



**MAGAZIN
BROJ**

**GODINA
MAGAZINA
KORPORATIVNIH
POKLONA
|||NEW FREE LOOK
2026**

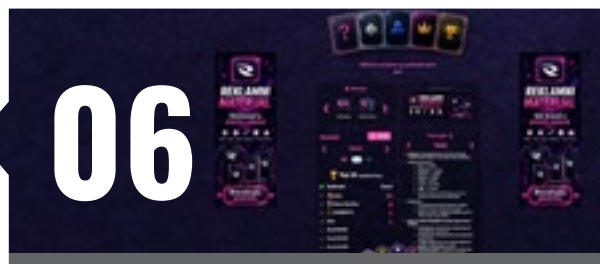


NEW FREE LOOK

ZA POKLONE KOJI SE PAMTE

NEW FREE LOOK
Gejming platforma

06



10



NÉVA

Kada luksuz postane ukus

DEWA ČOKOLADE
Poslastica Bogova

14



16

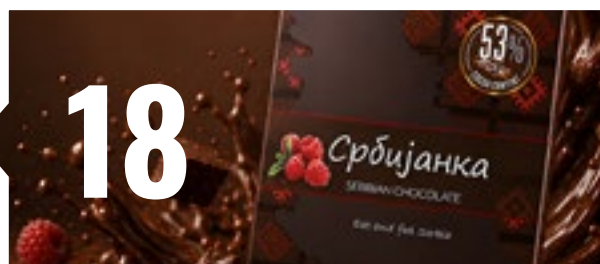


RÉEL CHOCOLATE

Čokoladna čarolija ručne izrade sa Vašim pečatom

SRBIJANKA
Čokolada

18



20



CHOCO CHERRY

Sweetsystem

MALA VLAJNA
Med i voćni namazi

22



RADANSKA RUŽA

Džem i ajvar

24



26



CENTAR ZVEZDA

Dekoratívne čestítke i sveče

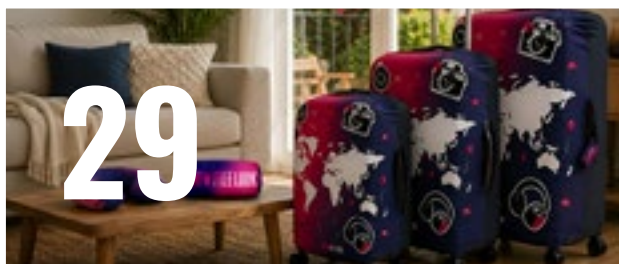
KLOMPE

Za ljude koji su ceo dan na nogama

28



29



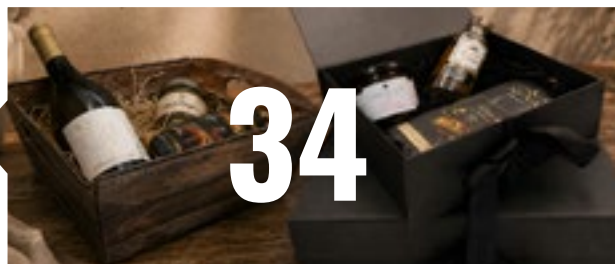
KREIRANO ZA VAŠ BREND

Proizvodi po Vašoj meri

DEKORATIVNE KORPICE

Kreirajte Vaš set od odabranih delikatesa

34



36



BOJKOVČANKA RAKIJA

Ukus tradicije, potvrđen kvalitetom

GORDA RAKIJA

Uživanje u životu i prefinjeni hedonizam

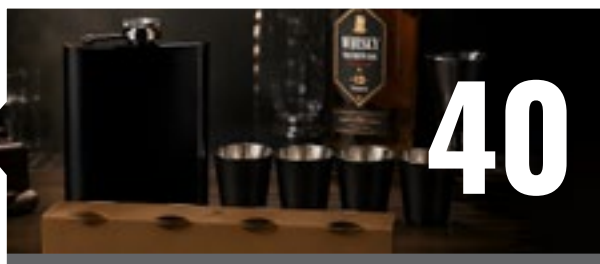
38



DODACI ZA RAKIJU

Za potpuni užitak

40



42

VINO AGLAJA

Vina koja greju dušu i odmaraju telo



46

VINARIJA VIRTUS

Pročitaj vino, okusi istoriju



50

DODACI ZA VINO

Za potpuni užitak



KOZARI

Stvaranje čarolije od kozjeg mleka

52



56

SIREVI

Tradicionalni pirotski kačkavalj iz srca Stare planine



DODACI ZA SIR

Za potpuni užitak

58



NFL gejming platforma

Pretvaramo pažnju u interakciju — igrom, brendiranjem i podacima.

— ŠTA JE NFL GEJMING PLATFORMA

- 01 White-label gaming platforma — kompletno brendiranje pod Vašim identitetom
- 02 Povećava angažovanje kroz aktivno, interaktivno iskustvo
- 03 Dostupno kao web i mobilna aplikacija · igre: Tablič i brze mini igre

— ŠTA REŠAVA

- 01 Nisko angažovanje korisnika u digitalnoj kampanji, kao i zaposlenih u HR kampanjama
- 02 Kratko zadržavanje pažnje — oglas se preskače za nekoliko sekundi
- 03 Nedostatak interaktivnih digitalnih alata u modernom marketingu

Klasični kanali **ne zadržavaju** ni angažuju.

<5s

Pažnja na oglasu

Korisnici provode manje od pet sekundi na klasičnim digitalnim oglasima.

0

HR zatvoreni krug

Interne aktivnosti dopiru samo do već angažovanih zaposlenih — ne šire se van firme.

0×

Bez dubinske interakcije

Kampanje se preskaču, brzo zaboravljaju i ne grade vezu sa brendom.

Rezultat – niska angažovanost i slabo prepoznavanje brenda.

— IGRE U PONUDI



TABLÍĆ



MEMORIJA



VEĆA-MANJA



IKS-OKS



MLIN



DAMA



NE LJUTI SE ČOVEČE

NFL gejming platforma pretvara pažnju u interakciju.

01

Aktivno učešće

Korisnik igra i takmiči se. Stvara se interakcija među zaposlenima — opuštanje ili kompetitivni takmičarski duh.

02

Brend tokom cele sesije

Vaš identitet je vidljiv u svakom ekranu igre — od splash ekrana do rang-liste.

03

20–40 min po sesiji

Produženo vreme zadržavanja, umesto tri sekunde skrolovanja.

— OPIS PLATFORME

Sve što treba da pokrenete kampanju ili interni turnir.

25 JEZIKA · VIŠE TRŽIŠTA

Turniri i rang-liste

Brze mini igre

Sesije od 1–30 min. Niska barijera, visoko angažovanje.

White-label brendiranje

Logo, paleta, naslovi — kompletna platforma pod Vašim brendom.

