



# PRODUKTOVÝ KATALOG

## *Retail*





## ÚVOD

Základními obory činnosti skupiny Podravka jsou potraviny a nápoje. V potravinářském průmyslu se Podravka řadí mezi nejvýznamnější společnosti jihovýchodní, střední a východní Evropy. Do skupiny Podravka patří také slovinské Žito, výrobky z ryb značky EVA, sirupy Essence a na sladkosti zaměřené Lino. Součástí skupiny Podravka je i původní česká značka Lagris, která je známým výrobcem zejména přílohovin a luštěnin na českém trhu.

Skupina Podravka je mezinárodní společností s centrálou v Chorvatsku, která působí na mnoha mezinárodních trzích. V jihovýchodní Evropě je Podravka největší potravinářskou společností, ve střední a východní Evropě leaderem ve vybraných kategoriích výrobků a na ostatních trzích v řadě dílčích segmentů.

Od konkurenčních společností se Podravka liší především schopností porozumět potřebám spotřebitelů, vysokou kvalitou výrobků, pracovních postupů a svými jedinečnými a silnými značkami.



## OBSAH

Úvod	2
------	---

### PODRAVKA

Historie a vývoj značky	4
Podravka přísady do jídel	6
Podravka Natur koření směsi	8
Podravka bujóny	10
Podravka Ajvar	12
Podravka výrobky z rajčat	14
Podravka těstoviny	16
EVA výrobky z ryb	18

### LAGRIS

Historie a vývoj značky	20
Lagris rýže	22
Lagris prémiové rýže	26
Lagris rýže natural / kulatozrná rýže	30
Lagris luštěniny	32
Lagris luštěninové směsi	38
Lagris racionální výživa	40
Lagris mák / sůl	42
Lagris bramboroviny	44

### ESSENCE

Essence ovocné sirupy	46
-----------------------	----





## PODRAVKA HISTORIE

Historie Podravky se datuje do roku 1934, kdy bratři Wolfové začali v chorvatské Koprivnici se zpracováním a prodejem ovoce. V té době nemohli tušit, že z jejich rodinné živnosti vznikne jedna z předních potravinářských společností ve střední, východní a jihovýchodní Evropě.

# 1934



- 1947 Pod dnešním názvem společnost zahájila činnost v roce 1947, kdy se provoz bratří Wolfů stal národním podnikem.
- 1957 V roce 1957 Podravka vyrobila první dehydrované polévky. Od té doby jsou polévky nedílnou součástí jejího výrobního sortimentu a zároveň pojmem, který symbolizuje prvotřídní kvalitu.
- 1958 Rok po vyrobení prvních polévek v roce 1958 vyvinul tým odborníků Podravky v čele s profesorkou Zlatou Bartl přísadu do jídel - Vegetu.
- 1967 V roce 1967 Podravka zahájila vývoz Vegety na první zahraniční trhy – do Maďarska a Ruska. Vegeta se záhy stala nejvýznamnější značkou Podravky a dnes se prodává ve více než 40 zemích světa.
- 1972 Dalším milníkem v historii skupiny byl rok 1972, kdy Podravka zahájila svou činnost v dalším oboru a založením firmy Belupo vstoupila na farmaceutický trh.
- 1981 V roce 1981 byla v průmyslové zóně Danica v Koprivnici postavena nová továrna na výrobu léčiv a kosmetiky Belupo.
- 1993 V roce 1993 se Podravka stala akciovou společností a v roce 1998 byly její akcie zařazeny do I. kotace Záhřebské burzy.
- 1997 Rok 1997 znamenal pro Podravku rozsáhlé investice. Byly postaveny nové výrobní závody na produkty Vegeta a Belupo v Koprivnici a také závod na výrobu polévek a dalších dehydratovaných výrobků v Polsku.
- 2002 V roce 2002 Podravka zrealizovala své první dvě zahraniční akvizice – Ital-Ice v Chorvatsku a Lagris v České republice.
- 2003 V roce 2003 otevřela Podravka v Koprivnici novou továrnu na výrobu Vegety a o rok později další farmaceutický závod Belupo na výrobu polotuhých léčiv v hodnotě 10 milionů eur.
- 2006 Podravka získala značku Eva, konzervované rybí výrobky.
- 2008 Podravka přísada do jídel slaví své 50. narozeniny!
- 2010 Výrobky Ajvar jemný a Lino lady získávají prestižní a uznávané ocenění Superior Taste Award.
- 2014 Již počtvrté získává Podravka ocenění Superbrands. Cena je udělována na základě preferencí zákazníků a názoru odborné poroty jen jedenkrát ročně.
- 2015 Výrobek Ajvar jemný získává prestižní mezinárodní ocenění Superior Taste Awards.
- 2016 Ajvar jemný i ostrý a pasírovaná rajčata Podravka získávají mezinárodní ocenění chuti a kvality Superior Taste Award.
- 2017 V roce 2017 oslavila značka Podravka 70 let od svého vzniku a zároveň také 20 let působení na českém trhu.
- 2018 Pod značkou Podravka byla uvedena nová řada Natur. Změnou prošly produkty Podravka přísada ochucené a kořenící směsi. Změněn byl design výrobků, ale hlavně složení. Výrobky Natur obsahují pouze mořskou sůl, spoustu zeleniny, bylinky a voňavé koření.
- 2019 Pod značkou Podravka nově najdete i rajčatový protlak v tubě, který je vyroben ze 100 % rajčat a je tedy bez přidané soli a bez „éček“.
- 2020 Řada výrobků Podravka Natur byla rozšířena o tekuté koření.
- 2021 Mezi výrobky z rajčat pod značkou Podravka jsou nově zařazena i sušená rajčata.
- Podravka je jednou z předních potravinářských společností střední, východní a jihovýchodní Evropy s působností ve více než čtyřiceti zemích světa pěti kontinentů.





## PŘÍSADA DO JÍDEL

Podravka přísada do jídel se již dávno stala oblíbenou a nenahraditelnou klasikou v evropských kuchyních. Směs kvalitní vícedruhové zeleniny a specifických bylinek, jejíž receptura byla vyvinuta už v roce 1958 v chorvatské Koprivnici, vyvolala pravou kulinářskou revoluci a už víc než půl století je jedničkou na trhu přísad do jídel.

Podravka přísada do jídel patří mezi nepostradatelné pomocníky v kuchyni. Tajemství jejího úspěchu spočívá v tom, že nepřebíjí původní aroma ani chuť jídla, ale pouze obojí podtrhne a doplní. Jediná lžička na porci zajistí skutečný zážitek pro chuťové buňky a navíc naprosto bez práce.



Podravka Natur vznikla jako reakce na trend rostoucího zájmu spotřebitelů o zdravý životní styl. Tento výrobek je výsledkem spolupráce špičkové technologie a samotné přírody. Dokonale v sobě spojuje chuť tradiční Podravka přísady s aktuálními představami o zdravém stravování a s požadavky na zcela přírodní výrobek. Vždyť k výrobě 150 g produktu je potřeba 480 g zeleniny! Výrobky z řady Natur obsahují pouze 9 druhů zeleniny, čerstvé bylinky, voňavé koření a mořskou sůl. Žádný glutaman sodný, žádná „ěčka“, pouze přírodní suroviny. Zcela přirozeně doplňuje všechny druhy masa a zeleniny a vás bude inspirovat k vytváření nových kulinářských kreačí!

Novinkou v této kategorii je Podravka Natur tekuté koření, které se stane Vaším nepostradatelným pomocníkem v kuchyni. Obsahuje pouze přírodní ingredience, mořskou sůl, navíc bez glutamanu sodného, umělých barviv či aromat. Skvěle se hodí k dochucení polévek, omáček, masitých či zeleninových pokrmů, ryb a salátů. Můžete jej také využít jako součást marinády na maso či ryby.



