



BLIŽJE SMO SI, KOT SE NAM ZDI

Toliko kot je ljudi, toliko je različnega veselja, navdiha in strasti. A vse nas povezujejo zgodbe polne pristnosti.



Mercator
moj najboljši sosed

Uvodnik

Čez domače ga ni, kajne? Na to prisegamo tudi v Mercatorju, ko v sklopu svojega odmevnega, toplo sprejetega projekta Radi imamo domače povežujemo lokalne pri- in predelovalce po vsej Sloveniji ter njihove proizvode s posebno pozornostjo izpostavljammo na policah svojih prodajaln. Od skromnih začetkov, ko smo pred sedmimi leti pričeli s postavljanjem domačih tržnic, da bi svojim kupcem nudili kar se da sveže pridelke lokalnega izvora, tiste z bližnjih polj, sadovnjakov, vinogradov in domačij, se je ta naš lepi projekt do danes močno razvejal, pridobil številne simpatije kupcev in stroke, sočasno pa tudi vseslovenski pomen za razvoj domačega kmetijstva.



Sonja Bandur
Kmetija Bandur

Po smelih prvih korakih se je razvil v nepogrešljiv preplet lokalnih pridelovalcev in drugih členov v dobavni verigi, oplemeniten s posebno Mercatorjevo filozofijo, katere srčika je biti blizu, povezan, delovati z roko v roki. Naš Radi imamo domače je torej veliko več kot samo nabor izdelkov, predstavljenih v nadaljevanju; pomeni nam posebno odgovornost, dolgoročno razvojno naravnost, skrb za »zdrav« način prehranjevanja in bivanja ter za lokalna okolja, v katerih delujemo. Zato se strinjamo:



**BLIŽJE SMO SI,
KOT SE NAM ZDI**



Štefan Seme, čebelar
Spovano

Povezuje nas OKUS PRISTNOSTI

Pred vami je katalog izdelkov, ki jih družni veliko ljubezni in skrbnosti, vloženih vanje. Ker prihajajo z domačij in kmetij po vsej Sloveniji ter nastajajo butično, v majhnih količinah, smo jih poimenovali Radi imamo domače ter jih označili s prepoznavnimi rdečimi srci. Za dobro hrano stojijo dobri ljudje, zato na straneh te knjižice predstavljamo tudi nekatere svoje ključne lokalne dobavitelje.

Ponosni smo, da družina Radi imamo domače zdaj obsega kar okoli 1.400 izdelkov, ki prihajajo od 160 lokalnih dobaviteljev in 20 zadrug, na voljo pa so vam že v 247 Mercatorjevih prodajalnah po vsej Sloveniji. Ob tem želimo izpostaviti, da se nabor izdelkov na policah, označenih z rdečimi srci, razlikuje od trgovine do trgovine, saj pri umeščanju v asortima sledimo načelu lokalnosti. Po eni strani gre za to, da imajo domačije in kmetije, od koder prihajajo izdelki, omejene kapacitete in je njihova proizvodnja razmeroma majhna, po drugi strani pa se tudi prehranske navade potrošnikov razlikujejo od regije do regije. Treba pa je upoštevati tudi razpoložljivi prostor na naših policah, ki je odvisen tudi od velikosti posamezne trgovine. Zato kupce, ki sicer zahajate v manjše prodajalne, vljudno vabimo, da obiščete tudi super- in hipermarkete, kjer je izbira večja, kar velja tudi za asortima Radi imamo domače.

Kar nas družni, kar torej predstavlja skupni imenovalec vsega, za kar si prizadevamo v sklopu projekta Radi imamo domače, je skrb za dobro, kakovostno, domačo hrano ter osmislitev prizadevanja smelih lokalnih dobaviteljev v sklopu podpore razvoju slovenskega podeželja.

*radi
imamo
domače*

TOLIKO KOT JE
LJUDI, TOLIKO
JE RAZLIČNEGA
VESELJA, NAVDIHA
IN STRASTI. A VSE
NAS POVEZUJEJO
ZGODBE POLNE
PRISTNOSTI.



Po domače pr' Leskovec



NA KMETIJI BOGATAJ

po domače pr' Leskovec, je bila že stoletja glavna dejavnost živinारेja. Ideja o predelavi mleka se je razvila že pri naših dedih, ki so bili v tridesetih letih prejšnjega stoletja eni izmed ustanoviteljev mlekarske zadruga Blegoš na Hotavljah.

Želja po sirarstvu se je razvila v začetku devetdesetih, ko smo želeli iz domače dobrine, ki jo poznamo, izdelati nekaj več, nekaj, kar bi popestrilo okus našega mleka, ki smo ga tako spoštovali.

Za dobre mlečne izdelke potrebujemo samo eno sestavino. **Seneno mleko**. Najboljše je tisto, ki je naravno in brez kakršnih koli dodatkov, že takrat, ko to še ni, ko je šele sveža trava, na soncu posušeno seno in zadovoljna krava.

Navdih za nadaljnjo pot so nam dali ljudje, ki so po izdelkih ponovno povpraševali in jih močno pohvalili.

Družina Bogataj



KISLO MLEKO
300 g



JOGURT
čvrsti, 300 g



JOGURT
sadni, več okusov, 300 g

JAGODA
PEČENO JABOLKO
BOROVNICA
VANILIJA S
ČOKOLADNIMI
KROGLICAMI

SIR TILEN, JANEZ IN PRETOVČ

na lesenih policah počasi zorijo do svojega časa, ko morajo v svet in na tržnico. Preden si sire tistega lepega dne privoščite ob kozarcu dobrega vina, suhega in svežega sadja, jih morajo prav vsak dan pregledati in pogledati, potežkati in obrniti.





Siri so na voljo
tudi postrežni.



STARANI
POLTRDI
TRDI

SIR JANEZ ALI TILEN
poltrdi, pakiran

SIR TILEN
staran, trdi,
pakiran

SIR PRETOVČ
poltrdi, 45 % m. m.,
pakiran



JOGURT

navadni ali sadni, 0,5 l,
Sirarna Čuš



ALBUMINSKA SKUTA IZ SIROTKE, BARONICA

Sirarna Čuš



SENEO MLEKO

sveže, 1 l,
Kmetija
Reberšak



JAGODA
PEČENO
JABOLKO



DOMAČA SKUTA

iz senenega mleka, 500 g,
Kmetija Reberšak

KISLO MLEKO

iz senenega mleka,
500 g, Kmetija
Reberšak

DOMAČI JOGURT

iz senenega mleka,
sadni, 500 ml,
Kmetija Reberšak

KAJ SPLOH JE SENEO MLEKO?

To je mleko, ki nam ga dajo živali, ki ne jedo nič silaže in malo močnih krmil. Pozimi jedo večinoma seno, poleti pa se pasejo.

Mleko krav, ki ne jedo silaže, ima ugodnejšo sestavo maščobnih kislin. Če kravam ponudite najboljšo silažo in najboljše seno, bodo vedno najprej pojedle seno. To je zelo pomemben znak, kaj jim je bolj všeč. Živali jedo krmo, ki jo imajo najraje, vi pa dobite mleko oz. izdelke najboljše kakovosti.

Odsotnost silaže na kmetiji znatno izboljša klimo v hlevu in na celi kmetiji, pa tudi v njeni neposredni okolici.



SENENO MLEKO

je korak naprej v ekološki reji, je višje kakovosti zaradi krme. Pri krmi je prepovedana koruzna ali travna silaža, prevladovati mora seno ali sveža trava s paše. Obroke lahko dopolnijo z žiti in aljnimi tropinami.

Seneno mleko je cenjeno zlasti v sirarsko razvitih deželah. Trdi siri, narejeni iz surovega senenega mleka, se ne napihujejo.

IZ SENENEGA
MLEKA



SONČEK MLADI NESLANI KOZJI SIR

Mladi kozji sir iz senenega kozjega mleka brez dodane soli je prijetnega, blagega okusa. Razveselili se ga bodo ljubitelji zdrave in bogate hrane. Je vsestransko uporaben, odlično se poda k pršutu in k solati iz kislega zelja.

JOGURT
kozji, 200 g,
Sirarstvo Videc

SIROTKA
fermentirana kozja,
0,5 l, Sirarstvo Videc



MLADI SIR
v olju, 212 g,
Sirarstvo Videc



SIR SONČEK
mladi, kozji, neslani,
pakirani, polovička,
Sirarstvo Videc



SIR GURMAN
poltrdi, kozji,
postreženi,
Sirarstvo Videc



SIR GUZAJ
trdi, kozji, pakirani
ali postreženi,
Sirarstvo Videc



SIR TINCL
poltrdi, kozji,
pakirani ali postreženi,
Sirarstvo Videc

NAVADNI
VANILIJA
MALINA-RDEČA PESA
BOROVNICA
JAGODA

TEKOČI JOGURT

več okusov, 0,5 l,
KGZ Škofja Loka



BOROVNICA
JAGODA
MARELICA
VIŠNJA

SKUTA S SADJEM

več okusov, 150 g,
KGZ Škofja Loka



PUSTA
S SMETANO
ALBUMINSKA
BIO

SKUTA

več vrst, 250 g,
500 g ali 1 kg,
KGZ Škofja Loka



MASKARPONE

250 g,
KGZ Škofja Loka



KISLA SMETANA

250 g,
KGZ Škofja Loka



Z OREHI
S ČILIJEM
POLTRDI
MLADI

SIR TRAPIST, AGATA, FREISING, EDAMEC

več vrst in okusov,
pakirani ali postreženi,
KGZ Škofja Loka





TOPLJENO GHEE MASLO

MASLO
topljeno, 125 g (ghee) ali
loško, 240 g, KGZ Škofja Loka

je narejeno iz kuhanega
surovega masla. Med
kuhanjem se izločijo ogljikovi
hidrati, laktoza in beljakovine.
Ostane le prečiščeno olje,
brez nečistoč in primesi.
Uporabno je za pečenje
in cvrtje. Lahko je odlična
priloga h testeninam,
krompirju ali pa kot
samostojen namaz na kruhu.



**BIO ALI
NAVADNO MLEKO**
1 l, KGZ Škofja Loka



KISLO MLEKO
čvrsto, 250 g,
KGZ Škofja Loka



TOPLJENI SIR EDAMEC
za mazanje, več vrst, 150 g,
KGZ Škofja Loka

Z OREHI
S ČILIJEM
S ČEBULO
S ČESNOM
Z OLIVAMI



BIO SIR EDAMEC ALI FREISING
ekološki, pakirani, KGZ Škofja Loka



Gorički raj

Gorički raj

SMO MAJHNA KMEČKA SIRARNA

v skrajnem severovzhodu Slovenije v neposredni bližini madžarske meje. Nahajamo se v zaščitenem območju, Krajinskem parku Goričko. Eden od glavnih vzrokov ali ciljev za nastanek naše sirarne je ohranitev neakrjnene pokrajine na Goričkem.

Na območju Goriškega se je v zadnjih desetletjih zaradi odseljavanja ljudi več sto hektarjev obdelovalnih površin zaraslo z gozdom. Mladi so odhajali za iskanjem zaslужka v mesto ali v tujino, tako, da je ostalo na podeželju le malo kmetov z malimi površinami zemlje. Že od začetka se naša družina skupaj z zainteresiranimi trudi z nadzorovano pašo drobnice revitalizirati zaraščene površine in ohranjati ogrožene živalske in rastlinske vrste v zaščitenem območju in ohranjati obdelovalne površine, ki bi drugače izginjale. Z dobrimi vzgledi in odkupom mleka skušamo motivirati male pridelovalce mleka. Predelava kozjega mleka je v začetkih in v minimalnih količinah, ker se trudimo vzpostaviti sistem reje na področju, kjer to ni običajno.

TEKOČI JOGURT
navadni ali sadni,
500 ml

JAGODA
GOZDNI SADEŽI
BOROVNICA
JABOLKO-INGVER



Večino proizvodnje pa predstavlja predelava kravjega mleka. Mleko krav odkupujemo v malih količinah od majhnih rejcev iz neposredne bližine, ki živali krmijo ekstenzivno z minimalno silaže in krmil v obroku. Iz tega mleka ročno noč in dan v mini mlekarni izdelujemo mlečne izdelke.

Od nastanka je naš moto tudi, da čim več dodatkov za naše mlečne izdelke pripravimo sami. Trudimo se, da bi čim več surovin izhajalo iz lokalnega okolja. Tako sodelujemo z lokalnimi sadjarji, mlinarji, pridelovalci maka, orehov in zelišč.

Gorički raj



V bodoče želimo vključiti še več lokalnih surovin in določene okuse ponuditi samo v času sezone.

Vsi izdelki so narejeni ročno, zato se tudi v njih čuti naša zgodba.

Poskusite jih in se prepričajte.

Valentina Šeruga - Lazarovski



TINKINA MARMELADA

več okusov, 212 g



JOGURT S SMETANO NA POVRŠINI
500 g



DESERT
jabolko-cimet,
bučna semena-
malina, mak-
jabolko, 150 g



BREZ
arom, barvil,
zgoščevalcev,
konzervansov



NAVADNI TEKOČI JOGURT
iz kozjega ali kravjega
mleka, 250 ml



ČVRSTI JOGURT
navadni ali sadni,
miks jagoda,
borovnica, marelica,
gozdni sadeži,
250 ml



MLEČNI RIŽ
250 g



BOGASTVO OVČJEGA MLEKA

Ovčje mleko je izredno hranljivo in dobro. Okus je bogat, nežen, rahlo sladek. Vsebuje mnogo več sušine kot kravje in kozje mleko ter več kazeina in maščob. V ovčjem mleku so vsi pomembni vitamini B-skupine, predvsem velika folne kisline in vitamina B12. Vsebuje veliko vitaminov A, E in C. Vsebnost vitamina D in kalcija je najvišja med vsemi vrstami mleka.

Maščobne kroglice v ovčjem mleku so manjše kot v kravjem, zato je ovčje mleko lažje prebavljivo. Skoraj polovica maščobnih kislin v ovčjem mleku je enkrat ali večkrat nenasičenih.

VSI IZDELKI
KMETIJE KONDA
SO NAREJENI
IZKLJUČNO IZ
OVČJEGA MLEKA



Zaradi visoke vsebnosti suhe snovi je ovčje mleko izredno primerno za izdelavo naravnih jogurtov, saj ni potrebno dodajati suhe snovi in stabilizatorjev. Laktoza, se pri izdelavi jogurta pretvori v mlečno kislino, pri izdelavi sirov pa ostane v sirotki.

