



TISKOVÁ ZPRÁVA

25. 1. 2019

Fine Gusto a další dvě potravinářské společnosti z Pardubicka představí výrobky na veletrhu IMS 2019 v Kolíně nad Rýnem

Přední český výrobce sušeného masa, pardubická společnost Fine Gusto Nature, a společnosti VegUp a VegSnack, které vyrábějí sušená naklíčená semínka a luštěninové krekry, budou od 27. do 30. ledna prezentovat své výrobky na jedné z nejdůležitějších světových akcí v oboru potravinářství.

IMS je mezinárodní veletrh určený pro prezentaci světových novinek z oboru sladkostí a cukrovinek a patří mezi nejdůležitější světové akce ve svém oboru. Koná se v Kolíně nad Rýnem a prezentuje komplexní nabídku pokrývající všechny druhy sladkostí a malého občerstvení. Zejména v oblasti čokoládových výrobků a sušenek je ISM celosvětovým veletrhem číslo 1.

Na veletrhu budou prezentovat své produkty hned tři potravinářské firmy z Pardubic: Fine Gusto Nature, VegUp a VegSnack. „Jsme rádi, že se můžeme zúčastnit tak významného veletrhu jakým je IMS. Mimo výrobky z masa tam budeme představovat i naše dvě nově vzniklé společnosti – VegUp, která produkuje sušená naklíčená semínka a VegSnack, která představí luštěninové krekry,“ říká jeden z majitelů všech tří firem David Novák.

Společnosti VegUp a VegSnack vznikly v minulém roce a jsou zaměřené především na zdravou stravu a výrobky z naklíčených semínek a luštěnin. „Firmy VegUp a VegSnack jsme založili, protože podobné výrobky v České republice zatím nikdo nevyrábí. Oproti Fine Gustu zde cílíme především na zákazníky, kteří primárně nevyhledávají masové výrobky a radši si dopřejí svačinu z luštěnin a semínek,“ dodává Pavel Doležal, druhý majitel firem.

Návštěvníci veletrhu IMS mohou na stánku Fine Gusto ochutnat veškeré portfolio výrobků ze sušeného masa. Mimo čisté hovězí a krůtí sušené maso zde budou i ochucené jerky s příchutí barbecue, teriyaki a pepř, dále snack bary, slisované tyčinky masa a ovoce a také trail mixy, tedy směsi sušeného masa, ovoce a ořechů. Dále společnost Fine Gusto na veletrhu představí novinku biltong – sušené hovězí maso, jehož receptura pochází z Jižní Afriky. Přípravuje se z vybraných plátků syrového masa nakrájených na pruhy podél nebo napříč svalovinou. Podobá se jerky tím, že také patří mezi kořeněná sušená masa, ale liší se přísadami, chutí a výrobním procesem.

Další novinkou v portfoliu Fine Gusto je také drcené sušené maso, hovězí a krůtí. Sušené drcené maso je velmi kvalitní surovinou, která obsahuje vysoce stravitelné živočišné



TISKOVÁ ZPRÁVA

bílkoviny, vitamíny a minerály, které zvyšují nutriční hodnoty. Má také rozmanité použití například v pečivu, slaných musli tyčinkách, instantních polévkách apod.

Společnost VegUp bude na veletrhu prezentovat širokou škálu sušených naklíčených semínek – hrách, červenou čočku, slunečnice, oves, mungo fazole nebo vojtěšku ve formě semínek a také mouky. Firma VegSnack představí celou řadu luštěninových krekrů – slané i sladké, z cizrny, červené čočky a žlutého hrachu.

Veletrh IMS vytváří prostor pro prezentaci všech druhů sladkostí a malého občerstvení jakým je kakao, čokoláda, čokoládové výrobky, cukrovinky, jemné pečivo, snacky včetně ovocných a zeleninových, svačinky, sníadaňové potraviny, zmrzliny a mražené sladkosti, výrobky pro diabetiky, chipsy, krekry apod.

O společnosti Fine Gusto Nature

Fine Gusto Nature se specializuje na výrobu vysoce kvalitního hovězího a krůtího sušeného masa. Z názvu společnosti vyplývá, že cílem je vyrábět i balit kvalitní, přírodní a nutričně hodnotné potraviny bez přidaných barviv a konzervantů. Díky vysokému obsahu bílkovin a zanedbatelného množství soli je sušené maso Fine Gusto vhodné jak pro sportovce, tak i pro manažery v hektických dnech, nebo pro každého, kdo má rád skutečnou chuť masa. Společnost Fine Gusto Nature, jejíž výroba probíhá v Pardubicích, byla založena v roce 2014 a zaměstnává desítky zaměstnanců. Manufakturní postupy Fine Gusto Nature, která neustále rozšiřuje sortiment výrobků, vychází z rodinných receptů a tradic. Obrat společnosti vzrostl z téměř 25 mil. Kč v roce 2017 na přibližně 30 mil. Kč za rok 2018. V minulém roce Fine Gusto Nature získala certifikát IFS (International Food Standard), který vznikl z požadavků zahraničních obchodních řetězců jako všeobecný standard na bezpečnost potravin v obchodních řetězcích.

Tiskový servis Fine Gusto Nature

Kontaktní osoba: Aneta Havlová, aneta.havlova@pppartners.cz, tel. +420 776 027 423