

URESNIČUJEMO VAŠE VELIKE NAČRTE

Na navedene cene vam dodatno priznamo še:

**POGODBENE
POPUSTE**

2%

**POPUST ZA LASTNI
PREVZEM BLAGA**

2%

**POPUST ZA
TAKOJŠNJE PLAČILO**

PESTRA PONUDBA SVEŽEGA PAKIRANEGA PIŠČANČJEGA MESA RAZLIČNIH DOBAVITELJEV



Piščančji file

Mercator, Izbrana kakovost, pakiran, 500 g

ŠIFRA art.: 134803

Rok trajanja: 9 dni



Piščančji file

pakiran, 500 g

ŠIFRA art.: 422724

Rok trajanja: 9 dni



Mini piščančji file

Mercator, pakiran, 400 g

ŠIFRA art.: 237464

Rok trajanja: 9 dni



Piščančji file polovičke

Ave, Izbrana kakovost, brez GSO, pakiran, 500 g

ŠIFRA art.: 15882

Rok trajanja: 8 dni



Piščančji file Natur

Premium, Izbrana kakovost, pakiran, 500 g

ŠIFRA art.: 318389

Rok trajanja: 9 dni



Piščančji medaljoni

Mercator, Izbrana kakovost, pakiran, 400 g

ŠIFRA art.: 237475

Rok trajanja: 9 dni



Piščančja stegna

brez kosti in kože Mercator, pakirana, 500 g

ŠIFRA art.: 135972

Rok trajanja: 10 dni



Piščančja stegna Natur

Premium, brez kosti in kože, Izbrana kakovost, pakirana, 500 g

ŠIFRA art.: 318391

Rok trajanja: 9 dni



Piščančji file

pakiran, 800 g

ŠIFRA art.: 225897

Rok trajanja: 9 dni



Piščančji file

Izbrana kakovost, Pivka, reja brez antibiotikov, pakiran

ŠIFRA art.: 572485

Rok trajanja: 9 dni



Piščančji file Natur

pakiran, 800 g

ŠIFRA art.: 895169

Rok trajanja: 10 dni



Piščančja stegna

brez kože in kosti, Izbrana kakovost, pakirana, 800 g

ŠIFRA art.: 895166

Rok trajanja: 10 dni





Piščančji zrezki

Mercator, Izbrana kakovost, pakirani, 500 g

ŠIFRA art.: 135992
Rok trajanja: 10 dni



Piščančji file zrezki

Izbrana kakovost, pakirani, 400 g

ŠIFRA art.: 736274
Rok trajanja: 9 dni



Piščančji file zrezki

Natur Premium, Izbrana kakovost, pakiran, 500 g

ŠIFRA art.: 318396
Rok trajanja: 9 dni



Piščančji file

mala mišica, Natur, Izbrana kakovost, pakiran, 400 g

ŠIFRA art.: 736738
Rok trajanja: 10 dni



Piščančji file beder

Pivka, Izbrana kakovost, 550 g

ŠIFRA art.: 803601
Rok trajanja: 9 dni



Piščančja bedra Natur

zrezki, Izbrana kakovost, pakirana, 800 g

ŠIFRA art.: 240351
Rok trajanja: 10 dni



OBČASNA PONUDBA



Puranji medaljoni Natur

Izbrana kakovost, pakirani, 400 g

ŠIFRA art.: 489176
Rok trajanja: 10 dni



Piščančji file zrezki

Pivka, Izbrana kakovost, pakirani, 800 g

ŠIFRA art.: 199868
Rok trajanja: 9 dni



OBČASNA PONUDBA



Puranji zrezki,

Mercator, Izbrana kakovost, pakirani, 500 g

ŠIFRA art.: 561943
Rok trajanja: 14 dni



Puranji file

pakiran

ŠIFRA art.: 80224
Rok trajanja: 12 dni



OBČASNA PONUDBA



Pura file purice

vakumsko pakirane

ŠIFRA art.: 676066
Rok trajanja: 14 dni



OBČASNA PONUDBA



Cordon Blue

sveži, Izbrana kakovost, pakiran, 250 g

ŠIFRA art.: 611820
Rok trajanja: 15 dni



OBČASNA PONUDBA



Piščančji zrezek

paniran, sveži, Izbrana kakovost, pakiran, 300 g

ŠIFRA art.: 611823
Rok trajanja: 15 dni



OBČASNA PONUDBA



Piščančji medaljoni

pakirani, sveži, 300 g

ŠIFRA art.: 611824
Rok trajanja: 15 dni



OBČASNA PONUDBA



Piščancje peruti
Mercator, pakirane, 500 g
ŠIFRA art.: 134809
Rok trajanja: 9 dni



**PESTRA
PONUDBA
PAKIRANEGA
PERUTNINSKEGA
MESA**



Piščancje peruti
zgorjni del, Mercator,
pakirane, 550 g
ŠIFRA art.: 135981
Rok trajanja: 10 dni



Piščancje peruti
Natur Premium, Izbrana
kakovost, pakirane, 500 g
ŠIFRA art.: 318393
Rok trajanja: 9 dni



**Piščancja stegna
in krače**
Mercator, Izbrana kakovost,
pakirana, 600 g
ŠIFRA art.: 135985
Rok trajanja: 10 dni



**Piščancja jetra in
srca**
Pivka, Izbrana kakovost,
pakirana, 500 g
ŠIFRA art.: 467785
Rok trajanja: 8 dni



Piščancje krače
Mercator, Izbrana kakovost,
pakirane, 500 g
ŠIFRA art.: 282547
Rok trajanja: 9 dni



Piščancje krače
Natur Premium, Izbrana
kakovost, pakirane, 500 g
ŠIFRA art.: 318395
Rok trajanja: 9 dni



Piščancja bedra
Mercator, Izbrana kakovost,
pakirana, 500 g
ŠIFRA art.: 492319
Rok trajanja: 8 dni



Piščancja bedra
Izbrana kakovost, pakirana,
500 g
ŠIFRA art.: 422720
Rok trajanja: 9 dni



Piščanec Mercator
Izbrana kakovost, pakiran
ŠIFRA art.: 198588
Rok trajanja: 10 dni



Piščanec
Natur Premium
z dodano drobovino,
Izbrana kakovost, pakiran
ŠIFRA art.: 318387
Rok trajanja: 6 dni



Nabodalca piščančja Fit

Izbrana kakovost, pakiran, 400 g

ŠIFRA art.: 647173

Rok trajanja: 8 dni



Piščančja nabodala

Gastro, Izbrana kakovost, pakirana

ŠIFRA art.: 240353

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: pakiranje cc. 2,5 kg; različni 0,1 kg



