

PODRAVKA

4.8
TESTERAJ
OCJENA
KVALITETE
BY CENTARZDRAVLJA.HR



35



ISPITANIKA



Neto: 120 g e



1. Koje začine najčešće koristite?

Sol, bosiljak, ružmarin, dalmatinski mix.

Vegeta, origano, peršin.

Vegeta Natur od sad i Vegeta Bio.

Vegetu, sol i papar.

Vegeta, papar, sol, chili.

Sol, papar, slatka paprika, vegeta.

Sol, papar, češnjak, timijan, origano, bosiljak, kim.

Vegeta, sol, papar.

Vegetu, peršin, bosiljak, papar, sol.

Sol, papar, Vegeta, vlasac, češnjak.

Sol, kurkuma, kim, Vegeta.

Sol, papar, crvenu papriku, Vegetu.

Sol, papar, Vegeta.

Vegeta, češnjak, suhi peršin, pastrnjak, paprika, kurkuma.

Sol, papar, peršin, curry,

Sol, papar, chilli, kajenski papar, Vegeta, origano.

Uglavnom monozačine - vlasac, češnjak u granulama, origano, bosiljak, majčinu dušicu. Sol se podrazumijeva.

Vegetu, himalajsku sol, papar.

Vegeta, papar, sol, crvena paprika.

Sol, papar, Vegeta, crvena paprika.

Vegetu, crvenu papriku, papar, sol.

Sol, papar, bosiljak, timijan, Vegetu.

Vegetu, kurkumu, peršin.

Himalajsku sol, papar, Vegetu,
dimljenu crvenu papriku...

Sol, Vegeta, papar, cimet, vlasac, peršin,
origano, crvena paprika, kurkuma, čili...

Sol i Vegeta.

Vegeta, sol, papar, slatka crvena paprika,
mix dalmatinski začín, suhi češnjak u prahu.

Sol, papar, Vegeta, kurkuma, chili.

Sol, kajanski papar, Vegetu, origano, curry.

Vegeta, ekocin, šafran, crvena paprika.

Klasika: sol, papar, paprika, origano, bosiljak, Vegeta.

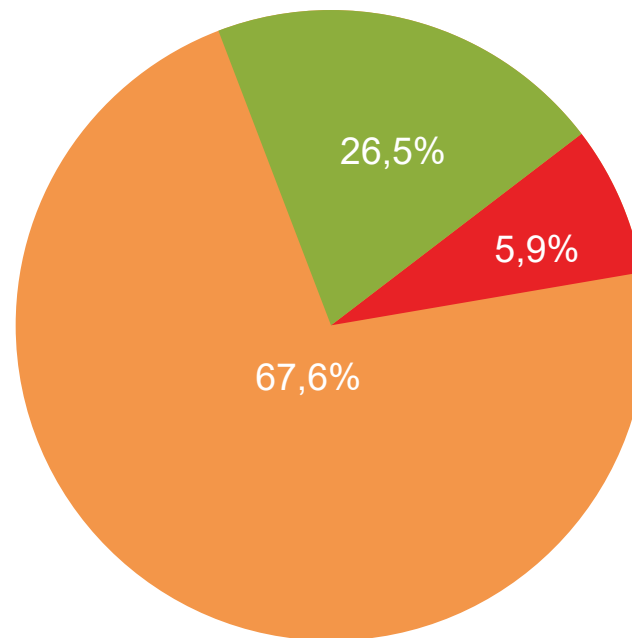
Kurkuma, sol, Vegeta.

Vegeta, sol, papar, razne mješavine začína
tipa meksička, provansalska itd.

Lovor, ružmarin.

Vegeta.

2. Jeste li već čuli za Vegetu BIO?



- Da, i već sam je isprobala.
- Da, ali nisam je još isprobala.
- Ne.

3. Molimo ukratko opišite okus Vegete BIO.

Vrlo sličan "pravoj" Vegeti, ali malo intenzivniji.

Odličan i prirodan okus, svakako ne preintenzivan, koji daje onaj završni 'touch' svakom jelu.

Osjete se okusi povrća, po meni savršen omjer sjeckanog povrća koji daje jelu završnu notu. Dobar omjer soli.

5u1 - ne moram više stavljati moje začine!

Manje slana od obične, super okus.

Odličan.

