



ELEGANT COOKING



Edicija ožujak 2022.

***Sana začini,
soli, ulja i ocat***

Začin – tajna svakog vrhunskog chefa!

Kada tražite nešto vrhunsko za svoju kuhinju, bilo to začinsko bilje, mješavine začina ili posebne arome, Sana premium začini pomoći će vam ostvariti svaku kreativnu kulinarsku ideju.

Mirisi, boje i okusi - vrhunska kvaliteta!

Sana je za svoju liniju premium začina odabrala najkvalitetnije sastojke, posebno spremljene kako bi zadovoljili ukuse i potrebe čak i najzahtjevnijih *chefova* i *barmena*.



Jamstvo vrhunske kvalitete

Odabrali smo sastojke najbolje kvalitete te certificiranih dobavljača.

Posebnim procesom sušenja bilja, tzv. liofilizacijom, kojim se bilje smrznje te se potom iz njega ukloni voda, a zatim se pažljivim rukovanjem, zadržavaju sve arome, esencijalna ulja i prirodne boje. Rezultat su začini od 6 do 10 puta boljih karakteristika u odnosu na klasično sušenje.

Sana Ulja i Aceto Balsamico svojim posebnim aromama, ali i izgledom daju završni dodir i najprofinjenijim kulinarskim kreacijama.

Svoju najbolju kvalitetu začini zadržavaju 24 mjeseca. Mogu se koristiti i nakon tog perioda, no tada polako gube svoju aromu i ostala svojstva.

Sana premium začini su bez:

- glutena
- umjetnih aroma
- umjetnih bojila
- dodanog natrijevog glutamata
- ekstrakta kvasca
- sastojaka životinjskog podrijetla



Jednostavnost

Laganim se pritiskom jedne ruke poklopac otvara, a nježnim se pritiskom zatvara. Prilikom kuhanja druga ruka vam je uvijek na raspolaganju za ostale radnje.

Sigurnost

Sana premium box (kutija) patentiran je na način da 100% štiti proizvod od ulaska svjetla i mirisa.





Sana premium začinsko bilje



Sana premium začini i mješavine



Sana premium začini i mješavine



Sana premium začini i mješavine



Slatka Sana



Slatka Sana

Sana premium soli



Sana premium dehidrati



Sana premium ocat

Sana premium ulja





Začinsko bilje



premium

Za sve *chefove* koji žele vrhunsko začinsko bilje u svakom trenutku, Sana premium začinsko bilje je jednostavno i pouzdano rješenje.

Postupkom **liofilizacije** (sušenje smržavanjem na niskim temperaturama pod vakuumom) zadržana su sva najkvalitetnija svojstva bilja: predivne arome, boje, okusi i mirisi. Zato je Sana začinsko bilje karakteristikama najbližnje svježem bilju. Nakon što se doda jelu rehidrira se u roku dvije do tri minute te tako rehidrirano postiče svoja najbolja svojstva.



Bosiljak

ŠIFRA: 31, EAN KOD: 3859892873479



Dobiven postupkom liofilizacije Sana Bosiljak neodoljive je svježije arome, intenzivne boje i mirisa. Izrazito je prikladan za pripremu kuhanih i prženih mesnih jela, jela od mljevenog mesa, sjajno se stapa s hladnim i toplim umacima, salatama i mješavinama začinskog bilja. Za potpuni doživljaj ribljih, ali i mnogih drugih jela, Sana premium sjeckani bosiljak odličan je izbor.

NETO KOLIČINA:

45g e, 450g e



Kopar

ŠIFRA: 32, EAN KOD: 3859892873486



Postupkom liofilizacije zadržane su sve svježije arome koje Sana Kopar čine posebnim. Prekrasne je, prirodne i intenzivne boje. Kopar oplemenjuje razna jela poput juha, salata i umaka. Odlično se sljubljuje s ribom i rakovima te im daje svježiu, aromatičnu notu.

NETO KOLIČINA:

80g e, 550g e



Medvjedi luk

ŠIFRA: 246, EAN KOD: 3858892321195



Dobiven postupkom liofilizacije Sana Medvjedi luk je neodoljive arome, intenzivne boje i ugodnog mirisa. Ova rijetka biljka, iako podsjeća na češnjak, zbog svojeg blagog okusa izvršno pristaje uz razne umake, pesto te namaze i povrtna jela.

NETO KOLIČINA:

20g e



Peršin

ŠIFRA: 34, EAN KOD: 3859892873509



Peršin, poznat kao najpopularniji začin na svijetu, kako širinom upotrebe, tako i prepoznatljivom aromom, koristi se u zaista brojnim varijantama. Zaokružuje okuse raznih mesnih jela, salata, jela od povrća, jela od jaja, sjajno se stapa s ribom i peradi. Upotreba Sana premium sjeckanog liofiliziranog peršina, posebno nakon kuhanja, daje jelima finu, blagu aromu.

NETO KOLIČINA:

50g e, 450g e





Ružmarin

ŠIFRA: 35, EAN KOD: 3859892873516



Ružmarin je omiljeni začin mediteranske kuhinje. Neizostavan je začin kod pripreme ribe, raznih marinada, jela od mesa, povrća i salata te jela od divljači. Sana premium sjeckani liofilizirani ružmarin udahnut će svakom jelu dašak Mediterana.

NETO KOLIČINA:
170g e



Vlasac

ŠIFRA: 36, EAN KOD: 3859892873523



Sana Vlasac je postupkom liofilizacije zadržao prekrasne boje i izražajne svježije arome pa oduševljava svojim izgledom jednako kao i okusom. Upotrebljava se za pripremu juha, raznih umaka, namaza od sira i maslaca, salata te se sjajno stapa s jelima od svježeg povrća. Iskoristite ga i za dekoraciju.

NETO KOLIČINA:
40g e, 400g e



Origano

ŠIFRA: 38, EAN KOD: 3859892873547



Sana Origano zadržava svoju najbolju kvalitetu sušenjem. Neizostavan je dio talijanske kuhinje i jako se dobro stapa s jelima od rajčice, pizzama, raznim salatama, juhama i povrćem, ribom, školjkama i mesom. Sana Origano iznimne je arome.

NETO KOLIČINA:
95g e, 700g e



Timijan

ŠIFRA: 37, EAN KOD: 3859892873530



Liofilizirani Sana Timijan intenzivnog je mirisa i lagano trpkog okusa koji ga čine posebnim. Svojim intenzivno aromatičnim mirisom sjajno se uklapa u juhe, mesna jela, jela od peradi i ribe, razne umake i jela od povrća, a osobito uz jela od krumpira.

NETO KOLIČINA:
90g e, 700g e



Mažuran

ŠIFRA: 33, EAN KOD: 3859892873493



Liofilizirani Sana Mažuran zadržao je svoju izražajnu, snažnu aromu. Mažuran se upotrebljava u pripremi juha i raznih jela od krumpira. U brojnim jelima europske kuhinje neizostavan je začin za mesna jela, variva, salate te dodatak jelima od jetrica.

