



magazín pro zdravý životní styl, www.vimcojim.cz
Product placement [O výživě](#) 24. 5. 2018 | Jarmila Příplatová

Sluncem provoněná dobrota

URL článku: magazin/clanky/o-vyzive/Sluncem-provonenadobrota_s10010x10978.html

Ať už jste milovníky masa či upřednostňujete zeleninu, nechte se oslnit ajvarem, což je tradiční balkánská zeleninová příloha z paprik a lilků, jejíž receptura se již po staletí dědí z generace na generaci.

SUPERPOTRAVINA*



7 CELÝCH
PAPRIK →

ŠIROKÉ
POUŽITÍ →

PLNÝ
ZELENINY →



← VHODNÝ
PRO
VEGANY

← BEZ
„ÉČEK“

← BEZ
ALERGENŮ

*Zdroj: Mintel Group Ltd; Product innovation 06/ 2017.

Ajvar je jedinečný k masům i do zeleninových jídel

Příprava ajvaru je poměrně časově náročná, ale **výsledek rozhodně stojí za to**. Zeleninu je potřeba důkladně umýt a osušit, papriky zbavit jadřinců a po spaření sloupnout slupku, lilky se upečou. Takto připravená zelenina se pak už jen protlačí přes mlýnek, dochutí kořením a bylinkami a během dlouhého pomalého vaření redukuje na požadovanou konzistenci.

- **Ajvar má velmi mnohostranné použití, je nepostradatelný při grilování jako příloha k masům, klobásám či zelenině, ale také k pečeným a vařeným masům.**

Po přidání do zeleninových jídel, gulášů, omáček či polévek zvýrazní jejich zeleninovou chuť. Použít jej však můžete také k těstovinám, jako základ na pizzu nebo do zdravých lehkých pomazánek z čerstvého sýru či pomazánkového másla.

Ajvar - superpotravina od Podravky

Tato superpotravina* od Podravky **obsahuje pouze přírodní ingredience zpracované přírodní cestou**. Ajvar má pro lidský organismus stejně

prospěšné vlastnosti jako čerstvá zelenina, proto může být použit jako její náhrada např. v zimním období. (*Zdroj: Mintel Group LTD; Product innovation 06/2017)

- **neobsahuje konzervanty ani umělá barviva**
- je vhodná pro vegetariány i vegany
- má nízkou kalorickou hodnotu
- **neobsahuje alergeny**
- **je bohatý na beta-karoten a vitamín C**
- 100 g Ajvaru Podravka obsahuje doporučenou denní dávku vitamínu C
- 7 červených paprik obsahuje každá sklenička Podravka Ajvaru 350g jemného i ostrého

Podravka si vyšlechtila vlastní odrůdy paprik



Nejdůležitější surovinou ajvaru je červená paprika, proto si Podravka pro své ajvary vyšlechtila vlastní odrůdy, a to odrůdu Podravka a Slavonka, které jsou jako první chorvatské odrůdy zeleniny schváleny a **zapsány v Národním odrůdovém úřadu Evropské Unie**. Největšími přednostmi těchto paprik je intenzivní a

stabilní červená barva, vysoký obsah sušiny, ale také poměrně synchronizované dozrávání v chorvatských nížinách regionů Podravina a Slavonie, což je pro výrobu ajvaru ideální.



Ajvar Podravka se vyrábí výhradně v chorvatské továrně Kalnik, která ročně zpracuje více než 3.000 t čerstvých paprik, které pochází z kontrolovaných podmínek tuzemských polí, a to z více než 85 %. **Podravka dbá na vysokou kvalitu svých výrobků, proto se ajvar vyrábí pouze ze 100% čerstvých surovin** a proto také výroba probíhá jen 1x ročně.

- Pouhé 3 HODINY je čas, během kterého jsou čerstvě sklizené papriky přepraveny do továrny Kalnik a zpracovány do výtečného Ajvaru Podravka.

Díky skvělým vlastnostem, ale také poctivé a plné chuti je **Ajvar Podravka**

nejprodávanějším ajvarem v regionu Adria – domovině Ajvaru. Vzhledem k časové náročnosti na jeho přípravu spousta milovníků ajvaru v dnešní uspěchané době raději sáhne po tomto výrobku od Podravky, který ve variantě jemný i ostrý v roce **2016 získal mezinárodní ocenění chutě a kvality Superior Taste Award.**

Podravka kromě klasického jemného a pikantního ajvaru nabízí také **ochucené ajvary** – cibulový, BBQ a extra ostrý vyrobené z paprik, které byly před oloupáním opečeny.



Ajvar není jediným čistě zeleninovým výrobkem, který Podravka ve slunném středomoří vyrábí. **Ochutnejte a zamilujte se také do výrobků z rajčat**, např. pasírovaných rajčat Podravka, které **obsahují 100 % rajčat a jsou bez přidané soli, aromat a konzervantů.**

Kromě klasické maloobchodní sítě jsou Ajvary Podravka i výrobky z rajčat spolu s dalšími výrobky značky Podravka k dostání na e-shopu: www.podravka-eshop.cz.

Copyright © 2024

Vím, co jím a piju, o.p.s., www.vimcojim.cz