



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 9. studenog 2019.

PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

Podravka i Petar Grašo najavili suradnju u razvoju Vegeta natur specijalnih dodataka jelima

Podravka, kao kompanija koja svojim vrhunskim brendovima od hrane stvara doživljaj, i Petar Grašo, koji uz strast prema glazbi njeguje i onu prema kulinarstvu, nastavljaju svoju suradnju, ovaj put u stvaranju novih lijepih priča u povodu 60 godina Vegete.

Tako su u subotu, u kulinarskom laboratoriju Podravkine zgrade u Koprivnici, najavili zajednički razvoj novih Vegeta natur specijalnih dodataka jelima, pripremajući ukusnu pašticadu pod vodstvom **Mišela Tokića, Podravkinog promotora kulinarstva.**

„Suradjujući s Grašom u natječaju za 60 godina Vegete gdje je bio član žirija, potvrdili smo i njegovu ljubav prema hrani i otkrivanju novih okusa. Stoga smo odlučili krenuti zajedno u razvoj novih proizvoda kojima ćemo dodatno proširiti ponudu proizvoda pod brendom Vegeta i još jednom pokazati da stvaramo trendove u modernom kulinarstvu“, istaknula je **Marinka Akrap, direktorica Korporativnog marketinga i komunikacija Podravke.**

„Svojim spoznajama o hrani i kuhinjama diljem svijeta, a posebno njemu omiljenoj mediteranskoj, Petar Grašo bit će nam prava podrška u razvoju novih Vegeta natur specijalnih dodataka jelima. Na taj način Vegeta natur postaje sve snažnija i prisutnija čime donosimo nova uzbuđenja u kuhinje naših potrošača. Sve proizvode razvijamo prema očekivanjima potrošača stvarajući izvrstan okus i na način da su svi sastojci proizvoda njima poznati, to je ono što potrošači očekuju“, rekao je **Krunoslav Bešvir, direktor Podravkinog Poslovnog programa Kulinarstvo.**

Sašenka Vugrinec, direktorica Razvoja Poslovnog programa Kulinarstvo opisala je kako izgleda razvoj takvih proizvoda: „Sve kreće od dobro razrađene ideje, nakon čega slijedi istraživanje trendova i navika potrošača. Nakon što definiramo jelo, miješamo sastojke i izrađujemo prototip proizvoda. Potom ga testiramo u stvarnoj primjeni, prilikom kuhanja. Vrlo često kod razvoja proizvoda



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

uključujemo kulinarske stručnjake i entuzijaste kao što je Petar Grašo te potrošače.“

„Koliko uživam u pjesmi, toliko uživam i u hrani, zapravo otkrivanju novih okusa i kulinarskim istraživanjima. Privilegiran sam jer se istovremeno mogu baviti s te svoje dvije velike ljubavi, surađujući s najvećim imenima, u jednoj i drugoj sferi. Drago mi je da s Podravkinim stručnjacima i vrhunskim inovatorima mogu sudjelovati u stvaranju novih Vegeta natur dodataka jelima. Znate, može se živjeti bez glazbe i začina, ali bez njih život je bljutav i bez boje.“, istaknuo je **Petar Grašo**.

Prirodni sastojci Vegeta natur dodataka jelima ističu najfinije okuse u svim jelima, a njihovu pripremu čine lakšom.