Nabodala piščančja

pikant, Izbrana kakovost, pakirana, 400 g

ŠIFRA art.: 647174

Rok trajanja: 8 dni



Nabodala piščančja

Izbrana kakovost, pakirana, 400 g

ŠIFRA art.: 281153

Rok trajanja: 9 dni



Piščančje peruti

Grill, Izbrana kakovost, pakirane, 800 g

ŠIFRA art.: 647177

Rok trajanja: 8 dni



Piščančja krilca

hrustljava, piknik, pakirana, 800 g

ŠIFRA art.: 456929

Rok trajanja: 8 dni



Pleskavice piščančje

Izbrana kakovost, pakirane, 400 g

ŠIFRA art.: 645096

Rok trajanja: 8 dni



Piščančja pleskavica

Ave Grill, pakirana, 400 g

ŠIFRA art.: 57459

Rok trajanja: 7 dni



Piščančji čevapčiči

Izbrana kakovost, pakirani, 400 g

ŠIFRA art.: 645119

Rok trajanja: 8 dni



Mleto meso Natur

perutninsko, 450 g

ŠIFRA art.: 358146

Rok trajanja: 7 dni



Hrenovke perutninske

Hot Dog Mercator, 1 kg

ŠIFRA art.: 483363

Rok trajanja: 80 dni



Hrenovke piščančje

Cocktail, Mercator, 500 g

ŠIFRA art.: 357875

Rok trajanja: 45 dni



PESTRA PONUDBA SVINJSKEGA MESA IN HLADNE PREDELAVE

Svinjski file

Mercator, vakumsko pakiran

ŠIFRA art.: 263257

Rok trajanja: 14 dni



Svinjski zrezki

iz stegna, Mercator, pakirani, 400 g

ŠIFRA art.: 365426

Rok trajanja: 7 dni



Svinjski kare

zrezki, Mercator, brez kosti, 480 g

ŠIFRA art.: 129739

Rok trajanja: 9 dni



Svinjski vrat brez kosti

Mercator, pakiran, 480 g

ŠIFRA art.: 598282

Rok trajanja: 6 dni



Svinjski kare

s kostjo, kotlet, Mercator, pakiran, 480 g

ŠIFRA art.: 246967

Rok trajanja: 7 dni



Svinjski vrat s kostjo

Mercator, kotleti, pakiran, 480 g

ŠIFRA art.: 246969

Rok trajanja: 7 dni



Svinjsko meso v kockah

Mercator, pakirano, 420 g

ŠIFRA art.: 591221

Rok trajanja: 7 dni



Mleto mešano meso

Mercator, pakirano, 450 g

ŠIFRA art.: 247878

Rok trajanja: 6 dni



Svinjska rebra

Mercator, pakirana

ŠIFRA art.: 135985

Rok trajanja: 10 dni



Mleto mešano meso

Mercator, pakirano, 450 g

ŠIFRA art.: 246971

Rok trajanja: 6 dni



PESTRA PONUDBA GOVEJEGA MESA



Goveji bočnik s kostjo

Mercator, pakiran
ŠIFRA art.: 105801
Rok trajanja: 18 dni



Mlada govedina za juho

Z'dežele, Izbrana kakovost
ŠIFRA art.: 398082
Rok trajanja: 7 dni



Goveje meso za juho

Mercator, pakirano
ŠIFRA art.: 488172
Rok trajanja: 7 dni



Goveji zrezki iz stegna

Mercator, pakirani, 300 g
ŠIFRA art.: 365442
Rok trajanja: 7 dni



Goveji trakci

Mercator, pakirani, 350 g
ŠIFRA art.: 364580
Rok trajanja: 7 dni



Goveje kocke

Mercator, pakirane, 350 g
ŠIFRA art.: 365450
Rok trajanja: 7 dni



Mlado goveje mleto meso

Mercator, pakirano, 420 g
ŠIFRA art.: 370269
Rok trajanja: 6 dni



Goveji vampi

550 g
ŠIFRA art.: 580548
Rok trajanja: 21 dni



ŽAR PROGRAM IN HLADNA PREDELAVA

Čevapčiči

Mercator, pakirani, 480 g
ŠIFRA art.: 703209
Rok trajanja: 6 dni



Čevapčiči Premium

Mercator, pakirani, 500 g
ŠIFRA art.: 730553
Rok trajanja: 6 dni



Leskovački čevapčiči

Ave Grill, pakirano, 480 g
ŠIFRA art.: 426731
Rok trajanja: 8 dni



Sarajevski čevapčiči

Ave Grill, pakirani, 480 g
ŠIFRA art.: 852022
Rok trajanja: 8 dni



Čevapčiči Ave Grill

pakirani, 480 g
ŠIFRA art.: 774142
Rok trajanja: 8 dni



Gasilski čevapčiči

Ave Grill, pakirani, 480 g
ŠIFRA art.: 430484
Rok trajanja: 8 dni



Leskovački čevapčiči

Z'dežele, pakirani, 480 g
ŠIFRA art.: 791793
Rok trajanja: 7 dni



Čevapčiči, Z'dežele

pakirani, 480 g
ŠIFRA art.: 791798
Rok trajanja: 7 dni



Čevapčiči Anton

pakirani, 480 g
ŠIFRA art.: 403255
Rok trajanja: 6 dni



Odščipanci Mercator

pakirani, 400 g
ŠIFRA art.: 536492
Rok trajanja: 6 dni



Kamniški odščipanci

Anton, pakirani, 400 g
ŠIFRA art.: 403016
Rok trajanja: 6 dni



Pleskavice Mercator

pakirane, 450 g
ŠIFRA art.: 601106
Rok trajanja: 7 dni



Pleskavice Ave Grill

pakirane, 480 g
ŠIFRA art.: 774138
Rok trajanja: 8 dni



Leskovačke pleskavice

Ave Grill, pakirane, 480 g
ŠIFRA art.: 426732
Rok trajanja: 8 dni



Sarajevske pleskavice

Ave Grill, pakirane, 480 g
ŠIFRA art.: 852023
Rok trajanja: 8 dni



Burger Premium

Mercator, pakiran, 300 g
ŠIFRA art.: 488176
Rok trajanja: 6 dni



Goveji burger Z'dežele

pakiran, 400 g
ŠIFRA art.: 352497
Rok trajanja: 7 dni



OBČASNA PONUDBA

Ražnjiči Premium

Mercator, pakirani, 400 g
ŠIFRA art.: 488182
Rok trajanja: 6 dni



Svinjski kare

zrezek v zeliščni marinadi, pakiran, 400 g
ŠIFRA art.: 653366
Rok trajanja: 14 dni



