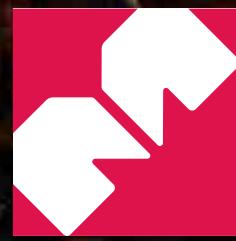




radi
imamo
domače

DOMAČE JE PREPROSTO DOBRO

Ker lokalni pridelovalci hrano pridelujejo z ljubeznijo do svoje zemlje in svojih ljudi, svoje izdelke pa postavljajo na mizo tudi za svojo družino.



Mercator
moj najboljši sosed

NAJBOLJŠI PONUDNIK LOKALNIH IZDELKOV

 SLOVENIA
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
CANDIDATE 2021



Povezuje nas OKUS PRISTNOSTI



V Mercatorju imamo, prav tako kot vi, radi domače. Zato povezujemo izdelke manjših lokalnih proizvajalcev iz vse Slovenije v pestro ponudbo, ki je na naših policah označena z rdečim srcem. S ponosom vam nudimo več kot 1400 vrst izdelkov Radi imamo domače v kar 259 Mercatorjevih prodajalnah po vsej Sloveniji.

Tako velika izbira je možna zaradi našega neverjetnega naravnega bogastva okusov v kar 24 gastronomskih regijah in 3 vinorodnih deželah, ki se skupaj ponašajo s 365 značilnimi lokalnimi in regionalnimi jedmi in pijačami. Posebnosti naše gastronomije izvirajo v stičišču alpskega, mediteranskega in kraškega ter panonskega okolja, vsaka gastronomski regija pa je tako rekoč svet zase. In ker je Mercator s svojo mrežo trgovin najboljši sosed v prav vsakem od teh lokalnih okolij, je tudi naše sodelovanje z manjšimi dobavitelji zelo uspešno. Skupaj z izbranimi dobavitelji smo ustvarili novo skupno linijo Radi imamo domače, ki šteje še dodatnih 66 vrst domačih dobrot, od mleka in mlečnih izdelkov, mesnin, domačih sokov in sirupov, sladkih prigrizkov, mlevskih izdelkov, marmelad do medu. S pestro in stalno ponudbo domačih izdelkov nove linije Radi imamo domače tako hkrati zadovoljimo povpraševanje kupcev in krepimo položaj manjših proizvajalcev.

Letos je Mercator tudi podpornik projekta Slovenske Turistične organizacije Slovenija Evropska gastronomski regija 2021, ki predstavlja našo kulinariko Evropi, saj povezani lahko naredimo več, da bo naša dežela tudi po odlični hrani postala še bolj znana in priznana. Hkrati pa tudi sami odkrivamo značilnosti in skrivnosti naše kulinarike in letos vsak mesec spoznavamo tradicionalne jedi in recepte katere od naših najbolj znanih gastronomskih regij. Pri tem so izdelki Radi imamo domače, seveda, nepogrešljivi, tako kot ljubezen do tega, kar je naše, domače, pristno in dobro.

Preverite tudi druge novosti, ki so plod domiselne proizvodnje tradicionalnih domačih izdelkov v sodobnih različicah, ki nastajajo pri vaših lokalnih proizvajalcih in tistih z drugih konceptov naše lepe dežele.

**180
NOVIH
IZDELKOV
V ENEM LETU***

Nova linija izdelkov **RADI IMAMO DOMAČE NAM JE POSEBEJ PRI SRCU**

V Mercatorju smo vedno spodbujali domače proizvajalce, naj razvijajo nove, inovativne izdelke z dodano vrednostjo za kupce. Tako so tudi manjši proizvajalci in družinske kmetije s sodelovanjem z Mercatorjem dobile odlično prilčnost za krepitev svoje dejavnosti. Kar nekaj manjših dobaviteljev je prodajo svojih izdelkov iz nekaj Mercatorjevih trgovin v bližini razširilo v naše trgovine v drugih slovenskih regijah. Najdete jih na policah, označenih z rdečim srčkom.

Iz dobrega sodelovanja pa je nedavno dozorela tudi odlična zamisel in nastala je nova, skupna linija izdelkov Radi imamo domače. Embalaža naše linije, ki zdaj šteje 66 vrst izdelkov, je oblikovana preprosto, z jasno označenim poreklom izdelka, lepo so vidni tudi ime in znak vsakega proizvajalca ter rdeč srček, naš simbol za izdelke lokalnih proizvajalcev. S stalno ponudbo domačih izdelkov naše nove linije na policah želimo tako večati moč skupne blagovne znamke Radi imamo domače, predvsem pa želimo še več kupcem, ki nam zaupajo, ponuditi dobro in domače.



LOKALNI SLOVENSKI IZDELKI

Ker so nam bili.





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 66 VRST DOMAČIH IZDELKOV POD SKUPNO BLAGOVNO ZNAMKO.

S ponosom vam predstavljamo novo družino 66 domačih lokalnih izdelkov pod skupno blagovno znamko, ki se je pridružila obstoječim 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.



KEFIR
RADI IMAMO DOMAČE
iz Posočja, iz
nehomogeniziranega
mleka, 1,1 % m. m.,
500 g, Mlekarna Planika



DOMAČI JOGURT
RADI IMAMO DOMAČE
iz lokalno pridelanega
nehomogeniziranega
mleka, 500 g,
Gorički raj

BIO JOGURT
RADI IMAMO DOMAČE
tekoči, iz Posočja, iz
nehomogeniziranega
mleka, 3,5 % m. m.,
500 g, Mlekarna Planika



DOMAČI SADNI JOGURT
RADI IMAMO DOMAČE
več okusov, 500 g, Gorički raj





JOGURTOVA PITA Z GOZDNIМИ 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 pecilni prašek
- 4 rumenjaki Radi imamo domače

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 Radi imamo domače

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.

Gratiniran telj

NARASTEK IZ
CVETAČE IN
BROKOLIJA S SKUTO





SESTAVINE ZA 8 PORCIJ:

V decembru so nas kar zasuli z darili. Očitno je zadnje čase v modi, da Božiček poleg klasičnih stvari podari tudi kalorije in špeh, saj smo mnogi v novo leto zakorakali sočnejši.

Januarja se tako običajno skregamo z ogljikovimi hidrati in jih pošljemo nekam, zato lahko končno pridejo na vrsto lažji recepti.

Duet cvetače in brokolija se vedno izvrstno odreže v jedeh, skromnih z OH, za bogat okus pa poskrbita skuta in kisla smetana. Po gratiniranju pa postane tale narastek prava poslastica.

Za narastek si priskrbi:

- 1 glava cvetače
- 1 glava brokolija
- 500 g skute Radi imamo domače
- 2 jajci Radi imamo domače
- 2 žlici kisla smetana
Radi imamo domače
- 150 g nastrganega sira
Radi imamo domače
- 1 žlička soli
- poper
- maslo

- Brokoli in cvetačo natrgaj na cvetke in jih 20 minut kuhanj v slanem kropu. Vodo odlij, zelenjavno pa na grobo zmečkaj s tlačilcem krompirja.
- Ko se zelenjavna zmečkanina malce ohladi, k njej vmešaj jajce, skuto, kisla smetano, sol, poper in 100 g sira. Vse skupaj pošteno zmešaj in stresi v ognjevaren pekač, ki ga poprej namažeš z masлом.

- Pekač zalučaj v pečico, segreto na 180 °C. Po 30 minutah po narastku razporedi še preostal sir in ga vrni v pečico za dodatnih 15 minut.

- Topel narastek nareži in se ga loti z gromozanskim poprazničnim apetitom. Najbolje pa je, da se po obedu ne počutiš kot žakelj peska.



KISLA SMETANA RADI IMAMO DOMAČE

iz nehomogeniziranega mleka, 250 g, Loška mlekarna

BIO SKUTA RADI IMAMO DOMAČE

nepasirana, iz nehomogeniziranega mleka, do 35 % m. m., 500 g, Loška mlekarna



SIT TOLMINC RADI IMAMO DOMAČE

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



PLANINSKI SIR RADI IMAMO DOMAČE

polmastni, poltrdi, iz nehomogeniziranega mleka iz Posočja, pakiran, cca. 650 g, Mlekarna Planika



MASLO RADI IMAMO DOMAČE

iz pasterizirane nehomogenizirane sladke smetane, 240 g, Loška mlekarna

POLTRDI POLTRDI S ČILIJEM



BIO SIR RADI IMAMO DOMAČE

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

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 Radi imamo domače
- 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 poveznamo 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.
- Oblečene hrenovke razporedimo po pekaču, prekrite s papirjem za peko in jih premažemo z mešanicom mleka in jajc.
- Pečemo jih 15-20 minut pri 200 °C.





PAŠTETA
RADI IMAMO DOMAČE
groba, pakirana, 220 g,
Kodila



TLAČENKA
RADI IMAMO DOMAČE
mini, pakirana, 450 g,
KZ Laško



HAMBURŠKA SLANINA
RADI IMAMO DOMAČE
pakirana, cca. 250 g,
KZ Laško



MINI HRENOVKE
RADI IMAMO DOMAČE
v naravnem ovoju,
pakirane, cca. 350 g,
Grajske mesnine Sevnica



DOMAČE HRENOVKE
RADI IMAMO DOMAČE
iz Posočja v naravnem ovoju,
pakirane, 290 g, Alpija



PREKAJENI VRAT
RADI IMAMO DOMAČE
pakiran, cca 500 g,
Grajske mesnine Sevnica



SUHA DOMAČA
SALAMA
RADI IMAMO DOMAČE
pakirana, 280 g,
Mesnine Bohinja



SUHA DOMAČA
KLOBASA
RADI IMAMO DOMAČE
pakirana, 280 g,
Mesarija Kragelj



DOMAČA KLOBASA
ZA KUHANJE
RADI IMAMO DOMAČE
pakirana,
cca. 270 g, KGZ Idrija



PANCETA
RADI IMAMO DOMAČE
pakirana,
cca 350 g,
Mesarija Kragelj

KREMNA POLENTA S TOLMINCEM IN RAGU S KLOBASO

SESTAVINE ZA 4 PORCIJE:

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 frčnemo 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 maščobo stresemo na drobno nosekljano čebulo.
- Pražimo, da čebula postekleni, dolijemo suho rdečo 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.



JAJCA
RADI IMAMO DOMAČE

hlevska reja, 10/1,
Kmetija Hrvatič



**PIRIN
PŠENIČNI**

ZDROB
RADI IMAMO DOMAČE
500 g, GreGurMan

POLENTA
RADI IMAMO DOMAČE
instant, 500 g, Kot doma

KAŠA
RADI IMAMO DOMAČE
500 g, Kot doma



zmleto
na mlinske
kamne



**PIRINA POLNOZRNATA
PŠENIČNA BELA**

MOKA
RADI IMAMO DOMAČE
1 kg, Kozjanski mlin



ŠIROKI REZANI
RADI IMAMO DOMAČE
valjani jajčni, 350 g



FIDELINI
RADI IMAMO DOMAČE
tanki rezanci, 500 g,
Kmetija Ovsenjak

RIBANA KAŠA
RADI IMAMO DOMAČE
500 g, Testenine Bandur



JABOLČNI RDEČI VINSKI

KIS RADI IMAMO DOMAČE
1 l, Kmetija Simonič

SONČNIČNO OLJE
RADI IMAMO DOMAČE
hladno stiskan, 750 ml,
Kot doma

EKSTRA DEVIŠKO
OLJČNO OLJE
RADI IMAMO DOMAČE
500 ml, Kmetija Metlika

BUČNO OLJE
RADI IMAMO DOMAČE
500 ml, Spovano



ČEMAŽ
ČEMAŽ Z
BUČNIMI
SEMINI

BIO PRESNA OMAKA
RADI IMAMO DOMAČE
125 g in 130 g, Biodobro



RDEČA PESA
RADI IMAMO DOMAČE
v naliwu, brez konzervansov,
690 g, Euro vrst Ptuj



KISLO ZELJE
RADI IMAMO DOMAČE
v naliwu, brez konzervansov,
660 g, Euro vrt Ptuj

SOLATA Z AJDOVO KAŠO IN BUČO



SESTAVINE ZA 4 PORCIJE:

- 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 ostrom nožem.
- Krhlje narežemo na enakomerne kocke.
- Bučne kocke razporedimo po pekaču, prekrite 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 rezmi 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.





CVETLIČNI MED
RADI IMAMO DOMAČE
450 g, Spovano



BRESKOVA MARMELADA
RADI IMAMO DOMAČE
ekstra domača, 330 g, Berce



BIO DRENOV KOMPOT
RADI IMAMO DOMAČE
370 g, Biodobro



ČOKOLADNI OREŠKI
RADI IMAMO DOMAČE
mix, 150 g, Cukrček



KORUZNI KREKERJI
RADI IMAMO DOMAČE
slani, z lanenimi semeni
in poprom, 100 g, Lotos

SADJE V ČOKOLADI
RADI IMAMO DOMAČE
150 g, Cukrček

BIO PIRINI KEKSI
RADI IMAMO DOMAČE
z bučnimi semeni, iz ekološke
predelave, ročno izdelano,
100 g, Pomelaj



MALINA
Z OKUSOM ČIKOLADE

JANEŽEVI UPOGNJENCI
RADI IMAMO DOMAČE
200 g, Pekarna Težak

GRANOLA
RADI IMAMO DOMAČE
presna, bio,
brez dodanega sladkorja,
brez glutena, 300 g,
DrobTinka



PROSENA KAŠA S SKUTO IN BRESKOVO MARMELADO



SESTAVINE ZA 4 PORCIJE:

- 150 g prosene 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 proseno 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.



midva
KUHAVA



SADNI SIRUP MALINA
RADI IMAMO DOMAČE
1 l, Podpečan



GROZDNI SOK
RADI IMAMO DOMAČE
iz 1,5 kg sveže iztisnjениh
slovenskega grozja, 1 l,
Trstenjak



JABOLČNI SOK
RADI IMAMO DOMAČE
motni, iz 1,6 kg sveže
iztisnjениh slovenskih
jabolk, 1 l, Trstenjak



JABOLČNI SOK
RADI IMAMO DOMAČE
100 %, 5 l,
KZ Šaleška dolina



SADNI SIRUP BEZEG
RADI IMAMO DOMAČE
700 ml,
Domačija Brozovič



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 dolenjske



JABOLKA CARJEVIČ
RADI IMAMO DOMAČE
Evrosad



GORENJSKA JURJEVA KAPA Z OCVIRKI
ZABELJENI ŽGANCI, NA VRHU PA KAPA
IZ JAJCNE OMLETE. TA RAZLICICA
NAMAKA NOGE V KISLO MLEKO, POD
KAPO PA IMA SE KOŠCKE ODLIKNE
DOMACE SUHE SALAME.



NOVO



180
NOVIH
IZDELKOV
V ENEM LETU*

OKUŠATI VEDNO NEKAJ NOVEGA

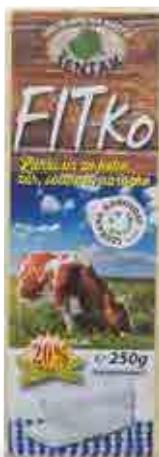
Star slovenski pregovor pravi, da gre ljubezen skozi želodec! Prav gotovo je veliko resnice v tej ljudski modrosti, zato vam želimo približati pestrosti in bogastva na naših policah novih okusov iz zakladnice mleka.