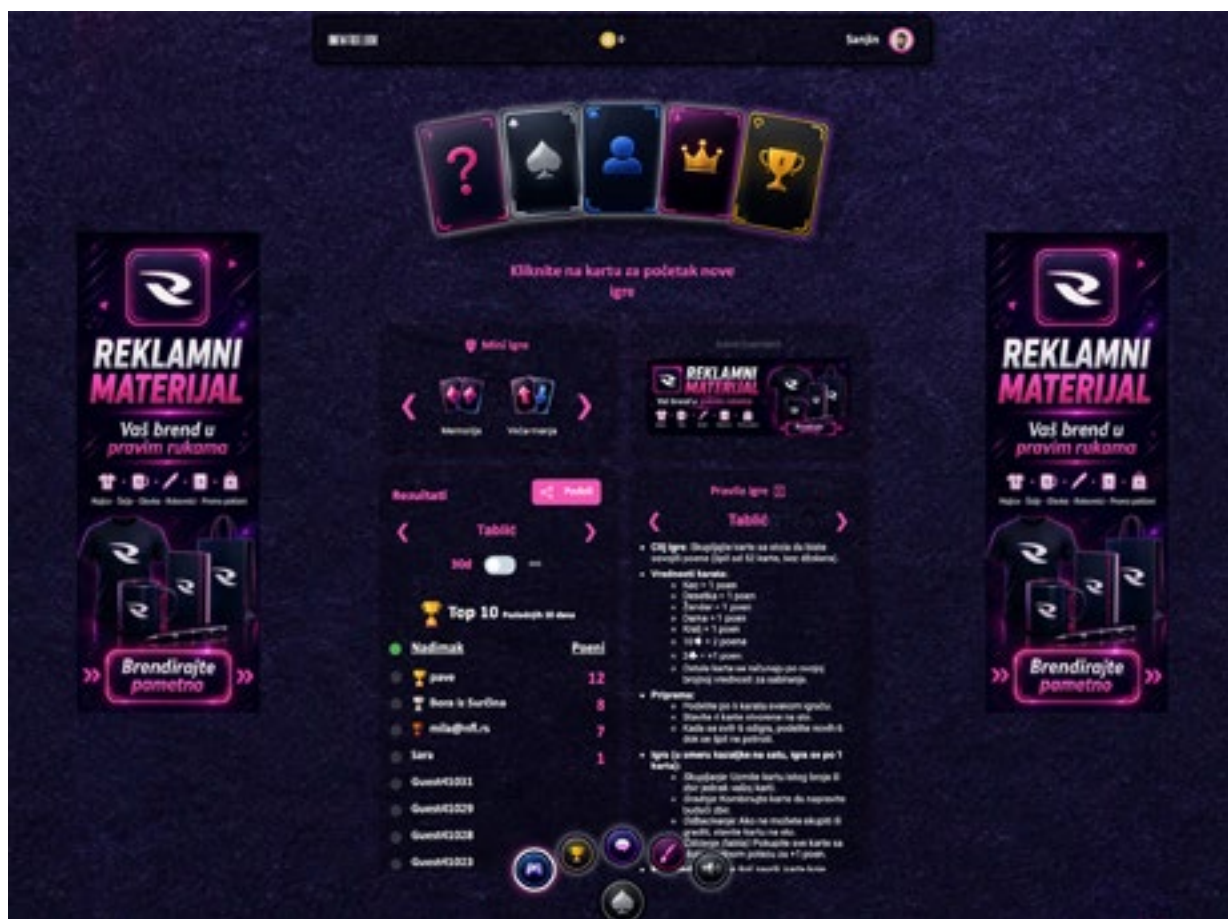
Analitika i administracija

Realna statistika korisnika, sesija, konverzija i kampanja.

WEB APLIKACIJA — SVI MODELI

MOBILNA APLIKACIJA — ENTERPRISE

IGRE: TABLIĆ I BRZE MINI IGRE



WEB APLIKACIJA — PREGLED TURNIRA I RANG-LISTE

Tri modela. Jedna platforma.

— HR

Interna igra za zaposlene

- Team building kroz takmičenje
- Rang-liste po sektorima
- Nagrade za najbolje

— MARKETING

Javna kampanja za korisnike

- Giveaway i kvalifikacije
- Generisanje potencijalnih klijenata
- Podaci o ponašanju korisnika

— ENTERPRISE

Interna igra za zaposlene

- API integracija sa postojećim sistemima korisnika
- Mobilna aplikacija pod vašim brendom

— PRIMER UPOTREBE — HR

Mesečni turnir zaposlenih

- 01 Mesečni turnir za sve zaposlene
- 02 Nagrade za top igrače
- 03 Rang-liste po sektorima i timovima
- 04 Bolja interna komunikacija i motivacija

3* učešće zaposlenih • 20–40 min po sesiji • 1 kanal — takmičenje između svih sektora

— PRIMER UPOTREBE — MARKETING

Kvalifikacioni turnir za korisnike

- 30' Klasična partija — brend vidljiv tokom cele sesije; vi određujete prag kvalifikacije
- 1' Mini Tablič za promotere — brza aktivacija na licu mesta

Efekti: duže zadržavanje • više povrata • podaci o korisnicima • dodatna prezentacija brenda



TABLIĆ — TOK PARTIJE



MOBILNA APLIKACIJA — ENTERPRISE

Tri modela. Jedna platforma.

	KLASIČAN OGLAS	NFL GEJMING PLATFORMA
ISKUSTVO	Pasivno	Aktivno
VREME ZADRŽAVANJA	3–5 sekundi	20–40 minuta
FREKVENCIJA	Jednokratno	Ponovljeno
ANGAŽOVANOST	Slaba	Visoka

— POSLOVNA VREDNOST

- 01 Produženo vreme interakcije
- 02 Povećana angažovanost korisnika
- 03 Veće prepoznavanje brenda
- 04 Direktan kontakt sa korisnicima kroz igru

Vaš brend postaje iskustvo.

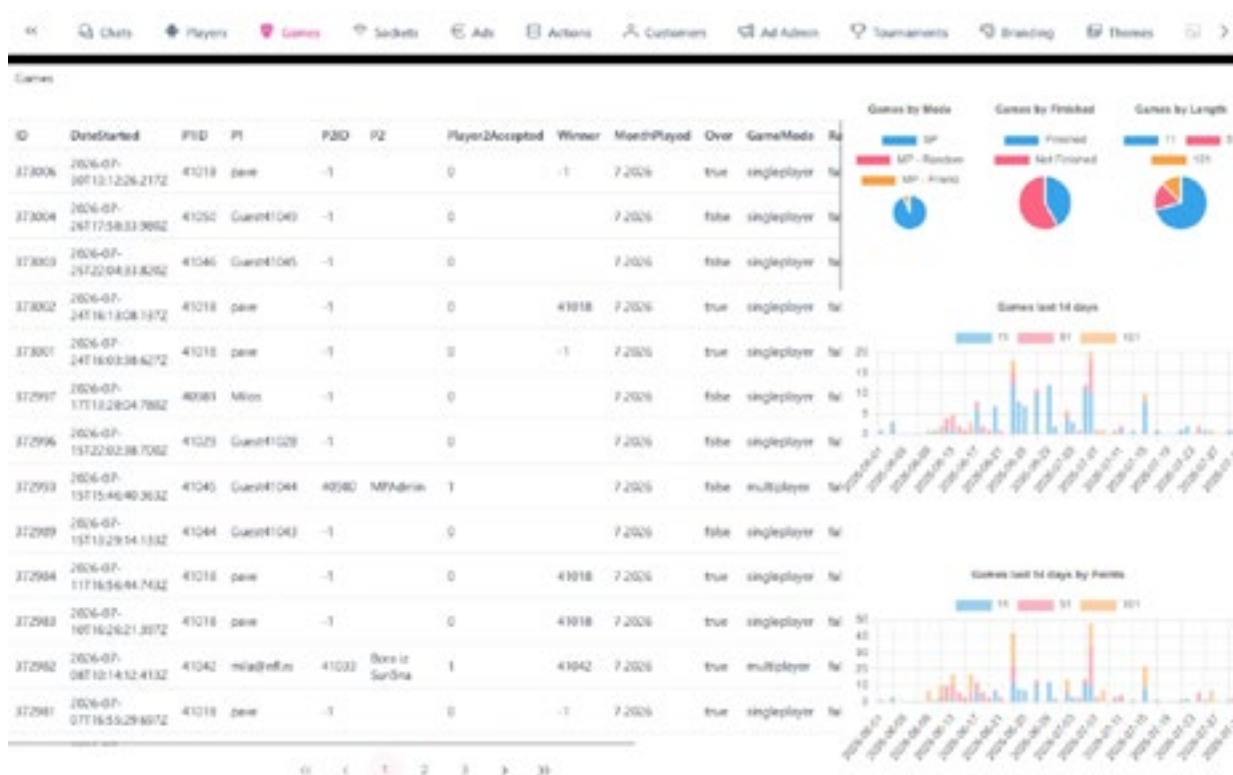
— IMPLEMENTACIJA — 30 DANA

Kvalifikacioni turnir za korisnike

1–7 Start — dogovaranje detalja, dizajna, brendiranja, sadržaja, mehanike nagrada

8–26 Implementacija platforme — postavljanje servera, brendiranje, konfigurisanje opcija, integracije, testiranje sa vašim timom

27–30 Lansiranje



ANALITIKA I ADMINISTRACIJA

— POZIV NA AKCIJU

Pokrenimo test kampanju.

Jedan brend, jedna kampanja, lansiranje za 30 dana.
Rezultate merimo zajedno.

NEW FREE LOOK

info@nfl.rs
reklamnimaterijal.net

NÉVA

chocolate

KADA LUKSUZ POSTANE UKUS



NÉVA ČOKOLADA Dražeje u duguljastoj kutiji.

Pakovanje: 95 g

UKUSI, OPCIJA 1:

- Badem i cimet u mlečnoj čokoladi
- Lešnik u beloj čokoladi

UKUSI, OPCIJA 2:

- Kikiriki u mlečnoj čokoladi
- Badem sa kokosom u mlečnoj čokoladi

Dobrodošli u svet čokolade koji nadilazi očekivanja!