### PODRAVKA PŘÍSADA DO JÍDEL

**Hmotnost:** 75 g  
**Kód zboží:** 1905CQ  
**EAN kód:** 3850104008054  
**Ks/ karton:** 35  
**Karton/ paleta:** 102

**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



### PODRAVKA PŘÍSADA DO JÍDEL

**Hmotnost:** 100 g  
**Kód zboží:** H839CQ  
**EAN kód:** 3850104268397  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 100

**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



### PODRAVKA PŘÍSADA DO JÍDEL

**Hmotnost:** 190 g  
**Kód zboží:** H310CQ  
**EAN kód:** 3850104263101  
**Ks/ karton:** 18  
**Karton/ paleta:** 102

**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



### PODRAVKA PŘÍSADA DO JÍDEL

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** 1908CQ  
**EAN kód:** 3850104008443  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 80

**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



### PODRAVKA NATUR PŘÍSADA DO JÍDEL

**Hmotnost:** 150 g  
**Kód zboží:** F883CQ  
**EAN kód:** 3850104248832  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 85

**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



### PODRAVKA NATUR STŘEDOMOŘSKÁ PŘÍSADA DO JÍDEL

**Hmotnost:** 100 g  
**Kód zboží:** H831CQ  
**EAN kód:** 5901315054373  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 100

**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



### PODRAVKA NATUR CHILLI PŘÍSADA DO JÍDEL

**Hmotnost:** 100 g  
**Kód zboží:** H830CQ  
**EAN kód:** 5901315054403  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 100

**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



### PODRAVKA NATUR TEKUTÉ KOŘENÍ

**Hmotnost:** 170 ml  
**Kód zboží:** A029699  
**EAN kód:** 3856020235109  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 90

**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců





# NATUR

## KOŘENÍČÍ SMĚSI

Pro naše zákazníky chceme jen to nejlepší, proto kořenící směsi Podravka Natur obsahují pouze mořskou sůl, čerstvé bylinky a voňavé koření. Žádný glutaman sodný, žádná „éčka“, pouze přírodní suroviny. Toto složení odpovídá současným trendům moderního zákazníka.

Díky přírodním surovinám a pečlivě namíchaným směsím bude každé Vaše jídlo dokonalé a vždy chuťově vyvážené. S již hotovými kořenícími směsmi Podravka Natur nemůžete udělat chybu, nic nebude přebývat ani chybět. Dokonalá směs zaručí dokonalou chuť, ušetříte spoustu času a během chvilky vyčarujete lahodné jídlo dokonale vyvážené chuti.



PODRAVKA NATUR KOŘENÍČÍ SMĚS  
NA ZLATÉ KUŘE

**Hmotnost:** 25 g  
**Kód zboží:** A027861  
**EAN kód:** 5907573339702  
**Ks/ karton:** 20  
**Karton/ paleta:** 100  
**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



PODRAVKA NATUR KOŘENÍČÍ SMĚS  
NA PEČENÉ BRAMBORY

**Hmotnost:** 25 g  
**Kód zboží:** A027862  
**EAN kód:** 5907573339764  
**Ks/ karton:** 20  
**Karton/ paleta:** 100  
**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



PODRAVKA NATUR KOŘENÍČÍ SMĚS  
NA RAJČATA A MOZZARELLU

**Hmotnost:** 25 g  
**Kód zboží:** A027858  
**EAN kód:** 5907573339849  
**Ks/ karton:** 20  
**Karton/ paleta:** 100  
**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



PODRAVKA NATUR KOŘENÍČÍ SMĚS  
NA GRILOVANOU ZELENINU

**Hmotnost:** 25 g  
**Kód zboží:** A027860  
**EAN kód:** 5907573339740  
**Ks/ karton:** 20  
**Karton/ paleta:** 100  
**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



PODRAVKA NATUR KOŘENÍČÍ SMĚS  
GRILL CLASSIC

**Hmotnost:** 25 g  
**Kód zboží:** A027859  
**EAN kód:** 5907573339726  
**Ks/ karton:** 20  
**Karton/ paleta:** 100  
**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců







## BUJÓNY

Silné bujóny jsou téměř nepostradatelnými pomocníky v kuchyni. Vznikají několikahodinovým pozvolným vařením masa, zeleniny nebo ryb společně s kořením.

Název pochází z francouzského slova „bouillon“, které je odvozeno od slova „bouillir“ – francouzského výrazu pro vaření a za známku kvality se považuje jeho čírost.

Hotové bujóny Podravka jsou vyrobeny výhradně z těch nej kvalitnějších surovin, mají velmi široké použití, usnadňují a urychlují přípravu jídel a můžete je použít prakticky kdykoliv v průběhu vaření. Stačí je jen v pokrmu krátce povařit.

Bujóny Podravka výborně poslouží jako základ pro čiré i zahuštěné polévky nebo nejrůznější omáčky a pomohou dochutit masové šťávy, dušenou zeleninu, rýži nebo třeba těstoviny, které pak chutnají úplně jinak než když je vaříte jen ve vodě. Dále jsou vhodné také k podlévání masa při různých tepelných úpravách, jako je například pečení nebo dušení, maso je pak mnohem chutnější než když se během přípravy podlévá jen vodou.



### PODRAVKA HOVĚZÍ BUJÓN KOSTKY

**Hmotnost:** 80 g  
**Kód zboží:** J526CQ  
**EAN kód:** 3850104275265  
**Ks/ karton:** 15  
**Karton/ paleta:** 468  
**Minimální trvanlivost:** 14 měsíců



### PODRAVKA HOVĚZÍ BUJÓN KOSTKY

**Hmotnost:** 120 g  
**Kód zboží:** H719CQ  
**EAN kód:** 3850104267192  
**Ks/ karton:** 15  
**Karton/ paleta:** 300  
**Minimální trvanlivost:** 14 měsíců



### PODRAVKA SLEPIČÍ BUJÓN KOSTKY

**Hmotnost:** 80 g  
**Kód zboží:** J528CQ  
**EAN kód:** 3850104275289  
**Ks/ karton:** 15  
**Karton/ paleta:** 468  
**Minimální trvanlivost:** 14 měsíců



### PODRAVKA SLEPIČÍ BUJÓN KOSTKY

**Hmotnost:** 120 g  
**Kód zboží:** H721CQ  
**EAN kód:** 3850104267215  
**Ks/ karton:** 15  
**Karton/ paleta:** 300  
**Minimální trvanlivost:** 14 měsíců



### PODRAVKA ZELENINOVÝ BUJÓN KOSTKY

**Hmotnost:** 80 g  
**Kód zboží:** J530CQ  
**EAN kód:** 3850104275302  
**Ks/ karton:** 15  
**Karton/ paleta:** 468  
**Minimální trvanlivost:** 14 měsíců



### PODRAVKA ZELENINOVÝ BUJÓN KOSTKY

**Hmotnost:** 120 g  
**Kód zboží:** H937CQ  
**EAN kód:** 3850104269370  
**Ks/ karton:** 15  
**Karton/ paleta:** 300  
**Minimální trvanlivost:** 14 měsíců



# **AJVAR**

Ajvar je čistě zeleninová příloha z paprik a lilků původem ze slunného Chorvatska. Na jeho výrobu je použita výhradně zelenina nejvyšší kvality s garancí čerstvosti díky zpracování do 3 hodin od sběru. Ajvar Podravka je bez konzervačních látek, umělých aromat a barviv, neobsahuje lepek. Pro své jedinečné složení je oblíbený také u vegetariánů a veganů.

Použití ajvaru je velmi mnohostranné. Používá se jako příloha k jídlům na grilu, k pečeným a vařeným masům, párkům, klobásám nebo hamburgerům. Je také vynikající jako základ do pomazánek při přípravě studených i teplých sendvičů nebo jako přísada do různých zeleninových jídel, omáček a hustých zeleninovo – masových polévek.

Vaření ajvaru má na Balkáně dlouhou tradici a receptura se v rodinách dědí z generace na generaci. Výroba ajvaru je vázána na dobu, kdy dozrávají papriky. Ajvar Podravka se vyrábí výhradně v chorvatském závodě Kalnik jednou ročně ze 100% čerstvých surovin. Produkce paprik je lokální, proto jsou sklizené papriky během 3 hodin přepraveny do závodu a zpracovány do ajvaru. Při přípravě je potřeba papriky důkladně umýt, osušit a odstranit z nich jadřince. Lilky se upečou, z paprik se po spaření sloupne slupka a takto připravená zelenina se pak už jen protlačí přes mlýnek. V závodě Podravky se ročně zpracuje přes 3000 tun čerstvých paprik, které byly pro výrobu ajvaru speciálně vyšlechtěny. Směs se poté dochutí podle libosti a několik hodin za stálého míchání vaří. Správnou konzistenci má ajvar tehdy, pokud v něm lžící můžete udělat hlubokou brázdu, která se okamžitě nezavře. Hotový ajvar se poté zavaří do sklenic a je tak kdykoliv připravený k podávání!