Najbolj znani in cenjeni siri v svetu so narejeni iz ovčjega mleka: roquefort, pecorino ali feta osvojijo vsakega, ki jih je kdaj poskusil in zna uživati v izbranih okusih. Tudi pri nas so ovčji siri že od nekdaj predstavljali pomemben del prehrane, kar poleg mnogih sodobnih ovčjih sirov dokazujeta tudi tradicionalni bovški in kraški ovčji sir, ki ju izdelujejo že mnoge generacije ovčerejcev. Ovčje mleko in nežna, lahka ovčja albuminska skuta.



DIMLJEN
S POPROM
ZORJEN
POLTRDI



BIO OVČJI SIR
več okusov,
pakiran,
Sirarstvo Konda



BIO OVČJI MEHKI SIR
za žar, Sirarstvo Konda



BIO OVČJI JOGURT
0,5 l, Sirarstvo Konda



BIO OVČJI JOGURT
dve vrsti: sadni ali
navadni, 180 g,
Sirarstvo Konda



BIO OVČJA SKUTA
Lepa Anka, 150 g,
Sirarstvo Konda



BIO OVČJI KEFIR
0,25 l ali 0,5 l, Sirarstvo Konda



BIO OVČJA SKUTA
albuminska, 500 g,
polnomastna, 350 g ali
Lepa Anka, 150 g, pakirana,
Sirarstvo Konda

MEDNARODNO NAGRAJEN PRAVI BIO KAJMAK IN BIO JOGURT IZ MEŠANEGA OVČJEGA IN KRAVJEGA MLEKA

BIO PRAVI KAJMAK

TRADICIONALNA
METODA

Bio pravi kajmak so skorje ohlajenega mleka in sol (do 2 %). Posebnost kajmaka je v tem, da sestoji iz najbolj finih beljakovin iz mleka, katere ob kuhanju zakrknjejo in tvorijo skorjo. Ta se ročno pobira v cedila in rahlo soli. Kajmak je rumenkaste barve z značilno skorjasto strukturo. Z zorenjem ta postaja rahlo kislega okusa in pridobi značilno lomljivost. Gre za zelo polnovreden izdelek in pravo specialiteto. Mladi kajmak (do 1 tedna starosti) lahko uporabimo kot namaz ali pri nežnih zelenjavnih in ribjih jedeh. Zorjen kajmak (od 1 tedna dalje) pa se odlično znajde v družbi jedi z žara; še zlasti steaki. Odličen je v kombinaciji s tartufi, mladim krompirjem in testeninami.



BIO PRAVI KAJMAK

150 g, Eko kmetija in sirarstvo Kekec



KRAVJE MLEKO
OVČJE MLEKO
ROČNO IZDELANO



BIO OK JOGURT

kravje in ovčje mleko, 500 ml,
Eko kmetija in sirarstvo Kekec

BIO OVČJI KREMNI SIR

200 g,
Eko kmetija in
sirarstvo Kekec



BIO KREM SKUTA

nepasirana krem, 330 g,
Eko kmetija in sirarstvo Kekec



BIO JOGURT NA GRŠKI NAČIN

ovčji, 180 g,
Eko kmetija in
sirarstvo Kekec



SIR KOZOVČ IN KOZJA SKUTA

Poseben okus in aroma sira Kozovč izhajata iz mešanice kozjega in ovčjega mleka.

Kozje mleko v kombinaciji z ovčjim, ki da siru poln in intenziven vonj, ustvarja edinstven nežno pikanten okus. Daljši ko je čas zorenja, močnejša in intenzivnejša postajata okus in aroma sira. Skorja sira je svetle rumeno-rjave barve, struktura pa kompaktna z enakomerno porazdeljenimi luknjami.



SIR KOZOVČ
pakiran ali postrežen,
Pustotnik



NAMIG ZA UPORABO

Edinstven okus Kozovča se najbolje občuti ob samostojnem uživanju. Segret na sobno temperaturo ali naložen na popečenem kruhu razvije sir svojo pravo aromo, ki se lepo ujema z lešniki ali olivami in brusnično omako.



SIR KOSEC
trdi, pakiran
ali postrežen,
Pustotnik

KISLO MLEKO
250 g,
Pustotnik



KAJMAK
120 g, Pustotnik



SKUTA KOZJA
250 g, Pustotnik



Mehka kremna skuta iz kozjega mleka ima značilen svež okus in blago, neizrazito aromo. Značilen okus kozjih izdelkov je pri skuti blag, izjemno nežen in rahlo kiselnast. Drobnopasirana struktura izrazito bele barve ima milo, skoraj nezaznavno aromo. Zaradi posebne sestave kozjega mleka je hranilna vrednost skute izredno visoka, pripisujejo pa ji tudi številne blagodejne učinke.

NAMIG ZA UPORABO

Svež okus kozje skute odlično deluje v različnih slanih zavitkih ali kot nadev za testenine. Skupaj s svežo zelenjavo lahko skuta postane del zajtrka ali malice, dobro pa se poda tudi k juham.



DOMAČI JOGURT
iz kozjega mleka,
250 ml ali 500 ml,
Pustotnik



JOGURT IZ KOZJEGA MLEKA
vanilija, 250 ml,
Pustotnik



DOMAČI JOGURT
polnomastni,
500 ml,
Pustotnik



SVET BIO DOBROT, BIO JOGURTI

Pogosto zmanjka časa, da bi na hitro pojedli kaj dobrega. Kozarec tekočega BIO jogurta si privoščite kot osvežilno pijačo. Namesto prigrizka pa se okrepčajte z nasitnim čvrstim jogurtom. Bio jogurti z dodanimi naravnimi sadnimi pripravki iz ekološkega sadja so pripravljene brez dodanega sladkorja. V naravnem okusu sadnih jogurtov lahko odkrijete izvrstno priložnost za potešitev svoje sladkosnednosti.



BIO JOGURT

sadni, sadno-zelenjavni
ali navadni, 150,
200 ali 500 ml



JAGODA
ČEŠNJA
GOZDNI SADEŽI
PEČENA JABOLKA
VANILIJA
MALINA

BIO ALBUMINSKA ali BIO SADNA SKUTA

200 g, Eko kmetija Žgajnar



BIO JOGURT

navadni, sadni ali
sadno-zelenjavni,
150, 200 ali 500 ml,
Eko kmetija Žgajnar

BIO KEFIR

iz kefirjevih zmc,
500 g, Eko kmetija
Žgajnar

BIO KISLO MLEKO, KEFIR ALI SIROTKA

500 ml in 1 l, Eko
kmetija Žgajnar

SADNA SKUTA

bio, sadna,
200 g, Eko kmetija
Žgajnar

BIO MASLO

200 g, Eko kmetija Žgajnar



BIO SIR ŠKRIPAVČEK

sveži, naravni ali z drobnjakom,
pakiran, Eko kmetija Žgajnar



BIO TRDI SIR TONKO

pakiran, Eko kmetija Žgajnar



BIO SIR STUDENEC

poltrdi, več vrst, pakiran,
Eko kmetija Žgajnar

ROŽMARIN
BAZILIKA
PEKOČA PAPRIKA
DROBNJAK
POPER
KOPRIVA

VSE SE ZAČNE PRI MLEKU



Najpomembnejše je, da so izdelki narejeni iz kakovostnega mleka ter da je postopek predelave pravilen. Mleko je zelo občutljivo živilo, ki se ob neustrezni higieni in predelavi hitro pokvari. Pomembno je, da skrbimo za čistočo in pravilno ravnanje z mlekom že ob molži.



SUROVO MASLO

Ročno narejeno skozi tradicionalni postopek pridelave ohranja bogat in poln okus. Maslo ročno oblikujemo v jesenovih lesenih modelčkih in zavijemo v papir. Edina sestavina masla je domača smetana.

SUROVO MASLO

130 g ali 250 g,
Podjed



IZDELKI IZ
SVEŽEGA
KRAVJEGA
MLEKA

KISLA SMETANA

lonček, 180 g ali
500 g, Podjed

SKUTA

v lončku,
500 g,
Podjed



KAJMAK

pakiran,
Podjed



SIR ZA ŽAR

pakiran,
Podjed

MLADI SIR

z zelišči ali
navaden,
pakiran, Podjed



SIROTKA

navadna, 0,5 l,
Podjed



JAGODA
GOZDNI SADEŽI
PEČENO JABOLKO
BOROVNICA
VANILIJA

JOGURT

sadni ali navadni,
180 g ali 250 ml,
Podjed

JOGURT

iz posnetega mleka 0,8 % ali
navadni 3,2 % m.m., 180 g ali
250 ml, Podjed

NEHOMOGENIZIRANO MLEKO

3,5 % m. m., 1 l,
Mlekarna Planika



MLEČNI PINJENEC

500 g,
Mlekarna Planika

NEHOMOGENIZIRANO MLEKO

1 l, Mlekarna Planika



SIR TOLMINC

50 % m. m., poltrdi,
Mlekarna Planika



SKUTA

Tolminska nepasirana,
5 % m. m., 500 g ali 1 kg,
Mlekarna Planika



ALBUMINSKA SKUTA

pakirana, 500 g,
Mlekarna Planika


Planika
· MLEKARNA ·

ZAKAJ IZBRATI NEHOMOGENIZIRANO SVEŽE MLEKO?

Ker ohranja bistvene lastnosti surovega mleka in ima značilno poln okus. Mleko je pasterizirano, s čimer so uničeni vsi zdravju škodljivi mikrobi.

ALBUMINSKA SKUTA

Pridobiva se iz primarne sirotke, ki je vzporedni izdelek siru. Primarna sirotka je naravno sladkega okusa, saj vsebuje relativno velik delež laktoze, kar posledično vpliva na okus albuminske skute. Iz sirotke se v albuminsko skuto izloči velik delež beljakovin kot sta albumin in globulin. Sladka albuminska skuta je zelo primerna za uporabo v pekarski industriji, lahko pa jo uživamo tudi kot samostojno jed.

**SKUTA**250 g, 500 g ali 1 kg,
Malenšek**JOGURT**več vrst in okusov,
500 ml ali 1 l, Grm**JOGURT**kozji, 300 ml,
Beka**RECEPT:****Jogurt »Banananjam«**Potrebuješ: BeKa kozji jogurt, eno
banano, žličo medu, malo orehov,
lešnikov, mandljev in rozin.V skodelico preliješ jogurt, narežeš
banano, potreseš z oreščki in rozinami
ter z žličo medu porišesh površino.

Pa dober tek!

**BREZ
LAKTOZE****VANILIJA
PEČENA JABOLKA
PROBIOTIČNI****SIR ZA ŽAR**
250 g,
Kmetija Flis**MLADI SIR**navadni ali
zeliščni, 200 g,
Kmetija Flis**JOGURT**sadni ali navadni,
250 ml, Kmetija Flis**SADNI MIX
BOROVNICA
BEZEG-LIMONA
JAGODA****JOGURT NA GRŠKI NAČIN**navadni ali sadni, 150 g,
Kmetija Flis**JOGURT**tekoči, sadni ali navadni,
250 ml, Kmetija Flis**SIROTKA**1 l,
Kmetija Flis



BOHINJSKI KEFIR
500 g
Bohinjska sirarna



BOHINJSKI JOGURT
tekoči, 500 g,
Bohinjska sirarna



BOHINJSKO KISLO MLEKO
500 g,
Bohinjska sirarna



DOMAČI BOHINJSKI JOGURT ALI KISLO MLEKO
180 g,
Bohinjska sirarna

ZANIMIVOST

Albuminska skuta je izdelana iz sirotke in je manj mastna.



BOHINJSKA SIRARSKA SKUTA
albuminska, 500 g,
Bohinjska sirarna

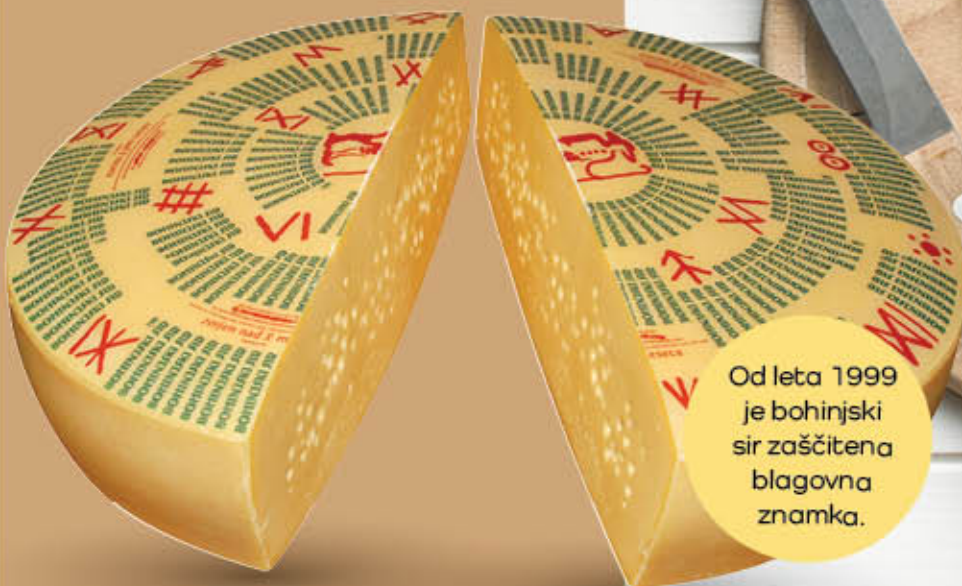
BOHINJSKI SIR

Je eden najbolj prepoznavnih izdelkov Bohinja in ena izmed najbolj znanih slovenskih jedi. Odlikujeta ga visoka kakovost in prepoznaven aromatičen okus.

Narejen je izključno iz naravnega mleka bohinjskih krav in ročno negovan. Izdelan je na način, ki združuje tradicijo, znanje in večstoletne izkušnje sirarjenja. Izdeluje se samo v Bohinjski sirarni v Srednji vasi v Bohinju.

BOHINJSKI SIR

pakiran ali postrežen, Bohinjska sirarna



Od leta 1999 je bohinjski sir zaščitena blagovna znamka.