Néva čokolada spaja pažljivo odabrane sastojke u neodoljivu harmoniju ukusa i tekstura. U elegantnim pakovanjima koja osvajaju na prvi pogled, krije se poslastica koja donosi trenutke čistog uživanja. Inspirisana duhom Orijenta, kreirana za one koji znaju da prepoznaju kvalitet. Naša vrhunska čokolada postaje još posebnija kada je obeležena Vašim brendom.

Aplicirajte logo svoje firme direktno na pakovanje i kreirajte jedinstven poklon koji će vaši poslovni partneri, klijenti ili zaposleni zaista zapamtiti. Idealna za korporativne poklone, sajmove, događaje ili kao deo promotivnih kampanja – personalizovana čokolada kombinuje eleganciju, ukus i brend. **Gde svaki zalogaj postaje iskustvo - Néva!**



TABLA ČOKOLADE

Pakovanje: 1 x 40 g

- Crna čokolada sa lešnicima
- Crna čokolada sa liofilizovanom jagodom
- Crna čokolada sa liofilizovanom narandžom
- Crna čokolada sa malinom
- Mlečna čokolada sa lešnicima
- Mlečna čokolada sa liofilizovanom jagodom
- Mlečna čokolada sa malinom
- Mlečna čokolada sa liofilizovanom narandžom
- Bela čokolada sa malinom

SET TABLA ČOKOLADE

Pakovanje: 3 x 40 g

- Mlečni set (lešnik, jagoda i narandža)
- Crni set (lešnik, jagoda i narandža)
- Malina set (mlečna, crna i bela čokolada)

ZA SVA PAKOVANJA POSTOJI MOGUĆNOST APLIKACIJE VAŠEG LOGOTIPA.

VAŠ LOGO, NAŠA ČOKOLADA – SAVRŠEN SPOJ ZA POSLOVNE POKLONE KOJI OSTAVLJAJU UTISAK.

NÉVA DUBAI CRNA ČOKOLADA**52% kakao**

Punjena crna čokolada kremom
sa pistaćima i pečenim kadaifom.

Pakovanje: 120 g i 240 g**NÉVA DUBAI MLEČNA ČOKOLADA****36% kakao**

Punjena mlečna čokolada sa pistaćima
i pečenim kadaifom

Pakovanje: 120 g i 240 g

NÉVA KOCKA

Punjena mlečna čokolada sa tri ukusa: dubai, lešnik i malina.

Pakovanje: 138 g



DEWA ČOKOLADE

Poslastica Bogova!

Ako Vas DEWA asocira na neko božanstvo, niste daleko! Evo i zbog čega... Naime, poreklo naziva ove čuvene poslastice potiče iz Portugala, gde su rečju „bailadeira“ nazivali javne igrariče iz Indije, u hindu jeziku poznate i kao Dewa-Dassis, što u prevodu znači služavka bogova.

U Indiji su igrale u hramovima gde ih je bilo najčešće 12. Stoga u našem LUX pakovanju možete pronaći 12 božanstvenih poslastica koje će služiti Vašem dobrom raspoloženju, a možda poželite i da zaplešete.



Dewa Derra LUX classic

Verujući i vodeći se time da je prvi utisak – najvažniji utisak, otuda i ideja za ovo posebno pakovanje koje će upriličiti Vaše posebne prilike. Naših 12 neodoljivih Dewa Derra Classic (lešnik) je spremno da ispuni svoju misiju koja se sastoji od dva glagola – zasladiti i usrećiti. Naše pakovanje Dewa Derra sadrži **12 komada** oko **200 g**

Dewa Derra KIKIRIKI

Da li ukus kikirikija može da zasladi? Može! Jedinstven spoj kikiriki putera i crne čokolade je idealan izbor za sve koji rado biraju kikiriki za svoju omiljenu grickalicu.

Pakovanje: 95 g

**Dewa Derra LEŠNIK**

Lešnik u bilo kom obliku? Može! Obiluje nezaobilaznom lešnik pastom koja u kombinaciji sa crnom čokoladom daje punoću ukusa o kojoj ćete pričati drugima i kojoj ćete se uvek rado vraćati.

Pakovanje: 95 g

**Dewa Derra ĆETEN ALVA**

Susam i čokolada, ne može? Može! Ova zbujujuća kombinacija ukusa će Vas ostaviti bez reči! Miks ćeten alve i čokolade će i najtvrdima uticati pozitivno na čulo ukusa.

Pakovanje: 95 g

**Dewa Derra PISTAĆI**

Pistaći kao zeleni dašak osveženja u moru crne čokolade? Može! Njihov hrskavi zalogaj je izbor broj 1 za sve ljubitelje orašastih plodova! Spoj ovog orašastog ploda i čokolade je do sada mnogo puta viđen, probajte zašto je kombinacija u baš ovom obliku nešto što se pamti.

Pakovanje: 95 g

**Dewa Derra KOKOS**

Kokos kao nezaobilazni deo ove čokoladne avanture? Može! Spoj kokos putera i crne čokolade, kombinacija koju do sada niste imali priliku da okusite u ovom obliku. Blagotvorno svojstvo kokosa će se pozitivno odraziti na Vaše čulo ukusa.

Pakovanje: 95 g

**Dewa Derra SUVA ŠLJIVA**

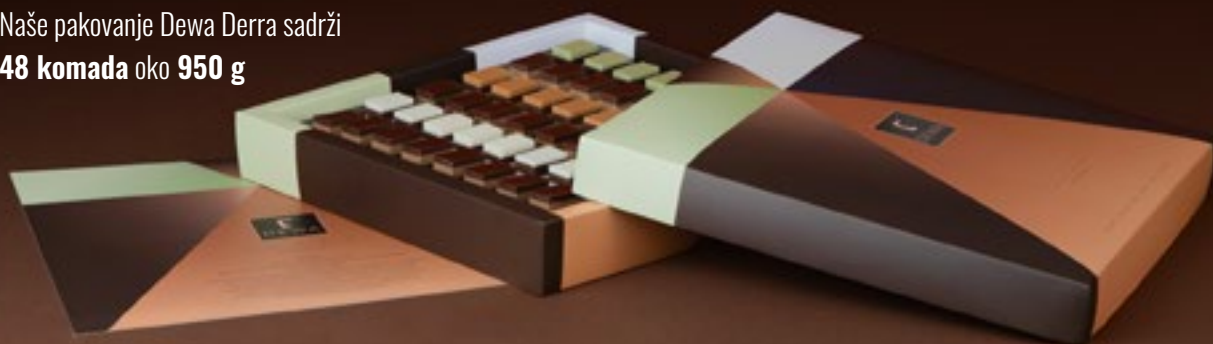
Suva šljiva kao dodatak u poslastici ovog tipa? Može! Savršen izbor za sve ljubitelje suvog voća u kombinaciji sa čokoladom. Ovaj jedinstveni dezert, sa prepoznatljivim proizvodom iz Srbije, Vas svakako neće ostaviti ravnodušnim.

Pakovanje: 95 g

**Dewa Derra COMBO**

Izaberite 4 ukusa po volji i spremite se za pregršt pozitivnih utisaka, a možda osvojite i nagradu za domaćina/gosta godine. Naše pakovanje Dewa Derra sadrži

48 komada oko 950 g



RÉEL ČOKOLADE

Život je slađi kada ga zasladiš čokoladom.



CRUNCHY CARAMEL

Za one koji vole nežne, tople note, ova poslastica spaja posebnu karamelizovanu, mlečnu čokoladu sa pečenim bademom i lešnikom. Hrskava oblanda dodaje savršen kontrast mekoći čokolade i punoći orašastih plodova. Svaki zalogaj donosi harmoniju ukusa i tekstura – prava čokoladna elegancija za poklon ili lično uživanje.

Pakovanje: 100 g



CRUNCHY DARK

Za istinske hedoniste, ova tamna čokolada sa 70% kakaoa donosi intenzivan i bogat ukus koji se savršeno dopunjuje aromatičnom liofilizovanom višnjom. Sečeni pečeni badem i hrskava oblanda daju dodatnu punoću i teksturu. Svaki zalogaj otkriva sklad gorčine, voćne svežine i orašaste topline – prava luksuzna čokoladna kreacija.