Podravka ve svém sortimentu nabízí celkem 2 druhy Ajvaru - jemný a ostrý.



PODRAVKA  
AJVAR JEMNÝ

**Hmotnost:** 350 g  
**Kód zboží:** 5102CQ  
**EAN kód:** 3850104051029  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 65

**Minimální trvanlivost:** 48 měsíců



PODRAVKA  
AJVAR OSTRÝ

**Hmotnost:** 350 g  
**Kód zboží:** 5056CQ  
**EAN kód:** 3850104050565  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 65

**Minimální trvanlivost:** 48 měsíců





## VÝROBKY Z RAJČAT

Rajčatové výrobky Podravka se vyrábí z nejkvalitnějších rajčat vypěstovaných ve slunném Středomoří. Pečlivě vybrané suroviny jsou zárukou výborné chuti a částečné opracování zajišťuje snadnou a rychlou přípravu pokrmů. Produkty této řady získaly mezinárodní ocenění chutě a kvality „Superior Taste Award“.

### RAJČATA PASÍROVANÁ

Pasírovaná rajčata se získávají jednoduchým spařením a oloupáním. Hodí se na přípravu rajské omáčky, do polévek s rajčatovým základem, ale také jako základ pro omáčku na těstoviny.

### RAJČATA KRÁJENÁ

Při výrobě tohoto produktu se používají kulatá oloupaná rajčata s masitější dužninou. Krájená rajčata se báječně hodí na přípravu omáčky ke špagetám, stejně tak i jako základ pod maso a ryby. Vhodné jsou také k přípravě těstovinových salátů nebo lasagní.

### RAJČATA LOUPANÁ CELÁ

Pro tento výrobek jsou použita ta nejvyzrálejší rajčata, která se zásadně konzervují vcelku. Loupaná rajčata se výborně hodí jako základ pod maso (zejména hovězí), na přípravu omelet nebo do ragů.

### RAJČATOVÝ PROTĚLAK V TUBE

Rajčatový protlak v tubě se vyrábí do 24 hodin od sběru a jeho složení je ze 100 % rajčat, tedy bez přídavku soli, škrobů či jiných přidaných látek. Díky praktickému balení v tubě je možné použití až 60 dnů po otevření tuby. Rajčatový protlak Podravka dodá vašemu jídlu plnější chuť, příjemnou vůni a atraktivní červenou barvu. Vynikající je především pro přípravu polévky, guláše, dušeného masa a omáčky. V balení v praktické tubě.

### RAJČATA SUŠENÁ

Sušená rajčata jsou velmi zdravá a obsahují mnoho prospěšných látek. Například antioxidantu lykopenu obsahují sušená rajčata dokonce až desetkrát více než ta čerstvá. Sušená rajčata jsou bohatá také na vitamíny, a to konkrétně vitamíny C, B, E, K a také niacin. Sušením rajčata navíc neztrácejí na své nutriční hodnotě. Dopřejte si sušená rajčata od Podravky, která jsou naložena ve slunečnicovém oleji se špetkou oregana.



#### PODRAVKA RAJČATA PASÍROVANÁ

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** H217CQ  
**EAN kód:** 3850104073656  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 108

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců



#### PODRAVKA RAJČATA PASÍROVANÁ

**Hmotnost:** 3x 200 g  
**Kód zboží:** A026158  
**EAN kód:** 3850104238260  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 156

**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



#### PODRAVKA RAJČATA KRÁJENÁ LOUPANÁ

**Hmotnost:** 400 g  
**Kód zboží:** A030359  
**EAN kód:** 3850104238802  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 144

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců



#### PODRAVKA RAJČATA LOUPANÁ CELÁ

**Hmotnost:** 400 g  
**Kód zboží:** 8794CZ  
**EAN kód:** 3850104073724  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 144

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců



#### PODRAVKA RAJČATOVÝ PROTĚLAK V TUBE

**Hmotnost:** 120 g  
**Kód zboží:** A030291  
**EAN kód:** 3850104053214  
**Ks/ karton:** 24  
**Karton/ paleta:** 125

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců



NOVINKA

#### PODRAVKA RAJČATA SUŠENÁ

**Hmotnost:** 190 g  
**Kód zboží:** A031577  
**EAN kód:** 3856020244101  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 319

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců





## TĚSTOVINY

O původu těstovin se traduje, že jejich kolébkou je Čína a že návod na jejich přípravu do Itálie přivezl ve 13. století známý cestovatel Marco Polo ze svých cest po Dálném východě. Všechny druhy těstovin značky Podravka se vyrábí výhradně z tvrdozrnné pšenice (semoliny), proto jsou tvarově stálé, nerozvaří se a mají typicky žlutou barvu.

### PENNE

Penne („pennoni“) jsou široké kratší duté rourky na konci šikmo seříznuté válce se skosenými konci. Vyrábí se ve dvou variantách: „penne lisce“ (hladké) a „penne rifte“ (vrásčité). Podávají se s omáčkami, jako jsou pesto a marinara a také se často používají jako základ do těstovinových salátů.

### CHIFFERI

Chifferi jsou malé zahnuté trubičky, které jsou mírně rýhované na povrchu. Jedná se o jeden z nejběžnějších tvarů italských těstovin, u nás jsou známé spíše jako drobná „kolínka“. Chifferi se nejčastěji používají jako příloha, která se hodí k nejrozličnějším tomatovým nebo smetanovým omáčkám.

### FARFALLE

Farfalle mají vroubkované či zvlněné okraje a uprostřed jsou stisknuté (připomínají motýlky nebo mašličky). Název je odvozen od italského slova „farfalle“ (motýl). Vznik těchto těstovin se datuje až do roku 1500 do Lombardie a Emilie-Romagna v severní Itálii.

### FUSILLI

Fusilli jsou dlouhá vřetena, spirálky. Slovo fusilli pravděpodobně pochází ze slova „fusile“, archaického výrazu pro pušky (fucile v moderní italštině). Slovo může také znamenat „malá vřetena“ ve standardní italštině. Známa jsou také zelená a červená, která se dobarvují špenátem a rajčaty nebo červenou řepou.

### SPAGHETTI

Špagety není nutné dlouze představovat - jedná se o prakticky nejoblíbenější těstoviny vůbec. Obvykle jsou tenké a mohou být dlouhé až 50 cm. I u nás jsou známé už desítky let a pořád se těší velké oblibě.

### COUSCOUS

Couscous je druh těstoviny, která se rovněž vyrábí z tvrdozrnné pšenice (semoliny). Ta se nejdříve zpracovává na krupici, která se tvaruje do drobných kuliček, jež se následně napařují a vysušují. Při přípravě má neocenitelnou výhodu - nemusí se vůbec vařit. Stačí ho jen zalít horkou vodou a nechat odstát, dokud se tekutina zcela nevstřebá.

### TARHOŇA

Tarhoňa jako těstovina z klasické měkké pšenice je tradiční přílohou zejména pro oblast Slovenska a východní Moravy. Tarhoňa od Podravky je stejně jako ostatní druhy vyrobena ze 100% semoliny a díky tomu vznikl unikátní výrobek, který v sobě snoubí tradici s vysokou kvalitou a vlastnostmi semolinové mouky.



