



TISKOVÁ ZPRÁVA

13. 3. 2019

## Potravinářská skupina z Pardubicka představila dvě nové společnosti VegUp a VegSnack zaměřené na zdravou stravu

Ve středu 13. března 2019 pořádala potravinářská skupina z Pardubického kraje oficiální představení nových firem ve svém portfoliu. Skupina nyní provozuje mimo již známého výrobce sušeného masa Fine Gusto Nature také další dvě nové společnosti; VegUp zabývající se výrobou sušených naklíčených semínek a VegSnack, která vyrábí zdravé luštěninové krekry.

„V minulém roce jsme se zaměřili na vývoj dalších zdravých výrobků, které by doplnily naše portfolio. Výrobu sušeného masa jsme proto rozšířili o další dvě společnosti, které jsou zaměřené spíše na vegetariánský a veganský sortiment,“ řekla Lucie Klokočnicková, ředitelka společností Fine Gusto Nature, VegUp a VegSnack.

Firma VegUp vyrábí sušená naklíčená semínka, ze kterých následně mele mouky a vločky nebo je ochutí a prodává k přímé spotřebě jako zdravou alternativu chipsů. „Při klíčení semínka získávají mnoho zdravotních benefitů. Celý proces klíčení totiž přemění složité struktury zásobních látek na jednodušší a pro člověka stravitelnější a zvýší využitelnost všech živin,“ upřesnil Pavel Doležal, jeden ze zakladatelů a jednatelů společností. Naklíčená semínka mají široké využití v kuchyni, lze je přidávat nejen do kaší a jogurtů, ale také do těstovin a zapékaných jídel. Díky tomu se významně zvýší nutriční hodnota pokrmů. Mouka z naklíčených semínek může zase vylepšit složení sladkého i slaného pečiva, aniž by negativně ovlivnila jeho chuť. Výhodou sušeného výrobku oproti doma vyklíčeným semínkům je univerzálnost použití, i to, že je vždy k dispozici v potřebném množství.

Společnost, která v letošním roce plánuje obrat přibližně 7 milionů korun, navázala úspěšnou spolupráci na výzkumu a vývoji svých produktů s Českou zemědělskou univerzitou a Vysokou školou chemicko-technologickou. V rámci distribuce do pekárenských provozů se společnost VegUp spojila také s obchodní skupinou BNG Group.

„Další společností, kterou se nám podařilo úspěšně spustit, je firma VegSnack, která vyrábí rostlinné snacky, tedy například luštěninové chipsy, které jsou také zdravou alternativou pro masné chipsy či popcorn,“ dodává druhý jednatel a zakladatel firem David Novák. Luštěniny představují velké množství bílkovin, komplexních sacharidů a vlákniny, jsou proto velice prospěšné pro lidský organismus. Firma VegSnack plánuje v letošním roce 10milionový obrat.



## TISKOVÁ ZPRÁVA

Novinky v oblasti výroby a produktů představila také již několik let zavedená firma Fine Gusto Nature, která vyrábí sušené maso. Na konci minulého roku získala certifikát IFS (International Food Standard), který zajišťuje vysokou kvalitu a bezpečnost potravinářských produktů. Sortiment výrobků společnost rozšířila o sušené hovězí maso biltong, jehož receptura pochází z Jižní Afriky. „Biltong se připravuje z vybraných plátků syrového masa nakrájených na pruhy podél nebo napříč svalovinou. Trochu se podobá jerky tím, že se jedná také o kořeněné sušené maso, ale liší se přísadami, chutí a výrobním procesem,“ upřesnil Pavel Doležal. Další novinkou uvedenou na trh je drcené hovězí a krůtí sušené maso, které má rozmanité použití například v pečivu, slaných musli tyčinkách, instantních polévkách a podobně.

### **O společnosti VegUp**

Společnost VegUp se specializuje na výrobu sušených naklíčených semínek a výrobků z nich. Semínka společnost nechá vyklíčit a následně je šetrně usuší, díky tomu si sušené produkty uchovají prakticky veškeré benefity čerstvých klíčků, ale jsou mnohem trvanlivější a lépe použitelné. Z usušených naklíčených semínek pak firma mele mouky a vločky nebo je ochutí a prodává k přímé spotřebě. V portfoliu má firma sušená naklíčená semínka například z hrachu, červené čočky, slunečnice, ova, mungo fazolí, vojtěšky, pšenice, kukuřice, cizrny, řepky apod. Společnost VegUp, jejíž výroba probíhá v Pardubicích, byla založena v roce 2018 a v letošním roce plánuje obrát 7 milionů korun.

### **O společnosti VegSnack**

Firma VegSnack produkuje zdravé luštěninové krekry a snacky – slané i sladké, z cizrny, červené čočky, žlutého hrachu a dalších. Velkou předností luštěninových chipsů je způsob zpracování formou pečení a ruční výroba. Díky tomu společnost garantuje nižší obsah tuků a šetrné zpracování produktu. Firma, jejíž výroba probíhá taktéž v Pardubicích, předpokládá obrát 10 milionů korun za rok 2019.

### **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.



## TISKOVÁ ZPRÁVA

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.

**Tiskový servis Fine Gusto Nature, VegUp a VegSnack**

**Kontaktní osoba:** Aneta Havlová, [aneta.havlova@pppartners.cz](mailto:aneta.havlova@pppartners.cz), tel. 776 027 423