

POVAR
SINCE 1999



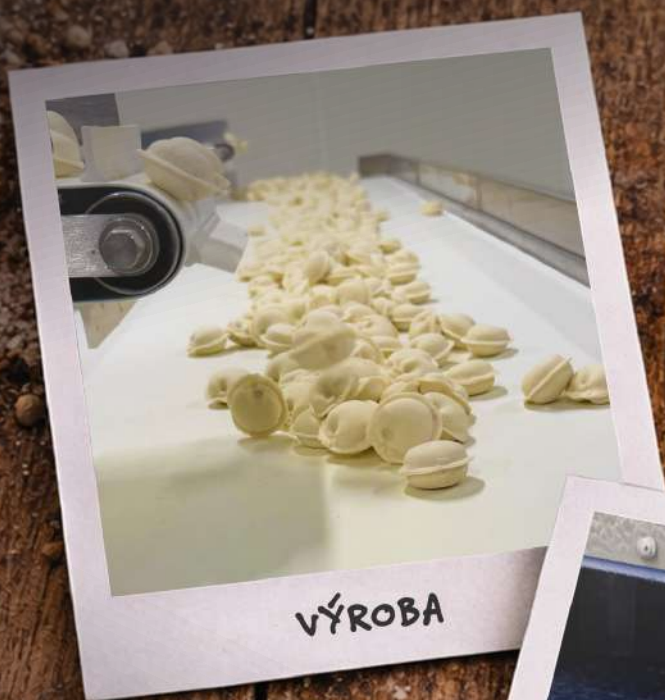
PRODUKTOVÝ KATALOG

Pelmeni | Tortelloni | Wontony

O SPOLEČNOSTI

Firma PVA Produkt s.r.o. byla založena v roce 1999 v České republice, sídlo je v Kladně. Zabýváme se výrobou mražených potravin podle originálních receptur, které prodáváme pod obchodní značkou POVAR.

**DISPONUJEME NEJMODERNĚJŠÍMI TECHNOLOGIEMI
URČENÝMI PRO VÝROBU POTRAVIN:**



KVALITA NA PRVNÍM MÍSTĚ!

Zaměřujeme se na kvalitu dodávaných vstupních surovin. Všichni naši dodavatelé surovin jsou prověřeni a certifikovaní partneři s dlouhodobou tradicí na českém trhu. **Naší vizí je vyrábět kvalitní produkty za dostupné ceny.**

JSME DRŽITELEM CERTIFIKÁTU IFS:

Všechny výrobky jsou vyráběny za nepřísrnějších hygienických podmínek podle platných českých norem i norem EU.

ZERTIFIKAT ◆ CERTIFICATE ◆ CERTIFICADO ◆ CERTIFICAT ◆ СЕРТИФИКАТ ◆ 認證證書



CERTIFIKÁT

Tímto certifikační orgán
TÜV SÜD Czech s.r.o.
akreditovaný podle normy ISO/IEC 17065 pro certifikace IFS a na základě smlouvy uzavřené s IFS Management GmbH potvrzuje, že výrobní činnosti společnosti

PVA Produkt s.r.o.
Třínecká 1220, 273 43 Buštěhrad
Česká republika

COID 88203
GS1 GLN(s) 8594053850009
Číslo zákonného schválení CZ 21970829



pro rozsah auditu:
Výroba (míchání, hnětení, tvarování, plnění, zmrazování) hluboce zmrazených bezvaječných těstovin s masovými, tvarohovými a zeleninovými náplněmi (pelmeně / tortellini, wontony) balených do plastových fólií.
Production (mixing, kneading, shaping, filling, freezing) of deep-frozen egg-free pasta with meat, cottage cheese and vegetable fillings (peleni / tortellini, wontons) packed in plastic foil.

Obory výrobků: 7 - Kombinované výrobky
Obory technologií: D, F

splňuje požadavky stanovené normou
IFS Food
verze 8, duben 2023
a dalšími souvisejícími normativními dokumenty
na **Vyšší úrovni** s hodnocením 97,30 %.

