



Uživaj zdravo!



Sana namazi i prilozi

Sana delikatese

Mi smo tim entuzijasta koji vole finu hranu, uživanje uz jelo s dragim ljudima i brinemo o zdravlju. Donosimo Vam zdrave delikatese koje spajaju mediteransku kuhinju i okuse začina iz raznih dijelova svijeta. Vjerujemo da u današnje vrijeme kada svi živimo brzo još uvijek možemo uživati u kvalitetnoj hrani koja će nam donijeti dobar osjećaj i zdravlje, a uz to još i uštedjeti vrijeme koje provodimo u kuhinji.

Važno nam je da su naši proizvodi spremljeni od svježih sastojaka i prema izvornoj recepturi pa su zato naš hummus i salate izuzetnog okusa i vrhunske kvalitete.

Inspiracija su nam naši zadovoljni hranoljupci, svih godina i profila, oni koji brinu o zdravlju i oni koji su "samo" gurmani, oni izbirljivi i oni koji istražuju, ali i slatki klinci koji pojma nemaju od čega se taj hummus radi, ali znaju da je baš fin.

Ponosimo se

Sana delikatese spremljene su od najkvalitetnijih svježih sastojaka prema izvornoj bliskoistočnoj recepturi. Čuvaju se i distribuiraju u rashlađenim prostorima na temperaturi od 2 do 8 °C što im osigurava trajnost od 60 dana. Sve to je tajna njihovog izvrsnog okusa i visoke nutritivne vrijednosti. Sana proizvodi su svježi stog ih konzumirajte u roku 7 dana od otvaranja.

Volite li više blagi okus probajte klasični hummus, hummus s dodatkom cijelih zrna slanutka ili s dodatkom bučinih sjemenki te MelanSanu. Ako obožavate začine i okusom bogatiju hranu probajte Povrtni mix, Thai salsu, hummus čili ili hummus s dodatkom pikantne zelene paprike.

Gotovo svi Sana proizvodi nositelji su europskog vegetarijanskog certifikata, certifikata o bezglutenskim namirnicama te kosher i halal certifikata.





Hummus

Vjerojatno najbolji namaz na svijetu!

Hummus je namaz od slanutka i sezama uz dodatak začina. Riječ hummus označava slanutak ili namaz od slanutka. Ovo tisućljetno jelo izuzetno je popularno na Bliskom istoku, dobro je poznato u kuhinjama južnog Mediterana, ali je u novije vrijeme osvojio i zapadnu kulturu koja je od njega napravila razne varijacije. U zapadnoj Europi, Americi i Australiji može se kupiti u gotovo svakom supermarketu.

Posebnost ovog jedinstvenog namaza je u njegovoj punoći okusa, visokim nutritivnim vrijednostima i iznimnoj mazivosti. Hummus je odmah spreman za jelo kao samostalni obrok ili prilog. Jede se u svako doba dana i u svim prilikama. Odličan je namaz na kruhu, dip uz povrće ili snack te dodatak mesnim i bezmesnim jelima.

Može se poslužiti kao namaz za doručak ili predjelo, užina na poslu uz sendvič, zdravi obrok u školi i sl. Izvrstan je za finger food party i sendviče s hummusom, a može se poslužiti i uz roštilj. Hummus često dolazi s različitim dodacima kao što su: čili, paprika, cijela zrna slanutka ili sezama, korijander, curry, pinjoli i drugo.

NAPOKON JE MOGUĆE UŽIVATI ZDRAVO!

Zbog svog odličnog okusa i nutritivnih vrijednosti hummus je našao značajno mjesto u prehrani širom svijeta sve do danas. Konačno je moguće uživati zdravo!

Karakteristike hummusa:

- ✓ optimalnog je omjera bjelancevina, ugljikohidrata i zdravih masnoća
- ✓ bogat je željezom, kalcijem, vitaminom B6, vlaknima i lecitinom*
- ✓ ne sadrži masnoće životinjskog podrijetla kao niti hidrogeniranu biljnu mast
- ✓ bez kolesterola
- ✓ bez glutena
- ✓ niskog je glikemijskog indeksa

izvor: <http://nutritiondata.self.com/>



Hummus



Hummus bučine sjemenke

Hummus s bučnim sjemenkama spaja tradicionalni hrvatski okus i vjerojatno najpoznatiji namaz na svijetu. Bučine sjemenke hummusu daju fantastičan orašasti okus te ga obogaćuju zdravim esencijalnim masnim kiselinama te vitaminima i mineralima. Tekstura hummusa omogućuje jednostavnu primjenu pri konzumaciji i pripremi raznovrsnih jela. Može se koristiti kao hranjivi namaz na kruhu, ali i kao dodatak salatama i dip za grickalice.