NETO KOLIČINA:
20g e, 120g e





Začini i mješavine začina

Sana premium začini i mješavine začina među najboljima su na svijetu jer su pomno birani i dolaze iz regija gdje rastu oni najbolje kvalitete. Suvremene tehnologije obrade, kontrolirani uvjeti i stroge interne kontrole osiguravaju začine izuzetne arome, mirisa, okusa, boje, strukture i izgleda.

Ne samo da Sana premium začini olakšavaju svakodnevni rad profesionalnih *chefova*, već oduševljavaju i najzahtjevnija nepca. Kreativnost i znanje *chefa* nezamjenjivi su, a uz Sana premium začine odličan okus svakog jela zajamčen je.



Povrtni potpourri, začinska sol

NETO KOLIČINA:
750g e



ŠIFRA: 113, EAN KOD: 3858892320266



Sana Povrtni potpourri je začinska sol jednostavnih sastojaka fine arome: soli, češnjaka, luka, peršina, vlasca i ljupčaca. Savršeno će obogatiti povrće, *quiche* ili razna veganska jela.



Rodeo, mješavina za grill

NETO KOLIČINA:
870g e, 5 kg e



ŠIFRA: 51, EAN KOD: 3859892873677



Sana Rodeo, mješavina za grill, izražajna je pikantna mješavina soli, odabranih začina i začinskog bilja koja zadovoljava svako nepce. Odlična je za brzu pripremu marinada, jela od govedine i svinjetine, kao i za jednostavna variva te čak i povrtne složenice. Preporuka: koristite 15 g mješavine za pripremu 1 kg sastojaka.



U pakiranju od 5 kg Rodeo mješavina za grill je s inkapsuliranom soli. Inkapsulirana sol omogućava da se meso marinira dužim stajanjem, a bez utjecaja soli. Sol se topi tek u doticaju s visokom temperaturom te na taj način meso ostaje sočno.



Mediterranski mix, mješavina začina

NETO KOLIČINA:
850g e, 8,5kg e



ŠIFRA: 50, EAN KOD: 3859892873660



Sana Mediteranski *mix* fina je mješavina soli i raznovrsnog bilja iz južne Europe s naglaskom na ružmarin, *curry* i limun. Odličan je za pripremu jela s *grilla*, pečenih jela od govedine, svinjetine, janjetine, raznih variva i u jelima od povrća.



Spagetata, pikantna mješavina

NETO KOLIČINA:
430g e, 4,5kg e



ŠIFRA: 54, EAN KOD: 3859892873707



Sana Spagetata je pikantna mješavina češnjaka, čilija narezanog na kolutiće, papra i peršina. Savjet: pomiješajte Spagetatu s maslinovim uljem i malo vode, ostavite da odstoji neko vrijeme i prelijte preko «al dente» skuhane tjestenine. Također je odlična nadopuna za hladne namaze i ribu.





Kentucky, **mješavina za piletinu i puretinu**

ŠIFRA: 219, EAN KOD: 3858892320860

Sana Kentucky, mješavina za piletinu lagane je, odlično izbalansirane arome paprike i odabranih začina. Odlično pristaje uz piletinu i puretinu neovisno o načinu pripreme, odnosno za *grillanje*, pečenje ili prženje. Preporuka: koristite 14 g Kentucky mješavine za 1 kg sastojaka.

NETO KOLIČINA:
870g e



Bavaria Mix, **mješavina za pečenja i umake**

ŠIFRA: 48, EAN KOD: 3859892873646

Sana Bavaria *mix* ukusna je mješavina začina za pečenja i umake. Kombinacija češnjaka, papra, korijandera, kima i pomno odabranog začinskog bilja svakom pečenju ili umaku od pečenja daje odličan okus. Ova bogata mješavina odlično pristaje uz većinu jela od svinjetine. Preporuka: koristite 18 g Bavaria Mixa za za pripremu 1 kg sastojaka.

NETO KOLIČINA:
870g e, 10kg e



Gyros, **mješavina začina**

ŠIFRA: 218, EAN KOD: 3858892320853

Sana Gyros udahnut će ovom poznatom jelu okuse i mirise Grčke. Neovisno o tome koristite li janjetinu, kao što se *gyros* spremao tradicionalno, ili noviju varijantu sa svinjetinom ili piletinom, upravo je prava mješavina začina ključna za postizanje prepoznatljivog okusa ukusnog *gyrosa*.

NETO KOLIČINA:
500g e



Perfect Pizza, **mješavina začina**

ŠIFRA: 52, EAN KOD: 3859892873684

Sana Perfect Pizza je baš to – savršeni dodatak svakoj *pizzi* te jelima talijanske kuhinje. Ovom mješavinom začina možete obogatiti i razna jela od rajčica, mesna i riblja jela, školjke, salate, juhe i povrće.

NETO KOLIČINA:
120g e





Shichimi Nanami, japanska mješavina

NETO KOLIČINA:
200g e



ŠIFRA: 547, EAN KOD: 3858892322000



Shichimi Nanami je klasična mješavina začina koja se koristi u pripremi jela japanske kuhinje. Idealna je za pripremu juha te raznih jela od riže ili rezanaca, a odlična je kao začim za ribu.



Češnjak, sjeckani, liofilizirani

NETO KOLIČINA:
140g e



ŠIFRA: 215, EAN KOD: 3858892320822

Dobiven postupkom liofilizacije, Sana Češnjak intenzivne je arome i mirisa. Odličan je za pripremu toplih i hladnih jela. Štedi vrijeme pripreme, a svojom vrhunskom kvalitetom i prirodnim okusom jelu daje odličan okus.



Borovica, bobice

NETO KOLIČINA:
350g e



ŠIFRA: 216, EAN KOD: 3858892320839

Bobice borovice osvježavajućeg su, gorko-slatkastog okusa i vrlo blage ljutine. Osim što su poznati dodatak *ginu*, najčešće se koriste u pripremi raznih mesnih jela, a posebno divljači i junetine te često uz kiselo zelje. Ako se borovica dodaje marinadi, najbolje je bobice prethodno smrviti i odmah iskoristiti da sačuvaju esencijalna ulja.



Šareni papar, mješavina papra u zrnu

NETO KOLIČINA:
420g e



ŠIFRA: 212, EAN KOD: 3858892320808

Sana Šareni papar mješavina je zrna crnog, bijelog, zelenog i ružičastog papra. Svojim aromatičnim, ljutim okusom daje punoću okusa raznim salatama, namazima, umacima od pečenja, ribama i plodovima mora. Odličan je i u kombinaciji sa sirevima, peradi i tjesteninama. Osim odlične arome, izgleda vrlo dekorativno i u mlincima za papar.



