

EUROSPINOVA LASTNA BLAGOVNA
ZNAMKA MESNIH IZDELKOV



*Meat
Appetit!*



**SODOBEN
OKUS**

& Tradicijo

EKSKLUZIVNO V EUROSPINU

KAZALO

Uživajte v mesnih izdelkih Eurospinove lastne blagovne znamke Meat Appetit	3
Klobase	4
Posebne klobase	6
Suhe salame	8
Priljubljene mesnine	10
Ostalo	12
Ustvarjalna uporaba ostankov mesnin	13
Shranjevanje mesnih izdelkov	14
Ali ste vedeli?	15

VIRI:

Shranjevanje mesnih izdelkov:

Žena.hr. (2020). Zamrzavanje suhog mesa da ili ne? <https://shorturl.at/ILiA4>

Društvo Ekologi brez meja. (2014). Shranjevanje živil in dejanski rok trajanja (PDF datoteka). <https://shorturl.at/WiNCA>

Okusno.je. (2011). Pravilno shranjevanje živil. <https://shorturl.at/W6Fui>

Ustvarjalna uporaba ostankov mesa:

Daily Meal. (2023). 15 Uses For Leftover Deli Meat That Don't Involve Making A Sandwich. <https://shorturl.at/iboqo>

Siol.net. (2013). Kako porabiti praznične ostanke. <https://shorturl.at/2S7S3>

Odprta Kuhinja. (2023). Najboljše ideje, kako porabiti ostanke pusta. <https://shorturl.at/3PLGC>

Okusno.je. (2024). Odlične ideje, kako porabiti ostanke hrane od konca tedna. <https://shorturl.at/KgAAI>

Okusno.je. (2021). Tako lahko iz (velikonočnih) ostankov hrane pripravite nove okusne jedi. <https://shorturl.at/Q3jvy>

Ali ste vedeli:

Volpi. (2024). SALAMI 101 – DIFFERENT TYPES OF SALAMI AND HOW TO TELL THEM APART. <https://shorturl.at/GKa77>

EatCuredMeat. (2024). Different Types of Cured Sausage. <https://shorturl.at/alyXJ>

Carnivore Club. (2024). History of Meat Curing. <https://shorturl.at/2JpXQ>

Slurp. (2022). From Prosciutto to Salami: The History Of Cured Meat. <https://shorturl.at/nC4Wx>



Uživajte

V MESNIH IZDELKIH EUROSPINOVE LASTNE BLAGOVNE ZNAMKE MEAT APETIT.

Linija mesnih izdelkov Eurospinove lastne blagovne znamke **Meat Appetit** zagotavlja raziskovanje pestrih okusov, ki združujejo tradicijo in kakovost v vsakem gržljaju. Izbirajte med raznolikimi vrstami mesa, ki so rezultat predanosti in strasti, ki ju vlagamo v ustvarjanje kakovostnih mesnih dobrot, primernih za praznične mize, piknike ali priložnosti, ko si želite nekaj res posebnega.

Izdelke **Meat Appetit** najdete izključno v trgovinah Eurospin in so primerni tako za klasične jedi, kot so tradicionalni narezki, kot tudi za inovativne moderne recepte, ki dodajajo kanček izvirnosti – na primer, v kombinaciji s svežo zelenjavo v solatah, obogatene sirne deske ali trendovske finger food prigrizke.

Naj vas edinstveni okusi ter bogata aroma mesnih izdelkov **Meat Appetit** popeljejo na pravo kulinarčno potovanje, kjer boste prepletli pristnost tradicije in svežino sodobne kuhinje.



KLOBASE



Recept na
QR-kodi je
pripravila

Anja Fur

K sendviču z **domačo klobaso** se prileže **modra frankinja**, za katero je značilna krepka struktura in ki se lepo ujame s polnim okusom klobase.



