

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.