Šareni papar, mješavina grubo mljevenog papra

NETO KOLIČINA:
260g e, 5,5 kg e



ŠIFRA: 43, EAN KOD: 3859892873592

Sana Šareni papar je mješavina grubo mljevenih zrna bijelog, crnog, zelenog i ružičastog papra. Svojim aromatičnim, ljutim okusom daje punoću raznim salatama, namazima, umacima od pečenja, ribama i plodovima mora. Odličan je i u kombinaciji sa sirevima, peradi i tjesteninama. Osim odlične arome, izgleda vrlo dekorativno i primamljivo.



Crni papar u zrnu

NETO KOLIČINA:
280g e, 6kg e



ŠIFRA: 45, EAN KOD: 3859892873615

Sana Crni papar u zrnu ima pikantan, izražajan aromatični okus, a svojim zrnima uljepšava jela. Tradicionalno se upotrebljava u kiseljenju povrća, pripremi specijaliteta od divljači, ribljih juha, salata, umaka, jela od mesa i peradi, tjestenina, sireva i mnogih drugih jela.





Bhutan papar

ŠIFRA: 546, EAN KOD: 3858892321997

NETO KOLIČINA:

85g e



Sana Bhutan papar je prava delicija neodoljive arome. Ovaj rijetki začin je blago pikantan te posebne arome koja podsjeća na limun. Odlično će obogatiti razna predjela, jela od peradi, ribe ili morskih plodova te jela azijske kuhinje, a posebnu notu daje i slasticama



Crveni papar u zrnu

ŠIFRA: 47, EAN KOD: 3859892873639

NETO KOLIČINA:

150g e



Sana Crveni papar u zrnu blage je paprene arome i lagane voćne slatkoće. Izuzetno nadopunjuje okus sireva, peradi, ribe, nježnog povrća, kao što su šparoge, te umaka i salatnih preljeva. Zbog svoje intenzivne crvene boje izgleda vrlo dekorativno na tanjuru.



Zeleni papar u zrnu

ŠIFRA: 44, EAN KOD: 3859892873608

NETO KOLIČINA:

90g e



Liofilizirani Sana Zeleni papar u zrnu prekrasne je boje i strukture te pikantnog okusa. Upotrijebite ga u pripremi odrezaka, jela od mljevenog mesa i svih ostalih mesnih jela, divljači, profinjeno aromatiziranih juha i umaka, salata, tjestenine i povrća. Sjajan je dodatak jagodama jer im daje posebnu pikantnost.



Bijeli papar u zrnu

ŠIFRA: 46, EAN KOD: 3859892873622

NETO KOLIČINA:

290g e



Sana Bijeli papar u zrnu izuzetne je kvalitete i ručno biran. Blago je pikantnog okusa i arome. Upotrebljava se u kiseljenju povrća, pripremi specijaliteta od divljači, ribljih juha, salata, umaka, jela od mesa i peradi, tjestenine, sireva i mnogim drugim jelima.





Čili niti za dekoraciju

ŠIFRA: 40, EAN KOD: 3859892873561

NETO KOLIČINA:
100g e

Zaigrajte se na tanjuru Sana nitima čilija za dekoraciju. Tanko rezane niti čilija ugodnog su okusa i daju jelima poseban izgled. Imaju sjajnu dekorativnu ulogu u raznim jellima od mesa i peradi, ribe, tjestenina ili salata. Čili nitima ukasite i deserte od tamne čokolade jer se čokolada i čili odlično sljubljuju.



Čili mljeveni

ŠIFRA: 39, EAN KOD: 3859892873554

NETO KOLIČINA:
230g e

Sana Čili najljući je začín od svih poznatih darova prirode. Poznat i kao kajenski papar, čili se sjajno stapa s raznim jelima, bilo da se radi o mesu, paprikašu, povrću, ribi, juhama ili raznim umacima. Daje poseban okus čak i desertima i napicima. Koristite Sana Čili štedljivo jer je poznat po svojoj moćnoj ljutini.



Čili papričice, cijele, sušene

ŠIFRA: 545, EAN KOD: 3858892321980

NETO KOLIČINA:
60g e

Cijele, sušene čili papričice mogu se upotrijebiti kod pripreme raznih vrsta pikantnih jela, a posebno u jelima od mesa, peradi, tjesteninama, juhama i umacima. Čili papričice su nezamjenjive u prepoznatljivim okusima jela jugoistočne Azije. Vrlo su aromatične i ukusne, no zbog izrazite ljutine koristite ih pažljivo i štedljivo.



Piment u zrnu

ŠIFRA: 209, EAN KOD: 3858892320785

NETO KOLIČINA:
200g e

Sana Piment je slatkasto-pikantnog okusa i vrlo intenzivne arome. Ako se bobice samelju, treba ih brzo iskoristiti kako bi sačuvala svoja najbolja svojstva. Odlično pristaje uz slana i slatka jela, a posebno uz voćne kolače, razna peciva, juhe i meso, posebno divljači.



Dimljena paprika Superiore, slatka, mljevena

ŠIFRA: 211, EAN KOD: 3858892320792

NETO KOLIČINA:
270g e

Sana Dimljena paprika Superiore intenzivnog je okusa i mirisa dima te prekrasne crvene boje. Dimljena je prirodnim dimom drva te ne sadrži dodatne arome. Ovaj začín neizostavan je dodatak u pripremi variva, gulaša, paprikaša, mesa, raznih umaka, jela s rižom ili jela sa sirom, a osim sjajnog okusa jelima daje i karakterističnu crvenu boju.



Paprika Superiore, slatka, mljevena

ŠIFRA: 42, EAN KOD: 3859892873585

NETO KOLIČINA:
230g e

Intenzivna crvena boja i blagi slatko-voćni okus najizraženije su karakteristike Sana Paprike Superiore. Ovaj začín neizostavan je dodatak u pripremi variva, gulaša, paprikaša, mesa, raznih umaka, jela s rižom ili jela sa sirom, koji osim sjajnog okusa jelima daje i karakterističnu crvenu boju.





Kurkuma u prahu

ŠIFRA: 208, EAN KOD: 3858892320778



Sana Kurkuma u prahu prepoznatljivog je, intenzivnog mirisa koji ljubitelje egzotičnih okusa neće ostaviti ravnodušnima. Svojom jarkom, žutom bojom i specifičnim okusom dat će punoću jelima poput riže, krumpira, leće i sl. Neizostavni je sastojak za pripremu *masale* ili *curryja* te brojnih jela indijske kuhinje.

NETO KOLIČINA:
280g e



Curry Madras, mljevena mješavina začina

ŠIFRA: 41, EAN KOD: 3859892873578



Sana Curry Madras je zaista specijalitet - mješavina začina izuzetne arome, lagano pikantna, s notom voćnog okusa. Sana Curry Madras se odlično uklapa u razne salate, juhe, umake, priloge, jela od piletine, mesna i riblja jela. Sjajno povezuje okuse u pripremanju raznog povrća, tjestenina i riže. Zaista vrijedi isprobati ovu kombinaciju mirisa i okusa Istoka.

