

O proizvodu

# PRŠUT RUŽA

Autohtoni  
istarski  
specijalitet



Pršut Ruža poseban je jer osim što se primjenjuju isključivo vrhunske sirovine, proizvodi se s aromatičnim biljem, češnjakom, morskom solju i crnim paprom, što je u svijetu prava rijetkost. Proizvod se suši u zračnim komorama, a kada zapuše bura, posebno zaštićeni prozori otvaraju se kako bi svjež i suhi zrak osušio svaki komad mesa. Tijekom zrenja proizvod prekrije plemenita plijesan, dajući završnu notu u priči o posebnosti istarskog specijaliteta.

Istarski način proizvodnje – morska sol, crni papar, češnjak i lovor tradicionalni su sastojci pršuta Ruža.



Delikatan i  
mirisan kao  
cvijet





## PRŠUT RUŽA

### PRŠUT RUŽA S KOSTI

Šifra proizvoda: GP119  
Bar-kod: 3858884934952

Bar-kod: 2131382

 cca 6 kg

 2 kom.

Rok trajanja: 180 dana



SASTAV PROIZVODA: svinjski but s kožom, kuhinjska sol, začini, konzervans E250


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


### PRŠUT RUŽA BEZ KOSTI CIJELI VP

Šifra proizvoda: 17025

Bar-kod: 3858884932576

Bar-kod: 2131334

 cca 5 kg

 2 kom.

Rok trajanja: 180 dana




### PRŠUT RUŽA BEZ KOSTI 1/2 VP

Šifra proizvoda: 16078

Bar-kod: 3858884932385

Bar-kod: 2122101

 cca 2,3 kg

 5 kom.

Rok trajanja: 180 dana



### PRŠUT RUŽA BEZ KOSTI 1/4 VP

Šifra proizvoda: GP005

Bar-kod: 3858884932705

Bar-kod: 2131342

 cca 1,2 kg

 10 kom.

Rok trajanja: 180 dana



**PRŠUT RUŽA  
KOCKICE**

Šifra proizvoda: 16012  
Bar-kod: 3858884932002  
Bar-kod: 2122128



cca 150 g  
30 kom.

Rok trajanja: 180 dana



**PRŠUT RUŽA  
NAREZAK**

Šifra proizvoda: GP038  
Bar-kod: 3858884933627  
Bar-kod: 2131344



cca 1 kg  
3 kom.

Rok trajanja: 90 dana



**PRŠUT RUŽA NAREZAK  
100 G**

Šifra proizvoda: 16033  
Bar-kod: 3858884931999



100 g  
1,5 kg / 15 kom.

Rok trajanja: 90 dana



RECEPT

SALATA PISINIUM (ZA ČETIRI OSOBE)

SASTOJCI:

10 dkg pršuta ruže  
50 dkg šurlica  
10 dkg svježeg sira  
15 dkg cherry rajčica  
Bosiljak, peršin  
Češnjak, jedan režanj  
sol, papar

PRIPREMA:

Jednostavno, ukusno i efektno. Kako razveseliti drage prijatelje ili goste? „Pršut ruža“ narežite na kockice, tjesteninu skuhajte, rashladite, dodajte svježi sir i rajčice narezane na četvrtine te sve lagano promiješajte. Salatu odložite u hladnjak na tridesetak minuta da se okusi spoje pa poslužite rashlađeno uz dodatak svježeg bosiljka i peršina.