SIR CAMEMBER
pakiran, 300 g, Hecl



BIO SIR
pakiran, Planika



SIR ZA ŽAR
250 g, Fitko Šentak



PRVOŠOLČKOV SIR

poltrdi, polnomastni sir,
pakiran, Mlekarna Planika



KISLO MLEKO

v lončku,
300 g, Podjed



TEKOČI JOGURT

stračatela, 500 g,
KGZ Škofja Loka

Okus mladega kajmaka je blag in odličen za kombiniranje z najrazličnejšimi jedmi. Mnogi si ga z veseljem na debelo namažejo na svež kruh, najbolj pa je znan kot popestritev mesnih jedi z žara. Dodan v maso za polpete ustvari odlične domače burgerje, v zimskem času pa dopolnjuje meso za sarme.



MLADI SIR KAJMAK

s tartufi, 150 g,
KGZ Škofja Loka



TOPLJENI SIR EDAMEC

za mazanje s tartufi, več vrst,
150 g, KGZ Škofja Loka



Enostavne jedi z
malo kreativnosti
postanejo zvezde
gurmanske mize.



JOGURT

navadni ali sadni, 0,5 l,
Sirarna Čuš



ALBUMINSKA SKUTA IZ SIROTKE, BARONICA

Sirarna Čuš



SENE NO MLEKO

sveže, 1 l,
Kmetija
Reberšak



JAGODA PEČENO JABOLKO

DOMAČI JOGURT

iz senenega mleka,
sadni, 500 ml,
Kmetija Reberšak

DOMAČA SKUTA

iz senenega mleka, 500 g,
Kmetija Reberšak

KAJ SPLOH JE SENE NO 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.



MLADI SIR
v olju, 212 g,
Sirarstvo Videc



VIDEC
KOZJEREA IN
SIRARSTVO

SENE NO MLEKO

je korak naprej v ekološki rej, 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 oljnimi tropinami.

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

**IZ SENENEGA
MLEKA**

JOGURT

kozji, 200 g,
Sirarstvo Videc



SIR SONČEK

mladi, kozji, neslanji,
pakirani, polovička,
Sirarstvo Videc

SIR TINCL

poltrdi, kozji,
pakirani ali postreženi,
Sirarstvo Videc

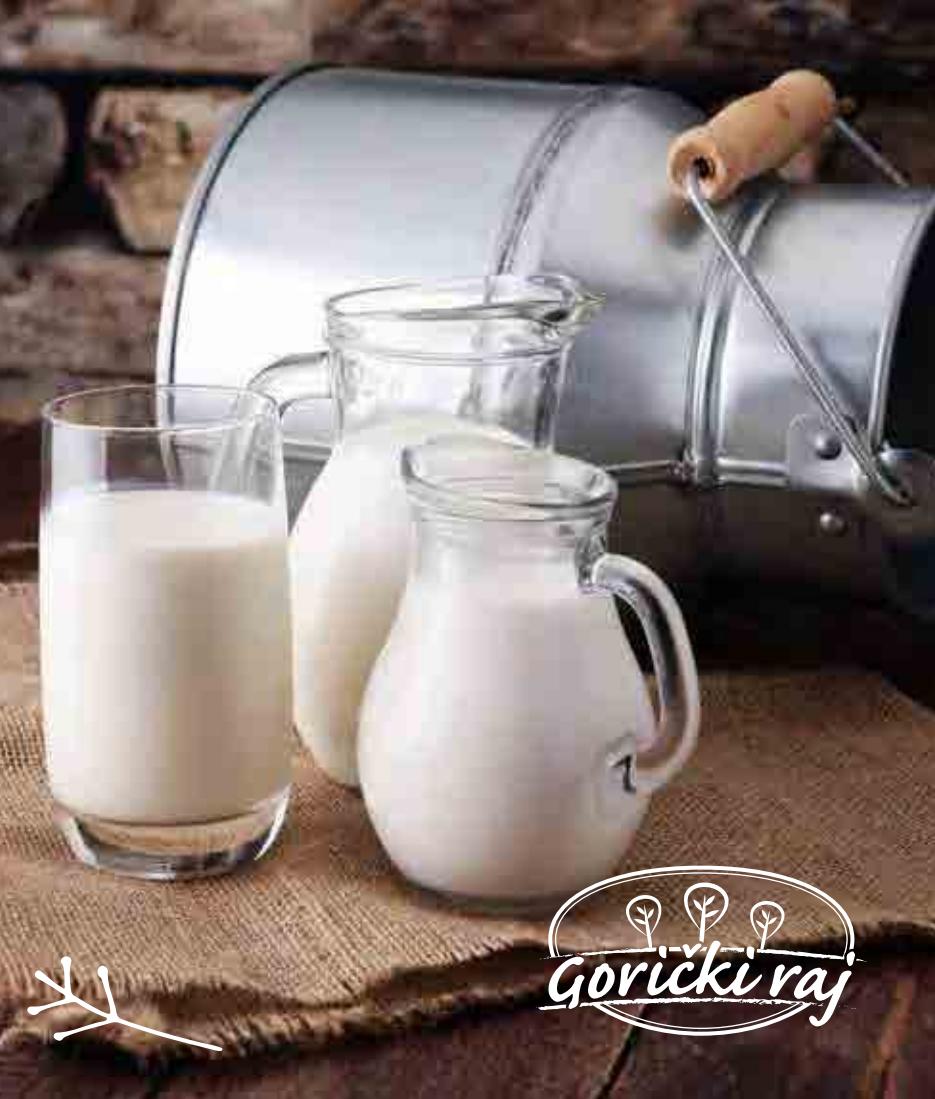


SIR GUZAJ

trdi, kozji, pakirani,
Sirarstvo Videc

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.



Gorički raj

JOGURT S SMETANO NA POVRŠINI

500 g



MLEČNI RIŽ

250 g



ČVRSTI JOGURT

navadni ali sadni,
miks jagoda,
borovnica, marelica,
gozdn sadeži,
250 ml



BREZ
arom, barvil,
zgoščevalcev,
konzervansov



NAVADNI TEKOČI JOGURT

iz kozjega ali kravjega
mleka, 250 ml

DESERT

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





JOGURT

čvrsti, 300 g

KISLO MLEKO

300 g

JAGODA
PEČENO JABOLKO
BOROVNICA
**VANILIJA S
ČOKOLADNIMI
KROGLICAMI**



JOGURT

sadni, več okusov, 300 g



**SENENO
KRAVJE MLEKO**
„Piseljano BREZ SILAŽE in BREZ GSO“

SIR TILEN, JANEZ IN PRETOVČ

na leseni policih 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 pogladiti, potežkati in obrniti.



SIR JANEZ ALI TILEN BOGATAJ
poltrdi, pakiran

SIR PRETOVČ BOGATAJ
pakiran ali postrežen

**NAVADNI
VANILIJА**
MALINA-RDEČA PESA
BOROVNICA
JAGODA

TEKOČI JOGURT

več okusov, 500 g,
KGZ Škofja Loka



BOROVNICA
JAGODA
MARELICA
VIŠNJA



SKUTA S SADJEM
več okusov, 150 g,
KGZ Škofja Loka

MASKARPONE
250 g,
KGZ Škofja Loka

KAJMAK
sveži, 65 % m. m.,
1 kg
KGZ Škofja Loka



SKUTA
več vrst, 250 g,
500 g ali 1 kg,
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

je narejeno iz kuhanega surovega masla. Med kuhanjem se izločijo ogljikovi hidrati, laktosa in beljakovine. Ostane le prečiščeno olje, brez nečistoč in primes.

Uporabno je za pečenje in cvrtje. Lahko je odlična priloga h testeninam, krompirju ali pa kot samostojen namaz na kruhu.



MASLO

topljeno, 125 g
(ghee)
KGZ Škofja Loka



BIO ALI NAVADNO MLEKO

1 l, KGZ Škofja Loka



KISLO MLEKO

čvrsto, 250 g,
KGZ Škofja Loka

Z OREHI
S ČILIJEM
S ČEBULO
S ČESNOM
Z OLIVAMI



TOPLJENI SIR EDAMEC

za mazanje, več vrst, 150 g,
KGZ Škofja Loka



EKOLOŠKI SIR EDAMEC ALI FREISING
pakirani, KGZ Škofja Loka

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 veliko 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 kislín v ovčjem mleku je enkrat ali večkrat nenasičenih.



BIO OVČJI JOGURT

0,5 l, Sirarstvo Konda



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.

BIO OVČJI
KEFIR

0,25 l ali 0,5 l,
Sirarstvo
Konda





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 aroma, 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 aroma. Značilen okus kozjih izdelkov je pri skuti blag, izjemno nežen in rahlo kiselkast. Drobno pasirana struktura izrazito bele barve ima milo, skoraj nezaznavno aroma. 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 zelenjavno 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

več okusov, 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 okrepečajte z nasitnim čvrstim jogurtom. Bio jogurti z dodanimi naravnimi sadnimi pripravki iz ekološkega sadja so pripravljeni brez dodanega sladkorja. V naravnem okusu sadnih jogurtov lahko odkrijete izvrstno priložnost za potešitev svoje sladkosnednosti.



JAGODA
ČEŠNJA
GOZDNI SADEŽI
PEČENA JABOLKA
VANILIJА
MALINA



BIO MASLO
200 g,
Eko kmetija Žgajnar

BIO JOGURT

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

BIO KEFIR

iz kefirjevih zrnec,
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



NAVADNI
PIKANT
DROBNJAK

BIO SIR ŠKRIPTAVČEK

sveži, pakiran, Eko kmetija Žgajnar



BIO SIR TONKO

trdi, pakiran,
Eko kmetija Žgajnar



NAVADNI
BAZILIKА
ROŽMARIN
POPER
DROBNJAK
PIKANT PAPRIKA
KOPRIVA



BIO SIR STUDENEC

poltrdi, več okusov, pakiran,
Eko kmetija Žgajnar

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 leseni modelčkih in zavijemo v papir. Edina sestavina masla je domača smetana.

SUROVO MASLO

130 g ali 250 g,
Podjed



 **MLEKARSTVO
PODJED**



**IZDELKI IZ
SVEŽEGA
KRAVJEGA
MLEKA**

KISLA SMETANA

lonček, 180 g ali
500 g, Podjed



MLADI SIR

z zelišči ali
navaden,
pakiran,
Podjed



JOGURT

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



SIROTKA

navadna, 0,5 l,
Podjed



JOGURT

sadni ali navadni, 180 g ali
250 ml, Podjed



**JAGODA
GOZDNI SADEŽI
PEČENO JABOLKO
BOROVNICA
VANILIJА**

**NEHOMOGENIZIRANO
MLEKO**

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



MLEČNI PINJENEC

500 g,
Mlekarna Planika



SKUTA

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



**ALBUMINSKA
SKUTA**

pakirana, 500 g,
Mlekarna Planika



**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.

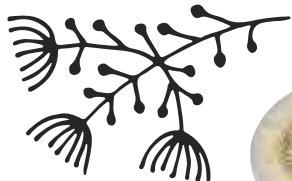
Planika
• M L E K A R N A •



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

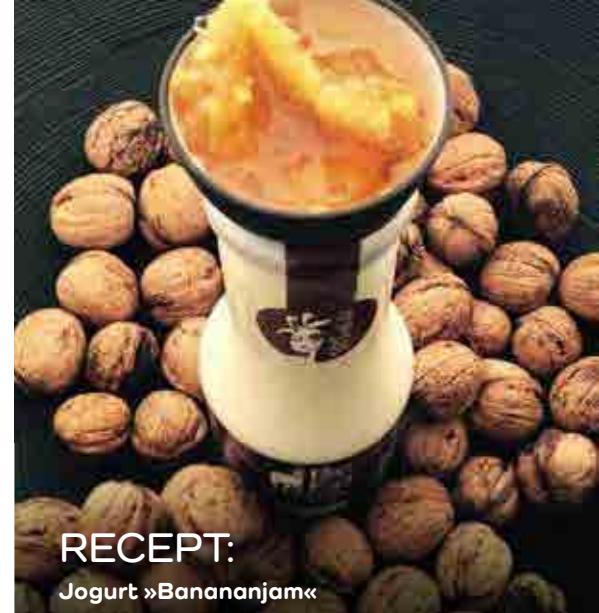
250 g, 500 g ali 1 kg,
Malenšek

JOGURT

več vrst in okusov,
500 ml ali 1 l, Grm



SADNI-VANILIJA
GOZNI SADEŽI



RECEPT:

Jogurt »Bananjam«

Potrebuješ: BeKa kozji jogurt, eno banano, žlico medu, malo orehov, lešnikov, mandljev in rozin.

V skodelico prelijes jogurt, narežeš banano, potreseš z oreščki in rozinami ter z žlico medu porišeš površino.

Pa dober tek!



JOGURT

kozji, 300 ml,
Beka



BREZ
LAKTOZE



VANILIJA
PEČENA JABOLKA
PROBIOTIČNI



JOGURT

sadni ali navadni,
250 ml, Kmetija Flis

JOGURT NA GRŠKI NAČIN

navadni ali sadni, 150 g,
Kmetija Flis

JOGURT

tekoči, sadni ali navadni,
250 ml, Kmetija Flis

SIR ZA ŽAR

250 g, pakiran,
Kmetija Flis



**DOMAČI
BOHINJSKI
JOGURT ALI
KISLO MLEKO**
180 g,
Bohinjska sirarna

**BOHINJSKI
KEFIR**
500 g
Bohinjska
sirarna

**BOHINJSKI
JOGURT**
tekoči, 500 g,
Bohinjska
sirarna

**BOHINJSKO
KISLO MLEKO**
500 g,
Bohinjska
sirarna

ZANIMIVOST

Albuminska skuta je izdelana iz sirotke in je manj mastna.

