



KATALOG RIBE

2020.





Izrada ovog kataloga sufinancirana je sredstvima
Europske unije iz Europskog fonda za pomorstvo
i ribarstvo.

Sadržaj ovog kataloga isključiva je odgovornost
PP Orahovice d.o.o.

PP Orahovica d.o.o.

Pustara 1, 33513 Zdenci, Hrvatska

Telefon: +385 33 638 600

E-mail: info@pporahovica.hr
komercijala@pporahovica.hr

Web: www.panonamare.com
www.pporahovica.hr

UZGOJ I PRERADA RIBE

02

PROIZVODI

04

ŽIVA RIBA

04

SVJEŽA RIBA

07

SMRZNUTA RIBA / PANIRANI PROGRAM

18

DELIKATESE

20

SVJEŽINA I KVALITETA

22

LOGISTIČKI PODACI

23

NAŠE GASTRO IDEJE

24

BILJEŠKE

26

UZGOJ I PRERADA RIBE

SVJEŽE IZ RIBNJAKA PP ORAHOVICE...

Ribnjačarstvo je jedno od najznačajnijih djelatnosti u PP Orahovici, najveći smo u Hrvatskoj po veličini i kapacitetima proizvodnje i prerade slatkovodne ribe. Prostiremo se na 6.180 hektara ribnjaka gdje uzgajamo konzumnu ribu i mlađ. Riba se uzgaja u ribnjacima opremljenim najsuvremenijom tehnologijom, a prerađuje u vlastitoj tvornici za preradu ribe i plasira na tržište pod brendom Panona Mare. Cjelokupan proces praćen je strogim standardima koji osiguravaju svježinu i kvalitetu ribe i ribljih prerađevina.

UZGOJ RIBE

U potpunosti automatizirani i opremljeni najmodernijom tehnologijom ribnjaci PP Orahovice su povezani u jedinstven sustav kojim se upravlja automatskim hranjenjem i nadgledaju svi procesi u uzgoju ribe. U našim ribnjacima riba se uzgaja u polikulturi, što znači da se osim glavne uzgaja više sporednih ili dopunskih ribljih vrsta. U vlastitom mrjestilištu za uzgoj slatkovodnih riba, uz dominantnu vrstu šarana, uzgaja se amur, tolstolobik sivi i bijeli, som, štika i smuđ. Kvalitetna hrana kojom se hrani riba osigurava visokoproteinsku kakvoću mesa, a laboratorij opremljen najmodernijom opremom za praćenje kvalitete vode osigurava maksimalno korištenje prirodne hrane i stvaranje idealnih uvjeta za uzgoj zdrave i kvalitetne ribe, bogate omega-3 masnim kiselinama. Meso ovako uzgojenih riba povoljno djeluje na ljudsko zdravlje. Orahovački šaran zbog svog prepoznatljivog laganog okusa mesa, poznat je po svojoj kvaliteti i tražena je namirnica, a zbog svoje vrhunske kvalitete stekao je pravo korištenja znaka Izvorno hrvatsko.



PRERADA RIBE – BREND PANONA MARE

U prosincu 2016. godine otvorena je tvornica za preradu slatkovodne ribe kao odgovor na zahtjeve tržišta i potrebe naših kupaca za gotovim i polugotovim proizvodom vrhunske kvalitete. Riba PP Orahovice se prerađuje u modernim pogonima, a sve je praćeno strogom kontrolom bioloških, kemijskih i fizičkih rizika. Ribu prerađujemo pod vlastitim brendom Panona Mare i na tržište plasiramo svježi, smrznuti, dimljeni i panirani program odnosno proizvode cijele ribe, ribljih odrezaka, fileta, dimljenog šarana, ribljih namaza, burgera i čipsa.

PAKIRANJE U PA/PE VREĆICE

Proizvodi su pakirani u kontroliranoj atmosferi u PA/PE vrećice čime zadržavaju svoju svježinu puno duže od onih proizvoda koji nisu pakirani u ovakvim uvjetima. Za pakiranje koristimo PA/PE vrećice sa specifikacijama za upotrebu u prehrambenoj industriji zbog čega je naš proces i kvaliteta naših proizvoda kontrolirana od ulaza sirovine, ambalaže do samog izlaza. Proizvodi se čuvaju na temperaturi od 0 do +4 °C. Pakiranjem u modificiranoj atmosferi pakiramo očišćenog šarana čiji je rok trajanja 7 dana, dok vakumiranjem pakiramo dimljeni filet šarana 150 g, s rokom trajanja od 45 dana i dimljenu polovicu šarana čiji je rok trajanja 35 dana.

