



*radi
imamo
domače*

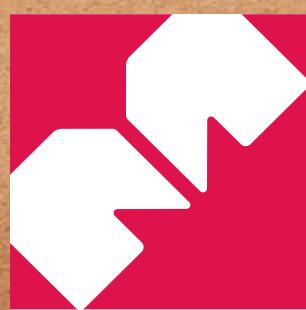
Vključeni
recepti



NAJBOLJŠI PONUDNIK LOKALNIH IZDELKOV

Nova ponudba po vsej Sloveniji.

www.mercator.si



Mercator
moj najboljši sosed



DOMAČE IN LOKALNO NAM JE ŠE POSEBEJ BLIZU.

Ker so v lokalnih izdelkih naša tradicija, naši običaji in domači okusi. Ker lokalni pridelovalci in proizvajalci hrano pridelujejo in pripravljajo z ljubeznijo do svoje zemlje in svojih ljudi. Ker svoje izdelke postavijo na mizo tudi za svojo družino. Ker se med seboj poznamo, se podpiramo in si želimo samo dobro. Zato smo se z našimi lokalnimi proizvajalcji še tesneje partnersko povezali.

EKSKLUSIVNIH 56 VRST DOMAČIH IZDELKOV POD SKUPNO BLAGOVNO ZNAMKO.

S ponosom vam predstavljamo novo družino 56 domačih lokalnih izdelkov pod skupno blagovno znamko, ki se je pridružila obstoječim 1.400 lokalnim izdelkom Radi imamo domače.

Domače je preprosto dobro. Zato je tudi podoba naše nove linije izdelkov preprosta. Podobe in znaki lokalnih pridelovalcev so jasno vidni, saj želimo ohraniti njihovo prepoznavnost in poreklo, dodajamo pa vso podporo, ki jo lahko nudi največji domači trgovec.



**NOVA
podoba**

**lokalni
partner**

**lokalno
poreklo**



BIO jogurt Radi imamo domače

tekoči, iz Posočja, iz nehomogeniziranega mleka, 3,5 % m. m., 500 g, Mlekarna Planika



Kefir Radi imamo domače

iz Posočja, iz nehomogeniziranega mleka, 1,1 % m. m., 500 g, Mlekarna Planika





 Loška MLEKARNA

Kisla smetana
Radi imamo domače
iz nehomogeniziranega mleka, 250 g,
Loška mlekarna



 Loška MLEKARNA

Bio skuta
Radi imamo domače
nepasirana, iz nehomogeniziranega mleka,
do 35 % m. m., 500 g, Loška mlekarna



Domači sadni jogurt Radi imamo domače

več okusov, gozdní sadeži, bezeg, jabolko-ingver, jagoda, borovnica ali marelica, 500 g, Gorički raj



Jogurtova pita z gozdnimi sadeži





SESTAVINE ZA 24 PORCIJ:

Krhko testo:

- 400 g pšenične bele moke Radi imamo domače
- 220 g masla Radi imamo domače
- 100 g sladkorja
- 1 vanilin sladkor
- 1 pečilni prašek
- 4 rumenjaki

Nadev:

- 700 g jogurta borovnica ali jagoda Radi imamo domače
- 250 g kisle smetane Radi imamo domače
- 6 žlic pšenične bele moke Radi imamo domače
- 2 vanilijeva sladkorja
- 120 g sladkorja
- lupinica 1 limone
- 4 beljaki

Jagodičevje:

- 400 g zamrznjenih gozdnih sadežev

POSTOPEK:

Jagodičevje:

- Zamrznjene gozdne sadeže stresemo v cedilo in jih odtajamo.

Krhko testo:

- Vse sestavine, razen masla, zmešamo skupaj.
- Hladno maslo narežemo na kocke in ga primešamo k ostalim sestavinam.
- Med miksanjem se bo zmes oblikovala v drobtine, ki jih nato stisnemo v kepo.
- Kepo testa razpolovimo, vsako polovico pa povijemo s prozorno folijo za živila.
- Eno postavimo v hladilnik, drugo pa v zamrzovalnik, oboje pa za 30 minut.

Nadev:

- Beljake stepemo do čvrstega snega.
- V posodi z mikserjem zmešamo kislo smetano, vanilin sladkor, sladkor, moko in lupinico ene limone.
- Na koncu s spatulo primešamo še sneg iz beljakov.