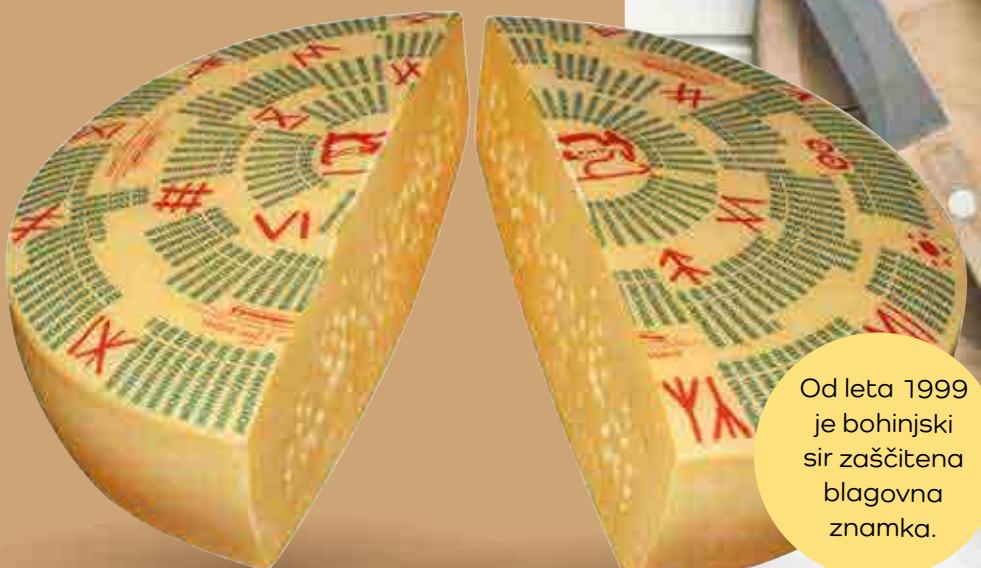


**BOHINJSKA
SIRARSKA SKUTA**
albuminska, 500 g,
Bohinjska sirarna

BOHINJSKI SIR

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

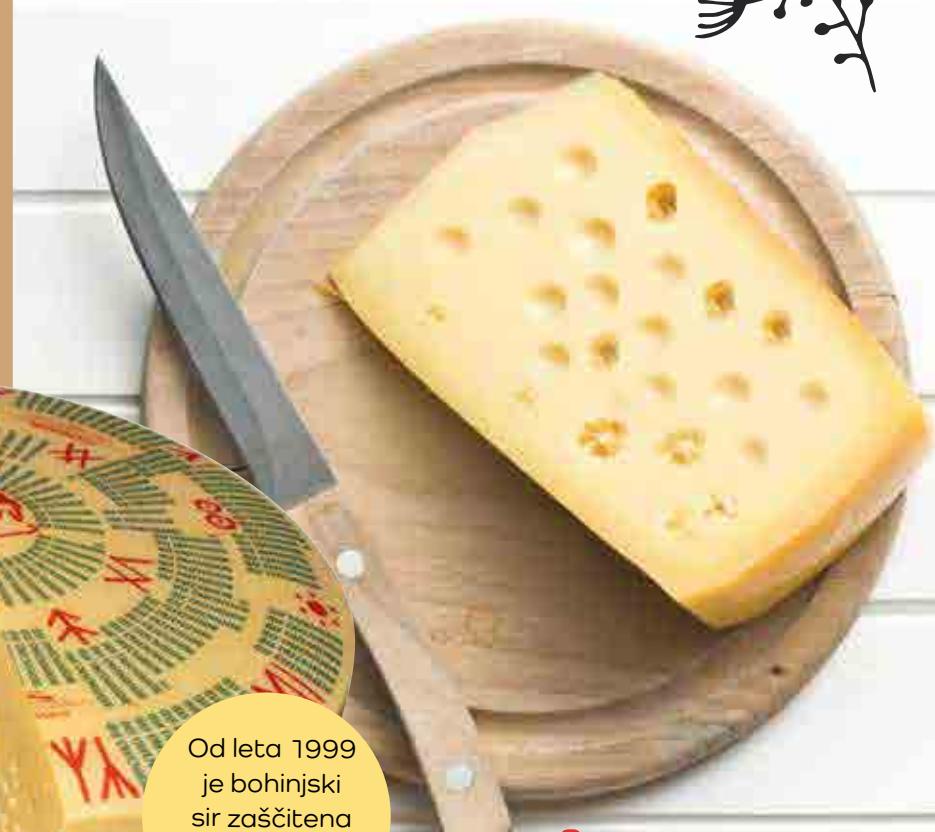
Narejen je izključno iz naravnega mleka bohinjskih krav in ročno negovan. Izdelan je na način, ki združuje tradicijo, znanje in večstoletne izkušnje sirarjenja. Izdeluje se samo v Bohinjski sirarni v Srednji vasi v Bohinju.



Od leta 1999
je bohinjski
sir zaščitena
blagovna
znamka.

BOHINJSKI SIR

pakiran ali postrežen, Bohinjska sirarna



 **BOHINJSKA
SIRARNA**



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 okusom praktično ne potrebuje "spremstva" 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.



BIO KMEČKI SIR

več vrst, pakiran, Kmetija Kukenberger



BIO SIR ZA ŽAR ALI SVEŽI SIRI

pakirano,
Kmetija Kukenberger

BIO JOGURT

sadni ali navadni, 500 ml,
Kmetija Kukenberger

BIO SVEŽA SKUTA

pakirano, Kmetija
Kukenberger





NARAVNI
JAGODA
VANILIJА
PEČENO JABOLKO

JOGURT

več okusov,
500 g, Kramar



SKUTA
albuminska,
pakirana, Kramar

POLTRDI
POPER
PEPERONČINO



SIR KRAMČ
več vrst, pakiran, Kramar





Žar prvaki

TEKOČI
NAVADNI
JOGURT
250 ml ali
500 ml,
Šentak



TEKOČI SADNI JOGURT
250 ml ali 500 ml, Šentak

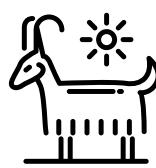
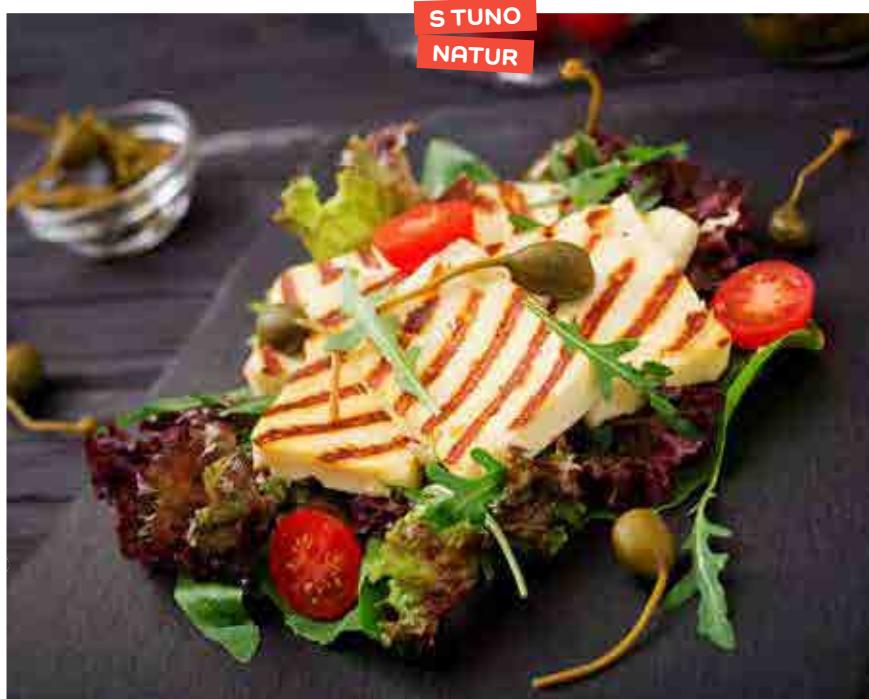


ALBUMINSKA SKUTA
kozja, sladka, Štemberger



SIR ZA ŽAR
več vrst, pakiran, 200 g, Šentak

Z ZELIČI
S ČILIJEM
S TUNO
NATUR



KOZJI SIR

sveži ali poltrdi, pakiran ali postrežen, Štemberger

radi
imamo
domače



BIZELJSKI AJDOV KOLAČ JE KULINARIČNI PONOS BIZELJSKEGA.
ČEPRAV JE POIMENOVAN KOT KOLAČ IN IZGLEDA KOT SOČNO
SLADKO PECIVO, GRE ZA ODLIČNO SLANO JED IZ AJDOVEGA TESTA
IN SKUTNEGA NADEVA, KI PO OKUSU SPOMINJA NA SKUTIN BUREK Z
AJDOVIM TESTOM.

NOVO

ŠE VEČ OKUSNIH DOMAČIH MESNIN



Že od pradavnine je rdeče meso pomemben del človekove prehrane, saj poteši lakoto in je odličen vir beljakovin, ki so ključne za mišično rast. Mesne jedi so tudi preproste za pripravo gurmanskih jedi.



Suho klobaso
lahko tudi skuhamo
in dodamo v mineštro,
saj bo prav vsaka jota
ali ješprenj veliko
okusnejši.

**BIO SUHA
SALAMA**
goveja, pakirana,
Žgajnar

**BIO SUHA
KLOBASA**
goveja, pakirana,
Žgajnar

**180
NOVIH
IZDELKOV
V ENEM LETU***

Ocvirke lahko okušamo kot samostojno jed, lahko jih vmesimo v testo in spečemo kruh z ocvirkami, še posebej pa se podajo žgancem ali tenstani repi, če jim dodamo malo bio svinjske masti, vse skupaj segrejemo, da se mast stopi in s polvko obogatimo domačo jed.



**BIO OCVIRKI V MASTI
KRŠKOPOLJSKEGA PRAŠIČA**
pakirani, Kmetija Žgajnar

Pravijo, da je goveje meso duša kuhanja. Človekovemu organizmu zagotavlja ključne vitamine in minerale, pomembno ga oskrbuje z železom, ki nas varuje pred izčrpanostjo, in s selenijem, ki krepi naš imunski sistem.

HRENOVKE KODILA

so pasterizirane mesnine iz svinjskega in govejega mesa, svinjske slanine, z dodatkom kuhinjske soli in začimb. So nežno rožnate barve in imajo blago aromo po dimu, saj se dimijo približno 30 minut. Ponudimo jih kot samostojno jed ali uporabimo za pripravo enolončnic.



HRENOVKE IZ SVINJSKEGA IN GOVEJEGA MESA
pakirane, Kodila

**MINI HRENOVKE
OKUS NAD OKUSI**
pakirane, cca. 500 g,
KZ Laško



BIO GOVEJE HRENOVKE
s sončničnim oljem, pakirane,
Kmetija Žgajnar

NA EKO KMETIJI ŽGAJNAR
izvajajo živalim prijazno rejo krav, mladega goveda in krškopoljskih prašičev.

Za vzrejo krškopoljskih prašičev, edine ohranjene slovenske avtohtone pasme prašičev, budno skrbijo vzrejni strokovnjaki. Prašiči se prosto gibljejo po kmetiji, poleg drugega jih hranijo tudi s sirotko iz mlečnih izdelkov. Njihovo meso vsebuje veliko zdravih maščob omega tri.

IZDELKI KMETIJE ŽGAJNAR®

radi
imamo
domače



DOBROTE

Krškopoljskega prašiča

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 KLOBASA
KRŠKOPOLJSKEGA
PRAŠIČA
pakirana,
Kmetija Žgajnar

BIO SUHA PANCETA
KRŠKOPOLJSKEGA
PRAŠIČA
pakirana,
Kmetija Žgajnar

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 hrenvkami na žaru.



BIO TELEČJE HRENOVKE

pakirane,
Kmetija Žgajnar

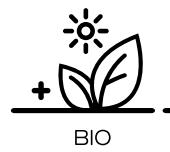


BIO DOMAČA MAST KRŠKOPOLJSKEGA PRAŠIČA

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.



BIO HRENOVKE

dve vrsti, pakirani,
Inter Marketing

**BIO
TELEČJE
HRENOVKE**
pakirane,
Kranjske
mesnine



BIO DOMAČA SUHA KLOBASA ALI SALAMA

iz svinjskega mesa ali goveja,
pakirana, Kranjske mesnine

UPLENJENA DIVJAD

JELEN
NOVA
SALAMA
IN KLOBASA
STA MEŠANI
Z GOVEJIM
MESOM

JELEN
OVA
IZ DIVJEGA PRAŠIČA
SRNINA

VSI IZDELKI SO
PREKAJENI
V KLASIČNI
PREKAJEVALNICI

LOVSKA

JELEN
OVA
IZ DIVJEGA PRAŠIČA



**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 revo 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 nižekalorično.

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

SUHA SALAMA
več vrst, pakirana,
Mesarstvo Kern

SUHA KLOBASA
jelenova, pakirana,
Mesarstvo Kern

SALAMIN
iz divjega pršiča,
pakirana,
Mesarstvo Kern

SALAMA
več vrst,
pakirana, Gozdič

SUHA KLOBASA
več vrst, pakirana,
Gozdič



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



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 SVINSKEGA
IN GOVEJEGA MESA V
NARAVNEM ČREVU
pakirane, KZ Tolmin

GRAJSKE
MESNINE
SEVNICA



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

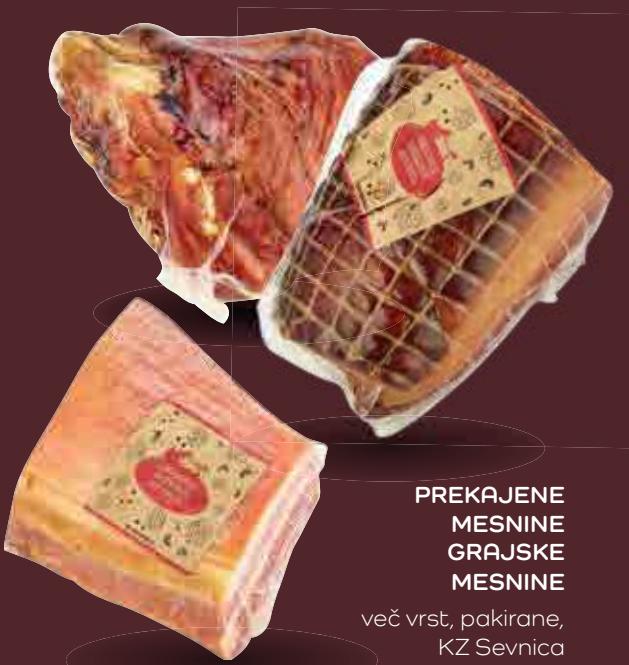
100 % GOVEJA



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 gospodinjsko 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



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



MINI KLOBASE ZA KUHANJE GRAJSKE MESNINE

pakirane,
KZ Sevnica



HRENOVKE GRAJSKE MESNINE

pakirane,
KZ Sevnica



SEVNIŠKA ROŽCA 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.



