

KATALOG PROIZVODA



PIP Food Group

Vrednosti PIP Food Group

Posvećenost | **P**overenje

Odgovornost

Razvoj

Odlučnost

Dinamičnost

Inovativnost

Ciljevi

Autentičnost



Vizija PIP Food Group

Lider u proizvodnji i prodaji sirovina za pekarsku industriju u Jugoistočnoj Evropi do 2030.godine.

Misija PIP Food Group

Rastemo i napredujemo zajedno sa našim partnerima stvarajući proizvode vrhunskog kvaliteta i kulturu bezbednosti hrane;

Kreiramo radno okruženje koje ohrabruje i nagrađuje vredne i visokomotivisane zaposlene;

Ulažemo naše znanje i snage u obrazovanje talentovanih mladih ljudi, sa ciljem stvaranja nove generacije, koja će biti okosnica pekarstva u Srbiji;

Doprinosimo unapređenju društvene zajednice baveći se pitanjima zaštite životne sredine i društvene odgovornosti;

Mesto gde ideje dobijaju oblik;

Poboljšivači

Standardni

Za posebne namene

Za mlinove

Smeše

Nera	Harmony	PIP Corn	Croissant Mix Plus
Dijet Plus	Desetka	Lunasan	PIP Panada
Chrono Mix	Rye Mix	Milky Mix	PIP Panada Posna
Buckwheat Mix	Fit	Hambi Mix	Burger Mix
Rye Plus	Corn Plus	Hambi Mix Vege	PIP Ten
		Croissant Mix	Iskon Durum

Premium smeše

Premium Chia	Premium Rustico	Premium Buckwheat
Premium Ciabatta	Premium Sole	Premium Domestic
Premium Gold Corn	Premium Grain	
Premium Croissant	Premium Pumpkin	

Slatke smeše

Donut Mix 20	Gold Buns	Choco Muffin	Pancakes
Donut Mix 50	Tres Leches	Waffle	Protein Pancakes
Golden Donuts	Muffin	Choco Cake	Gold Cream

Clean Label

Control CI	Rye CI	Gluten Natural
Natural CI	Triumpf Prevent	

Posipi

Decor
Corn Decor
Sweet Decor

Master Baker

Nadevi (posno)	Sir	Ekstrudirana brašna
Voćni nadevi	Prelive	
Slani nadevi	Kremovi	

Margarini

Kvasac

Ostala roba

Kečap - blagi, ljuti, pizza	Viršla special	Biljno ulje u spreju	Biljna mast
Palmina mast 36-39	Susam	Palmino ulje	
Viršla pileća	Pekarski topljeni namaz	Pizza sauce	

Poboljšivači



Standardni poboljšivači



Primenjuju se na brašnima prosečnog kvaliteta u količini koja daje idealne performanse dobijenom testu. Koriste se u industrijskoj i u zanatskoj proizvodnji.

Adut

KG 10, 25

0,3-0,5%

Adut 2022

KG 10, 25

0,3-0,5%

Pob Tajfun

KG 10, 25

0,2-0,4%

Pob Turbo

KG 10

0,2-0,4%

Pob Digo

KG 10

0,3-0,6%

Pob 2022

KG 10

0,2-0,4%

- ✔ ojačavaju glutensku strukturu
- ✔ obezbeđuju stabilnost testa prilikom obrade
- ✔ olakšavaju obradivost testa
- ✔ poboljšavaju elastičnost testa
- ✔ povećavaju volumen gotovog proizvoda
- ✔ utiču na povećavanje moći upijanja vode

Za posebne namene



Extra Fresh

Poboljšivač namenjen za produženje svežine gotovih proizvoda. Njegovom upotrebom poboljšavaju se karakteristike testa kao i kvalitet krajnjeg proizvoda tako što utiče na produženje svežine upakovanih i neupakovanih pekarskih proizvoda, smanjuje mrvljivost sredine prilikom rezanja hleba i utiče na povećanje volumena pekarskih proizvoda. Prilikom zamesa nije potrebno dodavati redovan pekarski poboljšivač.