Malo je blaži od "prave" Vegete.

Vegeta BIO je dosta slan začin, ali se osjeti prirodni i puni okus i miris sušenog povrća.

Okus je jači, sadržajniji i finiji, pri čemu se lako osjete pojedini začini u njoj. Kako i inače u kuhanju koristim većinu začina koje sadrži Vegeta BIO, njezin okus se odmah uklopio u okuse jela koje svakodnevno spravljam. Posebice ističem okus i miris pileće juhe koja je s ovom Vegetom, još vrela na stolu, svima bila mirisnija, primamljivija i puno finija.

Vrlo sličan originalnoj Vegeti, no nešto manje slan i puniji.

Pikantan, ali ne i žestok. Savršen spoj biljaka gdje dominira izvoran okus prirode.

Okus koji se prožima, okus sušenog povrća. Sviđa mi se jer ima više komadića povrća nego obična Vegeta.

Okus je vrlo sličan mješavini začina Vegete koju inače koristim, dovoljno slan i bogat okus.

95% identičan originalnoj Vegeti uz mrvicu više "biljni" miris, no to samo kad znaš da je to Vegeta BIO.

Ukusna, osjeti se dosta povrća i to mi se jako sviđa. Super.

Prirodan, blag.

Fino izbalansiran okus, dovoljno slan, a opet ne previše da preuzme sve.

Ima okus kao obična Vegeta, samo nije toliko slana i ima bolji tek.

Dovoljno slana, a opet blaža od standardne Vegete. Okus je pun, nema mi okus umjetne arome što je jako bitno.

Okus je intenzivan, odličan, aromatičan, svjež.

U ovoj Vegeti se osjeti jači intenzitet povrća i čini mi se dosta prirodnija.

Dovoljno slan, a opet ne previše, ukusan.

Vegeta je nešto s čim sam odrastala, i sada ova zdravija verzija je baš prirodnija, osjeti se baš u okusu kad sam stavila u rižoto prije neki dan, definitivno opet kupujem!

Slična kao obična Vegeta, možda malo neslanija, ali se izraženije osjete i neki drugi začini, što sveukupno poboljšava okus i miris, i to me oduševilo. Iako se nekako i okus i miris blaže osjete nego kod obične, što je po meni pun pogodak.

Ne vidim prevelike razlike u jelima u odnosu na običnu Vegetu, možda je mrvicu slanija.

Slatkast okus i dosta krupni komadići povrća u njoj.

Svjež povrtni okus.

Vegeta BIO okus daje posebnu notu jelu, fino miriše te kombinacijom biljnih sastojaka pridonosi da jelo bude još kvalitetnije i bolje.

Slična je klasičnoj Vegeti, ali miislm da je bolji omjer povrća i soli. Blaže je zasoljena i povrće se bolje osjeti.

Malo drugačiji okus od okusa Vegete kako smo naviknuli, ali s obzirom da znamo da je prirodna odmah djeluje najbolja.

Kao blaža verzija obične Vegete. Zapravo slabiji okus soli, a jači okus povrća i začinskog bilja.