SUDŽUK MESNINE BOHINJA
pakiran, Loške mesnine



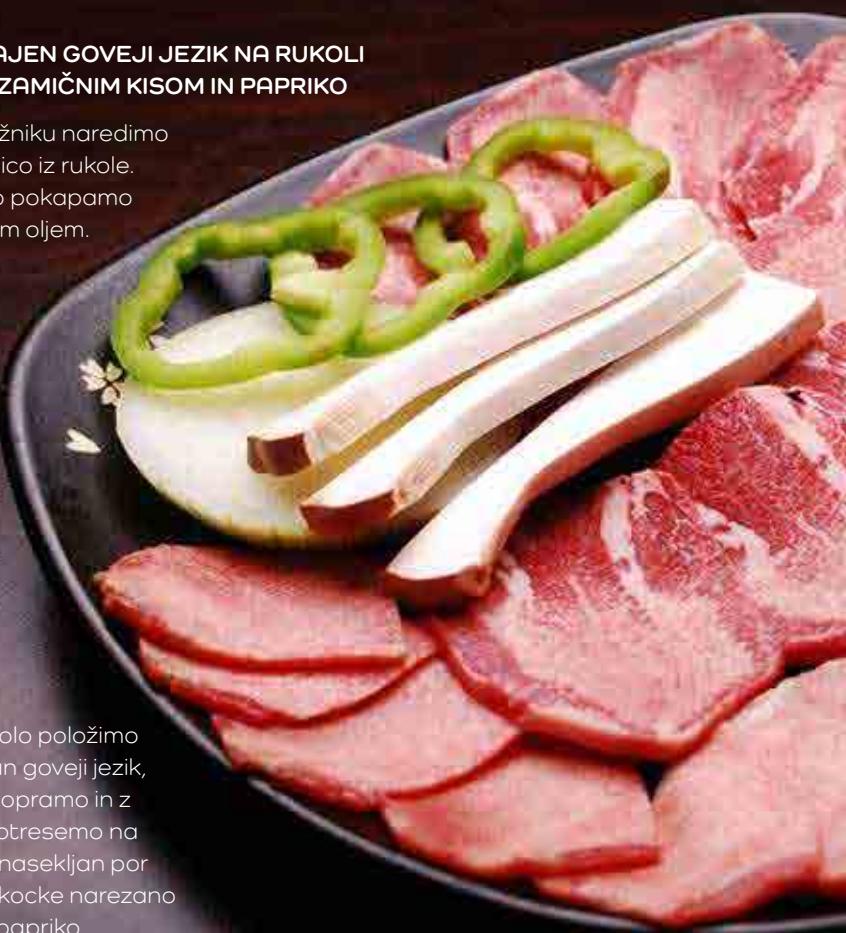
**PREKAJENA GOVEDINA
MESNINE BOHINJA**
brez kosti, pakirano, Loške mesnine



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 narezani goveji jezik, malo popramo in z žlico potresememo na grobo nasekljan por ter na kocke narezano rdečo papriko.

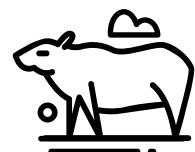
Malo pokapamo z oljčnim oljem in prelijemo z balzamičnim kisom. Nastrgamo parmezan in serviramo.



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



**PREKAJENI
SVINJSKI VRAT**
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 najkvalitetnejše hrbitne slanine narezane na kocke.

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 izvirno 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.



ČEPLEŠKI ŽELODEC
polovice, pakiran, Mesarstvo Podobnik



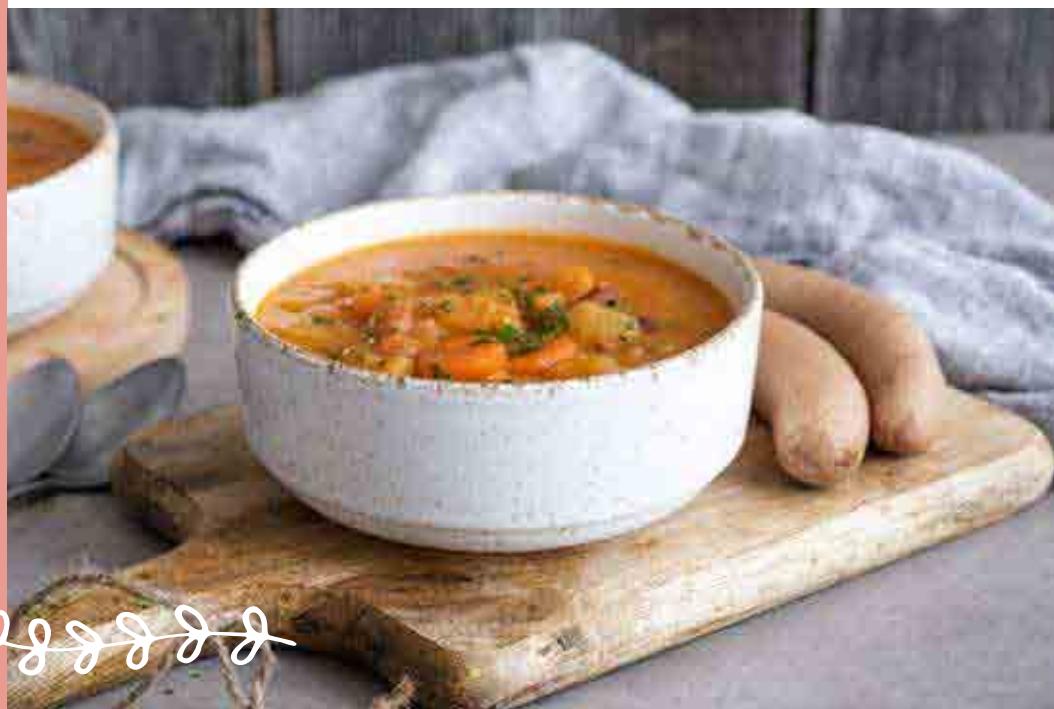
KLOBASE
ZA KUHANJE IN SUHE
več vrst, pakirane,
Mesarstvo Podobnik

SUHA Z ZASEKO
KRAJNSKA
ČEPLEŠKA
SUHA ČEPLEŠKA

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

DOMAČA
GOVEJA
JELENOVA
SVINJSKA
IZ DIVJEGA PRAŠIČA

SALAME
več vrst, pakirane,
Mesarstvo Podobnik



DEJSTVA O KRANJSKI KLOBASI,

eni najbolj poznanih in prepoznavnih slovenskih kulinaričnih 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 zašiljena 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 topotno 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

VEČKRAT
NAGRAJENA

KRANJSKA
KLOBASA

pakirana,
Mesarstvo
Podobnik



88888

ZANIMIVOST

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

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 slatkasto 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 dosežajo svojo idealno težo 140 kilogramov, za kar potrebujejo 2 leti. Suhomesnatni izdelki mangulice zorijo do 12 mesecev.



SUHA KLOBASA MANGULICA

pakirana,
Mesarstvo in
pekarstvo – Jože
Gnidica s.p.



SUHA SALAMA MANGULICA

pakirana,
Mesarstvo in pekarstvo –
Jože Gnidica s.p.



LEDJA MANGULICA

pakirana, Mesarstvo in
pekarstvo – Jože Gnidica s.p.



PANCETA MANGULICA

pakirana,
Mesarstvo in
pekarstvo –
Jože Gnidica s.p.



OCVIRKI ALI MAST MANGULICA

500 g, Mesarstvo in
pekarstvo – Jože Gnidica s.p.



DOMAČE SALAME

več vrst, pakirane, 300 g ali 400 g,
Mesarstvo in pekarstvo – Jože
Gnidica s.p.



SUHE KLOBASE, SUHE VRAŽJE KLOBASE,PREKAJENE KLOBASE ZA KUHANJE

pakirane, Mesarstvo in
pekarstvo – Jože Gnidica s.p.



ZASEKA S KLOBASO ALI S KLOBASO IN PAPRIKO

300 g, Mesarstvo in pekarstvo –
Jože Gnidica s.p.



SUHI OCVIRKI, OCVIRKI V MASTI IN MAST

več vrst, 250 g ali 500 g,
Mesarstvo in pekarstvo –
Jože Gnidica s.p.

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



EKO GOVEJA HRENOVKA EKODAR

pakirana, KZ Šaleška dolina



**EKO SUHA
SALAMA
EKODAR**

pakirana, 250 g,
KZ Šaleška
dolina

DOMAČA ZASEKA

Zaseka ali zaska je tradicionalna slovenska zabela, izvrstna pa je tudi kot namaz.

Pri Žunarjevih zaseko pripravljajo iz suhe prekajene mesnate slanine. Slanino solijo v slanici tri tedne, nato jo prekadijo v klasični dimnici na suha bukova drva.

Slanina se nato na zraku suši dva do tri tedne.

Ustrezno posušeno začinijo s česnom in poprom, nato pa jo zmeljejo in napolnijo v posodice.

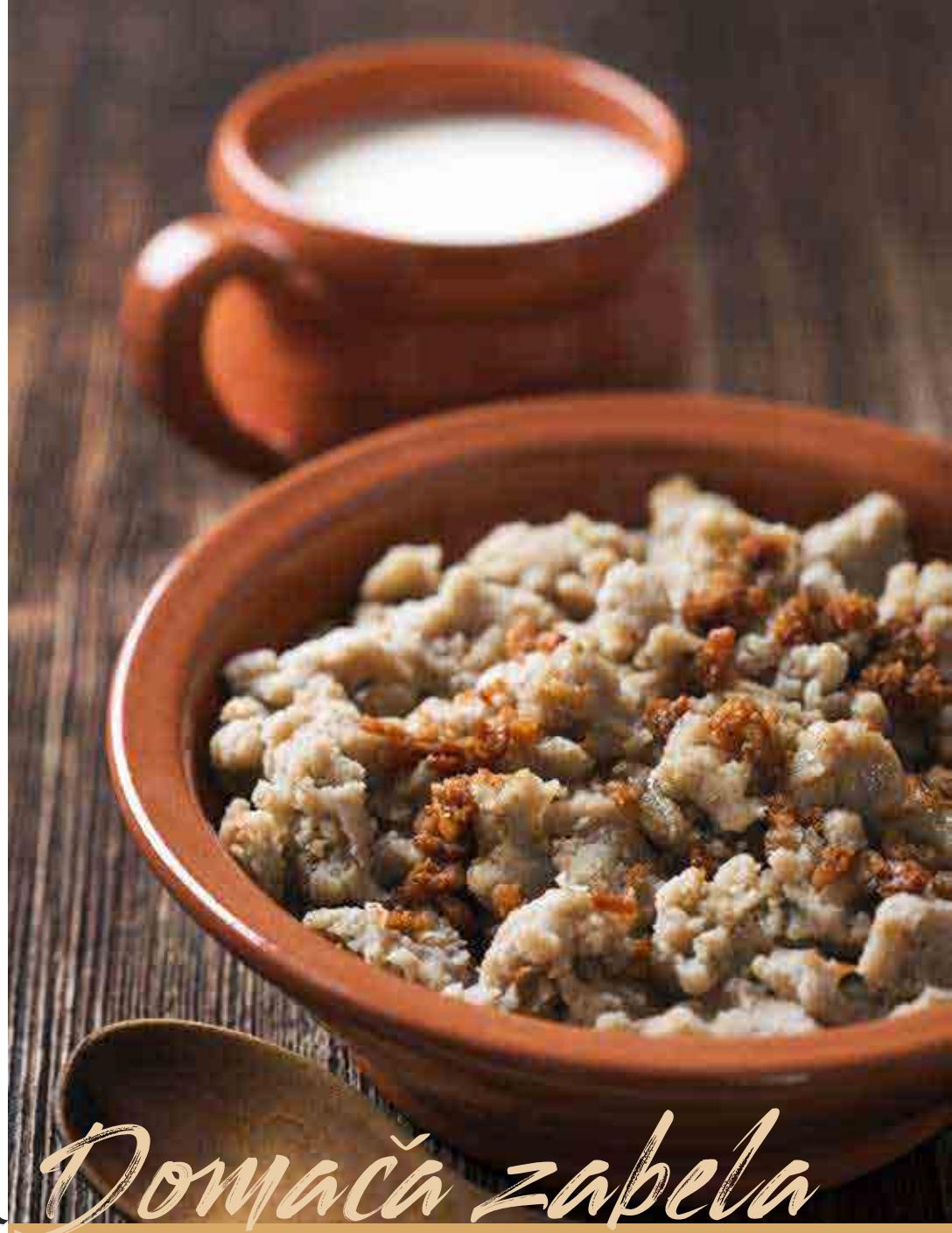
OCVIRKI SUHI ALI V MASTI

Svežo svinjsko slanino zmeljejo in cvrejo v ponvi. Med cvrtjem jih pogosto mešajo, da se ne primejo na dno ponve. Ocvirki so gotovi, ko postane maščoba bistra, ocvirki pa zlato zapečeni, nato odcedijo maščobo in jih ohladijo. Suhe ocvirke napolnijo v posodice, zalite pa zalijejo z mastjo, ki je nastala med cvrtjem.

Ocvirki so v kuhinji zelo uporabni, saj jih uporabljamamo za zabelo vseh vrst žgancev, kislega zelja, z jajčki na oko, ocvirkovo potico- ocvirkovco, itd.



**SUHI
V MASTI**
OCVIRKI
dve vrsti, pakirani,
Kmetija Žunar



Domaća zabela

**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 hrbita** za pripravo ocvirkov in domače masti, primerne za slane jedi



SVINJSKA MAST, ZASEKA ALI OCVIRKI

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



VRAT
REBRA
HAMBURŠKA SLANINA



PREKAJENE MESNINE

pakirane, KGZ Idrija



HAMBURGER SLANINA

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

DOMÄTSKE HRENOKVE

pakirane ali postrežene,
KGZ Idrija

PREKAJENI GOVEJI JEZIK

pakiran, KGZ Idrija





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 MESNINE
postreženo ali pakirane,
KZ Laško



Prekajene mesnine

Glastne



KRAČA
REBRA
PLEČE V MREŽI
SVINJSKI JEZIK
VRAT
ŠUNKA

SALAMA
OKUS NAD
OKUSI
špehovka in
zimska, pakirana,
KZ Laško

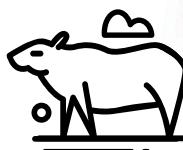


ZAVITA
HAMBURŠKA
SLANIINA OKUS
NAD OKUSI
postrežena,
KZ Laško

GOVEJI PRŠUT
PREKAJENA GOVEDINA
GOVEJI JEZIK



DOMAČE GOVEJE
MESNINE
pakirane, KZ Laško





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 pojemo 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 prekajajojo in barijo (vlažno vroče prekajajojo s paro in dimom). Med barjene klobase prištevamo vsem znane hrenovke, pa tudi pivske in posebno klobaso. Ključna lastnost barjenih klobas je, da so takoj užitne, dodatna topotna 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 topotno obdelati.

Suhe (trajne) klobase Surovina za te izdelke je vedno najboljše kakovosti. Mesno mešanico obvezno razsolijo in kasneje suho prekajajojo ter sušijo oziroma zorijo. Pred uživanjem jih ni treba topotno 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
GRILL KLOBASA



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 mašcobe. Pogosto se uporablja v slaščičarski industriji, saj je testo, narejeno z njo, veliko bolj hrustljavo 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



PREKAJENA ŠUNKA

brez kosti, pakirana,
Mesarija Kragelj



PEČENI DIMLJENI VRAT
brez kosti, pakiran,
Mesarija Kragelj



DOMAČA VRATOVINA ALI TOLMINSKI ŽELODEC
pakirana, 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 REBRA

pakirana, Mesarija Kragelj



SALAMA

več vrst, pakirana,
Mesarija Kragelj



NAREZEK

več vrst, pakiran, 100 g,
Mesarija Kragelj

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«.