10, 25



0,4-0,7%

Ultra Fresh

Poboljšivač koji utiče na produženje svežine upakovanih i neupakovanih proizvoda, smanjuje mrvljivost sredine prilikom rezanja hleba i utiče na povećanje volumena pekarskih proizvoda. Njegovom upotrebom poboljšavaju se takođe i karakteristike testa kao i kvalitet krajnjeg proizvoda tako što utiče na produženje njihove svežine. Prilikom zamesa nije potrebno dodavati redovan pekarski poboljšivač.



25



0,2-0,4%

Frosty

Poboljšivač namenjen za pekarske proizvode koji su u nekom delu svog procesa pripreme podvrgnuti procesu smrzavanja. Utiče na povećanje volumena i smanjuje negativan uticaj smrzavanja na gotov proizvod.



10



1,5-2%

Frosty Plus

Poboljšivač namenjen za pekarske proizvode koji su u nekom delu svog procesa pripreme podvrgnuti procesu smrzavanja. Utiče na povećanje volumena i smanjuje negativan uticaj smrzavanja na gotov proizvod.



10, 25



1,5-2%

Korline

Poboljšivač namenjen proizvodnji kora u zanatskim i industrijskim tipovima proizvodnje. Izuzetno povećava rastegljivost testa, skraćuje proces pripreme i omogućava smrzavanje bez narušavanja kvaliteta proizvoda.



10



0,1-0,6%

Konkor

Poboljšivač namenjen proizvodnji pakovanih kora za pite. Poboljšava rastegljivost testa, inhibira rast plesni i bakterija, smanjuje mogućnost pojave nitavosti u letnjim uslovima čuvanja i utiče na rastegljivost testa u pripremi kora.



10



0,5-1,2%

Za posebne namene



Panon Plus

Poboljšivač namenjen za pripremu tradicionalnih vrsta hleba i mekih testa. Daje izraženu aromu i produženu svežinu. U pripremi mekih testa pokazuje izrazitu moć upijanja vode. Razvija velik volumen gotovog proizvoda.



10



3-5%

PIP Gluten

Poboljšivač namenjen kao dodatak prilikom izrade hleba i peciva i testa za razvlačenje od brašna sa malim sadržajem glutena, specijalnih vrsta hleba i peciva, kao i za poboljšanje kvaliteta brašna za testa koja imaju velik stepen omekšanja i mali sadržaj vlažnog glutena.



10, 25



1-2%

PIP Natural

Proizvod na bazi enzima za upotrebu u pripremi hleba i peciva u svim tipovima proizvodnje. Poboljšava obradivost testa, obezbeđuje bolju toleranciju u radu, poboljšava zapreminu proizvoda i njegovu svežinu.



10



0,4-0,6%

Pob Kor

Poboljšivač namenjen proizvodnji pakovanog hleba i peciva, kora i podloga za pice gde utiče na produženje trajnosti. Inhibira rast plesni i bakterija, smanjuje mogućnost pojave nitavosti u letnjim uslovima čuvanja i utiče na rastegljivost testa u pripremi kora.



10



0,1-0,6%

Tostoposto

Poboljšivač namenjen proizvodnji pakovanih tost hlebova. Poboljšava karakteristike testa prilikom obrade, inhibira rast plesni i bakterija, smanjuje mogućnost pojave nitavosti i samim tim utiče na produženje trajnosti proizvoda.



10



1-1,5%

Baking Powder

Upotrebom "Baking Powder" poboljšavaju se karakteristike testa kao i kvalitet krajnjeg proizvoda, poboljšava narastanje testa, povećava zapreminu proizvoda, poboljšava strukturu sredine, čini sredinu vazdušastom.



5



1-3%



Za mlinove

Poboljšivači namenjeni tretiranju brašna u mlinovima, standardizaciji njegovog kvaliteta i za posebne namene.

Mlinar

KG 25

0,1-0,2%

Mlinar AM

KG 25

0,1-0,2%

Pizza Mix

KG 10, 25

1-1,3%

* PIP Food Group radi razvoj namenskih poboljšivača prema zahtevima korisnika i prema parametrima brašna.