ZORJENI SIR ČEBULAR

Poltrdi zorjeni sir z zeliščno mešanico: čebula, česen, paprika, ingver, hren, primeren za vse vrste uporabe. Zori 2 - 3 mesece. Ko ga odprete, se vam razkrije s svojo nepozabno aromo. Ni pikanten, ampak s svojim bogatim akusom praktično ne potrebuje "spremistva" v obliki prilog.



BIO KMEČKI SIR ČEBULAR

zorjeni ali sveži, pakiran, Kmetija Kukenberger

SVEŽI SIR ČEBULAR

Izdelan podobno kot poltrdi sir Čebular, brez da bi zorel. Ima prisotno blago kislino, ki pa nikoli ni premočna. Dodate ga lahko v solate, izvrsten je na picah, pa tudi kot popolnoma samostojen prigrizek. Sveži sirčki so stisnjeni v manjših modelih, iz katerih pridejo kolački, ki tehtajo med 200 in 300 gramov.



POLTRDI
POPROVC
ČEBULAR
DIMČEK

BIO KMEČKI SIR

več vrst, pakiran, Kmetija Kukenberger



BOROVNICA-
VANILIJA



ŽARKO
KLASIK

BIO JOGURT

sadni ali navadni, 500 ml, Kmetija Kukenberger

BIO SIR ZA ŽAR ALI SVEŽI SIRI

pakirano, Kmetija Kukenberger



BIO SVEŽA SKUTA

pakirano, Kmetija Kukenberger



SKUTA

albuminska, pakirana, Kramar



NARAVNI
JAGODA
VANILIJA
PEČENO JABOLKO

JOGURT

več okusov, 500 g, Kramar



Kozji sir



KAJMAK
tradicionalni, 180 g, Krepko



SIR IZ KOZJEGA MLEKA
poltrdi, navaden ali z orehi,
pakiran, 200 g, Krepko

**KRPAN
EDAMEC S PAPIKO
SIR ZA ŽAR**



**POLTRDI
POPÉR
PEPERONČINO**

SIR KRAMČ
več vrst, pakiran, Kramar



BIO

SIR BIO
poltrdi, več vrst, 200 g,
pakiran, Krepko



TEKOČI NAVADNI JOGURT

250 ml ali 500 ml, Šentak



TEKOČI SADNI JOGURT

250 ml ali 500 ml, Šentak



KEFIR
500 ml, Šentak

MLEČNI NAMAZ
200 g, Šentak

Žar prvaki



SIR ZA ŽAR
več vrst, 200 g, Šentak

Z ZELIŠČI
S ČILIJEM
S TUNO
NATUR

DIMLJENI SIR
200 g, Šentak



SVEŽI
POLTRDI



KOZJI SIR
sveži ali poltrdi, pakiran ali postrežen, Štemberger

ALBUMINSKA SKUTA
kozja, sladka, Štemberger



TOLIKO KOT JE LJUDI,
TOLIKO JE RAZLIČNEGA
VESELJA, NAVDIHA IN
STRASTI. A VSE NAS
POVEZUJEJO ZGODBE
POLNE PRISTNOSTI.



EKO Kmetija Žgajnar

SE LAHKO POHVALI Z BOGATIM IZBOROM ODLIČNEGA, S TRADICIONALNIMI OKUSI POLNEGA MESA.

Pravijo, da je goveje meso duša kuhanja. Človekovemu organizmu zagotavlja vitamine in minerale, ga oskrbuje z železom in selenom. Na Eko kmetiji Žgajnar izvajamo živalim prijazno rejo krav, mladega goveda in krškopoljskih prašičev. Izdelujemo pester nabor svežih mesnih in suhomesnatih izdelkov pri katerih uporabljamo izključno ekološki poper, česen ter sol piranskih solin.

Za vzrejo krškopoljskih prašičev, edine ohranjene slovenske avtohtone pasme prašičev, budno skrbijo vzrejni strokovnjaki. Prašiči se prosto gibljejo po pašniku, poleg drugega jih hranimo tudi s sirotko iz mlečnih izdelkov. Njihovo meso vsebuje maščobe, ki imajo ugodno razmerje med omega tri in omega šest.

Tina Žgajnar



Družina Žgajnar

BIO PANCETA

Panceto lahko kombiniramo tudi s sladkimi jedmi, na primer s suhimi slivami, ki jih ovijemo v tanke rezine pancete in popečemo na obeh straneh. Predjed ponudimo še toplo ob kozarcu rdečega vina.



BIO SUHA PANCETA KRŠKOPOLJSKEGA PRAŠIČA pakirana, Kmetija Žgajnar



BIO DOMAČA MAST KRŠKOPOLJSKEGA PRAŠIČA pakirana, Kmetija Žgajnar

BIO MAST

Ne samo, da je hrana, pripravljena na masti izjemno okusna, svinjska mast vsebuje celo veliko koristnih nenasičenih maščob. Uporablja se jo lahko tudi za shranjevanje mesnin (na primer hrenovk), saj je odličen konzervans - če jo hranimo v hladnem in temnem prostoru, se zelo težko pokvari.



radi
imamo
domače

DOBROTE Krškopoljskega prašiča

**BIO DOMAČA SUHA KLOBASA
KRŠKOPOLJSKEHA PRAŠIČA**

pakirana, Kmetija Žgajnar

Odlična za slastne narezke.



BIO TELEČJE HRENOVKE
pakirane, Kmetija Žgajnar

Posebnost bio telečjih hrenovk, je da vsebujejo poleg telečjega mesa, tudi slanino krškopoljskega prašiča, kar jim daje pristnejši okus.

BIO TELEČJE HRENOVKE

Poleg klasične priprave, lahko hrenovke tudi spečemo v testu, skuhamo v juhah (na primer v fižolovi juhi), dodamo vmešanemu jajcu, ali pa si popestrimo piknik s pečenimi hrenovkami na žaru.





JELENOVA SALAMA IN KLOBASA STA MEŠANI Z GOVEJIM MESOM

VSI IZDELKI SO PREKAJENI V KLASIČNI PREKAJEVALNICI

LOVSKA

JELENOVA IZ DIVJEGA PRAŠIČA

JELENOVA IZ DIVJEGA PRAŠIČA SRNINA



SUHA SALAMA
več vrst, pakirana, Mesarstvo Kern

SUHA KLOBASA
jelenova, pakirana, Mesarstvo Kern

SALAMIN
iz divjega prašiča, pakirana, Mesarstvo Kern

SALAMA
več vrst, pakirana, Gozdič

SUHA KLOBASA
več vrst, pakirana, Gozdič

VISOKO KAKOVOSTNI DIVJAČINSKI IZDELKI SO IZ UPLENJENE DIVJADI IN NE GOJENE

Divjačina je bila v zgodovini vselej cenjena, zlasti na gospodskih mizah. Z urbanizacijo je lov začel izgubljati svojo vlogo, in če k temu prištejemo še rejo domačih živali v prehranske namene, je divjačina začela izgubljati pomen v prehrani. V zadnjih letih pa je, zlasti med zahtevnejšimi potrošniki, meso divjačine spet vse bolj iskano.

Vrnitev divjačine niti ne preseneča, saj vemo, da je danes večina mesa zrejenega z uporabo umetnih dodatkov, s tega vidika je divjačina dosti boljša izbira.

Divjačinsko meso je lažje prebavljivo in nižjekalorično.

Živali se pasejo v naravnem okolju, tako da je meso 100-odstotno naravno.



♥ Iz negojene divjadi

TOLMINSKI ŽELODEC

Narejen iz izbranega, grobo mletega mesa tolminske govedine in slovenske svinjine. Odlikuje ga blag in prefinjen okus ter specifična aroma, ki nastane med 50 - dnevnim tradicionalnim zorenjem. Želodec je ročno delan, ročno vezan, kar poudarja domačnost izdelka.

Pakiran, KZ Tolmin



Alpija



JELENOVA SALAMA ALPIJA

Grobo mleto svinjina, slanina in jelenovo meso ter mešanica izbranih začimb dajejo salami unikaten okus divjačine.

Pakirana, KZ Tolmin



OGRSKA
DOMAČA
IZ DIVJEGA PRAŠIČA
FURLANSKA
MILANSKA
SALAMIN



SALAME ALPIJA
več vrst in okusov,
pakirane, KZ Tolmin

NAREZKI ALPIJA
več vrst, pakirani,
80 g, KZ Tolmin



**TOLMINSKA KLOBASA
ZA KUHANJE ALPIJA**
pakirana, KZ Tolmin



**ČAJNA ALI
ALPSKA KLOBASA
ALPIJA**
pakirana,
KZ Tolmin



MILANSKA
OGRSKA
IZ DIVJEGA PRAŠIČA

**HRENOVKE IZ SVINJSKEGA IN
GOVEJEJEGA MESA V NARAVNEM
ČREVU**
pakirane, KZ Tolmin





SUHE SALAME

Suhe oziroma trajne salame so običajno pripravljene iz najboljših vrst mesa. Različna sestava mesa, struktura mletja in začimb jim dodajo specifičen okus. Vsaka salama je torej zgodba zase, pravijo poznavalci.

100 % GOVEJA

GOVEJA SALAMA
GRAJSKE MESNINE
pakirana, KZ Sevnica

VROČE PALČKE
GRAJSKE MESNINE
pakirane,
KZ Sevnica

100 % GOVEJE

SUHA GOVEDINA
GRAJSKE MESNINE
pakirana,
KZ Sevnica

100 % GOVEJA



UPORABNI NASVETI:

1. Da bi sušeno salamo hitreje olupili, jo na hitro sperite pod tekočo hladno vodo in jo pustite vlažno nekaj minut.
2. Narezane salame kupujmo le za sproti. Salama, narezana na rezine, v hladilniku hitreje izgubi okus, vonj in videz.
3. Načeto salamo tesno zavijemo v gospodinjstvo folijo, s čimer jo zaščitimo pred izsuševanjem.
4. Sušene klobase se skladiščijo zavite, na temperaturi od 12 do 14 °C.

SVINJSKO PLEČE
SVINJSKA KRAČA
SVINJSKA REBRA



PREKAJENE
MESNINE
GRAJSKE
MESNINE

več vrst, pakirane,
KZ Sevnica

MESNINE KRŠKOPOLJCA



**KLOBASA ZA KUHANJE,
PANCETA ALI PREKAJENA
ŠUNKA GRAJSKE MESNINE**
pakirane, KZ Sevnica



**SALAME GRAJSKE
MESNINE**
pakirane, KZ Sevnica

**TRADICIONALNA
SEVNIŠKA
SALAMIN**



**SALAMA ŠPEHOVKA
GRAJSKE MESNINE**
polovica, pakirana,
KZ Sevnica

**GOVEJI KONCI
GRAJSKE
MESNINE**
za kuhanje,
pakirani,
KZ Sevnica



**HRENOVKE
GRAJSKE
MESNINE**
pakirane,
KZ Sevnica

**MINI
KLOBASE
ZA KUHANJE
GRAJSKE
MESNINE**
pakirane,
KZ Sevnica



**SEVNIŠKA
ROŽČA
GRAJSKE
MESNINE**
postrežena,
KZ Sevnica



**BOHINJSKA
GOVEJA ZA KUHANJE
NAVADNA
S SIROM**



**KLOBASE ZA
KUHANJE
MESNINE
BOHINJA**

več vrst,
pakirano,
Loške mesnine

**GOVEJA
OGRSKA
DOMAČA SUHA**



SALAME

več vrst,
pakirane,
Loške mesnine

Gorenjska govedina

**MESNINE
BOHINJA,**

Goveje mesnine iz izključno
GORENJSKE GOVEDINE.
Izdelane brez dodatnih barvil,
laktoze, glutena, s čim manj
aditivov. Uporabljene so
samo naravne začimbe.



**PREKAJENA GOVEDINA
MESNINE BOHINJA**

brez kosti, pakirano, Loške mesnine



SUDŽUK MESNINE BOHINJA

pakiran, Loške mesnine



NAMIG ZA PRIPRAVO JEZIKA

PREKAJEN GOVEJI JEZIK NA RUKOLI Z BALZAMIČNIM KISOM IN PAPRIKO

Na krožniku naredimo
posteljico iz rukole.
Malo jo pokapamo z oljčnim oljem.

Na rukolo položimo
narezan goveji jezik,
malo popramo in z
žličico potresemo na
grobo nasekljan por
ter na kocke narezano
rdečo papriko.

Malo pokapamo z oljčnim oljem in prelijemo z balzamičnim
kisom. Nastrgamo parmezan in serviramo.



PREKAJEN MLADI GOVEJI JEZIK

je že od nekdaj mesna poslastica.

Primeren topel ali hladen, tanko
narezan kot samostojna jed
ali jed s prilogami (hren in jajca,
krompir v solati) ali kot priloga v
enolončnicah.



PREKAJENI MLADI GOVEJI JEZIK MESNINE BOHINJA

pakiran,
Loške mesnine



BOHINJSKA ALI HAMBURŠKA SLANINA MESNINE BOHINJA

pakirana,
Loške mesnine



BOHINJSKI ŽELODEC S KAŠO MESNINE BOHINJA

pakiran,
Loške mesnine



BOHINJSKI ZAŠINEK MESNINE BOHINJA

pakiran, Loške mesnine

PREKAJENO SVINJSKO MESO ALI REBRA MESNINE BOHINJA

pakirano,
Loške mesnine



SVINJSKA MAST ALI BOHINJSKI OCVIRKI V MASTI MESNINE BOHINJA

pakirani, 500 g, Loške mesnine



JETRNA PAŠTETA MESNINE BOHINJA

pakirana, 150 g,
Loške mesnine



ČEPLEŠKI ŽELODEC PO RECEPTURI ŠEBRELJSKEGA ŽELODCA

se odlikuje po obilni mesnatosti in le skromnemu deležu slanine.

Ime »želodec« izhaja zgolj iz njegove ovalne in ploščate oblike svinjskega želodca, ki navadno tehta od 0,8 do 1,2 kg. Tanko narezan in primerno postrežen je lahko gurmanska predjed ali samostojni narezek, primeren tudi za najbolj svečane priložnosti.

Šebreljski želodec je pridobil geografsko označbo cerkljanskega sveta, kjer so domačini skozi desetletja ohranili njegovo izvorno izdelavo. Posebnost šebreljskega želodca zagotavljajo klimatski pogoji sušenja in zorenja, med katerimi je na prvem mestu mešanje zračnih tokov vetra na obrobju alpskega in primorskega podnebja, pa tudi tradicionalna tehnologija njegovega polnjenja ter kakovostne, naravne mesne surovine.