PAKIRANJE U PLITICE

Osim pakiranja proizvoda u PA/PE vrećice nudimo i pakiranja u pliticama. Proizvodi se također pakiraju u strogo kontroliranim higijenskim i atmosferskim uvjetima čime garantiramo njihovu vrhunsku kvalitetu i nutritivni sastav tijekom cijelog roka trajanja. Čuvanje svježih proizvoda je na temperaturi od 0 do +4 °C, s rokom trajanja od 7 dana.





ŠARAN *Cyprinus carpio*

Šaran je naša najpoznatija riba i najzastupljenija riblja vrsta. Na premium kategoriji šarana temelje se svi proizvodi brenda Panona Mare. Pitomi šaran kojeg uzgajamo zlatno je žute boje, visokog hrpta i ima malo ljusaka. Orahovački šaran zbog smanjenog udjela masti i prepoznatljivog laganog okusa mesa, poznat je po svojoj kvaliteti i tražena je namirnica, a zbog svoje vrhunske kvalitete stekao je pravo korištenja znaka Izvorno hrvatsko.

Pecatura: 1,5 kg - 2,5 kg te 2,5 kg +



TOLSTOLOBIK

Hypophthalmichthys nobilis
Hypophthalmichthys molitrix

Ova slatkovodna, nemasna riba poznata je i pod imenom glavaš. Sočno meso svijetlo ružičaste boje protkano je krupnim i jakim kostima. U našim ribnjacima uzgajamo bijeli i sivi tolstolobik, a razlika je samo u veličini glave i boji kože. Pogodan je za pravljenje proizvoda kao što su namaz ili pljeskavica, a na tržište ga plasiramo i prerađenog u obliku čipsa.

Pecatura: 2 - 10 kg



AMUR *Ctenopharyngodon idella*

Pripada velikim ribljim vrstama s valjkastom i robusnom građom. Meso amura je posno i ukusno, idealno za sve načine pripreme. Osim što ga na tržište plasiramo kao živu ili svježiu ribu, amur prerađujemo u odreske, filete i čips, bilo kao svježi ili smrznuti program.

Pecatura: 2 - 6 kg



ŠTUKA *Esox lucius*

Ubrajamo je među najveće slatkovodne riblje vrste. Vrhunski je predator specifičnog uskog i vretanastog tijela. U pripremi jela dobro se kombinira s drugim ribljim vrstama, a meso joj je izvrsno bez obzira na način pripreme. Vrlo je cijenjena kao delicija i po nekima, bez štuke nema dobrog fiša.

Pecatura: 500 g +

... jer volimo ribu!



SMUĐ *Stizostedion lucioperca*

S obzirom da nema intenzivan okus i sitne kosti, nudi brojne mogućnosti pripreme. Tradicionalno, najčešće se peče, prži ili poha i servira s različitim umacima i prilozima od povrća ili dimljenog mesa.

Pecatura: 200 g – 3 kg



SOM *Silurus glanis*

U našim klimatskim uvjetima som naraste do 3 m. Slatkovodna je riba visoke nutricionističke i gastronomske kvalitete. Meso soma je bijele boje, bez sitnih kostiju, idealno za prženje i pečenje, a vrlo je poznato tradicionalno jelo „perkelt od soma”.

Pecatura: 3 kg +

PROIZVODI / SVJEŽA RIBA / KOMERCIJALNA PAKIRANJA



ŠARAN OČIŠĆENI PAKIRANI

- očišćen od utrobe i ljusaka
- 90% meso, 10% kosti
- pakirano u PA/PE vrećicu (1 kom cca 1,6 kg)
- transportno pakiranje kartonska holandez kutija (cca 20 kg, 12 pakovina u 1 kutiji)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja: 7 dana



ŠARAN ODREZAK

- oblik potkove
- šaran odrezak sadrži oko 97% mesa i 3% kostiju
- težina pojedinačnog odreska 150-200 g
- pakirano u MAP pliticu (pakiranje cca 500 g)
- transportno pakiranje holandez kutija (cca 8 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 7 dana