Oblikovanje:

- Na delovno površino položimo list papirja za peko in na njemu razvaljamo testo iz hladilnika do velikosti dna izbranega pekača.
- Razvaljano testo s papirjem za peko postavimo v pekač.
- Po testu zlijemo jogurtov nadev.
- Odmrznjenim gozdnim sadežem odlijemo odvečno tekočino in jih razporedimo po jogurtovem nadevu.
- Iz zamrzovalnika vzamemo drugo polovico testa in jo na grobo naribamo po vsej površini pite.

Peka:

- Pito pečemo 50-60 minut pri 180 °C.



Loška MLEKARNA

Bio sir

Radi imamo domače

poltrdi, iz slovenskega
ekološkega
nehomogeniziranega
mleka, 45 % m. m. v S.S.,
pakiran, 250 g,
Loška mlekarna

Loška MLEKARNA

Bio sir

Radi imamo domače

poltrdi s čilijem, iz
slovenskega ekološkega
nehomogeniziranega
mleka, 45 % m. m. v S.S.,
pakiran, 250 g,
Loška mlekarna

Loška MLEKARNA

Maslo

Radi imamo domače

iz pasterizirane nehomogenizirane sladke
smetane, 240 g,
Loška mlekarna





Planika
- MLEKARNA -

Sit Tolminc

Radi imamo domače

polnomastni trdi sir iz slovenskega nehomogeniziranega mleka, pakiran, cca. 410 g
Mlekarna Planika



Planika
- MLEKARNA -

Planinski sir

Radi imamo domače

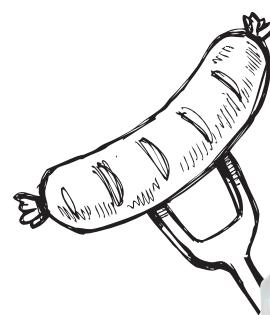
poltrdi, iz nehomogeniziranega mleka iz Posočja, pakiran, cca. 518 g,
Mlekarna Planika





Domače hrenovke Radi imamo domače

iz Posočja v naravnem
ovoju, pakirane, 290 g,
Alpija



Mini hrenovke Radi imamo domače

v naravnem ovoju,
pakirane, cca. 350 g,
Grajske mesnine Sevnica



Bela zaseka Radi imamo domače

220 g, Kodila



Tlačenka Radi imamo domače

mini, pakirana,
450 g,
KZ Laško





Groba pašteta
Radi imamo domače
220 g, Kodila



Suha domaća salama
Radi imamo domače
pakirana, 280 g,
Mesnine Bohinja



Suha domaća klobasa
Radi imamo domače
pakirana, 280 g,
Mesarija Kragelj



Domaća klobasa
Radi imamo domače
za kuhanje, pakirana,
cca. 250 g, KGZ Idrija



45'
vzhajanja

+90'

Hrenovke v kvašenem testu

SESTAVINE ZA 8 PORCIJ:

Testo:

- 350 g pšenične bele moke Radi imamo domače
- 0,5 vrečke suhega kvasa
- 130 g navadnega jogurta Radi imamo domače
- 100 ml mleka
- 3 žlice olja
- 1 žlička soli

Hrenovke:

- 2 paketa hrenovk Radi imamo domače

Premaz:

- 1 jajce
- 5 žlic mleka

POSTOPEK:

Oblikovanje:

- Vse sestavine zmešamo skupaj in pregnetemo, da dobimo gladko in nelepljivo testo.
- Postavimo ga v posodo, pokrijemo z vlažno krpo in pustimo vzhajati na toplem 1 uro.
- Testo oblikujemo v debelo kačo in jo narežemo na 8 enakih delov - kačo razpolovimo, dobljeni polovici zopet razpolovimo, na koncu pa razpolovimo še četrtine.
- Vsak kos razvaljamo do pravokotnika, ki naj v višino meri 1x, v dolžino pa 1,5x dolžine hrenovke.
- V konec pravokotnika zarežemo resice, vzporedne z daljšo stranico, dolge pa naj bodo približno 4 cm.
- Na konec, nasproten resicam, položimo hrenovko in jo tesno zavijemo proti resicam.
- Ko pridemo do resic, jih poveznemo čez zavito hrenovko tako, da je med njimi nekaj milimetrov prostora.
- Postopek ponovimo za vse hrenovke, nato jih pokrijemo s krpo in pustimo vzhajati 30 minut.