MODRA FRANKINJA
750 ml

DOMAČA KLOBASA
za kg

8,³⁹

HLAJENO

5,⁶⁹
za | 7,59 €

KMEČKA SUHA KLOBASA
za kg

12,⁴⁹

HLAJENO



SUDŽUK
za kg

11,⁴⁹

HLAJENO



TIROLSKA KLOBASA
400 g



1,⁹⁹
za kg 4,98 €

HLAJENO



NAVADNA KLOBASA
400 g

1,⁴⁹
za kg 3,73 €

HLAJENO

ODLIČNA KAKOVOST

Kakovost priznana na
Biotehniški fakulteti
Univerze v Ljubljani.

ČAJNA KLOBASA
420 g

3,³⁵
za kg 7,98 €

HLAJENO



*Meat
Appetit!*



POSEBNE KLOBASE



Recept na
QR-kodi je
pripravila

Anja Fur

Cvetica **sauvignona** je nežna. Del aromatik predstavljata vonja paprike in paradižnikovega lista, kar nam daje odlično podlago za spajanje s sendvičem s **piščančjo posebno salamo s papriko** in z drugimi sestavinami v sendviču.



**SAUVIGNON
PREMIUM**
750 ml

**PIŠČANČJA
POSEBNA S
PAPRIKO**

500 g



1,69
za kg 3,38 €

HLAJENO



**POSEBNA
KLOBASA**

400 g

1,89
za kg 4,73 €

HLAJENO



**MINI
PIŠČANČJA
POSEBNA
KLOBASA**

220 g



0,⁶⁹

za kg 3,14 €



**PIŠČANČJA
POSEBNA S
SIROM**

500 g

1,⁵⁹

za kg 3,18 €



**PIŠČANČJA
POSEBNA
KLOBASA**

500 g

1,⁰⁵

za kg 2,10 €



**POSEBNA
KLOBASA
S SIROM/Z
ZELENJAVO**

400 g

1,⁷⁹

za kos
za kg 4,48 €



Suhe salame

SUHE SALAME



Recept na
QR-kodi je
pripravila

Anja Fur

Pikantnost in struktura okusov, ki jo ima **kulen**, se odlično poda k **cabernet sauvignonu**, ki ga krasi vonj gozdne podrasti, cedre in usnja. Okus cabernet sauvignona je mineralen s krepkimi, vendar zaokroženimi tanini.



**CABERNET
SAUVIGNON
VRHUNSKI**
750 ml

**LOVSKA
SALAMA**
600 g

3,99
za kg 6,65 €

HLAJENO



**PIKANTNA
SALAMA**
500 g

4,99
za kg 9,98 €

HLAJENO



5,29
za 17,06 €

*Meat
Appetit!*



**GOVEJA
POLSUHA
SALAMA**
600 g

4,⁹⁹
za kg 8,32 €



**GOVEJI
KULEN**
460 g

6,⁴⁹
za kg 14,11 €



**GOVEJA
SUHA
SALAMA**
500 g

7,⁵⁹
za kg 15,18 €



PRILJUBLJENE MESNINE



Recept na QR-kodi je pripravila *Anja Fur*

Preplet okusov sendviča s **suho šunko**, pestom, z artičoko in drugimi sestavinami bo preprosto odličen, saj se bo kislinski profil **laškega rizlinga** odlično spojil z maščobo šunke. Zeliščne zaznave pa bodo nadgradile okus pesta in artičoke v sendviču.



LAŠKI RIZLING
750 ml

3,⁶⁹
za l 4,92 €

KUHANA ŠUNKA, REZINE
200 g

2,⁵⁹
za kg 12,95 €

HLAJENO



HAMBUŠKA SLANINA
za kg

7,⁹⁹

HLAJENO



re

SUHA ŠUNKA, REZINE
80 g

1,69
za kg 21,13 €

HLAJENO 



TRIS SALAM, REZINE
210 g

5,89
za kg 28,05 €

HLAJENO 



MORTADELA Z OLIVAMI, REZINE
150 g

1,49
za kg 9,94 €

HLAJENO 



Meat Apetit!



