

PUKKA FOOD, GEORGE VRACA NR. 7

BUCUREȘTI

MAGAZINE

26 Iulie 2008 18:20



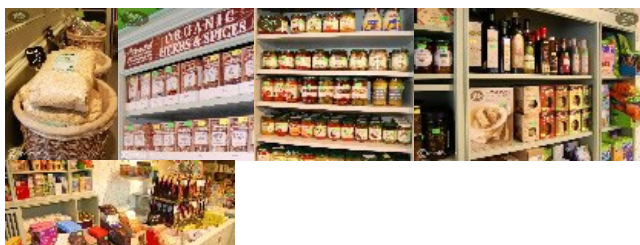
Este primul magazin de produse alimentare (si nu numai) organice in care intru in Bucuresti. Chiar la parterul imobilului pe care vi l-am aratat mai devreme. Mi-a placut de la intrare aerul de bacanie aranjata cu grija, de magazinul englezesc de familie. De fapt, inca de afara, culoarea cu care proprietarii si-au delimitat "spatiul vital", logo-ul din vitrina si cele citeva borcane, pungi si nuci pecan aruncate ici si colo sint o promisiune tentanta facuta unui trecator atent.



La intrare, in stanga, display-ul amenajat pentru degustari functioneaza ca un "best of" in care mai toate raioanele sint reprezentate intr-o combinatie cromatica mai mult decit apetisanta. Printre produse, citeva unelte de bucatarie, citeva reviste si o vaza cu flori completeaza mesajul prietenos de intimpinare.



Am descoperit o multime de sosuri, ierburi si alte ingrediente organice in "camara" de la Pukka. E clar ca, in ciuda nisei de consumatori destul de minuscule careia i se adreseaza, incearca sa aduca o gama cit mai diversa de produse. Cerealele, ierburile, conservele, lactatele, ceaiurile, dulciurile, ciocolata si produsele de ingrijire personala au avut intietate, inasa am aflat ca vor fi insotite in curind de vinuri si alte minunatii sanatoase. Ba chiar am descoperit si niste strut in vid, in vitrina frigorifica. Am pus ciocolata separat de dulciuri pentru ca zona dedicata ei troneaza in mijlocul magazinului, intr-un amestec nebun (dar studiat) de culori si consistente.



CONCURS

Gătește cu pranzuldincaserola și poți câștiga o excursie de 2 persoane în Malta!

EDITORIALUL LUI COPOLOVICI

Editorial 26 Mai

[Citește continuarea »](#)

ULTIMELE COMENTARII



Vali la postul
[ESCALOP DE CURCAN CU
CIUPERCI](#)

Hello again, inca mar gatesc reteta aceasta ... nu m-am specializat, dar iese la fel de bu(...)



CATI la postul
[CE GĂTESC DE CRĂCIUN?](#)

mie sincer nu imi place nici mincarea cu naut rata nici atat:altcv merge de craciun un coc(...)



Alexa la postul
[PULPE DE CURCAN LA
CUPTOR](#)

Mulțam pt. idee, nu e rea deloc. poftă bună celor care gătesc...(...)



bogdan la postul
[Newsletter](#)

salut, bravo felicitari pentru treaba pe care o faci si eu fac acelasi lucru cu foarte mar(...)



Nusica la postul
[PÂINEA DE CASĂ DE PE 1
IANUARIE](#)

@karinna050 : mie mi-a iesit painea foarte tare,sa incerca asa cum ai spu,o las in tava si(...)



Preturi? As zice...pe masura optiunilor pentru propriul stil de viata. Daca luam in calcul faptul ca 90% din marfa este importata, ca brand-urile pe care le aduc nu sint niste inventii vremelnice, probabil ca se putea mult mai scump. In limba indiana, "pukka" inseamna "bun", "de buna calitate", "adevarat", "de prima mina", "autentic". Asa ca misiunea celor care si-au ales acest nume tinteste sus. Cred ca Pukka Food va beneficia de o rata mare de fidelizare si de pasi destul de mici din punct de vedere cantitativ, dar sint convins ca se vor bucura de succes. Au doar trei luni pe piata si probabil ca vor trai din plin trendul "organic food" care sta sa intre si pe la noi. Eu le urez succes. **Adresa** este cea din titlu: George Vraca Nr. 7. 10x, CH:).



Like Sign Up to see what your friends like.

« [DIN IRLANDA PENTRU COPOLOVICI.RO, MARIUS TUDOSIE!](#)

[POPOR OSPITALIER, OSPATARI CARE-TI SCUIPA IN CIORBA](#) »

Tot din categoria "[Editorialul lui Copolovici](#)":

- [Editorial 26 Mai](#) »
- [Editorial 20 Aprilie](#) »
- [Editorial 1 Aprilie](#) »
- [AVEM CONCURS CU ENGLISH BREAD DE LA SNACK ATTACK!](#) »
- [Editorial 20 ianuarie](#) »
- [Editorial 3 Mai](#) »
- [Branza olandeza - editorial 6 aprilie](#) »
- [Editorial 23 Martie](#) »
- [Editorial 3 Martie](#) »
- [Editorial 28 ianuarie](#) »
- [Editorial 14 ianuarie](#) »