Smeše

(koncentrovane i gotove)





Smeše (koncentrovane i gotove)

Nera

Smeša NERA je namenjena za proizvodnju tamnog hleba i peciva obogaćenog pšeničnim mekinjama, semenkama prosa i lana.



proizvodi su tamnije boje
produžena svežina i volumen
autentičan ukus
vidljivi delovi semenki na preseku



10, 25



10%

Dijet Plus

Smeša Dijet je namenjena za proizvodnju hleba i peciva sa povećanim sadržajem proteina i vlakana.



proizvodi su tamnije boje
produžena svežina i volumen
autentičan ukus
vidljivi delovi pšeničnih mekinja na preseku
bogat proteinima i vlaknima



15



40%

Chrono Mix

Gotova smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva primenjivih u specijalnim režimima ishrane.



bogat vlaknima i semenkama
integralni sastav
mogućnost pripreme hrono projica
mogućnost odloženog pečenja



25



100%

Buckwheat Mix

Koncentrovana smeša za pripremu heljdinih hlebova i peciva.



prijatna aroma
mogućnost pripreme lisnatih testa
mogućnost odloženog pečenja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja



10, 25



50%

Rye Plus

Koncentrovana smeša za pripremu mešano raženih vrsta hleba i peciva.



dobra obradivost testa
mogućnost odloženog pečenja
dobar volumen



25



50%

Smeše (koncentrovane i gotove)



Harmony

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva sa mešavinom semenki.



prijatna aroma
laka obradivost testa
mogućnost pripreme lisnatog testa
mogućnost odloženog pečenja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
dobar volumen



10, 25



30%

Desetka

Desetka daje tamne proizvode sa semenkama uljarica, ječmenim i ovsenim pahuljicama u svom sastavu, odličnog volumena, pogodna za izradu svih vrsta tamnih proizvoda.



sadrži seme susama, lana, suncokreta i bundeve
prijatan ukus
dobra obradivost testa
dobar volumen



10, 25



25%

Rye Mix

Smeša Rye Mix je namenjena za proizvodnju mešano raženog hleba i peciva.



izuzetna svežina
prijatan ukus
dobra obradivost testa
dobar volumen



25



100%

Fit

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva koji u osnovi mogu biti izvor proteina.



najbolji u izvedbi beskrvasnog hleba
izuzetna svežina bez mrvljenja
prijatan ukus
mogućnost odloženog pečenja
dobar volumen



10, 25



50%



Smeše (koncentrovane i gotove)

Corn Plus

Koncentrovana smeša za pripremu mešano kukuruznih vrsta hleba i peciva.



dobra obradivost testa
mogućnost odloženog pečenja
dobar volumen



10, 25



50%

PIP Corn

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta mešano kukuruznih hlebova i peciva u čijem sastavu se nalazi ekstrudirano kukuruzno brašno.



izražena aroma
produžena svežina gotovog proizvoda
mogućnost pripreme lisnatih testa
mogućnost odloženog pečenja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja



10



30%

Lunasan

Koncentrovana smeša za pripremu proizvoda od kvasnog lisnatog testa.



standardizovan sastav
ujednačen kvalitet
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja



10



20%

Milky Mix

Koncentrovana smeša za pripremu mlečnog hleba i peciva.



prijatna aroma
produžena svežina
mogućnost pripreme mlečnog tost hleba
visok udeo mleka u proizvodu



10, 25



20%

Hambi Mix

Koncentrovana smeša za pripremu burger lepinja i peciva produžene svežine.



izražena svežina
dobar volumen
prijatan ukus
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
mogućnost pakovanja sa dužim rokom trajanja, u kombinaciji sa konzervišućim proizvodima
mogućnost kombinovanja sa integralnim brašnima



10, 25



30%

Smeše (koncentrovane i gotove)



Hambi Mix Vege

Koncentrovana smeša za pripremu burger lepinja i peciva proizvedene svežine bez sirovina životinjskog porekla.