Pakovanje: 100 g



CRUNCHY RUBY

Za ljubitelje modernih i jedinstvenih ukusa, Ruby čokolada pruža prirodnu ružičastu boju i osvežavajuću voćnu notu. Sočni komadići liofilizovane maline savršeno se stapaju sa hrskavom oblandom i pečenim bademom, stvarajući igru slasti, kiselkastosti i hrskavosti. Prava poslastica koja iznenađuje izgledom i ukusom, idealna za posebne trenutke.

Pakovanje: 100 g



MARZIPAN

Za ljubitelje klasičnih ukusa, nudimo ovu izuzetnu poslasticu gde je sočan marcipan obavijen bogatom crnom čokoladom sa 70% kakaoa. Mekani, slatki punjeni badem savršeno se slaže sa intenzivnim ukusom čokolade, stvarajući harmoniju u svakom zalogaju. Pravi luksuzni zalogaj, idealan za poklon ili za lično uživanje.

Pakovanje: 100 g

SIGNATURE COLLECTION

Lešnik u karamelizovanoj mlečnoj čokoladi sa prahom kupine

Hrskavi lešnik obavijen baršunastom karamelizovanom mlečnom čokoladom, posut finim prahom kupine. Rezultat je razigrana harmonija: slatko, kremasto i voćno-sveže – istovremeno elegantno i iznenađujuće.

Ganaš pralina od tanzanijske tamne čokolade u mlečnoj glazuri

U jednom zalogaju otkriva se dubok, intenzivan karakter kakaa i baršunasta mekoća ganaša. Mlečna čokoladna glazura zaokružuje doživljaj, stvarajući savršen balans snage i profinjenosti.

Pakovanje: 120 g



SRBIJANKA ČOKOLADA

Čokolada „Srbijanka“ je postala prepoznatljiv i omiljen jestiv suvenir.

Srbijanka započinje priču sa željom da spoji tradiciju i slatki užitek u jedinstvenim čokoladnim poklonima obogaćenim raznim detaljima. Fokusirani su na stvaranje proizvoda koji nisu samo ukusni, već i simbolički podsećaju na Srbiju u svakom zalogaju. Svaki komad pažljivo je izrađen kako bi odražavao precizne konture naše zemlje, stvarajući čokoladno remek-delo koje je istovremeno ukusno i vizuelno zadivljujuće. Čokolada „Srbijanka“ je postala prepoznatljiv i omiljen jestiv suvenir.





SRBIЈANKA CRNA ČOKOLADA SA MALINOM

Ova čokolada, oblikovana prema konturama Srbije, predstavlja spoj najfinije crne čokolade sa sočnim malinama, stvarajući nezaboravan ukusni doživljaj. Svaki deo čokolade nosi sa sobom priču o bogatoj tradiciji i ljubavi prema domovini.

Pakovanje: 130 g



MLEČNA ČOKOLADA

Ova čokolada, oblikovana prema konturama Srbije, donosi vam neodoljivu kombinaciju najkvalitetnije mlečne čokolade. Sa svakim zalogajem, osetićete kremastu teksturu koja se savršeno stapa s blagim slatkim notama, stvarajući doživljaj koji će vas podsetiti na tople i ljubazne trenutke našeg divnog kraja.

Pakovanje: 130 g



MLEČNA ČOKOLADA SA ŠLJIVOM

Dok uživate u kremastoj mlečnoj čokoladi, komadići šljive dodaju voćnu slast i karakterističnu notu koja će Vas podsetiti na mirisne voćnjake Srbije. Oblik ove čokolade nije samo ukras; on je izraz ljubavi prema domovini, stvarajući jedinstven doživljaj uživanja u slatkim trenucima.

Pakovanje: 130 g

CHOCO CHERRY

Ručno pravljeni slatki zalogaji

Priča o „Sweetsystem“ počinje 2006. godine u lokalu porodice Čeri u Bačkom Petrovom Selu. Jedinstveni recept je doveden do savršenstva pažljivo odabranim prirodnim sastojcima. Još uvek odlatle, ukusni komadići čokolade

nastavljaju tražiti svoj put do sladokusaca svih uzrasta. Uronite u „Sweetsystem“ recepte ukusnih deserta i poslastica za svaku priliku. Slatki poklon sa logotipom vaše firme i ručno pravljeni slatki zalogaji.



ČOKOLADNI DESERT

Praline punjene likerom od kajsije, dunje i maline.

Pakovanje: 95 g

NOVOGODIŠNJA JELKA, CUSTOM DESIGN

Salon bombone pakovane u kartonsku kutiju od mlečne i crne čokolade.

Pakovanje: 48 g



OKRUGLE NOVOGODIŠNJE SALON BOMBONE

Salon bombone od mlečne i crne čokolade, punjene lešnicima i kremom od lešnika.

Pakovanje: 144 g



MLEČNA ČOKOLADA

SREĆNI PRAZNICI,
36% kakao

Pakovanje: 100 g



CRNA ČOKOLADA

SREĆNI PRAZNICI,
53% kakao

Pakovanje: 100 g

MALA VLAJNA

Priroda, lepota i magija!

Mala Vlajna nastala je sa idejom da ponudi visokokvalitetne, izvorne i zdrave proizvode bez dodataka konzervansa i aditiva.



VOĆNI NAMAZ 100% ŠLJIVA

Od organski gajenih autohtonih sorti šljiva, sa planinskih obronaka koji grle selo Gornjane. U jednoj teglici nalazi se 650 g organski gajene šljive, što ovaj moćni namaz čini bogatim prirodnim pektinom – vlaknima koja imaju antioksidativno svojstvo.

- bez šećera
- bez aditiva

Pakovanje: 250 g

**VRCANI LIVADSKI MED**

Osetite najzdraviju i najslađu magiju herbalnih, cvetnih, borovih i bagremovih aroma, koji ovom medu daju intenzivan i bogat ukus.

Pakovanje: 270 g

**VRCANI BAGREMOV MED**

Nastaje skupljanjem bagremovog cveta sa okolnih proplanaka bajkovitog kraja u kome žive.

Pakovanje: 270 g

RADANSKA RUŽA

Ukusi koji nastaju strpljenjem, tradicijom i vrednim rukama

Radanska Ruža se bavi proizvodnjom proizvoda po tradiciji i starim receptima, zimnicu proizvode bez konzervansa i drugih dodataka, pasterizuju i pakuju u staklenoj ambalaži. Proizvodi su spoj odličnog prirodnog potencijala i ljudskih resursa, ukusnog i zdravog voća i povrća ubranog na obroncima Radan planine.

DŽEM OD ŠIPURAKA

Sastav: šipurak 67%, šećer 33%

Pakovanje: 230 g



DŽEM OD KAJSIJE

Sastav: pečena paprika 91,05%, suncokretovo ulje 4.55%, šećer 0,76%, vinsko sirće 0,76%, kuhinjska so 0,61%, vrganj 2,28%

Pakovanje: 370 g

**ZELENI AJVAR SA VRGANJEM**

Sastav: pečena paprika 91,05%, suncokretovo ulje 4.55%, šećer 0,76%, vinsko sirće 0,76%, kuhinjska so 0,61%, vrganj 2,28%

Pakovanje: 370 g

**AJVAR BLAGI**

Sastav: pečena paprika 82,6%, suncokretovo ulje 10,7%, šećer 2,5%, vinsko sirće 2,5%, kuhinjska so 1,6%.

Pakovanje: 370 g

**AJVAR LJUTI**

Sastav: pečena paprika 78,5%, ljuta paprika 4,1%, suncokretovo ulje 10,7%, šećer 2,5%, vinsko sirće 2,5%, kuhinjska so 1,6%.

Pakovanje: 370 g



CENTAR ZVEZDA

Dekoratívne čestítke i sveće

Centar Zvezda je udruženje građana osnovano 2013. godine sa ciljem da pruži podršku deci i mladima bez adekvatnog roditeljskog staranja. Od 2015. godine realizujemo program **Kuća mogućnosti** - uslugu stanovanja uz podršku za mlade koji su izašli iz domova za nezbrinutu decu i hraniteljskih porodica. Pored smeštaja i ishrane, mladi imaju priliku da nauče životne veštine, da završe obrazovanje, da nauče engleski jezik ili veštine rada na računaru, da polože vozački ispit, da se zaposle.

Nakon pripreme za samostalan život koja, u programu, traje oko 2 godine, mladi se osamostaljuju uz podršku. Kako bi obezbedili finansije za realizaciju ovog programa, već 5 godina izrađuju dekorativne sveće i druge predmete koje prodaju preko društvenih mreža, na sajmovima, događajima, kao korporativne poklone firmama. Predmete izrađuju mladi ljudi bez adekvatnog roditeljskog staranja u programu, zajedno sa volonterima.