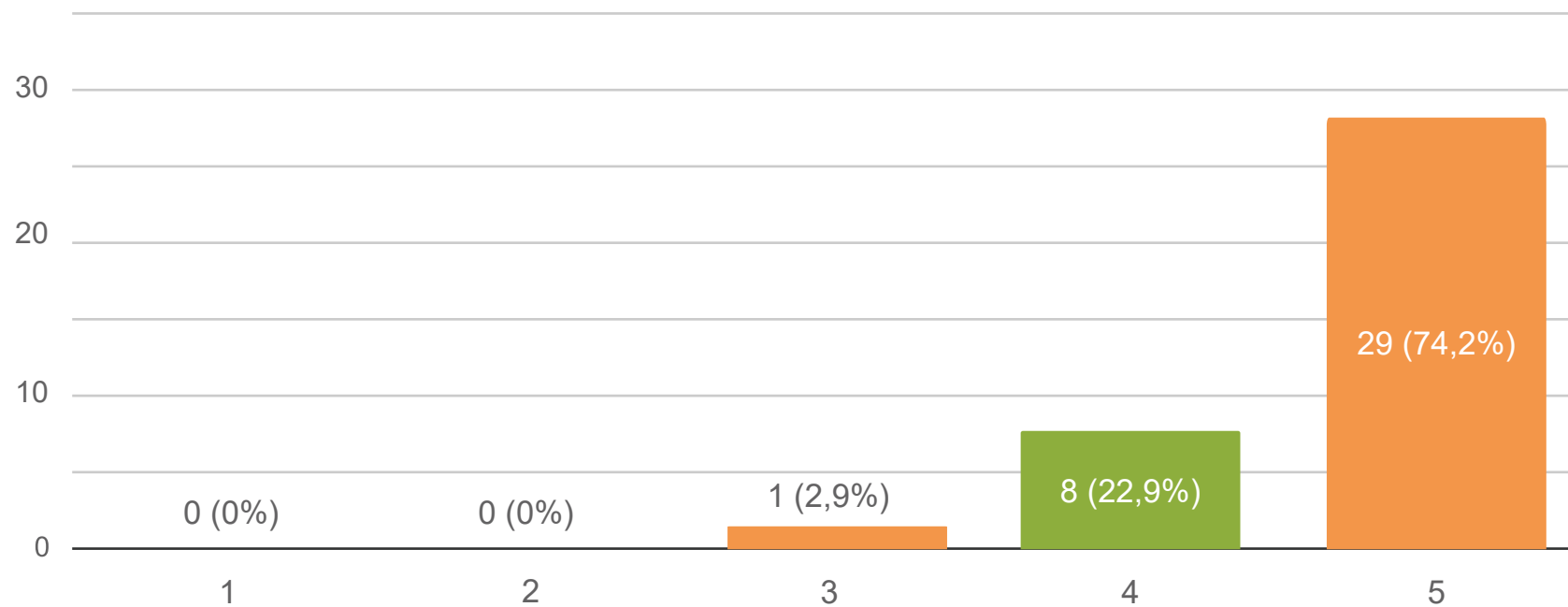
Manje je slana od klasične Vegete i to je ono sto mi se sviđa. Također mi se čini da je više povrća u odnosu na sol te okusi celera i mrkve više dolaze do izražaja.

Dosta se osjeti povrća i bude jako fin obrok.

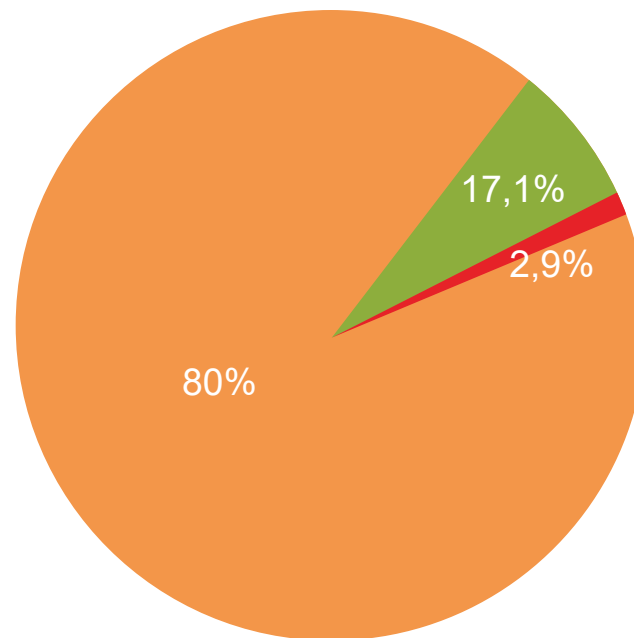
Puno laganiji i prirodniji okus od klasične Vegete. Slanost taman, okus hrane s Vegetom BIO izvrstan!

Za razliku od ostalih začina ima pravi prirodni okus povrća, bez onog "kiselog" okusa nakon jela. Daje jelu puniji okus, podsjeća me na začini koji je moja baka spremala nekad davno.

4. Koliko ste zadovoljni okusom Vegete BIO?



5. Kako biste ocijenili kombinaciju sastojaka Vegete BIO (12 vrsta povrća + morska sol)?



6. Za pripremu kojih jela ste koristili Vegetu BIO?

Riža, šnicli.

Krumpirići iz pećnice, pileći file na tavi.

Za variva, ribu.

Bolonjez, sarma, faširanci, lazanje.

Pečena kokoš.

Umak sa svinjetinom, pečeno pile.

Juha, pečeno meso.