Svinjska rebra

Grill, Mercator, pakirana
ŠIFRA art.: 761696
Rok trajanja: 12 dni



Pečenice Anton

pakirane, 480 g
ŠIFRA art.: 526500
Rok trajanja: 6 dni



Domača pečenica

Ave Chef, pakirana, 450 g
ŠIFRA art.: 111393
Rok trajanja: 8 dni



PESTRA PONUDBA

SVEŽEGA MESA





ŽELITE HRUSTLJAVEGA, ZLATO RJAVO ZAPEČENEGA PIŠČANCA S PAPRIKO IN ZELIŠČI? POTEM IZBERITE ZAČIMBNO MEŠANICO ZA PEČENEGA PIŠČANCA IZ LINIJE KOTÁNYI GOURMET. SESTAVINE: JODIRANA JEDILNA SOL (JEDILNA SOL, KALIJEV JODID), PAPRIKA, KORUZZNI ŠKROB, ČESEN, POPER, MAJARON, ROŽMARIN. ZAČIMBNA MEŠANICA KOTÁNYI NAREDI SKORJICO PEČENEGA PIŠČANCA ŠE POSEBEJ HRUSTLJAVO, KATEROKOLI PERUTNINSKO JED PA SPREMENI V PRAVI KULINARIČNI UŽITEK

ZAČ.MEŠ.PEČ.PIŠČ.KOTANY

1140 G

ŠIFRA art.: 816431



GRILL ARGENTINA JE OSTRA IN PIKANTNA MEŠANICA ZAČIMB IZ LINIJE KOTÁNYI GOURMET S PAPRIKO, POPROM, KORIANDROM IN DRUGIMI ZAČIMBAMI: JODIRANA JEDILNA SOL (JEDILNA SOL, KALIJEV JODID), PAPRIKA, POPER, GORČIČNI KOSMIČI, ČEBULA, ČESEN, KORIANDER, PETERŠILJ, TIMIJAN, GRAHOVA VLAKNA, REPIČNO OLJE.

MEŠ.ZAČ.GRILL ARGENTINA

900G

ŠIFRA art.: 655109



MAGIC DUST JE AROMATIČNA IN RAHLO PEKOČA AMERIŠKA ZAČIMBNA MEŠANICA ZA ŽAR. NJENA PREFINJENA SLADKOST SE ODLIČNO UJEMA Z VSEMI VRSTAMI MESA. KAMENA JODIRANA SOL (KAMENA SOL, KALIJEV JODAT), PAPRIKA, SUROV TRSNI SLADKOR, POPER, ČESEN, ČEBULA, DIMLJEN ČILI, KAJENSKI POPER. UPORABITE JO LAHKO NEPOSREDNO KOT ZAČIMBO ZA ŽAR ALI PA ZMEŠANO Z OLJČNIM OLJEM KOT PIKANTNO MARINADO.

ZAČ.MEŠ.MAGIC DUST KOTÁNYI

875G

ŠIFRA art.: 441196



PRIPRAVITE ŽAR IN POSUJTE ZAČIMBE. Z ZAČIMBNO MEŠANICO ZA ŽAR BODO VAŠE JEDI, PEČENE NA ŽARU ALI V PONVI, DOBILE KLASIČNO PIKANTEN IN VROČ OKUS. ZAČIMBNA MEŠANICA S SOLJO ZA ŽAR KOTÁNYI JE POPOLNA ZA CVRTJE IN HITRO PRAŽENJE SVINJSKEGA, GOVEJEGA, PERUTNINSKEGA MESA, RIB, ZELENJAVE IN KROMPIRJA. JODIRANA JEDILNA SOL (JEDILNA SOL, KALIJEV JODID), PAPRIKA, KUMINA, ČESEN, KAJENSKI POPER.

ZAČ.MEŠ.ŽAR KOTANYI

950 G

ŠIFRA art.: 594977



OKUS TE MEŠANICE JE OSVOJIL TUDI PROFESIONALNE KUJARJE. SVEŽI IN PIKANTNI OKUSI Z ŽIVAHNIM IN RAHLO SLADKIM PRIDIHOM – USTVARJENO Z LINIJO KOTÁNYI GOURMET. Z ZAČIMBAMI ZA SVINJSKA REBRCA KOTÁNYI BOSTE PRIPRAVILI SVINJSKA REBRCA, SVINJSKE KRAČE IN PIŠČANČJA KRILCA ODLIČNEGA OKUSA. LAHKO PA ZAČIMBE ZMEŠATE S KEČAPOM IN USTVARITE POPOLN PRELIV ALI POMAKO. JODIRANA JEDILNA SOL (JEDILNA SOL, KALIJEV JODID), SLADKOR, ČESEN, INGVER, (8 %) MED V PRAHU (GLUKOZNI SIRUP, POSUŠEN MED V PRAHU, FRUKTOZA), PAPRIKA, KAJENSKI POPER, ČEBULA, GRAHOVA VLAKNA, REPIČNO OLJE, POMARANČA V PRAHU (POSUŠENA POMARANČNA LUPINICA, MALTODEKSTRIN), NARAVNA AROMA.

ZAČ.MEŠ.KOTANYI SV.REB.MED

900G

ŠIFRA art.: 63360

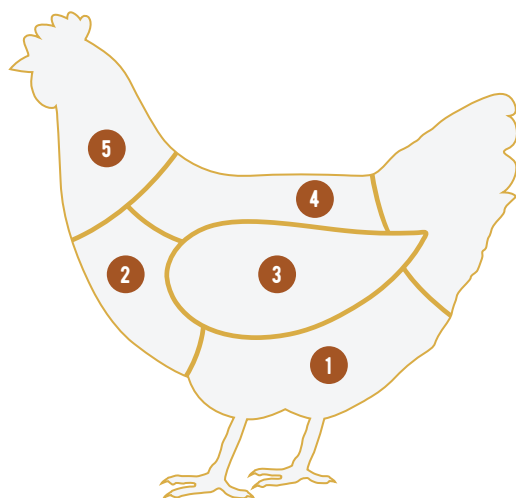
PESTRA PONUDBA PIŠČANČJEGA MESA

KAJ UPORABITI ZA:

- OBARO
- ZREZEK
- RAŽNJIČE
- JUHO ...