NETO KOLIČINA:
270g e



Alpski curry, mješavina začina

ŠIFRA: 100, EAN KOD: 3858892320259



Sana Alpski curry blaga je, ali aromatična mješavina začina koja će i jednostavnim jelima dati sasvim novi doživljaj. Sadrži zanimljivu kombinaciju začina: čičoke, pastrnjaka, piskavice, koprive, hibiskusa, cimeta, konoplje, bergamota, divljeg timijana, korijandera, ljupčaca, crnog ribiza, runolista itd. Alpski curry idealan je za piletinu, umake ili rižu.

NETO KOLIČINA:
250g e



Čarobne gljive, mješavina liofiliziranih gljiva i začina

ŠIFRA: 55, EAN KOD: 3859892873714



Sana Čarobne gljive je fina mješavina vrganja, šampinjona, osinca (borove maslenke) i začina. Ima intenzivan aromatičan okus i sjajna je nadopuna juhama, tjesteninama i jelima od riže, kao i mesnim jelima, jelima od piletine i divljači.

NETO KOLIČINA:
240g e



Goucho, mješavina za grill, bez soli

ŠIFRA: 49, EAN KOD: 3859892873653



Sana Goucho, mješavina za grill, bez soli pravo je bogatstvo okusa. Ova mješavina pomno odabranih začina se odlično sljubljuje s pečenom govedinom i svim jelima od govedine, a izvrstan je dodatak raznim varivima i jelima od povrća. Preporuka: koristite 15 g mješavine za mariniranje 1 kg sastojaka.

NETO KOLIČINA:
250g e



Mediteranski papar, mješavina soli i papra s limunom, lukom i češnjakom

ŠIFRA: 280, EAN KOD: 3858892321157



Mediteranski papar, mješavina soli i papra s limunom, lukom i češnjakom intenzivnog je okusa i bogate arome. Ova iznimna mješavina udahnut će jelima svježinu limuna, uz balansiranu aromu papra, luka i češnjaka. Odlično pristaje uz ribu, juhe i umake, ali i razne tjestenine i salate te jela od piletine.

NETO KOLIČINA:
430g e





Szechuan mix, mješavina za odrezak

NETO KOLIČINA:
260g e



ŠIFRA: 214, EAN KOD: 3858892320815



Sana Szechuan mix mješavina je za odrezak savršeno balansiranog okusa s blagom aromom dima. Koristite ga za odreske kvalitetnog mesa kod kratkog pečenja.



Tahiti, egzotična mješavina

NETO KOLIČINA:
375g e



ŠIFRA: 115, EAN KOD: 3858892320242



Sana Tahiti, egzotična mješavina, jedinstvenog je okusa zahvaljujući pomno biranim začinima, ali prvenstveno sjemenki tonke i kakaa, a uz njih još i korijandera, sečuanskog papra, anisa, kardamoma, cimeta, pimenta, muškarnog oraščića i lovorovog lista. Tonka je plod biljke nevjerojatno slatkog mirisa koji istovremeno podsjeća na vaniliju, bademe, klinčić i cimet. Pečenjima i jelima od divljači daje posebnu notu, a desertima neodoljivu aromu. Dajte mašti na volju!



Čarobni mix, mješavina začina na bazi sezama, jagoda i papra

NETO KOLIČINA:
230g e



ŠIFRA: 53, EAN KOD: 3859892873691



Sana Čarobni mix izuzetna je mješavina začina na bazi sezama, jagoda i papra. Ova egzotična, voćna kombinacija poziva na kreativnost i uživanje. Sana Čarobni mix idealan je izbor za razna predjela, pripremu odrezaka od kvalitetne ribe, a sjajno nadopunjuje i deserte. Za kreativne ideje vrhunskih *chefova*!



Calabria, začinska sol

NETO KOLIČINA:
500g e



ŠIFRA: 114, EAN KOD: 3858892320273



Sana Calabria začinska je sol profinjenog okusa i blagog mirisa s jednostavnom bazom – cvijetom soli, komoračem i bergamotom. Izvrstan je začim za ribu ili ostale morske plodove visoke kvalitete. Dajte mašti na volju!



Šafran niti

NETO KOLIČINA:
4g e
4 x 1 g



ŠIFRA: 116, EAN KOD: 3858892320174

Šafran je najskuplji začim na svijetu te često nazivan „kraljem začina“. Zbog svojeg osebnog okusa i boje dodaje se posebnim jelima u mnogim kuhinjama svijeta. Sana niti šafrana najviše su razine kvalitete, što je lako uočiti po njihovoj intenzivnoj crvenoj boji.





Recepti



Pustertalski njoki od krumpira s Alpskim curryem

Recept: chef Mirko Mair, Restoran Sichelburg, Italija



Dodatak po želji: tanko narezana slanina ili gljiva lisičarka

SASTOJCI:

500 g brašnog krumpira, kuhanog i pasiranog
60 g žumanjka
2 EL maslaca
250 g brašna
10 g Sana Alpskog Curry-a
sol, muškatni oraščić
svježa tuna vrhunske kvalitete
Sana Calabria, začinska sol
maslinovo ulje

UPUTE:

Propasirani krumpir umijesite sa žumanjcima i maslacem pa ostavite da se ohladi. Umijesite brašno, Alpski Curry, sol i naribani muškatni oraščić sa smjesom od krumpira. Razvaljajte tijesto na cca 1 cm debljine, a zatim izrežite na kockice 1 cm. Kockice njoka po želji razvaljajte preko vilice tako da površina bude lijepo oblikovana. Tunjevinu narežite na kocke 1x1 cm, dodajte maslinovo ulje i začinite sa Sana Calabria soli. Kratko popecite tunu pa ubacite njoke u temeljac od ribe i limuna te maslinovo ulje. Rasporedite na ravan tanjur stavite tunjevinu na vrh, a zatim ukasite slaninom ili lisičarkom.

File zeca u kori od jagoda i sezama na špinatu

Recept: chef Karl Volgger Alpin Wellnes Resort, Hotel Majestic, Italija



SASTOJCI:

4 fileta zeca
2 EL Sana Čarobnog mixa
listovi špinata
malo zečjeg temeljca ili pileća juha
1 EL creme fraiche
sok i korica limete
sol

UPUTE:

Filete zeca ogulite, posolite i uvaljajte u smjesu Čarobnog mixa. Kratko umutite bjelanjak i brašno. Špinat narežite na sitne trake. Kratko popržite filete zeca na maslacu, ali bez da se zapeče pa dodatno pecite u prethodno zagrijanoj pećnici 8 minuta na 150°C do ružičaste boje. Za umak, zakuhajte temeljac od zeca i maslac, a zatim ručnim mikserom umutite crème fraiche, koricu limete i sok. Oprane listove špinata kuhajte kratko na pari u poklopljenom loncu s malo dodanog maslaca. Špinat rasporedite na tanjure. Na vrh stavite zeca narezanog na ploške i prelijte umakom. Poslužite uz pečeni krumpira sa začinskim biljem ili okruglice od krumpira.