KG 10

30%



primenjiv u posnoj i vegetarijanskoj ishrani
izražena svežina

dobar volumen

prijatan ukus

mogućnost smrzavanja i odmrzavanja

mogućnost pakovanja sa dužim rokom trajanja, u kombinaciji sa konzervišućim proizvodima

mogućnost kombinovanja sa integralnim brašnima

Croissant Mix, Croissant Mix Plus

Koncentrovana smeša za pripremu proizvoda od kvasnog lisnatog testa, namenjenih pakovanju sa dugim rokom trajanja.

KG 25

50%



standardizovan sastav

uz adekvatnu ambalažu i način pakovanja, dobija se proizvod dugog roka trajanja

prijatna aroma

PIP Panada

Gotova smeša za pripremu panade za pohovanje namirnica različitog porekla.

KG 10

100%



brza i jednostavna priprema

standardizovan sastav

dobro prijanjanje na podlogu

prijatna boja i ukus prženog proizvoda

mogućnost smrzavanja paniranog proizvoda i njegovo naknadno prženje

PIP Panada Posna

Gotova smeša za pripremu panade za pohovanje namirnica različitog porekla.

KG 10

100%



brza i jednostavna priprema

standardizovan sastav

dobro prijanjanje na podlogu

prijatna boja i ukus prženog proizvoda

mogućnost smrzavanja paniranog proizvoda i njegovo naknadno prženje



Smeše (koncentrovane i gotove)

Burger Mix

Koncentrovana smeša namenjena za pripremu burger zemički, prijatne arome i kratkog zagrižaja.



25



30%



izražena svežina
dobar volumen
prijatan ukus
kratak zagrižaj

mogućnost smrzavanja i odmrzavanja

mogućnost pakovanja sa dužim rokom trajanja u kombinaciji sa konzervišućim proizvodima

mogućnost kombinovanja sa integralnim brašnima

PIP Ten

Smeša PIP Ten je namenjena proizvodnji tamnog hleba i peciva.



tamna boja krajnjeg proizvoda
poboljšava aromu
poboljšava boju pekarskih proizvoda



10



2-5%

na masu brašna

Iskon Durum

Smeša Iskon Durum je namenjena proizvodnji tradicionalnih proizvoda kao što su domaći hlebovi, somuni i ciabatte.



sadrži suvo kiselo testo Durum
velika moć upijanja vode
prijatna aroma kiselog testa
razvijenost sredine i odličan volumen



5



4%

na masu brašna

A top-down view of several different types of breads and wheat stalks arranged on a white surface. The breads include a long, thin loaf with a diagonal slash, a round loaf with a cracked crust, a small round loaf with a golden-brown crust, a long loaf with a mottled brown and white crust, a round loaf with a golden-brown crust, and a small triangular loaf. There are also several wheat stalks scattered around the breads. A semi-transparent white banner with a green border is positioned across the middle of the image, containing the text "Premium směše" in a bold, green, sans-serif font.

Premium směše



Premium smeše

Premium Chia

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva sa čijom.



semenke čije
integralni sastav
prijatna aroma
mogućnost pripreme lisnatih testa
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
produžena svežina i odličan volumen



KG 10, 25



30%

Premium Ciabatta

Koncentrovana smeša za pripremu mekih testa kao što su ćabate i lepinje, ali i bageti.



velika moć upijanja vode
prijatna aroma kiselog testa
mogućnost odloženog pečenja i polupečenja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
razvijenost sredine i odličan volumen
mogućnost kombinovanja sa drugim smešama



KG 10, 25



3-5%

Premium Gold Corn

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta kukuruznih hlebova i peciva.



velik volumen gotovog proizvoda
mogućnost pripreme lisnatih testa i kvasnih pita
mogućnost odloženog pečenja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
produžena svežina gotovog proizvoda
prijatna aroma



KG 15



50%

Premium Croissant

Koncentrovana smeša za pripremu proizvoda od kvasnog lisnatog testa.



izuzetan volumen
produžena svežina gotovog proizvoda i izražena aroma maslaca
standardizovan sastav
odlična stabilnost testa
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja



KG 10



30%

Premium smeše



Premium Rustico

Gotova smeša za pripremu rustičnog raženog hleba, bogatog proteinima i vlaknima.



autentičan izgled
produžena svežina gotovog proizvoda
prijatna aroma



10



100%

Premium Sole

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva sa semenkama suncokreta zbijene i vlažne strukture.



prijatna aroma
mogućnost pripreme hrano proizvoda
bogat semenkama
produžena svežina



10, 25



50%

Premium Grain

Gotova smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva bogatih semenkama.



prijatna aroma
bogat semenkama
produžena svežina



10, 25



100%

Premium Pumpkin

Koncentrovana smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba i peciva sa semenkama bundeve i drugim žitaricama.



semenke bundeve
bogat sastav
prijatna aroma
mogućnost pripreme lisnatih testa
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
produžena svežina i odličan volumen



25



50%

Premium smeše



Premium Buckwheat

Koncentrovana smeša za pripremu heljdinih hlebova i peciva.



- prijatna aroma
- produžena svežina
- mogućnost pripreme lisnatih testa i slaganih heljdinih pita
- mogućnost odloženog pečenja
- mogućnost smrzavanja i odmrzavanja



KG

15



50%

Premium Domestic

Koncentrovana smeša za pripremu domaćih aromatičnih hlebova.



- rustičan izgled
- izuzetna aroma
- produžena svežina



KG

10



50%

Slatke smeše



Slatke smeše



Donut Mix 20

Koncentrovana smeša za pripremu krofni.



stabilno testo
standardizovan sastav
stabilan prsten
bez upijanja masnoće tokom prženja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
odlična svežina i volumen



25



20%

Donut Mix 50

Koncentrovana smeša za pripremu krofni.



stabilno testo
standardizovan sastav
stabilan prsten
bez upijanja masnoće tokom prženja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
odlična svežina i volumen



10, 25



50%

Golden Donuts

Gotova smeša za pripremu krofni.



stabilno testo
standardizovan sastav
stabilan prsten
bez upijanja masnoće tokom prženja
mogućnost smrzavanja i odmrzavanja
odlična svežina i volumen
izražena aroma vanile



10, 25



100%

Gold Buns

Gotova smeša za pripremu američkih krofni pomoću namenskih dozatora.



standardizovan sastav
olakšana priprema
izražena aroma vanile
bez upijanja masnoće tokom prženja



10, 25



100%

Slatke smeše



Tres Leches

Gotova smeša za pripremu biskvita za kolač Tres leches.



jednostavna priprema
stabilan biskvit
dodatkom preliva Master Baker Karamel dobija se kompletan kolač



10



100%

Muffin

Gotova smeša za pripremu mafina i biskvitnih kora.



jednostavna priprema
standardizovan sastav
produžena svežina pečenog mafina
izražena aroma



10



100%

Choco Muffin

Gotova smeša za pripremu čokoladnih mafina i biskvitnih kora.



jednostavna priprema
standardizovan sastav
komadići termostabilne čokolade (51% kakao mase) u sastavu
produžena svežina pečenog mafina
izražena aroma



10



100%

Waffle

Gotova smeša za pripremu vafla.



jednostavna priprema
standardizovan sastav
produžena svežina pečenog waffla
izražena aroma vanile



10



100%

Choco Cake

Gotova smeša za pripremu braunija i čokoladnih kolača.



jednostavna priprema
standardizovan sastav
komadići termostabilne čokolade (51% kakao mase) u sastavu
produžena svežina pečenog kolača
pun čokoladni ukus



10



100%

Slatke smeše



Pancakes

Gotova smeša za pripremu palačinki.



jednostavna i brza priprema
standardizovan sastav
elastičan finalni proizvod
pogodne i za slatke i za slane nadeve
mogućnost smrzavanja paniranih palačinki



10



100%

Protein Pancakes

Gotova smeša za pripremu američkih palačinki.



bogate proteinima
izvor vlakana
jednostavna i brza priprema
standardizovan sastav



10



100%

Gold Cream

Smeša za izradu krema za mazanje i punjenje.