Riža s povrćem, razne vrste mesa.

Juha od bundeve, pečene lignje i krumpir.

Pileća juha, paprikaš i pečena puretina.

Juha, pileći gulaš, juneći gulaš, carsko meso na roštilju.

Juha i dinstano juneće meso.

Za umake, juhu, i za začinjavanje piletine.

Tjesteninu bolognese, burek s mesom, pečenu kokoš.

Pečeno povrće začinjeno Vegetom BIO, piletina marinirana s istom, kao i juneći gulaš u kojem se je savršeno sljubila s ostalim sastojcima.

Za pripremu juhe, salate, začina za meso i prilog (rižu).

Mariniranje mesa, za juhu, ma za sve koristim Vegetu.

Gulaš, rižoto s gljivama i tjestenina s povrćem.

Dinstani kiseli kupus. Bolonjez, varivo, sarmu.

Juhe, medaljoni od svinjskog filea, pohana piletina.

Juha (juneća, krem od tikvice), blitva s maslinovim uljem, pastrva sa žara, peka (teletina, povrće), šnicle u saftu.

Gulaš od teletine i vrganja i juhu. Pečeno meso, krumpir i juha.

Za varivo s mesom i povrćem. Meso i riba, variva, umaka.

Vegetu sam koristila za pripremu pašte s gamberima, gulaša od junetine.

Pečeni krumpir, meso peradi, juneće meso, svinjsko meso, gulaš, bolonjez...

Filet oslića na grill tavi, juhe (kokošja i teleća), carsko povrće na pari, čušpajz.

Juha, meso iz pećnice, krumpir, pileći saft.

Krem juha od brokule, pečeno pile, faširanci od junetine.

Za sve!

Kokošja juha.

Juhe, umaka i pečenog mesa.

Pileća juha, tart od poriluka, špinat na mlijeku.

7. Smatrate li da je Vegeta BIO bolja od kombinacija začina koje inače koristite?

Da. — 31 osoba

Ne, tj. malo ste mi poslali. :) / Svakako bih mogućnost većeg pakiranja. — 1 osoba

Bolja mi je od klasične Vegete, ali i dalje dopunim začinima koje inače koristim. — 1 osoba

Okus je drugačiji, ali zasad sam isprobala samo za dva ručka. — 1 osoba

Ne. — 1 osoba

8. Što Vam se najviše sviđelo kod Vegete BIO?

Ima zdraviji miris i sviđa mi se kombinacija začina.

Sviđa mi se činjenica što su sastojci bio podrijetla. U hrani ne bih primijetila razliku između nje i originalne Vegete.

Njezin okus koji daje hrani.

Sastav, bio proizvod i to što nema pojačivača okusa.

Ima bolji tek i više povrća.

Okus koji je bio blag i dovoljno slan.

Dominantan okus povrća.

Što je zadržala potrebnu slanoću (koja nekako inače nestane kod bio proizvoda), a okus je i dalje dovoljno snažan, a zdraviji.

Miris, svježina i bogatstvo okusa, ničeg previše, ničeg premalo. Sviđa mi se što napokon jedem nešto industrijski proizvedeno, ali i prirodno. S obzirom da izbjegavam papar, ovo je "lakša" varijanta Vegete koja mi savršeno odgovara, a da pri tom ne gubi svoju osnovnu namjenu.

To što su sastojci bio, a i sam okus je blaži i manje umjetan. Nema mi onaj miris oštine i slanosti koji me uvijek zapuhne kad otvorim novu vrećicu.

Kombinacija različitih sastojaka (npr. dovoljno je samo staviti Vegetu i okus je sasvim dovoljno aromatičan i svjež). Ne treba još i dodatak soli, a okus je jedinstven. Praktično maleno pakiranje, makar bi bilo idealno da postoji i veće. Sviđa mi se organsko podrijetlo.

Njen okus.

Sastojci organskog podrijetla.

Miris, to je prvo što primijetim kod svega, a zatim i okus i kombinacija s tim što kuham baš savršeno odgovara.

Blaži okus i miris od obične, ali se bolje osjete različiti začini i naravno jer je BIO.

Što je ekološka, sigurno ću nju koristiti ubuduće.

Malo veći komadići povrća.

Okus pravog sušenog povrća.

Što nema jaki miris i okus kao obična Vegeta.

