






"Vitaminka" je osnovana 1947. godine, ima bogato vlastito iskustvo u preradi voća i povrća i daje garanciju vrhunske kvalitete svojih proizvoda.

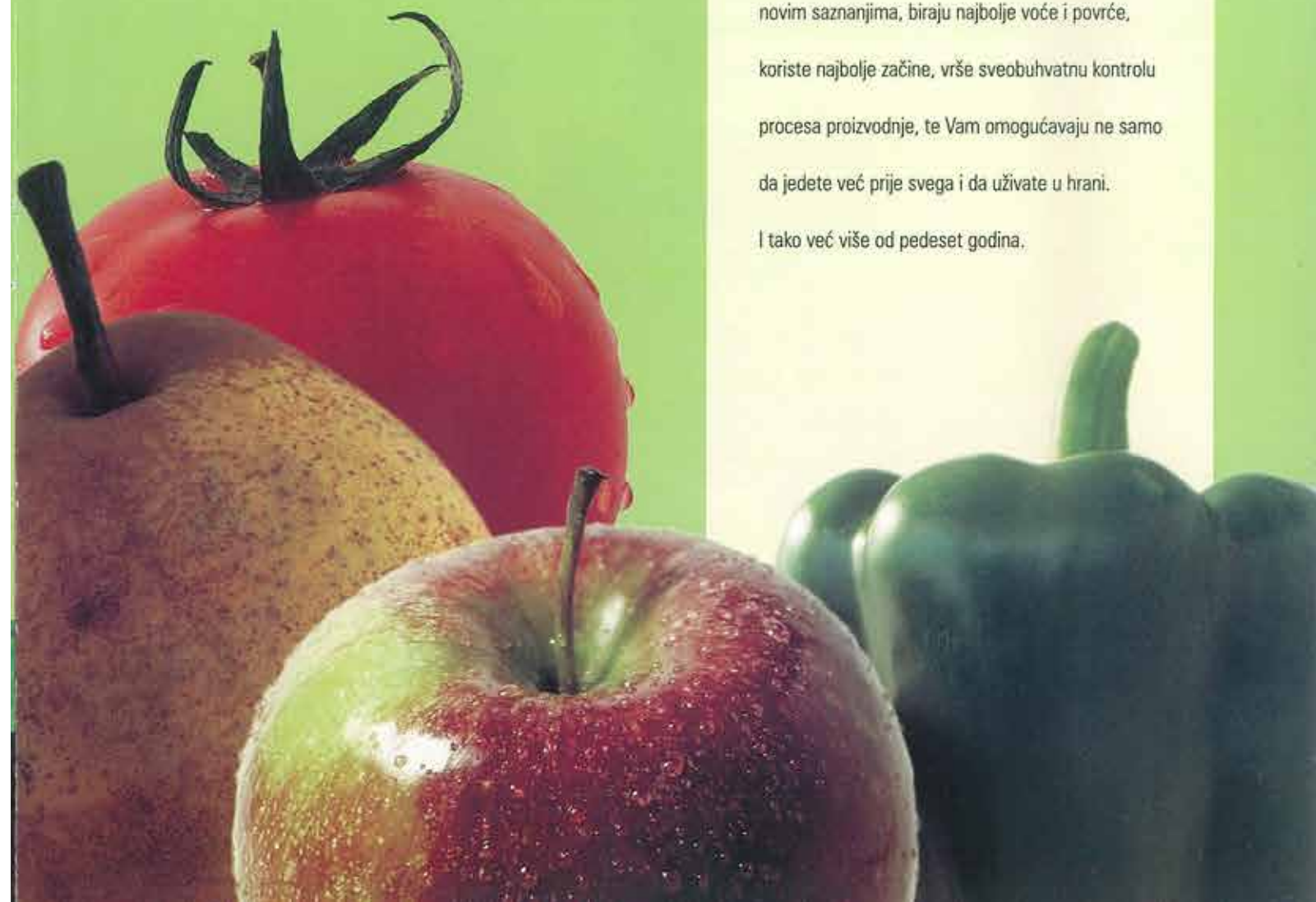
Godišnje otkupljujemo hiljade tona voća i povrća, a to je najbolja garancija da možemo birati samo najbolje, najsvježije i najsočnije plodove prirode.

