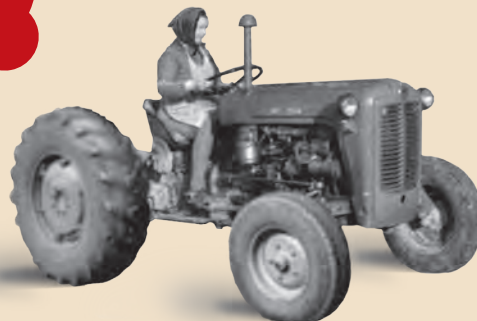


O proizvodu

ISTARSKA PANCETA

Autohtoni
istarski
specijalitet



*Istarska panceta topi se u ustima,
a ugodnim mirisom budi uspomene
na vremena kada se radila u
svakom seoskom domaćinstvu i
sušila u konobama.*

Istarska panceta proizvodi se od pomno
birane svinjske pancete s visokim udjelom
mesa, ručno proizvedena, začinjena
prirodnim začinima: morskom solju, crnim
paprom, lovorom i češnjakom, suši se na
zraku bez dimljenja najmanje dva mjeseca.



PRIJEDLOG SERVIRANJA

Istarsku pancetu možete
poslužiti kao hladni
narezak ili upotrijebiti kao
dodatak jelima. Savršeno
će nadopuniti jela s
tjesteninom i piletinom,
police od krumpira, fritaje i
sendviče.



SASTAV PROIZVODA: svinjska slanina s kožom,
kuhinjska sol, antioksidans: natrijev askorbat,
mješavina začina, konzervans: natrijev nitrit
Čuvati na temperaturi od 0 °C do +12 °C

**ISTARSKA PANCETA
RINFUZO**

Šifra proizvoda: 16022
Bar-kod: 3858884930350
Bar-kod: 2122136



cca 2,5 kg
6 kom.

Rok trajanja: 180 dana

**ISTARSKA PANCETA
1/2 VP**

Šifra proizvoda: 16017
Bar-kod: 3858884930367
Bar-kod: 2122134



cca 1,5 kg
9 kom.

Rok trajanja: 180 dana



100 G PROIZVODA SADRŽI Približno:

Energija	1611 kJ / 389 kcal
Masti	33 g
Zasićene masne kiseline	17 g
Ugljikohidrati	0 g
Šećeri	0 g
Bjelančevine	23 g
Sol	5,7 g

**ISTARSKA PANCETA
BEZ KOŽE 1/2 VP**

Šifra proizvoda: 16090
Bar-kod: 3858884932569
Bar-kod: 2122100
cca 1,25 kg
9 kom.
Rok trajanja: 180 dana



**ISTARSKA PANCETA
KOMADI VP**

Šifra proizvoda: 16059
Bar-kod: 3858884932019
Bar-kod: 2122124
cca 250 g
40 kom.
Rok trajanja: 180 dana



**ISTARSKA PANCETA
KOCKICE VP**

Šifra proizvoda: 16013
Bar-kod: 3858884932026
Bar-kod: 2131338
cca 150 g
30 kom.
Rok trajanja: 180 dana



Začini koji se upotrebljavaju...

LOVOR

Mnogo poznatiji u davna vremena kada su pobjednici bili okrunjeni lovorovim vijencem ili u kulinarstvu, gdje svojom pikantnom aromom obogaćuje ukus variva i umaka, danas se lovor primjenjuje u hortikulturi kao stablo ili kao formalno oblikovana živica, a u kulinarstvu kao začim. U pučkoj se medicini smatra ljekovitom biljkom. Lovor ima jedno od najučinkovitijih ulja za jačanje i preventivu. Potječe iz zapadne Azije, odakle se proširio zemljama Sredozemlja. Kod nas raste u Istri, Hrvatskom primorju i Dalmaciji.

Šume lovora na Liburniji (zapadna obala Kvarnerskog zaljeva) u okolini Lovrana (odakle mu i ime) smatraju se najljepšima na svijetu.

Ružmarin i lovor *Pisinium* nabavlja u svježem obliku te ih melje u sitne listiće. Lovor se najviše ubire u okolini Lovrana.



**ISTARSKA PANCETA
NAREZAK MAP**

Šifra proizvoda: GP040
Bar-kod: 3858884933375
Bar-kod: 2131390
cca 1 kg
3 kom.
Rok trajanja: 90 dana



**ISTARSKA PANCETA
NAREZAK 100 G MAP**

Šifra proizvoda: 16011
Bar-kod: 3858884930374
100 g
15 kom.
Rok trajanja: 90 dana



RECEPT 

RIŽOTO OD RADIČA S
ISTARSKOM PANCETOM

SASTOJCI (ZA ČETIRI OSOBE):

4 kriške istarske pancete
50 g maslaca
1 luk, sitno nasjeckan
2 češnja češnjaka, sitno nasjeckana
200 g riže
400 ml crnog vina
175 g narezanog radiča
600 ml prokuhanoga povrtnog temeljca
3 žlice naribanoga tvrdog sira

PRIPREMA:

U posudi za pečenje, u prethodno zagrijanoj pećnici, pecite pancetu pet do šest minuta na 200 °C ili dok ne poprimi zlatnosmeđu boju. Stavite sa strane. U posudi otopite polovicu maslaca na laganoj vatri. Dodajte luk i pržite ga dok ne omekša. Dodajte češnjak i rižu pa miješajući pržite kratko vrijeme. Ulijte 200 ml vina i pržite sve dok riža ne upije vino. Dodajte preostalo vino i miješajući pržite dok riža i to ne upije. Umiješajte radič i dodajte temeljac. Neka se kuha dok riža ne upije temeljac, dolijevajte temeljac sve dok riža ne postane kremasta i mekana, što traje 20 minuta. Dodajte preostali maslac i tvrdi sir. Promiješajte. Toplo poslužite na tanjur i na vrh stavite kriške istarske pancete.

