

O proizvodu

ISTARSKI ŽLOMPRT

Autohtoni
istarski
specijalitet



U Istri svaki zaselak ima svoje ime za sušeni svinjski kare – zarebnjak, ombolo, žlompert i kanica samo su neki od njih.

Meso u komadu odvojeno od kostiju natrlja se solju, izmrvljenim paprom i sitno izmrvljenim listovima lovora.

Tako pripremljeno meso ostavlja se sušiti do dva tjedna (ako ga želimo termički obraditi) ili do šest tjedana (ako ga želimo narezivati kao hladni narezak). Istarski žlompert nezaobilazan je dio istarske gastronomije, uz istarski pršut, konzumirao se samo u posebnim prigodama kad je obitelj ugošćivala prijatelje ili goste.



Proizveden od najboljeg komada mesa – svinjskog karea s prirodnim začinima čini pravu simfoniju okusa.

SASTAV PROIZVODA: svinjska leđa i slabina bez kosti, kuhinjska sol, začini (crni papar, lovor), dekstroza, antioksidansi: natrijev askorbat i limunska kiselina, konzervansi: natrijev nitrit

100 g proizvoda dobiveno je sušenjem 178 g svinjskih leđa i slabine.

Čuvati na temperaturi od 0 °C do +12 °C

**ISTARSKI ŽLOMPRT
RINFUZO**

Šifra proizvoda: 23002
Bar-kod: 3858884930435
Bar-kod: 2122188



cca 2,5 kg

10 kom.

Rok trajanja: 180 dana



**ISTARSKI ŽLOMPRT
1/2 VP**

Šifra proizvoda: 23005
Bar-kod: 3858884930442
Bar-kod: 2122105



cca 1,5 kg

12 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

**ISTARSKI ŽLOMPRT
KOMADI VP**

Šifra proizvoda: 23006
Bar-kod: 3858884930459
Bar-kod: 2122141
cca 200 g
30 kom.
Rok trajanja: 180 dana



**ISTARSKI ŽLOMPRT
NAREZAK MAP**

Šifra proizvoda: GP039
Bar-kod: 3858884933337
Bar-kod: 2131393
cca 1 kg
3 kom.
Rok trajanja: 90 dana



**ISTARSKI ŽLOMPRT
NAREZAK 100 G MAP**

Šifra proizvoda: 23009
Bar-kod: 3858884932033
100 g
15 kom.
Rok trajanja: 90 dana



ISTARSKI ŽLOMPRT
POLUSUHI 1/2 VP

Šifra proizvoda: 23010
Bar-kod: 3858884932484
Bar-kod: 2131394



2,5 kg
6 kom.

Rok trajanja: 30 dana



JESTE LI ZNALI

U Istri su se kobasice i žlompri čuvali u masnoći, kako bi se mogli konzumirati tijekom čitave godine. Domaćice bi osušeno meso razrezale na manje komade i stavljale u male staklene posude s masnoćom. Na istoj bi masnoći te proizvode i pržile, dajući mesu poseban slastan okus.