

O proizvodu

ISTARSKA BUĐOLA



Autohtoni istarski
specijalitet

Istarska buđola začinjena lovorom
i crnim paprom polagano i dugo
sazrijeva na zraku i postaje
mekana, mirisna delicija.

U svinjsku vratinu ručno se utrljava
mješavina začina, nakon čega se puni u
crijevo i mrežu. Suši se u komorama od
četiri do šest mjeseci, ovisno o veličini
sirovine. Zbog sporog je sušenja i
sazrijevanja tekstura mesa je vrlo mekana i
sočna. Miris je ugodan i tipičan
za istarske proizvode.



Riječ buđola
dolazi od riječi bud,
koja je istočnog porijekla,
a znači plijesan. Plijesan
je svakako važan dio
proizvodnje istarske buđole, općenito
istarskih proizvoda. Plijesan se
razvija prirodnim putem u procesu
zrenja, stvarajući prirodnu zaštitu od
gubitka vlage te dajući proizvodima
karakterističan i neodoljiv miris i okus.



SASTAV PROIZVODA: svinjski vrat bez kosti, kuhinjska sol, začini (papar, lovor), antioksidans: natrijev askorbat, konzervans: natrijev nitrit
100 g proizvoda dobiveno je sušenjem 176 g svinjskog vrata bez kosti.
Čuvati na temperaturi od 0 °C do +12 °C

**ISTARSKA BUĐOLA
RINFUZO**

Šifra proizvoda: 02005
Bar-kod: 3858884930725
Bar-kod: 2122186
cca 2,00 kg
12 kom.
Rok trajanja: 180 dana



**ISTARSKA BUĐOLA
1/2 VP**

Šifra proizvoda: 02008
Bar-kod: 3858884930732
Bar-kod: 2122130
cca 1,00 kg
30 kom.
Rok trajanja: 180 dana



100 G PROIZVODA SADRŽI Približno:

Energija	1543 kJ / 371 kcal
Masti	27 g
Zasićene masne kiseline	14 g
Ugljikohidrati	0 g
Šećeri	0 g
Bjelančevine	33 g
Sol	7 g

Začini koji se upotrebljavaju...

PLEMENITA PLIJESAN

Važan sastojak koji čini istarske mesne proizvode posebnima, mirisnima i ukusnima. Plijesan iz roda *penicillium* razvija se prirodnim putem po površini proizvoda, no njezina primarna uloga nije davanje mirisa ili okusa proizvodima, već zaštita proizvoda od isušivanja. Postoje brojni proizvodi koji dolaze s plemenitom plijesni, a u svijetu su sigurno najpoznatiji sirevi s plemenitom plijesni. Eto, ta ista plijesan prekriva i *Pisiniumove* istarske specijalitete.

**ISTARSKA BUĐOLA
NAREZAK MAP**

Šifra proizvoda: GP061

Bar-kod: 385888493

Bar-kod: 2131392



cca 1,00 kg

3 kom.

Rok trajanja: 90 dana

**ISTARSKA BUĐOLA
100 G MAP**

Šifra proizvoda: 02010

Bar-kod: 3858884932040



100 g

15 kom.

Rok trajanja: 90 dana



RECEPT 

PITA S ISTARSKOM BUĐOLOM I ŠPAROGAMA

Za kalup za pitu promjera 30 cm:

Tijesto

23 dkg brašna (ako imate, najbolje je za prhka tijesta) / 12 dkg maslaca / 6 žlica vode / malo soli / Ako želite ubrzati izradu recepta, možete kupiti lisnato tijesto

Nadjev

5 dkg istarske buđole / 3 jaja / 10 dkg svježeg sira / žlica vrhnja za kuhanje / malo muškarnog oraščića / vezica šparoga (odstraniti donje tvrde dijelove), možete uzeti uzgojene šparoge umjesto divljih / 10 dkg goude (naribati)

PRIPREMA:

Umijesite tijesto od navedenih sastojaka i pustite ga da počiva u hladnjaku jedan sat. Ugrijte pećnicu na 200 °C. Prokuhajte šparoge oko 10 min dok ne omekšaju. Tanko razvaljajte tijesto, izbodite ga vilicom i pustite da se desetak min peče samo. U međuvremenu izmiješajte jaja, svježi sir, vrhnje i muškarni oraščić. Nakon desetak minuta pečenja izvadite tijesto, „popločajte“ ga istarskom buđolom pa prelijte smjesom s jajima i sirom. Po smjesi rasporedite šparoge i pospite naribanim sirom. Pecite otprilike 45 minuta dok ne poprimi finu smečkastu boju. Uživajte dok je još toplo! Dobar tek!