ŠARAN FILET

- stožast oblik fileta svijetle do tamno crvene boje
- strojno filetiranje i uklanjanje koščica (99,5% mesa i 0,5% kostiju)
- težina pojedinačnog fileta cca 500 g
- pakirano u MAP pliticu (pakiranje cca 500 g)
- transportno pakiranje holandez kutija (cca 8 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 7 dana



ŠARAN ČIPS

- Sadrži 99,5% mesa i 0,5% kostiju
- idealan za djecu i odrasle, kao predjelo ili glavni obrok
- pakiran u MAP pliticu (pakiranje cca 500 g)
- transportno pakiranje holandez kutija (cca 8 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 7 dana



ŠARAN GLAVA-REP

- škkrzni poklopci na kojima su smještene oči zadržali su oblik živog šarana
- repni dio sadrži dio trupa od podrepne peraje i repnu peraju
- proizvod glava-rep neizostavan je dodatak dobrom fišu ili ribljoj juhi
- pakiran u MAP pliticu (pakiranje cca 500 g)
- transportno pakiranje holandez kutija (cca 8 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 7 dana



AMUR FILET

- stožast oblik fileta
- strojno filetiranje i uklanjanje koščica (99,5% mesa i 0,5% kostiju)
- težina pojedinačnog fileta cca 500 g
- pakirano u MAP pliticu (pakiranje cca 500 g)
- transportno pakiranje holandez kutija (cca 8 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 7 dana



TOLSTOLOBIK FILET

- stožast oblik fileta
- strojno filetiranje i uklanjanje koščica (99,5% mesa i 0,5% kostiju)
- težina pojedinačnog fileta cca 500 g
- pakirano u MAP pliticu (pakiranje cca 500 g)
- transportno pakiranje holandez kutija (cca 8 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 7 dana



TOLSTOLOBIK ODREZAK

- proizvod ima oblik potkove ili ovalni
- sadrži oko 97% mesa i 3% kostiju
- pakiran u MAP pliticu (pakiranje cca 500 g)
- transportno pakiranje holandez kutija (cca 8 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 7 dana



PROIZVODI / SVJEŽA RIBA / **RINFUZA**



ŠARAN CIJELI RINFUZA

- zadržava oblik živog šarana sa ili bez ljušaka na tijelu
- sadrži oko 90% mesa i 10% kostiju
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za proizvod u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za proizvod u rinfuzi, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana



ŠARAN OČIŠĆENI RINFUZA

- očišćen od ljušaka i izvađene utrobe
- sadrži oko 90% mesa i 10% kostiju
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za proizvod u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za proizvod u rinfuzi, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana



ŠARAN ODREZAK RINFUZA

- oblik potkove svijetlo do tamno crvene boje
- šaran odrezak sadrži oko 97% mesa i 3% kostiju
- težina pojedinačnog odreska 150-200 g
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za svježi program u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za svježi program, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana



ŠARAN FILET RINFUZA

- stožast oblik fileta svijetlo do tamno crvene boje
- strojno filetiranje i uklanjanje koščica (99,5% mesa i 0,5% kostiju)
- težina pojedinačnog fileta 350-500 g
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za svježi program u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za svježi program, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana



ŠARAN ČIPS RINFUZA

- sadrži 99,5% mesa i 0,5% kosti
- izrezan na tanke trakice mesa šarana svijetlo do tamno crvene boje
- idealan za djecu i odrasle, kao predjelo ili glavni obrok
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za proizvod u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za proizvod u rinfuzi, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana



ŠARAN GLAVA-REP RINFUZA

- škrzni poklopci na kojima su smještene oči zadržali su oblik živog šarana
- repni dio sadrži dio trupa od podrepne peraje i repnu peraju
- proizvod glava-rep neizostavan je dodatak dobrom fišu ili ribljoj juhi
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za proizvod u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za proizvod u rinfuzi, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana



AMUR ODREZAK RINFUZA

- proizvod ima oblik potkove ili ovalni
- sadrži oko 97% mesa i 3% kostiju
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za proizvod u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za proizvod u rinfuzi, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana



AMUR FILET RINFUZA

- stožast oblik fileta
- strojno filetiranje i uklanjanje koščica (99,5% mesa i 0,5% kostiju)
- težina pojedinačnog fileta cca 500 g
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za proizvod u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za proizvod u rinfuzi, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana



AMUR ČIPS RINFUZA

- sadrži 99,5% mesa i 0,5% kosti
- izrezan na tanke trakice
- idealan za djecu i odrasle, kao predjelo ili glavni obrok
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za proizvod u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za proizvod u rinfuzi, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana



TOLSTOLOBIK ODREZAK RINFUZA

- proizvod ima oblik potkove ili ovalni
- sadrži oko 97% mesa i 3% kostiju
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za proizvod u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za proizvod u rinfuzi, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana



TOLSTOLOBIK FILET RINFUZA

- stožast oblik fileta
- strojno filetiranje i uklanjanje koščica (99,5% mesa i 0,5% kostiju)
- težina pojedinačnog fileta cca 500 g
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za proizvod u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za svježi program, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana



TOLSTOLOBIK ČIPS RINFUZA

- sadrži 99,5% mesa i 0,5% kosti
- izrezan na tanke trakice
- idealan za djecu i odrasle, kao predjelo ili glavni obrok
- transportna pakiranja: stiropor kašeta za proizvod u rinfuzi (cca 6 kg), PVC kašeta za proizvod u rinfuzi, povratna PVC kašeta za svježi program (cca 10 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 6 dana

PROIZVODI / **SMRZNUTA RIBA**

U našem asortimanu nudimo i smrznuti program u gastro pakiranjima. U mogućnosti smo proizvesti sve naše proizvode iz svježeg asortimana u obliku smrznutog programa. Proizvodi se smrzavaju najsuvremenijom tehnologijom šok smrzavanja pri čemu se u centru proizvoda doseže čak -110°C zbog čega se bogata hranjiva vrijednost proizvoda čuva u potpunosti.



PROIZVODI / SMRZNUTA RIBA / **PANIRANI PROGRAM**



FISHBURGER

- napravljen od mesa prvoklasne ribe čiji je udio 52%
- obavijen hrskavom panadom i bez kostiju, idealan za djecu i mlade
- pripravlja se brzo i jednostavno, na ulju ili u pećnici
- težina burgera cca 100 g
- pakiranje: kartonska kutija za smrznuti program težine cca 8 kg
- uvjeti čuvanja: min. -18°C
- rok trajanja do godinu dana



FISH CHIPS

- sadrži panirane trakice mesa šarana, amura ili tolstolobika
- ne sadrži kosti
- idealan za djecu i odrasle, kao predjelo ili glavni obrok
- pakiranje: kartonska kutija za smrznuti program težine cca 5 kg
- uvjeti čuvanja: min. -18°C
- rok trajanja do godinu dana



FISH NUGGETS

- napravljen od mesa prvoklasne ribe čiji je udio 52%
- obavijen hrskavom panadom i bez kostiju
- idealan za djecu i odrasle (fingerfood)
- težina nuggetsa je cca 34 g
- pakiranje: kartonska kutija za smrznuti program težine cca 8,5 kg (250 kom u kutiji)
- uvjeti čuvanja: min. -18°C
- rok trajanja do godinu dana

PROIZVODI / DELIKATESNI PROIZVODI



ŠARAN FILET DIMLJENI

Dimljeni file šarana pripremljen je na tradicionalan način salamurenjem i toplo dimljen. Nastaje proizvod spreman za konzumaciju, punog okusa i karakteristične arome dima. Može se pripremiti na razne načine, kao predjelo, glavno jelo ili prilog jer svojim gastronomskim svojstvima obogaćuje svako jelo.

- šaran filet dimljeni 150 g pakira se u PA/PE vrećice i vanjski kartonski ovitak (transportno pakiranje shelf ready kutija, 16 kom, 2.4 kg)
- uvjeti čuvanja 0 do +4 °C
- rok trajanja 45 dana
- gastro pakiranje 550 g u vakuum vrećici (transportno pakiranje kartonska kutija tipa holandez, 12 kom, 6.6 kg)
- rok trajanja gastro pakiranja 35 dana



NAMAZ OD DIMLJENOG ŠARANA CLASSIC

Namaz je napravljen od biranih komada dimljenih fileta koji se temeljito obrađuju i miješaju s pomno odabranim začinima. Poseban naglasak u procesu je na konzistenciju i mazivost zbog čega proizvod ima premium kvalitetu.