250 g

Hummus classic

Temeljni sastojak hummusa je slanutak, a karakterističan okus i boju daje mu tahini (pasta od sezama).

100 g

250 g

3 kg



250 g

Hummus čili

Temeljni sastojak je hummus obogaćen čilijem. Čili je dodatak mješavine različitih vrsta ljutih papričica koje daju namazu pikantnu notu. Umak od čilija je dodan hummusu tako da svaki potrošač sam može prilagoditi pikantnost hummusa vlastitom ukusu.



Hummus zelena paprika

Bogati umak od zelene paprike hummusu daje pikantan, a osvježavajući mediteranski okus. Umak od zelene paprike dodan je hummusu tako da svaki potrošač količinu može prilagoditi vlastitom ukusu.

250 g



Hummus zrna slanutka

250 g

Klasični hummus obogaćen je cijelim zrnima slanutka blagog okusa. Kombinacija mazivog hummusa i cijelih zrna slanutka daje mu vrlo zanimljivi izgled - i kao namazu i kao dodatku jelima.

Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	1235 kJ/295 kcal
Masti	24 g
od kojih: zasićene masne kiseline	3,5 g
Ugljikohidrati	13 g
od kojih: šećeri	0,2 g
Bjelančevine	6 g
Sol	0,4 mg
Kolesterol	0 mg



Kuhajmo s hummusom

Hummus je među njegovim ljubiteljima najpoznatiji kao namaz ili dip, no uz malo kreativnosti njime možete obogatiti mnoga jela. Punoća okusa koju daje hummus odlična je u kombinaciji s raznim sendvičima, tjesteninama i mesom, a može obogatiti i juhe i umake. Dajte mašti na volju!



Pileća prsa s koricom od Sana hummusa

Sastojci za 4 osobe:

- 4 fileta pilećih prsa
- **120 g Sana hummusa čili**
- 80 ml povrtnje juhe
- 200 g tikvica
- 1 režanj češnjaka
- 80 g kukuruza iz konzerve
- 100 g cous cous-a
- ekstra djevičansko maslinovo ulje
- sol i svježe mljeveni papar



Priprema:

Operite tikvice i odrežite im krajeve, potom ih prepolovite i narežite na polumjesece. Ogulite režnjeve češnjaka i narežite ih na listiće. U tavu na srednje jakoj vatri ulijte malo maslinovog ulja te na njemu, sa svih strana, popržite pileće filete. Nakon 5 minuta prženja, kada su se pilećini sa svih strana zatvorile pore, stavite je u vatrostalnu posudu. U tavu

u kojoj ste pržili filete piletine dodajte još malo maslinovog ulja i narezanu tikvicu. Dodajte soli i pržite na srednje jakoj vatri. U odvojenu zdjelu stavite **Sana hummus s čilijem** i dodajte malo povrtnje juhe. Sastojke promiješajte kako bi dobili nešto rjeđu smjesu. Dobivenu smjesu prelijte na napola pečene filete piletine. Piletinu prekrivenu hummusom pecite 20 minuta u prethodno zagrijanoj pećnici

na 190°C. Kada je tikvica malo omekšala, u tavu dodajte narezan češnjak, a potom i kukuruz iz konzerve. Sastojke u tavi posipajte s malo cous cous-a te ulijte povrtnje juhe da ih pokrije. Sve zajedno, povremeno miješajući, kuhajte na srednje jakoj vatri. Poslužite.

Pizza od lepinje sa Sana hummusom i grčkom salatom

Sastojci za 4 osobe:

- 4 lepinje
- 10 ml maslinovog ulja
- **1 šalica Sana hummusa classic**
- 1/2 nasjeckanog krastavca
- 1/2 nasjeckane rajčice
- 1/4 šalice nasjeckanih crnih maslina
- 1/4 nasjeckanog crvenog luka
- 1 šalica rukole
- 2 žlice limunovog soka
- 100 g feta sira



Priprema:

4 tanke lepinje premažite maslinovim uljem i pecite u pećnici oko 5 minuta na 200 °C dok ne postanu hrskave. Svaku lepinju premažite sa 2 žlice **Sana hummusa**. U zdjeli srednje veličine promiješajte nasjeckani krastavac, rajčicu, crne masline, crveni luk, rukolu, limunov sok, 3 žlice ekstra

djevičanskog maslinovog ulja, te posolite i popaprite. Smjesu podijelite na 4 lepinje, te pospite svaku s komadićima feta sira.

