema moru ovdje se prenose s generacije na generaciju, sve do današnjih dana.

Mirna u kontinuitetu postoji od 1877. godine i još uvijek se u preradi ribe drži savršenog i nikad nadmašenog originalnog recepta od samo tri sastojka – očišćena riba, malo soli

i malo ulja – i ništa više. A kad vam more daje tako kvalitetnu i dobru ribu kao što je jadranska sardina, više vam od toga ni ne treba.

U drugoj polovici prošlog stoljeća, izvrsne sardine iz Mirnine tvornice u svijet su odaslane pod omiljenim i prepoznatljivim brendovima Mirela, Rovinj i Arena. Danas, sva ta tri brenda doživljavaju novi polet i u osuvremenjenom izdanju nastavljaju svijetom pronositi vrijednosti super-hrane iz Jadrana.





SARDINA



naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Mirela sardina u biljnom ulju, 100 g	48	48	4368	3850104277412
Mirela sardina s povrćem, 100 g	36	48	4368	3850104277399
Mirela sardina u umaku od rajčice, 100 g	36	48	4368	3850104277313
Mirela sardina s limunom, 100 g	48	48	4368	3850104277405
Mirela sardina pikant, 100 g	48	48	4368	3850104277306





SARDINA



naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Rovinj sardina u biljnom ulju, 100g	48	48	4368	3850104277351
Arena sardina u biljnom ulju, 100g	48	48	4368	3850104277368





SARDINA



naziv proizvoda	ukupni vijek trajanja (mjeseci)	transportno pakiranje	broj komada na paleti	EAN kod proizvoda
Adria sardine u biljnom ulju, 100g	48	20	4320	3856020217532
Adria sardine u biljnom ulju s limunom, 100g	48	20	4320	3856020217570
Adria sardine u umaku od rajčice, 100g	36	20	4320	3856020217785







Podravka d.d.,
Ante Starčevića 32, 48 000 Koprivnica, Hrvatska,
t: +385 48 651 144, f: +385 48 622 518
www.podravka.com