Manje slani okus. Dobro mi je i pakiranje, vrećica koja se može zatvoriti.

Veći komadi povrća i veća količina povrća.

Daje fenomenalan ukus.

Intenzitet okusa.

Okus i sastav.

Okus i razina slanoće.

Okus.

Količina sastojaka, a nije potrebno puno staviti.

Svjež povrtni okus, nema dodataka i konzervansa.

Miris koji se širi kuhinjom nakon dodavanja Vegete... hmmm...

To što ima prirodniji okus od obične Vegete.

Ne trebam puno dodavati začina, a ispadne mi ukusno jelo.

Savršen omjer sušenog povrća i to što su jela bila savršena s dodatkom Vegete.

Puniji i puno bogatiji okus hrane, ali prvenstveno spoznaja da su sastojci iz organskog uzgoja i uzgojeni bez upotrebe pesticida. I naravno, dodatak morske soli.

9. Postoji li nešto što Vam se nije svidjelo kod Vegete BIO?

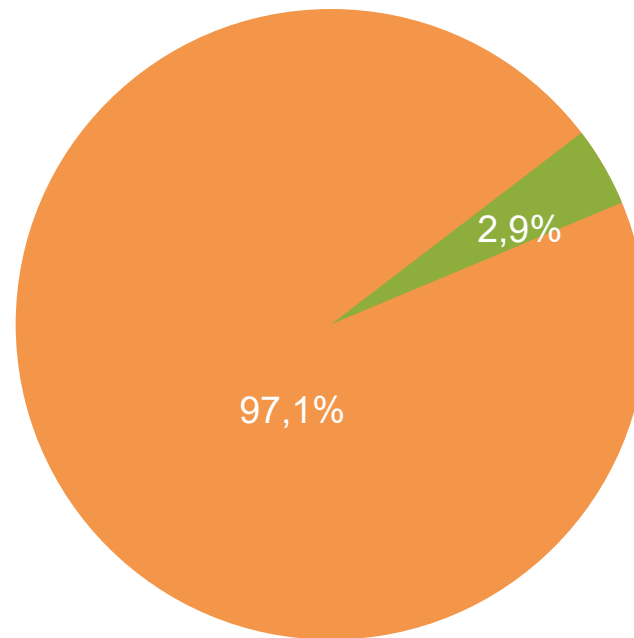
Ne. — 30 osoba

Ne, tj. malo ste mi poslali. :) / Svakako bih mogućnost većeg pakiranja. — 2 osoba

Možda je mrvicu pregrubo mljevena, pa ostaju veći komadi koji baš i ne prolaze kod djece. — 1 osoba

Možda je po mom ukusu malo neslanija. / Premalo soli. — 2 osoba

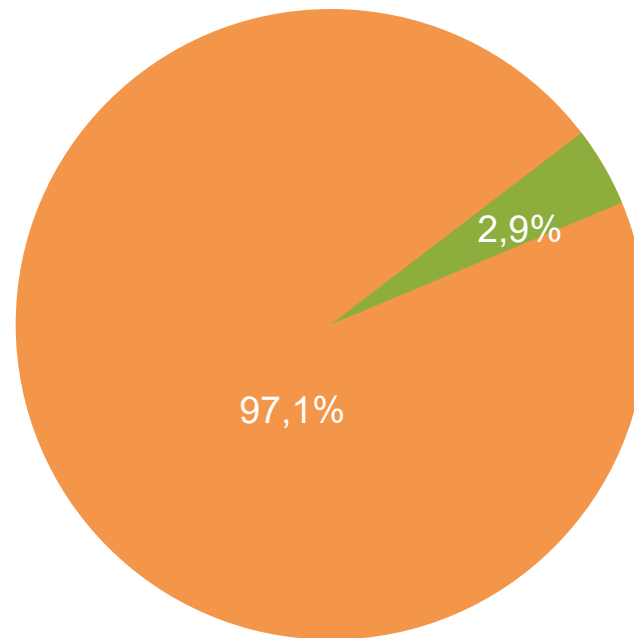
10. Planirate li nastaviti koristiti Vegetu BIO?



Da.

Ne.

11. Biste li Vegetu BIO preporučili obitelji i prijateljima?



Da.
Ne.

12. Koja je ukupna ocjena koju biste dali za Vegetu BIO?