Daleke 1964. godine u Londonu smo bili registrovani kao proizvođač kvalitetnih proizvoda i naše su etikete nosile oznaku REGISTERED TRADE MARK.

Danas su naši proizvodi registrovani i kod američke  kao proizvodi visokog kvaliteta.

Naši stručnjaci kombinuju tajne starih majstora sa novim saznanjima, biraju najbolje voće i povrće, koriste najbolje začine, vrše sveobuhvatnu kontrolu procesa proizvodnje, te Vam omogućavaju ne samo da jedete već prije svega i da uživete u hrani.

I tako već više od pedeset godina.





voćni sokovi

Voćni sok je proizvod dobijen preradom svježeg voća i voćni koncentrata bez dodatka šećera i konzervansa. Sadržaj suve materije je minimum 11%. Konzervisan je isključivo fizičkim postupkom - pasterizacijom.

- Bistri sok jabuke brik 1/1
- Bistri sok jabuke F 0,2 l
- Mutni voćni sok narandže /dus 100%/ brik 1/1
- Voćni sok jabuke kašasti, brik 1/1

voćni nektari

Voćni nektar je proizvod dobijen dodavanjem vode i šećera u voćnu kašu, voćni sok i koncentrisani voćni sok uz dodatak manje količine limunske kiseline radi poboljšanja ukusa. Voćni sadržaj je 40-50% u gotovom proizvodu.



Aroma, miris i okus su sačuvani i karakteristični za voće od kog potiče. Voćni nektar je konzervisan isključivo postupkom pasterizacije ili kratkotrajne sterilizacije.

- Voćni nektar borovnice bistri,
- Voćni nektar borovnice kašasti,
- Voćni nektar borovnice bistri,
- Voćni nektar jagode kašasti,
- Voćni nektar jagode kašasti,
- Voćni nektar breskve kašasti,
- Voćni nektar kruške kašasti,
- Voćni nektar kajsije kašasti,
- Voćni nektar jabuke kašasti,
- Voćni nektar višnje bistri,
- Voćni nektar ribizle kašasti,
- Voćni nektar maline kašasti,
- Voćni nektar drenjka kašasti,



voćni sirupi

Voćni sirup je proizvod sirupaste konzistencije dobijen od koncentrisanog voćnog soka i citrus baze uz dodatak šećera. Sirup je konzervisan isključivo fizičkim postupkom - pasterizacijom. Ukupna suva materija voćnog sirupa je 65%, od toga 5% suve materije potiče iz voća, a 60% iz šećera. Boja, miris i ukus su svojstveni voću koji je proizveden.

Sirup maline, flaša 1/1 (1,32 kg)
Sirup višnje, flaša 1/1 (1,32 kg)
Sirup borovnice, flaša 1/1 (1,32 kg)
Sirup narandže, flaša 1/1 (1,32 kg)
Sirup mandarine, flaša 1/1 (1,32 kg)
Sirup ananasa, flaša 1/1 (1,32 kg)
Sirup limuna, flaša 1/1 (1,32 kg)
Sirup mješani, flaša 1/1 (1,32 kg)
Sirup narandže, flaša 0,70
Sirup limuna, flaša 0,70
Sirup ananasa, flaša 0,70
Sirup maline, flaša 0,70
Sirup jabuke, flaša 1/1

osvježavajuća bezalkoholna pića

Pod osvježavajućim bezalkoholnim negaziranim pićima sa voćnim sokom podrazumjevaju se proizvodi dobijeni miješanjem voćnog soka, voćnog koncentrata i voćne baze sa odgovarajućom količinom vode, šećera, limunske kiseline i vitamina. Naši proizvodi sadrže i do 50% voćnog soka u gotovom proizvodu. Multivit je obogaćen vitaminima A, C, i E. Konzervirano pasterizacijom.