Peka:

- Jajce in 5 žlic mleka zmešamo skupaj.
- Oblaćene hrenovke razporedimo po pekaču, prekritem s papirjem za peko in jih premažemo z mešanicom mleka in jajc.
- Pečemo jih 15-20 minut pri 200 °C.





zmleto
na mlinske
kamne

KOZJANSKI MLIN



Pirina moka
Radi imamo domače

polnozrnata, 1 kg, Kozjanski mlin

KOZJANSKI MLIN



Pšenična bela moka
Radi imamo domače

TIP 500, 1 kg, Kozjanski mlin





KMETIJA OVSENJAK



Fidelini tanki rezanci Radi imamo domače

500 g, Kmetija Ovsenjak



Testenine



Bandur

Ribana kaša Radi imamo domače

500 g, Testenine Bandur



Pšenični zdrob
Radi imamo domače
polnozrnat, 500 g, GreGurMan



Pirin zdrob
Radi imamo domače
polnozrnat, 500 g, GreGurMan

Solata z ajdovo kašo in bučo



SESTAVINE ZA 4 PORCIJ:

- 200 g ajdove kaše Radi imamo domače
- 0,5 buče hokaido
- 100 g mlade špinače
- 1 rdeča čebula
- 100 g lešnikov
- 5 žlic bučnega olja Radi imamo domače
- 3 žlice jabolčnega kisa Radi imamo domače
- sol
- poper
- rastlinsko olje

POSTOPEK:

Bučne kocke:

- Pečico segrejemo na 200 °C.
- Iz buče z žlico postrgamo laske in semena.
- Bučo narežemo na krhlje. Če nam uspe, jih olupimo z lupilcem za krompir, drugače pa z ostim nožem.
- Krhlje narežemo na enakomerne kocke.
- Bučne kocke razporedimo po pekaču, prekritem s papirjem za peko in jih solimo ter popramo, nato pa še pošpricamo z rastlinskim oljem.
- Kocke pečemo 20-30 minut pri 200 °C, nato jih ohladimo.

Solata:

- Ajdovo kašo skuhamo po navodilih z embalaže, nato jo popolnoma ohladimo.
- Lešnike popražimo na ponvi in jih na grobo stremo.
- Čebulo sesekljamo na drobne kocke, špinačo pa stresemo na kupček in jo z nožem z 2-3 rezimi na grobo narežemo.
- Čebulo in špinačo zmešamo z ohlajeno ajdovo kašo.
- Dodamo mešanico bučnega olja in jabolčnega kisa in znova premešamo.
- Solimo po okusu.
- Po vrhu razporedimo bučne kocke, stresemo pražene lešnike in pokapljamamo z bučnim oljem.







Domači jabolčni kis
Radi imamo domače

1 l, Kmetija Simonič





Ajdova kaša
Radi imamo domače
500 g, Kot doma



Bučno olje
Radi imamo domače
500 ml, Spovano





euro vrt Ptuj
d.o.o.

Rdeča pesa
Radi imamo domače
v nalivu, brez konzervansov,
690 g, Euro vrt Ptuj



euro vrt Ptuj
d.o.o.

Domače kislo zelje
Radi imamo domače
v nalivu, brez konzervansov,
680 g, Euro vrt Ptuj



biodobro

BIO omaka iz čemaža
Radi imamo domače
presna, 125 g,
Biodobro





Kmetija
Simončič

Rdeči vinski kis
Radi imamo domače
1 l, Kmetija Simončič



Kot doma
izdelano v Sloveniji

Sončnično olje
Radi imamo domače
hladno stiskan, 750 ml,
Kot doma



KMETIJA METLIKA

**Ekstra deviško
oljčno olje**
Radi imamo domače
500 ml, Kmetija Metlika



45'

Kremna polenta s tolmincem in ragu s klobaso

SESTAVINE ZA 4 PORCIJ:

Kremna polenta s tolmincem:

- 1 skodelica polente
- 4 skodelice vode
- 0,5 žličke soli
- 20 g masla
- 100 g tolminca

Ragu s klobaso:

- 2 klobasi za kuhanje
- 1 žlička timijana
- 2 čebuli
- 1 paprika
- 1 žlička dimljene paprike
- 1 žlica olja
- 100 ml suhega rdečega vina
- 200 ml jušne osnove
- 400 g paradižnikovih koščkov iz konzerve
- sol
- poper



POSTOPEK:

Kremna polenta s tolmincem:

- V lonec zlijemo vodo in frcnemo sol. Postavimo ga nad srednji ogenj.
- Ko voda zavre, vanjo z metlico vmešamo polento.
- Kuhamo po navodilih z embalaže - 30 minut, vmes pa vsake toliko premešamo.
- Ko je kuhanja, polento odstavimo in vanjo vmešamo najprej maslo, nato pa še na drobno naribani sir tolminc.