Savjet: Ako želite skratiti vrijeme pripreme i nemate svježe povrće pri ruci upotrijebite **Sana Povrtni mix** koji sadrži čak 5 vrsta povrća.

Jaja punjena Sana hummusom

Sastojci za 4 osobe:

- 6 jaja
- **100 g Sana hummusa classic**
- 2 žlice maslinovog ulja
- 1 žličica ajvara
- 1/4 žličice mljevenog papra
- 1/4 žličice soli
- crvena paprika za ukrašavanje



Priprema:

Jaja skuhaite tvrdo (5 minuta)

i ostavite da se ohlade. Očistite jaja, prerežite ih uzdužno popola i izvadite žumanjak. Žumanjke, **Sana hummus** i ostale začine dobro usitnite mikserom da dobijete

glatku smjesu. Dobivenu smjesu stavite u vrećicu za ukrašavanje i napunite svaki bjelanjak. Ukrasite crvenom paprikom i/ili peršinom.



Povrtni mix



Povrtni mix je prilog od čak 5 vrsta povrća koji oduševljava svojim okusom! Osnovni sastojak je grilani patlidžan spremljen s dodatkom paprike i mrkve u umaku od rajčice s lukom, češnjakom i ostalim finim mediteranskim začinima.

Niske je energetske vrijednosti stoga je pogodan za osobe koje paze na niski energetske unos, dijabetičare ili osobe prekomjerne tjelesne težine.

Povrtni mix poslužite kao salatu, hladni ili topli prilog mesnim ili bezmesnim jelima, a odličan je i umak za tjestenine.

POVRTNI MIX - orijentalni prilog od grilanog patlidžana...

Prilog od pečenog patlidžana oduševljava svojim okusom. Osnovni sastojak je grilani patlidžan s dodatkom paprike i mrkve spremljen u umaku od rajčice s lukom, češnjakom i ostalim finim mediteranskim začinima.

200 g

3 kg



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	926 kJ/221 kcal
Masti	19,0 g
od kojih: zasićene masne kiseline	2,9 g
Ugljikohidrati	10 g
od kojih: šećeri	0,1 g
Bjelančevine	2,6 g
Sol	0,4 mg
Kolesterol	0 mg



Odličan dodatak svakom jelu

Obrok je zdraviji, bogatije teksture te punog okusa uz dodatak Povrtnog mixa jer postaje vredniji za čak 5 vrsta povrća. Ugodan, pikantan okus grilanog patlidžana, paprike te ostalog povrća izvršna je dopuna rižotima i tjesteninama. Uživajte zdravo!

5 vrsta
povrća



Tortilje s piletinom i Sana Povrtnim mixom

Sastojci za 4 osobe:

- 400 g fileta pilećih prsa
- 20 g mješavina začina za burrito
- 200 g Sana Povrtni mix
- 8 tortilja
- 100 g umaka guacamole
- 100 g milerama
- 80 g punomasnog sira
- 140 g kukuruza šećerac

Priprema:

Filete pilećih prsa prerežite po dužini, a zatim na manje komadiće. U zagrijanu tavu ulijte maslinovo ulje i dodajte narezanu piletinu te posolite. Piletinu popržite sa svih strana. Kada je



piletina napola pečena dodajte mješavinu začina za burrito te dalje pržite miješajući sastojke. Zatim dodajte **Sana Povrtni mix** i kukuruz šećerac. Pomiješajte sve sastojke te ostavite na vatri još 3 minute. Na radnu površinu stavite tortilju i premažite s malo milerama te dodajte guacamole umaka. Zatim

dodajte piletinu s **Povrtnim mixom** te ju zajedno sa sastojcima zamotajte kao palačinku. Zamotanu tortilju stavite u vatrostalnu posudu. Na isti način nadjenite i ostale tortilje te složite u vatrostalnu posudu. Na tortilje pospite naribani punomasni sir te pecite oko 7 minuta na 190 °C u prethodno zagrijanoj pećnici. Poslužite.

