



ELEGANT COOKING



***Sana
premium 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*.



Jamstvo vrhunske kvalitete

Odabrali smo sastojke najbolje kvalitete te certificiranih dobavljača.

Posebnim procesom sušenja bilja, tzv. liofilizacijom, kojim se bilje smrzne 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 poseban završni dodir i najprofinjnijim kulinarskim kreacijama.

Rok trajanja začina je 24 mjeseca.

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 octi

Sana premium ulja





Premium začinsko bilje

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

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



Bosiljak

Šifra artikla: SanaBOSILJ45



Dobiven postupkom liofilizacije Sana Bosiljak neodoljive je svježje 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 artikla: SanaKOPAR80



Postupkom liofilizacije zadržane su sve svježje 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 svježju, aromatičnu notu.

neto količina:
80g e, 550g e



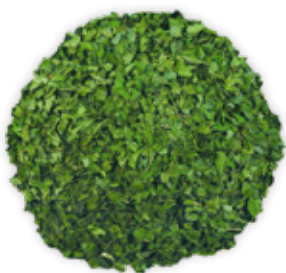
Mažuran

Šifra artikla: SanaMAZUR65



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 začim za mesna jela, variva, salate te dodatak jelima od jetrica.

neto količina:
65g e, 550g e



Peršin

Šifra artikla: SanaPERSIN50



Peršin, poznat kao najpopularniji začim 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





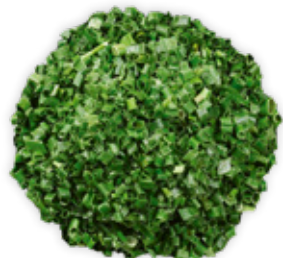
Ružmarin

Šifra artikla: SanaRUZM170



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 artikla: SanaVLASA40



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 artikla: SanaORIGA95



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 artikla: SanaTIMIJ90



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





Premium 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 artikla: SanaPOP0T750



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 artikla: SanaRODE0870



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 povrtno 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 artikla: SanaMEDIT850



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 artikla: SanaPASTA430



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

neto količina:
870g e



Šifra artikla: SanaKENTU870



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.



Bavaria Mix, mješavina za pečenja i umake

neto količina:
870g e, 10kg e



Šifra artikla: SanaBAVAR870



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.



Gyros, mješavina začina

neto količina:
500g e



Šifra artikla: SanaGYROS500



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*.



Perfect Pizza, mješavina začina

neto količina:
120g e



Šifra artikla: SanaPIZZA120



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.



Čili niti za dekoraciju

neto količina:
100g e



Šifra artikla: SanaČINIT100

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.



Borovica, bobice

neto količina:
350g e



Šifra artikla: SanaBOROV350

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



Šifra artikla: SanaSARPA420

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.

neto količina:
420g e



Šareni papar, mješavina grubo mljevenog papra



Šifra artikla: SanaMJPAP260

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.

neto količina:
260g e, 5,5 kg e



Crni papar u zrnu



Šifra artikla: SanaPAPCR280

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.

neto količina:
280g e, 6kg e



Bijeli papar u zrnu



Šifra artikla: SanaPAPBI290

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.

neto količina:
290g e



Crveni papar u zrnu



Šifra artikla: SanaPAPCRV150

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.

neto količina:
150g e



Zeleni papar u zrnu



Šifra artikla: SanaPAPZE90

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.

neto količina:
90g e



Češnjak, sjeckani, liofilizirani



Šifra artikla: SanaCESNJ140

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.

neto količina:
140g e



Piment u zrnu



Šifra artikla: SanaPIMEN200

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.

neto količina:
200g e



Čili mljeveni



Šifra artikla: SanaČILI200

Sana Čili najljući je začim 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.

neto količina:
200g e



Paprika Superiore, slatka, mljevena



Šifra artikla: SanaPAPRI230

Intenzivna crvena boja i blagi slatko-voćni okus najizraženije su karakteristike Sana Paprike Superiore. Ovaj začim 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.

neto količina:
230g e





Dimljena paprika Superiore, slatka, mljevena

neto količina:
270g e



Šifra artikla: SanaDIMPA270

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 začim 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.



Kurkuma u prahu

neto količina:
280g e



Šifra artikla: SanaKURK280

Sana Kurkuma u prahu prepoznatljivog je, intenzivnog mirisa koji ljubitelji 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.



Curry Madras, mljevena mješavina začina

neto količina:
270g e



Šifra artikla: SanaCURYM270



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.