**KLOBASE
ZA KUHANJE IN SUHE**
več vrst, pakirane,
Mesarstvo Podobnik

**SUHA Z ZASEKO
KRAJNSKA
ČEPLEŠKA
SUHA ČEPLEŠKA**

HRENOVKE
telečje in navadne
(iz svinjskega in govejega
mesa), pakirane,
Mesarstvo Podobnik



SALAME
več vrst, pakirane,
Mesarstvo Podobnik



ČEPLEŠKI ŽELODEC
polovice, pakirane,
Mesarstvo Podobnik





ZANIMIVOST

LETA 2018 JE 14 CERTIFICIRANIH PROIZVAJALCEV PROIZVEDLO 708 TON KRANJSKE KLOBASE.



KRANJSKA KLOBASA
pakirana,
Mesarstvo
Podobnik



DEJSTVA O KRANJSKI KLOBASI,

eni najbolj poznanih in prepoznavnih slovenskih kulinarčnih izdelkov.

1. Nadev je sestavljen iz najbolj kakovostnega grobo mletega prašičjega mesa I in II kategorije (75-80 %) in slanine (20-25 %).
2. Meso, uporabljeno v nadevu, je nasekljano do velikosti delcev 10 do 13 mm, slanina pa je ročno ali na kockalniku nasekljana na 8 do 10 mm velike koščke.
3. Začinjena le s česnom in poprom in napolnjena v tanka prašičja čreva, je s spojenima koncema v pare zašpiljena z leseno špilo.
4. Lesena špila je njen zaščitni znak, hkrati pa tudi kriterij, po katerem jo ločimo od drugih sorodnih izdelkov. Špila je debela 2,5-3 mm, dolga 3-6 centimetrov, odlomljena ali rezana.
5. Za prekajevanje se uporablja bukov les. Je toplotno obdelana do središčne temperature 70°C in nato ohlajena. Ker gre le za poltrajno, torej nekoliko dimljeno klobaso, jo je pred uživanjem potrebno skuhati.



Kranjska klobasa

**NAVADNA
S SUHIM MESOM
ZA MAZANJE**



OCVIRKI V MASTI, ZASEKA ALI MAST
več vrst, pakirano, Mesarstvo Podobnik



PREKAJENA SVINJSKA REBRA ALI VRAT
pakirana, Mesarstvo Podobnik

MANGULICA - KODRAST PUJS

Meso mangulice odlikuje marmorirana maščoba, katere videz, okus ter visoka vsebnost nenasičenih omega 3 maščobnih kislin zelo spominja na maščobo med gurmani najbolj cenjene japonske govedine pasme kobe. Meso je temnejše kot pri navadnih svinjah in je prepredeno z maščobnimi žilicami, nekoliko sladkasto in izredno okusno.

Ker mangulico redijo v prosti reji in živijo podobno kot divje svinje, je ta pasma izrazito odporna na mnoge bolezni. Prehranjujejo se zgolj z naravno hrano, predvsem z želodom in žiti. V njihovi prehrani ni antibiotikov ali hormonov, zaradi česar počasneje dosežejo svojo idealno težo 140 kilogramov, za kar potrebujejo 2 leti. Suhomesnati izdelki mangulice zorijo do 12 mesecev.



SUHA KLOBASA MANGULICA

pakirana,
Kmetija Gnidica



SUHA SALAMA MANGULICA

pakirana,
Kmetija Gnidica



LEDJA MANGULICA

pakirana, Kmetija Gnidica



PANCETA MANGULICA

pakirana,
Kmetija Gnidica

PRŠUT MANGULICA

pakirana,
Kmetija Gnidica



OCVIRKI ALI MAST MANGULICA

500 g, Kmetija Gnidica



**ŠPEHOVKA
DIVJAČINSKA
KONJSKA
SVINJSKA
PAPRICIRANA
DOMAČA**

SALAME

več vrst, pakirane, 300 g ali 400 g,
Kmetija Gnidica



**KLOBASA VRAŽJA ALI
PREKAJENA**

pakirane, Kmetija Gnidica



**ZASEKA S KLOBASO ALI S
KLOBASO IN PAPRIKO**

300 g, Kmetija Gnidica



**MAST ALI
OCVRKI SUHI ALI V MASTI**

več vrst, 250 g ali 500 g,
Kmetija Gnidica

**MESO NAJVIŠJE
KAKOVOSTI**

Meso je na seznamu vsejedcev eno glavnih živil redne prehrane. Sodi med glavne vire beljakovin, zato je pomembno, da je ta vir kakovosten. Raziskave pokažejo, da so razlike v kakovosti mesa, ki izvira iz intenzivne ali proste reje, ogromne. Meso pašne živine, ki je po možnosti pridelano ekološko, sodi v najvišji kakovostni razred.

**EKO SUHA
KLOBASICA
EKODAR**

navadna ali s čilijem,
pakirana 200 g,
KZ Šaleška dolina

Prava mini poslastica za tiste, ki si radi privoščijo kakovostno suho mesnino. Klobasica je iz eko govejega mesa, eko svinjskega mesa, eko slanine, začinjena pa je s kuhinjsko soljo, eko začimbami, eko sladkorjem in naravno aromo. Odličnega okusa, dišeča, klasično sušena, brez slehernega konzervansa, navadna ali s čilijem, pakirana, 200 g, Ekodar



**EKO SUHA
SALAMA
EKODAR**

pakirana, 250 g,
KZ Šaleška dolina

**EKO
GOVEJA
HRENOVKA
EKODAR**

pakirana,
KZ Šaleška dolina



DOMAČA ZABELA

Zaseka ali zaska je tradicionalna slovenska zabela, ki se lahko uporablja tudi kot namaz.

Zaseka se pripravi iz prekajene ali sveže slanine, ki se nareže na koščke in nato zmelje v mesoreznici. Svežo slanino je potrebno pred mletjem skuhati, pri dimljeni pa to ni potrebno. Masi se doda nastrgan česen in sol po okusu. S tako zmešano maso se napolnijo posodice, nato pa se jo prelije z raztopljeno mastjo, pri čemer je potrebno paziti, da so zapolnjene vse luknjice, saj se drugače zaseka lahko pokvari. Ponekod so skupaj z zaseko v posode zlagali tudi meso. Temu mesu pravimo meso iz tunke.

OCVIRKI

Ocvirki so vrsta jedi iz svinjine, oziroma iz svinjske kože. V kovinski posodi se kosi slanine in mastnega mesa kuhajo. Pri kuhanju se mast raztopi in odcedi, majhni kosi mesa in maščobe pa se pražijo in sušijo. Ocvirki se lahko jedo topli z mesom ali pa se servirajo hladni kot prigrizek.



Domča zabela



**SUHI
V MASTI**



OCVIRKI

dve vrsti, pakirani,
Kmetija Žunar

**DOMAČA PREKAJENA
ZASEKA ALI SUHA
KLOBASA V ZASEKI**
pakirana, Kmetija Žunar

**DOMAČA SUHA
KLOBASA ALI SALAMA**
pakirana, Kmetija Žunar

ALI STE VEDELI?

Prašič ima več vrst maščobe:



1. potrebuševina, maščoba za pripravo dimljene slanine - hamburger
2. salo oz. maščoba pri notranjih organih (najboljša je tista, ki se nahaja okoli ledvic je snežno bele barve in brez mesa) za pripravo svinjske masti, ki je nevtralnega okusa in vonja, primerna za uporabo v sladicah (predvsem v piškotih, testu za pite...)
3. slanina s hrbta za pripravo ocvirkov in domače masti, primerne za slane jedi

SVINJSKA MAST, ZASEKA ALI OCVRKI

500 g, 600 g, ali 800 g, KGZ Idrija



SVINJSKA KRAČA SVINJSKA REBRA SVINJSKI VRAT



PREKAJENE MESSINE
pakirane, KGZ Idrija

DOMAČA KLOBASA POZNANA KOT IDRIJSKA KLOBASA

Je dimljena klobasa v naravnem črevu, lepe, zlato rjave barve. Nadev je iz izbranega mletega svinjskega mesa svetlo rdeče barve, ter koščkov belega maščobnega tkiva. Mesni masi so dodani sol, poper in česen. Klobasa je prijetnega vonja in slastenga okusa.



NAMIG ZA PRIPRAVO

Pred uporabo se domačo (idrijsko) klobaso kuha v vreli vodi do 15 minut.

DOMAČE KLOBASE

pakirane ali postrežene, KGZ Idrija



DOMAČE HRENOVKE

pakirane ali postrežene, KGZ Idrija

HAMBURGER SLANINA

v modelu, s poprom ali brez, pakirana ali postrežena, KGZ Idrija



PREKAJENI GOVEJI JEZIK

pakiran, KGZ Idrija





ŠUNKA
SVINJSKI VRAT
KRAČA
REBRA

PREKAJENE MESSINE
DOBROTE S KMETIJE
pakirane, KZ Krka



HRENOVKE
DOBROTE S KMETIJE
pakirane, KZ Krka



KLOBASE ZA KUHANJE
DOBROTE S KMETIJE
pakirane, KZ Krka



PREKAJENI GOVEJI JEZIK
DOBROTE S KMETIJE
pakiran, KZ Krka



ŽELODEC
DOBROTE S KMETIJE
pakiran, KZ Krka



DOMAČA ŠPEHOVKA

SALAMI
dve vrsti,
pakirani, Frtica



**DOMAČA
KLOBASA**
suha, pakirana,
Frtica



**PEČENA
HAMBURŠKA
SLANINA**
pakirana, Frtica



TLAČENKA
pakirana, Frtica

V ČEM JE RAZLIKA MED KLOBASO IN SALAMO?

Poimenovanje je odvisno od premera mesnega izdelka. Če je ta večji od petih centimetrov, označimo izdelek za salamo, če je manjši, pa za klobaso. Poimenovanja niso natančna, zato bo še vedno prav, če boste naročili prodajalki deset dekagramov tanko narezane čajne »salame«.



Tlačenka

KAKO JE POSTREŽEMO

Ponudimo jo tako, da kos poljubno razrežemo in zložimo na hladen krožnik. Čez tlačenko narežemo rdečo čebulo, popopramo z grobim poprom, posolimo, pokapamo z bučnim oljem in balzamičnim kisom.



**MESNI SIR
DOBROTE S KMETIJE**
pakiran ali postrežen, KZ Krka

DOMAČE PREKAJENO MESO KMETIJSKE ZADRUGE LAŠKO

odlikujeta naravni postopek razsoljevanja in uporaba tradicionalnih začimb, kot so poper, brinove jagode, lovor, rožmarin ter česen. Dim suhe bukovine z dodatkom šopka brinovih vejic odločilno vpliva na vonj in okus **DOMAČEGA PREKAJENEGA MESA KMETIJSKE ZADRUGE LAŠKO**. V kombinaciji z dišavami se oblikujeta značilna aroma in barva. Izdelek je potrebno kuhati in nato ohlajati v vodi dobre pol ure, da pridobi na sočnosti.

DOMAČE SVINJSKE
PREKAJENE MESSINE
postrežena ali pakirane,
KZ Laško



Prekajeno meso

**ZAVITA
HAMBURŠKA
SLANINA OKUS
NAD OKUSI**

postrežena,
KZ Laško



**SALAMA
OKUS NAD OKUSI**

špehovka ali
zimska, pakirana,
KZ Laško



**GOVEJI PRŠUT
PREKAJENA GOVEDINA
GOVEJI JEZIK**



**DOMAČE GOVEJE
MESNINE**

pakirane, KZ Laško

Slastne



**KRAČA
REBRA**

**PLEČE V MREŽI
SVINJSKI JEZIK**

**VRAT
ŠUNKA**



KLOBASE - kako jih uporabimo v kuhinji?

Klobas je veliko vrst, od barjenih, poltrajnih, trajnih do takih za peko, in prav rado se zgodi, da smo v zadregi, kako naj jih pripravimo.

Nekatere klobase lahko pojedemo takoj, druge je treba prej toplotno obdelati, torej skuhati ali speči. Klobase so mesni izdelek iz ustreznega deleža mesa in mastnine različne kakovosti in različnih vrst, napolnjene v umetno ali naravno črevo (ovitek). Meso je vedno začinjeno, včasih pa tudi razsoljeno, da ohrani privlačno rožnato barvo.

Obarjene klobase so izdelane z dodatkom vode in emulgatorjev, ki jih polnijo v ovitek ter prekajujejo in barjajo (vlažno vroče prekajujejo s paro in dimom). Med barjene klobase prištevamo vsem znane hrenovke, pa tudi pivsko in posebno klobaso. Ključna lastnost barjenih klobas je, da so takoj užitable, dodatna toplotna obdelava ni potrebna, za boljši okus jih le pogrejemo. Ko klobaso prerežemo, mora biti barva enakomerna, prav tako ne smemo opaziti lukenj in podobnih nepravilnosti, temveč povsem enoten mozaik. Hranimo jih obvezno na hladnem.

Poltrajne klobase V teh mozaik na prerezu ni povsem enoten kakor pri hrenovkah, temveč opazimo koščke mesa in slanine. Tem mesnim izdelkom ne dodajo vode in emulgatorjev. Po polnjenju v ovitek sledi vroče prekajevanje. Značilne predstavnice poltrajnih klobas so Kranjska klobasa in njej podobne, ki jih je pred zaužitjem treba toplotno obdelati.

Suhe (trajne) klobase Surovina za te izdelke je vedno najboljše kakovosti. Mesno mešanico obvezno razsolijo in kasneje suho prekajujejo ter sušijo oziroma zorijo. Pred uživanjem jih ni treba toplotno obdelati. Mednje uvrščamo suho klobaso in tudi vse suhe salame, ki jih z veseljem narežemo in ponudimo s kruhom.



DOMAČA SUHA
DOMAČA MINI

PIVSKA
ZA ŽAR



**KLOBASE
OKUS NAD OKUSI**
več vrst, pakirane,
KZ Laško

**HRENOVKE OKUS
NAD OKUSI**
postrežene,
KZ Laško





DOMAČA MAST ZA CVRTJE

Svinjska mast je zelo primerna za cvrtje živil. Pri njenem segrevanju se tvori specifičen okus v kombinaciji z drugo hrano. Poleg tega lahko z njo dosežemo višje temperature kot recimo z rastlinskimi olji, ocvrto živilo pa vsrka manj maščobe. Pogosto se uporablja v slaščičarski industriji, saj je testo, narejeno z njo, veliko bolj hrustljivo kot tisto, ki je narejeno z maslom, čokolada pa se bolj lesketa.