~ NAŠA SUPER HRANA ~



BEDRO (STEGNO + KRAČA)
S KOŽO ALI BREZ / S KOSTJO ALI BREZ
Temno meso



STEGNO



KRAČA



Porabniški kosi: Celi kosi s kostmi ali brez

Način priprave: pečenje, žar, dušenje, cvrenje, kuhanje

PRSA
S KOŽO ALI BREZ / S KOSTJO ALI BREZ
Belo meso



Porabniški kosi: Celi kosi s kostmi ali brez

Način priprave: pečenje, žar, dušenje, cvrenje, kuhanje

PERUTI
S KOŽO ALI BREZ
Temno meso



Porabniški kosi: Celi kosi s kostmi

Način priprave: pečenje, cvrenje, kuhanje

HRBET
Belo meso



Porabniški kosi: Celi kosi s kostmi

Način priprave: kuhanje, industrijska predelava

VRAT
Temno meso



Način priprave: kuhanje, industrijska predelava

CELI PIŠČANEC
S KOŽO



Porabniški kosi: cel piščanec, polovica piščanca

Način priprave: pečenje, žar (manjši piščanci, cca. 1kg)

DROBOVINA
JETRA, SRCE, MLINČEK



Porabniški kosi: kosi drobovine

Način priprave: praženje, cvrenje, kuhanje

Belo/temno piščančje meso

Delitev mesa glede na barvo	Kosi mesa	Lastnosti mesa
Belo meso	Prsa	Mehko Suho Pusto Drobljivo
Temno meso	Bedra, peruti, hrbet, vrat	Mehko Sočno Čvrsto

Koža

	Kosi mesa s kožo	Vpliv v kulinariki
Koža	Bedra, peruti	Bogat vir maščob (več nasičenih maščobnih kislin) in holesterola Kulinarično vpliva na sočnost, okus, hrustljivost, barvo



Piščanec za žar

Izbrana kakovost, pakiran

ŠIFRA art.: 217831

Rok trajanja: 5 dni

Teža posameznega kosa:

cca. 1,5 kg



File piščancev mini

gastro, Izbrana kakovost, pakiran

ŠIFRA art.: 650087

Rok trajanja: 9 dni

Teža posameznega kosa:

pakiranje cca. 2,5 kg



Puranji file prsa

sveža, vakumsko pakirana

ŠIFRA art.: 569274

Rok trajanja: 8 dni

Teža posameznega kosa:

pakiranje cca. 2,5 kg

Puranji file Z'Dežele

zrezki, pakirani

ŠIFRA art.: 769638

Rok trajanja: 10 dni

Teža posameznega kosa:

pakiranje cca. 2 kg





Piščančji file Gastro

Izbrana kakovost, pakiran
ŠIFRA art.: 621937
Rok trajanja: 10 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje cc. 2,5 kg; file= 0,56 kg



Piščančji file Z'Dežele

pakiran
ŠIFRA art.: 258981
Rok trajanja: 10 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje 5 kg



Piščančja stegna Gastro

brez kože in kosti, Izbrana kakovost,
pakirana
ŠIFRA art.: 224343
Rok trajanja: 10 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje cc. 2,5 kg



Piščančja stegna

brez kože in kosti gastro,
pakirana
ŠIFRA art.: 508415
Rok trajanja: 8 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje cc. 2,5 kg



Piščančja prsa

file, brez kože in kosti,
Izbrana kakovost, pakirana
ŠIFRA art.: 621936
Rok trajanja: 10 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje cc. 2,5 kg; prsa 0,9 kg



Stegna piščancev Gastro

Izbrana kakovost, pakirana
ŠIFRA art.: 621926
Rok trajanja: 10 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje cc. 2,5 kg



Piščančja bedra Gastro

Izbrana kakovost, pakirana
ŠIFRA art.: 621934
Rok trajanja: 10 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje cc. 2,5 kg; bedro 0,2 kg



Piščančja bedra

sveža, Gastro, pakirana
ŠIFRA art.: 632964
Rok trajanja: 4 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje cc. 2,5 kg



Piščančje krače

Izbrana kakovost, pakirane
ŠIFRA art.: 621935
Rok trajanja: 10 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje cc. 2,5 kg; kračka 0,12 kg



Piščančje krače

sveže, gastro, pakirane
ŠIFRA art.: 508418
Rok trajanja: 8 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje cc. 2,5 kg



Piščančje peruti

brez konic, Izbrana kakovost,
pakirane
ŠIFRA art.: 736757
Rok trajanja: 10 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje cc. 2,5 kg; perut 0,08 kg



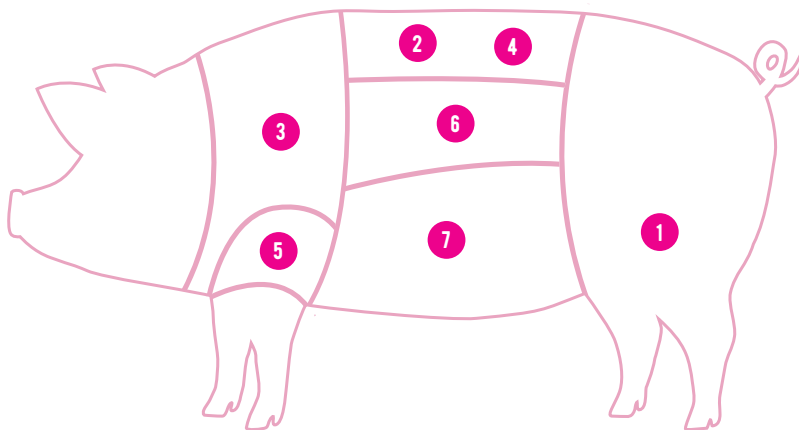
Piščančja krila

enodelna ali 2-delna,
Gastro, pakirana
ŠIFRA art.: 632969, 632965
Rok trajanja: 4 dni
Teža posameznega kosa:
pakiranje cc. 2,5 kg



PESTRA PONUDBA SVINJSKEGA MESA

- 1 Stegno, ki ga delimo na:**
notranje stegno, zunanje stegno, kugla (oreh), križ, golenica (krača)
- 2** ledja in hrbet (kare, zarebrnica) ali ribica brez kosti
- 3** vrat
- 4** file
- 5** pleče
- 6** rebra
- 7** potrebušina (flam)



Ostali uporabni kosi so:
srce, kosti, nogica, glava, jetra, ledvica, želodec, možgani, rep



SOČNO STEGNO JE OKUSNO ZA PRIPRAVO HRUSTLJAVIH MEDALJONOV, KOT PRILOGA PA NAJ VAŠ KROŽNIK OBOGATI NA OLIVNEM OLUJU PEČENO KORENJE.

Svinjsko stegno

brez kosti, pakirano
ŠIFRA art.: 386549
Rok trajanja: 7 dni
Teža posameznega kosa: cca. 5 kg



VRAT V KOSU JE ODLIČEN ZA PEČENJE V PEČICI, SKUPAJ Z MLADIM KROMPIRJEM IN ZELENJAVO. V LEPO NAREZANIH KOSIH SVINJSKO PEČENKO PRIPOROČAMO Z BRSTIČNIM OHROVTOM IN SLANIM KROMPIRJEM.