Češljanci sa slanim inćunima i Sana Povrtnim mixom

Sastojci za 4 osobe:

- 400 g tjestenine češljanci
- 200 g Sana Povrtni mix
- 15 g slanin inćuna
- ekstra djevičansko maslinovo ulje
- sol i svježe mljeveni papar
- 100 g feta sira

Priprema:

U vrelu i posoljenu vodu stavite tjesteninu češljance i kuhajte po uputama na



pakiranju. Dok se tjestenina kuha, u ugrijanu tavu ulijte maslinovo ulje, dodajte slane inćune te ih pržite na laganoj vatri kako bi se ulje aromatiziralo, a inćuni raspali. Inćunima dodajte **Sana Povrtni mix** te sve

zajedno zagrijte na srednje jakoj vatri oko 5 minuta. Kuhanu tjesteninu dodajte umaku od inćuna i **Povrtnog mixa** te izmiješajte sastojke. Na vrh dodajte izmravljeni feta sir i poslužite.

Rižoto s puretinom i Sana Povrtnim mixom

Sastojci za 4 osobe:

- 2 male šalice riže
- 3 žlice maslinovog ulja
- 200 g purećeg filea
- 200 g Sana Povrtnog mixa
- 2 žlice umaka od soje
- sol i papar

Priprema:

Rižu kuhajte oko 25 minuta u slanoj vodi. Pureći file narežite na kockice, malo posolite i popaprite. U tavi na srednje jakoj vatri zagrijte



maslinovo ulje te kratko popržite puretinu. Zatim dodajte **Sana Povrtni mix** te sastojke miješajte nekoliko minuta. Sastojcima dodajte i sojin umak. Kuhanu rižu ocijedite te ju pomiješajte

s umakom od puretine i **Povrtnog mixa**. Poslužite.



MelanSana

Namaz od grilanog patlidžana

MelanSana je jedinstveni specijalitet na tržištu. Ovaj ukusni namaz izuzetno je bogatog okusa koji mu daje grilani patlidžan, karamelizirani luk i blagi začini koji zaokružuju okus i strukturu ovog specijaliteta. Poslužite ga kao namaz na kruhu, podlogu canapé sendvičima ili obogatite već gotovo jelo. Proizvod je ovo-vegetarijanski (sadrži jaja, ali nikakve druge sastojke životinjskog podrijetla).



Thai salsa

Prilog od grilanog patlidžana, rajčice i sezama

Thai salsa je finog slatkastog, egzotičnog, ali blagog okusa. Može se poslužiti kao hladni ili topli prilog jelima, umak za tjesteninu ili rižu te salata. Budući da je pakirana u polipropilenske posudice može se grijati i u mikrovalnoj pećnici.



Logistički podaci

Način pakiranja

Hummus, MelanSana, Thai salsa i Povrtni mix pakirani su u praktične polipropilenske posudice s poklopcem. Ispod poklopca se nalazi zaštitna polipropilenska folija koja je termički zavarena za tijelo posudice te štiti proizvod. Jedino hummus od 100 g imaju poklopac od aluminijske folije zavarene za tijelo posudice.

Pakiranja Hummusa:

- Hummus classic: 100 g, 250 g i 3 kg
- Hummus čili, Hummus zelena paprika i Hummus zrna slanutka: 250 g
- Hummus bučine sjemenke: 250 g i 3 kg

Pakiranja Povrtnog mixa:

- Povrtni mix blagi: 200 g i 3 kg

Pakiranja MelanSane:

- 200 g i 3 kg

Pakiranja Thai salse:

- 200 g i 3 kg

Transportna kartonska pakiranja sadrže:

- 27 ili 13 jediničnih pakiranja za 100 g (ovisno o vrsti proizvoda),
- 12 ili 6 jediničnih pakiranja za 200 ili 250 g (ovisno o vrsti proizvoda),
- pojedinačno pakiranje za 3 kg

Rok trajanja i način skladištenja

Kako bi se sačuvala svježina, punoća okusa i mazivost Sana namazi i prilozi nisu pasterizirani. Proizvodi imaju iznimno malu količinu konzervansa pa je rok trajanja 60 dana. **Nakon otvaranja poželjno ih je konzumirati u narednih tjedan dana.** Proizvodi se skladište na temperaturi od +2 do +8 °C.





Uživaj zdravo!



Kontakt:

Sana delikatese d.o.o.

Dravska 17, 48 000 Koprivnica

Mobitel: +385 (0)91 411 4748

Fax: +385 (0)48 617 792

e-mail: info@sana-delikatese.hr

www.sana-delikatese.hr



[sana.delikatese](https://www.facebook.com/sana.delikatese)