DOMAČA SVINJSKA MAST, OCVIRKI IN ZASEKA

pakirana,
250 g, 300 g, 550 g,
Mesarija Kragelj



HRUSTLJAVČKI – ocvrte svinjske kožice

“v ustih se stopijo skoraj tako hitro kot snežinka in ko pospraviš enega, si že želiš drugega.”

HRUSTLJAVČKI

pakirano, 45 g,
Mesarija Kragelj

PREKAJENA ŠUNKA

brez kosti, pakirana,
Mesarija Kragelj



PEČENI DIMLJENI VRAT

brez kosti, pakiran,
Mesarija Kragelj



DOMAČA VRATOVINA ALI TOLMINSKI ŽELODEC
pakirana, Mesarija Kragelj



SALAMA

več vrst, pakirana,
Mesarija Kragelj



SUHA DIMLJENA ZA KUHANJE

DOMAČA KLOBASA

pakirana, Mesarija Kragelj



GOVEJI PRŠUT GROFOV NAREZEK DOMAČA VRATOVINA PRINCESA MEKSIKANA

NAREZEK

več vrst, pakiran, 100 g, Mesarija Kragelj

SLANINA IN PANCETA

sta narejeni iz istega kosa
mesa le postopka priprave
sta drugačna.

Slanina je začinjen
poltrajen suhomesnat
izdelek, ki je lahko tudi
dimljen.

Panceta je zorjen,
dimljen in sušen trajen
suhomesnat izdelek.



HAMBURŠKA SLANINA ALI PANCETA

pakirana, Mesarija Kragelj



PREKAJENA REBRA

pakirana,
Mesarija Kragelj



Faanel

PRIDELAVA DOMAČIH DOBROT!

Pridelava suhomesnih izdelkov,
kot nekoč: naravno, domače, to
pomeni: sušeno na zraku brez
dima in brez konzervansov.



PRVAČKA KRAŠKA PANCETA ALI DOMAČI ZAVITEK BUDJOLA

pakirana,
Mesnica Faganel



PREŠAN SVINJSKI JEZIK

pakiran,
Mesnica Faganel



DOMAČI PRŠUT
brez kosti, pakiran,
Mesnica Faganel

PRVAČKA ZASEKA

pakirana,
Mesnica Faganel

OCVIRKI KAPUNI
150 g, pakirani,
Mesnica Faganel

**DOMAČA
SVINJSKA MAST**
pakirana,
Mesnica Faganel





www.arvaj.si



DOMAČA
ŽOLCA ARVAJ
pakirana,
Loške mesnine

ZA KUHANJE:

KRANJSKA
GORENJSKA
BOHINJSKA
PIVSKA



SUHE:
DOMAČA
ŽREBIČJA

KLOBASE ARVAJ

več vrst, Loške mesnine



PREKAJENA
SVINJSKA
REBRA ARVAJ

pakirana,
Loške mesnine

DOMAČA
SVINJSKA
MAST ARVAJ
pakirana, 1 kg,
Loške mesnine



KONJSKI PRŠUT

pakiran, Domače
mesnine Pr' Soud,
Globočnik



ŽREBIČJA SALAMA ALI
KLOBASA ARVAJ

suha, pakirana, Loške mesnine



KONJSKA KLOBASA ALI SALAMA

suha, pakirana, Domače mesnine
Pr' Soud, Globočnik



**DOMAČA
S SLANINO
BIO GORENJSKA**



KLOBASA ZA KUHANJE

več vrst, pakirana ali postrežena, Mesarija Mlinarič



**GORENJSKI
ŽELODEC S KAŠO**

pakiran, Mesarija Mlinarič



MLINARIČ
Gorenjske mesne dobrote

OD LETA 1930



**PREKAJENA KRAČA
ALI REBRA**

pakirana, Mesarija Mlinarič



**PREKAJENA
GORENJSKA ZASEKA**

postrežena, Mesarija Mlinarič



TLAČENKA

pakirana ali postrežena, Mesarija Mlinarič



**ZASEKA ALI
ZASKA**

je tradicionalna slovenska zabela, ki se lahko uporablja tudi kot namaz.



PREKAJENE KOSTI

klasik, postrežene, Mesarija Mlinarič

PAŠTETA

navadna ali z zelenjavo, pakirano, 200 g, Mesarstvo Smolar



PAŠTETA

dve vrsti: pikantna ali jetrna, pakirano, Kmetija Žunar

PAŠTETA, DOBROTE S KMETIJE
pakirana, KZ Krka



DOMAČA PANCETA ALI PRŠUT
pakirana, Salumis



DOMAČA SALAMA
pakirana, Salumis



BIO DOMAČA SUHA KLOBASA ALI SALAMA

iz svinjskega mesa ali govejga, pakirana, Kranjske mesnine

BIO HRENOVKE

telečje ali iz govejga in svinjskega mesa, Kranjske mesnine



BISTVO JE GOVEJA PLJUČNA PEČENKA

Tatarski biftek po svojem videzu ni blizu govejemu zrezku, po katerem nosi ime (beefsteak). Ne gre namreč za zrezek, ampak namaz iz tega zrezka.

Kodila

gourmet

**TATARSKI
BIFTEK**
več vrst, 150 g
ali 330 g, Kodila



**TLAČENKA
"PREZVURŠT"**
pakirana, Kodila

TRIS KLOBAS
classic, pikant, bučna,
pakiran, Kodila



OCVIRKI ZA ZABELO
250 g, Kodila



ZASEKA
bela, 280 g, Kodila



**PREKAJENA SVINJSKA
KRAČA**
pakirana, Kodila

Tatarski biftek



Če je biftek v osnovi od 150 do 500 g težak kos mesa, praviloma iz goveje pljučne pečenke, potem je tatarski biftek namaz, ki se ga kot hladno delikateso pripravi iz takega, dobro uležanega kosa. Poleg mesa v končnem namazu konča še okoli dvanajst do štirinajst sestavin!



TOLIKO KOT JE
LJUDI, TOLIKO
JE RAZLIČNEGA
VESELJA, NAVDIHA IN
STRASTI. A VSE NAS
POVEZUJEJO ZGODBE
POLNE PRISTNOSTI.

Nataša Marc
**Izdelki iz pšeničnih kalčkov,
Moleum**

Na družinski kmetiji Bandur



Družina Bandur

Z DOLGOLETNO TRADICIJO

se tri družine Bandur v vasi Rošnja v Staršah pri Mariboru ukvarjajo s poljedelstvom, proizvodnjo testenin, vzrejo kokoši nesnic in s pridelavo jajc. Delo na kmetiji se vrti okrog kokoši.

Razdelili smo si ga tako, da se ena družina Bandur ukvarja z poljedelstvom, oz. pridobivanjem hrane za kokoši, druga družina Bandur z vzrejo kokoši nesnic in pridelavo jajc, tretja družina Bandur pa s proizvodnjo testenin.

radi imamo domače

kmetija

BANDUR



RIBANA KAŠA
domača, 500 g

KRPICE
domače, 500 g

SVEDRI
domači, 500 g

Tako je v našo kmetijo tako ali drugače vpetih vseh devet družinskih članov. Na cca 40 hektarih zemlje pridelujemo pšenico in koruzo za kokoši. Vsa krma je brez gensko spremenjenih organizmov. Zemlja je v družinski lasti, obdelujemo pa tudi precej zemlje v lasti sorodnikov.

V zadnjem letu smo zgradili nov hlev in prešli z baterijske na prijaznejšo talno rejo kokoši. Nudimo odlična domača jajčka. V zadnjem času smo dopolnili ponudbo s testeninami z bučnicami in konopljinimi semeni. Vse testenine so brez konzervansov. Uporabljeni so samo odlična moka, jajca in semena. Moka je izključno slovenskega porekla, prav tako so skrbno izbrana tudi bučna semena.

Z zaposlitvijo domačih, obdelovanjem zemlje sorodnikov in nakupom surovin slovenskega porekla pomagamo lokalni skupnosti pri razvoju, z zgledom trdega dela pa opogumljamo za kmetovanje.

Družina Bandur

NOVO



OZKI
SREDNJE ŠIROKI
ŠIROKI
Z BUČNIMI SEMENI

REZANCI BANDUR
domači, več vrst, 500 g



TESTENINE S KONOPLJO BANDUR
500 g



TESTENINE Z BUČNIMI SEMENI BANDUR
domači, več vrst, 500 g



*svedrčki,
smrečki,
skofjke*

KAMUTOVE
PIRINE JAJČNE
PIRINE
AJDOVE
POLNOZRNATE
TRIS
ŠPINAČNI ŠIROKI

AJDOVI
JAJČNI
KAMUTOVI
MEDITERANSKI
PIRINI
ŠPINAČNI

KAKO SKUHATI TESTENINE:

1. Zavrite vodo, 1 l na 100 g testenin
2. pokrijte, da hitreje zavre
3. dodajte sol, 7 g na 1 l vode
4. čas za kuhanje je odvisen od vrste testenin
5. dodajte najljubšo omako

Dober tek



TESTENINE
MLINARJEV SIN
več oblik in
okusov, 350 g



REZANCI
MOJČINE
DOBROTE
več vrst, 400 g



TESTENINE
ŠIROKI REZANCI
500 g, Kmetija Ovsenjak



TRIS TESTENIN
pšenični durum, jajca,
špinača, paprika. 400 g,
Lahove testenine



PIRINE TESTENINE
več vrst, 400 g,
Lahove testenine

*svedrki,
skofjke,
široki
rezanci*

BREZ
JAJC, BREZ
PALMOVEGA
OLJA



Pirine testenine



SVEŽI NJOKI

krompirjevi, 500 g,
Dinko fuži

SVEŽI ISTRSKI FUŽI

250 g, Dinko fuži

Fuži, najbolj znane istrske testenine, pripravljene iz preprostega rezančnega testa iz moke in jajc ter kančkom olja in belega vina.

Fuži so tradicionalna priloga mesnim jedem z veliko omake. Odlično se podajo na primer h golažu, paprikašu in raguju. Zaradi njihove oblike se jih omaka odlično oprime. V Istri jih tradicionalno ponudijo s tartufi.



*Fuži
s tartufi*



SAVINJSKI ŽLINKROFI BABIČINE DOBROTE

zamrznjeni,
250 g, Vrtač



SVEŽI SVALJKI

tronketi, drobni,
500 g, Barone



KROMPIR PR'BARLET

kuhan, celi ali narezan, 500 g

JUŠNE ZAKUHE



TRIBANO
RIBANA KAŠA
JUŠNI REZANCI
JAJČNE KRPICE

JUŠNE ZAKUHE

več vrst, 500 g, Kmetija Ovsenjak



KMEČKI JUŠNI REZANCI

dve vrsti, 500 g, Trimko

NAMIG

Za kuhanje goveje juhe so najbolj primerni vrat, bočnik, reo, flam, prsi ali rebra.
Juha bo bolj bistra, če v njej kuhamo oprano jajčno lupino.



Goveja juha

JUŠNI REZANCI

400 g, Lahove testenine



**KMEČKI OZKI
S KORENJEM**

JUŠNI REZANCI

jajčni, 400 g,
Mojčine
dobrote



JUŠNI REZANCI MLINARJEV SIN

dve vrsti, 2 mm
in 1 mm, 350 g

RIBANA KAŠA

pirina, 400 g,
Lahove testenine



radi
imamo
domače

Vprašanje, kaj v mlinu

moleum

POČNETE S PŠENIČNIMI KALČKI IN ZAKAJ IZ NJIH NE STISKATE OLJA,

ki mi ga je pred šestimi leti, takrat še tehnologinji v drugem največjem slovenskem mlinu, zastavila novo zaposlena komercialistka, je bila iskrica, ki je v meni prižgala željo po raziskovanju hranilne sestave pšeničnega kalčka.

Pri nas je inovativnost vrednota.

Oljar, ki stiska olje pšeničnih kalčkov mora sodelovati z mlinarji, ki lahko ločijo kalček od luske in endosperma pšeničnega zrna. Surov kalček, ki je visoko beljakovinsko živilo in bogat naravni vir vitaminov skupine B in mineralov, ki so nujni del uravnotežene prehrane, se v drugih mlinih izgubi v masi pšenične krmne moke.

Naša vrednota je tudi dolgoročno sodelovanje.

Sodelujemo z vsemi slovenskimi mlinarji, ki nam lahko zagotavljajo ustrezno kakovost pšeničnih kalčkov za stiskanje olja. Visoko beljakovinske testenine iz pšeničnih kalčkov pa so plod sodelovanja z manjšim slovenskim testeninarjem. Po zaslugi sodelovanja z Mercatorjem pa lahko naše izdelke najdete po celi Sloveniji.

Nataša Marc, Moleum



**SVEDRI IZ PŠENIČNIH
KALČKOV**

več vrst: ajdovi, jajčni ali
durum, 500 g



OLJE PŠENIČNIH KALČKOV
MOLEUM
250 ml

PŠENIČNI KALČKI
MOLEUM
razmaščeni, 300 g



TESTENINE ZA LAZANJO

Narejene iz 100 % durum, durum s špinačo in polnozrnate pirine moke in zdroba pridelane v Sloveniji z dodatkom sedmih jajc na kilogram moke.



LAZANJA

Dno namaščenega pekača namažemo z bešamelom, tako bo tudi spodnja plast sočna in mehka. Dodamo plast testenin za lasanjo, nadev in prelijemo nekaj bešamela ter potresemo z ribanim sirom. To ponavljamo, dokler nam ne zmanjka mesne omake. Prava lasanja ima pet plasti nadeva.

Zadnjo plast končamo tako, da položimo plast listov za lasanjo in prelijemo še s preostalim bešamelom in potresemo z naribanim sirom.

Pečemo približno 40 minut na 165 °C.



**TESTENINE ZA LAZANJO
MLINARJEV SIN**
tri vrste, 500 g

ZA DOBER KRUH SO DOVOLJ MOKA, KVAS, VODA, SOL

Kdor želi peči kruh zgolj iz pšenične moke, bo prikrajšan za lep nabor okusov in struktur, ki nam jih ponujajo moke drugih žit. Ne bi si želeli odpovedati aromatičnemu kruhu iz ržene moke, sladkosti koruznega ali po lešnikih dišečemu pirinemu kruhu, da ajde niti ne omenjamo.