#### PODRAVKA PENNE

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** A900179  
**EAN kód:** 5907573338644  
**Ks/ karton:** 10  
**Karton/ paleta:** 80

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců



#### PODRAVKA CHIFFERI

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** A900174  
**EAN kód:** 5907573338705  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 80

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců



#### PODRAVKA FARFALLE

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** A900176  
**EAN kód:** 5907573338668  
**Ks/ karton:** 10  
**Karton/ paleta:** 80

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců



#### PODRAVKA FUSILLI

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** A900178  
**EAN kód:** 5907573338729  
**Ks/ karton:** 10  
**Karton/ paleta:** 80

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců



#### PODRAVKA FUSILLI TRICOLORI

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** A900034  
**EAN kód:** 3850104262562  
**Ks/ karton:** 10  
**Karton/ paleta:** 80

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců



#### PODRAVKA SPAGHETTI

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** A900180  
**EAN kód:** 5907573338682  
**Ks/ karton:** 24  
**Karton/ paleta:** 76

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců



#### PODRAVKA COUSCOUS

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C965CZ  
**EAN kód:** 8594004497529  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 192

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců



#### PODRAVKA TARHOŇA

**Hmotnost:** 600 g  
**Kód zboží:** A900029  
**EAN kód:** 3850104296178  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 84

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců





## VÝROBKY Z RYB

Sardinky Eva se vyznačují vysokou kvalitou, na jejich výrobu se totiž používají výhradně sardinky lovené v hlubinách Jaderského moře, kde mají díky ideálnímu poměru slanosti a teploty vody dokonalé podmínky, což je důvodem jejich lahodné chuti a vysokého obsahu omega-3 mastných kyselin, proteinů, vitamínů a minerálů. Sardinky Eva jsou zcela bez obsahu konzervantů a dalších přídatných látek „éček“. Vychutnat si je můžete hned v několika variantách: v rostlinném oleji, s citronem a v rajčatové omáčce.

Pravidelná konzumace ryb mimo jiné působí na udržení správné hladiny cholesterolu, napomáhá snižovat krevní tlak, prospívá srdci a cévám. Velmi významná je kombinace vápníku s vitamínem D, která je důležitá pro zdravý vývoj malých dětí a u žen v menopauze.



EVA SARDINKY  
V ROSTLINNÉM OLEJI

**Hmotnost:** 115 g  
**Kód zboží:** F613CZ  
**EAN kód:** 3859888140004  
**Ks/ karton:** 30  
**Karton/ paleta:** 162

**Minimální trvanlivost:** 48 měsíců



EVA SARDINKY  
V ROSTLINNÉM OLEJI S CITRONEM

**Hmotnost:** 115 g  
**Kód zboží:** F614CZ  
**EAN kód:** 3859888140073  
**Ks/ karton:** 30  
**Karton/ paleta:** 162

**Minimální trvanlivost:** 48 měsíců



EVA SARDINKY  
V RAJČATOVÉ OMÁČCE

**Hmotnost:** 115 g  
**Kód zboží:** S783CZ  
**EAN kód:** 3859888140097  
**Ks/ karton:** 30 **Karton/ paleta:** 162

**Minimální trvanlivost:** 36 měsíců





## LAGRIS HISTORIE

Společnost Lagris byla založena v roce 1991 jako rodinná firma zabývající se obchodem se zemědělskými plodinami a jejich dalším zpracováním ve výrobním závodě v Dolní Lhotě u Luhačovic. Nejprve se jednalo o ovoce a zeleninu dodávané na český trh, později se sortiment rozšířil o rýži a luštěniny, které sehrály v dalším životě firmy zásadní roli.

# 1991

- 1993 V roce 1993 začala společnost Lagris dodávat balené výrobky do maloobchodní sítě a postupně rozšiřovala svůj sortiment. Pravidelně představovala novinky do té doby pro českého spotřebitele neznámé – například speciální druhy rýží (basmati, indánskou nebo jasmínovou). Postupně získala stabilní postavení na trhu a stala se jedním z největších zpracovatelů potravin v České Republice.
- 1996 V roce 1996 společnost Lagris expandovala na slovenský trh a založila dceřinou společnost LAGRIS SLOVAKIA, s. r. o., která si záhy získala silnou pozici na slovenském trhu s potravinami.
- 1998 Mezníkem ve vývoji firmy se stal rok 1998, ve kterém se transformovala na akciovou společnost. V tomto roce zavedla systém HACCP a během roku 2000 implementovala systém řízení jakosti řady ISO 9000 a získala mezinárodní certifikát ISO 9001, který potvrzuje vysokou úroveň řízení všech procesů probíhajících ve společnosti.
- 1999 V roce 1999 vstoupil Lagris také na cateringový trh a začal se výrazněji prosazovat na dalších zahraničních trzích.
- 2002 V roce 2002 se Lagris stal součástí skupiny Podravka.
- 2005 V roce 2005 společnost změnila obchodní název na Podravka – Lagris, a. s., čímž skončil proces začleňování Lagrisu pod mateřskou společnost Podravka Koprivnica.
- 2011 Prémiové rýže Lagris byly zvoleny ve Volbě spotřebitelů jako nejlepší novinka a nejlepší obal roku.
- 2012 Na veletrhu Sial d'Or byly oceněny těstoviny ve varných sáčcích. V tomto roce získávají ovocné sirupy Essence ocenění chuti a kvality Superior Taste Award. Obhajujeme certifikát systému řízení jakosti ISO 9001, který zaručuje, že všechny činnosti a postupy ve společnosti jsou v souladu se světovými standardy.
- 2014 Obhajujeme certifikaci IFS (International Food Standard) na úrovni high level.
- 2015 Na český a slovenský trh uvádíme novinky pod značkou Lagris - fazole mungo a adzuki, ze sortimentu zdravé výživy černou a bílou quinou, chia semínka a bulgur.
- 2016 Lagris získává ocenění Superbrands. Cena je udělována na základě preferencí zákazníků a názoru odborné poroty jen jedenkrát ročně.
- Značka Lagris oslavila 25 let na českém trhu.
- 2017 Na český a slovenský trh byly uvedeny novinky pod značkou Lagris - rýže carnaroli, čočka beluga a francouzská čočka.
- 2019 V průběhu roku prošel design Lagris sortimentu a celková identita redesignem. Nové logo Lagris dostalo moderní, kulatý tvar s elementy evokující příklon k přírodě a rokem založení společnosti ve spodní části. Nový slogan „S úctou k přírodě“ představuje naše cíle zhmotněné do tohoto jednoduchého sdělení.
- 2021 V tomto roce značka Lagris slaví 30 let výročí vstupu na český trh.





## RÝŽE

Rýže patří mezi nejstarší kulturní rostliny světa a z hlediska výživy člověka k nejdůležitějším obilninám. Na světě se pěstuje kolem 1200 druhů rýže a je základní potravinou téměř poloviny lidstva na zeměkouli.

Už 4000 let před naším letopočtem ji pěstovali na území dnešního Thajska. Odtud se rozšířila do Číny a dál po celé Asii. Vojska Alexandra Velikého přivezla rýži do západní Indie a do Řecka. V době Římské říše se pěstovala ve Středozeří a také v severní a jižní Africe. Evropané osadníci pak společně se svými africkými otroky dovezli rýži do Ameriky.

## RÝŽE LOUPANÁ

Zrnka této rýže mají jehličkovitý tvar s výjimečným poměrem délky a šířky. Každé zrnko je po šetrném odstranění slupky vyleštěno a díky tomu rýže zůstává po uvaření sypká a má sušší konzistenci.

Stejně jako ostatní rýže je také tato přirozeně bez lepku, snadno stravitelná, s jemnou typickou chutí a vůní. Hodí se výborně jako příloha, do omáček i zahuštění polévek.