Svinjski vrat

brez kosti, pakiran
ŠIFRA art.: 386550
Rok trajanja: 7 dni
Teža posameznega kosa: 2 kg



SVEŽE MESO NADRGNEMO S POPROM, KUMINO IN ČESNOM TER PEČEMO V PEČICI. KO POSTANE ZLATO RUMENO, GA SERVIRAMO Z VINSKO OMAKO IN PIRE KROMPIRJEM

Svinjsko pleče

brez kosti, pakirano
ŠIFRA art.: 386545
Rok trajanja: 7 dni
Teža posameznega kosa: 4 kg



NAJBOLJ MEHAK, SOČEN IN NEMASTEN DEL SVINJSKEGA MESA. SVINJSKI FILE JE SLASTEN KOT PEČENKA V KOSU, NADEVAN Z LEŠNIKI IN PRIPRAVLJEN V MASLENEM TESTU. KOT PRILOGO SERVIRAMO SVEŽE ŠAMPINJONE, UMEŠANE V JAJCE.

Svinjski file

pakiran

ŠIFRA art.: 361371

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: 1 kg



IZ KAREJA LAHKO NAREDIMO TUDI KOTLETE S KOSTJO ALI BREZ, KI SO PRIMERNI ZA HITRO PRIPRAVO V PONVI, NA ŽARU ALI ZA DUŠENJE. CELOTEN HRBET PRAŠIČA IMENUJEMO ZAREBRNICA ALI KARE. GRE ZA MEHKO MESO Z VEČ VEZIVNEGA TKIVA, KI JE PRIMERNO PREDVSEM ZA PEČENJE, ŽAR, DUŠENJE, CVRTJE, RAZSOLJEVANJE IN PREKAJEVANJE.

Svinjski kare

brez kosti, pakiran

ŠIFRA art.: 11763, Rok trajanja: 14 dni

Teža posameznega kosa: cc. 4 kg



SVINJSKA REBRA NATREMO Z ZAČIMBAMI IN JIH SERVIRAMO HRUSTLJAVO ZAPEČENA K RAZLIČNIM PRILOGAM IZ KROMPIRJA, DUŠENI ZELENJAVI ALI H KISLEMU ZELJU

Svinjska rebra

hamburger, pakirana

ŠIFRA art.: 500178

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: cc. 3 kg



SVINJSKA REBRCA NATREMO Z ZAČIMBAMI IN JIH SERVIRAMO HRUSTLJAVO ZAPEČENA K RAZLIČNIM PRILOGAM IZ KROMPIRJA, DUŠENI ZELENJAVI ALI H KISLEMU ZELJU.

Svinjska rebra

s kožo, pakirana

ŠIFRA art.: 361484

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: cc. 7 kg



Svinjski zrezki

stegno, pakirani

ŠIFRA art.: 386554

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: 1 kg



Svinjski zrezki

vrat, brez kosti, pakiran

ŠIFRA art.: 361506

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: cc. 2 kg



Mleto mešano meso

50:50, pakirano

ŠIFRA art.: 386521

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: 1 kg



Svinjske kocke

pleče, pakirane

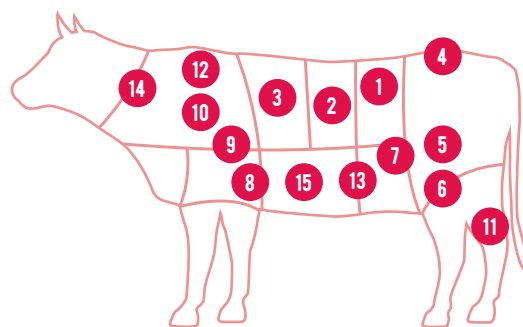
ŠIFRA art.: 386541

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: 1 kg

PESTRA PONUDBA MLADEGA GOVEJEGA MESA

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 1 file (pljučna pečenka) | 9 pleče – tanko pleče |
| 2 ledja (T-Bone, ramstek) | 10 pleče – pljučna ribica |
| 3 hrbet (šimbas) | 11 golenica (osobuko, bočnik) |
| 4 stegno – križ | 12 golenica (bržola) |
| 5 stegno – notranje stegno | 13 potrebušina (flam) |
| 6 stegno – zunanje stegno | 14 vrat |
| 7 stegno – kugla (oreh) | 15 rebra – prsa |
| 8 pleče – debelo pleče | |



Ostali uporabni kosi so: srce, pljuča, vranica, kosti, ledvica, vampi, jetra, rep

I. KATEGORIJA



MESO JE SOČNO, MEHKO IN OKUSNO, PRIMERNO ZA KUHANJE, PEČENJE, ŽAR ALI DUŠENJE (GOVEJI ZREZKI).

Mlado goveje stegno

brez kosti, pakirano
ŠIFRA art.: 361352
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: 10 kg

II. KATEGORIJA



ZELO OKUSNO, ČVRSTO MESO, PRIMERNO ZA PRAŽENJE, DUŠENJE IN PEČENJE (GOVEJA PEČENKA, T BONE STEAK, NABODALA....).

Mlada goveja ledja

brez kosti, pakirana
ŠIFRA art.: 386522
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: 7 kg

II. KATEGORIJA



DEBELI-TRD DEL JE PRIMERN ZA KUHANJE ALI ZA PEČENKO, MEDTEM KO JE TANJŠI DEL MEHAK IN SOČEN TER PRIMERN ZA DUŠENJE ALI ŽAR.

Mlado goveje pleče

brez kosti, pakirano
ŠIFRA art.: 386523
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: 8,05 kg



MESO JE PRIMERNO ZA KUHANJE (VEČJI KOSI) IN ZA GOLAŽ (KOCKE).

Mladi goveji vrat

brez kosti, pakiran
ŠIFRA art.: 386526
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: cc. 8 kg



NAJKAKOVOSTNEJŠE MESO, TO JE PLJUČNA PEČENKA ALI GOVEJI FILE.
PRIMERNO ZA PEČENKO, STEAK, BIFTEK, NABODALA...

Mlada goveja pljučna

pakirana
ŠIFRA art.: 386524, 343859
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: 2 kg



MEHKO MESO PRIMERNO ZA KUHANJE IN DUŠENJE.

Mlada goveja prsa

pakirana
ŠIFRA art.: 361344
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: 20 kg



MANJ MEHKO MESO, VENDAR OKUSNO.
PRIMERNO ZA KUHANJE IN PEČENJE V OBLIKI RULADE.

