



## Utemeljitev izbora najbolj inovativnih živil leta 2025

Predstavitev živil in fotografije v visoki resoluciji so objavljene na spletni strani Inštituta za nutricionistiko.

### Nagrada za inovativnost v skupini kruhov

#### Čičerikina copatka

*Pekarna Spar, Spar Slovenija d.o.o.*



Čičerikina copatka Pekarne Spar je pripravljena iz pšenične moke, ki so ji dodane štiri vrste polnozrnatih mok - ovsena, ržena, ajdova in pirina ter čičerikina moka. Okus in hrustljivost dopolnjujejo sončnična semena, ovseni kosmiči in koruzni drobljenec. Štručko odlikuje posebej ugodna hranilna sestava, visoka vsebnost prehranske vlaknine, je vir beljakovin in vsebuje manj soli kot večina kruhov na slovenskem tržišču.

### Nagrada za inovativnost v skupini testenin



#### Beljakovinske testenine Mlinotest Active Protein

##### Sedani rigati

*Mlinotest d.d.*

Beljakovinske testenine podjetja Mlinotest so narejene iz pšeničnega durum zdroba in izolata grahovitih beljakovin. Odlikuje jih visoka vsebnost beljakovin. Zaradi visoke vsebnosti beljakovin predstavljajo dobro alternativo drugim visoko-beljakovinskim obrokom, uporablja pa se jih lahko bodisi samostojno ali kot prilogo. Testenine so po okusu, videzu in lastnostih kuhanja podobne klasičnim testeninam, kar je pri tovrstnih inovacijah včasih težko zagotoviti.



Inštitut za nutricionistiko, Koprška ulica 98, 1000 Ljubljana

Tel: +386 (0)590 68870 Fax: +386 (0)1 3007981 E-mail: [info@nutris.org](mailto:info@nutris.org)

[www.nutris.org](http://www.nutris.org)

## Nagrada za inovativnost v skupini mlečnih izdelkov



### Linija ekoloških mlečnih izdelkov z okusom banane

*Bio dobrete d.o.o.*

Linijo mlečnih izdelkov z bananinim pirejem podjetja Bio dobrete predstavljajo trije izdelki: jogurt, kefir in fermentiran mlečni izdelek Noni. Vsi trije izdelki so izdelani iz mleka pridelanega na slovenski ekološki kmetiji Žgajnar in navdušujejo s polnim sadnim okusom in privlačno teksturo. Izdelke odlikuje ugodna hranilna sestava v primerjavi s podobnimi izdelki na tržišču, saj vsebujejo zmerno količino sladkorja in tako predstavljajo dobro izbiro v skupini mlečnih izdelkov z okusom.

## Nagrada za inovativnost v skupini pred-pripravljenih izdelkov



### Spar To Go: Solati Champ in Hot Champ ter Nikina bovla

*Spar Slovenija d.o.o.*

Podjetje Spar Slovenija je svojo linijo pred pripravljenih obrokov SPAR To Go razširilo s tremi novimi solatami, ki predstavljajo okusne in hranljive obroke za vse okuse. Solata Champ predstavlja svež beljakovinski obrok s piščančjimi trakci in kozicami ter raznovrstno zelenjavo, ki jo popestri česnov preliv. Za večji apetit je na voljo solata Hot Champ, ki poleg piščanca vsebuje tudi riž, obilico sveže zelenjave in pekoč preliv z ravno pravo stopnjo pikantnosti. Novost je tudi Nikina bovla, sestavljena iz puhastega riža, hrustljavega piščanca in raznolike zelenjave, povezane s posebno omako. Vse solate izstopajo po bogati vsebnosti zelenjave in polnem okusu. Nikina bovla predstavlja vir beljakovin medtem ko se solati Champ in HOT Champ ponašata z visoko vsebnostjo beljakovin.

## Nagrada za inovativnost v skupini konzerviranih živil

### Njami piščančja in veggie solata Mexicana

*Pivka Perutninarstvo d.d. v sodelovanju z Delamaris d.o.o.*



Njami konzervirani solati Mexicana sta praktičen in hranljiv obrok z rahlo pikantnim okusom, na voljo v dveh različicah: mesni (s piščančjim mesom) in rastlinski (z veganskimi sojinimi beljakovinami). Izdelka vsebujeta obilico zelenjave in stročnic, kot so rdeči fižol, korenje, koruza ter rdeča paprika. Glavni vir beljakovin v mesni različici je kakovostno piščančje meso, medtem ko rastlinsko različico odlikujejo sojini trganci. Solati sta bogati z beljakovinami in sta tudi vir prehranskih vlaknin, zaradi česar sta odlična izbira za hitro malico ali obrok na poti.