Alpski curry, mješavina začina

neto količina:
250g e



Šifra artikla: SanaALCUR250



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.



Čarobne gljive, mješavina liofiliziranih gljiva i začina

neto količina:
240g e



Šifra artikla: SanaGLJIVE240



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



Goucho, mješavina za grill, bez soli

neto količina:
250g e



Šifra artikla: SanaGOUCH250



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.





Szechuan mix, mješavina za odrezak

neto količina:
260g e



Šifra artikla: SanaSZECH260



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 artikla: SanaTAHIT375



Sana Tahiti, egzotična mješavina, jedinstvenog je okusa zahvaljujući pomno biranim začinima, ali prvenstveno sjemenki tonke i kaka, a uz njih još i korijandera, sečuanskog papra, anisa, kardamoma, cimeta, pimenta, muškarnog oraščića i lovrovog 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 artikla: SanaČAROB230



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 artikla: SanaCALAB500



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



Šafran niti

neto količina:
4g e
4 x 1 g



Šifra artikla: SanaSAFRA1

Šafran je najskuplji začini na svijetu te često nazivan „kraljem začina“. Zbog svojeg osebujnog 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.





Cvijet soli

Šifra artikla: SanaCVISO140

neto količina:
140g e



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.



Cvijet soli s limetom

Šifra artikla: SanaCSLI M220

neto količina:
220g e



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*.



Dimljeni cvijet soli

Šifra artikla: SanaDIMCS115

neto količina:
115g e



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



Ružičasta sol

Šifra artikla: SanaRUZSO90

neto količina:
90g e



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!





Lava sol

Šifra artikla: SanaLAVAS160



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 artikla: SanaHAVCS160



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. Izvrsno 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 artikla: SanaPERPL150



