

Novinky vystavovateľov



TATRAKON ponúka nátierky, na ktorých už vyrástli aj naši rodičia... Osvedčené receptúry, kvalitné ingrediencie sú aj dnes základom veľkého úspechu nátierok Pali, Májka, či Hydinová nátierka... aj dnes hrajú prím v slovenských domácnostiach. Široká ponuka nátierok je zárukou neustálej zmeny pri raňajkách, či desiate alebo neskoršej večeri – je to na vás!

Kto by nemiloval tuniakovú nátierku?! Táto legendárna pochúťka je najnovším hitom od Tatrakonu. Vynikajúca je tiež lahodná nátierka z morskej šťuky s príjemnou údenou chuťou. Pre milovníkov lososa je tu lahodná nátierka lososovej chuti, ktorá je ľahko rozštiepatelná a neodolateľná od prvého ochutnania.



Na výstave Gastra & Kulinária nájdete v pavilóne M1 expozíciu **PEKÁRSKY DVOR**, v ktorej môžete ochutnať čerstvé pečivo, pekárske výrobky a BRATISLAVSKÉ ROŽKY – lahôdku, ktorá sa hrdí ochrannou známkou EÚ Zaručená tradičná špecialita. V expozícii PEKÁRSKY DVOR budú prebiehať pekárske súťaže, odborníci vás naučia pliesť vianočku a rovno vám ju na mieste aj upečú. Súčasťou expozície bude **VEĽKÁ MAPA SLOVENSKA** ako i nový tohtoročný slovenský rekord – **NAJVÄČŠÍ CHLEBOVÝ VIANOČNÝ STROMČEK**.



Rodinná farma SLOVENSKE KREVETY je na Slovensku prvá a jediná, ktorá sa zaoberá chovom bielych tichooceánskych kreviet. Farna ponúka ekologicky čistý produkt, neznečistený antibiotikami a rastovými hormónmi. Návštevníci výstavy Gastra & Kulinária budú môcť otestovať chuť tejto lahôdky a dozvedia sa tiež ako pripravovať krevety zdravým spôsobom.



Spoločnosť RISO-R ponúka „ovocie, čo chutí veľkoRiso“. Okrem tradičných džemov, lekvárov a ovocných nátierok vyrába aj výberové džemy s vysokým podielom ovocia, bez pridania repného cukru a tiež nové 100% ovocné džemíky MOJKO, ktoré neobsahujú cukor, konzervačné látky, farbivá ani arómy. Sladené sú prírodným hroznovým koncentrátom. Od 6. do 9. novembra vás na výstave Gastra & Kulinária presvedčia ochutnávkami svojich produktov.





Liečivé rastliny, ktoré sú vo výrobkoch firmy **AGROKARPATY, s.r.o.** sa pestujú v ekologicky nezaťaženom prostredí oblasti Pienin a Magury pod Vysokými Tatrami. Všetky výrobky sú čisté, t.j. bez umelých chutí, farieb a aróm. Širokú ponuku týchto výnimočných čajov nájdete aj na výstave Gastra & Kulinária od 6. do 9. novembra na národnom výstavisku Agrokomplex v Nitre.



Spoločnosť HO&PE FAMILY, s.r.o. predstaví návštevníkom výstavy GASTRA & KULINÁRIA novinky zo svojej chutnej produkcie. Knedličky s novými príchutami karamel, vaječný likér, vanilka – čokoláda a vianočne ladené knedličky s príchutou gaštan+punč a perník+punč na vás čakajú od 6. do 9. novembra na výstave GASTRA & KULINÁRIA v Nitre. Ak chcete spoznať starú mamu, ktorá knedličky vyrába, navštívte jej neskutočne vtipnú stránku: <http://www.mojastaramama.sk/>



Vedeli ste o tom, že máme na Slovensku celosvetovo úspešnú firmu, ktorá v minulom roku predala na Slovensku, v Česku a v ďalších 38 krajinách sveta až 1 000 000 kg zdravých snackov?! Spoločnosť MAX SPORT sa podarilo presadiť v obrovskej zahraničnej konkurencii. Na výstave Anuga 2019 získala za unikátnu kolagénovú tyčinku ocenenie v Innovation Award a zaradila sa tak do exkluzívneho výberu najinovatívnejších produktov celého sveta. Kolagénová tyčinka je ideálna pre športovcov, pre ľudí preferujúcich aktívny životný štýl, ale i pre tých, ktorí sa zaujímajú o zdravé starnutie.