3 COMENTARII

[RSS Comentarii](#)

1 Personal, nu ma innebunesc dupa numele magazinului, dar ma rog... e problema mea. Ma bucur insa ca exista.

Ciocolata Green&Black e superba, au si o inghetata de ciocolata mortala (care nu apuca sa fie pozata deloc, dar mai incerc :D)

Lola



27.07.08
12:20am

[Răspunde-i](#)

2 Cred ca prima oara am auzit "pukka" la Jamie Oliver, probabil ca britanicii l-au asimilat mai usor, fara sa-l apropie de "puke":D Pronuntia este, oricum, [p a c a].

copolovici



27.07.08
12:35am

[Răspunde-i](#)

3 la noi , la romani, nu prea se mai obisnuieste sa mergi in magazinele descrise de tine, moda este sa mergi in hypermatket

BlogNews



27.07.08

HOW TO

[VIDEO] CUM SE CURĂȚĂ UN HOMAR



O premieră și pentru mine: noaptea trecută am curățat trei homari de aproximativ un kilogram fiecare. Așa că am făcut și un filmuleț care, deși se termină brusc, sper să vă fie de...

[Citește continuarea »](#)

1 / 5

ÎNTREBĂRI ȘI RĂSPUNSURI

La ce curs de bucatari te-ai duce daca ti-ar placea sa gatesti si te-ai gandit sa te angajezi intr-un restaurant?:) Multumesc@

cit timp poate fi pastrata costita marinata sau aripioarele ca sa nusi piarda gustu ,se pot congela ? solicit idei pt marinata la carne de vita , porc ,aripioare de pui.

Hei, Vio! Mi-ar trebui niste piper verde murat pentru un \"filetto al pepe verde\". Unde pot gasi in Bucuresti asa ceva? Am inteles ca o alternativa buna ar fi un piper verde uscat lasat la inmuiat in apa, vreo 30 minute

[CITEȘTE RĂSPUNSUL »](#)

[VEZI ALTE ÎNTREBĂRI »](#)

[ÎNTREABĂ-L PE COPOLOVICI »](#)

TAG-URI

[ardei gras](#) [ardei iute](#) [busuioc](#) [cartofi](#)
[ceapa](#) [ceapa rosie](#) [ceapa verde](#)
[cimbru](#) [ciuperci](#) [editorial](#) [faina](#) [ghimbir](#)
[orez](#) [oua](#) [parmezan](#) [patrunjel](#) [peste](#)
[piept de pui](#) [rosii](#) [rozmarin](#) [smantana](#) [sos](#)
[de soia](#) [unt](#) [usturoi](#) [vin alb](#)

ALTORA LE-AU PLACUT



ESCALOP DE CURCAN CU CIUPERCII

 **COMENTEAZĂ ȘI TU!**Nume*:E-Mail*:Website:Mesaj*:**comentează**

Anunță-mă când se mai postează comentarii la acest articol

începutul paginii**din prânzul caserolă**SCRIEM CUM GĂTIM
GĂTIM CUM SCRIEM

DESIGN Viorel Mocanu

trafic
RANKING

Statistici web

un site
BAKEMO**CELE MAI POPULARE**[PIZZA COPPA SERRANO
ALUAT PENTRU PIZZA
SALATĂ CU TARHON
ALȚI CARTOFI CU ROZMARIN
CUM SE CURĂȚĂ CALAMARUL](#) [Trimite pe Mess](#) [Trimite prin E-Mail](#) [RSS Comentarii](#) [Scrive pe Twitter](#)**ARHIVĂ**[Arhiva PranzulDinCaserola](#)Iunie 2011
Mai 2011
Aprilie 2011
Martie 2011
Februarie 2011
Ianuarie 2011
Decembrie 2010
Noiembrie 2010
Octombrie 2010
Septembrie 2010
August 2010
Iulie 2010
Iunie 2010
Mai 2010
Aprilie 2010
Martie 2010
Februarie 2010
Ianuarie 2010
Decembrie 2009
Noiembrie 2009
Octombrie 2009
Septembrie 2009
August 2009
Iulie 2009
Iunie 2009
Mai 2009
Aprilie 2009
Martie 2009
Februarie 2009
Ianuarie 2009
Decembrie 2008
Noiembrie 2008Vrei publicitate
pe acest site?**Click AIC**un site: **BAKEMO**
online publishing and d

Copyright © 2009 [Viorel Copolovici](#). Toate drepturile rezervate. Acest site funcționează în baza unor [termeni și condiții](#). Conținutul acestui site reprezintă proprietate intelectuală și îi aparține autorului. Preluarea oricărui text sau a oricărei imagini, fără acordul acestuia, este ilegală.

Mergi rapid la: [Toate rețetele](#), [Pranzul din caserola](#), [Feluri principale](#), [Supe](#), [Salate](#), [Paste](#), [Dulciuri](#), [pagina de contact](#).

Dacă te-ai pierdut, [vizitează harta site-ului](#).

Octombrie 2008
Septembrie 2008
August 2008
Iulie 2008
Iunie 2008
Aprilie 2008
Martie 2008
Februarie 2008
Ianuarie 2008
Noiembrie 2007