

2018. GODINA PREDUZETNIŠTVA

USPEŠNA PRIČA - BREND BUT&CO

Mezetluk Srema po porodičnom receptu



**Najbolje
2017 iz Srbije**

Pola kile tradicije, trećina ukusa Srema, prstohvat ljubavi i truda - to je ukratko recept „But&Co“, uspešne priče o proizvodnji suhomesnatih proizvoda.

- Generacijama, s kolena na koleno, prenosi se tajna pravih ukusa Srema. Uz mnogo truda, ljubavi i pažnje naša porodica je uspela da sačuva tradiciju proizvodnje suhomesnatih proizvoda na prirodan način, baš onako kako se to radilo u Sremu od davnina. Naša porodica vuče korene još od 1756. pa i ranije, kada su naši preci naselili ove krajeve i shvatili da je plodna ravnica između dve reke njihov pravi i istinski dom - ističe Milenko Jovanović, direktor

„But&Co“.

Ipak, više generacija kasnije Jovanovići su odlučili da kroz njihov brend BUT&CO prijateljima i gostima pruže ono najbolje i najkvalitetnije što ravni Srem može da ponudi.

- Da bismo proizveli savršen kulen, kobasicu ili neki drugi proizvod, potrebno je dosta vremena i truda. Proces počinjemo na plodnim sremskim njivama koje su nam preci ostavili, gde naša porodica brižljivo uzgaja pšenicu i kukuruz. Svi proizvodi sa naših polja se koriste za ishranu životinja na porodičnoj farmi koje gajimo već stotinama godina - objasnio je Jovanović.

BUT&CO garantuje vrhunski kvalitet i stopostotni sremski proizvod i smatraju da je zatvoreni krug proizvodnje ujedno i najbolji preduslov za proizvode vrhunskog kvaliteta.

- Svi naši proizvodi su bogati istinskim ukusima prirodno odmljenog i osušenog mesa, začimje-

nog samo začimima iz našeg kraja i ljubavlju koja je i najpotrebnija da bismo dobili ono što želimo, a to je gastronomski ugođaj i eksploziju ukusa koja će vas uvek terati da se vratite sremskim specijalitetima naše porodice - naglašava Jovanović.

Govoreći o paleti proizvoda, navodi da su to klasični proizvodi iz Srema, ali da se posebno izdvajaju blago pikantna sremska kobasica, suva šunka koja je dve godine

bila na sušenju, tako da se prosto topi u ustima i, naravno, sremski kulen.

Sremski kulen je jedan od najspeficijnijih proizvoda, prvenstveno jer je to jedini proizvod od mesa u smislu fermentisane kobasice na teritoriji Republike Srbije koji ima zaštićeno geografsko poreklo. BUT&CO je ujedno jedini legalan proizvođač i ovlašćeni korisnik imena porekla „Sremskog kulena“.

- U potpunosti možemo da kontrolišemo ceo proces počevši od zrna kukuruza i pšenice do finalnog proizvoda u vidu kulena, kobasice, šunke... Svi BUT&CO proizvodi se proizvode isključivo prirodnim sušenjem, bez bilo kakvih dodatka nitrita, šećera, starter kultura i ostalih sastojaka za ubrzano zrenje - navodi Jovanović.

Proces zrenja BUT&CO proizvoda je iz tog razloga dosta dug tako da sremski kulen zri oko pet meseci dok je kod šunke taj proces duži i traje od 15 do 20 meseci. Tržištu nude ograničene količine ali sa garancijom kvaliteta, porekla i ukusa svih proizvoda porodičnog brenda BUT&CO.



Blic & **PRIVREDNA KOMORA SRBIJE**
BLIC I PRIVREDNA KOMORA SRBIJE ĆE U NAREDNIM MESECIMA OBJAVLJIVATI TEKSTOVE NA TEMU POKRETANJA SOPSTVENOG BIZNISA



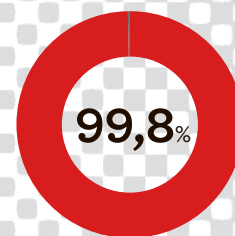
Nagrada za kvalitet na Sajmu

Učešćem 2017. na 84. međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu RPMP „BUT&CO“ je postigao izuzetno zapažene rezultate u kategoriji meso i proizvodi od mesa. Njihovi proizvodi osvojili su zlatnu plaketu kao proizvodi vrhunskog kvaliteta.

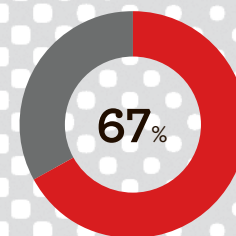
Može se reći da iako je u pitanju mlad brend, koga prati dobro potkovano znanje u pripremi mesa koje su generacije porodice Jovanović stvarale kroz proizvodnju suhomesnatih proizvoda na prirodan tradicionalan način, bez upotrebe bilo kakvih sredstava za zrenje, starter kultura i nitritne soli.



Proizvodi „BUT&CO“ su dobili zlatnu plaketu za kvalitet



SRPSKE PRIVREDE ČINE MSP



LJUDI ZAPOŠLJAVA MSP

16,6 milijardi dinara ponudila je država za razvoj MSP u 2016.

30 programa podrške i podsticaja nudi država