LAGRIS RÝŽE LOUPANÁ  
VARNÉ SÁČKY

**Hmotnost:** 480 g  
**Kód zboží:** A900192  
**EAN kód:** 8594004491107  
**Ks/ karton:** 16  
**Karton/ paleta:** 72  
**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



LAGRIS RÝŽE LOUPANÁ  
VARNÉ SÁČKY

**Hmotnost:** 960 g  
**Kód zboží:** C054CZ  
**EAN kód:** 8594004491237  
**Ks/ karton:** 14  
**Karton/ paleta:** 40  
**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



LAGRIS RÝŽE LOUPANÁ

**Hmotnost:** 1 kg  
**Kód zboží:** C009CZ  
**EAN kód:** 8594004491152  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 126  
**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců



LAGRIS RÝŽE LOUPANÁ  
EKONOM

**Hmotnost:** 1 kg  
**Kód zboží:** C030CZ  
**EAN kód:** 8594004491299  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 126  
**Minimální trvanlivost:** 24 měsíců





## RÝŽE PARBOILED

Jedná se o loupanou rýži upravenou speciální technologií. Rýže se ošetřuje ve vakuu, kde neloupaná zrna procházejí procesem namáčení a zpracováním vysokotlakou párou, při němž vitamíny a minerály přecházejí ze slupky rýže dovnitř do zrna. Takto upravené zrno se nakonec oloupe a vyleští. Parboiled rýže je kyprá, sypká, nelepí se a nerozváří. Navíc úpravou získává na kvalitě a má i vyšší výživové hodnoty než klasická bílá rýže.

### VĚDĚLI JSTE, ŽE ...

Energetická hodnota rýže je vysoká, ale i přesto je lehce stravitelná? Kvalitní rýže by měla mít smetanově bílou, parboiled rýže pak zlatavou barvu a moučný nebo sklovitý vzhled. Každý druh rýže má vlastní, trochu odlišnou chuť i vůni, záleží na konkrétním druhu a místě původu suroviny.



#### LAGRIS RÝŽE PARBOILED VARNÉ SÁČKY

**Hmotnost:** 480 g  
**Kód zboží:** A900196  
**EAN kód:** 8594004491213  
**Ks/ karton:** 16  
**Karton/ paleta:** 72

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



#### LAGRIS RÝŽE PARBOILED VARNÉ SÁČKY

**Hmotnost:** 960 g  
**Kód zboží:** C635CZ  
**EAN kód:** 8594004491626  
**Ks/ karton:** 14  
**Karton/ paleta:** 40

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



#### LAGRIS RÝŽE PARBOILED

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C044CZ  
**EAN kód:** 8594004491763  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 112

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



#### LAGRIS RÝŽE PARBOILED

**Hmotnost:** 1 kg  
**Kód zboží:** C045CZ  
**EAN kód:** 8594004491169  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 126

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



#### LAGRIS RÝŽE PARBOILED 10 MIN. VARNÉ SÁČKY

**Hmotnost:** 480 g  
**Kód zboží:** C637CZ  
**EAN kód:** 8594004492746  
**Ks/ karton:** 14  
**Karton/ paleta:** 72

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců





## PRÉMIOVÉ RÝŽE

### RÝŽE BASMATI

Basmati je nejrozšířenějším druhem rýže na indickém subkontinentu. Pro svou jemně oříškovou chuť a jedinečnou vůni ji místní nazývají královnou vůní, což ostatně slovo basmati znamená.

### RÝŽE JASMÍNOVÁ

Jasmínová rýže je nejrozšířenější v Thajsku a asijské kuchyni vůbec. Svoji chuť i vůni je velmi podobná rýži basmati, ale ve srovnání s ní více lepší. Zrnka jasmínové rýže mají bílou až zlatohnědou barvu a jemnou vůni připomínající jasmín.

### RÝŽE SUSHI

Sushi se zrodilo v jihovýchodní Asii a bylo původně jídlem přistavnic dělníků. Do práce chodili jen s trochou suché rýže. Během vykládání ryb si občas z té, kterou právě nesli přes rameno, kousek syrového masa uřízli, schovali ho do válečku rýže v dlani a měli o vyvážené jídlo postaráno.

### RÝŽE TŘÍ BAREV

Rýže tří barev spojuje parboiled, červenou a indiánskou rýži, čímž vzniká ojedinělá kombinace vůně, chuti a vzhledu. Severoamerická divoká dlouhozrná rýže je ve skutečnosti semeno vodní trávy, dlouhozrná červená rýže zastupuje speciální druh neloupané rýže.



LAGRIS RÝŽE BASMATI

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C013CZ  
**EAN kód:** 8594004491190  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 192  
**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS RÝŽE BASMATI  
VARNÉ SÁČKY

**Hmotnost:** 400 g  
**Kód zboží:** C664CZ  
**EAN kód:** 8594004494191  
**Ks/ karton:** 7  
**Karton/ paleta:** 144  
**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS RÝŽE JASMÍNOVÁ

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C014CZ  
**EAN kód:** 8594004491183  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 192  
**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS RÝŽE JASMÍNOVÁ  
VARNÉ SÁČKY

**Hmotnost:** 400 g  
**Kód zboží:** C749CZ  
**EAN kód:** 8594004491879  
**Ks/ karton:** 7  
**Karton/ paleta:** 144  
**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS RÝŽE SUSHI

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C665CZ  
**EAN kód:** 8594004494177  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 192  
**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS RÝŽE TŘÍ BAREV

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C705CZ  
**EAN kód:** 8594004492395  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 192  
**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců





## PRÉMIOVÉ RÝŽE

### RÝŽE ARBORIO

Rýže arborio našla svůj domov v Itálii. Tato střednězrnná rýže se svou kašovitou konzistencí výtečně hodí k přípravě pravého italského risotta. Vyznačuje se velkými zrnky, bílou barvou a velkým množstvím škrobu, díky němuž při vaření skvěle absorbuje vodu, aniž by se rozvařila.

### RÝŽE CARNAROLI

Rýže carnaroli má svůj původ v Itálii stejně jako rýže arborio. Díky vysokému obsahu škrobu a své jemné krémové konzistenci je nazývána „královnou italské rýže“. Připravíte z ní dokonalé risotto, hodí se však i samostatně k omáčkám, salátům a jiným italským specialitám.

### RÝŽE PARBOILED S INDIÁNSKOU

Směsná rýže kombinuje speciálně zpracovanou dlouhozrnnou parboiled a divokou indiánskou rýži. Zpracování parboiled rýže spočívá v užití vysokého tlaku, díky kterému vitamíny, minerály i stopové látky prostoupí ze slupky do samotného zrna.

### RÝŽE INDIÁNSKÁ

Indiánská (nebo jinak divoká) rýže je ve skutečnosti semeno vodní trávy a byla původně základní obilovinou indiánů žijících v oblasti velkých jezer na americko-kanadské hranici.



LAGRIS RÝŽE ARBORIO

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C663CZ  
**EAN kód:** 8594004494184  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 192

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS RÝŽE CARNAROLI

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** CB62CZ  
**EAN kód:** 8594004496201  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 192

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS RÝŽE PARBOILED  
S INDIÁNSKOU

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C083CZ  
**EAN kód:** 8594004491268  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 192

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS RÝŽE PARBOILED  
S INDIÁNSKOU  
VARNÉ SÁČKY

**Hmotnost:** 400 g  
**Kód zboží:** C063CZ  
**EAN kód:** 8594004491343  
**Ks/ karton:** 7  
**Karton/ paleta:** 144

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS RÝŽE INDIÁNSKÁ

**Hmotnost:** 100 g  
**Kód zboží:** A900222  
**EAN kód:** 8594004491305  
**Ks/ karton:** 11  
**Karton/ paleta:** 126

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců





## RÝŽE NATURAL

Rýže natural je přírodní, nebroušená a neleštěná rýže. Není tedy zbavena vysokého obsahu vitaminů, minerálních látek a vlákniny, jak je tomu u bílé rýže. Rýže natural má slámově žlutou až nahnědlou barvu a je přirozeně bezlepková. Pomáhá snižovat hladinu cholesterolu a navíc je bohatá na draslík regulující obsah vody v lidském těle. Proto se řadí mezi výrobky racionální výživy. Skvěle se hodí do polévek, sladkých pokrmů, rizot a samozřejmě i jako příloha k masu.

Rýže natural doporučujeme vařit v neosolené vodě a solit až těsně před koncem vaření. Zkrátíte čas vaření a rýže bude „al dente“.

