

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.