brza i laka priprema
osnovni krem za krempite, princes krofne i druge kremaste kolače



10



100%

Clean Label



Clean Label



Control CL

Poboljšivač za pripremu peciva i hleba bez E brojeva, produžene svežine i trajnosti.



produžena svežina
produžena mikrobiološka trajnost
poboljšane karakteristike testa tokom obrade
odličan volumen



10



1%

Clean Label

Natural CL

Poboljšivač za pripremu peciva i hleba bez E brojeva, produžene svežine.



produžena svežina
poboljšane karakteristike testa tokom obrade
odličan volumen



10



0,4-0,7%

Clean Label

Rye CL

Gotova smeša za pripremu raženih hlebova bez E brojeva.



izuzetna aroma
produžena svežina
zbijena i vlažna struktura preseka
povećana moć upijanja vode



25



100%

Clean Label

Triumf Prevent

Gotova smeša za pripremu specijalnih vrsta hleba bez E brojeva, sa povećanim sadržajem vlakana i proteina i smanjenim sadržajem zasićenih masnih kiselina.



rastvorljiva vlakna iz akacija gume
prebiotski efekat
velika moć upijanja vode
zbijena i vlažna struktura preseka
produžena svežina



25



100%

Clean Label

Gluten Natural

Poboljšivač namenjen kao dodatak prilikom izrade hleba i peciva i testa za razvlačenje od brašna sa malim sadržajem glutena, specijalnih vrsta hleba i peciva, kao i za poboljšanje kvaliteta brašna za testa razvlačenje koje imaju velik stepen omekšanja i mali sadržaj vlažnog glutena.



velik stepen omekšanja testa
produžena svežina



10, 25



0,5-1%

Clean Label

Posipi



Decor

Dekoratívna mešavina semenki lana, suncokreta, susama, ovsenih pahuljica.



površinska dekoracija pekarskih proizvoda
dodavanje u zames u količini od 5 do 15% računato na masu brašna



10



po potrebi

Corn Decor

Dekoratívni posip od mlevenog kukuruznog flipsa.



površinska dekoracija pekarskih proizvoda
dodavanje u zames u količini od 5 do 15% računato na masu brašna



4



po potrebi

Sweet Decor

Dekoratívni, netopivi posip.



površinska dekoracija slatkih pekarskih i poslastičarskih proizvoda
primena na gotovim pečenim ili prženim proizvodima



10, 25



po potrebi



MASTER BAKER

NADEVI

VOĆNI NADEVI

SLANI NADEVI

SIR

PRELIVI


KREMOVI

EKSTRUDIRANA BRAŠNA

Master Baker





Nadevi (posno)