Multivit, brik 1/1; flaša 1/1; 0,25; 0,20; 0,70
Osv. bez. napitak od narandže /dus/, brik 1/1
Alpska trava, jabuka, flaša 0,25; 0,20; 0,70

džemovi

Džem je želirani proizvod dobijen ukuvavanjem svježih ili smrznutih plodova voća sa dodatkom šećera, limunske kiseline i pektina. Džem sadrži 65% suve materije od čega je 6% suve materije iz voća, a 59% iz šećera. Džem je raden bez dodatka konzervansa, konzervisan pasterizacijom.

Džem breskve (T 1/1, T 1/2)
Džem kupine (T 1/1, T 1/2)
Džem višnje (T 1/1, T 1/2)
Džem trešnje (T 1/1, T 1/2)
Džem jagode (T 1/1, T 1/2)
Džem kajsije (T 1/1, T 1/2)
Džem šljive (T 1/1, T 1/2)

marmelade

Marmelada je želirani, homogeni proizvod dobijen ukuvavanjem voćne kaše, šećera uz dodatak limunske kiseline i pektina. Marmelada sadrži minimum 67% suve materije, od toga 7% suve materije potiče iz voća, a 60% iz šećera. Naše marmelade su konzervisane postupkom pasterizacije.

Marmelada šipka (T 1/1, T 1/2)
Marmelada breskve (T 1/1, T 1/2)
Mješana marmelada (T 1/1, T 1/2)
Marmelada kajsije (T 1/1, T 1/2)
Mješana marmelada L5/1 (5,2 kg)
Mješana marmelada T2,5 (3,1 kg)
Marmelada drenjka T1/1
Marmelada šljive T1/1

pekmezi

Zaslađeni pekmez je proizvod dobijen ukuvavanjem pasirane ili nepasirane voćne mase sa dodatkom šećera do 20% u odnosu na voćnu masu. Pekmez proizveden u Vitaminci ima boju i ukus kombinacije karameliziranog šećera i voća od koga je proizveden, mazive konzistencije bez dodatka konzervansa. Sadrži najmanje 60% suve materije. Kod nas se proizvodi pekmez od šljive.

1. Pekmez šljive T1/1

Kompoti

Kompot je proizvod dobijen nalijevanjem šećernog sirupa na cijele ili sječene dijelove voća. Plodovi ne smiju biti raskuvani ni suviše tvrdi, miris boja i ukus su karakteristični. Kompot je konzervisan isključivo fizičkim postupkom - pasterizacijom. Procenat suve materije u homogenom uzorku je 18%.

Kompot šljive (b/k T1/1, s/k T1/1, s/k L5/1)

Kompot breskve T1/1

Kompot višnje (b/k T1/1, s/k T1/1)

Smrznuto voće

Smrznuto voće je proizvod dobijen smrzavanjem svježih, zdravih i zrelih plodova voća na temperaturi -30° C. Poslije odmrzavanja voće mora da sadrži svoje prvobitne glavne sastojke i svojstva.

Smrznuta višnja b/k

Smrznuta trešnja b/k

Smrznuti šipak

Smrznuta kaša jabuke

Smrznuta kaša breskve

Smrznuta kaša kajsije

Smrznuta kaša jagode

Smrznuta kaša kruške

Smrznuta jagoda

Smrznuta kupina

Smrznuta šljiva b/k

Smrznuta kaša šljive

Sok od povrća

Sok od povrća je dobijen miješanjem kaše od paradajza sa manjom količinom šećera, soli začina i limunske kiseline. Sok je karakterističnog ukusa i mirisa, bez dodatka konzervansa, konzervisan pasterizacijom.

Sok paradajza kašasti, flaša 1/1

Koncentrisani sok od povrća

Konc. sok od povrća je nastao koncentrisanjem soka zrelog crvenog paradajza od određenog sadržaja suve materije.