SAV PRIHOD OD PRODAJE OVIH PROIZVODA IDE U HUMANITARNE SVRHE I NAMENJEN JE POKRIVANJU TROŠKOVA REALIZACIJE PROGRAMA KUĆA MOGUĆNOSTI.



NOVOGODIŠNJE ČESTITKE

Od papira, sa drvenim elementima. Dostupne su u više boja i motiva, moguće je dodati natpis po želji kupca. Mladi koji izrađuju čestitke često su puni novih ideja, dizajna, priča koje prenose kroz ove čestitke. **Dimenzija:** A6 (15 x 10 cm)



SVEĆA NADA

Sveća u boji, sa aromom i drvenim elementom na kome može biti kratka čestitka ili logotip. **Dimenzija:** 5 x 5 cm

SVEĆA NENA

Ukrasna sveća u obliku valjka, na drvenom postolju. Dostupna je u beloj boji, natpis, logo ili slika po želji. **Dimenzija:** ø 6 x 8 cm



DRVENI UKRASI

Dostupne su u više boja i motiva, moguće je dodati natpis po želji kupca. Mladi koji izrađuju čestitke često su puni novih ideja, dizajna, priča koje prenose kroz ove čestitke. **Dimenzija:** A6 (15 x 10 cm)

KLOMPE

Za ljude koji su ceo dan na nogama

Obuća namenjena svima koji ne prave kompromis između udobnosti, kvaliteta i cene. Ako veći deo dana provodite na nogama, znate koliko je važno da obuća pruža stabilan oslonac i smanjuje umor.

Posebnost anatomske obuće je pažljivo oblikovan uložak sa vazдушnim komorama koje ublažavaju pritisak pri hodu. Time se rasterećuju stopala, smanjuje osećaj težine i doprinosi lakšem i udobnijem koraku – čak i nakon napornog dana.

IZRAĐUJEMO KLOMPE PO VAŠEM DIZAJNU.



KREIRANO ZA VAŠ BREND

Proizvodi po
Vašoj mjeri.

Mogućnost personalizovanog dizajna po Vašim
željama i u skladu sa Vašom kompanijom ili brendom.



PROMO LAZY BAG

Materijal: 100% poliester

TAG ZA KOFER**Materijal:** silicon**JASTUČE ZA PUTOVANJE 2 U 1****Materijal:** 100% poliester**NAVLAKE ZA KOFERE****Materijal:** 100% poliester**BANDANA****Materijal:** 100% poliester**JELKICA
ZA AUTO**

CEGER

Materiaal:
100% polyester

RANAC ZA PATIKE

Materiaal: 100% polyester

SVESKA SA SPIRALOM

PAPIRNA KOCKA

ID KARTICE

ID TRAKICE

BOOKMARKER

**MIKROFIBER PEŠKIRI
PREDVIĐENI ZA SUBLIMACIJU**

Costume design, bela boja.

Dimenzije:

75 x 150 cm, 190 g

zakačka od lastiša u boji peškira

Materijal:

80% poliester i 20% poliamid

**NESESERI PREDVIĐENI
ZA SUBLIMACIJU**

Costume design.

Dimenzije:

11 x 21 x 7 cm

Materijal:

100% poliester - 600D

SUBLIMACIONE TORBE ZA PLAŽU

Costume design.

Dimenzije: 40 x 50 x 17 cm

Materijal: 100% poliester - 600D



ULOŽAK ZA FLAŠICU**Materijal:**

100% poliester

FRIŽIDER TORBA**Materijal:**

100% poliester

MUŠKI KUPAĆI**Materijal:**

100% poliester

PROVIDNA TORBA ZA PLAŽU**Materijal:** 100% poliester

DEKORATIVNE KORPICE

Kreirajte Vaš set od odabranih delikatesa

Pronađite odgovarajuće proizvode i sami napravite personalizovani set.
Osmislite najbolju kombinaciju.

DEKORATIVNA KORPA MANJA

Dimenzija:

dno korpice 19 x 23 x 11 cm

Materijal:

mikro val karton

DEKORATIVNA KORPA VEĆA

Dimenzija:

dno korpice 34 x 20 x 11 cm

Materijal:

mikro val karton



Samsonite®



BOJKOVČANKA RAKIJA

Ukus tradicije, potvrđen kvalitetom

Zamišljena kao univerzalni srpski suvenir vrhunskog kvaliteta i etno prizvuka, rakija Bojkovčanka osnovana je 1985.god. u Valjevskoj Mionici. Do danas je Bojkovčanka prevalila put od lokalnog etno suvenira do modernog neponovljivog brenda, zadržavajući svoj nadasve nenadmašan kvalitet stare srpske šljivovice. I tako, reklo bi se zahvaljujući svom neponovljivom ukusu i kvalitetu, dolazi do mnogih ambasada, visokih zvaničnika i uspešnih privrednika koji su je nosili na poklon kao reprezentatora ljudi i podneblja sa kog dolazi.

VAŠA BOCA. VAŠA PRIČA.

Limitirano izdanje Bojkovčanke, serija 1-400, sada ima svoju online platformu. Pristup je omogućen isključivo putem NFC kartice, isporučene uz svaku bocu. Ovim putem vlasnici dobijaju mogućnost da ažuriraju informacije, prate status boce i - ukoliko to žele - stupe u kontakt s drugim kolekcionarima.



ZLATNA ŠLJIVA 5 GODINA STARA. PAKOVANJE: 0,7 l, 0,5 l, 0,2 l, 0,05 l

Proizvedena na tradicionalni način, negovana u drvenim sudovima 5 godina. Mističnost koju nosi u sebi ne krije se samo u 41% alkohola, po čemu je jedinstvena na tržištu, nego i u zlatno žutoj boji i karakterističnom voćnom mirisu autoktonih srpskih sorti šljive.

PREMIJUM ŠLJIVA 10 GODINA STARA. PAKOVANJE: 0,7 l, 0,5 l, 0,2 l, 0,05 l

Šljivovica prepečenica intezivne ćilibarne sa nijansom dukat žute boje. Intenzivnog vanilskog tipa, u kome dominira miris autohtone sorte šljive crvena ranka. Jasno su prisutni mirisni elementi bukea formiranog u dudovom sudu. Pre nego što je stigla na sto, Bojkovčanka je deset godina sakupljala najbolje iz drvenog bureta.

PREMIJUM DUNJA 5 GODINA STARA. PAKOVANJE: 0,7 l, 0,5 l, 0,2 l, 0,05 l

Napravljena od probranih plodova autohtonih sorti dunje. Nakon postupka dvostruke destilacije naša dunjevača odležava u drvenim sudovima. Intenzivna boja ćilibara i izražen voćni ukus dunje ono je što će vaša čula pobuditi na uživanje.

PREMIJUM KAJSIJA 3 GODINA STARA. PAKOVANJE: 0,7 l, 0,5 l, 0,2 l, 0,05 l

Premium kajsija Bojkovčanka je jedinstvena i najfinija rakija od kajsije i dragulj destilerije. Odležala je tri godine u hrastovom buretu i jedna je od najjedinstvenijih rakija na našem tržištu. Savršeno očuvan miris, komponente kajsije Keckemetske Ruže, koja je u najidealnijem trenutku zrelosti ušla u proizvodnju.

ZLATNA LOZOVAČA. PAKOVANJE: 0,7 l, 0,5 l, 0,2 l, 0,05 l

Zlatna lozovača Bojkovčanka je destilat od sorte grožđa muskat hamburg, koji je čini izuzetno aromatičnom, svojom jačinom od 43% alkohola čini je jedinstvenom lozovačom na tržištu.

PREMIUM VILJAMOVKA. PAKOVANJE: 0,7 l, 0,5 l, 0,2 l, 0,05 l

Premium viljamovka Bojkovčanka je svrstana u premium segment naših destilata jer je ceo proces proizvodnje zaokružen sa najkvalitetnijom kruškom sorte vilijam.



GORDA RAKIJA

Uživanje u životu i prefinjeni hedonizam

Gorda je tradicionalno piće, savremene forme,
namenjeno za sve one vanvremenskog duha.





GORDA ŠLJIVA

7 godina stara voćna rakija šljivovica.

PAKOVANJE: 0,7 l, 0,2 l, 0,05 l



GORDA KAJSIJA 2021

Voćna rakija kajsija.