MOKA
več vrst, 1 kg,
Kozjanski mlin

**AJDOVA
KORUZNA
PIRINA
POLNOZRNATA
PŠENIČNA
RŽENA**



PŠENIČNA MOKA
T500 ali T850, 2 kg ali 5 kg,
Mlin Grebenc



Dober kruh

SOL

Dobre moke imajo v sebi minerale in je potreba po soli toliko manjša. Ržena na primer potrebuje za tretjino manj soli kot bela pšenična.



PIRINA POLNOZRNATA MOKA

1 kg, Kmetija Nastran

KORUZNA AJDOVA



MOKA

1 kg, Sloga Kranj

VODA

Nekako velja, da se je na kilogram moke pri zamesitvi kruha prilije od 4 do 9 decilitrov. Pri klasično zamesenem kruhu na kilogram moke uporabimo 4 ali 5 dl vode. Pri rustikalnem kruhu pa je delež vode večji.

MOKA IN NJEN TIP

Polnozrnata moka, ne glede na vrsto žita, je tista, ki vsebuje vse delčke zrna, od grobega zunanjega ovoja do mehke sredice. Oznaka, po kateri prepoznamo, koliko je moka prečiščena, je koda TIP.

Tip moke določamo pri pšeničnih in rženih mokah, odvisen pa je od vsebnosti mineralnih snovi v moki. Številka tipa pravzaprav določa vsebnost mineralov v miligramih glede na 100 g moke.



PIRINA
POLBELA

PIRINA
POLNOZRNATA

RŽENA
POLNOZRNATA



BIO MOKA

več vrst, 800 g ali 1 kg, Vila natura

MLETA V
MLINU NA
KAMEN



AJDOVA
RUMENA KORUZNA
PIRINA POLNOZRNATA

PIRINA
PŠENIČNA KRUŠNA
PŠENIČNA OŠTRA
PŠENIČNA POLNOZRNATA



MOKA GREGURMAN

več vrst, 1 kg



AJDOVA
KAMUTOVA
PŠENIČNA
PIRINA

MOKA MLIN ROTAR

več vrst, 1 kg

GNETENJE

Z gnetenjem testa ustvarjamo glutenske vezi, zaradi katerih bo kruh elastičen in voljan. Manj glutena ima moka, manj jo je treba gnesti. Nekatero vrsto moke so lažje za mesenje, druge težje. Pri rženi moki moramo biti hitri. Delci rži vpijejo občutno večji delež vode, zato bo masa iz te moke vlažna in pocasta. Testa torej ne gnetemo kot pšeničnega, zgolj oblikujemo ga, posujemo z moko in pustimo, da dokončno vzhaja.

Podobno je s koruzno moko. Lepi se na roke, in ne obdrži zelene oblike. To lastnost lahko izkoristimo pri oblikovanju končne forme testa. Pustimo mu, da se razleze po svoje in naredi na površini oblikovanega hlebca razpoke, ki bodo kruh naredile privlačen in nas spomnile na stare čase.



PŠENIČNA POLNOZRNATA

PŠENIČNA BELA

PIRINA POLNOZRNATA

PIRINA BELA

AJDOVA

PEKA KRUHA

Na začetku, ko damo kruh v segreto pečico (240-260 °C), je priporočljivo narediti parno kopel.

Po 6 do 10 minutah se naredi skorja, zato znižamo temperaturo na 220 do 240 °C in pečemo še 40 do 50 min.

Kruh se hladi od pol do ene ure. Za rženega in tiste iz težjih vrst moke je priporočljivo, da jih začnemo zobati šele naslednji dan, ko se sredica »uleže« in umiri.



EKO MOKA DURNIK
več vrst, 500 g

KORUZNA POLENTA
GREGURMAN
dve vrsti, 500 g



PIRINA KAŠA
GREGURMAN
pristnega,
naravnega
okusa in arome,
500 g



PIRIN ZDROB GREGURMAN
polnozrnat, 500 g





MOKA
več vrst, 1 kg



KORUZNI ZDROB ALI AJDOVA KAŠA
1 kg



JAJČE ALI AJDOVE TESTENINE
več vrst, 250 g



AJDOVE JUŠNE
AJDOVE ŠIROKE

SUŠENA
ZELENJAVA
80 g



BUČNO OLJE
0,5 l

JABOLČNI KIS
dve vrsti, 0,5 l

Z DODATKI
NAVADEN



**JABOLČNI SOK
ALI NEKTAR
MARELICA**
1 l



KEKSI
dve vrsti,
400 g



**ZELIŠČNI
ČAJ**
mešanica,
30 g



**AKACIJEV
CVETLIČNI
LIPOV**

MED
tri vrste, 400 g



ČOKOLADA
več vrst, 100 g

**Z BUČNIMI SEMENI
OKUS PREKMURSKA GIBANICA
S PREKMURSKO ŠUNKO**





OVSENI KOSMIČI ALI AJDOVA KAŠA MLIN ROTAR
500 g ali 1 kg

BIO PIRIN ZDROB ALI AJDOVA KAŠA
500 g, Vila Natura



POLENTA ALI PROSENA KAŠA KOT DOMA
500 g, Rumi

JEŠPRENJE KOT DOMA
500 g, Rumi



KORUZNI ZDROB
1 kg, Sloga Kranj



SONČNIČNO OLJE KOT DOMA
hladno stiskano,
1 l, Rumi



KAŠA
1 kg, Sloga Kranj



HITRO PREGNANA LAKOTA NA GURMANSKI NAČIN

odpreš in ješ ali z malo
vloženega časa in domišljije
sestaviš pisan in okusen obrok.

GRANOLE DOMAČE

tri vrste, 350 g, Oljka Plus



**PALČKE
EKOSNEK**
tri vrste, 70 g

**SLANE
Z BAZILIKO
PIRINE**



LEŠNIKI MEJA
180 g



MASLO
več vrst, 300 g, Rok's nut Butter

**ARAŠIDOVO
KREMNO ALI HRUSTLJAVO
MANDLJEVO**



**OREHI
KOT DOMA**
jedrca, 500 g

JAJCA SO POPOLN IZDELEK NARAVE

Vsebujejo vse hranilne snovi, ki jih potrebujemo oziroma jih potrebuje za svoj normalni razvoj razvijajoči se zarodek.

V preteklosti so veljala za simbol življenja in rodovitnosti. Sestavljena naj bi bila iz štirih elementov. Jajčna lupina predstavlja zemljo, beljak vodo, rumenjaki ogenj in zračni prostorček pod zaokroženim delom lupine zrak.

Jajčna lupina zavzame okoli 12 odstotkov skupne teže, beljak okoli 58 odstotkov in rumenjaki okoli 30 odstotkov. Slednjega pritrjuje prav tako užitna »vrstica« (halaza). Pod širšim izbočenim koncem jajčne lupine je zračna votlina, ki se s staranjem jajca povečuje.



**PREPELIČJA
JAJCA**
12/1, Redek

**PREPELIČJA
JAJCA**
18/1



BIO JAJCA
bio, M-6/1 ali L-10/1,
Durnik

BIO JAJCA L
domača, 6/1,
Vogrinec



DOMAČA JAJCA M
10/1, Globočnik



JAJCA L ALI M
6/1, 10/1, Hrvatić



**DOMAČA
JAJCA M**
10/1, Repar





TOLIKO KOT JE
LJUDI, TOLIKO
JE RAZLIČNEGA
VESELJA, NAVDIHA
IN STRASTI. A VSE
NAS POVEZUJEJO
ZGODBE POLNE
PRISTNOSTI.





OLJČNO OLJE JENKO

Dimljeno oljčno olje Jenko je edinstven izdelek ekološkega večkrat mednarodno nagrajenega ekstra deviškega oljčnega olja Jenko, dimljenega z naravnim lesom bukve in hrasta. Okus je odločen, uravnotežen z zmerno grenkobo in pikantnostjo ter prefinjeno noto dima, ki ga lepo zaokroža.

DIMLJENO OLJČNO OLJE

250 ml, Jenko



EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE

500 ml, Jenko



OLIVNO OLJE

250 ml + 2x mila
v darilni embalaži, Ličer

OLJE

oljčno in šentjanževno olje, 2 x 250ml,
v darilni embalaži, Ličer



OLIVNO OLJE

amfora, 250 ml ali 500 ml, Ličer



OLIVNO OLJE

pikant, 220 ml, Ličer



OLJČNO OLJE - HRANJENJE.

Olje hranimo v temnih prostorih, pri temperaturi od 12-15°C. OLJČNO OLJE je zelo občutljivo na oksidacijo z UV svetlobo, zato je bolje, da je hranjeno v temnih steklenicah. Da OLJČNO OLJE ni predolgo odprto, priporočamo nakup olja v manjši embalaži.



BIO



**BIO OLIVE V
SLANICI**
234 g, Morgan



ČILI!
LIMONE
POMARANČE



**BIO EKSTRA
DEVIŠKO
OLJČNO OLJE**
Belica ali Leccino,
500 ml, Morgan

**BIO EKSTRA
DEVIŠKO OLJČNO
OLJE CUVÉE**
250 ali 500 ml,
Morgan

**BIO EKSTRA
DEVIŠKO
OLJČNO OLJE**
več okusov, 250 ml,
Morgan



BIO

V njem je čutiti okus
limone, jabolka, sveže
oljke, zelo cenjen okus.



**BIO EKSTRA
DEVIŠKO
OLJČNO OLJE**
500 ml ali 750 ml,
Spototnik

**EKSTRA
DEVIŠKO
OLIVNO OLJE**
250 ml ali 500 ml,
Bose



**EKSTRA
DEVIŠKO
OLJČNO OLJE**
0,5 l, Purissima



**EKSTRA
DEVIŠKO
OLJČNO OLJE**
0,5 l,
Kmetija Metlika

AROMA ČEMAŽA ŠE NIKOLI NI BILA TAKO POPOLNA.

Čemaž iz naravnega rastišča in hladno stiskano ekstra deviško oljčno olje OLIVUM sta popoln par. Harmonijo okusov najbolje pride do izraza na domačih testeninah, rižu, krompirju ali pa zgolj kot namaz na popečenih kruhkih.



OMAKA
čemaž v olivnem olju, 212 g, Olivum



OLJČNO OLJE
dva okusa, 0,1 l, Olivum



KONOPLJINO OLJE
hladno stiskano,
250 ml,
Kmetija Nastran

ROK TRAJANJA OLJČNEGA OLJA

Olje ohrani bogato aromo 12–18 mesecev, zato je rok trajanja deviškega OLJČNEGA OLJA do 18 mesecev. Kot maščobni proizvod ga lahko uporabljamo tudi več let, izvorna sestava olja se v tem času ne bo spreminjala, spreminjale pa se bodo substance, kot so vitamini, biofenoli in vse snovi, ki dajejo olju aromo, vonj, okus in barvo. Olje s pretečenim rokom trajanja je lahko še vedno dobro za cvrtje, vendar še zdaleč ne ustreza potrebnim kriterijem, ki veljajo za vrhunsko OLJČNO OLJE.

Olje hranimo v temnih prostorih, pri temperaturi od 12–15 °C. OLJČNO OLJE je zelo občutljivo na oksidacijo z UV svetlobo, zato je bolje, da je hranjeno v temnih steklenicah. Da OLJČNO OLJE ni predolgo odprto, priporočamo nakup olja v manjši embalaži.



ŠTAJERSKO BUČNO OLJE
premium, 100 %, 250 ml ali 500 ml,
Prleck



OLJE OLJNE OGRŠČICE ALI SONČNIČNO OLJE

hladno stisnjeno,
0,75 l, Gregurman



KONOPLJINO OLJE
hladno stisnjeno, 0,50 l,
Gregurman



NARAVNI VINSKI KIS SIMONIČ

rdeči, 0,5 l ali 1 l

BALZAMIČNI KIS

je narejen po klasičnem italijanskem postopku. Osnovno vino očetnokislinsko fermentira v različnih sodčkih več let. Vsako leto se v osnovo doda svež stisnjen mošt, ki mu da sladkast okus.

Po več letih staranja se v kisu skoncetrirajo sestavine (zaradi izhlapevanja vode) in postane primeren za trg.



BALZAMIČNI KIS

Classico 0,25 l ali 0,5 l, Berce



MOTNI
NARAVNI
Z ROŽMARINOM
ČESNOM

DOMAČI KIS SIMONIČ

več vrst, 0,5 l ali 1 l



BIO

BIO MALINOV JABOLČNI KIS

250 ml, Kočna

BIO KIS SIMONIČ

jabolčni, iz starih visokodebelnih sort jablan 0,75 l



BIO



BIO KIS PAVLIČ

jabolčni, 0,75 l



Spovano/pridelano:

TRADICIJA-SIGURNOST-USPEH POVEZOVANJE DOMAČIH SLOVENSКИH IZDELKOV OD PREKMURJA DO PRIMORSKE

Spovano je stara prekmurska beseda, katere pomen je nekaj pridelati, ustvariti. Poleg lokalnih in regijskih domače pridelanih izdelkov ponujamo tudi domače izdelke iz celotne Slovenije.

Podjetje Spovano iz Murske Sobotice je prepoznaven ponudnik kakovostno pridelane domače hrane iz regionalnega in širšega okolja Slovenije. S povezovanjem z domačimi, slovenskimi pridelovalci zagotavljamo, zanesljivo in varno pridelano hrano.

Spovano



Spovano



MLINCI

več vrst, 250 g,
Spovano



JABOLČNI
KIS
1 l, Spovano



BUČNO OLJE
250 ml ali 500 ml,
Spovano

radi
imamo
domače



LIPOV
CVETLIČNI
GOZDNI

MED

več vrst, 450 g ali 900 g,
Spovano



KONOPLJIN ČAJ

navaden ali z limonko travo,
14 g, Spovano

GREAT TASTE,

ki na svetu slavi kot najprestižnejše
tekmovanje na področju
prehranskih proizvodov in pijač, je
po končanem slepem ocenjevanju
v Londonu čajema 2Taste podelilo
priznanje Great Taste 2016.



Družina

SE JE PO NAPORNEM DELAVNIKU VEDNO ZBRALA ZA MIZO.