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



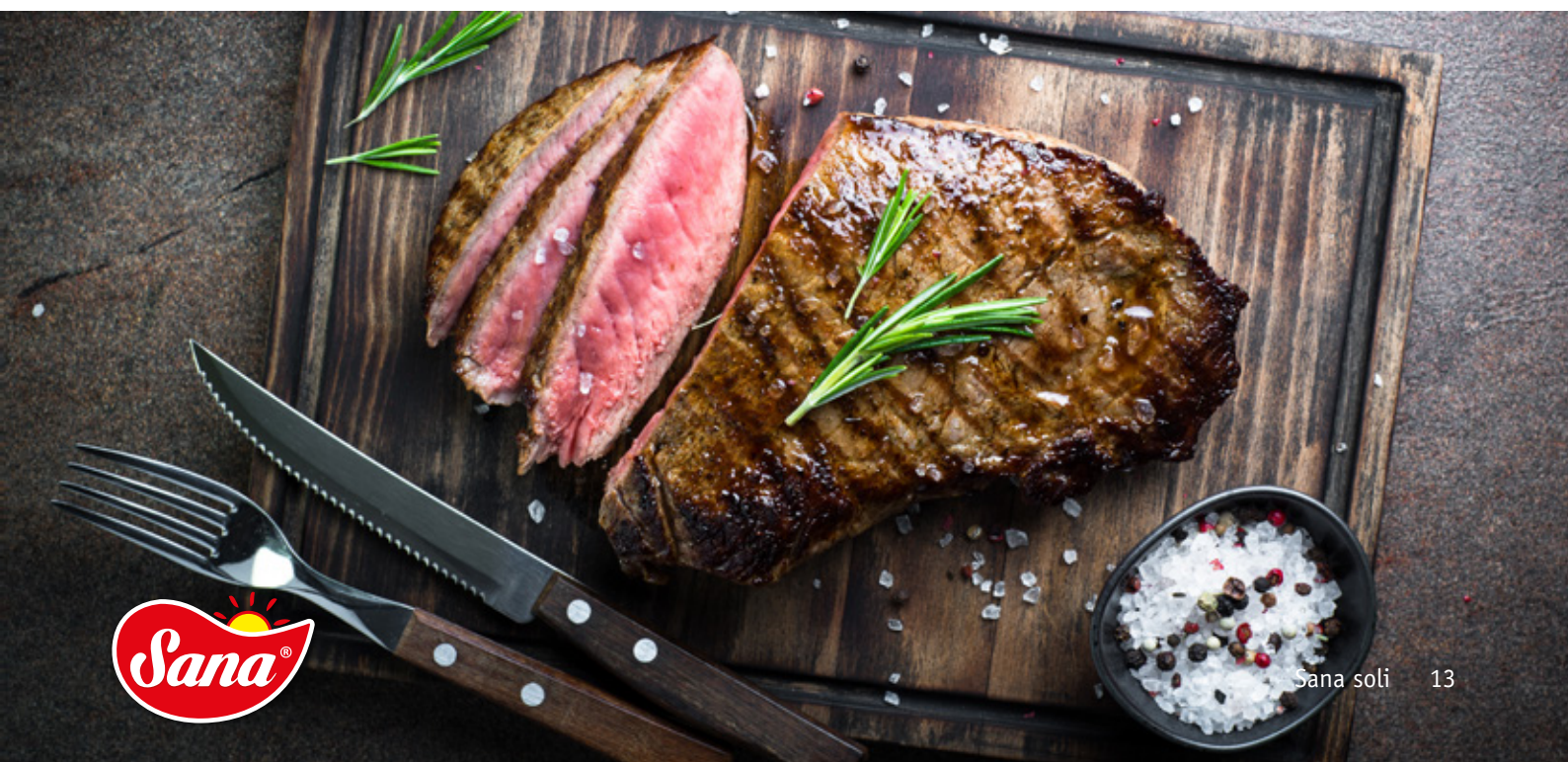
Planinska sol Altaussee

Šifra artikla: SanaPLANA180



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 artikla: SanaLIMUN325

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 artikla: SanaJAGOD300

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 artikla: SanaNARAN325

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 artikla: SanaCARMA300

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 artikla: SanaALPSE350

Sana Alpska čarolija je potpuno jedinstveni dodatak za slastice i dekoraciju. Unikatna aroma i miris piniye 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*.

neto količina:
350g e



Voćna čarolija, mješavina liofiliziranog voća



Šifra artikla: SanaVOCAR125

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.

neto količina:
125g e



Vanilija Bourbon Madagaskar, mahune



Šifra artikla: SanaBVANI100

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.

10 komada



Bourbon vanilin šećer



Šifra artikla: SanaBVANI460

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.

neto količina:
460g e



Cikla u prahu



Šifra artikla: SanaCIKLA100

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.

neto količina:
100g e





Planinsko cvijeće, cvjetna mješavina za dekoraciju

Šifra artikla: SanaPCVJEĆE10

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

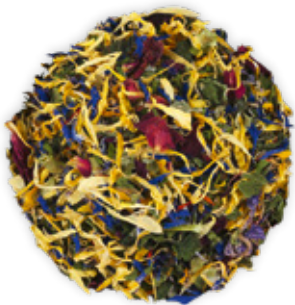


Ružine laticice za dekoraciju

Šifra artikla: SanaRUZLA10

Sana Ružine laticice 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 artikla: SanaMCVJEĆE58

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





Cimet, mljeveni



Šifra artikla: SanaMCIMET250

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 artikla: SanaCICAS400

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 artikla: SanaZVJAN120

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



Ocat



Aceto Balsamico di Modena IGP

Šifra artikla: SanaMAUB0500

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.

neto količina:

0,5L e



Balzamični ocat od crnog ribiza

Šifra artikla: SanaUCILI500

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.

neto količina:

0,5L e



Crema Aceto Balsamico di Modena IGP

Šifra artikla: SanaUNALI500

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.

neto količina:

0,5L e



Perle di Balsamico di Modena IGP

Šifra artikla: SanaPERLE50

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.

neto količina:

50g e





Ulje



Maslinovo ulje s medvjedićim lukom, ekstra djevičansko

neto količina:
0,5L e



Šifra artikla: SanaMAUML500

Sana Maslinovo ulje s medvjedićim lukom je hladno prešano ulje najviše razine kvalitete. Profinjene je i balansirane arome s blagim okusom i mirisom medvjedećeg 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 artikla: SanaMAUB0500

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 artikla: SanaUCILI500

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 artikla: SanaUNALI500

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



Šifra artikla: SanaBULJE500

Sana Bučino ulje proizvedeno je tradicionalnom metodom od najkvalitetnijih, blago prženih bućinićih sjemenki. Prženjem ulje dobiva izuzetno bogatu aromu. Intenzivne je tamno zelene boje i ugodnog mirisa. Bućino ulje daje poseban okus salatama, a njime obogatite juhe ili druga jela. Ovo aromatićno ulje prirodni je izvor Omega 3 i Omega 6 masnih kiselina, magnezija, cinka i flavonoida.



Ulje u spreju

neto količina:
500g e

Šifra artikla: SanaUSPRE500

Sana Ulje u spreju sprječava prijanjanje hrane za tavu ili lim za pećenje. 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