Mlada goveja potrebuševina

pakirana
ŠIFRA art.: 361345
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: 15 kg



Mladi goveji bočnik

brez kosti, pakirani
ŠIFRA art.: 361331
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: 3 kg



Mlada goveja rebra

pakirana
ŠIFRA art.: 361349
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: 20 kg



Mladi goveji zrezki

stegno, pakirani
ŠIFRA art.: 386528
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: 1,05 kg



Mlado goveje mleto meso

80:20, pakirano, 1 kg
ŠIFRA art.: 361523
Rok trajanja: 12 dni
Teža posameznega kosa: 1 kg



Mlade goveje kosti

mesnate, pakirane
ŠIFRA art.: 361340
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: 5 kg

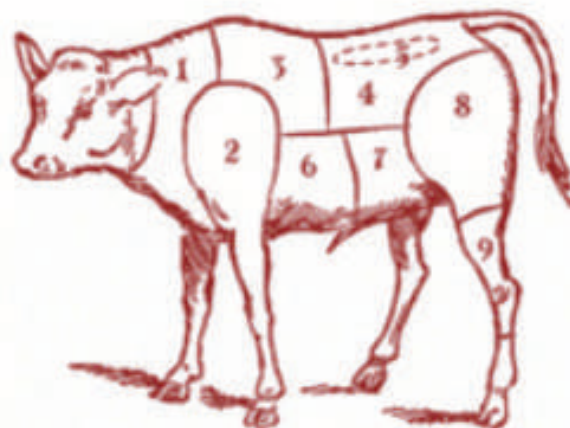


Mlade goveje kosti

jedilne, pakirane
ŠIFRA art.: 386519
Rok trajanja: 14 dni
Teža posameznega kosa: 5 kg

PONUDBA TELEČJEGA MESA

- 1 vrat
- 2 pleče
- 3 hrbet
- 4 ledja
- 5 file (pljučna)
- 6 rebra – prsa
- 7 potrebušina (flam)
- 8 golenica (krača)
- 9 stegno, ki ga delimo na: notranje stegno, zunanje stegno, kugla (oreh), križ



Ostali uporabni kosi so:
srce, pljuča, vranica, ledvica, vampi, jetra, rep



TUDI PRI TELEČJEM MESU JE FILE NAJBOLJŠI IN TUDI NAJDRAŽJI KOS MESA. JE TUDI NAJMEHKEJŠI KOS, PRIMEREN ZA HITRO PEČENJE IN IZ NJEGA PRIPRAVLJAMO PRILJUBLJENE TELEČJE MEDALJONE. POGOSTO PA FILE PRIPRAVLJAMO Z LEDVENIM DELOM HRBTA IN GA SPEČEMO KOT LEDVIČNO PEČENKO.

Telečja pljučna

pakirana
ŠIFRA art.: 361362
Rok trajanja: 12 dni
Teža posameznega kosa: 0,5 kg



STEGNO JE NAJTEŽJI DEL TELEČJEGA TRUPA. PRAVILOMA GA IZKOŠČIMO IN MESO RAZREŽEMO NA ENAKE KOSE KOT PRI GOVEJEM STEGNO, LE DA SO TI KOSI BISTVENO MANJŠI IN SO VSI RAZEN BOČNIKA UPORABNI ZA ZNANE TELEČJE ZREZKE ALI PEČENKO. BOČNIK OZIROMA TELEČJA KRAČA, PEČENA S KOSTJO, JE ZNANA SLOVENSKA SPECIALITETA. IZ MANJŠIH KOSOV ALI OBREZNIN PA LAHKO NAREDIMO PRILJUBLJENO TELEČJO OBARO.

Stegno teletine

brez kosti, pakirano
ŠIFRA art.: 343880
Rok trajanja: 21 dni
Teža posameznega kosa: 3,3 kg



TELEČJE PLEČE LAHKO PEČEMO CELO, ČE IMAMO NA OBISKU VEČJE ŠTEVILO GOSTOV, PONAVIDI PA GA IZKOŠČIMO PODOBNO KOT GOVEJE PLEČE IN VEČJE KOSE PRIPRAVIMO KOT PEČENKE ALI PORABIMO ZA ZREZKE, MANJŠE PA PREDVSEM ZA OBARE. BOČNIK PLEČETA PA JE ENAKO KOT BOČNIK NAJBOLJŠI PEČEN S KOSTJO.

Pleče teletine

brez kosti, pakirano
ŠIFRA art.: 343878
Rok trajanja: 21 dni
Teža posameznega kosa: 2,99 kg



VRAT JE ZARADI OBILICE VEZIVNEGA TKIVA NAJTRŠI IN NAJCENEJŠI KOS TELEČJEGA MESA. ČE JE PRAVILNO ZOREN, JE PRAV TAKO PRIMEREN ZA VSE VRSTE PRIPRAV.

Telečji vrat

brez kosti, pakiran
ŠIFRA art.: 361367
Rok trajanja: 12 dni
Teža posameznega kosa: 2 kg



MESO CELOTNEGA HRBTA JE PO CENI IN KAKOVOSTI NA DRUGEM MESTU, ZA FILEJEM IN PRED STEGNOM. HRBET LAHKO PRIPRAVLJAMO S KOSTMI KOT PEČENKE, ALI PA NAREZANEGA NA ZAREBERNICE (STEKE) ZA HITRO PEČENE NA ŽARU ALI V PONVI. HRBET LAHKO PRIPRAVLJAMO TUDI IZKOŠČEN, ZLASTI PRI TEŽJIH TELETIH, BODISI V KOSIH KOT PEČENKE ALI PA KOT ZREZKE OZIROMA STEKE.

Telečji hrbet

ledja, s kostjo, pljučna, pakirana
ŠIFRA art.: 361355
Rok trajanja: 12 dni
Teža posameznega kosa: 3 kg

Telečji hrbet

brez kosti, pakiran
ŠIFRA art.: 361359
Rok trajanja: 12 dni
Teža posameznega kosa: 2 kg



PRSA, REBRA IN POTREBUŠINA SO, PODOBNO KOT VRAT, NAJCENEJŠI DELI, KER IMAJO NEKOLIKO VEČ MAŠČOBE IN KER MESO NI PRIMERNO ZA ZREZKE. MESO PA JE PRAV ZARADI VEČ MAŠČOB IZJEMNO OKUSNO IN TAKO IZ TEH KOSOV PRIPRAVIMO ZNANE SLOVENSKE SPECIALITETE, KAKOR SO PEČENA POLNJENA TELEČJA PRSA, PEČENA REBRA S KOSTMI ALI BREZ NJIH IN IZ POTREBUŠINE PEČENA TELEČJA RULADA.

Telečja rebra

brez kosti, pakirana
ŠIFRA art.: 361363
Rok trajanja: 12 dni
Teža posameznega kosa: 5 kg

Telečja rebra

s kostjo, pakirana
ŠIFRA art.: 361364
Rok trajanja: 12 dni
Teža posameznega kosa: 5 kg



PRAŽENA JETRCA SO TRADICIONALNA JED, KI JO LAHKO PRIPRAVIMO NA VEČ NAČINOV, NAJBOLJ POZNANA IN ZA MNOGE NAJBOLJ OKUSNA SO PRAŽENA JETRCA. NA HITRO POPRAŽIMO S ČESNOM ALI S SLANINO.

Telečja jetra

Košaki, pakirana
ŠIFRA art.: 448609
Rok trajanja: 4 dni
Teža posameznega kosa: 1 kg



PEČENJE, DUŠENJE, ZA PRIPRAVO OBAR, RAGUJEV ...