Datum auditu:	10.04.2025 - 11.04.2025	Registrační číslo certifikátu:	18.042.391
Datum posledního neohlášeného auditu (poslední den auditu):	N/A	Datum vystavení certifikátu:	27.05.2025
Příští audit musí být proveden v období: 28.02.2026 - 09.05.2026 (ohlášené) nebo 03.01.2026 - 09.05.2026 (neohlášené)		Platnost certifikátu do:	19.06.2026


Milan Kroutil
Vedoucí certifikačního orgánu
Praha, 27.05.2025



TÜV SÜD Czech s.r.o. • Novodvorská 994 • 142 21 Praha 4 • Česká republika • food.cz@tuvsud.com
Strana 1 z 1

NAŠI ZÁKAZNÍCI

V současné době dodáváme naše výrobky do několika potravinových řetězců a restaurací jako KAUF LAND, TESCO, GLOBUS, NORMA, LIDL, BID FOOD, TAMDA FOODS, JIP a další.



NAŠE PRODUKTY

Rádi bychom Vám nabídli výrobky, které nemají v České republice konkurenta. Jde o staroslovanskou specialitu, která se nazývá pelmeně (*tortelloni*), plněné knedlíky a wontony.

Tento druh jídla lze spatřit na tabulích mnoha národů, v různých obdobích a provedeních, pod různými názvy. Výjimečnost našeho výrobku spočívá v tom, že je vyroben z těch nejlepších surovin (*např. pouze z libového vepřového a hovězího masa atd.*).

Při dodržení doporučené skladovací teploty garantujeme jejich nezměněnou kvalitu po dobu 12 měsíců. I v tom je jejich výjimečnost na rozdíl od dnes běžně dodávaných obdobných výrobků. Je toho dosaženo rychlým zmrazením ihned během výroby. Tím je zachována nejen jejich kvalita, ale i chuť čerstvého masa. V mraženém stavu se i dodávají.

Jedná se o produkt, který nesmí chybět v mrazáku každé domácnosti, pro rychlou přípravu potraviny s vysokým obsahem bílkoviny a hlavně šetří čas a námahu.





PELMENĚ PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM (400g)

Bezvaječné tortelloni (*pelmeně*) plněné vepřovým masem, cibulí a směsí koření. Skvěle chutnají s čerstvým máslem, kysanou smetanou nebo pikantní rajčatovou omáčkou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Tortelloni vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 8-10 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 400 G, V KARTONU 12 SÁČKŮ.



PELMENĚ PLNĚNÉ KUŘECÍM A VEPŘOVÝM MASEM (400g)

Bezvažčné tortelloni (*pelmeně*) plněné kuřecím a vepřovým masem, cibulí a směsí koření. Skvěle chutnají s čerstvým máslem, kysanou smetanou nebo pikantní rajčatovou omáčkou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Tortelloni vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 8-10 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 400 G, V KARTONU 12 SÁČKŮ.



PELMENĚ PLNĚNÉ HOVĚZÍM A VEPŘOVÝM MASEM (400g)

Bezvažčné tortelloni (*pelmeně*) plněné hovězím a vepřovým masem, cibulí a směsí koření. Skvěle chutnají s čerstvým máslem, kysanou smetanou nebo pikantní rajčatovou omáčkou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Tortelloni vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 8–10 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 400 G, V KARTONU 12 SÁČKŮ.



PELMENĚ PLNĚNÉ ŠPENÁTEM A BROKOLICÍ (400g)

Bezvažčné tortelloni (*pelmeně*) plněné špenátem, brokolicí, cibulí a směsí koření. Skvěle chutnají s čerstvým máslem, kysanou smetanou nebo pikantní rajčatovou omáčkou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Tortelloni vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 5-7 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 400 G, V KARTONU 12 SÁČKŮ.



PELMENĚ PLNĚNÉ SLADKÝM TVAROHEM (400g)

Bezvažčné tortelloni (*pelmeně*) plněné sladkým tvarohem. Skvěle chutnají s čerstvým máslem nebo kysanou smetanou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Tortelloni vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 6-8 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 400 G, V KARTONU 12 SÁČKŮ.



WONTONY PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM (400g)

Wontony - takové větší (*pelmeně*), plněné vepřovým masem, cibulí a směsí koření, taktéž skvěle chutnají s čerstvým máslem, zakysanou smetanou a nebo pikantní rajčatovou omáčkou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Wontony vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 15-20 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 400 G, V KARTONU 12 SÁČKŮ.



