

## VSE ZA ODLIČNO PIZZO NA ENEM MESTU

že  
**30** let  
z vami



Na navedene cene vam dodatno priznamo še:

**POGODBENE  
POPUSTE**

**2%**

**POPUST ZA LASTNI  
PREVZEM BLAGA**

**2%**

**POPUST ZA  
TAKOJŠNJE PLAČILO**



**Moka Manitoba**  
pšenična, T00, 5 kg, Mlinotest  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00735618



**Moka ostra Katič**  
pšenična, T400, 25 kg, Mlin Katič  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00609592

**Moka bela Katič**  
T500, 25 kg, Mlin Katič  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00662465



**Šampinjoni Rial**  
rezani, slani, 2,45 kg, Glatz GMBH  
Slika je simbolična.  
T.P.: 6 kos • Šifra: 00332600



**Šampinjoni ZE-GO**  
slani, 9,5 kg, ZE-GO D.O.O.  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00686716



**Sir Edamec**  
riban Cepparo, 2,5 kg  
T.P.: 4 kos • Šifra: 104196



**Sir Mozzarella Galatea**  
riban, 2,5 kg, Latte Carso S.P.A  
T.P.: 4 kos • Šifra: 00328213



**Omaka pizza z aromo Mutti**  
4,1 kg, Magistrat International  
T.P.: 3 kos • Šifra: 00235911



**Omaka pizza brez arome Mutti**  
4,1 kg, Magistrat International  
T.P.: 3 kos • Šifra: 00154740



**Paradižnik pelati Podravka**  
2490 g, Podravka  
T.P.: 6 kos • Šifra: 394258



**Paradižnik Polpa Ardita**  
5 kg, Mittel Co  
T.P.: 3 kos • Šifra: 00111249



**Omaka pizza Ardita z aromo**  
5 kg, Mittel Co  
T.P.: 3 kos • Šifra: 00111248



**Paradižnik pelati Profi Line**  
pločevinka, 2,550 kg, Fiuma Vesuviana  
T.P.: 6 kos • Šifra: 00729595



**Šunka Pizza Gastro**  
pločevinka, 2,550 kg, Celjske mesnine  
T.P.: 2 kg • Šifra: 00584135



**Šunka kuhana Gastro**  
narezek, 500 g, Pik Vrbovec  
T.P.: 12 kos • Šifra: 109431



**Šunka Mica pizza gastro**  
narezek, Panvita Mir  
T.P.: 6 kos • Šifra: 603617



**Salama Pizza**  
šunka narezek, Gastro, Celjske mesnine  
T.P.: 6 kos • Šifra: 00519326



**Šunka kuhana Pik**  
cca 5,4 kg, Pik Vrbovec  
T.P.: 2 kos • Šifra: 00773843



**Šunka pizza Pik**  
3600 g, Pik Vrbovec  
T.P.: 3 kos • Šifra: 00737494



**Šunka za pizzo Favorit**  
3600 g, Pik Vrbovec  
T.P.: 3 kos • Šifra: 00356501



### Pršut delikatesni

brez koosti in kože, pakiran, 4,5 kg, Fin tun  
T.P.: 2 kos • Šifra: 759322



### Salama Pizza

narezek, 500 g, Pik Vrbovec  
T.P.: 12 kos • Šifra: 00225230



### Pršut kuhan Ave

Panvita Mir  
T.P.: 1 kg • Šifra: 00153217



### Plečka pizza Gusto

rezine, cca 1 kg, AA EU TRADE  
T.P.: 8 kg • Šifra: 603196



### Salama Pizza Pepperoni

narezek, 500 g, Pik Vrbovec  
T.P.: 12 kos • Šifra: 00225229



### Pršut narezek Mercator

pakiran, 500 g, Kras  
T.P.: 5 kos • Šifra: 00165910



### Pečena mesna slanina Gastro

narezek, Panvita Mir  
T.P.: 6 kg • Šifra: 340815



### Pršut kuhan Gastro

narezek, Panvita Mir  
T.P.: 6 kg • Šifra: 430212



### Slanina hamburgerška Gastro

narezek, 500 g, Pik Vrbovec  
T.P.: 12 kos • Šifra: 00225215



### Kulen Gastro

narezek, Panvita Mir  
T.P.: 6 kg • Šifra: 427818

**KOTÁNYI**  
1811  
GOURMET



**Origano Kotanyi**

zdrobljen, 135 g

T.P.: 6 kos • Šifra: 00687169



**Kvas Fala**

sveži, 500 g, Lesafre Slovenija

T.P.: 1 kos • Šifra: 54973



**Olje olivno Speroni**

pomace, 1 l, Mittel Co

T.P.: 12 kos • Šifra: 00404899



**Olive zelene**

brez koščic Talavera, slane, 4,2 kg, Zvijezda

T.P.: 1 kos • Šifra: 00602926



**Olive zelene Talavera**

slane, 4,2 kg, Zvijezda

T.P.: 1 kos • Šifra: 00602927



**Olje Agragold**

sončnično, 10 l, Agragoleo

T.P.: 1 kos • Šifra: 00025938



**Olive črne**

brez koščic Talavera, slane, 4,2 kg, Zvijezda

T.P.: 1 kos • Šifra: 00602912



**Olive črne Talavera**

slane, 4,2 kg, Zvijezda

T.P.: 1 kos • Šifra: 00602913



**Olje Zvijezda**

5 l, Zvijezda

T.P.: 1 kos • Šifra: 00510801