## RÝŽE KULATOZRNNÁ

Tato rýže má malá, kulatá až baculatá zrnka. Říká se jí také mléčná rýže. Obsahuje totiž vysoký podíl škrobu, díky kterému skvěle absorbuje vodu a po uvaření je krásně měkká a nadýchaná. Díky svojí lepkavé konzistenci se báječně hodí k přípravě rozmanitých nádivek a náplní, na španělskou paellu či rýžové placičky. Skvěle se uplatní i při přípravě nákypů, pudíngů, rýžových kaší a dalších sladkých jídel. Podobně jako jiné typy rýží je přirozeně bez lepku a má nízký obsah cholesterolu.



LAGRIS RÝŽE NATURAL

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C048CZ  
**EAN kód:** 8594004491275  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 126  
**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců



LAGRIS RÝŽE NATURAL  
VARNÉ SÁČKY

**Hmotnost:** 480 g  
**Kód zboží:** C422CZ  
**EAN kód:** 8594004494245  
**Ks/ karton:** 7  
**Karton/ paleta:** 144  
**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců



LAGRIS RÝŽE KULATOZRNNÁ

**Hmotnost:** 1 kg  
**Kód zboží:** C634CZ  
**EAN kód:** 8594004492876  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 126  
**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců





## LUŠTĚNINY

Luštěniny jsou vyluštěná, suchá, čištěná a tříděná zrna luskovin. Jsou to rostliny obsahující vysoké procento bílkovin. Luštěniny patří mezi významné základní potraviny. Dodávají lidskému organismu dostatečné množství bílkovin, hodně minerálních látek, stopových prvků, vitamínů a vlákniny. Díky vzrůstající popularitě vegetariánské stravy přišly opět do módy.

## ČOČKA

Čočka je součástí jídelníčku lidí již 4000 let. Drobnozrná čočka pochází pravděpodobně z jihovýchodní Asie, velkozrná čočka ze Středomoří. Dnes se čočka nejvíce pěstuje v Kanadě.

Čočka si své výsadní postavení v našem jídelníčku rozhodně zasloužila a její přínos pro zdraví je neoddiskutovatelný. Obsahuje velké množství bílkovin a esenciálních aminokyselin, proto je skvělou alternativou masa. Je také bohatá na sacharidy, a proto dokáže dobře zasytit, má vysoký obsah vitamínu skupiny B, fosforu, hořčíku, vápníku, síry, železa, draslíku a selenu. Obsahuje také enzymy, organické kyseliny a lecitin.

Velmi oblíbenou luštěninou je červená čočka. Její drobná červená zrnka se před přípravou nemusí namáčet a přitom se uvaří velmi rychle. V kuchyni má rozmanité použití - lze ji použít jako přílohu k masu, udělat z ní pomazánku, salát či polévku. Je vhodná k zahuštění polévek, gulášů či zeleninových jídel. Výtečně chutná především v kombinaci s obilovinami i zeleninou.

V salátech skvěle vynikne červená čočka celá, která při krátkém varu neztratí svůj tvar ani barvu.

Žlutá čočka půlená je nepostradatelná v asijské kuchyni. Je ideální i při použití v polévce nebo jako základ pomazánek.

Vyzkoušejte také drobnozrnou čočku beluga. Tuto čočku není potřeba před vařením namáčet, po uvaření si zachovává svůj tvar a nenadýmá. Také je přirozeně bezlepková a je nepostradatelná především pro vegetariány, a to díky vysokému obsahu bílkovin, vlákniny a minerálů. Hodí se nejen do salátů, ale také jako samostatná příloha či do pomazánek.



LAGRIS ČOČKA  
ZELENÁ VELKOZRNÁ

**Hmotnost:** 250 g  
**Kód zboží:** C415CZ  
**EAN kód:** 8594004490919  
**Ks/ karton:** 24  
**Karton/ paleta:** 96

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS ČOČKA  
ZELENÁ VELKOZRNÁ

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C098CZ  
**EAN kód:** 8594004491855  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 112

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS ČOČKA  
ZELENÁ VELKOZRNÁ

**Hmotnost:** 900 g  
**Kód zboží:** C420CZ  
**EAN kód:** 8594004494252  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 126

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS ČOČKA ZELENÁ  
VELKOZRNÁ VARNÉ SÁČKY

**Hmotnost:** 480 g  
**Kód zboží:** C888CZ  
**EAN kód:** 8594004498359  
**Ks/ karton:** 14  
**Karton/ paleta:** 72

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS ČOČKA  
BELUGA

**Hmotnost:** 250 g  
**Kód zboží:** CB63CZ  
**EAN kód:** 8594004497253  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 252

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS ČOČKA  
ČERVENÁ PŮLENÁ

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C200CZ  
**EAN kód:** 8594004497604  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 240

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS ČOČKA  
ČERVENÁ CELÁ

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** A900378  
**EAN kód:** 8594004494276  
**Ks/ karton:** 14  
**Karton/ paleta:** 96

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS ČOČKA  
ŽLUTÁ PŮLENÁ

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** A900468  
**EAN kód:** 8594004491732  
**Ks/ karton:** 14  
**Karton/ paleta:** 96

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců





## LUŠTĚNINY

### HRÁCH

Loupaný hrách je surovina s vysokým obsahem bílkovin, je velmi dobrým zdrojem draslíku a vitamínu B. Komplex uhlohydrátů, který hrách obsahuje, uvolňuje energii postupně. Hrách je dobrým zdrojem folátu (kyselina listová) a vitamínu K1, který aktivuje osteokalcin potřebný pro zdravé kosti. Hrách je také velmi dobrou zásobárnou železa nutného pro tvorbu červených krvinek a vitamínu C chránícího před volnými radikály.

Hrách je luštěnina lidem známá už několik tisíc let, a není tedy divu, že ho pěstovali už staří Římané. Hrách, ať zelený nebo žlutý, totiž obsahuje rostlinné bílkoviny, vlákninu, vitamíny i minerální látky. Dokáže částečně nahradit živočišné bílkoviny, zasytí a je přirozeně bezlepkový. Žlutý hrách (zvláště půlený) je lépe stravitelný, nemusí se namáčet, hodí se k přípravě kaší, pyré a hustých polévek. Oblíbený je i zelený hrách, který má ve srovnání s žlutým výraznější chuť. Je ideální k přípravě různých kaší, pyré nebo polévek.



LAGRIS HRÁCH ZELENÝ  
CELÝ

**Hmotnost:** 500 g

**Kód zboží:** C137CZ

**EAN kód:** 8594004494108

**Ks/ karton:** 12

**Karton/ paleta:** 126

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS HRÁCH ŽLUTÝ  
LOUPANÝ PŮLENÝ

**Hmotnost:** 500 g

**Kód zboží:** C134CZ

**EAN kód:** 8594004490650

**Ks/ karton:** 12

**Karton/ paleta:** 112

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců





## LUŠTĚNINY

### FAZOLE

Fazole pocházejí původně z Jižní Ameriky. Jsou nejdéle pěstovanou a také konzumovanou luštěninou - peruánští indiáni je znali a pěstovali už před více než 10 000 lety. Do Evropy se fazole dostaly až nějakou dobu po objevení Ameriky. V 16. století je přivezli Španělé a v sedmnáctém století už patřily mezi běžně rozšířené a používané potraviny. Dnes mezi nejvýznamnější producenty patří Kanada, Myanmar a Čína. Pro svůj vysoký obsah rostlinných bílkovin, vlákniny, vitamínů a minerálních látek by měly být důležitou součástí jídelníčku každého z nás.

#### BÍLÉ FAZOLE (malé a velké)

po uvaření jsou měkké a mají jemnou chuť. Ideálně se hodí do míchaných salátů, jako zavářka do polévek nebo jako samostatná luštěninová jídla.

#### BAREVNÉ FAZOLE

dozrávají v červené, hnědé i černé barvě. Při úpravě jim nevadí ostřejší koření, a proto se používají zejména v mexické kuchyni. Ideální jsou například pro přípravu Chilli con carne.