Crème Brûlée od citrusa

Recept: slastičar Martin Troi



SASTOJCI:

2 čajne žličice Sana Čarobnog limuna
2 čajne žličice Sana Čarobne naranče
473 g mlijeka
473 g vrhnja
283 g žumanjka
120 g šećera

UPUTE:

Zakuhajte mlijeko i vrhnje, dodajte žumanjak, šećer, Čarobni limun i Čarobnu naranču i dobro promiješajte. Izlijte u kalupe i pecite 70 min na 90°C u pećnici s ventilatorom. Ostavite da se ohladi u hladnjaku 2 sata. Pospite smeđim šećerom i karamelizirajte (ispod roštilja ili uz pomoć mini pihalice)





Soli



Cvijet soli

ŠIFRA: 82, EAN KOD: 3859892873004



Cvijet soli, najfinija morska sol, pravo je bijelo zlato iz Bretanje. Proizvodi se ručno, tradicionalnim metodama. Delikatnog je okusa i konzistencije te izuzetno bogat mineralima.

NETO KOLIČINA:

140g e



Cvijet soli s limetom

ŠIFRA: 207, EAN KOD: 3858892320761



Sana Cvijet soli s limetom intenzivne je žute boje i blagog mirisa. Udahnut će posebnu svježinu jelima od ribe i plodova mora, a izvrsno pristaje uz *carpaccio*.

NETO KOLIČINA:

220g e



Dimljeni cvijet soli

ŠIFRA: 85, EAN KOD: 3859892873981



Cvijet soli vrhunske kvalitete obogaćen prirodnom aromom dima, posebnog je, intenzivnog mirisa. Pristaje uz jela koja želite obogatiti mirisom *grilla*. Ne sadrži MSG.

NETO KOLIČINA:

115g e



Ružičasta sol

ŠIFRA: 88, EAN KOD: 3858892320372



Ružičasta sol je poput prekrasne ružičaste pahuljice. Nježna, pahuljasta struktura daje ovoj kamenoj soli poseban izgled, ali i okus iznimne delicije. Zbog svog bogatog mineralnog sastava preporučuje se kao dodatak uravnoteženoj prehrani. Ružičastu sol koristite kao začim za najfinija slatka ili slana jela. Iznenadite i najzibirljivija nepca!

NETO KOLIČINA:

90g e





Lava sol

ŠIFRA: 84, EAN KOD: 3859892873974



Crna Lava sol ekskluzivna je morska sol najviše kvalitete koja potječe s Havaja. Ova morska sol svoju intenzivnu crnu boju dobiva od aktivnog ugljena visoke čistoće. Vrlo je ugodnog okusa, a posebno je pogodna za dekoraciju predjela i glavnih jela.

NETO KOLIČINA:
160g e



Havajska crvena sol

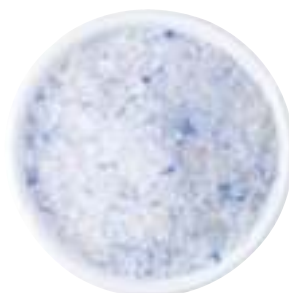
ŠIFRA: 86, EAN KOD: 3859892873097



Crvena Sol je morska sol koja se miješa sa vulkanskom glinenom prašinom koja sadrži visoku koncentraciju željeznog oksida, što joj daje crvenu boju. Glinena prašina nema okusa i mirisa, ali oplemenjuje sol s više od 80 različitih vrsta minerala.

Izvršno pristaje uz sve vrste mesnih jela, juhe i variva, a isprobajte je i kao dodatak čokoladnim desertima i sladoledima.

NETO KOLIČINA:
160g e



Perzijska plava sol

ŠIFRA: 83, EAN KOD: 3859892873967



Plava Perzijska Sol prirodna je kamena sol iznimne boje i vrlo slanog okusa. Izuzetno je rijetka i ima vrlo visoki udio kalija. Zbog posebnog okusa odlična je za završni dodir slatkim i slanih jela. Zbog svoje prekrasne, plave boje često se koristi za dekoraciju.

NETO KOLIČINA:
150g e



Planinska sol Altaussee

ŠIFRA: 87, EAN KOD: 3859892873998



Planinska sol Altaussee je kamena sol dobivena tradicionalnim postupkom rudarenja soli. Ova fantastična sol je, osim prekrasnog izgleda, bogata mineralima kao što su željezni oksid, kalcij i magnezij. Daje izvrstan okus jelima, a posebna je i kao dekoracija.

NETO KOLIČINA:
180g e





Slatka Sana



Slatka Sana – premium dodaci za slastice i ukrasi za dekoraciju nešto su zaista posebno. Kada želite iznenaditi svoje goste ukusnim biskvitom, kremastim kolačima, voćnim tortama ili nekim drugim rajskim desertom, Slatka Sana ima posebne sastojke za sjajne kolače i deserte.

U desertnoj paleti pronaći ćete i ukrase za dekoraciju koji su neizostavan detalj netom prije serviranja.



Čarobni limun, **dodatak za slastice i dekoraciju**

ŠIFRA: 59, EAN KOD: 3859892873752

Sana Čarobni limun vrhunski je dodatak za slastice i dekoraciju. Svojim prirodnim voćnim okusom, mirisom i bojom obogaćuje biskvite, kreme, sladolede i ostale slastice. Dobro pristaje i uz riblja i pikantna mesna jela. Dozirajte po želji.

NETO KOLIČINA:
325g e



Čarobna jagoda, **dodatak za slastice i dekoraciju**

ŠIFRA: 57, EAN KOD: 3859892873738

Sana Čarobna jagoda vrhunski je dodatak za slastice i dekoraciju. Neodoljiva prirodna aroma jagoda svojim intenzivnim okusom i mirisom daje sjajan okus desertima, raznim kremama, jogurtima, *sorbetima* i ostalim jelima na bazi krema. Dozirajte po želji.

NETO KOLIČINA:
300g e



Čarobna naranča, **dodatak za slastice i dekoraciju**

ŠIFRA: 58, EAN KOD: 3859892873745

Sana Čarobna naranča vrhunski je dodatak za slastice i dekoraciju. Svojim prirodnim, voćnim okusom, mirisom i bojom obogaćuje razne kolače, kreme i slastice. Odlično pristaje uz meso peradi i divljači jer im daje snažan voćni okus naranče. Sjajno se uklapa i s crvenim kupusom. Dozirajte po želji.