PAKOVANJE: 0,7 l, 0,2 l, 0,05 l



GORDA DUNJA

3 godine stara voćna rakija dunja.

PAKOVANJE: 0,7 l, 0,2 l, 0,05 l



GORDA ARON

7 godina stara voćna rakija kalvados.

PAKOVANJE: 0,7 l

GORDA XI GRAND CRU

Voćna rakija šljiva starosti 11-20 godina.

PAKOVANJE: 0,7 l



DODACI ZA RAKIJU

Za potpuni užitak.

DECANT 8 SET

41.207

Pljoska i čaše 4/1 230 ml

DIMENZIJA:

23.7 x 17.8 x 4.7 cm



FIESTA

41.197

Set drvena daska i čašice

5/1, bež



BRANDY 4

41.128

Pljoska, 115 ml

DIMENZIJA:

7 x 10,5 x 2 cm

BRANDY 6

41.081

Pljoska, 170 ml

DIMENZIJA:

12,1 x 9,4 x 2,2 cm

BRANDY 8

41.082

Pljoska, 230 ml

DIMENZIJA:

9 x 13,5 x 2 cm

PINTER 6

41.200

Pljoska, 170 ml

DIMENZIJA:

9 x 11 x 2 cm

CRYO

41.247

Pljoska, 230 ml

DIMENZIJA:

14,8 x 8,3 x 2,9 cm

VINO AGLAJA

U srcu Negotinskog vinogorja stvaraju se vina koja greju dušu i odmaraju telo.

Vinarija Frunza Aglaja proizvodi kvalitetna vina Aglaja, sa željom osvetljavanja slavne tradicije Negotinskog kraja. Negotinski kraj je jedan od najznačajnijih i najlepših mesta za proizvodnju vina u Srbiji i Evropi. Vinarija je osnovana 2010. godine.

Proizvodnja vina oslanja se na savremene tehnološke i kontrolisane postupke sa osvrtnom na tradicionalne metode u dobijanju vina vrhunskog kvaliteta.





AGLAJA - SAUVIGNON & SEMILLON

je vino kristalne bistrine prožeto zeleno-žutim tonovima. Raskošan buke sa snažnom strukturom i intenzivnom svežinom citrusnih ukusa sa mineralnom završnicom daju ovom vinu poseban karakter. Arome ovog vina podsećaju na limetu i med. Vinogradi gde rastu plodovi grožđa ovog posebno slasnog vina nalazi se u Smedovcu - Rajačkom vinogorju koji je 45 godina star. I selu Trnjanu u Negotinskom vinogorju.

AGLAJA - CHARDONNAY

je prozračno vino sa slameno-žutim odsjajem. Ovaj pitki Chardonnay ima arome kruške i badema, sa primesama vanile od hrastovih buradi. Pun ukus ovog belog vina koje se barikira 6 meseci, dopunjavaju razigrane kiseline i završnica koja istrajava. Aglaja Chardonnay najbolje služiti na temperaturi od 10° do 12° C.



AGLAJA - CABERNET SAUVIGNON

je vino tamno-crvene boje, diskretnog mirisa koji podseća na kupinu. Kompleksno, sveže i puno vino, tamne rubin boje, sa raskošnom aromom šumskog voća, kupine, višnje i zrele šljive, uz nagoveštaj začinskih nota protkanih tonovima vanile i crne čokolade i dodir hrasta u kom je sazrevalo. Ovo vino je zrelo i u isto vreme sveže; karakteristika Negotinskog vinogorja (topli, vrela dani i hladne noći). Odličan je pratilac svih vrsta crvenog mesa, divljači, roštilja i sača, ali se lepo uklapa i uz pečurke, tradicionalnu srpsku kuhinju i pikantna jela.





AGLAJA CABERNET SAUVIGNON DENTELLE

je crveno sortno vino intenzivne i duboke tamno crvene boje, upečatljivog mirisa svojstveno zrelih i odležalim vinima od sorte Cabernet Sauvignon koji podseća na višnju. Isti je i pun ukus zrelih višnji i teksturalnog-baršunastog doživljaja, jednom rečju vino koje opisuje snagu podneblja. Ovo vino proizvodimo dugom maceracijom odabranih bobica zrelog grožđa, odležava najmanje 18 meseci u barik buradima i minimum još 1 godinu u boci.

AGLAJA - ROSE je vino losos roze boje i intezivnog cvetnog mirisa. Dominantan je ukus zrelog voća i prijatnih kiselina koje vinu daju svežinu i osećaj slasti. Ovaj Rose proizvodimo postupkom kratke hladne maceracije i klasične kontrolisane alkoholne fermentacije postupkom za bela vina.



PELENAŠ je dezertno aromatizovano polusuvo vino proizvedeno od crvenih sorti grožđa (Merlot) intenzivnog i pomalo egzotičnog mirisa anisa i karanfilčića. Ukusa koji je neponovljiv i dugo se pamti. Ovaj naš vinski slatkiš sadrži 27 različitih trava i kandiranog voća što ovom vinu daje poseban karakter.





AGLAJA PROKUPAC je crveno vino Bukovskog brda. Domaća sorta izuzetne autentičnosti u svakom pogledu. Aglaja Prokupac je vino koje mirisom podseća na suhu šljivu i dimljeno meso. Divlji ukus i ukus domaćeg vina je ono po čemu se Prokupac izdvaja od svih ostalih sorti. Ovo je Prokupac mirnih kiselina i nežnih tanina-karakteristika Negotinskog vinogorja. Aglaja Prokupac je zadatak i snaga koja oslikava želju svih Aglaja vina! Domaće, Negotinsko, Spontana fermentacije, vino oslikano vinogradom.

AGLAJA CRNA TAMJANIKA je autohtona Negotinska sorta. Sorta koja je bila zapostavljena i sporadično uzgajana, obnovljena je pionirskim zalaganjem manastira Bukovo. Baš tu na brdu Bukovo, na potezu Kamenac, nalaze se i zasadi autohtone, lokalne i izrazito muskatne Crne Tamjanike. Raskošan cvetni i blago slatkast miris, sa ukusom ratluka od ruže i koštice nara u završnici, primamljivom laganom slatkoćom daje ovom polusuvom vinu poseban karakter.



BAGRINA je izuzetna i tek obnovljena sorta vinove loze Negotinske krajine. Umereno laganog tela, voćnog mirisa i ukusa koji podseća na domaće voće i med. Najveći utisak je taj što se Bagrina dugo pije zbog svoje mineralnosti u trajanju.

VINARIJA VIRTUS

Pročitaj vino, okus i istoriju.

Postoje mesta, na kojima, ukoliko se dovoljno duboko zagledate u daljinu i pustite pogled preko nenaseljenih kilometara svuda oko Vas, možete videti prošlost. Takva mesta su za vizionare, za one koji više osećaju nego što misle. Tamo su pojačana čula, hrana ima bolji ukus, mirisi osvajaju a vino se najbolje čita. Viteževo je prema predanju bilo mesto gde su se okupljali srednjovekovni vitezovi. Skupljali su snagu, krepili se i pili vino iz najboljih srpskih vinograda koji su tu bili i mnogo pre njih. Na ovom mestu, gde se oseća istorija, gde se rađaju ideje, leže i vinogradi Vinarije Virtus.



PROKUPAC 833

100% Prokupac ograničene serije od samo 833 proizvedene boce

Vino je izrazito slojevitog mirisa u kome se prepliću zrelo crveno voće, uz naznake crnog voća kao što su crne ribizle i kupine, dopunjene sa finim i dobro integrisanim notama drveta, crne čokolade sa pomorandžom i kafe, koje su rezultat odležavanja u novim barićima od francuskog i američkog hrasta premium kvaliteta.

SAUVIGNON BLANC

U Virtusovom vinu Sauvignon Blanc, dominira aroma cveta zove, dinje, koje dopunjavaju diskretne mineralne note, tonovi pokošene trave, i začinskog bilja. Prepoznatljivog je bukea, izuzetne svežine i lakoće, sa dobro izbalansiranim kiselinama i alkoholom.



PINOT GRIGIO

Pinot Grigio Vinarije Virtus je vino slamnato žute boje sa bakarnim nijansama što ukazuje na prirodan proces proizvodnje belog vina od smeđe-crvenog grožđa. Proizvodi se i čuva u inox sudovima (90%) i barik buradima od francuskog hrasta (10%) i na taj način se održava njegova svežina i aroma tropskog voća, zrelih krušaka, ananas dinja, jabuka i belih nektarina.



