

Vedno SEM postavljen pred izbiro.  
Želim izbirati dobro, pametno in  
z občutkom za kakovost življenja.  
Želim izbrati in ne jemati že izbranega.  
Želim kakovostna živila s poreklom.  
To je del moje narave, je moj način  
življenja, ki se mu ne želim odpovedati.

Izbiram PRIHODNOST - KUPUJEM SLOVENSKO



KUPUJEM SLOVENSKO

Gospodarska  
zbornica  
Slovenije



Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij ■ Sekcija za mlinarstvo in pekarstvo  
Dimičeva 13 ■ 1504 Ljubljana  
T: (01) 5898 294 ■ F: (01) 5686 704 ■ zivilska.ind@gzs.si ■ www.gzs.si/zkzp

Uredila: Jana Ramuš in Samo Grčman ■ Ljubljana, februar 2011

Gospodarska  
zbornica  
Slovenije



Zbornica kmetijskih  
in živilskih podjetij

**Odlični  
pekovski izdelki  
v letu 2011**





## Prva je kakovost

Tradicionalno ocenjevanje kruha in pekovskega peciva je letos s posebnimi priznanji že enajstič nagradilo tiste odlične pekovske izdelke, ki se lahko pohvalijo z najboljšim videzom in okusom ter so skladni z visokimi prehranskimi parametri kakovosti.

Člani Sekcije za mlinarstvo in pekarstvo smo ponosni, da so nagrajeni izdelki kljub spremembam na trgu tudi to leto visoko kakovostni, saj je ravno kakovost tisti kriterij, ki za potrošnika postaja vse bolj in bolj pomemben. S ponosom vam zato predstavljam tiste, ki so s svojimi odličnimi lastnostmi najbolj prepričali neodvisno strokovno komisijo in se povzpeli med najboljše.

Ocenjevanje pekovskih izdelkov ima letošnje leto prav poseben pomen. Ob dvigu cen surovin in posledično tudi kruha, s katerimi smo se morali soočiti na vstopu v letošnje leto, se je marsikdo od nas soočil z dilemo zmanjšanja kakovosti izdelka na račun višjih stroškov. Zato nas, ob pogledu na število in pestrost letošnjih nagrajenih izdelkov, toliko bolj veseli, da smo slovenski peki znali slediti svojemu glavnemu cilju – to je kakovosti naših izdelkov.

Prav kakovost kruha in pekovskih izdelkov odlikuje dolgoletna tradicija znanja in izkušenj slovenskih pekov; kakovostne surovine, ki jih uporabljamo pri pripravi naših izdelkov in napredni tehnološki postopki, s katerimi naša dejavnost stopa v korak s časom. Kruh ima v Sloveniji močan simboličen pomen. Nenazadnje znan slovenski pregovor pravi, »kruha ne naredi moka, ampak roka«. Pekarska dejavnost se danes sooča s številnimi izzivi. Zato je še toliko bolj pomembno, da vztrajno gradimo njeno prihodnost še naprej na temeljih kakovosti izdelkov in srčne predanosti temu tradicionalnemu poklicu. Zato ne izgublajmo časa za izgovore, ampak izkoristimo današnje ovire, da postanemo še boljši v jutrišnjem dnevu.

Toni Balažič

*predsednik Sekcije za mlinarstvo  
in pekarstvo pri GZS*

**KUPUJEM SLOVENSKO** - izbiram prihodnost.



### Žito d.d.

Martinov kruh - 1kg  
Stoletni kruh - 750g  
Zlati hlebec - 1kg  
Srečkov črni kruh - 1kg  
Hribovc - 1kg  
Hribovska bombeta - 80g  
Burek s skuto - 250g  
Grande valjani rezanci z bazilico - 400g  
Grande valjani jušni rezanci - 500g

### Žito d.d. PC Vrhnika

Jelenov kruh - 1kg

### Žito d.d. PC Kruh - pecivo

Domači črni kruh - 1kg

### Žito d.d. PC Gorenjka

Gorenjc polbeli - 1,5kg

### Žito d.d. PC Dolenjske pekarnice

Pastirski črni kruh - 1kg



### Pekarna Boč d.o.o.

Žemlja Castello - 60g  
Rženi hlebec Castello - 1 kg  
Deteljica s semeni Castello - 420g



### Pekarna Pečjak d.o.o.

Zrnat kruh - 400g  
Škofeljski hlebec beli nizki - 1 kg  
Skutin burek - 220g  
Mesni burek - 220g  
Navihanec s čokoladno - lešnikovim nadevom - 80g  
Kraljeva štručka temna sezam - 70g  
Rogliček francoski masleni - Spar - 55g  
Valjani jušni rezanci - 500g  
Valjani široki rezanci - 500g  
Fidelini - 500g



### Marija Omar s.p., Pekarna Omar

Vrtanik iz krušne peči - 1kg  
Domači rženi kruh - 1kg



### Pekarna Geršak d.o.o.

Geršakova pogača - 1kg  
Knežji hlebček - 500g



### Pekarna Blatnik d.o.o.

Happy mlinski kamen ajda z orehi - 400g  
Happy mlinski kamen koruzno rženi - 600g  
Happy mlinski kamen večzrnat - 600g  
Orehova potica - 500g



### Mlinopek d.d.

Kruh Vrtanik - 1kg  
Rženi kruh - 800g  
Okrogli perez - 100g



### M - Sfinga d.o.o., Pekarstvo Orehek

Krof z marelčno marmelado - 150g  
Ajdiv mešani kruh z orehi - 400g  
Florjanov črni hlebec - 1kg



### Mercator d.d., obrat Pekarna Grosuplje

Malnar - 1kg  
Polnozrnat kruh - 500g  
Rženi kruh - 500g  
Korošec - 1,5kg  
Skorjanc - 1kg  
Krjavelj - 1kg  
Sosed - 700g  
Dolenc - 1,5kg  
Domači koruzni - 1kg



### Keksarna Brodnjak d.o.o.

Mešani domači keksi - 400g  
Linške oči - 400g



### Hlebček d.o.o.

Ementaler temni - 1kg  
Ementaler - 1kg  
Katarinin kruh - 500g