Telečje kocke

pakirane, cca 1 kg
ŠIFRA art.: 495871
Rok trajanja: 7 dni
Teža posameznega kosa: 1 kg

ŽAR PROGRAM IN HLADNA PREDELAVA

Svinjska nabodala

Z'dežele, pakirana

ŠIFRA art.: 769641

Rok trajanja: 10 dni

Teža posameznega kosa: pakiranje cc. 2 kg



Svinjski ražnjiči

pakirani

ŠIFRA art.: 361533

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: pakiranje 1,5 kg



Spare Ribs

pakirano

ŠIFRA art.: 495869

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: 1 kg



Spare Ribs

Slow cooked selection, pakirano, 600 g

ŠIFRA art.: 781031

Rok trajanja: 90 dni



Hrenovke mini

Z'dežele, pakirane

ŠIFRA art.: 737261

Rok trajanja: 21 dni



Klobasa za žar

ŠIFRA art.: 716128, 716152, 716125



Mini cocktail klobasa

Z'dežele, pakirana

ŠIFRA art.: 519324

Rok trajanja: 35 dni



Hrenovke perutninske Hot Dog

Mercator, 1 kg

ŠIFRA art.: 483363

Rok trajanja: - dni



Domača pečenica

Ave Chef, pakirana

ŠIFRA art.: 111390

Rok trajanja: 8 dni

Teža posameznega kosa: cc. 1 kg



Klobasa za kuhanje

Zlata Dolina, pakirana

ŠIFRA art.: 683365

Rok trajanja: 60 dni



Čevapčiči Z'dežele

pakirani, 960 g

ŠIFRA art.: 319740

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: 0,96 kg



Goveji čevapčiči

pakirani, 960 g

ŠIFRA art.: 343906

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: 0,96 kg



Čevapčići mešani

pakirani

ŠIFRA art.: 361520

Rok trajanja: 8 dni

Teža posameznega kosa: 1,5 kg



Goveji čevapčići

pakirani

ŠIFRA art.: 361518

Rok trajanja: 8 dni

Teža posameznega kosa: 1,5 kg



Čevpčići gastro

pakirani

ŠIFRA art.: 642665

Rok trajanja: 8 dni

Teža posameznega kosa: cc. 1,35 kg



Leskovački čevapčići

gastro, pakirani

ŠIFRA art.: 603622

Rok trajanja: 8 dni

Teža posameznega kosa: cc. 0,99 kg



Pleskavica gastro

pakirana

ŠIFRA art.: 642664

Rok trajanja: 8 dni

Teža posameznega kosa: cc. 1 kg



Sarajevske pleskavice

pakirane

ŠIFRA art.: 603616

Rok trajanja: 8 dni

Teža posameznega kosa: cc. 0,99 kg



Goveja pleskavica

960 g

ŠIFRA art.: 343909

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: cc. 0,96 kg



Mešana pleskavica

960 g

ŠIFRA art.: 343911

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: cc. 0,96 kg



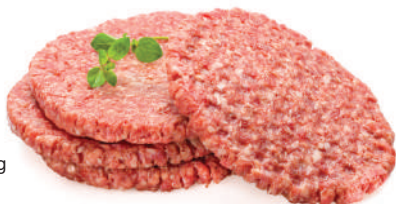
Mešane pleskavice

pakirane

ŠIFRA art.: 361532

Rok trajanja: 8 dni

Teža posameznega kosa: 1 kg



Goveje pleskavice

cena za kg

ŠIFRA art.: 361531

Rok trajanja: 8 dni

Teža posameznega kosa: 1 kg



Masa za čevapčiče

mešana, pakirana

ŠIFRA art.: 361528

Rok trajanja: 12 dni

Teža posameznega kosa: 1 kg



100% goveje mleto meso

pakirano

ŠIFRA art.: 800265

Rok trajanja: 7 dni

Teža posameznega kosa: pakiranje cc. 0,5 kg



SPOZNAJTE ZORJENO MESO

Vedno več ljubiteljev mesa prisega na najzlahtnejše okuse, ki jih ponuja **dobro uležano zorjeno meso**. Med **zorjenjem**, pri katerem naravno navzoči **encimi razgrajujejo** trdo mišično in vezivno tkivo, postane meso ne le **mehkejše**, pač pa tudi **bolj sočno in polnega okusa**.