Pametni nakup

OSTALO



**PREKAJENA
REBRA**
za kg



6,³⁹



ZASEKA
250 g

2,⁴⁹

za kg 9,96 €



**PIZZA
ŠUNKA**
800 g

3,⁷⁹
za kg 4,74 €



**ŠUNKA V
OVITKU**
400 g

2,³⁹
za kg 5,98 €



Ustvarjalna uporaba OSTANKOV MESNIN



Rižote in testenine:

Na kocke narezane mesnine (kot so šunka, pršut ali suhe salame) lahko uporabite v rižotah ali kot osnovo za omake za testenine. Na primer, šunko zmešate s smetano, parmezanom in rumenjaki za kremasto omako.



Omlete in slane pite:

Koščki mesnin so idealni za polnjenje omlet ali slanah pit (quiche). Te jedi omogočajo uporabo tudi drugih ostankov, kot sta zelenjava in sir.

Pečene jedi:

Ostane mesnin lahko uporabite v mesnih štrucah, narastkih ali kot nadev za testenine, kot so lazanja in kaneloni.



Solate:

Ostane mesnih izdelkov lahko obogatijo sveže solate, na primer z zelenjavo, sirom ali jajci.



Namazi:

Na drobno nasekljane rezine različnih mesnih izdelkov so idealni za pripravo okusnih namazov, skupaj s sirom ali smetano.



Shranjevanje

MESNIH IZDELKOV

Pravilno shranjevanje mesnih izdelkov je ključnega pomena za ohranitev njihove kakovosti, okusa in varnosti.



Hladno in temno okolje: Mesne izdelke, kot so pršut, salame in klobase, hranite v hladnem in temnem prostoru, kjer je temperatura med 4 in 15 °C. Takšne razmere preprečujejo nadaljnje sušenje in ohranjajo njihovo strukturo.



Izogibanje stiku z vlago: Vlaga je glavni sovražnik mesnih izdelkov. Pomembno je, da izdelkov ne shranjujete v plastičnih vrečkah brez ustrezne zaščite, saj lahko to povzroči plesnenje.



Vakuumsko pakiranje: Za podaljšanje trajnosti lahko mesne izdelke vakuumsko zapakirate. Tako preprečite dostop zraka, kar zmanjšuje tveganje za oksidacijo in plesnenje.



Zamrzovanje: Salam, pršutov in drugih mesnih izdelkov načeloma ni treba zamrzovati, ker je suho meso že konzervirano s soljenjem in dimljenjem, vendar lahko manjše količine začasno tudi zamrznete. Pomembno je, da jih pred tem vakuumsko zapakirate in porabite v treh mesecih.

Meznine

ALI STE VEDELI?

Beseda »klobasa« izvira iz staronemške besede klobize, ki pomeni »zvijati«. Nanaša se na obliko klobase in zvijanje mesa v črevesje.

Klobase so ena najstarejših oblik priprave mesa. Pred več kot 4.000 leti so jih pripravljali že v Mezopotamiji, Rimljani pa so jih kasneje popularizirali po Evropi.

Kranjska klobasa sega v 19. stoletje. Znana je po preprosti sestavi: svinjina, česen, sol, poper in ovčje črevo. Ime »kranjska« je postala sinonim za kakovostno klobaso.

Beseda »salama« izvira iz latinske besede salumen, kar pomeni »soljena mešanica« in predstavlja proces konzerviranja z uporabo soli.

Sol je ključnega pomena pri sušenju, saj odvaja vlago iz mesa in ustvarja okolje, ki zavira bakterije. Postopek podaljša rok uporabe in okrepi okus.

Sušenje mesa je bilo ključno v obdobjih brez hladilnih naprav. Metoda je bila še posebej pomembna v sredozemskih regijah, kot je Italija, kjer so se razvili edinstveni izdelki, kot sta prosciutto in bresaola.



Pametni nakup



V Eurospinu vam ponujamo široko paleto kakovostnih izdelkov lastnih blagovnih znamk, za katere imamo skrbno izbrane dobavitelje.

Zato lahko svojim kupcem vedno zagotavljamo ugodno razmerje med kakovostjo in ceno.

Preverite tudi vi,
zakaj je nakup
v Eurospinu
PAMETNI NAKUP.

Cene vseh artiklov v brošuri so veljavne na dan 13.12.2024. Cene se lahko spremenijo glede na veljavno akcijo. Cene so v evrih in vključujejo DDV.