- Namaz od dimljenog šarana Classic 170 g pakiran je u staklenke (transportno pakiranje kartonska kutija tipa american, 12 kom, 2.04 kg)
- staklenka s metalnim poklopcem
- gastro pakiranje namaza 450 g (PP kantica)
- uvjeti čuvanja +2 do +6 °C
- rok trajanja 6 mjeseci

NAMAZ OD DIMLJENOG ŠARANA PIKANT

Namaz je napravljen od biranih komada dimljenih fileta koji se temeljito obrađuju i miješaju s pomno odabranim začinima uz dodatak čili papričice. Poseban naglasak u procesu je na konzistenciju i mazivost zbog čega proizvod ima premium kvalitetu.

- Namaz od dimljenog šarana Pikant 170 g pakiran je u staklenke (transportno pakiranje kartonska kutija tipa american, 12 kom, 2.04 kg)
- staklenka s metalnim poklopcem
- gastro pakiranje namaza 450 g (PP kantica)
- uvjeti čuvanja +2 do +6 °C
- rok trajanja 6 mjeseci



SVJEŽINA I KVALITETA

Vrhunsku kvalitetu naših proizvoda potvrđuju certifikati koje izdaju za to ovlaštene institucije:

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points - Analiza opasnosti i kritične kontrolne točke)
Integrirani sustav kontrole kvalitete i sigurnosti hrane u svim fazama procesa njene proizvodnje i distribucije.

IFS Food (International Featured Standard)
Osigurava visoku razinu transparentnosti cjelokupnog lanca isporuke robe odnosno prometa hrane.

Izvorno hrvatsko (Croatian Creation)
Znak izvornosti i vrhunske kvalitete, dodijeljen od strane Hrvatske gospodarske komore.



Živjeti zdravo
Hrvatski zavod za javno zdravstvo znak dodjeljuje onim proizvodima koji zadovoljavaju kriterije propisane od strane Zavoda, a čiji je sastav preporučljiv za pravilnu prehranu.



Riba Hrvatske – Jedi što vrijedi
Hrvatska gospodarska komora dodjeljuje znak proizvodima domaćeg porijekla i vrhunske kvalitete.