TORTELLONI PLNĚNÉ HOVĚZÍM A VEPŘOVÝM MASEM (300g)

Tortelloni - plněné hovězím a vepřovým masem, cibulí a směsí koření, taktéž skvěle chutnají s čerstvým máslem, zakysanou smetanou a nebo pikantní rajčatovou omáčkou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Tortelloni vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 8-10 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 300 G, V KARTONU 16 SÁČKŮ.



TORTELLONI PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM (300g)

Tortelloni - plněné vepřovým masem, cibulí a směsí koření, taktéž skvěle chutnají s čerstvým máslem, zakysanou smetanou a nebo pikantní rajčatovou omáčkou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Tortelloni vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 8-10 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 300 G, V KARTONU 16 SÁČKŮ.



TORTELLONI PLNĚNÉ HOVĚZÍM A VEPŘOVÝM MASEM (400g)

Tortelloni - plněné hovězím a vepřovým masem, cibulí a směsí koření, taktéž skvěle chutnají s čerstvým máslem, zakysanou smetanou a nebo pikantní rajčatovou omáčkou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Tortelloni vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 8-10 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 400 G, V KARTONU 12 SÁČKŮ.



TORTELLONI PLNĚNÉ HOVĚZÍM A VEPŘOVÝM MASEM XXL (600g)

Tortelloni - plněné hovězím a vepřovým masem, cibulí a směsí koření, taktéž skvěle chutnají s čerstvým máslem, zakysanou smetanou a nebo pikantní rajčatovou omáčkou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Tortelloni vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 8-10 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 600 G, V KARTONU 8 SÁČKŮ.



TORTELLONI PLNĚNÉ VEPŘOVÝM MASEM (400g)

Tortelloni - plněné vepřovým masem, cibulí a směsí koření, taktéž skvěle chutnají s čerstvým máslem, zakysanou smetanou a nebo pikantní rajčatovou omáčkou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Tortelloni vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 8-10 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 400 G, V KARTONU 12 SÁČKŮ.



TORTELLONI PLNĚNÉ KUŘECÍM A VEPŘOVÝM MASEM (400g)

Tortelloni - plněné kuřecím a vepřovým masem, cibulí a směsí koření, taktéž skvěle chutnají s čerstvým máslem, zakysanou smetanou a nebo pikantní rajčatovou omáčkou.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU:

Před přípravou nerozmrazujte. Tortelloni vložte do vroucí osolené vody, jakmile začne voda opět vřít, zmírněte oheň a vařte 8-10 min. Po vyplavání většiny těstovin na hladinu přecedte a podávejte.

BALENO V SÁČKU 400 G, V KARTONU 12 SÁČKŮ.

UMÍME TO I EXTRA **VELKÉ!**



PELMENĚ, WONTONY A TORTELLONI
V GASTROBALENÍ O VELIKOSTI 3400 g

Balíme do kartonových krabic o rozměrech 260 x 200 x 180 mm vážících 3400 g.
Na paletě je 171 kartonů o celkové váze 581,4 kg.

PODÍVEJTE SE NA NAŠE UVAŘENÉ PRODUKTY!



VÍCE FOTOGRAFIÍ NAJDETE
NA INSTAGRAMU [@PELMENI_POVAR](#)

OCHUTNEJTE NAŠE VÝROBKY ZNAČKY POVAR S TRADICÍ JIŽ OD ROKU 1999

Pokud Vás něco z katalogu zaujalo, neváhejte se nám ozvat
a my Vám pošleme vzorky našich produktů.

Budeme se těšit na spolupráci.

Za celý tým PVA PRODUKT,

Ing. Michail Potechin

Jednatel společnosti





MÁTE ZÁJEM O SPOLUPRÁCI?

Pokud Vás naše nabídka zaujala, budeme se těšit na osobní jednání o bližších podmínkách spolupráce a jsme připraveni přivést vzorky k testování.



PVA PRODUKT s.r.o.,

Třinecká 1220, 273 43 Buštěhrad,
Česká republika

KONTAKTUJTE NÁS:

Telefón: **+420 722 943 809**
E-mail: **info@povar.cz**
Instagram: **@pelmeni_povar**
Facebook: **/PelmeneMVP**
Web: **www.povar.cz**



Sleduj náš
Instagram



Více info na:
www.povar.cz