SALAMA

dve vrsti,
pakirani,
Mesarija
Frtica



DOMaćA ŠPEHOVKA

DOMaćA KLOBASA

suha, pakirana,
Mesarija Frtica



PEČENA HAMBURŠKA SLANINA

pakirana,
Mesarija Frtica



MAST IN OCVIRKI V MASTI

pakirani, 400 g,
Mesarija Frtica



DOMaćA ŠPEHOVKA

SUHI PRŠUT

je trajni mesni izdelek, pripravljen iz svinjskega stegna s kostjo, soljen in sušen po tradicionalnih postopkih. Postopek zorenja traja najmanj 12 mesecev. Posebna skrb je namenjena pridobivanju dobre surovine, kar je predpogojo za kvalitetne izdelke.



DOMAČA
PANCETA ALI
PRŠUT
pakirana, Salumis

DOMAČA
SALAMA
pakirana,
Salumis

PAŠTETA,
DOBROTE S KMETIJE
pakirana, KZ Trebnje



PAŠTETA
dve vrsti: pikantna
ali jetrna, pakirano,
Kmetija Žunar



www.arvaj.si



**DOMAČA
ŽOLCA ARVAJ**
pakirana,
Loške mesnine

ZA KUHANJE:

**KRANJSKA
GORENJSKA**

PIVSKA



SUHE:
**DOMAČA
ŽREBIČJA**

KLOBASE ARVAJ
več vrst, Loške mesnine

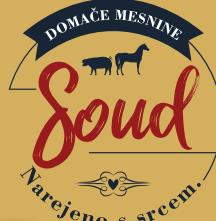
**PREKAJENA
SVINJSKA
REBRA ARVAJ**
pakirana,
Loške mesnine



**DOMAČA
SVINJSKA
MAST ARVAJ**
pakirana, 1 kg,
Loške mesnine



**NAREJENA ROČNO
LOKALNO
DOMAČE**



KONJSKI PRŠUT

pakiran, Domače
mesnine Pr' Soud,
Globočnik



KONJSKA PAŠTETA
pakirana, 250 g,
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
SLANINSKA
BIO GORENJSKA**



KLOBASA ZA KUHANJE

več vrst, pakirana ali postrežena,
Mesarija Mlinarič



GORENJSKI ŽELODEC S KAŠO

pakiran ali postrežen,
Mesarija Mlinarič

MLINARIČ
Gorenjske mesne dobre
OD LETA 1930



PREKAJENA KRAČA ALI REBRA

postrežena,
Mesarija Mlinarič



PREKAJENA GORENJSKA ZASEKA

postrežena, Mesarija Mlinarič

ZASEKA ALI ZASKA

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



TLAČENKA

postrežena,
Mesarija Mlinarič



PREKAJENE KOSTI

klasik, postrežene,
Mesarija Mlinarič

HLADETINA, ASPIK IN TLAČENKA OZ. ŽOLCA

Hladetina je različna zelenjava in meso v aspiku. Aspik je iz mesnih ostankov skuhana čista želatina, ki jo uporabljamo za hladetine. Žolca ali tlačenka – kar sta mnogim bolj domača izraza – pa je podobno kot aspik iz kuhanega mesa, le da je želatina ohlajena skupaj s tem, kar se je kuhalo, in je ponavadi mehkejša kot aspik.





**MESNI SIR
DOBROTE S KMETIJE**

pakiran ali postrežen,
KZ Trebnje



**ŽELODEC
DOBROTE S KMETIJE**

pakiran, KZ Trebnje



**HRENOVKE
DOBROTE S KMETIJE**

pakirane, KZ Trebnje



**PREKAJENI GOVEJI JEZIK
DOBROTE S KMETIJE**

pakiran, KZ Trebnje



**PREKAJENE
MESNINE**

pakirane,
KZ Trebnje

**ŠUNKA
REBRA
KRAČA
PANCETA**

**KLOBASE ZA
KUHANJE
DOBROTE S
KMETIJE**

pakirane, KZ Trebnje

**DOMAĆA BELOKRANJSKA
SEZONSKA
POLTRAJNA S
KAJENSKIM POPROM
NAVADNA POLTRAJNA**

Kodila

gourmet

Skrbno izbrane naravne sestavine zajete v stekleni kozarec zagotavljajo popoln in edinstven okus.



Pripravljen iz najkakovostnejšega mladega govejega stegna brez maščobe, z dodanimi začimbami, brez glutena, laktoze in brez dodatnih konzervansov.

Beefsteak a la tartare je polnjen v stekleni kozarec, ki pozitivno vpliva na okus izdelka. V kozarcu brez zraka je zaščiten pred oksidacijo in mikrobiološkimi spremembami. Shranjevanje v steklu zagotavlja ustreznost okusa, daljšo obstojnost in vrhunsko kakovost. Kozarec je pripravljen, da ga postrežete.

KLASIK
PIKANT



TATARSKI

BIFTEK

več vrst, 150 g ali 330 g, Kodila

TLAČENKA
"PREZVURŠT"
pakirana, Kodila

TRIS KLOBAS
classic, pikant, bučna,
pakiran, Kodila



OCVIRKI ZA ZABELO
150 g, Kodila

ZASEKA
bela, 280 g, Kodila



JANEZOVA
KLOBASA
pakirana, Kodila

Tatarski biftek



KREPKA ČEŠPLJEVA KAŠA JE LAHKO
ODLIČEN UVOD V DAN ALI PA POMIRJUJOČE
SLOVO OD NJEGA, V VSAKEM PRIMERU PA
TE Z LAHKOTO SPRAVI V DOBRO VOLJO.

NOVO



BARVNA PALETA NOVIH OKUSOV





**180
NOVIH
IZDELKOV
V ENEM LETU ***



**BIO ZELIŠČNA SOL
MAJNIKA**
groba v mlinčku, 75 g

V naših trgovinah, kjer najdete izdelke Radi imamo domače, preverite tudi druge novosti, ki so plod domiselne proizvodnje tradicionalnih domačih izdelkov v sodobnih različicah, ki nastajajo pri vaših lokalnih proizvajalcih in tistih z drugih koncev naše lepe dežele.

- naravno visoko vsebnostjo beljakovin
- visoko vsebnostjo prehranskih vlaknin
- visoko vsebnostjo tiamina (vitamin B1)
- visoko vsebnostjo fosforja
- brez aditivov



**BELJAKOVINSKI
KOSMIČI**
iz razmaščenih
pšeničnih
kalčkov, 4500 g

**JAJCA
KOKOLIN**
10/1, M,
prosta reja



JUŠNE ZAKUHE
več vrst, 500 g, Spovano



TESTENINE Z OKUSOM

Testenine so preprosta, a prefinjena jed, ki zadovolji še tako zahtevnega gurmana. In kar je najlepše, z različnimi omakami in polivkami se testenin skoraj ni mogoče prenajesti.

KAJ JE OSNOVA SKORAJDA VSAKE OMAKE ZA TESTENINE?

- oljčno olje;
- svež česen;
- svež paradižnik ali paradižnikova mezga;
- zelišča;
- sol.

Ob pričetku priprave vsake omake za testenine v kozici segrejemo oljčno olje, na katerem prepražimo nasekljan česen. Nato postopoma dodajamo ostale sestavine za slastno omako. Ko je omaka pripravljena, vanjo stresemo že kuhanе testenine. Najboljše so namreč skuhane "na zob"! Svež paradižnik lahko vedno nadomestimo s tistim iz konzerve ali obratno.

Priprava omake za testenine je precej enostavna in recepta se ni potrebno držati do pike natančno. Uporabite domišljijo in eksperimentirajte u okusu!



TESTENINE
več vrst, 300 g, Gabaroni



**ČIČERIKINE
RDEČE LEČINE**

TESTENINE

svedri, več vrst, 150 ali 300 g, Gabaroni

Gabaroni
testenine z okusom





**KAMUTOVE
PIRINE JAJČNE
PIRINE
AJDOVE
POLNOZRNATE
TRIS
ŠPINAČNI ŠIROKI**

**TESTENINE
MLINARJEV
SIN**

več oblik in
okusov, 350 g

svedrčki,
smrčki,
školjke,
rezanci



**AJDOVI
S ČEMOŽEM
KAMUTOVI
MEDITERANSKI
PIRINI
ŠPINAČNI**

**REZANCI
MOJČINE
DOBROTE**
več vrst, 400 g



TRIS z 100%
durum pšeničnega
zdroba z
dodatkom
špinače in
paradižnika.

TRIS TESTENIN

pšenični durum,
jajca, špinača,
paprika. 350 g,
Lahove testenine



svedri,
školjke,
široki
rezanci

PIRINE TESTENINE

več vrst, 350 g, Lahove testenine

Pirine testenine



VSE TESTENINE SO BREZ KONZERVANSOV.

Uporabljeni so samo odlična slovenska moka,
jajca in semena.



SVEDRI
KRPICE
OZKI

SREDNJE ŠIROKI
ŠIROKI

REZANCI BANDUR
domači, več vrst, 500 g



REZANCI Z BUČNIMI
SEMEJI BANDUR
domači, 500 g



REZANCI S KONOPLJO
BANDUR
500 g



VISOKO PROTEINSKE

in nizko ogljikohidratne durum testenine iz pšeničnih kalčkov za ohranjanje mišične mase. Več kot 40 % dnevnih potreb po aminokislinah BCAA (levcin, izolevcin, valin) na 100 g testenin.



SVEDRI IZ PŠENIČNIH KALČKOV

več vrst: ajdovi, jajčni ali durum, 500 g



TESTENINE

durum, 500 g, Vila Natura

TESTENINE ZA LAZANJO

Narejene iz 100 % durum, durum s špinaco in polnozrnote 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 lazanjo, nadev in prelijemo nekaj bešamela ter potresememo z ribanim sirom. To ponavljamo, dokler nam ne zmanjka mesne omake. Prava lazanja ima pet plasti nadeva.

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

Pečemo približno 40 minut na 165 °C.



TESTENINE ZA LAZANJO MLINARJEV SIN

tri vrste, 500 g

NAMIG

Za kuhanje goveje juhe so najbolj primerni vrat, bočnik, rep, flam, prsi ali rebra.

Juha bo bolj bistra,
če v njej kuhamo oprano
jajčno lupino.



JUŠNE ZAKUHE



JUŠNE ZAKUHE

več vrst, 500 g, Kmetija Ovsenjak



KMEČKI JUŠNI REZANCI

dve vrsti, 500 g, Trimko



JUŠNI REZANCI

jajčni, 400 g, Mojčine dobrote

JUŠNI REZANCI

400 g, Lahove testenine



JUŠNI REZANCI MLINARJEV SIN

dve vrsti, 2 mm in 1 mm,
350 g

RIBANA KAŠA

pirina, 400 g, Lahove testenine



NEKAJ
DOMAČEGA
NA HITRO

GOBOVA MINEŠTRA

JUHA

520 g ali 530 g, Nevo

ŽLINKROFI

so značilna jed Zgornje Savinjske doline in se razlikujejo od Idrijskih žlikrofov, tako po načinu izdelave nadeva, kot samega žlinkrofa.

Žlinkrofe lahko pripravimo kot predjed, lahko pa kot samostojno jed. Zabelimo jih z ocvirki ali prepraženimi drobtinami in jih ponudimo s krompirjevo solato, kislim zeljem ali zeleno solato.



SAVINJSKI ŽLINKROFI
BABIČINE DOBROTE
zamrznjeni, 250 g, Vrtar



RAVIOLI
več okusov, 300 g, Toskana



LUNCE
s tartufi in črnimi
olivami, 300 g,
Toskana



KROMPIR PR'BARLET

kuhan, celi ali narezan, 500 g



JAJČNI MLINCI

250 g, Spovano



SVEŽI SVALJKI

tronketi, drobni, 500 g, Barone

FUŽI S TARTUFI

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.



SVEŽI ISTRSKI FUŽI
250 g, Dinko fuži



SVEŽI NJOKI
krompirjevi, 500 g,
Dinko fuži



AJDOVO KAŠO

lahko uživamo v številnih oblikah, lahko kuhan ali pečeno. Ajda in jedi, narejene iz nje, dvigujejo nivo energije in kot tako ne vsebuje glutena.



KORUZNI
PŠENIČNI

OVSENI KOSMIČI ALI AJDOVA
KAŠA MLIN ROTAR

500 g ali 1 kg

BIO PIRIN ZDROB ALI
AJDOVA KAŠA

500 g, Vila Natura

ZDROB
KOT DOMA

500 g, Rumi

JEŠPRENJE
KOT DOMA

500 g, Rumi

KORUZNA
POLENTA
GREGURMAN
dve vrsti, 500 g



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

PIRIN ZDROB GREGURMAN
polnozrnat, 500 g



KAŠA
1 kg, Sloga Kranj



PŠENIČNI KALČKI
MOLEUM
razmaščeni, 300 g

PROSENA KAŠA ZA DOBRO JUTRO ALI LAHKO NOČ

Prosena kaša ima veliko hranilnih snovi, vsebuje precej vitaminov B kompleksa, je bogata z magnezijem in ne vsebuje glutena.



RAZMAŠČENE PŠENIČNE KALČKE

uporabljamo surove kot samostojna jed ali kot dodatek k jogurtu, skuti, sadju in solatam z namenom uživanja hrane bogate z beljakovinami, vlakninami, vitaminimi skupine B in minerali. Kalčke lahko uporabimo tudi kot dodatek pri peki kruha, kot nadomestek dela orehov pri peki orehove potice, za pripravo vegetarijanskih zrezkov. Če grobo mlete kalčke zmeljemo v fino moko, jih lahko uporabimo kot nadomestek jajc pri izdelavi palačink in domačih rezancev.

Dober kruh

ZA DOBER KRUH
SO DOVOLJ

**MOKA, KVAS,
VODA, SOL**

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



O STRA POSEBNA

MOKA

pšenična, T400,
1 kg, Mlin Katić



AJDOVA RŽENA KORUZNA

MOKA KOT DOMA

1 kg, Rumi



AJDOVA KORUZNA PIRINA POLNOZRНАTA PŠENIČNA RŽENA

MOKA

več vrst, 1 kg,
Kozjanski mlin



AJDOVA PIRINA PIRINA POLNOZRНАТА

MOKA

1 kg, Mlin Katić



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.

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.



PŠENIČNA MOKA

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



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.

BIO MOKA
več vrst, 800 g ali 1 kg, Vila natura

**PIRINA
POLBELA**

**PIRINA
POLNOZRNATA**

**RŽENA
POLNOZRNATA**

**PŠENIČNA
DURUM DURUM**

**KAMUTOVA
PŠENIČNA**

MOKA MLIN ROTAR
več vrst, 1 kg

**MLETA V
MLINU NA
KAMEN**

**MOKA
GREGURMAN**
več vrts, 1 kg

**AJDOVA
RUMENA KORUZNA
PIRINA POLNOZRNATA
PIRINA
PŠENIČNA KRUŠNA
PŠENIČNA OSTRA
PŠENIČNA POLNOZRNATA**





GNETENJE

Z gnetenjem testa ustvarjamo glutenske vezi, zaradi katerih bo kruh elastičen in voljan. Manj glutena ima moka, manj jo je treba gnesti. Nekatere vrste moke so lažje za mesenje, druge težje. Pri rženi moki moramo biti hitri. Delci i ři 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 želene 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.

