



„Naša hrana bi trebala biti naš lek i obratno”, govoro je Heraklit, a kompanija DTD “Ribarstvo” iz Bačkog Jarka usvojila je to kao svoju poslovnu orijentaciju. Sa proizvodnim programom ribljih proizvoda - Ribella, godinama osvaja medalje kvaliteta, i prisutna je, kako na domaćem, tako sve više i na svetskom tržištu.

Ove godine, na 82.Međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu, osim najlepšeg štanda (salaša sa jezerom i mostićima), DTD “Ribarstvo” okitilo se sa tri Velike zlatne medalje i to za tri vrste hummusa: pikant, šitake i natural. Zbog visoko ocenjenog kvaliteta proizvoda na Sajma, kompanija DTD “Ribarstvo” je dobitnik i Zlatne povelje za kvalitet svih svojih proizvoda. Trenutno u ovoj kompaniji nema ni jednog proizvoda koji nije poneo bar jedno zlatno odličje, a mnogi su se okitili i sa više.

- Hummus (Ribella za sada u programu ima sedam vrsta) obrok namenjen je svima onima koji vode brigu o svom zdravlju. To je mix leblebije, susamove paste, jedinstvene mešavine začina, limunovog soka i belog luka poreklom iz Male Azije koji sve više nalazi mesto i na srpskim trpezama - objašnjava portparol kompanije DTD “Ribarstvo”, Ljiljana Popadić.

Od Ribella proizvoda se osim hummusa, na tržištu mogu naći Ribella riblje viršle i riblje dimljene kobasice, riblje paštete (od tune, šarana, tolstolobika), dimljene ribe (tolstolobik, šaran, skuša), smrznute (fileti oslića, pacifički hek, hiki, papalina, skuša, filet soma, riblja čorba, riblja pljeskavica).

Posebno interesantan program su polugotova jela, namenjena pre svega mlađoj populaciji, sa bržim načinom života, kojoj ova kompanija omogućava da pripremi ukusan i zdrav obrok za vrlo kratko vreme.

- Ove godine smo rebrendirali sve naše maloprodajne objekte i ambalažu, i svi su poprimili oblik Ribelle – naše robne marke, prepoznatljivog crvenog dizajna i loga – JER ZNAM ŠTA JEDEM, koji sledi našu liniju izuzetno zdrave hrane - posne, bez glutena i konzervansa, bogate omega-3 masnim kiselinama, kaže Ljiljana Popadić i dodaje: - Zastupam brend u koji čvrsto verujem, brend koji odlukuje zdrava, kvalitetna hrana. Sve naše paštete imaju više od 35% ribe, što je ubedljivo najviši procenat ribljeg mesa u svim paštetama koje se nalaze trenutno na našem tržištu.

Sledeći stav da je za najmlađe dobro samo najbolje, paštete od tolstolobika, šarana i tune uskoro bi se mogle naći na jelovniku predškolskih ustanova, što je još jedan dokaz kvaliteta ovih proizvoda, bez veštačkih dodataka, ali isto tako i sa kvalitetno hranjenom ribom. Naime, ovo preduzeće je objedinilo ratarstvo, proizvodnju riblje hrane, uzgoj, preradu i prodaju ribe, čime je zaokružen kontrolisan koncept “od njive do trpeze”, ispraćen svim svetskim standardima, svim dozvolama za EU i Rusku Feredaciju.

Veliki problem, po rečima naše sagovornice su navike ljudi. U Srbiji se prosečno po stanovniku troši 4,5 kg ribe godišnje, što nas stavlja na pretposlednje mesto u svetu (od nas ribu manje jedu samo Bugari). Poređenja radi, Japanac pojede 22 kg ribe godišnje. Sledeći svoju misiju, DTD "Ribarstvo" se trudi da edukuje svoje potrošače, sadašnje i potencijalne, i namerava da u roku od pet godina srpski prosek podigne na 10kg utrošene ribe po stanovniku na godišnjem nivou. Da bi se to postiglo, potrebno je promeniti ukorenjene, i zameniti ih zdravijim navikama, i privoleti svakog pojedinca da, u cilju zdravlja, konzumira ribu i riblje proizvode dva puta nedeljno.

Jer, kada se zdravo hranite jačate svoj organizam, bolje izgledate, duže živite. Koliko vodite računa o sebi i svom zdravlju ocrta se na vašem licu, načinu života i životnom veku, poručuju iz kompanije DTD "Ribarstvo".

"Ako ste iznenađeni brojem bolesti, proverite svog kuvara", savetovao je jedan rimski filozof, a iz kompanije DTD "Ribarstvo" kažu da je dovoljno samo da posetite neka od veleprodajnih i maloprodajnih mesta koja se šire preko mreže koju čine pet centara - Bački Jarak, Beograd, Čačak, Jagodina, Aleksinac i 35 specijalizovanih prodavnica, ili u nekom od trgovinskih lanaca i počnete da konzumirate Ribella proizvode.