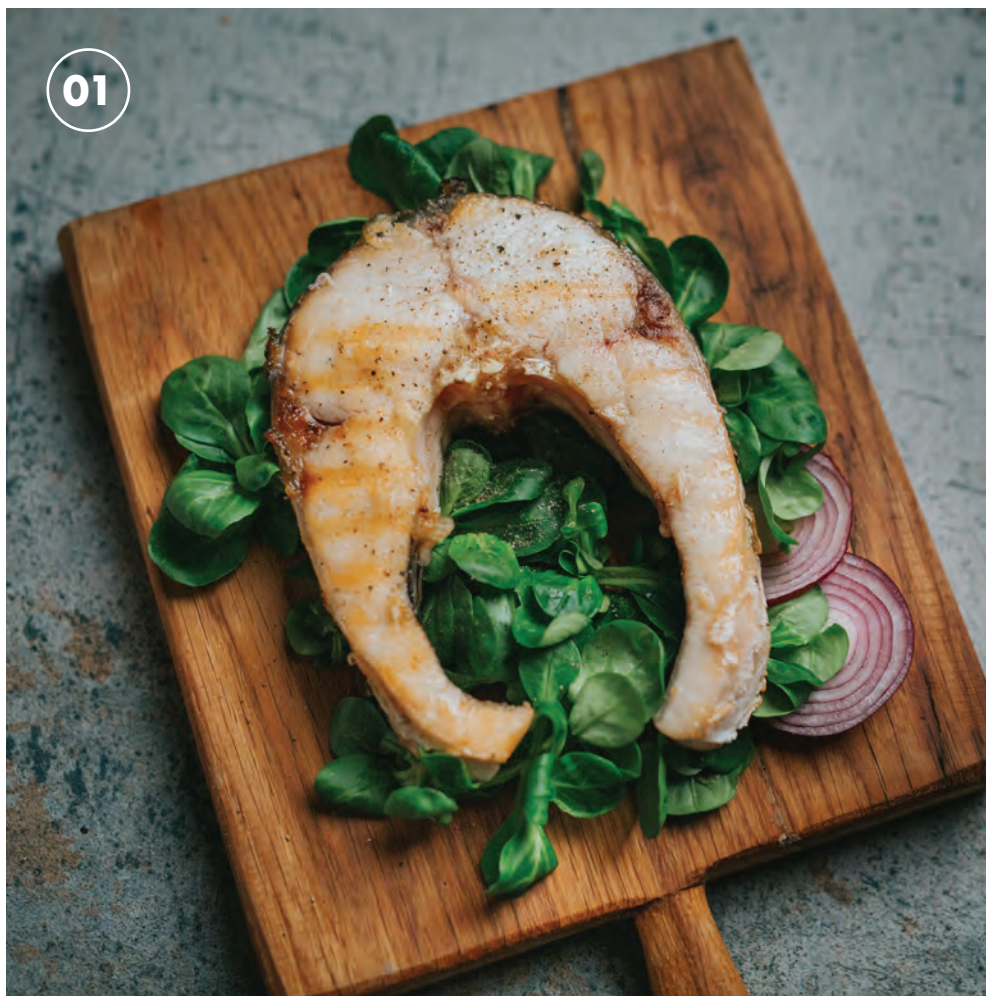
LOGISTIČKI PODACI

Proizvod/Komercijalno pakiranje (KP)	Dimenzija KP /mm	Neto težina KP	Transportno pakiranje (TP)	Dimenzija TP /mm	Komada u TP	Neto težina TP/cca	Komada TP na paleti	Bruto težina palete/cca	Uvjeti čuvanja i rok trajanja
MAP plitica	227 x178 x40	cca 0,5 kg	Kartonska kutija tipa holandez	600x400x 210	16	8 kg	32	290 kg	od 0°C do +4°C, do 7 dana
Šaran očišćeni pakirani	210x540	cca 1,6 kg	Kartonska kutija tipa holandez	600x400x210	12	19,2 kg	32	654 kg	od 0°C do +4°C, do 7 dana
Šaran dimljeni filet 150 g/PA/PE vrećica i vanjski kartonski ovitak	175x253x20	150g	Shelf ready kutija	400x190x290	16	2,4 kg	64	212 kg	od 0°C do +4°C, do 45 dana
Namaz od dimljenog šarana/staklenka	85x85x52	170g	Kartonska kutija tipa american	260x180x125	12	2,04 kg	56	-	od +2°C do +6°C, do 6 mjeseci

Rinfuza i gastro pakiranje (GP)	Dimenzija GP/mm	Neto težina GP	Transportno pakiranje (TP)	Dimenzija TP /mm	Komada u TP	Neto težina TP/cca	Komada na paleti	Bruto težina palete/cca	Uvjeti čuvanja i rok trajanja
Svježi program rinfuza	-	-	Stiropor kašeta	500x300x157	-	6 kg	-	238 kg	na temperaturi od 0°C do +4°C, do 6 dana
			Povratna PVC kašeta	120x120x70	-	10 kg	-	422 kg	-
Smrznuti program rinfuza	-	-	Kartonska kutija tipa american	400x300x200	Fish chips	5 kg	36	450 kg - 470 kg	na temperaturi od minimalno -18°C, do godinu dana
					FishBurger 80 kom	8 kg			
					Fish Nuggets 250 kom	8,5 kg			
Polovica dimljenog šarana gastro pakiranje 550 g	530x210	cca 550 g	-	600x400x210	12	6,6 kg	32	233 kg	na temperaturi od 0°C do +4°C, do 35 dana
Namaz od dimljenog šarana gastro pakiranje 450 g	76x115	450 g	-	-	-	-	40	-	na temperaturi od +2°C do +6°C, do mjesec dana

NAŠE GASTRO IDEJE

... više na našim stranicama www.panonamare.com i www.pporahovica.hr



1. Odrezak od tolstolobika / 2. Šaranska potkova / 3. Filet od dimljenog šarana na podvarku

NAŠE GASTRO IDEJE

... više na našim stranicama www.panonamare.com i www.pporahovica.hr



4. Tatar od dimljenog šarana / 5. Filet od šarana s povrćem na žaru / 6. Fish chips od tolstolobika / 7. Dimljeni šaran na zapečenom grahu

BILJEŠKE



PP ORAHOVICA

PP ORAHOVICA d.o.o.

Pustara 1, 33513 Zdenci, Hrvatska

Telefon: +385 33 638 600

info@pporahovica.hr

komercijala@pporahovica.hr

www.panonamare.com

www.pporahovica.hr



PP ORAHOVICA