



HERITAGE BOX

Naš box koji
promovira autohtone
okuse i proizvode.

SADRŽAJ KUTIJE:



VIŠKA POGACCIA srdela i kapari **1x** 1kom. - 507g.

Viška Pogaccia je izvedenica Viške pogače koja je jelo sa otoka Visa. Punjena slanim srdelima i kaparima uz džem od ljubučastog luka, garantira autohtoni gurmanski užitak. Viška Pogaccia se proizvodi od najkvalitetnijih sastojaka bez aditiva, bojila i konzervansa.

PRIPREMA: proizvod odmrznuti, zatim peći u prethodno zagrijanoj pećnici na 220°C 15 min. Za potpuni užitak nakon pečenja pogacciu premazati sa mješavinom maslinovog ulja, češnjaka te bosiljka.



CREPEROLLS gljive i krumpir - **10x**, šunka, sir i kiseli krastavci - **10x** 1kom. - 100g.

Linija pečenih, paniranih i smrznutih savitaka (palačinke) izrađenih po posebnoj recepturi, pripremljenih za kratkotrajno završno pečenje nakon odmrzavanja u pećnici, konvektomatu ili neodmrznute u fritezi. Creperolls® Fast&Fine se proizvode od najkvalitetnijih sastojaka bez aditiva, bojila i konzervansa.

PRIPREMA: proizvod odmrznuti, zatim peći u tavi sa zagrijanim uljem 3 min.



STRUKLY® sir & tartufi - **20x** 1kom. - 50g.

Strukly® su izvedenica tradicionalnih zagorskih štrukli punjenih premium sirom te obogaćenih istarskim tartufom. Strukly® konvekto se proizvode od najkvalitetnijih sastojaka bez aditiva, bojila i konzervansa.

PRIPREMA: mrznuti proizvod staviti u vrelu vodu, zatim kuhati 5 min. Nakon kuhanja staviti u keramičku posudu i preliti sa vrhnjem za kuhanje te zapeći u pećnici na 220 °C 15 min.



SOPARNIK blitva - **1x** 1kom. - 590g.

Soparnik® je delikatesa koja datira iz hrvatskih Poljica, proizveden po posebnoj recepturi te pripremljen za završno pečenje u peći/tavi. Soparnik® se proizvodi od najkvalitetnijih sastojaka bez aditiva, bojila i konzervansa.

PRIPREMA: odmrznuti proizvod peći u zagrijanoj pećnici na 200°C 15 min. Za potpuni užitak nakon pečenja Soparnik premezati mješavinom maslinovog ulja i češnjaka.



FLUXUS