V expozícii spoločnosti BERTO budete môcť ochutnať výrobky z ich produkcie, no uvidíte aj živú ukážku celého procesu výroby mäsovej pochúťky priamo na výstave. Spoločnosť BERTO prináša na trh novinky: Šunka Berto pre chlapcov, Šunka Berta pre dievčatá a Párky pre chlapcov a dievčatá – všetky tieto výrobky sú bez ečiek v receptúre .



Vedeli ste, že Hriňovská mliekareň KOLIBA ponúka aj proteínové výrobky? Srvátku, ako vedľajší produkt pri výrobe syra, spracováva na ďalšiu výrobu sušených produktov ako sú laktóza, sušený proteín WPC a sušený permeát. Koliba WPC 80 predstavuje sušený srvátkový proteínový koncentrát, potrebný pre zvýšenie telesného výkonu. Proteín je vhodný k naberaniu čistej svalovej hmoty bez zbytočného tuku. Je bohatým zdrojom rozvetvených aminokyselín BCAA, ktoré sú dôležité pre svalový rast tým, že spúšťajú proces syntézy bielkovín. Tieto proteíny sú jedinečné nie len tým, že pochádzajú zo Slovenska ale majú aj vynikajúce zloženie a zaujímavý aminokyselinový profil. Na výstave Gastra & Kulinária môžete ochutnať proteínové nápoje i tyčinky spoločnosti

KOLIBA – Hriňovská mliekareň.



Spoločnosť **BABIČKIN DVOR** je prvým slovenským producentom vajíec, ktorý používa kŕmne zmesi bez geneticky modifikovaných surovín. V kŕmnych zmesiach sa nachádza sója a ďalšie suroviny vypestované v prírodnom variante. Pravidelné laboratórne rozbory vajíec znesených nosnicami kŕmenými týmito čistými krmivami potvrdzujú ich odlišné a lepšie zloženie oproti vajíciam od nosníc, ktoré sú kŕmené

štandardným spôsobom.

Spoločnosť **ŠKOLSKÉ HOSPODÁRSTVO – BÚŠLAK, spol. s r.o.** je progresívna, 100% slovenská spoločnosť zameraná na BIO produkciu. Okrem výroby BIO a NATUR oleja ponúka aj BIO mlieko, venuje sa pestovaniu zelenej špargle a BIO rastlinnej výrobe. Návštevníci výstavy Gastra & Kulinária budú môcť od 6. do 9. novembra ochutnať ich skvelé oleje a jogurty.



Každý slovenský výrobok, ktorý dostane ocenenie Značka kvality SK sa musí vyznačovať nadštandardnými kvalitatívnymi charakteristikami, ktoré zvyšujú jeho funkčnosť a pridanú hodnotu. Logo Značky kvality budú na obaloch hrdo nosiť produkty: saláma Sitno, Malokarpatská saláma, Flamenco saláma z radu Premium, Prešporská dusená šunka Premium, Turčianska šunka s čiernym korením Premium, Suchá klobása Premium a Teľacie párky.

Spoločnosť **NOVOFRUCT SK, s.r.o.** poteší návštevníkov výstavy Gastra & Kulinária ochutnávkou svojich výrobkov. Dojčenská výživa značky **OVKO**, Ovocné pyré, DayUP produkty a nátierky potešia vaše chuťové bunky v pavilóne M1.



