KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 4. lipnja 2020. godine

Podravki čak 14 odličja Superior Taste Award - najprestižnije svjetske nagrade u segmentu prehrane

Zvijezde među nagrađenima su Lino Lada Gold i Žito heljdin kruh s orasima s 3 STA zvjezdice i kristalnom nagradom za tri uzastopne nagrađivane godine

Podravka je i ove godine zabilježila veliki uspjeh na međunarodnom ocjenjivanju kvalitete Superior Taste Award, najcjenjenije nagrade u segmentu prehrane u svijetu, s 14 osvojenih odličja za kvalitetu i okus svojih proizvoda. Od 2008. godine, otkada sudjeluje na ovom velikom natjecanju, Podravkini su se proizvodi okitili s čak 135 nagrada Superior Taste Award.

Zvijezde među ovogodišnjim dobitnicima su Lino Lada Gold i Žito heljdin kruh s orasima s tri STA zvjezdice i kristalnom nagradom za tri uzastopne nagrađivane godine.

Lino Lada Gold lansirana je 2018. godine unutar bogate Lino kategorije proizvoda. Bogatstvom lješnjaka, okusom i teksturom, zlatnim imenom i dizajnom u kratkom periodu osvojila je domaće tržište kremnih namaza i potukla jaku konkurenciju u ovom segmentu te oduševila potrošače na tržištima diljem svijeta. U prilog tome govore i maksimalne ocjene na Superior Taste Award ocjenjivanju tri godine zaredom, kao i Zlatna košarica 2019. za proizvod godine u Hrvatskoj.

Žito kruh od heljde s orasima tradicionalni je slovenski specijalitet koji je bio nezaobilazan na stolovima za blagdane i u posebnim prilikama. U Žitu su oživjeli ovu tradiciju te koristeći modernu tehnologiju i ručni rad, znanja i vještine svojih pekara, stvorili posebnu recepturu i kruh koji je sada dio svakodnevne prehrane.

Također, s po dvije zlatne zvjezdice okitili su se Vegeta Natur specijal Azijska jela, Vegeta Natur specijal Meksička jela, Vegeta natur, Eva delikates sardine s ružmarinom i morskom soli, Salut – sol sa smanjenom količinom natrija te

Vatroslava – trajna ljuta kobasica. Uz njih, s jednom zlatnom zvjezdicom nagrađeni su Vegeta Natur tekući dodatak, Eva delikates sardine s crnim maslinama, Blaženka – trajna blaga kobasica, Vinka – trajna kobasica s vinom i Jeger – polutrajna blaga kobasica te Žito bezglutenski kruh sa sjemenkama.

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 među ostalim, osobitu važnost pridaju ocjeni okusa, mirisa, teksture i izgleda proizvoda.