

# Jadranski inćun

Domaća riba, svježa i divlja

Zdravo i ukusno tradicionalno jelo za Vas pripravljeno od izrazito svježe i kvalitetne sirovine konzervirane prirodnim načinom.



## SLATKO PIKANTNE PAPIRIČICE PUNJENE FILETOM SLANOG INĆUNA

Sastojci: Inćun, sol, suncokretovo ulje, Piquanté papičice (Capsicum baccatum), ružmarin, crni papar

## OČIŠĆENI FILETI SLANOG INĆUNA

Sastojci: Inćun, sol, suncokretovo ulje

## PASTA OD SLANOG INĆUNA

Sastojci: Inćun, sol, češnjak, suncokretovo i maslinovo ulje

## **USKORO!** OČIŠĆENI FILETI MARINIRANOG INĆUNA

### Preporuka za korištenje:

1. Na topli kruh namazati sloj maslaca ili sirnog namaza te na to tanki sloj paste od inćuna, politi sa nekoliko kapi maslinovog ulja i posuti svježe mljevenog papra.
2. Neizostavan dodatak bazi raznih kuhanih jela poput šalse i rižota
3. Kao sastojak omleta, pizza, salata, i sl.
4. Vaš tajni sastojak za najbolju paštetu od tune

Vrsta proizvoda	Tegla (ml)	Ocijedena masa (g)	Min udio (%)	<b>CIJENA</b> (Kn)
<b>Paprike</b>	314	173	55	<b>60</b>
	580	325	56	<b>100</b>
<b>Fileti inćuna</b>	212	148	70	<b>60</b>
	580	406	70	<b>150</b>
<b>Pasta</b>	106	90	85	<b>30</b>
	212	180	85	<b>50</b>

Za narudžbe i pitanja slobodno nas kontaktirajte:

Viktor Kraljević 095/ 86 22 501  
Vedran Vuletin 098/ 91 77 222  
viktor.k.st@gmail.com