Spoločnosť **SWEETY ICE s.r.o.** ponúka kvalitné, chutné a cenovo prijateľné mrazené výrobky, vyrobené na Slovensku. Na výstave Gastra & Kulinária vám spoločnosť **SWEETY ICE s.r.o.** predstaví svoju novinku **BULY** kakaovú sušienku plnenú vanilkovou zmrzlinou.



Dospelí návštevníci veľtrhu Gastra & Kulinária budú môcť ochutnať produkty spoločnosti ZIZAK s.r.o., ktoré sú vyrábané s vášňou pre dokonalú chuť, precíznosťou a slobodou vo vytváraní dokonalých produktov z regionálnych ingrediencií.



V stánku Mäspoma na veľtrhu Gastra & Kulinária nájdete nový produktový rad SELECTION. Koreniny v kvalitnej sklenenej korenicike s praktickým vrchnákom skvele vyzerajú v každej kuchyni, modernej i rustikálnej.



Vedeli ste, že granátové jablko môže pôsobiť ako stimulant endorfínov – hormónov „šťastia“, podporuje zvyšovanie výkonnosti a produkcie testosterónu a pomáha chrániť bunky pred oxidatívnym stresom? Príďte na veľtrh Gastra & Kulinária do stánku GRANTE – Elixír Mladosti a presvedčte sa sami.



Vedeli ste, že produkty MINIT (FORNETTI) sa už viac ako 17 rokov vyrábajú na Slovensku v Dunajskej Stredě? Viacero produktov spoločnosti MINIT SLOVAKIA s.r.o. sa pýši ocenením Značka kvality SK. Chrumkavé a voňavé dobroty máte možnosť spoznať a ochutnať na výstave Gastra & Kulinária od 6. do 9. novembra na výstavisku Agrokomplex v Nitre.

Spoločnosť Róbert Gašparík – Mäsovýroba, s. r. o. poteší návštevníkov výstavy Gastra & Kulinária ochutnávkou klobás, domáceho údeného stehna, tlačienky a všetkých polokonzerv a konzerv z ich produkcie, ktorá je výhradne slovenského pôvodu. Viaceré výrobky spoločnosti Róbert Gašparík – Mäsovýroba, s. r. o. získali ocenenie Značka kvality SK.



Na výstave Gastra & Kulinária môžete ochutnať smotanovú nátierku MANA de luxe, ktorá má vynikajúcu chuť, zvýšený obsah bielkovín, nižší obsah tuku, menej kalórií a ľahko sa rozotiera hneď po vybratí z chladničky. Spotrebiteľsky najobľúbenejšie príchute natur, paprika, pažitka a cesnak. Novinkou spoločnosti je 1. čisto prírodný smotanový jogurt.

Tento jogurt neobsahuje umelé zahusťovadlá, ani farbivá, ani prídavné látky ani množstvo cukru. Používa plne recyklovaný obal. K dispozícii sú príchute: marhuľa, jahoda, vanilka a malina.

Určite každý z Vás pozná obľúbenú kakaovú tvarohovo – smotanovú penu Paťa. Túto dobrotu nájdete aj v sviežej ovocnej príchuti manga a maracuje. Paťa je chutným tvarohovým dezertom pre malých aj veľkých, navyše je vyrobená bez použitia GMO s využitím zelenej energie. Túto dobrotu môžete ochutnať v stánku Tatranskej mliekarene. Úplnou NOVINKOU, s ktorou Tatranská mliekareň a.s. prichádza na trh je slovenské Tatranské BRIE. Ide o lahodný, mäkký vysokotučný syr s bielou plesňou na povrchu. Postupným zrením sa jeho tvarohovité jadro stáva príjemne mäkkým a rozplývavým. Delikátna šampiňonovo – syrová chuť a vôňa podčiarkuje jeho výnimočný charakter. Tatranské BRIE a ďalšie vynikajúce syry môžete ochutnať v stánku Tatranskej mliekarene.