GEWÜRZTRAMINER

Virtusov Gewürztraminer je iznenadjujuće suvo vino, ali zbog intenzivne arome, povećanog sadržaja alkohola i nešto manjeg sadržaja ukupnih kiselina, deluje slađe nego što zapravo jeste. Prefinjenog i umereno punog tela, ovo vino, dobro ohladjeno predstavlja pravi užitek i u toplim letnjim danima.



ROSE

Svetlo roze boje ruže, sa crvenkastim odsjajima koje je u isto vreme kristalno bistro, čini da je Virtus Rose ponos Vinarije Virtus i njeno pravo umetničko delo. Virtusov Rose je intenzivnog mirisa crvenog bobičastog voća, maline i crvene ribizle koje potiče od Prokupca i začinskog mirisa za šta je zaslužan Cabernet Sauvignon.

**PROKUPAC**

Prokupac je stara srpska autohtona sorta, specifična za ovaj region. Mnogi vinari, verni srpskoj tradiciji, obnavljaju ovu sortu i time doprinose izgradnji i razvoju domaćeg vinskog identiteta. Prokupac Vinarije Virtus je vino zagasito crvene boje, zrelog mirisa crvenog voća, sa aromama likera od višnje i kakaa koje dopunjuju karakteristične mineralne note.

**MARSELAN**

Marselan je sorta koja se prvi put pojavila u Francuskoj 1961. godine, ukrštanjem sorti Cabernet Sauvignon i Grenache. Marselan Vinarije Virtus, je intenzivne, rubin crvene boje, voćnog karaktera sa aromama zrele kupine, višnje, duvana i crne čokolade, sa dodatkom džema od crnog šumskog voća i primesama hrastovine. Sazrevanje jednog dela ovog vina u hrastovim baricima doprinelo je punoći tela i dugoj završnici.



CREDO CRVENI

Plemenito crveno vino izrazitne punoće i mineralnosti nastalo kupажiranjem četiri sorte iz Virtusovih vinograda: 30% Prokupca, 30% Marselan-a, 30% Cabernet Sauvignon-a i 10% Pinot Noir-a. Svaka od njih dala je poseban pečat ovom vinu. Prokupac je bio zadužen za lepršavost i mineralnost, Marselan za voćnost i punoću, Cabernet mu je dao strukturu i živahnost, a od Pinot Noir-a je nasledio svu prefinjenost koju sa sobom nosi ova sorta. Odležalo je 14 meseci u baricima 225 lit od francuskog i američkog hrasta.



CREDO BELI

Čuvane zlatno žute boje, umereno itenzivnog mirisa predstavlja kombinaciju bogatstva i prefinjenosti. Tri plemenite vrste groždja Sauvignon Blanc, Pinot Grigio i Gewürztraminer, dala su tri plemenita vina koja su brižno negovana 9 meseci u bačvama od francuskog hrasta, da bi njihovim pažljivim kupажiranjem nastao Virtus CREDO beli.



PINOT NOIR

Virtusov Pinot Noir iz 2014. godine je kompleksno i bogato vino, duboke rubin crvene boje što i nije toliko karakteristično za samu sortu, ali brižljiv i marljiv rad zajedno sa karakterom podneblja koji je pratio ovu sortu od vinograda do poslednjeg bureta dao je jedan nesvakidašnji Pinot. Ukoliko zavirite u čašu ovog plemenitog vina obasueće vas mirisi zrelih višanja i trešanja, kroz koje se prepliću crno šumsko voće, kakao i dim. U ustima slojevito ali elegantno, somotastih tanina i duge završnice. Vino je 20 meseci ležalo u novim francuskim baricima.



DODACI ZA VINO

Za potpuni užitak.

• ARISTO

34.122

Papirna kesa za flašu
u 9 različitih boja

DIMENZIJA:

14 x 8 x 39 cm



• MUSCAT 41.098

Drvena poklon kutija

DIMENZIJA: 10.5 x 10.5 x 34.5 cm

• BAROQUE

41.097

Drvena poklon
kutija za flašu

DIMENZIJA:

10 x 10.2 x 35 cm

• BORDO

41.036

Drvena poklon
kutija za flašu

DIMENZIJA:

11 x 9.5 x 34.5 cm

• BAROLO

41.138

Vinski set, 5/1

DIMENZIJA:

27 x 22 x 6.8 cm

• BRUT

41.125

Otvarač za flaše 3/1

DIMENZIJA:

12.5 x 3 x 1.5 cm

• REBEL 41.198

Set drvena kutija sa čašama,
kamenim podmetačima i
kamenim kockama leda, 11/1

DIMENZIJA:

24 x 20.3 x 13.6 cm

• BRUT BLACK 41.187

Otvarač za flaše 3/1

DIMENZIJA: 12.5 x 3 x 1.5 cm

• **BRUNELLO** 41.121

Vinski set 4/1

DIMENZIJA:

35.5 x 12 x 10.8 cm

• **MERLOT** 41.122

Vinski set 4/1

Vinski set 4/1

DIMENZIJA:

14.7 x 16.6 x 4.9 cm

• **ROSE** 41.123

Vinski set 3/1

DIMENZIJA:

16 x 10 x 4.5 cm

• **VINUM** 41.069

Vinski set 3/1

DIMENZIJA:

13.5 x 15 x 3 cm



KOZARI

Stvaranje čarolije od kozjeg mleka.

U srcu sremske ravnice, gde se miris svežeg povetarca prepliće sa mirisom pažljivo gajenih koza, leži mesto gde se rađa ljubav prema mlečnoj umetnosti.



Stari beli 200 g

Beli sir se proizvodi prema starom srpskom receptu i formira se u pravilne četvrtaste kriške. Potrebno je oko devet litara mleka da bi se napravio kilogram ovog polutvrdog, punomasnog i veoma kompaktnog sira. Intenzivno presovanje, u trajanju od jednog dana, uklanja veći deo vlage sira, dok period starenja, u kontrolisanim uslovima u trajanju od najmanje dvadeset dana, stvara ukus starog i suvog sira.

U ovom siru uživajte dok pijete bela i crna vina. Odličan je uz voćne rakije poput šljivovice, kajsije, kruške i dunje. Pokušajte da isečete nešto deblje komade. Stavite ih na gril i pecite dok površina ne dobije žutocrvenkastu boju.



Stari bell sa aromom tečnog dima 200 g

Takozvani „tečni dim“ se proizvodi u kontrolisanim uslovima iz prirodnog dima. Opasne supstance se uklanjaju iz prirodnog dima pre nego što se kondenzuje i rastvara u potpuno čistoj vodi. Kriške belog sira se potapaju u tečni dim i ostavljaju u njemu još jedan dan, nakon čega se izvade, dobro ocede i prosuše.

Sir ima nešto suvlji, ali veoma prijatan i blag dimljeni ukus. Tradicionalno, dimljeni sir se jede kao predjelo zajedno sa pršutom, slaninom, paradajzom, krastavcima i belim hlebom. Povećajte užitak konzumiranjem žestokog alkohola poput rakija od šljive, kajsije, kruške, dunje.



Stari beli u ekstra-devičanskom maslinovom ulju 270 g

Kriške belog kozjeg sira se vade iz kantica u kojima leže, seku se na kockice, suše jedan dan i stavljaju u veoma lepe staklene teglice. Dodajemo bobice kleke, masline, ružmarin i čubar u posudu i sve prelivamo ekstradevičanskim maslinovim uljem. Teglica se ostavlja da odeži još neko vreme kako bi potopljene kockice sira mogle da upiju ulje.

Kozji sir u maslinovom ulju se obično servira kao predjelo. Maslinovo ulje treba preliti preko sira.

Možete dodati nešto semenki, pa čak i sušeno grožđe. Ako dodate dimljeni pršut i čašu belog vina, osetićete pravi mediteranski duh.



Kozji sir u listu 200 g

Kozji sir u kestenovom listu potiče iz francuske Provanse, gdje je poznat pod nazivom „Banon“, a njegova tradicija seže još u doba starog Rima.

Kestenov list, prethodno odležan u belom vinu, čuva svežinu sira, zadržava njegovu prirodnu vlagu i daje mu suptilne voćne arome. Tokom zrenja, koje traje od 20 do 30 dana u strogo kontrolisanim uslovima, bele, sive i plave plesni oblikuju njegov bogat ukus. Konzistencija može biti od kremaste do čvršće.