#### LAGRIS FAZOLE BÍLÁ MALÁ

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C107CZ  
**EAN kód:** 8594004492135  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 126

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



#### LAGRIS FAZOLE ČERVENÁ LEDVINA

**Hmotnost:** 480 g  
**Kód zboží:** C657CZ  
**EAN kód:** 8594004492258  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 126

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



#### LAGRIS FAZOLE BÍLÁ VELKÁ

**Hmotnost:** 450 g  
**Kód zboží:** C110CZ  
**EAN kód:** 8594004492821  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 126

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



#### LAGRIS FAZOLE BAREVNÁ

**Hmotnost:** 450 g  
**Kód zboží:** C112CZ  
**EAN kód:** 8594004492166  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 126

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



#### LAGRIS FAZOLE BAREVNÁ PURPUROVÁ

**Hmotnost:** 250 g  
**Kód zboží:** C908CZ  
**EAN kód:** 8586004851265  
**Ks/ karton:** 21  
**Karton/ paleta:** 96

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců





## LUŠTĚNINOVÉ SMĚSI

Luštěniny mají nepřeberné možnosti použití - je možné je připravit jako přílohu, hlavní chod, jsou vhodné jako součást salátů, základ polévek, kaší, pomazánek a u mnohých spotřebitelů se konzumují v naklíčené podobě. Většinu luštěnin před vařením namáčíme, aby změkly, nabobtnaly a zkrátila se doba vaření. Pro všechny luštěniny platí pravidlo – solit je až těsně před dovařením.

### LUŠTĚNINOVÁ SMĚS RACIO

Ideální základ hrstkové polévky, pro zahuštění mletých mas, do karbanátků, kaší, pyré nebo pomazánek. Obsahuje ječné kroupy, hrách zelený půlený, pohanku, čočku, hrách žlutý půlený a čočku červenou.

### LUŠTĚNINOVÁ SMĚS TRADIČNÍ

Ideální základ hrstkové polévky, pro zahuštění mletých mas, do karbanátků, kaší, pyré nebo pomazánek. Obsahuje hrách žlutý půlený, čočku, hrách zelený půlený, fazoli červenou ledvinu, fazoli barevnou, fazoli malou bílou a čočku červenou.

### LUŠTĚNINOVÁ SMĚS PREMIUM

Ideální do luštěninových salátů, jako samostatná luštěninová příloha, do kaší, pomazánek, součást polévek. Obsahuje fazoli malou bílou, fazoli barevnou, soju, hrách zelený celý, cizrnu a fazoli červenou ledvinu.



LAGRIS LUŠTĚNINOVÁ SMĚS  
RACIO

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** CA42CZ  
**EAN kód:** 8594004496997  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 240

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců



LAGRIS LUŠTĚNINOVÁ SMĚS  
PREMIUM

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** CA43CZ  
**EAN kód:** 8594004497000  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 240

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS LUŠTĚNINOVÁ SMĚS  
TRADIČNÍ

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** CA44CZ  
**EAN kód:** 8594004497116  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 240

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců





## RACIONÁLNÍ VÝŽIVA

### POHANKA

je jednoletá rostlina s krátkou vegetační dobou, sklízíme ji za pouhých 70 až 80 dní. Květy jsou bílé nebo bílorůžové, někdy až červené.

### JÁHLY

jsou vyloupaná zrna prosa, a řadí se proto mezi obiloviny. Jáhly jsou bohaté na kyselinu křemičitou, vitamíny B1, B2 a PP a kromě tuku a železa obsahují hodnotné bílkoviny.

### SÓJA

pochází z východní Asie a pěstuje se již víc než 4 000 let. V Evropě však zůstala prakticky neznámá až do 20. století i přes svoji nespornou výživovou hodnotu.

### CIZRNA

přezdívaná také „římský hrách“ patří mezi luštěniny. Původ malých hranatých zrněk nažloutlé barvy, která mají lehce oříškovou chuť, najdeme v Asii a Indii. Dnes se pěstuje např. v Turecku, Argentíně a Austrálii.

### BULGUR

jsou zrnka předvařená a nalámaná celozrnné pšenice. Bulgur je lehce stravitelný, obsahuje množství vlákniny, vitamínů a minerálů. Má lehce oříškovou chuť. Je nedílnou součástí receptur pro tabouleh, pilaf nebo falafel. Používá se také jako součást karbanátků, nádivek, jako zavářka do polévek nebo do zeleninových salátů.



LAGRIS POHANKA LOUPANÁ

**Hmotnost:** 375 g  
**Kód zboží:** C151CZ  
**EAN kód:** 8594004496232  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 240

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců



LAGRIS POHANKA LOUPANÁ

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C152CZ  
**EAN kód:** 8594004496195  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 126

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců



LAGRIS JÁHLY

**Hmotnost:** 500 g  
**Kód zboží:** C153CZ  
**EAN kód:** 8594004496256  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 240

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců



LAGRIS SÓJA

**Hmotnost:** 450 g  
**Kód zboží:** C145CZ  
**EAN kód:** 8594004496249  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 126

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS CIZRNA

**Hmotnost:** 450 g  
**Kód zboží:** C143CZ  
**EAN kód:** 8594004493125  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 126

**Minimální trvanlivost:** 18 měsíců



LAGRIS BULGUR

**Hmotnost:** 375 g  
**Kód zboží:** CA49SK  
**EAN kód:** 8594004491336  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 240

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců





## MÁK

Mák jako potravinu pěstují už od 9. století především slovanské národy. Významným celosvětovým producentem máku je Česká republika. Maková semena obsahují až 60 % oleje, bílkoviny a stopové prvky.

## SŮL

O soli najdeme zmínku už ve starověku, v arabském, řeckém nebo hebrejském písemnictví. Tradičně se jí říkalo i „bílé zlato“, protože se kdysi používala jako platidlo. Vždy v historii se kolem soli točilo bohatství.



### LAGRIS MÁK MODRÝ CELÝ

**Hmotnost:** 350 g  
**Kód zboží:** A900624  
**EAN kód:** 8594004492517  
**Ks/ karton:** 20  
**Karton/ paleta:** 80  
**Minimální trvanlivost:** 6 měsíců



### LAGRIS SŮL JEDLÁ S JÓDEM

**Hmotnost:** 1 kg  
**Kód zboží:** A900611  
**EAN kód:** 8594004496317  
**Ks/ karton:** 12  
**Karton/ paleta:** 60  
**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců





## BRAMBOROVINY

Brambory jsou jednou z nejstarších kulturních plodin. Jejich původ sahá do Jižní Ameriky, až do období před 8000 lety. Jejich objev znamenal pro Evropu opravdovou revoluci. První brambory dovezli do Evropy z Peru a Bolívie Španělé v polovině 16. století, a to jako exotické květiny. Kvetly fialově, měly červené slupky a rohlíčkovitý tvar. Evropané je zpočátku pěstovali jako okrasnou bylinu s léčivými účinky.

Koncem 16. století pak dovezli Angličané do Evropy chilské brambory. Měly bílé květy, světlou slupku a kulatý tvar a můžeme je směle považovat za předchůdce evropských brambor. Tehdejší brambory byly ovšem malé, hořké a obsahovaly chuťově nepříjemné látky, které ztratily až čtyřsetletým šlechtěním.

Do poloviny 17. století se brambory objevovaly pouze na stolech bohatců jako vybraná pochoutka. Právě v té době však v Irsku vládlo špatné klima a zemědělským plodinám se nedařilo - jen brambory v zahradách klášterů zdárně přežily zlé roky. Mniši je nabídli lidem a zachránili je tak od hladomoru.

Zhruba v průběhu dalšího sta let nastaly hladomory také v kontinentální Evropě a otevřely bramborám cestu i na naše stoly.



