

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 PAPRIČICE PUNJENE FILETOM SLANOG INĆUNA

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

FILETI SLANIH INĆUNA

Sastojci: Inćun, sol, suncokretovo ulje

PASTA OD SLANOG INĆUNA

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

FILETI MARINIRANIH INĆUNA

Sastojci: Inćun, sol, vinski ocat, suncokretovo ulje, ružmarin, šareni papar

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 salse i rižota
3. Kao sastojak omleta, pizza, salata, i sl.
4. Vaš tajni sastojak za najbolju paštetu od tune

		Cijena (Kn)	Tegla (ml)	Ocijedena masa (g)	Min udio (%)
PAPRIČICE	Velike	100	580	348	60
	Male	40	212	135	64
SLANI FILETI	Veliki	90	314	238	70
	Mali	35	106	78	70
PASTA	Velika	80	314	267	85
	Mala	30	106	90	85
MARINIRANI FILETI	Veliki	85	580	425	73
	Mali	35	212	155	73

Za narudžbe ili bilo kakva pitanja slobodno nas kontaktirajte:

Viktor Kraljević 095/ 86 22 501

Vedran Vuletin 098/ 91 77 222

viktor.k.st@gmail.com