Slaže se sa svežim, hrskavim pecivom i slatkim desertnim vinima, a pre konzumiranja potrebno je ukloniti kestenov list.



Kozji sir u hrastovoj kori i čubru 200 g

Poseban karakter ovog sira daje sloj rendane hrastove kore i čubra na njegovoj površini. Hrastova kora bogata je taninima, dok čubar, aromatična mediteranska biljka, doprinosi njegovom prepoznatljivom ukusu.

Tokom zrenja, koje traje od 20 do 30 dana u strogo kontrolisanim uslovima, bele, sive i plave plesni obrađuju sir spolja, dok mlečne kulture deluju iznutra. Zahvaljujući tome, sir razvija prijatnu meku ili polutvrdu konzistenciju, koja postaje sve kremastija kako zrenje odmiče.

Slaže sa belim vinima poput Sovinjon blanca i Šardonea.



Kozji sir u pepelu hrasta 200 g

Kozji sir u hrastovom pepelu odlikuje se korom od pepela hrastovog drveta i praha pečenog lešnika. Hrastov pepeo doprinosi razvoju plemenitih plesni, dok lešnik daje suptilnu aromu i dodatnu punoću ukusa.

Tokom zrenja razvija meku, kremastu teksturu i ukus obogaćen notama belih plemenitih plesni.

Najbolje se slaže sa belim vinima poput Sovinjon blanca, Šardonea ili Sivog pinota, a odlično se služi uz jabuke, kruške i smokve na pladnju sa sirevima.



Koziji namaz, tartufi i kumin 180 g

Izuzetan spoj kozjeg sira sa veoma cenjenim srpskim tartufima i poznatim bliskoistočnim začinom – kuminom. Ostvaren je prijatan balans tako da ni jedan od sastojaka ne dominira, a opet svaki doprinosi neverovatno bogatom ukusu. Hladno ceđeno maslinovo ulje kojim je sir zaliven deluje kao “vezivno tkivo” koje dodaje mediteransku crtu ovom proizvodu.

Sir se odlično slaže sa jakim mesima poput bifteka, ali će biti dobar pratilac neutralnijim, to jest lakšim varijantama kao što je piletina, ili ćuretina.

**Koziji namaz, pistaći i beli luk 180 g**

Veoma bogata i neobična kombinacija koja iznenađuje svojom originalnošću. Fino seckani pečeni pistaći značajno poboljšavaju teksturu. Beli luk daje veoma karakterističan miris i ukus, te značajno proširuje mogućnost uparivanja ovog proizvoda sa raznim jelima. Čak se može servirati veoma jednostavno, kao namaz za hrskave komadiće hleba.

Sir je zaliven balzamiko glazurom, koja ne samo da obogaćuje ukus, već i svojom blagom kiselošću, baš kao i sam sir, doprinosi osećaju svežine.

**Koziji namaz, sušeni paradajz i čili 180 g**

Spoj sušenog paradajza, blago ljutog čilija i maslinovog ulja daje ovom siru bogat i uravnotežen ukus. Paradajz unosi prijatnu svežinu i blagu kiselost, dok čili dodaje diskantnu pikantnost i dugotrajan završni ukus.

Odličan je kao deo predjela, uz sveže pecivo ili kao dodatak jelima koja se slažu sa paradajzom. Savršeno upotpunjuje testenine, picu i druga mediteranska jela.





SIREVI

Tradicionalni pirotski kačkavalj iz srca Stare planine

Pirotski KRSTAŠ je jedan od najpoznatijih srpskih sireva koji spada u grupu polutvrdih punomasnih sireva parenog testa. Za razliku od drugih sireva izrađuje se od sirovog mleka najkasnije 60 minuta nakon muže dok se u mleku nalaze anti tela iz krvi životinje sto ovakvom mleku na prirodan način čuva svežinu i sastav na taj način je izbegnuta upotreba termičkog ili hemijskog tretiranja mleka. Autentičan proces izrade je u delovanju mikroorganizma koji se nalaze u samom mleku u koje dospevaju prilikom ishrane životinja travom sa pašnjaka Stare planine i njenih obronaka. Različite vrste trava poseduju autohtonu mikrofloru koja u kombinaciji sa

tradicionalnom ručnom izradom i dugim periodom zrenja daju pirotskom kačkavalju originalan ukus i miris kao i specifičnu žutu boju. U proces zrenja je primenjen viševjekovni način izrade i zrenja nomada sa Stare planine koji je vec bio izgubljen a samo zrenje se odvija na višim temperaturama uz upotrebu prirodne ventilacije uz svakodnevno okretanje radi ravnomernog raspoređivanja vlage u periodu od tri i više meseci pri čemu dolazi do stvaranja jakog ukusa i mirisa kao i do velikog smanjenja procenta vode i povećanja suve materije, što ujedno dovodi i do povećanja slanosti i bukea koja se starenjem sve više pojačava.



Pirotski REŠKAVAC je sir
za grilovanje od parenog testa.



Đubek je proizvod karakterističan za
Pirotski kraj koji karakteriše blag sveži mlečni
ukus glatke teksture i blede žućkaste boje.
Zbog specifičnog načina izrade i izostanka
visokih temperatura prilikom izrade Đubek
je izuzetno bogat mineralima koji se nalaze u
mleku (kalcijumom, fosforom, cinkom i dosta
sadrži i vitamine A, D, E, B3, B2 i B7).



**Pirotski kačkavalj
od OVČIJEG MLEKA** je
specifična i jedinstvena vrsta
Pirotskog kačkavalja koji je
u zadnjim decenijama nestao
sa gastronomske mape naše
zemlje, a koji je pre jednog veka
donosio slavu našeg kačkavalja.

DODACI ZA SIR

Za potpuni užitak.

• **GASTRO** 41.219

Daska za sečenje i serviranje

DIMENZIJE: 20 x 15 x 0.9 cm

• **FORMAGGIO** 41.046

Set noževa za sir 4/1

DIMENZIJE: 22 x 18 x 3 cm

• **CRUDO** 41.220

Daska za sečenje i serviranje

DIMENZIJA: 38 x 11.7 x 0.9 cm

• **HAM** 41.059

Daska za sečenje i serviranje

DIMENZIJA: 36 x 15.3 x 1.8 cm

SLATE

41.070

Set kamena ploča
i pribor za sir 4/1**DIMENZIJA:**

33.3 x 28.8 x 2.8 cm

PARMA

41.054

Set daska i noževi
za sir 3/1**DIMENZIJA:**

26.2 x 39.6 x 2.7 cm





PARKER

Poklon koji nosi ime Vaše firme i ostaje zapamćen

PARKER OLOVKE PREDSTAVLJAJU SPOJ TRADICIJE, KVALITETA I PROFESIONALNOG IMIDŽA.

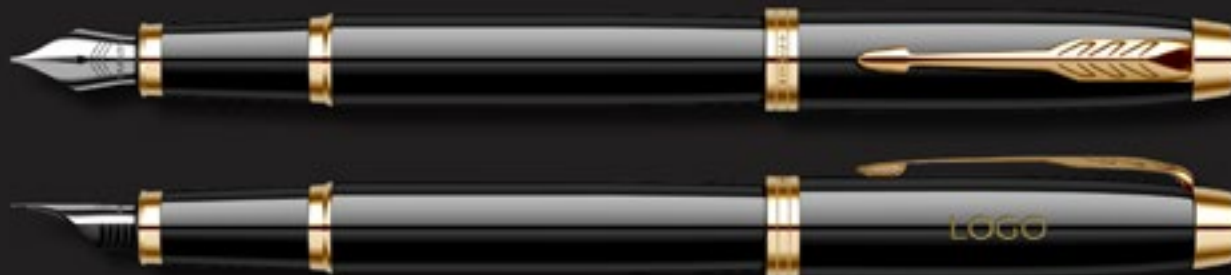
PARKER INGENUITY

PREMIUM MODEL SAVREMENOG DIZAJNA ZA LUKSUZNE POSLOVNE POKLONE.



PARKER IM

MODERAN I POUZDAN MODEL SA PROFESIONALNIM IZGLEDOM.



PARKER JOTTER

IKONIČAN PARKER DIZAJN IDEALAN ZA SVAKODNEVNU POSLOVNU UPOTREBU.



IDEALAN SU IZBOR ZA KOMPANIJE KOJE ŽELE DA OSTAVE OZBILJAN I DUGOTRAJAN UTISAK.





|||NEW FREE LOOK

ZA USPOMENE KOJE VREDE