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 haldi 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.

PŠENIČNA
POLNOZRNATA
PŠENIČNA BELA
PIRINA POLNOZRNATA
PIRINA BELA
AJDOVA

EKO MOKA
DURNIK
več vrst, 500 g



**PIRINA
POLNOZRNATA
MOKA**

1 kg,
Kmetija Nastran

AJDOVA MOKA

1 kg, Sloga Kranj





JAJČNE ALI AJDOVE TESTENINE
več vrst, 250 g



MOKA
več vrst, 1 kg

KORUZNI ZDROB ALI
AJDOVA KAŠA
1 kg

SUŠENA
ZELENJAVA
80 g



BUČNO OLJE 0,5 l
JABOLČNI KIS dve vrsti, 0,5 l



KEKSI

dve vrsti,
400 g



JABOLČNI SOK ALI NEKTAR MARELICA

1 l



AKACIJEV CVETLIČNI LIPOV

MED

tri vrste, 400 g



ČOKOLADA

več vrst, 100 g

Z BUČNIMI SEMENI

OKUS PREKMURSKA GIBANICA

S PREKMURSKO ŠUNKO



JAJCA SO POPOLN IZDELEK NARAVE

Vsebujejo vse hranične 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, rumenjak ogenj in zračni prostorček pod zaokroženim delom lupine zrak.

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



BIO JAJCA

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

BIO JAJCA L

domača, 6/1, Vogrinec

JAJCA L

10/1, talna reja,
Vogrinec



**DOMAČA
JAJCA M**
10/1, Globocnik

JAJCA L ALI M
6/1, 10/1, Hrvatič

JAJCA M
10/1, talna reja, Bandur





SOLATA Z LEČO, ŠPINAČO IN PARADIŽNIKI

SOLATA, KI JE POLNA HRANIL IN VITAMINOV,
ZARADI LEČE IN JAJCA V NJEJ PA O LAKOTI
NE BO NE DUHA NE SLUHA.

ODLIČNA IDEJA ZA MALICO
ALI LAHKO KOSILO.



NOVO

PREDANOST OBROOI NAJBOLJŠE SADOVE.

Zdankov iz različnih krajev po Sloveniji.



Zato vam s ponosom predstavljamo naše nove domače palte!



**OREHOVO
LANENO**

**OLJE
KOT DOMA**
250 ml, Rumi

OLJE
250 ml ali
750 ml,
Bauman

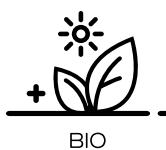


**OLIVNO OLJE
NONA ROŽA**
ekstra deviško,
hladno stiskano,
0,75 l, Lisjak



KIS IZ BEZGOVEGA CVETJA

Najprej se pripravi bezgov sok, ki se z alkoholnim vretjem spremeni v bezgovo vino in se ga pusti, da preide v kis. Bezgov kis radi uporablja za solate in ribje marinade.



BIO BEZGOV
JABOLČNI

KIS ČARIČKA

100 ml ali 500 ml,
Kmetija Čarička

VINSKI KIS

staran,
500 ml,
Berce

BIO OLJČNO OLJE

ekstra deviško, iz
slovenske Istre,
500 ml, ZOP Olium



OLJE IZ BUČNIC IN PTUJSKEGA ČESNA

250 ml,
Jeruzalem
Sat



BIO NAMAZ
90 g, Olium



ARTIČOKE
SUHI ARADIŽNIKI
ZELENE OLIVE

BIO ZELENJAVA

več vrst, v ekstra
deviškem oljčnem olju
iz slovenske Istre,
200 g, Olium

180
NOVIH
IZDELKOV
V ENEM LETU *

Čemaž je hit
pomladi.



OMAKA ČEMAŽEV PEST
330 g, Iz domače kuhinje



OLJČNO OLJE JENKO

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

DIMLJENO OLJČNO OLJE

250 ml, Jenko



BELICA
LECCINO

**EKSTRA
DEVIŠKO
OLJČNO
OLJE**

250 ml
ali 500 ml,
Jenko



OLIVNO OLJE

250 ml + 2x milo
v darilni embalaži, Ličer

OLJE

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



OLIVNO OLJE

amfora, 250 ml ali 500 ml, Ličer

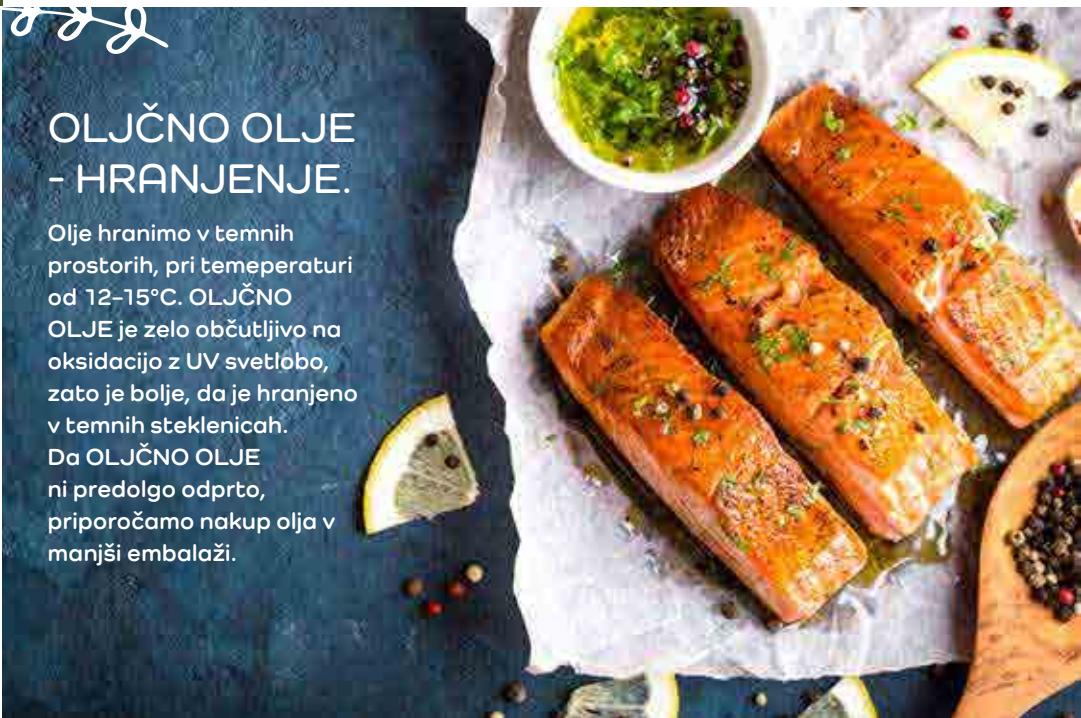


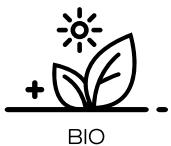
OLIVNO OLJE

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 odprtlo, priporočamo nakup olja v manjši embalaži.





BIO

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



**BIO EKSTRA
DEVIŠKO
OLJČNO OLJE**

500 ml ali 750 ml,
Sopotnik



**EKSTRA
DEVIŠKO
OLJČNO OLJE**

0,5 l, Purissima

**EKSTRA
DEVIŠKO
OLJČNO OLJE**

0,5 l,
Kmetija Metlika



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

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

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

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



AROMA ČEMAŽ ŠE NIKOLI NI BILA TAKO POPOLNA.

Čemaž iz naravnega rastišča in hladno stiskano ekstra deviško oljčno olje OLIUM 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, Olium



LIMONA
POMARANČA

OLJČNO OLJE
dva okusa, 0,1 l, Olium

KONOPLJINO OLJE
hladno stiskano, 250 ml,
Kmetija Nastran

ROK TRAJANJA OLJČNEGA OLJA

Olje ohrani bogato aroma 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 spremenjala, spremenjale pa se bodo substance, kot so vitamini, biofenoli in vse snovi, ki dajejo olju aroma, 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.



EKSTRA DEVIŠKO OLJČNO OLJE
več vrst, hladno stiskano, 0,5 l, Gold Lisjak



BIO EKSTRA
DEVIŠKO
OLJČNO OLJE
0,75 ml, Bruno
Peroša

EKSTRA DEVIŠKO
OLJČNO OLJE
hladno stiskano,
500 ml, Kante





Neskončno
čudovito

NAJBOGATEJŠI NARAVNI VIR VITAMINA E

Uživamo samega kot prehransko dopolnilo 1 čajno žličko dnevno, ali ga uporabimo za hladni preliv solat, testenin in sladic. Olje primerno za mazanje suhe kože in lasišča.

OLJE
PŠENIČNIH
KALČKOV
MOLEUM
250 ml



OLJE OLJNE OGRŠCICE ALI SONČNIČNO OLJE

hladno stisnjeno,
0,75 l, Gregurman



KONOPLJINO OLJE

hladno stisnjeno, 0,50 l,
Gregurman



ŠTAJERSKO BUČNO OLJE

premium, 100 %,
250 ml ali 500 ml,
Prleč

SOLATNO OLJE

1 l, Spovano

BALZAMIČNI KIS

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

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



MOTNI
NARAVNI



NOVO

VINSKI KIS

1 l, Spovano

JABOLČNI
KIS

1 l, Spovano



MOTNI
NARAVNI
Z ROŽMARINOM
ČESNOM

DOMAČI KIS
SIMONIČ

več vrst, 0,5 l ali 1 l

BIO KIS SIMONIČ

jabolčni, iz starih
visokodebelih
sort jablan 0,75 l



BALZAMIČNI KIS

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



NOVO

**DELIKATESNA
GORČICA**
700 g, Spovano

**BUJTA REPA ALI
BOGRAČ**
950 g, Kodila

**S KISLO REPO
Z ZELJEM**

**FIŽOL
ZELEN**

MINEŠTRA
520 g ali 530 g,
Nevo



RDEČE ZELJE
350 g ali 670 g,
Kmetija Požar

**KISLO ZELJE ALI
REPA**
680 g, Kmetija Požar

RDEČA PESA
690 g, Burger



**PRAVA
DOMAČA
OMAKA**
280 g,
Agraria Koper

**PREKMURSKI
HREN**
nariban, 100 g,
Kmetija Majcan



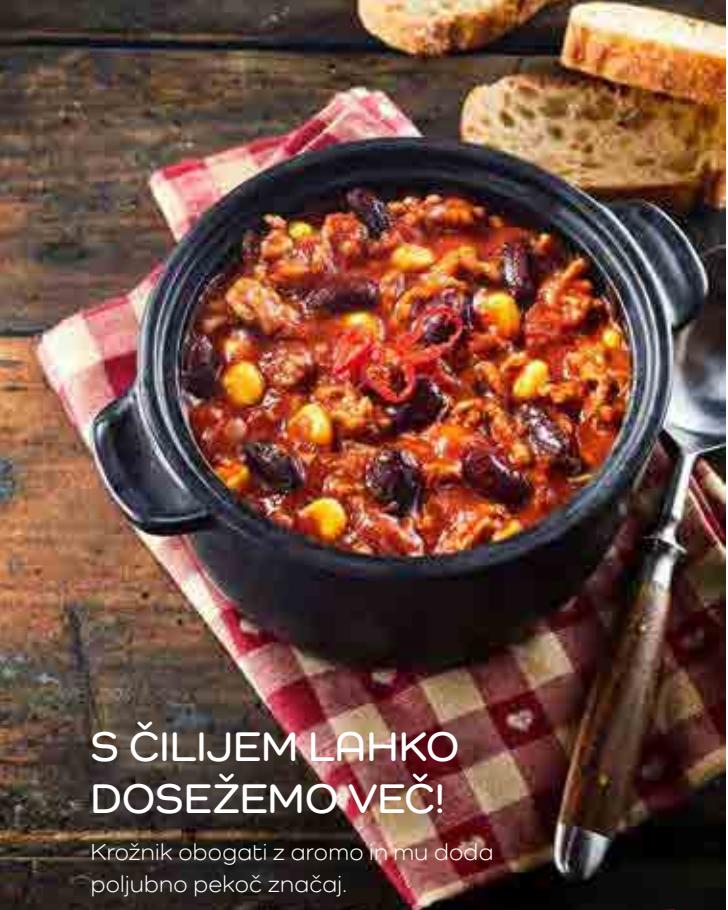
**V OLIVNEM OLJU
S SUŠENIM
PARADIŽNIKOM**

SESECKLJAN ČESEN
v olivnem olju, 300 ml,
Amon

**ZELENJAVA
MEŠANICA**
300 ml, Amon

ŠAMPINJONI
v kisu, celi,
660 g, Euro vrt Ptuj

KISLO REPA
680 g,
Euro vrt Ptuj



S ČILIJEM LAHKO DOSEŽEMO VEČ!

Krožnik obogati z aromo in mu doda poljubno pekoč značaj.

BALKANSKO DIVJI
BRKATI MEHIČAN
ŽIVČNI SICILIJANEC
ZAKAJENI KAVBOJEC



BOLEČKO
ČOKOLADNA ZLOBA
LOVEC FANTOMOV
MOŠTARDA

PEKOČKA OMAKA

več vrst, 50 ml ali 100 ml,
Pekočko

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



BIO KUHINJSKA
ZELIŠČNA SOL
MAJNIKA
200 g, Premium



NERAFINIRAN
Z ZAČIMBAMI

SLADKOR
MAROŽA
trsni, 200 g

FRIŠNA
GRILL
KLASIČNA
LUŠTNA
MANJEŠTRA
MATASTA
MORSKA

SOL
več vrst, 90 g in 200 g



ČAJ

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

BONACA
JADRANSKA
MORNARSKA
POLETNA
SONCEZAD

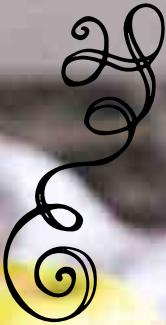


radi
imamo
domače



TRIJET Z OREHOVIM NADEVOM
DA NI PAMETNO SODITI KNJIGE PO
PLATNICI, DOKAZUJE TRIJET - STAR
DOLENJSKI RECEPT, KI BOLJ ENOSTAVEN
NE MORE BITI.

NOVO



DOMAČE SLADKOSTI

Nove domače sladkosti za popestritev zajtrka, sladko malico, okusno domačo sladico in osvežitev grla čez cel dan.