SIRLOIN STEAK
hrbet s kostjo ali brez



TENDERLOIN STEAK ali FILET
MIGNON
stejk pljučne



STRIP STEAK
rosbif



RIBEYE STEAK
bržolni steak



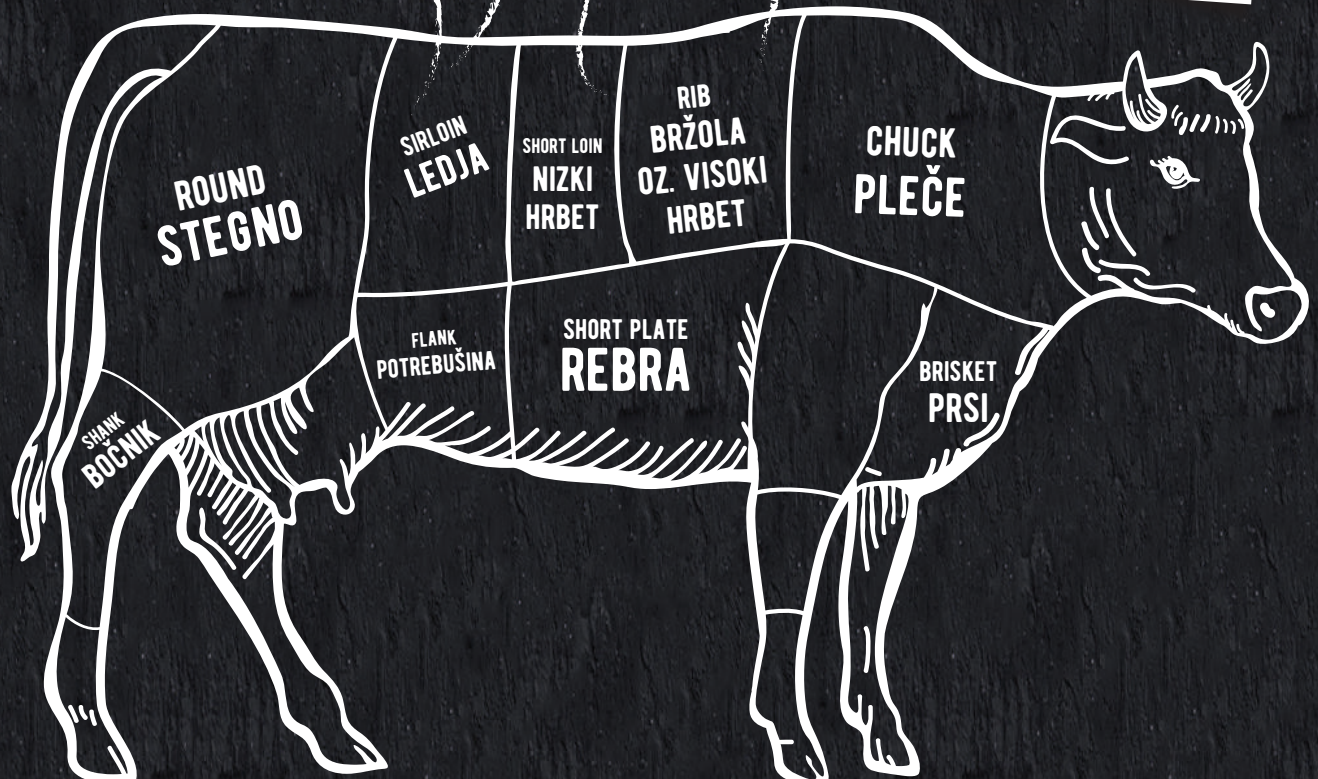
PORTERHOUSE STEAK



T-BONE STEAK



TOMAHAWK STEAK
bržolni steak
s kostjo



ZA PRIPRAVO ZORJENEGA MESA PRIPOROČAMO NASLEDNJE GOVEJE KOSE:

FILET MIGNON ALI PLJUČNA PEČENKA



**NAJBOLJŠI DEL GOVEDINE, SAJ JE MESO NAJMEHKEJŠE IN NEŽNO TAKO PO
TEKSTURI KOT TUDI PO OKUSU.**

Priprava:

File na hitro popecite na vročem žaru ali ponvi. Tako preprečimo izhajanje notranjega soka. Nato nadaljujte s počasno peko do željene stopnje pečenja, vendar naj ta ne presega stopnje medium.

SIRLOIN STEJK – LEDJA

Sirloin stejk je cenejša različica fileta mignon stejka.



**SIRLOIN JE ZNAN PO LEPO MARMORIRANI STRUKTURI IN ODLIČNEM OKUSU.
IZBERITE INTENZIVNO MARMORIRAN KOS Z LEPO RAZPOREJENIMI SVETLEJŠIMI
MAŠČOBNIMI DELI PO RDEČI MIŠIČINI, SAJ JE TAKŠNO PEČENO MESO ŠE
POSEBEJ POLNEGA OKUSA.**

Priprava:

mariniranje zrezkov sirloin ni potrebno, okusni so že, če jih natrete samo s poprom in soljo. Položite jih na vročo rešetko in na visoki temperaturi pecite približno 5 minut na vsaki strani za polpresno pečene zrezke.

PORTERHOUSE IN T BONE STEJK

Florentinec vsebuje večji del pljučne, kar je tudi edina razlika od T-bone stejka.



**PORTERHOUSE STEJK, POZNAN TUDI KOT FLORENTINEC, JE HRBTNI DEL
GOVEJEGA MESA, KI VSEBUJE DVE VRSTI MESA: LEDJA IN PLJUČNO.**

Priprava:

uro pred peko meso vzemite iz hladilnika in ga pustite, da se segreje na sobno temperaturo, posolite in poprajte, žar ogrejte na maksimalno temperaturo in meso pecite v zaprtem žaru na visoki vročini, nato ga dokončajte na nižji.

RIBEYE – BRŽOLA

Ribeye je ultimativni kralj zrezkov.



**Z REBRNIMI KOSTMI ALI BREZ VSEBUJE NEKOLIKO VEČ MAŠČOBE KOT MESO
IZ SPODNJEGA DELA HRBTA, ZATO JE ŠE POSEBEJ SOČNO.**

Priprava:

meso vsaj 30 minut pred peko (vendar ne več kot eno uro) vzemite iz hladilnika in natrite s soljo, poprom in z izbranim rastlinskim oljem. Zunanji maščobni rob pred peko obrežite na pol centimetra, da preprečite plamene. Postaviti na vročo rešetko in na visoki temperaturi direktnega ognja pecite približno 3 minute in pol ne vsaki strani za srednje polpresno pečeno, kar bržoli najbolj pristaja.

Vedno več ljubiteljev mesa prisega na najžlahtnejše okuse, ki jih ponuja **dobro uležano zorjeno meso**. Med zorjenjem, pri katerem naravno navzoči **encimi razgrajujejo** trdo mišično in vezivno tkivo, postane meso ne le **mehkejše**, pač pa tudi **bolj sočno** in **polnega okusa**.



MG RIB-EYE ZRAČNO ZORJEN BK VP, 716032

RIBEYE JE ULTIMATIVNI KRALJ ZREZKOV. Z REBRNIMI KOSTMI ALI BREZ VSEBUJE NEKOLIKO VEČ MAŠČOBE KOT MESO IZ SPODNJEGA DELA HRBTA, ZATO JE ŠE POSEBEJ SOČNO



MG T-BONE VP-ZRAČNO ZORJEN: 715998

PORTERHOUSE STEJK, POZNAN TUDI KOT FLORENTINEC, JE HRBTNI DEL GOVEJEGA MESA, KI VSEBUJE DVE VRSTI MESA: LEDJA IN PLJUČNO. FLORENTINEC VSEBUJE VEČJI DEL PLJUČNE, KAR JE TUDI EDINA RAZLIKA OD T-BONE STEJKA.



MG TOMAHAWK STEAK-ZRAČNO ZORJEN VP 716051

TOMAHAWK STEAK JE PRILJUBLJENA IZPELJANKA IZ BRŽOLNEGA STEAKA (RIBEYE) S PODALJŠANO REBRNO KOSTJO. IZTEGNJENO GOLO REBRO ŠE POVELIČUJE MOGOČNOST ENEGA IZMED NAJOKUSNEJŠIH GOVEJIH STEAKOV. TOMAHAWK REZ GOVEJEGA HRBTA SE NANAŠA NA DEL MED ŠESTIM IN 12. REBROM, POSAMEZNI STEAK NAJ BI BIL DEBEL 3-5 CM



RAMSTEAK (ULEŽANO V VACUUMU) VP 716063

KRIŽ, KRIŽNI DEL ALI RAMSTEK JE SOČNO, MEHKO IN OKUSNO MESO, KI JE PRIMERNO ZA PEČENJE, ŽAR, PRAŽENJE IN TUDI CVRTJE. IZ RAMSTEKA LAHKO PRIPRAVIMO OKUSNO GOVEJO PEČENKO, SPEČEMO KRIŽNI STEAK ALI ZREZEK, NA KOŠČKE ALI KOSE NAREZANO MESO PA JE ODLIČNO ZA PRIPRAVO NABODAL IN FONDIJA.