Ob skromni hrani in veliko ljubezni smo odraščali v zrele fante in punce. Na koncu vsak le spozna, da je vse, kar kaj pomeni, družiti se z dobrimi ljudmi, ob dobri hrani in pijači. Kot bi rekla nona: "Jest, pit in se jemet rado. To je življenje!"

Tempo življenja se spreminja z neverjetno hitrostjo. Ne vedno v pravo smer. Ponovno postaja vse bolj cenjeno "kako" in ne "koliko". Osnovni temelji, kot so družina, preprostost, sloga in skromnost, spet pridobivajo večjo težo. Zato s ponosom ponudimo stare modrosti naših nonotov in non - seveda v sodobni preobleki.



**NERAFINIRAN
Z ZAČIMBAMI**

SLADKOR MAROŽA
trsni, 200 g



Fina Isolana



**BONACA
JADRANSKA
MORNARSKA
POLETNA
SONCEZAD**

ČAJ

več vrst, različna pakiranja: 40 g, 45 g, 55 g ali 60 g

**FRIŠNA
GRILL
KLASIČNA
LUŠTNA
MANJEŠTRA
MATASTA
MORSKA
Z ZELIŠČI**

SOL

več vrst, 90 g



radi
imamo
domače



*Nismo želeli fascinirati
s kompleksnostjo, ampak navdušiti s preprostostjo.*

Ročno pridelano morsko sol smo zamešali z divjimi, ročno nabranimi zelišči in začimbami vzdolž Jadrana. Zelišča so ročno nabrana, posušena, ročno zamešana, pakirana in etiketirana. Posebnost je tudi v tem, da smo vsem solnim mešanicam dodali suhocvetnico ali smilj.

Nerafinirani sladkor iz sladkornega trsa ima že sam po sebi izjemno bogat in poln okus po karameli in melasi. Začinili smo ga preprosto, a skrbno izbrali okuse.

Naše none so nam neumorno kuhale izjemne jedi. Vsaka vas, vsaka kuharica je imela nekoliko drugačno recepturo in svojo skrivno kombinacijo začimb. Koliko truda, ljubezni in časa so naše mame in none posvetile kuhanju! Delček tega izročila smo želeli ohraniti. Odkar pomnim, je naša nona neumorno vsak dan, brez izjem, vsaj zadnjih 40 let kuhala za nas. Če ne ob drugi priložnosti smo se vsaj enkrat na dan zbrali vsi člani družine in skupaj pojedli obrok. Zdelo se nam je pomembno, da v izdelke vključimo to idejo, željo. Torej, da bi si vzeli čas in doma skuhal vsaj en preprost obrok ter ga skupaj zaužili.

V poplavi novih, modernih, »prestižnih« izdelkov in imen hoče Fina Isolana iti celo korak nazaj in biti skrajno preprosta, pristna, a z vsebino. Tako kot je bilo v časih naših nonotov in non. Ljudje imamo zelo različne okuse. Zato smo želeli ustvariti paleto, s katero bi uspeli zadovoljiti vse te različnosti. Sladkor smo dodali za popestritev. Ni nič posebnega. V bistvu so naše none delale isto, samo po korakih – one so pri peki sladice uporabile najprej sladkor, nato pa naribale lupino limone. Mi smo naredili enako, le da smo sestavini že združili v nov izdelek. Seveda smo poskrbeli, da uporabljamo nerafinirani naravni sladkor in da so vse začimbe popolnoma naravne.

Fina Isolana



S ČILIJEM LAHKO DOSEŽEMO VEČ!

Krožnik obagati z aroma in mu doda poljubno pekačo značaj.

**BALKANSKO DIVJI
BRKATI MEHIČAN
ŽIVČNI SICILJANEC
ZAKAJENI KAVBOJEC**



PEKOČA OMAKA

več vrst, 50 ml, 100 ml ali 182 g, Pekočko

LE ZA NAJPOGUMNEJŠE

skuhan iz dveh najmočnejših vrst čilijev – caroline reaper in rumenega škorpiljona, vsebuje pa tudi med, viski laphroaig in kurkumo.

**BOLEČKO
ČOKOLADNA ZLOBA
LOVEC FANTOMOV
MOŠTARDA**



PRAVA DOMAČA OMAKA

280 g,
Agraria Koper

PREKMURSKI HREN

nariban, 100 g,
Kmetija Majcan

DOMAČA PAPRIKA

v kislu, 720 ml,
Podpečan

RDEČA PESA

690 g, Burger



ŠAMPINJONI

v kislu, celi,
660 g, Euro vrt Ptuj

KISLO ZELJE

680 g,
Euro vrt Ptuj

KISLA REPA

680 g,
Eurovrt Ptuj

RDEČA PESA

690 g,
Eurovrt Ptuj

**V OLIVNEM OLJU
S SUŠENIM
PARADIŽNIKOM**



SESEKLJAN ČESEN

v olivnem olju, 300 ml,
Amon

ZELENJAVNA MEŠANICA

300 ml, Amon

A man wearing a straw hat and a blue button-down shirt is reaching up to touch a red apple on a tree branch. The scene is set in a lush green orchard with many other apples visible on the branches. The lighting is bright and natural, suggesting a sunny day.

radi
imamo
domače

TOLIKO KOT JE
LJUDI, TOLIKO
JE RAZLIČNEGA
VESELJA, NAVDIHA IN
STRASTI. A VSE NAS
POVEZUJEJO ZGODBE
POLNE PRISTNOSTI.

Janez Trstenjak
Sadjarska kmetija Trstenjak



Družina Trstenjak

VSA DRUŽINA TRSTENJAK

je vpeta delo in načrtovanje v proizvodnji, še posebej pri izbiri okusov sokov. Ponosni so, da njihova blagovna znamka sokov ni nekaj izmišljenega, ampak je poštena zgodba, ki jo resnično živijo. Z zaposlenimi so enakopravni, z dobavitelji pa partnerji. Letno predelajo ali odkupijo sadje od več kot 500 pridelovalcev iz bližnje ali daljne okolice, lani pa so 45 kmetijam brezplačno obnovili travniške nasade in skupaj posadili več kot 400 jablan starih avtohtonih sort. Poleg lastne lokalne prodajalne na domu so skupaj z najbolj odločnimi prleškimi eko kmeti ustanovili socialno podjetje Ekoprlekija, katerega cilj je pomoč pri razvoju eko kmetijstva v regiji in njegova promocija ter ozaveščanje javnih zavodov o prednostih eko hrane.



IZVRSTEN OKUS

Vsi naši sokovi so točno taki kakršno je sadje, zato je vsaka serija zgodba zase. Nikoli ni popolnoma enaka prejšnji. Močno se trudimo, da vedno izberemo podobne in najbolj primerne sorte ter sadje optimalne zrelosti. Okuse pa navadno določajo naši otroci, zaposleni, pa tudi stranke imajo velik delež pri izbiri sort.



GROZDNI
BRESKOV
JABOLČNI
MOTNI ALI BISTRI
ARONIJA

SOK ALI NEKTAR

več vrst in okusov, 1 l, Trstenjak

TRI BLAGOVNE ZNAMKE SOKOV

Prva je znamka Trstenjak, ki se ponaša z najboljšim okusom, ki ga je mogoče pridobiti iz sadja. Na drugem mestu je Eko Grünt s sokovi, narejenimi izključno iz ekološko certificiranega sadja, potem pa je še znamka Dere sen jaz mali bija, ki ponuja sokove iz travniških nasadov starih avtohtonih sort brez kakršnihkoli dodatkov. Ti sokovi niso filtrirani, pač pa so le fino precejeni. Vse naše sokove sicer kratkotrajno in pazljivo segrevamo s toploto.

Družina Trstenjak

radi imamo domače

Najboljši okus, ki ga je mogoče pridobiti iz sadja.

Narejen izključno iz ekološko certificiranega sadja.

Sok iz travniških nasadov starih avtohtonih sort brez dodatkov.



JABOLČNI SOK TRSTENJAK

5 l

JABOLČNI SOK EKOGRUNT

1 l



SOK DERE SEN JAZ MALI BIJA

jabolko, 0,25 l, 1 l in 5 l



BOGASTVO V STEKLENICI

V litrski steklenici soka je vse bogastvo približno 1,6 kg jabolk slovenske pridelave, predvsem z okoliških kmetij iz Savinjske doline, in sveža, srednje velika korenina najkakovostnejšega brazilskega ingverja.
IN NIČ DRUGEGA.



SOK MATIC
jabalka, 1 l



**JABOLČNI
SOK VIPI**
motni, 1 l

**JABOLČNI SOK
GRČIN**
več okusov, 1 l

**Z ARONIJO
S CIMETOM
Z INGVERJEM
100 % JABOLKO**

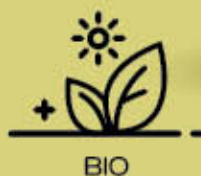


**SOK GRANATNO
JABOLKO Z MEDOM**
125 g, Košale



**EKO AMERIŠKI
SLAMNIK Z MEDOM**
125 g, Košale

**BIO JABOLČNI
SOK VIPI**
100 %, 1 l



BIO



**BIO 100 % JABOLČNI SOK
PAVLIČ**
1 l



SOK EVA
korenček ali
korenček, jabolko,
pesa, 1 l

**NEKTAR
BRESKEV**



**SOK ALI NEKTAR
SMODIN**
več okusov, 1 l

**GROZDNI
JABOLKO
JABOLČNI MOTNI
POMARANČA
RDEČA PESA**



MEDENI SIRUP
več okusov,
212 ml, Kmetija
Brozovič

**AJDOV
INDUSTRIJSKE
KONOPLJE**

**ČAJ
MEŠČANKA**
dva okusa,
20 g ali 40 g



KRALJ MED DOMAČIMI SIRUPI

Ko se začnejo na travnikih svetlikati beli bezgovi cvetovi, se lahko začnemo veseliti poletja.

Med najbolj priljubljenimi poletnimi osvežitvami je gotovo sirup iz bezgovega cvetja, ki tudi druge pijače oplemeniti s svojim bogatim okusom in nežnim vonjem.

Sirup lahko uporabimo za sladkanje peciva – z njim prelijemo biskvitni kolač ali pa odišavimo panakoto, žele ali marmelade. Z bezgovim sirupom lahko osladimo limonado, čaj in druge napitke.



SIRUP
več okusov, 0,7 l,
Kmetija Brozovič



**SIRUP
JEZERSKI
DESETIH
ZELIŠČ**
500 ml,
Kočna



**BEZEG
MALINA
META**

SIRUP
več okusov, 1 l,
Podpečan

Dobra marmelada, boljši piškot



BIO

BIO MARMELADA

malinova,
200 g, Kočna



KIVI

JABOLKO,
KORENČEK
IN LIMONA

MARMELADA

dve vrsti, 300 g,
Oljka Plus



V DARILNI
EMBALAŽI



MED

več vrst, 900 g,
Čebelarstvo Mlakar

GOZDNI
CVETLIČNI
AKACIJA

BRESKOVA
SLIVOVA



MARMELADA

dve vrsti: breskova ali slivova,
domača, 420 g, Berce

NESKONČNO OKUSOV

s koščki breskev,
iz buče, hrušk in jabolk,
s koščki gozdnih borovnic,
s koščki jabolk in začimbami,
iz jagod, aronije in medu,
iz jagod in rožne vode,
s koščki malin,
iz marelic in korenja,
s koščki ribeza,
s koščki robid



PULPA
več okusov, 200 g, Lotos Gourmet

NESKONČNO OKUSOV

čokolada,
čokolada kokos,
čokolada lešnik,
čokolada mandelj,
kokos,
mešani,
oreh,
vanilija, lešnik,
vanilija mandelj



KEKSI
masleni, več vrst in
okusov, 150 g ali 300 g,
Lotos Gourmet



BREZ
GLUTENA

NOVO

MASLENI PIŠKOTI
več vrst in okusov,
150 g, 170 in 180 g,
Lotos Gourmet



BIO

**MASLENI
PIŠKOTI**
več vrst in
okusov, 150 g,
Lotos Gourmet



NESKONČNO OKUSOV

rožič, kakovova zrna,
oreh, javorjev sirup,
limona, med, vanilija
mandelj,
kandirana pomaranča,
kokos, lešnik, čokolada
kokos, vanilija, lešnik,
slajeno z naravnimi sladili

BIO PULPA
več okusov,
200 g, Lotos
Gourmet



JAGODA
MALINA
BRESKEV
BUČA, HRUŠKA, JABOLKO
PRAZNIČNA HRUŠKA
MARELIČA, KORENJE
SLIVA



NESKONČNOST
PRISTNIH
NARAVNIH
OKUSOV, UJETIH
V STEKLENE
KOZARČKE



PIŠKOTI
izbrani zate, 80 g,
Lotos Gourmet



- SLIVOVA Z OREHI
- MALINOVA
- JURKINA
- BOROVNIČEVA Z MELISO
- BRESKOVA Z METO
- JAGODNA Z MATERINO DUŠICO
- VIŠNJEVA
- HRUŠKOVA

MARMELADA
več vrst, 200 g,
Dobrote dolenjske



- CVETLIČNI
- AKACIJEV
- GOZDNI
- KOSTANJEV
- LIPOV

MED

z leseno palčko
ali brez, več vrst,
250 g ali 450 g,
Dobrote Dolenjske



Med je sladka in židka tekočina, ki jo čebele in druge žuželke proizvajajo iz cvetličnega nektarja (medičine) ali iz mane, ki jo izločajo kljunate žuželke. Čisti med ne sme vsebovati nobenih dodatkov, denimo vode ali drugih sladil.

Tekoči med se ne pokvari, lahko edino kristalizira v trdno stanje. Nazaj v tekočino ga pretvorimo s segrevanjem do 40 °C če to mejo presežemo, med izgubi blagodejne lastnosti

radi
imamo
domače

DOBROTE DOLENJSKE

Dobrote Dolenjske

KOLEKTIVNA TRŽNA ZNAMKA DOBROTE DOLENJSKE

predstavlja jagodni izbor, certificirano, izbrano ponudbo visokokakovostnih, inovativnih, a hkrati tudi tradicionalnih izvirnih izdelkov z visoko sporočilno vrednostjo. Izbrane dobrote so butičnega značaja; z lastnimi zgodbami in lokalno dodano vrednostjo ohranjajo bogato dediščino našega podeželja.