## Nagrada za inovativnost v skupini omak

### Rastlinska 'bolognese' omaka s korenčkom

*BioWay, Tanja Toplak s.p.*



Rastlinska 'bolognese' omaka s korenčkom BioWay je okusna zelenjavna alternativa priljubljeni mesni omaki. Omogoča hitro pripravo obroka, obogatenega z zelenjavo, odlikuje jo bogat in poln okus. Visoka vsebnost beljakovin iz sojinega drobljenca in prehranske vlaknine poskrbijo za teksturo, ki spominja na mesno različico. Izpostaviti velja praktičnost uporabe, saj gre za predpripravljen izdelek. Omaka je popolna izbira za vse, ki želijo okus domače kuhinje tudi kadar jim za kuhanje zmanjka časa. Pakiranje v povratni steklovini pa prispeva k trajnosti izdelka.

## Posebna nagrada za inovativnost v skupini slovenskih tradicionalnih jedi

### Ekosirarna - Slani štruklji

*Ekološka kmetija Kukenberger v sodelovanju z Anjini domači štruklji*



Slani štruklji Ekosirarne Kukenberger predstavljajo sodobno različico tradicionalne slovenske jedi. Pripravljeni so iz kakovostnih lokalnih sestavin, posebej pa jih odlikuje okus skute iz ekološkega senenega A2 mleka. Ročna izdelava v sodelovanju z Anjinimi domačimi štruklji zagotavlja avtentičnost in prispeva k ohranjanju kulturne dediščine. Izdelek predstavlja bogat vir beljakovin. Njegova prednost je tudi praktičnost, saj so štruklji že kuhani, narezani in zamrznjeni, kar olajša pripravo ter ustreza potrebam sodobnega potrošnika.

## Posebna nagrada za inovativnost pri lokalni pridelavi in predelavi živil

### Linija liofilizirane zelenjave Lifis

*Lifis, Marjana Kopač Farkaš s.p.*



Linija liofilizirane zelenjave Lifis je odlična alternativa običajnim prigrizkom, ki jim je pogosto dodana sol, po drugi strani pa lahko služi tudi kot okusna popestritev različnih jedi. Liofilizirano korenje, pesa, cvetača, paprika in druga zelenjava ne vsebujejo dodane soli ali olja, kar jih uvršča med izbire s posebej ugodno prehransko sestavo. Zelenjava je lokalno pridelana, postopek liofilizacije pa omogoča ohranjanje biološke vrednosti živila, hkrati pa ohranja tako predelana zelenjava bogat okus in aromo. Medtem ko je liofilizirano sadje na trgu že dobro poznano, pa predstavlja liofilizirana zelenjava redkost in inovativno ponudbo.

Inštitut proizvajalcem nagrajenih živil omogoča uporabo posebnega znaka projekta, tako pri označevanju kot oglaševanju nagrajenih živil. Za razliko od nekaterih drugih tovrstnih nagrad in izborov, kjer si podjetja takšne znake naročijo in zanje plačujejo, je uporaba znaka projekta Inovativna živila za podjetja povsem brezplačna, izbor pa je bil neodvisen in ni bil povezan s kakršnimi koli stroški za podjetja.

Poleg nagrajenih izdelkov je bilo na razpis prijavljenih tudi več drugih živil, ki kažejo na inovativnost v domači živilski industriji. Na inštitutu verjamejo, da se bodo v podjetjih še naprej trudili, da bo potrošnikom na voljo pestra izbira kakovostnih živil, proizvedenih v Sloveniji.



### **Dodatne informacije o projektu:**

Izbor 2025:

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2025>

Fotografije nagrajenih izdelkov:

[https://www.nutris.org/images/inovativna2025\\_mediji.zip](https://www.nutris.org/images/inovativna2025_mediji.zip)

Razpis 2025:

<https://nutris.org/inovativna-zivila/novice/razpis-inovativna-zivila-leta-2025>

### **Iz arhiva - v preteklih letih nagrajena živila:**

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-2024>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2023>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2022>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2021>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2020>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2019>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2018>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2017>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2016>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2015>

### **Kontakt za medije:**

Betka Šuhel Mikolič, Inštitut za nutricionistiko

e-naslov: [mediji@nutris.org](mailto:mediji@nutris.org), tel. 059 068 870



OBR13-V1.0

**Inštitut za nutricionistiko, Koprška ulica 98, 1000 Ljubljana**

Tel: +386 (0)590 68870 Fax: +386 (0)1 3007981 E-mail: [info@nutris.org](mailto:info@nutris.org)

[www.nutris.org](http://www.nutris.org)