

Koprivnica, 5. lipnja 2024.

Podravka ponovno nagrađena Superior Taste nagradama, Borovnica voćni namaz glavna zvijezda već treću godinu zaredom

Stručni žiri ove je godine nagrađio čak sedam proizvoda iz Podravkina asortimana

Podravka je i ove godine zabilježila značajan uspjeh na međunarodnom ocjenjivanju kvalitete Superior Taste Award, najcjenjenije nagrade u segmentu prehrane u svijetu. Prestižnim STA zvjezdicama nagrađeno je čak sedam Podravkinih proizvoda. Najveći uspjeh, maksimalne tri zvjezdice, zabilježila je Borovnica voćni namaz 100% iz voća. Dvjesto zvjezdicama nagrađeni su slani Kviki krekeri, dok su po jednu dobili Čokolino Dark, Kviki krekeri mediteran, dvije Vegeta Natur paste, luk i češnjak te Žitov kruh Krpan.

Borovnica voćni namaz 100% iz voća maksimalnom ocjenom može se pohvaliti već treću godinu zaredom, čime je osvojio najvišu moguću nagradu u ocjenjivanju, Crystal Taste award. Dodatna je to potvrda vrhunske kvalitete proizvoda koji ne sadrži ni dodane boje ni konzervanse.

Ostali nagrađeni proizvodi noviteti su u Podravkinu portfelju. Slani Kviki krekeri nastaju pečenjem, a ne prženjem i sadrže stopostotnu morsku sol. S druge strane, mediteranski Kviki krekeri sadrže spoj origana, mažurana, bosiljka i ružmarina. Čokolino Dark napravljen je od 100% cjelovitog zobenog brašna, a zaslađen isključivo datuljama i čokoladom. Također, odličan je izvor proteina, magnezija te vitamina B i C skupine. Vegeta Natur paste omogućuju jednostavniju i bržu pripremu omiljenih jela, a napravljene su bez glutena, konzervansa i pojačivača okusa.

Superior Taste Award dodjeljuje International Taste & Quality Institute – iTQi sa sjedištem u Bruxellesu, a za ovu prestižnu nagradu konkuriraju kompanije iz više od 120 zemalja svijeta. Superior Taste Award odličja dodjeljuje žiri koji čini preko 200 članova iz više od 20 zemalja. Prestižne nagrade dodjeljuju se onim proizvodima koji uspješno prođu slijepa testiranja koja provodi žiri sastavljen od vrsnih svjetskih chefova i sommeliera, pri čemu, između ostalog, osobitu važnost pridaju ocjeni okusa, mirisa, teksture i izgleda proizvoda.