LAGRIS  
BRAMBOROVÁ KAŠE

**Hmotnost:** 130 g  
**Kód zboží:** C486CZ  
**EAN kód:** 8594004494702  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 144

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců



LAGRIS  
BRAMBOROVÁ KAŠE S MLÉKEM

**Hmotnost:** 130 g  
**Kód zboží:** C487CZ  
**EAN kód:** 8594004492111  
**Ks/ karton:** 8  
**Karton/ paleta:** 144

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců



LAGRIS  
BRAMBOROVÉ TĚSTO

**Hmotnost:** 400 g  
**Kód zboží:** C490CZ  
**EAN kód:** 8594004494726  
**Ks/ karton:** 14  
**Karton/ paleta:** 72

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců



LAGRIS  
BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

**Hmotnost:** 400 g  
**Kód zboží:** C489CZ  
**EAN kód:** 8594004494719  
**Ks/ karton:** 14  
**Karton/ paleta:** 72

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců

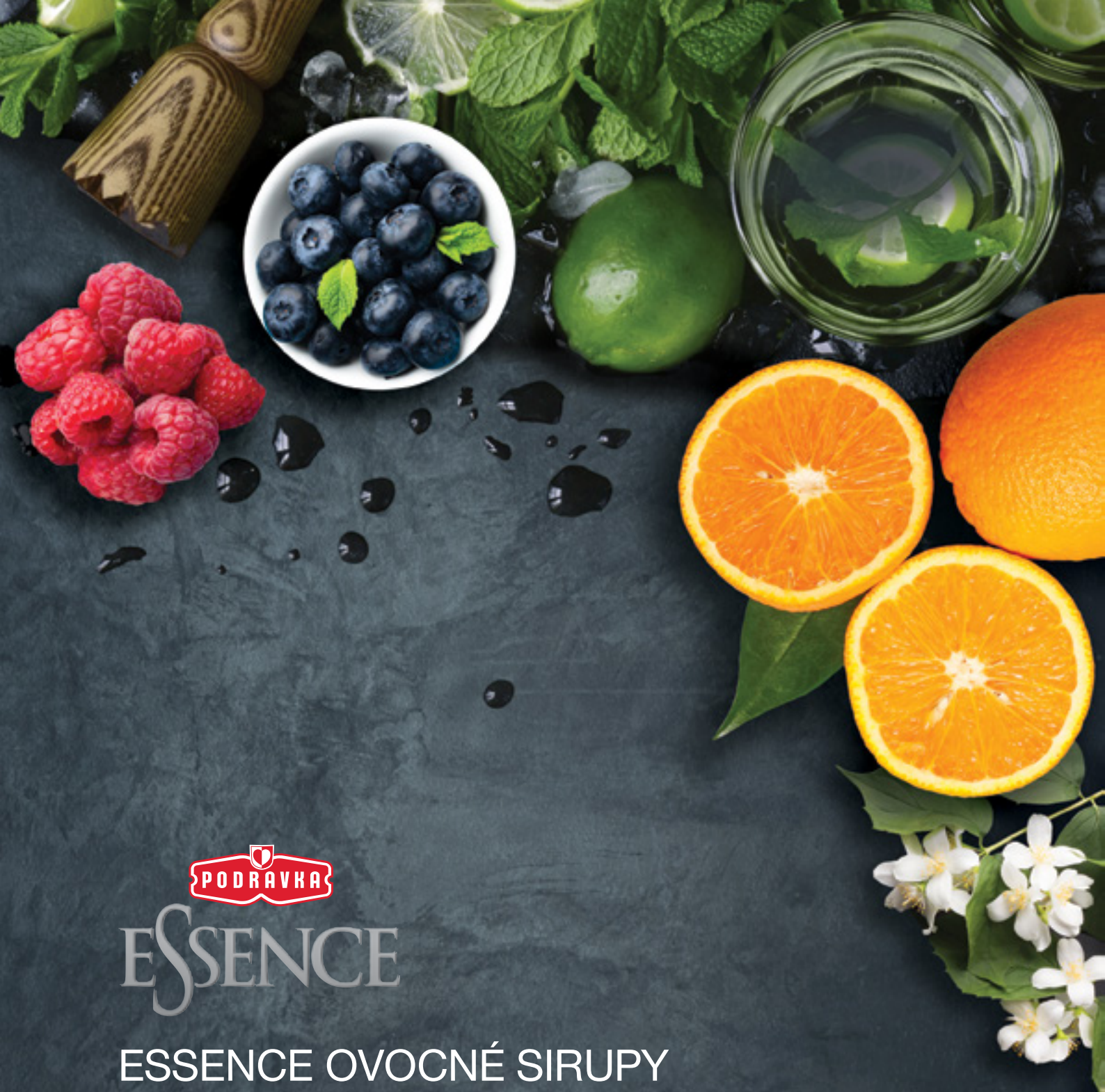


LAGRIS  
BRAMBOROVÉ HALUŠKY

**Hmotnost:** 400 g  
**Kód zboží:** C488CZ  
**EAN kód:** 8594004494733  
**Ks/ karton:** 14  
**Karton/ paleta:** 72

**Minimální trvanlivost:** 12 měsíců





## ESSENCE OVOCNÉ SIRUPY

Díky vysokému podílu vlastní ovocné šťávy je chuť, barva i vůně sirupů Essence autentická. V každé lahvi se navíc skrývá originální kombinace dvou příchutí, která vám přinese skutečně neobvyklý zážitek. Můžete si jej vychutnat jako osvěžující nápoj s vodou nebo popustíte uzdu fantazii a připravte si podle našich receptů ze sirupů Essence horký nápoj pro chladné večery či některý z koktejlů pro nezapomenutelnou party. Nebo s ním jednoduše dochutíte dezert pro děti... Zkrátka fantazii se meze nekladou.

Ovocné sirupy Essence se díky unikátnímu tvaru a prémiovému designu lahve o objemu 0,7 l stanou ozdobou vaší kuchyně i prostřeného stolu. Troufnete si odhadnout, která z kombinací by mohla nejvíce chutnat celé rodině i návštěvám nebo dáte každému možnost vlastního výběru?

Sirupy Essence jsou zcela bez umělých barviv a konzervantů a obsahují vysoký podíl ovocné šťávy, u všech variant je podíl ovocné šťávy 10 %.

Ovocné sirupy Essence jsou prvními výrobky ČR, které získaly mezinárodní ocenění chutě a kvality „Superior Taste Award“.



PODRAVKA ESSENCE OVOCNÝ SIRUP  
MALINA & JASMÍN

**Hmotnost:** 0,7 l (908 g)  
**Kód zboží:** C436CZ  
**EAN kód:** 8594004497352  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 145  
**Minimální trvanlivost:** 15 měsíců



PODRAVKA ESSENCE OVOCNÝ SIRUP  
POMERANČ & CITRÓNOVÁ TRÁVA

**Hmotnost:** 0,7 l (908 g)  
**Kód zboží:** C594CZ  
**EAN kód:** 8594004492012  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 145  
**Minimální trvanlivost:** 15 měsíců



PODRAVKA ESSENCE OVOCNÝ SIRUP  
CITRÓN & MÁTA

**Hmotnost:** 0,7 l (908 g)  
**Kód zboží:** C433CZ  
**EAN kód:** 8594004497345  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 145  
**Minimální trvanlivost:** 15 měsíců



PODRAVKA ESSENCE OVOCNÝ SIRUP  
ČERNÝ RYBÍZ & LIMETKA

**Hmotnost:** 0,7 l (908 g)  
**Kód zboží:** C434CZ  
**EAN kód:** 8594004497338  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 145  
**Minimální trvanlivost:** 15 měsíců



PODRAVKA ESSENCE OVOCNÝ SIRUP  
LESNÍ OVOCE & BORŮVKA

**Hmotnost:** 0,7 l (908 g)  
**Kód zboží:** C439CZ  
**EAN kód:** 8594004497642  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 145  
**Minimální trvanlivost:** 15 měsíců



PODRAVKA ESSENCE SIRUP  
BEZINKA & CITRÓN

**Hmotnost:** 0,7 l (908 g)  
**Kód zboží:** C440CZ  
**EAN kód:** 8594004497659  
**Ks/ karton:** 6  
**Karton/ paleta:** 145  
**Minimální trvanlivost:** 15 měsíců





Podravka - Lagris, a. s.  
Dolní Lhota 39  
763 23 Dolní Lhota u Luhačovic

Tel.: +420 577 658 111  
e-mail: [info@podravka.cz](mailto:info@podravka.cz)

[www.podravka.cz](http://www.podravka.cz)  
[www.lagris.cz](http://www.lagris.cz)

Kontakty na obchodní zástupce jednotlivých regionů  
získáte na tel. čísle: +420 577 658 208

2021/1



Podravka Česká republika



[podravka\\_cz](https://www.instagram.com/podravka_cz)



Podravka Česká republika