Jednostruki koncentrat crvenog paradajza ima suvu materiju 14-16%

Dvostruki koncentrat crvenog paradajza ima suvu materiju 28-30%

Koncentrat paradajza 28%, T1/1

Koncentrat paradajza 28%, T1/2

Koncentrat paradajza 28%, L5/1

Kečap

Kečap je proizvod dobijen ukuvavanjem /koncentrisanjem/ kaše crvenog paradajza uz dodatak soli, šećera sirćeta i prirodnih začina da bi se postigao karakterističan miris i ukus. Naš kečap sadrži 14% suve materije koja potiče iz povrća /paradajza/.



Ajvar (T1/1, T1/2)

Krastavac (T1/1, T1.7, T2.5, L5/1)

Cvekla (T1/1, T2.5, L5/1)

Paradajz paprika (T1/1, T2.5, L5/1)

Parad. papr. punjena kupusom (T1/1, T2.5)

Papr. babura punjena kupusom (T1/1, T2.5)

Paprika babura filet (T1/1, T2.5)

Paprika k. kapija filet (crvena) (T1/1, T2.5)

Feferon ljuti (T1/1, T1/2)

Salata mješana (T1/1, T2.5)

a ukupna suva materija je 24%. Kečapu se dodaje konzervans u količini koju dozvoljava Pravilnik, poslije toga se vrši pasterizacija.

1. Kečap PVC flaša, 1/1

2. Kečap PVC flaša, 1/2

Pasterizirano povrće

Pod pasteriziranim povrćem podrazumjevaju se proizvodi dobijeni nalijevanjem kiselo - slanog rastvora na cijele ili sječene dijelove povrća. Svi proizvodi su konzervisani postupkom pasterizacije. U rastvor se dodaju prirodni začini pa je ukus naših proizvoda specifičan. Ajvar je proizvod od svježih paprika, oslobođen nejestivih dijelova, samljevenih i ukuvanih do određene gustine. U ajvar se dodaju i drugo povrće i začini da bi se postigao specifičan ukus i aroma. U ajvar se ne dodaju konzervansi, konzerviše se pasterizacijom.

1. Đuveč L 1/1



biološki konzervirano povrće

Biološki konzervirano povrće je proizvod dobijen konzerviranjem povrća mliječnom kiselinom, koja se stvara fermentacijom šećera iz povrća. U kupus se dodaje određena količina soli.

masline

Konzervisana stona maslina je proizvod dobijen preradom zdravih, čistih, dovoljno zrelih i odgorčenih plodova masline. Proizvod je pakovan sa slano - kiselim rastvorom, konzervisan pasterizacijom.

Zelena stona maslina T1/1
Zelena stona maslina T1/2
Zelena maslina punjena paprikom T 0,2l



rakije

Rakije od voća su proizvodi dobijeni destilacijom prevrele komine. Rakije sadrže 45-48% alkohola. Imaju specifičan i prijatan ukus i miris na aromatične sastojke voća od kojih je proizvedena.

Rakija vilijamovka, flaša 0,7
Rakija jabukovača, flaša 0,7
Rakija jabukovača, flaša 1/1
Rakija loza, flaša 1/2,1/1



Zašto da radite sa "Vitaminkom"?

Zato što mi već 50 godina osiguravamo standardno visok kvalitet,

Zato što imamo odličan proizvodni program,

Zato što možemo ispuniti i Vaše posebne uslove u pogledu

recepture i kvaliteta,

Zato što imamo dobar dizajn i visokokvalitetnu promociju,

Zato što su naše isporuke brze i tačne,

Zato što volimo svoj posao i znamo ga raditi,

Zato što ste Vi naš budući prijatelj.



Za poslovnu saradnju na raspolaganju Vam stoje sljedeći brojevi telefona:
generalni direktor 300 049; komercijalni direktor 300 064; tehnički direktor 303 435
rukovodilac nabave 308 080; rukovodilac prodaje 307 189;
centrala 305 477, 309 559; telefaks 317 712