Mak  10

Orah  10


Voćni nadevi


Džem mešano voće  6, 10

Jabuka  6, 10

Kajsija  6, 10

Malina  6

Mešano voće  6

Višnja  6, 12

Suva šljiva  6

Slani nadevi

Majonez light  3


Sir


Edamino  3,2-3,8

Prelivi

Tres Leches karamel  6

Kremovi

Krem za mazanje i punjenje  6

Krem termostabilni  6

Vanila  6

Ekstrudirana brašna

Extruded Corn  15

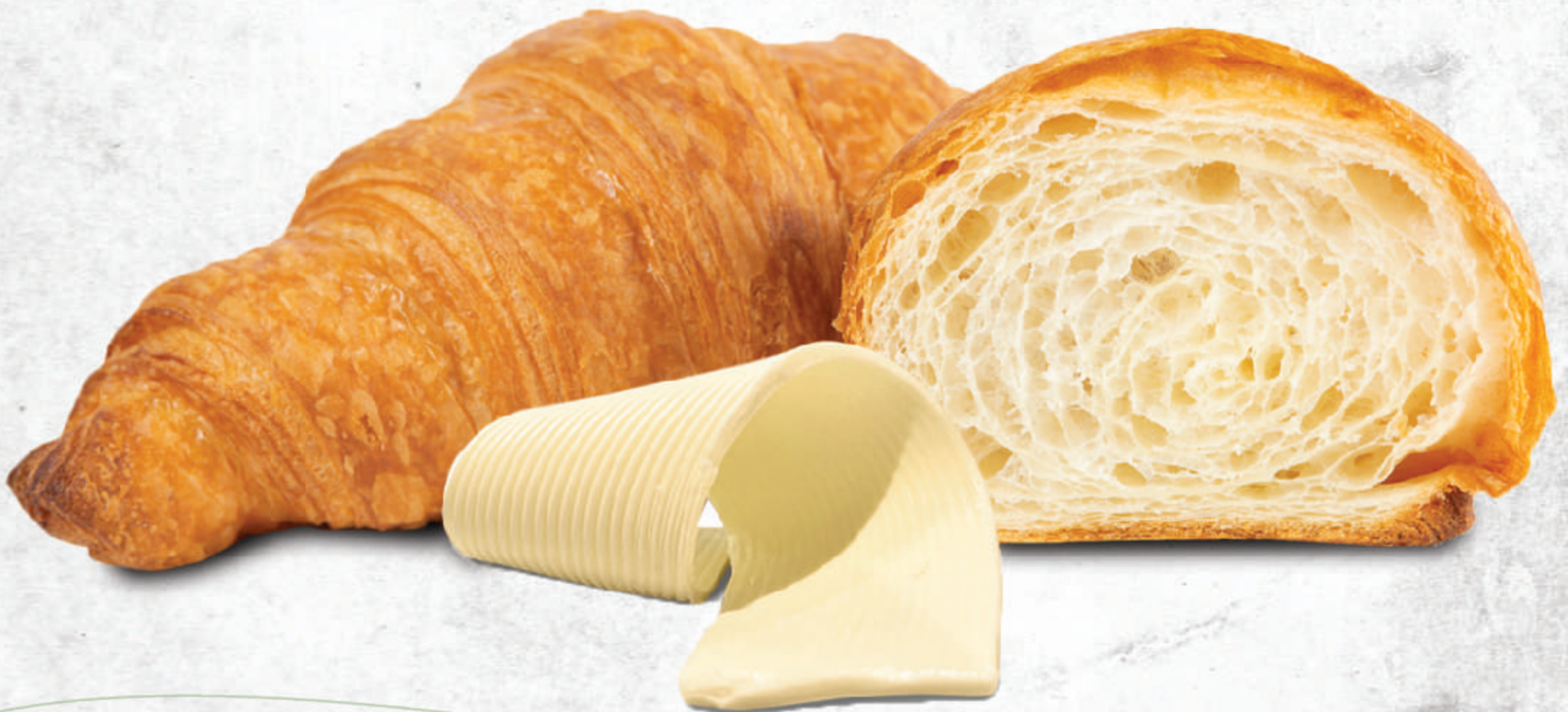
Extruded Mix  15

Extruded Buckwheat  15

Margarini



- **Margarini 70% biljne masti**
- **Margarini 80% biljne masti**
- **Palm free margarini**
- **Margarini sa dodatkom maslaca**



Kvasac

- Sveži pekarski kvasac 500 g
- Sveži pekarski kvasac - granule
- Suvi kvasac





Ostala roba

Kečap - blagi, ljuti, pizza



5



po potrebi

Palmina mast 36-39



20



po potrebi

Viršla pileća



8



po potrebi

Viršla special



8



po potrebi

Susam



5



po potrebi

Pekarski topljeni namaz



1



po potrebi

Biljno ulje u spreju



665



po potrebi

Palmino ulje



20



po potrebi

Pizza sauce



5



po potrebi

Biljna mast



20



po potrebi



**BAKE
CLOCK**

**MASTER
BAKER**



PIP Banja Luka

PIP Food Group

PIP Adriatic

PIPHORECA

BARRY CALLEBAUT



Clean Label 

**ЕКИПА
из
ПИП-а**

30
Perseputri
Bogor
Cocina

PIP Food Group doo Novi Sad

Salaš 280, 21233 Čenej

   @pipfoodgroup

 @pipoklagija

marketing@pipfoodgroup.com



www.pipfoodgroup.com