Ragu s klobaso:

- Širok lonec ali višjo ponev postavimo nad srednji-visok ogenj in vanjo vlijemo olje.
- Klobasi narežemo na enakomerna kolesca, ki jih stresemo v vroče olje in jih med občasnim mešanjem pražimo 3 minute.
- Iz lonca začasno pobremo klobaso in jo odložimo na krožnik.
- V vročo maččobo stresemo na drobno nasekljano čebulo.
- Pražimo, da čeba postekleni, nato dolijemo suho rdeča vino.
- Med mešanjem postrgamo zapečene dele z dna posode in kuhamo, dokler vino skoraj popolnoma ne povre.
- V posodo vržemo na kocke narezano papriko ter po eno žličko timijana ter dimljene mlete paprike.
- Dobro pomešamo, nato vlijemo jušno osnovo in paradižnikove koščke.
- Kuhamo 5 minut, nato dodamo pečene kolute Kuhamo nadaljnjih 10 minut, oz. dokler se paprika ne zmehča.
- Solimo in popramo po okusu.

Postrežba:

- Na polento naložimo ragu iz klobase, čez pa nastrgamo sir tolminc.





Polenta
Radi imamo domače
 instant, 500 g, Kot doma



Prosena kaša
Radi imamo domače
 500 g, Kot doma



Domaćija Brozović

Sadni sirup bezeg
Radi imamo domače
700 ml,
Domačija Brozović

SADNI SIRUP BEZEG

Podpečan

Sadni sirup malina
Radi imamo domače
1 l, Podpečan

SADNI SIRUP MALINA

Podpečan



Prosena kaša s skuto in breskovo marmelado

SESTAVINE ZA 4 PORCIJ:

- 150 g prošene kaše Radi imamo domače
- 600 ml mleka
- 200 g skute Radi imamo domače
- 1 zvrhana žlica breskove marmelade Radi imamo domače
- 1 ščepec soli



POSTOPEK:

- V kozico zlijemo mleko in dodamo sol ter prošeno kašo.
- Ko mleko zavre, ogenj zmanjšamo. Med stalnim mešanjem kuhamo 10 minut, da se kaša zgosti, pri tem pa pazimo, da se ne prime na dno kozice.
- Primešamo skuto in marmelado.
- Kuhamo še 5 minut, nato kašo še vročo postrežemo.

BERCE

Breskova marmelada

Radi imamo domaće

ekstra domaća, 330 g, Berce





PREDELAVA SADJA
od 1968

TRSTENJAK

SLOVENSKI PROIZVOD
DRUŽINSKA TRADICIJA

Radi imamo domače

Grozdni sok
Radi imamo domače

motni, iz 1,5 kg sveže
iztisnjenih slovenskega
grodja, 1 l, Trstenjak





Jabolčni sok

Radi imamo domače

bistri, iz 1,6 kg svežih slovenskih
jabolk, brez konzervansov, 1 l,
Domačija Grčin



Hišni čaj

Radi imamo domače

za lepši dan, 25 g,
Dobrote dolenske



Granola Radi imamo domače

malina, presna, bio,
brez dodanega sladkorja, brez
glutena, 300 g, DrobTinka



Granola Radi imamo domače

z okusom čokolade, presna, bio,
brez dodanega sladkorja,
brez glutena, 300 g, DrobTinka





Sadje v čokoladi
Radi imamo domače
mix, 150 g, Cukrček



Čokoladni oreški
Radi imamo domače
mix, 150 g, Cukrček



Janeževi upognjenci
Radi imamo domače
200 g, Pekarna Težak

Bio pirini keksi
Radi imamo domače
z bučnimi semenji, iz
ekološke predelave,
ročno izdelano, 100 g,
Pomelaj





*radi
imamo
domače*

LOKALNI SLOVENSKI IZDELKI

Ker so nam blizu.

30 PARTNERJEV, 56 VRST DOMAČIH IZDELKOV

Naša linija je nastala v sodelovanju s 30 partnerji med lokalnimi proizvajalci in šteje 56 vrst domačih izdelkov.

Seveda si bomo prizadevali širiti krog partnerjev in nenehno povečevati nabor izdelkov.

S stalno ponudbo domačih izdelkov naše nove linije na pol-icah želimo krepiti moč skupne blagovne znamke, predvsem pa želimo doseči še več kupcev, ki nam zaupajo in se najraje odločijo za nakup domačega. Kajti to, da podpremo domače, niso le dobre želje, ampak so zelo konkretna dejanja.



*radi
imamo
domače*



NOVO



**EKSKLUVNE DOMAČE IZDELKE NAJDETE
V VEČ KOT 200 NAŠIH PRODAJALNAH
S PONUDBO RADI IMAMO DOMAČE.**