O uspešnosti projekta Dobrote Dolenjske govori dejstvo, da ga je splošna javnost prepoznala kot projekt, ki je vplival na izboljšanje kakovosti življenja lokalne skupnosti. To ga je uvrstilo med 26 najboljših projektov finančne perspektive v letih od 2007 do 2013, prof. dr. Janez Bogataj pa je zanj zapisal: »Projekt Dobrote Dolenjske je tako temeljito zastavljen, da česa podobnega v Sloveniji nismo imeli.«

HRIBSKI
LIPOV
BEZGOV



HIŠNI ČAJ
hišni, več vrst,
25 g,
Dobrote
Dolenjske

VETRCI
DOMAČI PRIJATELJ
MAŠINSKI
LINŠKI
HIŠNI MEDENJAKI
PIRINI MEDENJAKI

KEKSI

več vrst in okusov,
50 g ali 200 g,
Dobrote Dolenjske



SLANO PECIVO

s solnim cvetom, 50 g,
Dobrote Dolenjske



AJDOVA
KONOPLJINA

MOKA

dve vrsti, 0,5 kg,
Dobrote Dolenjske

VINSKI KIS

0,25 l,
Dobrote Dolenjske

JABOLČNI KIS

dve vrsti, 0,25 l,
Dobrote Dolenjske



S ČESNOM
S PEHTRANOM

Pekarna Težak

SMO DRUŽINSKO PODJETJE POD OBRONKI ROGLE,

v majhni idilični vasici Zreče. Naša pekarska zgodba sega v daljno leto 1983, ko smo pričeli s peko pravega domačega kruha, iz moke lokalnih dobaviteljev, po receptih naših babic. Kljub širitvi in posodobitvi proizvodnje so naši izdelki ohranili kakovost in domačnost, in to tako po videzu kot tudi po okusu.



S peko domačega kruha in domačih piškotov se ukvarja že tretja generacija Težakovih.

Pri svojem delu stremimo k temu, da odkupujemo surovine lokalnih dobaviteljev in s tem pripomoremo k razvoju lokalne skupnosti ter podpiramo njene pri- in predelovalce.



DOMAČI MEDENJAKI

400 g

KEKSI VINSKO PECIVO

500 g



Družina Težak





Ker delujemo kot majhno podjetje, v proizvodnji katerega sodeluje tudi vsa družina, je vez med zaposlenimi stkana iz dobrih medsebojnih odnosov, kar se odraža tudi v kakovosti naših proizvodov.

Dobrega kruha ne naredi moka, temveč pekova roka, če pa ga ta dela z ljubeznijo, je toliko boljši.

Družina Težak



KEKSI DOMAČI PRIJATELJ
480 g



**KEKSI JANEŽEVI
UPOGNJENCI**

200 g



AJDOVI
PIRINI
IŠLERJI
OREHOVI ROGLJIČKI
POLNOZRNATI ŽEPKI

KEKSI
 več vrst, rogljički s
 kokosom, dve vrsti:
 250 g ali 400 g,
 Pekarna Kovač

ČAJNI
VANILJEVI
MINI OČKE

KEKSI
 več vrst, 500 g,
 Mlinopek



MEDENJAKI
 500 g,
 Mlinopek



MEDENJAKI
 330 g,
 Kranjski
 kolaček



PIRINI LINCERJI
AJDOVI LINCERJI
KORUZNI ZLATNIKI
VANILJEVI
ROGLJIČKI

KEKSI
 več vrst in okusov, Kranjski kolaček

JANEŽEVI UPOGNJENCI

Za dni, ko si zaželite nekaj lahkega in domačega posežite po janeževih upognjencih. Odlični so tako sveži kot shranjeni v dobro zaprti posodi, po njih pa bodo z veseljem posegli tako mali kot veliki sladokusci.



LINŠKE OČI

dve vrsti, 500 g,
Pekarna Geršak

MASLENE PALČKE

250 g,
Pekarna Geršak

JANEŽEVI UPOGNJENCI

250 g,
Pekarna Geršak

Vsak piškot vam pričara drugačen okus.

MOJČINE DOBROTE

piškoti narejeni ročno, brez pecilnega praška, posebej dodanih aditivov, emulgatorjev in barvil ter arom.



AJDOVI
MEŠANI
PIRINI
ZA H KAVI
ZA RAZVAJANJE
ZA VSAK DAN

VRHNIŠKE SMETANOVE
OREHOVE PLOŠČICE



KEKSI MOJČINE DOBROTE

več vrst in okusov, 250 g

KEKSI

dve vrsti, 400 g, Adamič

DELAJ DOBRO. DELAJ
NAJBOLJŠE.
JEJ DOBRO.
JEJ NAJBOLJŠE.

Odkrijte medeni raj, sanje naših prednikov, ki so preživele stoletja. Spoznajte najglablje družinske skrivnosti, ki se iz roda v rod prenašajo že 9 generacij. Okusite skrbno izbrane sestavine narave, iz katerih z ljubeznijo in strastjo oblikujemo najboljše izdelke iz medu in satja že vse od leta 1757.

Družina Perger



Ne vsebuje jajc ne mleka.

BIO MEDENO TESTO
za medenjake, 450 g, Perger

Brez glutena, želatine in laktoze.



ANANAS
GOZDNI SADEŽI
JAGODA
INGVER

BIO ŽELE BONBONI Z MEDOM
več okusov, 70 g, Perger



KAVA BLED
mleta, 100 g, Kolektiv 22



Z matičnim mlečkom, cvetnim prahom in propolisom ne vsebujejo jajc ne mleka.



BIO MEDENJAKI
navadni, z medeno glazuro, pirini, 150 g, Perger

Medenjaki so najbolj tradicionalno slovenski piškoti.



ČAJNO PECIVO

FROLINI

ROŽICE Z MARMELADO

ŽEPKI MARELICA

MASLENI Z LEŠNIKI

PIRINI

KEKSI

več vrst in okusov,
300 g ali 500 g,
Pekarna Brumat



JANEŽEVI UPOGNJENCI

VANILJEVI ROGLJIČKI

VETRCI

KEKSI

več vrst in okusov, 180 g ali
400 g, Slaščičarstvo Simona



BRESKVICE

DOMAČI MEŠANI

IRENA DOMAČI

LINŠKE OČI

OREHOVI ROGLJIČKI

VANILJEVI ROGLJIČKI

KEKSI

več vrst in okusov, 500 g ali 1 kg,
Slaščičarna Sacher



BRESKVICE LAHKO TUDI ZAMRZNEMO

Breskvice shranimo v dobro zaprti posodi v hladilniku. Če jih bomo zamrznili, jih v posodo položimo v plasteh, ločenih s plastičnim papirjem za peko. Posodo pokrijemo, breskvice pa lahko v zamrzovalniku hranimo do 2 meseca.



Keksi in kava, njami

TABLICA, ČOKO BARVANKA

Ker je treba negovati otroka v sebi je Lucifer pripravil prvi dve Čoko barvanki-Mojca Pokrajculja ter Rdečo kapico.

Gre za mlečno čokolado, ki je veliko več kot le čokolada. V notranjosti vas čaka pobarvanka, ki jo lahko nato zložite v čisto pravo knjižico in se seveda nagradite s koščkom čokolade.



**MOJCA POKRAJČULJA
RDEČA KAPICA**

ČOKO BARVANKA
iz mlečne čokolade
- 38 %, dva motiva,
100 g, Lucifer

**MLEČNA
TEMNA
ŠKATLICA MLEČNA
ŠKATLICA TEMNA**



ČOKOLADA LUCI
več vrst, različni motivi,
32 g, Lucifer

**ČOKOLADA
ČOKOLADNI SVET**
96 g, Lucifer

**ČOKOLADA
THINK PINK**
100 g, Lucifer



**MALINE IN
BRUSNICE**
v ruby čokoladi,
125 g, Lucifer

TEMNA ČOKOLADA
s cvetnim prahom,
50 ali 100 g,
Medeni darovi



**MEDENA
MEDENA META
MEDENA POMARANČA**



ČOKOLADA BERRYSHKA
več vrst, 120 g



**ČOKOLADNE PRALINE
PREMIUM BERRYSHKA**
160 g



**ČOKOLADNI LONČKI
BERRYSHKA**
210 g



PRALINE BERRYSHKA
male 140 g ali velike 280 g

ELEGANTNA STVARITEV BOŽANSKIH OKUSOV.

Izvirni okusi dolenske destilarne in čokoladnice v objemu kočevskega pragozda razkrivajo skrivnosti in ustvarjajo vrhunske žgane pijače, likerje pisanih okusov premium kakovosti in ročno izdelanih čokolad prefinjenih in elegantnih oblik.

Slovenska blagovna znamka, večkratni dobitnik mednarodnih priznanj za vrhunsko kakovost.

Vsi izdelki blagovne znamke Berryshka se odlikujejo z najvišjo mednarodno priznano kakovostjo, s skrbno izbranimi bogatimi, naravnimi in žametnimi okusi, z nizko vsebnostjo sladkorjev, so brez dodanih umetnih barvil in aditivov. Edinstvena sestavina vseh naših pijač je naravna izvirska voda iz naše destilarne in čokoladnice, izpod starodavnih krošenj kočevskega gozda - največjega pragozda v Srednji Evropi.

Berryshka 





OKUSI SLOVENSkih POKRAJIN UJETI V ŽLAHTNI ČOKOLADI

Okusi Slovenije so plod znanja, domiselnosti, bogatih izkušenj in predanosti slovenskega družinskega podjetja. Njihovo poslanstvo je ponuditi tradicionalne slovenske izdelke na svež, unikaten način, ob tem pa ohraniti njihovo v dolgih desetletjih obrušeno bistvo. Žlahtni belgijski čokoladi do dodali visoko kakovostne orešččke, začimbe in suho sadje, ki predstavljajo posamezne slovenske pokrajine, ter tako ob pomoči izvrstnih oblikovalcev ustvarili kolekcijo ročno izdelanih čokolad s posipi v lični beli embalaži. Okusi Slovenije so zato lahko tudi prefinjeno, izjemno darilo.

Čokolada vsebuje najmanj 54 % kakavovih delov in je ročno izdelana.



TEMNA ČOKOLADA (53 %) S 23 KARATNIMI ZLATIMI LISTIČI
90 g, Okusi Slovenije

Okusi Slovenije

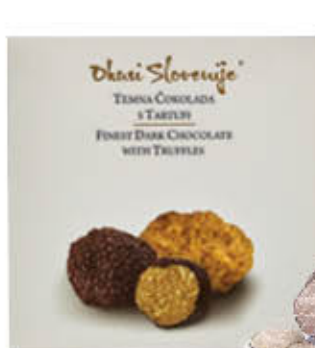
VRHUNSKI TEMNI ČOKOLADI

dodamo najkvalitetnejše suho sadje in sadeže, ki predstavljajo slovenske pokrajine. Tako pripravljeno čokolado ovijemo v bel ovoj, tako kot narava ovije in zaščiti sveža kakavova zrna.



**TEMNE ČOKOLADE
OKUSI SLOVENIJE**

več okusov, 90 g,
80 g ali 60 g



**TESTENINE
OKUSI SLOVENIJE**
dve vrsti, 250 g



**REZANCI
OKUSI SLOVENIJE**
več vrst, 200 g



**BUČNO ALI
EKSTRA DEVIŠKO
OLIVNO OLJE
OKUSI SLOVENIJE**
220 ml

VRTENJE KOZARCA

ni le modna muha, ampak s tem sprostimo številne med seboj prepletene arome.

Vino vedno natočimo v kozarec le do tretjine.

KAKO DRŽIMO KOZAREC

Kozarec držimo vedno za pecelj, nikoli za telo. Držanje za zgornji del je poleg estetske – poznajo se prstni odtisi – tudi strokovna napaka, saj se vino segreva.

Kozarec vrtimo z zapetjem, nikoli s celo roko.



CHARDONNAY
MODRA FRANKINJA
SAUVIGNON
RUMENI MUŠKAT

Minister za zdravje opozarja: prekomerno pitje alkohola lahko škoduje zdravju.



VINO

več vrst, 0,75 l ali 1 l, Emino



EXCLUSIVE
MODRA FRANKINJA
JUBILEJNO

VINO

več vrst, 0,75 l, Amon

VINO

belo, malvazija ali rdeče rofošk 0,75 l, Rodica

VINO

rumeni muškati, 500 ml, Rodica

CHILLI VINO

dve vrsti: belo polsladko ali rose sladko, čili, 0,5 l, Čebelarstvo Mlakar

Zaključek

radi
imamo
domače

Veseli smo, da vam na policah svojih prodajalnih lahko ponudimo najboljše, kar je zrastle na naših poljih, sadovnjakih in vinogradih, kar so z vso potrebno skrbnostjo in ljubeznijo ter ob spoštovanju slovenske tradicije ustvarile roke naših rojakov. V ponos nam je, da smo v skrbi za dobro, zdravo hrano z enotno platformo povezali številne lokalne proizvajalce, ki verjamejo v svoje smelo poslanstvo, podprli njihovo delovanje in sočasno poskrbeli tako za razvoj posameznih lokalnih okolij kot slovenskega kmetijstva v celoti. In – drži – lepo je delati z roko v roki, biti si blizu, delati za dober namen.



Izdelki Radi imamo domače so na voljo v 247 Mercatorjevih prodajalnih po vsej Sloveniji, ki jih prikazujemo na zemljevidu.

Ob tem želimo izpostaviti, da se nabor izdelkov razlikuje od trgovine do trgovine.

V letaku so predstavljeni samo nekateri lokalni izdelki. Vsi izdelki v projektu Radi imamo domače niso v ponudbi v vseh naših trgovinah, temveč so glede na možnosti dobaviteljev različno razporejeni v izbranih trgovinah.



Izdajatelj:
Poslovni sistem Mercator, d.d.,
Dunajska cesta 107,
1000 Ljubljana, Slovenija

Uredništvo:
Tina Bajde,
Poslovni sistem Mercator, d.d.,
Dunajska cesta 107,
1000 Ljubljana, Slovenija

Oblikovanje:
Jasmina Brebec,
Mercator IP, d.d.,
Dunajska cesta 110,
1000 Ljubljana, Slovenija

Tisk:
Tiskarna Salomon d.o.o.,
Vevška c. 52,
1260 Ljubljana - Polje