SLIVA
HRUŠKA
BRESKEV
BRESKEV/MARELICA



MARMELADA

več vrst, ekstra domača,
Spovano



AKACIJEV MED
900 g, Spovano

SIRUP SLADKA LIJA

malina, 0,5 l,
Malinca



MARMELADA STEVI

malina, 300 ml,
Malinca



BIO ČAJ
BLEK'OVE ARONIJE
125 g ali 250 g



EKO SOK

EKOGRÜNT

jabolko-ingver-limona, 1 l,
Trstenjak

EKO SOK

EKOGRÜNT

korenje-jabolko,
0,75 l, Trstenjak

EKO SOK EKOGRÜNT

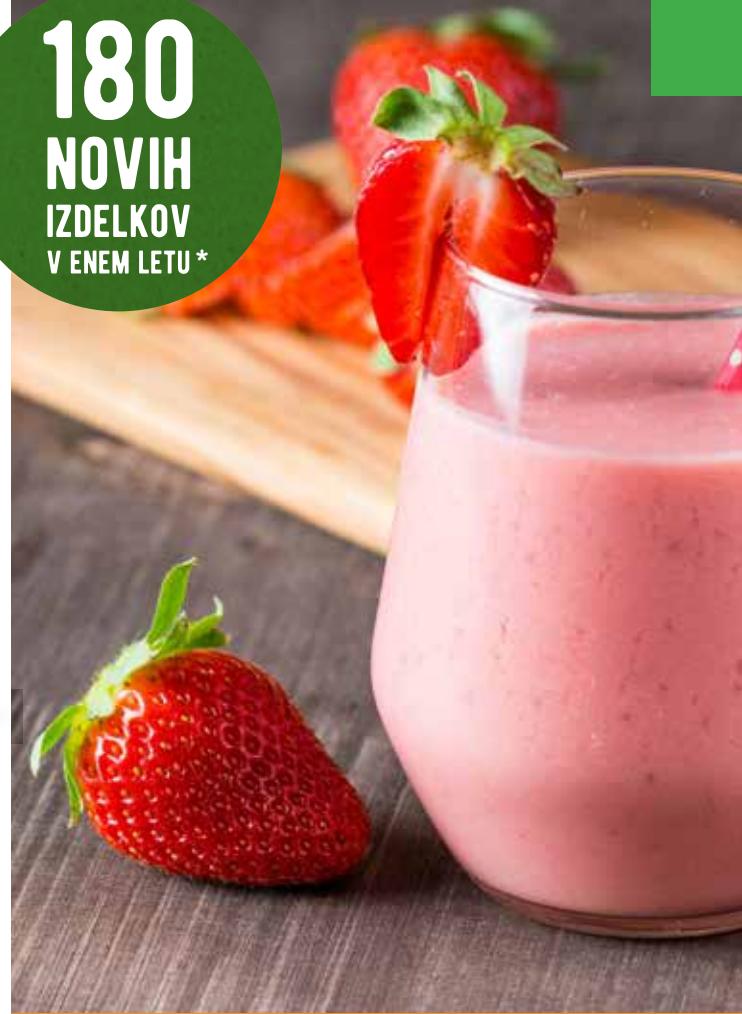
jabolko-ingver-limona,
0,25 l, Trstenjak

180

NOVIH

IZDELKOV

V ENEM LETU*



JABOLČNI SOK

1 l, Pečar

BIO MATIČNI SOK

100 % aronija, 0,5 l ali 1 l,
Blek'ove

JAGODNI NEKTAR

Takrat, ko na jagodnem grmu ostanejo še samo drobnejše in zelo zrele jagode, ki ne bi zdržale razkazovanja na trgovski polici, takrat pridejo pridne roke, ki jih poberejo in predelajo v vrhunski jagodni nektar, ki je tak, kot noben drug.



NEKTAR

jagoda, 1 l,
Trstenjak

*Novi izdelki med 1. 1. 2020 in 31. 1. 2021.

MEDENE KOMBINACIJE

Zakaj so se odločili med obogatiti z drugimi 'okusi'? »Med človeški organizem prepozna zelo hitro, zato so aktivne snovi, ki jih pomešamo vanj še toliko bolj učinkovite. Rdeča pesa denimo med drugim vsebuje kar 25 krat več flavonoidov kot cvetlični med. V kombinaciji z ekološkim medom se njena učinkovitost znatno poveča,« razlaga čebelar, ki pri svojem delu stavi na izkušnje prednikov oplemenitenim s sodobnim znanjem in nenehnim stremljenjem k novostim. Roman in njegova žena Zvonka oprta na znanje babic in s pomočjo zdravilnih zelišč pripravlja različne koncentrate, ki jih brez toplotne obdelave, konzervansov in barvil primešata domačemu medu. Znanje in nove ideje nenehno pridobivata pri zeliščarjih, kjer spoznavata nove rastline in njihovo pravilno uporabo.



DARILNI PAKET

BIO ameriški slamnik z medom, BIO materina dušica z medom, BIO sok rdeče pese z medom, 3 x 60 g, Košale

Eko ameriški slamnik z medom vsebuje ekološki izvleček iz ameriškega slamnika in ekološki med.

Poleg uživanja ob gripoznih in prehladnih obolenjih ga lahko uporabite tudi kot pomoč pri ranah in herpesu. Preventivna uporaba pa priomore k boljši odpornosti.



EKO AMERIŠKI SLAMNIK Z MEDOM
125 g, Košale

Eko sok granatnega jabolka z medom je narejen iz 16 kratnega koncentrata sveže stisnjenega soka eko granatnega jabolka, ki se nemudoma doda v toplotno neobdelan ekološki med. Ker je izjemnega okusa, se pogosto uporablja tudi v kombinaciji s sladicami, npr. kot preliv za sladoled.

*vir: Roman Košale



SOK GRANATNO JABOLKO Z MEDOM
125 g, Košale

Eko sok rdeče pese z medom je narejen iz 16 kratnega koncentrata eko soka rdeče pese, ki ni toplotno obdelan in je takoj primešan k toplotno neobdelanemu ekološkemu medu. Toplotno neobdelan med nudi antimikrobn in antibakterijsko zaščito, telo pa ga prepozna od 3 do 4 krat hitreje kot ostala živila, zato se njegova učinkovitost izjemno poveča.



SOK RDEČE PESE Z MEDOM

250 g, Košale



MED

je sladka in židka tekočina, ki jo čebele in druge žuželke proizvajajo iz cvetličnega nektara (medicine) 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.



MED GELEE ROYALE

več vrst in okusov, 250 g,
Božnar



MED

več vrst, 900 g,
Čebelarstvo Mlakar



MED

več vrst, 450 g ali 900 g, Spovano





JABOLČNI SOK
GRČIN
več okusov, 1 l

Z ARONIJO
S CIMETOM
Z INGVERJEM
100 % JABOLKO



JABOLČNI
SOK VIPI
motni, 1 l

BIO JABOLČNI
SOK VIPI
100 %, 1 l

SOK MATIC
jabolko, 1 l



SOK
več okusov z jobolkom, 1 l,
Kmetija Princ

ČEŠNJA
BOROVNICA
MARELICA



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 EVA
korenček ali korenček,
jabolko, pesa, 1 l

BIO SOK
zelenjavni, rdeča pesa,
700 ml, Presad

SOK
1 l, Spovano

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 malibija, 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.



SIRUP

0,5 l, Dobrote dolenjske

SIRUP

več okusov, 0,7 l,
Kmetija Brozovič

META
BETA-MELISA
BEZEG



BIO SIRUP

žajbelj, 0,5 l,
Vital Mestinje

BEZEG
META

SIRUP

več okusov, 1 l,
Podpečan

BEZEG
MALINA
META



SIRUP
JEZERSKI
DESETIH
ZELIŠČ
500 ml,
Kočna

SOK ALI NEKTAR

več vrst in okusov, 1
l, Trstenjak

Najboljši
okus, ki ga
je mogoče
pridobiti iz
sadja.



JABOLČNI SOK
EKOGRUNT
1 l

JABOLČNI SOK
TRSTENJAK
5 l

SOK DERE SEN JAZ
MALI BIJA
jabolko, 0,25 l, 1 l in 5 l



ZELIŠČNI ČAJI

vsebujejo veliko mineralov, vitaminov, čreslovin in eteričnih olj.
Najbolje jih je uživati nesladkane, lahko pa jih sladkamo z medom.



KONOPLJIN ČAJ

navaden ali z limonsko travo,
14 g, Spovano



ČAJ MEŠČANKA

dva okusa,
20 g ali 40 g



**HRIBSKI
LIPOV
BEZGOV**

HIŠNI ČAJ

hišni, več vrst, 25 g,
Dobrote Dolenjske

Dобра мармелада, boljši piškot



BRESKOVA
SLIVOVA

MARMELADA

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



MARELICA
ČEŠNJA

MARMELADA

ekstra domača, 250 g.,
Spovano



MARMELADA

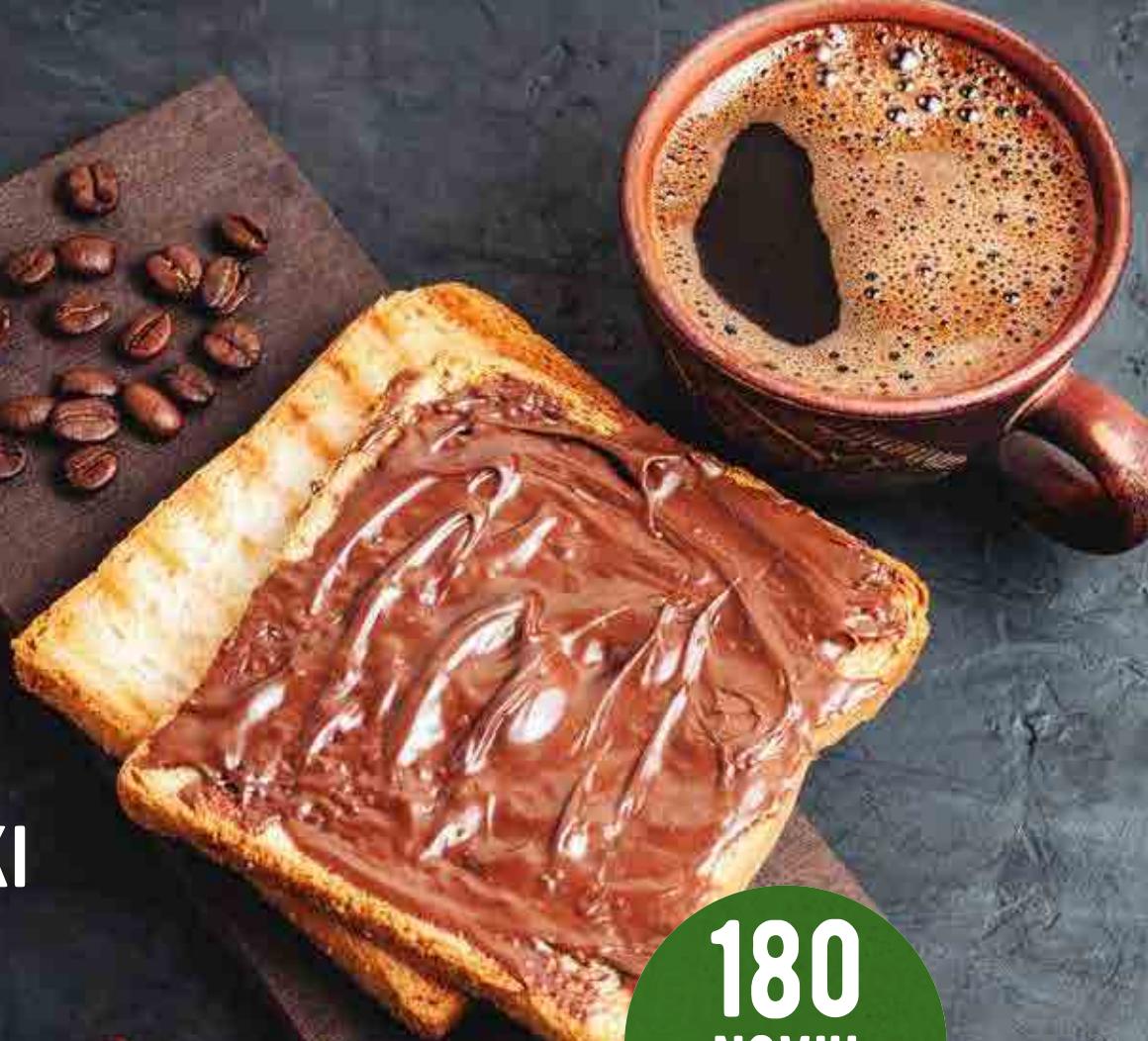
več vrst, 200 g,
Dobrote dolenjske



NOVO

UŽITEK OB JUTRANJI IN POPOLDANSKI KAVI

Kava ob rezini kruha, pomazanega z okusom lešnikov in čokolade ali ob sladkem keksu je več kot samo kava, je užitek.



**180
NOVIH
IZDELKOV
V ENEM LETU***

Popoln obrok, ki obožuje ga vsak majhen in tudi velik otrok. Preplet kosmičev in kakava pač izbira je ta prava. In ker je kaša ekološka, še večja sreča bo otroška.



KOMBUCHA

malina, 330 ml, Malinca



MASLO

mandeljevo ali iz indijskih oreščkov, 300 g, Malinca



NAMAZ

lešnikov, 200 g, Malinca



ČOKOMALINČEK

400 g, Malinca

BIO KROGLICE ZA HITRO POVRNITEV ENERGIJE.

Prigrizek, ki ga boste imeli vedno pri sebi.



INO GREEN
ESPRESSO COFFEE
LATTE COFFEE

BIO ENERGIJSKE
KROGLICE
več okusov, 32 g



KAJJE KOMBUCHA?

Kombucha je fermentiran napitek na osnovi čaja, ki blagodejno vpliva na uravnavanje naše prebave, krepi imunski sistem, izboljšuje naše razpoloženje ter je odličen vir antioksidantov in probiotikov.

Kombucha je s svojimi prepoznavnimi mehurčki odličen nadomestek sladkih in gazlanih pijač,



KOMBUCHA ISA
250 ml



MASLENI
KEKSI
150 g,
Mlinotest

KAKAVOVI
OVSENI



BIO KAVA EKOSNEDEK
mleta, 100 g

MEDENJAKI
rženi, 250 g, Medičarstvo Celec



OMAMNI VONJ

po slastnih medenjakih, ki se kar stopijo v ustih...

Se vam že cedijo sline?



**DOMAČI
MEDENJAKI**
400 g

**KEKSI VINSKO
PECIVO**
500 g

**KEKSI DOMAČI
PRIJATELJ**
480 g



BREZ
GLUTENA



**MASLENI
PIŠKOTI**

mešani, 170 g,
Lotos Gourmet

**BIO MASLENI
PIŠKOTI**

mešani, 300 g,
Lotos Gourmet



VETRCI
DOMAČI PRIJATELJ
MAŠINSKI
LINŠKI
HIŠNI MEDENJAKI
PIRINI MEDENJAKI

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

KAJ JE LIOFILIZACIJA?

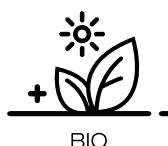
Eden najbolj dragocenih načinov predelave občutljivega sadja je liofilizacija. Liofilizacija ali sušenje z globokim zamrzovanjem je postopek, s katerim iz plodov odstranimo vodo. Ohranimo pa njihovo strukturo, aroma, barvo, minerale in vitamine, katere bi po drugih postopkih sušenja poškodovali. Skozi proces liofilizacije se ohrani vsa živilska vrednost.



