



Toplicu, zavičaj Juga Bogdana, Milana Toplice i carice Milice, vekovima krasi bogata vinogorja, rodni voćnjaci i neprevaziđena veština u proizvodnji vina i žestokih pica.

QUALITY



Na toj vekovima dugoj tradiciji mi zasnivamo svoju delatnost i pravimo spoj proverenih vrednosti i moderne tehnologije.

PROKUPAC

TRADITION * NATURAL



PROKUPAC AD za proizvodnju i promet alkoholnih i bezalkoholnih pića je nosilac razvoja voćarstva i vinogradarstva u Topličkom okrugu i u toku poslednjih 50 godina je izrastao u vodeću proizvodno-prometnu organizaciju u proizvodnji vina i rakije u Srbiji. PROKUPAC AD je lociran u području gde se ostvaruje vrlo značajna proizvodnja sirovina i skoro ukupna količina osnovne sirovine se može obezbediti sa područja lokacije preduzeća. PROKUPAC AD je jedan od najvećih i najpoznatijih proizvođača prirodnih rakija u Srbiji sa godišnjom preradom od 40 miliona litara i punjenjem u boce od 25 miliona litara. Sirovinsku bazu fabrike dopunjuju milioni stabala šljiva regiona ovog kraja, koji su u vlasništvu privatnih proizvođača - seljaka, sa kojima je fabrika u dinamičnom poslovnom odnosu. Prirodne rakije proizvedene su po tradicionalnom postupku fermentacije šljive u drvenim sudovima. Ispečene su na klasičan način u kazanima i zatim redestilovane do potrebne jačine u savremenoj destilaciji. Negovanje, sazrevanje i čuvanje ovih rakija je isključivo u drvenim hrastovim buradima u vremenu od najmanje 10 godina. Rakije imaju vrhunski kvalitet, a starenjem dobijaju zlatno - žutu boju i posebnu aromu karakterističnu za šljive ovog podneblja. Proizvodi Prokupca se sa uspehom plasiraju na tržišta kao zemalja Evrope, (posebno Nemačke, Francuske, Austrije) tako i zemalja SAD, Australije i Novog Zelanda.

Jedan od najpoznatijih proizvoda iz proizvodnog programa Prokupca je čuvana kako u zemlji tako i u svetu prirodna rakija šljivovica u trgovačkom svetu poznata kao "MANASTIRKA".

Posebnu tehnologijom prerade od najkvalitetnije šljive Požege, dobijena je prepečenica vrhunskog kvaliteta koja u svom procesu proizvodnje odležava 12 godina u hrastovim bačvama. Njen primarni miris i ukus transformiše se u najlepší buke karakterističan za staru šljivovcu rakiju. Kao takva, osvajač je više od 80 najviših šampionskih odlikovanja na svim većim međunarodnim sajmovima. Osim u staklenoj ambalaži, Manastirka pakujemo i u ekskluzivne drvene i keramičke čuturice.

Prokupac je do sada na raznim domaćim i međunarodnim sajmovima vina i alkoholnih pića, osvojio preko 400 zlatnih medalja za kvalitet, a najpoznatiji proizvod "MANASTIRKA" preko 80 zlatnih medalja. Nosilac je i medalje "Food/Europe AWARD" iz Barcelone i Londona, šampion Beograda, Sarajeva, Ljubljane i Novog Sada. Pored Manastirke vrlo poznate rakije takodje odličnog kvaliteta i nosioci mnogih medalja su "Domaća ljuta", "Jastrebcanska" i "Kimova".

U toku 2005 godine "Prokupac" je postao šampion Beograskog sajma sa 2 Zlatne medalje i pobjedničkim peharom. U toku 2006 postali smo i šampioni Novosadskog sajma za 2006. godinu i osvojili veliku šampionsku pehar, 3 pobjede u grupama proizvoda, 6 velikih zlatnih medalja i jednu zlatnu medalju.

U 2007. godini proizvodi "Prokupca" proglašeni su šampionima kvaliteta u svojoj kategoriji na 73. međunarodnom poljoprivrednom sajmu u Novom Sadu. Prokupacka prirodna šljivovca rakija od 45 stepeni "Manastirka" proizvedena 1977. godine, postala je šampion kvaliteta, a isto priznanje pripalo je i "Lozovoj rakiji" od 45 stepeni, proizvedenoj 1990. i "Vinjaku" iz 1991. godine. Jedna velika zlatna i još četiri zlatne medalje pripale su "Prokupcu" prilikom ocenjivanja još nekoliko vrsti rakija, pa je tako "Prokupac" potvrdio da spada u red naših najboljih proizvođača alkoholnih pića. Prokupac poseduje i certifikat ISO 9001:2000 HACCP.

© Prokupac Prokuplje 18400 Prokuplje,
Brace Stojanovic 8, tel: +381(0) 27 321 733, fax: 321 731
www.prokupac.co.yu
e-mail: marketing@prokupac.co.yu