**Tuna v sončničnem olju Capri**

v vrečki, 1 kg, Igino mazzola

T.P.: 12 kos • Šifra: 00490215



**Tuna kosi v olivnem olju Capri**

v vrečki, 1 kg, Igino mazzola

T.P.: 1 kos • Šifra: 00605228





### Omaka Tabasco

rdeča, 60 ml, Merit HP  
T.P.: 12 kos • Šifra: 00345093



### Omaka Tabasco

jalapeno, 60 ml, Merit HP  
T.P.: 8 kos • Šifra: 00345095



### Omaka Tabasco

rdeča, 150 ml, Merit HP  
T.P.: 12 kos • Šifra: 00345098



### Ketchup Zvijezda

blagi, 5 kg  
T.P.: 100 kos • Šifra: 00322431



### Ketchup Gastro Zvijezda

980 g  
T.P.: 8 kos • Šifra: 00135258



### Omaka tatarska Zvijezda

gastro, 2 kg  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00294081



### Majoneza Gastro Zvijezda

5 kg  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00280099



### Ketchup Zvijezda Gastro

5 kg  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00671462



**Lignji v moki Frozy**  
5 kg, ZMH Horvat  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00099077

# IZDELKI IZ ZAMRZOVALNIKA



**Lignji Frozy patagonski**  
očiščeni, 10-12cm, cevke in  
lovke, brez kože, 10 % glazirani,  
2 kg, ZMH Horvat  
T.P.: 5 kos • Šifra: 00710811



**Sardele Frozy**  
jadranske, panirane, 7 kg, ZMH Horvat  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00710807



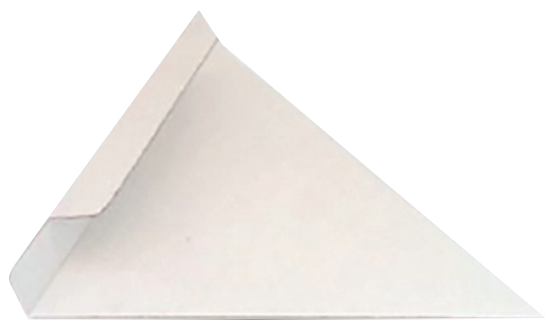
**Pomfri Country House**  
2,5 kg, ZMH Horvat  
T.P.: 5 kos • Šifra: 00691465



**Pomfri Aviko Julien**  
2,5 kg, ZMH Horvat  
T.P.: 5 kos • Šifra: 00688775



**Pomfri Minute**  
2,5 kg, Clarebout Potatoes  
T.P.: 4 kos • Šifra: 00670992



**Podsavek papirnat za pizzo**

26x33, 300/1, Laborplast  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00343579



**Škatla pizza**

50x50x5 T, 50/1, Laborplast  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00753981

**Škatla pizza**

40x40x4T, 100/1, Laborplast  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00710403

**Škatla pizza**

33x33x4T, 100/1, Laborplast  
T.P.: 1 kos • Šifra: 00710385

# NAJPICOPEK SLOVENIJE 2024



**1 MESTO**  
**JAKA VALENČIČ**



**2 MESTO**  
**JAN LEVER**



**3 MESTO**  
**NIKOLINA BLAZHEVSKA**

Na sejmu GastExpo 1.2.2024 je Sekcija picopekov Slovenije podelila priznanja na enajstem tekmovanju slovenskih picopekov.

## PRIPRAVA TESTA ZA ZMAGOVALNO PIZZO:

### SESTAVINE:

- 1 kg moke Manitoba "00"
- 660 g vode
- 6g olivnega olja
- 35g soli
- 4 g kvasa
- 5g sladkorja/sirupa/meda

### NADEV:

- Pelati
- Mozzarella
- Čebula, popražena na javorjevem sirupu
- Klobasa, razklana/razmrljena
- Po peki dodamo malo rukole
- Buratto in pokapljamo z javorjevim sirupom

### POSTOPEK:

- V posodi zmešajte 400g vode s 3g kvasa, nato dodajte 5g medu ali javorjevega sirupa.
  - Postopoma primešajte 400g moke Manitoba 00 in mešajte, dokler ne dobite homogene zmesi.
  - Pokrijte posodo in pustite na sobni temperaturi 1 uro, nato pa pokrito posodo postavite v hladilnik za 11 ur.
- ### NASLEDNJI DAN:
- Zmes prenesite v posodo in dodajte še 100g vode. Mešajte, da se zmes razbije, nato postopoma dodajte 600g moke.
  - Med mešanjem postopoma vlivajte preostalo vodo (160g), dokler se ne vpije.
- Dodajte 3.5g soli in 6g olivnega olja.

### TESTO:

- Testo prenesite v veliko posodo, jo zatesnite in pustite 1 uro na sobni temperaturi, nato pa za 11 ur postavite v hladilnik.

### TRETJI DAN:

- Testo vzemite iz hladilnika in pustite 30 minut na sobni temperaturi.
- Oblikujte kroglice, pričakovano je, da bo dovolj za 6 kroglic.
- Kroglice pokrijte in pustite še 30 minut na sobni temperaturi, nato pa jih znova postavite v hladilnik za 11 ur.

### PRED UPORABO:

- Pred uporabo kroglice vzemite iz hladilnika vsaj 20 minut pred uporabo.

Recept je pripravil; Jaka Valenčič, NAJ picopek Slovenije 2024



**KRAS**



**MLINOTEST**  
— 1867 —