MAJINI
HRUSTLJAVČKI
mešano liofilizirano
sadje, 50 g



BIO NAMAZ
BIJOLADA
CHOCOWELLNESS
s konopljoi, 180 g ali čokoladni, 200 g



BIO
LEŠNIKOV
NAMAZ
200 g



OREHI
KOT DOMA
jeđrca, 500 g

LEŠNIKI
MEJA
180 g

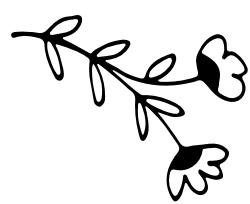
SLANO PECIVO
s solnim cvetom, 150 g,
Dobrote Dolenjske



IŠLERJI
OREHOVI ROGLJIČKI
POLNOZRNATI ŽEPKI

KEKSI

več vrst, 400 g,
Pekarna Kovač



MEDENJAKI
500 g,
Mlinopek



ČAJNI
VANILIJEVU
MINI OČKE

KEKSI

več vrst, 500 g,
Mlinopek



MEDENJAKI

330 g,
Kranjski
kolaček



PIRINI LINCERJI
AJDOVI LINCERJI
KORUZNI ZLATNIKI
VANILIJEVU
ROGLJIČKI

KEKSI

več vrst in okusov, Kranjski kolaček

JANEŽEVI UPOGNJENCI

Za dni, ko si zaželite nekaj lahkega in domačega posezite 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

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.



AJDLOVI
MEŠANI
PIRINI
ZA HKAVI
ZA RAZVAJANJE
ZA VSAK DAN



VEČ VRST

čokoladni s kokosom, kokos rogljič, čajne palčke, kakavovi smb, polnozrnnati, krški, smetanovi rogljički, lešnik, lešnik s čokolado, linško pecivo, čajno mešano, orehovi kolački, palčke čoko, krški polnjeni

KEKSI

MOJČINE DOBROTE

več vrst in okusov,
250 g



KEKSI MIŠMAŠ

več vrst, 400 g ali 500 g



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

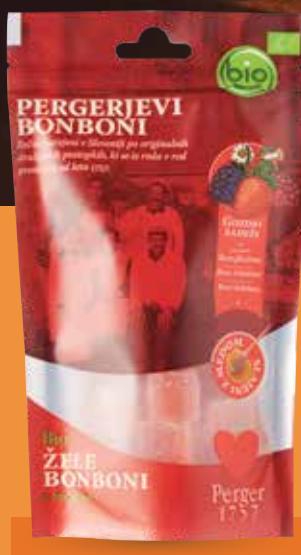
Odkrijte medeni raj, sanje naših prednikov, ki so preživele stoletja. Spoznajte najgloblje družinske skrivnosti, ki se iz roda v rod prenašajo že 9 generacij. Okusite skrbno izbrane sestavine narave, iz katerih z ljubeznijo in strastjo oblikujemo najboljše izdelke iz medu in satja že vse od leta 1757.



BIO MEDENO TESTO
za medenjake, 450 g, Perger

Ne
vsebuje
jajc ne
mleka.

Perger
1757



Brez
glutena,
želatine in
laktoze.

Slajeni z
medom.

KURKUMA
SPIRULINA
RDEČA PESA

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



KEKSI

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

ČAJNO PECIVO
FROLINI
ROŽICE Z MARMELADO
ŽEPKI MARELICA
MASLENI Z LEŠNIKI
PIRINI



KEKSI

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

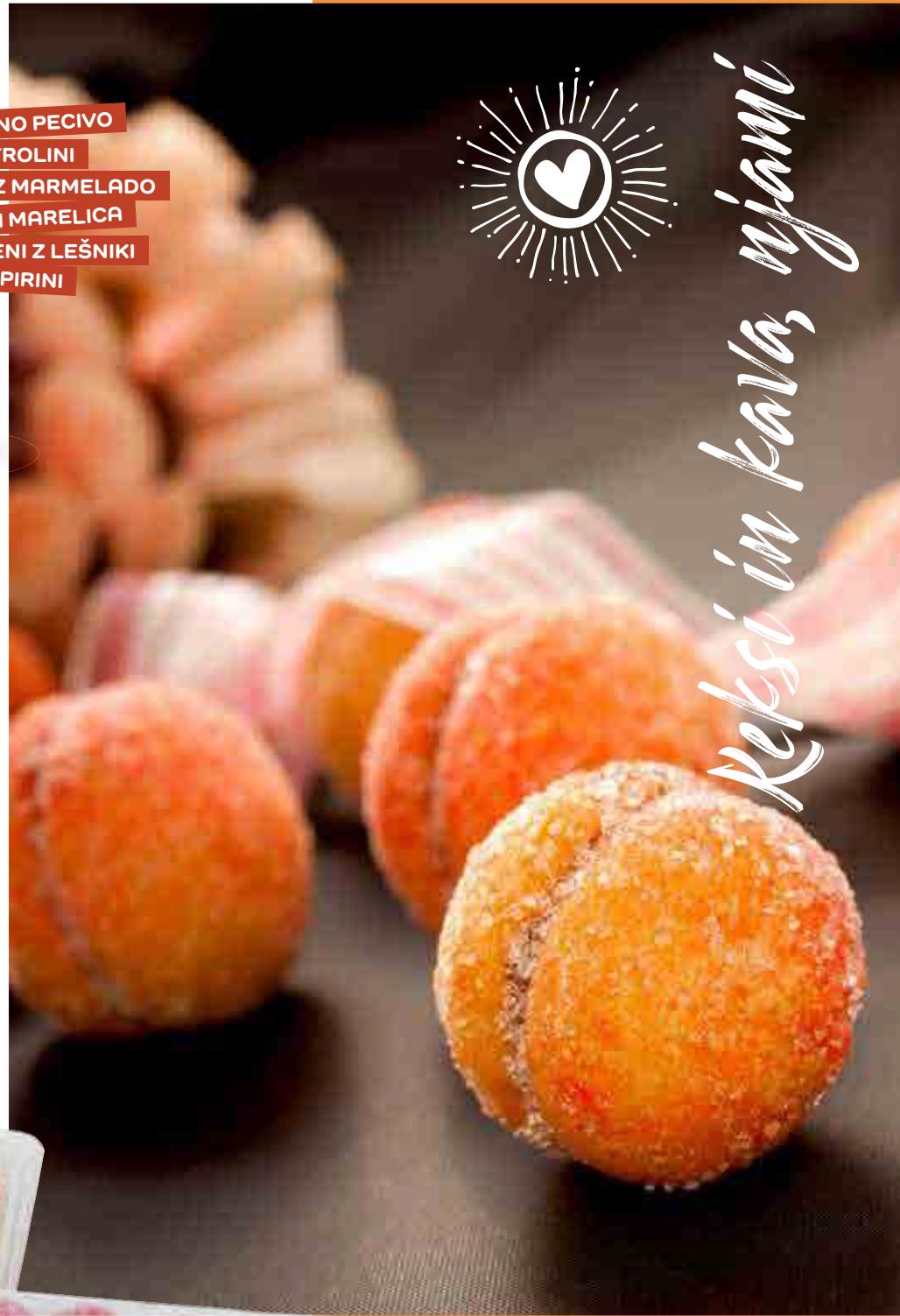
JANEŽEVI UOGNJENICI
VANILIJEV ROGLJIČKI
VETRCI



KEKSI

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

BRESKVICE
DOMAČI MEŠANI
IRENA DOMAČI
LINŠKE OČI
OREHOVI ROGLJIČKI
VANILIJEV ROGLJIČKI



BRESKVICE LAJKO TUDI ZAMRNEMO

Breskvice shranimo v dobro zaprte posode v hladilniku. Če jih bomo zamrznili, jih v posodo položimo v plasteh, ločenih s plastmi papirja za peko. Posodo pokrijemo, breskvice pa lahko v zamrzovalniku hranimo do 2 meseca.

NOVO

OKUS MEDU IN ČOKOLADE

Dva vsem dobro znana okusa, brez katerih si v večini predstavljamo naš vsakdan. Novi okusi na naših policah vas zagotovo ne bodo razočarali.



**180
NOVIH
IZDELKOV
V ENEM LETU ***

Medeni piškoti najvišje kakovosti. Narejeni po edinstvenih postopkih iz leta 1757. Tudi brez sladkorja. Brez jajc, olja in mleka. Embalaža iz 100% recikliranih materialov.



BREZ
GLUTENA

BIO MEDENI PIŠKOTI CARTICE

brez dodanega sladkorja, 120 g, medena glazura, 150 g ali pirina moka 150 g, Perger



BIO TURŠKI MED
mehki, 50 g, Perger



ZBIRKA MOČNIH EKSOTIČNIH OKUSOV V ENI ŠKATLICI.

Prefinjeni pralini z najrazličnejšimi poslikavami iz naravnih barvil, polnjeni vse od klasičnega lešnika pa do tropskih sadežev. Zbirka, ki bo v vas prebudila občutke, za katere sploh niste vedeli, da jih lahko občutite.

Posebno pakiranje za vse,
ki cenite nekaj posebnega.

ČOKOLADNE PRALINE

Mint, 60 g ali 120 g,
Berryshka



ZELENA ČOKOLADA ZMAJ

Slovenija je zelena, barva našega glavnega mesta je tudi zelena. Torej zakaj ne bi imelo še svoje bele čokolade, obarvane zeleno, z motivom zmaja iz Zmajskega mostu?



ČOKOLADE
OKUSI SLOVENIJE
več okusov, 90 g

BELA ZELENO JABOLKO
MLEČNA S SOLNIM CVETOM
MLEČNA Z MANDLI



S SPIRULINO IN SOLNIM CVETOM
S SOLNIM CVETOM
Z OLJČNIM OLJEM IN SOLNIM CVETOM
S KARAMELO IN SOLNIM CVETOM

TEMNA ČOKOLADA
PIRANSKE SOLINE
več vrst, 100 g



ČOKOLADA
THINK PINK
100 g, Lucifer



MALINE IN BRUSNICE
v ruby čokoladi,
125 g, Lucifer



ČOKO BARVANKA

iz mlečne čokolade
– 38 %, dva motiva,
100 g, Lucifer

MOJCA POKRAJCULJA RDEČA KAPICA



BRUSNICA
RIŽ
MANDELJ
ROŽIČ
SONČNICA
LEŠNIK
KONOPLJA

BIO ČOKOLADA
BIJOLADA
CHOCOWELLNESS
več okusov, 40 g



BIO ČOKOLADA
20 CHOCOLATE
temna gianduja s celimi lešniki, 45 g



BIO ČOKOLADA
GROFICA
mlečna, s cvetnim
prahom, 80 g



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 dolenjske 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 izvirskva 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 oreščke, 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



Z BRUSNICO
Z BUČNIMI SEMENI
S FIGO
Z OREHI
POTICA
Z LAVANDO
S POMARANČO
S SOLNIM CVETOM
S SOLNIM CVETOM
IN ROŽMARINOM





PIVO TIME OUT

ale, 0,5 l

**AMBER
GOLDEN**

PO OLJU IN MOKI ŠE LASTNO PIVO

Domače polje ječmena je na kmetiji Cimerman vzbudilo idejo in željo po lastnem pivu, ki s svojim imenom kliče po osvežilnem oddihu.

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



VINO

kakovostno belo, 0,75 l,
Berce

VINO

Cabernet sauvignon,
kakovostno rdeče, 1 l, Berce



VINO

Modra frankinja, kakovostno
rdeče, 0,75 l, Prus

BIO VINO
rdeče, 0,75 l



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

**CHARDONNAY
MODRA FRANKINJA
SAUVIGNON
RUMENI MUŠKAT**



VINO
več vrst, 0,75 l
ali 1 l, Emino



VINO
belo, malvazija ali
rdeče refošk 0,75 l,
Rodica



VINO
rumeni muškat,
500 ml, Rodica



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

DOMAČI IZDELKI SO VEČ KOT DARILO, *so poklon od srca*



V Mercatorju imamo, prav tako kot vi, radi domače. Zato povezujemo izdelke manjših lokalnih proizvajalcev iz vse Slovenije v pestro ponudbo, ki je na naših policah označena z rdečim srcem. S ponosom vam nudimo več kot 1400 vrst izdelkov Radi imamo domače v kar 259 Mercatorjevih prodajalnah po vsej Sloveniji.

Tako velika izbira je možna zaradi našega neverjetnega naravnega bogastva okusov v kar 24 gastronomskih regijah in 3 vinorodnih deželah, ki se skupaj ponašajo s 365 značilnimi lokalnimi in regionalnimi jedmi in pijačami. Posebnosti naše gastronomije izvirajo v stičišču alpskega, mediteranskega in kraškega ter panonskega okolja, vsaka gastronombska regija pa je tako rekoč svet zase. In ker je Mercator s svojo mrežo trgovin najboljši sosed v prav vsakem od teh lokalnih okolij, je tudi naše sodelovanje z manjšimi dobavitelji zelo uspešno. Skupaj z izbranimi dobavitelji smo ustvarili novo skupno linijo Radi imamo domače, ki šteje še dodatnih 66 vrst domačih dobrot, od mleka in mlečnih izdelkov, mesnin, domačih sokov in sirupov, sladkih prigrizkov, mlevskih izdelkov, marmelad do medu. S pestro in stalno ponudbo domačih izdelkov nove linije Radi imamo domače tako hkrati zadovoljimo povpraševanje kupcev in krepimo položaj manjših proizvajalcev.

Letos je Mercator tudi podpornik projekta Slovenske Turistične organizacije Slovenija Evropska gastronomksa regija 2021, ki predstavlja našo kulinariko Evropi, saj povezani lahko naredimo več, da bo naša dežela tudi po odlični hrani postala še bolj znana in prznana. Hkrati pa tudi sami odkrivamo značilnosti in skravnosti naše kulinarike in letos vsak mesec spoznavamo tradicionalne jedi in recepte katere od naših najbolj znanih gastronomskih regij. Pri tem so izdelki Radi imamo domače, seveda, nepogrešljivi, tako kot ljubezen do tega, kar je naše, domače, pristno in dobro.

zakljucček

V Mercatorju razumemo širši pomen doma pridelane hrane visoke kakovosti in dodane vrednosti, ki so kupcem v veselje, nam pa v ponos. S povezovanjem manjših proizvajalcev in spodbujanjem novih izdelkov namreč skupaj tudi podpiramo nadaljnji razvoj lokalnega okolja in gospodarstva. Naša kulinarična tradicija pa se z novo generacijo slovenskih kmetov in lokalnih proizvajalcev z izdelki Radi imamo domače predstavlja vedno novim generacijam potrošnikov in jih navdušuje.

Več o lokalni kulinariki
in gastronomiji si lahko
preberete **TUKAJ**



Izdelki Radi imamo domače so na voljo v 247 Mercatorjevih prodajalnah 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 Bremec,
Mercator IP, d.d.
Dunajska cesta 110,
1000 Ljubljana, Slovenija

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