NETO KOLIČINA:
325g e



Čarobna malina, **dodatak za slastice i dekoraciju**

ŠIFRA: 119, EAN KOD: 3858892320150

Sana Čarobna malina vrhunski je dodatak za slastice i dekoraciju. Svojim prirodnim voćnim okusom, mirisom i bojom obogaćuje biskvite, kreme, sladolede i ostale slastice. Prekrasno izgleda i kao dekoracija.

NETO KOLIČINA:
300g e





Alpska čarolija, mješavina za slastice i dekoraciju

ŠIFRA: 220, EAN KOD: 3858892320877

NETO KOLIČINA:
350g e

Sana Alpska čarolija je potpuno jedinstveni dodatak za slastice i dekoraciju. Unikatna aroma i miris pinijske u slasticama iznenadit će i najistančanija nepca. Nježna zelena boja Alpske čarolije posebno lijepo izgleda u kremama, sladoledu, *sorbetu* i ostalim slasticama, a možete ga dodati i *ginu*.



Voćna čarolija, mješavina liofiliziranog voća

ŠIFRA: 121, EAN KOD: 3858892320211

NETO KOLIČINA:
125g e

Sana Voćna čarolija je potpuno prirodna mješavina liofiliziranog voća (malina, borovnica, manga, brusnica, ananasa i jagoda) i šećera kokosova cvijeta. Prekrasno izgleda kao dekoracija za razne deserte i sladolede, ali i poslužena uz sasvim običan jogurt ili žitarice za doručak. Voćnu čaroliju isprobajte i u alkoholnim i bezalkoholnim pićima.



Vanilija Bourbon Madagaskar, mahune

ŠIFRA: 118, EAN KOD: 3858892320167

10 komada

Sana mahune Vanilije Bourbon s Madagaskara najviše su razine kvalitete. Vanilija daje bogat okus raznim kolačima, slasticama, desertima, čajevima, voćnim salatama i sl. Očarat će vas svojim mirisom! Dajte mašti na volju.



Bourbon vanilin šećer

ŠIFRA: 56, EAN KOD: 3859892873721

NETO KOLIČINA:
460g e

Sana *bourbon* vanilin šećer vrhunske je kvalitete. Napravljen od ekstrakta i mahuna prave vanilije, daje bogat okus raznim kolačima, slasticama, desertima, čajevima, voćnim salatama i sl. Dajte mašti na volju! Dozirajte po želji.



Cikla u prahu

ŠIFRA: 217, EAN KOD: 3858892320846

NETO KOLIČINA:
100g e

Cikla u prahu oduševljava svojom intenzivnom bojom i finom nježnom teksturom. Osim visoke nutritivne vrijednosti svojom bojom će udahnuti živosti kako slanim, tako i slatkim jelima. Odlična je za juhe, umake, ali i slastice jer se može dodati u razne biskvite, kreme, sladoled, tučeno slatko vrhnje te razne dekoracije.





Perzijska ruža, pupoljci

ŠIFRA: 279, EAN KOD: 3858892321164

Pupoljci i cvjetovi ruže kroz povijest su se često koristili u raznim receptima zbog predivnog mirisa i svoje dekorativne uloge. Kao začini ruža se koristi u zemljama Bliskog istoka i Indiji. Sana pupoljci Perzijske ruže neodoljivog su mirisa i karakterističnog slatkastog okusa. Uljepšat će svaki desert, a posebnu aromu dati voćnim salatama. Neizostavni su dodatak raznih koktela zbog svog mirisa, arome i izgleda.

NETO KOLIČINA:
27g e



Planinsko cvijeće, cvjetna mješavina za dekoraciju

ŠIFRA: 60, EAN KOD: 3859892873769

Sana Planinsko cvijeće ekskluzivna je, ručno ubrana i pažljivo odabrana šarena mješavina planinskog različka. Prekrasno izgleda kao dekoracija za deserte i sladolede te razna jela i salate. Zaista posebno!

NETO KOLIČINA:
10g e

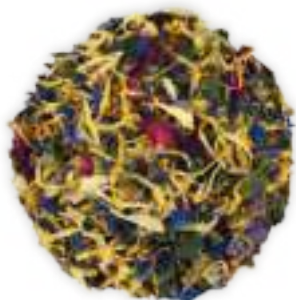


Ružine latice za dekoraciju

ŠIFRA: 120, EAN KOD: 3858892320204

Sana Ružine latice očaravaju svojim izgledom, mirisom i blagom cvjetnom aromom. Ručno su probrane kako bi se postigla savršena ljepota dekoracije. Prekrasno izgledaju kao dekoracija za razne deserte i sladolede, ali i jela i salate. Također, posebno obogaćuju maslac u raznim varijacijama.

NETO KOLIČINA:
10g e



Šareno cvijeće, mješavina latica za dekoraciju

ŠIFRA: 61, EAN KOD: 3859892873776

Sana Šareno cvijeće mješavina je jestivih latica za dekoraciju. Koristi se kao završna faza kod pripreme deserata, voćnih jela, salata i ostalih kulinarskih kreacija. Ove prekrasne boje izgledat će neodoljivo na svakom tanjuru. Prava šarena gozba za oči!

NETO KOLIČINA:
58g e





Hibiskus, grubo mljeveni



ŠIFRA: 271, EAN KOD: 3858892321171



Hibiskus je lijepe crveno-ljubičaste boje i blage arome. Osim što je poznat kao sastojak većine voćnih čajeva svojom bojom će udahnuti živost kako raznim pićima, tako i slanim te slatkim jelima. Često se dodaje slasticama, odličan je za dekoraciju, ali i kao dodatak salatama, umacima i *curryima*. Posebnu notu svojom crveno-ljubičastom bojom daje koktelima.

NETO KOLIČINA:
60g e



Pistacija, očišćena, bez soli



ŠIFRA: 247, EAN KOD: 3858892321188



Ukusni i aromatični orašasti plodovi pistacije koriste se stoljećima kao ukusne grickalice, a u kulinarstvu imaju svoju posebnu ulogu. Kremama i sladoledu daju nježnu zelenkastu boju i izvrstan okus, neizostavni su sastojak baklava, a pozivaju na kreativnost kod pripreme raznih salata i jela od riže ili tjestenine. Dajte mašti na volju!

NETO KOLIČINA:
350g e



Cimet, mljeveni



ŠIFRA: 62, EAN KOD: 3859892873783

Sana Premium Mljeveni cimet neodoljiv je začim koji svojim slatkastim okusom i intenzivnim mirisom ne ostavlja nikoga ravnodušnim. Najčešće se koristi u pripremi slatkih jela, raznih kolača od jabuka, keksa, paprenjaka, no sve češće i u pripremi jela od piletine, janjetine i mljevenog mesa. Dozirajte po želji.

NETO KOLIČINA:
250g e



Cimet Cassia, štapići



ŠIFRA: 122, EAN KOD: 3858892320198

Sana Cimet u štapićima neodoljiv je začim koji svojim slatkastim okusom i intenzivnim mirisom ne ostavlja nikoga ravnodušnim. Najčešće se koristi u pripremi slatkih jela, raznih kolača od jabuka, keksa, sladoleda i voćnih salata, ali i u pripremi pečenja od junetine, janjetine, patke ili divljači.

NETO KOLIČINA:
400g e



Zvezdasti anis



ŠIFRA: 117, EAN KOD: 3858892320181

Sana Zvezdasti anis ima slatkastu delikatnu notu te se prekrasno sljubljuje sa slatkim ili začimjenim jelima. Primjena mu je vrlo široka te jelima daje posebnu aromu, a odlično upotpunjuje i okuse toplih napitaka. Zbog svoje jačine kao začim se koristi u malim količinama, a zbog prekrasnog izgleda ima i dekorativnu ulogu.

NETO KOLIČINA:
120g e



Vital Activia, prirodni konzervans



ŠIFRA: 276, EAN KOD: 3858892321201

Sana Vital Activia je prirodni konzervans koji čuva svježinu rezanog voća, povrća i salata. Sprječava tamnjenje, produžava trajnost te prirodnu svježinu. Doziranje: 15 g (1 žlicu) Vital Activije otopite u 1 l hladne vode te sastojke uronite u otopinu na 5 minuta. **Sastojci:** vinska kiselina, jabučna kiselina, askorbinska kiselina, natrijev L-askorbat, kalcijev L-askorbat, limunska kiselina.

NETO KOLIČINA:
350g e





Dehidrirano voće



Dehidrirani agrumi i drugo dehidrirano voće mame svojim neodoljivim mirisom i aromom. Njihova tajna je u postotku vlage nakon dehidriranja uz neizostavnu kvalitetu namirnice. Nezamjenjivi su dodatak pićima zbog svoje arome, ali i dekorativne uloge. Obogaćuju alkoholna i bezalkoholna pića pa čak i običnu vodu te čajeve ili punč. Probudite kreativnost i isprobajte ih u raznim kombinacijama s drugim začinima i biljem.

Dehidrirano voće inspirira i u kulinarstvu te je uz svoju dekorativnu ulogu odličan dodatak salatama, marinadama, raznim slasticama, sladoledu, kompotu, voćnim salatama i slično.



Naranča, dehidrirana

ŠIFRA: 429, EAN KOD: 3858892321485

OKVIRNI BROJ KRIŠKI U POSUDI: 35. DEBLJINA KRIŠKE: 2 MM.

Dehidrirana naranča s korom najčešće uljepšava koktele poput Aperol Spritza, a u raznim drugim koktelima će se odlično sljubiti i s mediteranskim biljem. Njome možete obogatiti i bezalkoholna pića, tople napitke kao kuhano vino ili punč, kompote, voćne salate te dekorirati sladoled i ostale slastice. Omiljena je u kombinaciji s tamnom čokoladom.

NETO KOLIČINA:
120g



Limun, dehidrirani

ŠIFRA: 428, EAN KOD: 3858892321508

OKVIRNI BROJ KRIŠKI U POSUDI: 90. DEBLJINA KRIŠKE: 2 MM.

Kiselkasto gorkasti okus dehidriranog limuna s korom obogaćuje kako alkoholna, tako i bezalkoholna pića pa čak i običnu vodu. Nezamjenjiv je u čaju ili punču. Probudite kreativnosti i isprobajte ga u kombinaciji s borovicom, đumbirom, mentom i drugim mediteranskim biljem. Dehidrirani limun zanimljiv je i u kulinarstvu te je uz svoju dekorativnu ulogu odličan dodatak salatama i marinadama.

NETO KOLIČINA:
120g



Grejp, dehidrirani

ŠIFRA: 431, EAN KOD: 3858892321546

OKVIRNI BROJ KRIŠKI U POSUDI: 30. DEBLJINA KRIŠKE: 3 MM.

Kiselkasto gorkasti okus dehidriranog grejpa s korom obogaćuje i dekorira kako alkoholna, tako i bezalkoholna pića. Posebno je popularan u pićima na bazi gina, vodke i tekile. Nezamjenjiv je u čaju ili punču. Probudite kreativnosti i isprobajte ga u kombinaciji s borovicom, anisom i mediteranskim biljem. Dehidrirani grejp lijepo će izgledati kao dekoracija uz sladoled i razne druge slastice.

NETO KOLIČINA:
120g





Limeta, dehidrirana

ŠIFRA: 430, EAN KOD: 3858892321522

OKVIRNI BROJ KRIŠKI U POSUDI: 90. DEBLJINA KRIŠKE: 2 MM.

Dehidrirana limeta s korom najčešće uljepšava pića na bazi gina i ruma, a neizostavni je sastojak koktela poput Mojito i Cuba libre. Odlično će se sljubiti s toplim ili hladnim pićima te s mediteranskim biljem. Limetom možete obogatiti i razna bezalkoholna pića te dekorirati sladoled i ostale slastice. Limeta je glavni sastojak egzotičnih kuhinja poput indijske, meksičke, tajlandske i sl.

NETO KOLIČINA:

120g



Jabuka Jonathan, sušena

ŠIFRA: 433, EAN KOD: 3858892321584

DEBLJINA KRIŠKE: 2 MM.

Sušena jabuka Jonathan blagog je slatkasto-kiselkastog okusa. Odlična je za dekoraciju slastica i voćnih salata, sokova, cidera i koktela. Jako dobro pristaje uz koktele na bazi gina, whiskyja i vodke. Izvrsna je i u toplim napitcima kao čaj, punč i kuhano vino. Može sadržavati kikiriki i orašaste plodove u tragovima. Čuvati na suhom mjestu i sobnoj temperaturi.

NETO KOLIČINA:

80g



Hibiskus, sušeni cvjetovi

ŠIFRA: 432, EAN KOD: 3858892321560

Hibiskus je lijepo crveno-ljubičaste boje i blage arome. Osim što je poznat kao sastojak većine voćnih čajeva svojom bojom će udahnuti živost kako raznim pićima, tako i slanim te slatkim jelima. Budući da je jestiv, često se dodaje slasticama, odličan je za dekoraciju, ali i kao dodatak salatama, umacima i curryima. Posebnu notu svojom crveno-ljubičastom bojom daje koktelima. Dozirajte po želji.

NETO KOLIČINA:

120g





Ocat



Aceto Balsamico di Modena IGP

ŠIFRA: 95, EAN KOD: 3858892320006

NETO KOLIČINA:

0,5L e

Aceto Balsamico di Modena IGP smatra se „kraljem octa“. Tradicionalno se proizvodi u Modeni iz koncentriranog mošta grožđa, dugim zrenjem u drvenim bačvama. Vrlo je tamne boje i bogatog, aromatičnog okusa te je nezaobilazni dodatak u mediteranskoj kuhinji. Sana Aceto Balsamico di Modena obogatit će razne salatne preljeve i marinade te profinjene umake. Goste iznenadite s nekoliko kapi na jagodama, smokvama ili breskvama s dodatkom šećera kako bi u potpunosti naglasili aromu voća.



Aceto Balsamico od bijelog vina

ŠIFRA: 272, EAN KOD: 3858892321218

NETO KOLIČINA:

0,5L e

Aceto Balsamico od bijelog vina nježna je delicija za vrhunsko kulinarstvo i istančana nepca. Proizvodi se tradicionalnim postupkom te kao blagi 5-postotni ocat zrije u hrastovim bačvama. Svojim blagim, balansiranim okusom obogatit će razne salatne i predjela.



Balzamični ocat od crnog ribiza

ŠIFRA: 128, EAN KOD: 3858892320020

NETO KOLIČINA:

0,5L e

Sana Balzamični ocat od crnog ribiza je nešto potpuno unikatno. Crni ribiz ubran je u trenutku potpune zrelosti kako bi dao vrhunski ocat proizveden tradicionalnom metodom i odležan u hrastovim bačvama. Prekrasne je intenzivne crvene boje i bogatog, aromatičnog okusa. Sana Balzamičnim octom od crnog ribiza marinirajte ribu, meso i salate, a goste iznenadite posebnom aromom koju će dati voću. 5% octene kiseline.



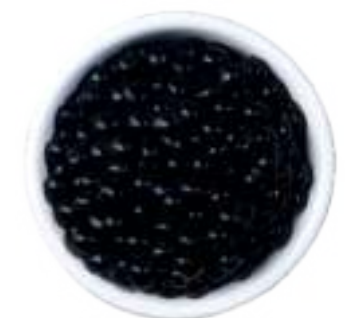
Crema Aceto Balsamico di Modena IGP

ŠIFRA: 129, EAN KOD: 3858892320044

NETO KOLIČINA:

0,5L e

Sana Crema Aceto Balsamico di Modena IGP proizvodi se iz koncentriranog mošta grožđa visoke kvalitete te dugim zrenjem u drvenim bačvama. Vrlo je tamne boje i bogatog, aromatičnog okusa. Sana Crema Aceto Balsamico izvrsno obogaćuje slatka i slana jela, a odlična je i za ukrašavanje te dekoraciju voća ili sladoleda.



Perle di Balsamico di Modena IGP

ŠIFRA: 222, EAN KOD: 3858892320891

NETO KOLIČINA:

50g e

Sana Perle di Balsamico, prekrasne kuglice od balzamičnog octa iz Modene, posebne su ne samo zbog svog izgleda već i iznimnog doživljaja koje daju jelu. Eksplozija okusa u vašim ustima otkriva nježni i balansirani okus Aceto Balsamica di Modena IGP. Odlično pristaju uz brojna jela, a posebno predjela, *canapee*, kamenice, salate, *carpaccio*, sireve itd.





Ulje



Maslinovo ulje s medvjedićim lukom, ekstra djevičansko

NETO KOLIČINA:
0,5L e



ŠIFRA: 221, EAN KOD: 3858892320884

Sana Maslinovo ulje s medvjedićim lukom je hladno prešano ulje najviše razine kvalitete. Profinjene je i balansirane arome s blagim okusom i mirisom medvjedićeg luka. Odlično obogaćuje salate, marinade, namaze, juhe, povrće, tjestenine, itd. Prepustite se kreativnosti i uz ovo posebno ulje stvorite nove okuse.



Maslinovo ulje s bosiljkom, ekstra djevičansko

NETO KOLIČINA:
0,5L e



ŠIFRA: 123, EAN KOD: 3858892320068

Sana Maslinovo ulje s bosiljkom je hladno prešano ulje najviše razine kvalitete. Vrlo je snažne i balansirane arome s blagim okusom i mirisom bosiljka. Odlično obogaćuje salate, marinade, povrće, tjestenine i riblja jela. Nezaobilazni je dodatak vrhunske mediteranske kuhinje.



Ulje s čilijem, hladno prešano ulje uljane repice

NETO KOLIČINA:
0,5L e



ŠIFRA: 124, EAN KOD: 3858892320082

Sana hladno prešano Ulje s čilijem oduševit će ljubitelje pikantnih jela. Ovim uljem izuzetne arome i pikantnog okusa obogatite salate, *carpaccio*, tjestenine i druga jela. Vrlo je bogato vitaminom E te esencijalnim Omega 3 i Omega 6 masnim kiselinama.



Ulje s narančom i limunskom travom, hladno prešano ulje uljane repice

NETO KOLIČINA:
0,5L e



ŠIFRA: 137, EAN KOD: 3858892320105

Sana hladno prešano Ulje s narančom i limunskom travom posebne je arome i mirisa. Ovim izuzetnim uljem obogatite salate, *carpaccio*, ribu, tjestenine ili druga jela, a njegova voćna aroma pristaje i uz slastice. Vrlo je bogato vitaminom E te esencijalnim Omega 3 i Omega 6 masnim kiselinama.



Bučino ulje 100% čisto

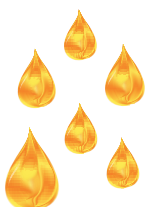
NETO KOLIČINA:
0,25L e, 0,5L e, 1L e



(0,5L) ŠIFRA: 142, EAN KOD: 3858892320136;

(0,25L) ŠIFRA: 163, EAN KOD: 3858892320518; (1L MIJEŠANO) ŠIFRA: 164, EAN KOD: 3858892320532

Sana Bučino ulje proizvedeno je tradicionalnom metodom od najkvalitetnijih, blago prženih bučinih sjemenki. Prženjem ulje dobiva izuzetno bogatu aromu. Intenzivne je tamno zelene boje i ugodnog mirisa. Bučino ulje daje poseban okus salatama, a njime obogatite juhe ili druga jela. Ovo aromatično ulje prirodni je izvor Omega 3 i Omega 6 masnih kiselina, magnezija, cinka i flavonoida. Po narudžbi je dostupno i miješano ulje u omjeru 60% bučinog i 40% suncokretovog ulja u boci od 1 l.



Ulje u spreju

NETO KOLIČINA:
500g e



ŠIFRA: 138, EAN KOD: 3858892320228

Sana Ulje u spreju sprječava prijanjanje hrane za tavu ili lim za pečenje. Jednostavno je za korištenje i neutralnog okusa.



ELEGANT COOKING

Kontakt:

Sana delikatese d.o.o.

Dravska 17, 48 000 Koprivnica

Mobitel: +385 (0)91 411 47 48

Fax: +385 (0)48 617 792

e-mail: info@sana-delikatese.hr

www.sana-delikatese.hr



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



najdonator

