



ZDRAVO. SVJEŽE. SIGURNO.



CONTO **AROMA** city

DODATAK: SPECIJAL O SUŠENJU MESA + RECEPTI



## Domaća mesara Kompanija

Domaća trgovina za sve svoje banere obezbeđuje snabdjevanje mesom iz sopstvenog pogona za preradu svježeg mesa u Spužu.

Naš pogon izgrađen je i opremljen u skladu sa domaćim i svjetskim standardima higijene i prerađe svježeg mesa.

## Sopstveni pogon za preradu svježeg mesa

Zahvaljujući našem timu koji čine vrhunski poznavaoци svog zanata, izvanrednoj saradnji sa farmerima i našem modernom pogonu za obradu mesa, uspjeli smo da stvorimo jedinstvenu ponudu kvalitetnog svježeg mesa.

Kvalitet svježeg mesa je zagaranđovan primjenom visokih standarda u procesu odabira sirovine, kontrole kvaliteta, hladnog lanca dostave kao i u procesu primjene brzih dijagnostičkih testova za identifikaciju bakterija.



# Aroma Sistem Kvaliteta

Međunarodni i domaći standardi su obavezujući ali još više obavezuje **ASK** (Aroma sistem kvaliteta) – naša interna procedura koja omogućava da znamo porijeklo mesa koje prodajemo. Dobavljači sa kojima sarađujemo su poznati u našem regionu.

**Nastojimo da ponudom kvalitetnih proizvoda svježeg mesa zadovoljimo ukus i potrebe naših potrošača.**



## Porijeklo

Vodimo računa o kontrolisanom porijeklu svježih proizvoda koje nabavljamo. Dobro poznajemo sve naše dobavljače i strogo pratimo da dokumentacija koja prati robu, bude uvjek u skladu sa deklaracijom.

## Kontrola kvaliteta

Svježi proizvodi koje nudimo našim potrošačima, moraju uvijek biti u skladu sa HACCP standradima. Naši tehnolozi brinu konstantno o kvalitetu ovih proizvoda. Posebnu pažnju poklanjamo mesu, voću i povrću jer naši tehnolozi primjenom najsavremenih uređanja za kontrolu, preventivno djeluju u kontroli kvaliteta.

## Hladni lanac dostave

Svi svježi proizvodi su uvijek pod kontrolom održavanja hladnog lanca nabavke. Posjedujemo sve temperurne režime obrade, skladištenja i transporta svježe robe. Kroz redovnu kontrolu temperature kamiona, komora i frižedera, osigurali smo da neprekidni hladni lanac snadbijevanja, čime je roba istog kvaliteta u svim tačkama snadbijevanja.

## Kontrola na mjestu prodaje

Postavljenim HACCP procedurama, osigurali smo da na mjestu prodaje uvjek imamo zdrave i sveže proizvode. Kontrolišemo savremenim uređajima sve radne površine redovno i preventivno djelujemo. Kontrolnim listama i procedurama koje smo implementirali, osigurali smo da da uvijek bude samo svježe u ponudi.



# PILEĆE MESO

## NAJBOLJEG KVALITETA U DOMAĆOJ MESARI!

Pored toga što pruža bezbroj mogućnosti kada je osmišljavanje obroka u pitanju, pileće meso se odlično uklapa u preporuke za zdrav stil života.

Stručnjaci ističu da pileće meso sadrži visoko vrijedne bjelančevine, vitamine B, i zdrave, organizmu potrebne masne kiseline. Piletina ima nisku kalorijsku vrijednost, 100 grama piletine sadrži oko 200 kalorija, zatim, dobar je izvor cinka, magnezijuma, kalijuma, natrijuma, gvožđa, kalcijuma, kao i tiamina, riboflavina i vitamina C, A, E, D, K, B6 i B12.

Prednosti upotrebe u ishrani su brojne. Pomaže u održavanju tjelesne težine što je naročito važno za gojazne ljude. Adekvatne količine proteina kojim je pileće meso bogato zadovoljiće glad bez bojaznosti od prekomjernog unosa kalorija. Proteini obezbeđuju potrebnu energiju za pravilno funkcionisanje organizma.

Pošto je selen zastupljen u velikim količinama, konzumiranje piletine podrazumijeva bolji metabolizam, naročito rad hormona štitnjače, antioksidativnog sistema odbrane i imunološke funkcije tijela. Piletina utiče i da se dobro osjećamo, jer aminokiselina triptofan koja je sadržana u pilećem mesu, upravo utiče na naše dobro raspoloženje.

Zdravo



Svježe



Sigurno



### Pileća krilca iz rerne, jednostavno i ukusno!

Potrebni sastojci:  
2 kg pilećih krilaca  
senf  
so, biber

Krilca treba oprati i odstraniti nečistoće.  
Dobro uvaljati u senf, zatim posoliti i pobiberiti.  
Poređati u pleh i peći na 220c u prethodno zagrijanoj pećnici.

Prijatno!

# JUNETINA I TELETINA, SOČNO CRVENO MESO!

U našoj Domaćoj mesari očekuje vas bogata i kvalitetna ponuda domaćeg junećeg i telećeg mesa.

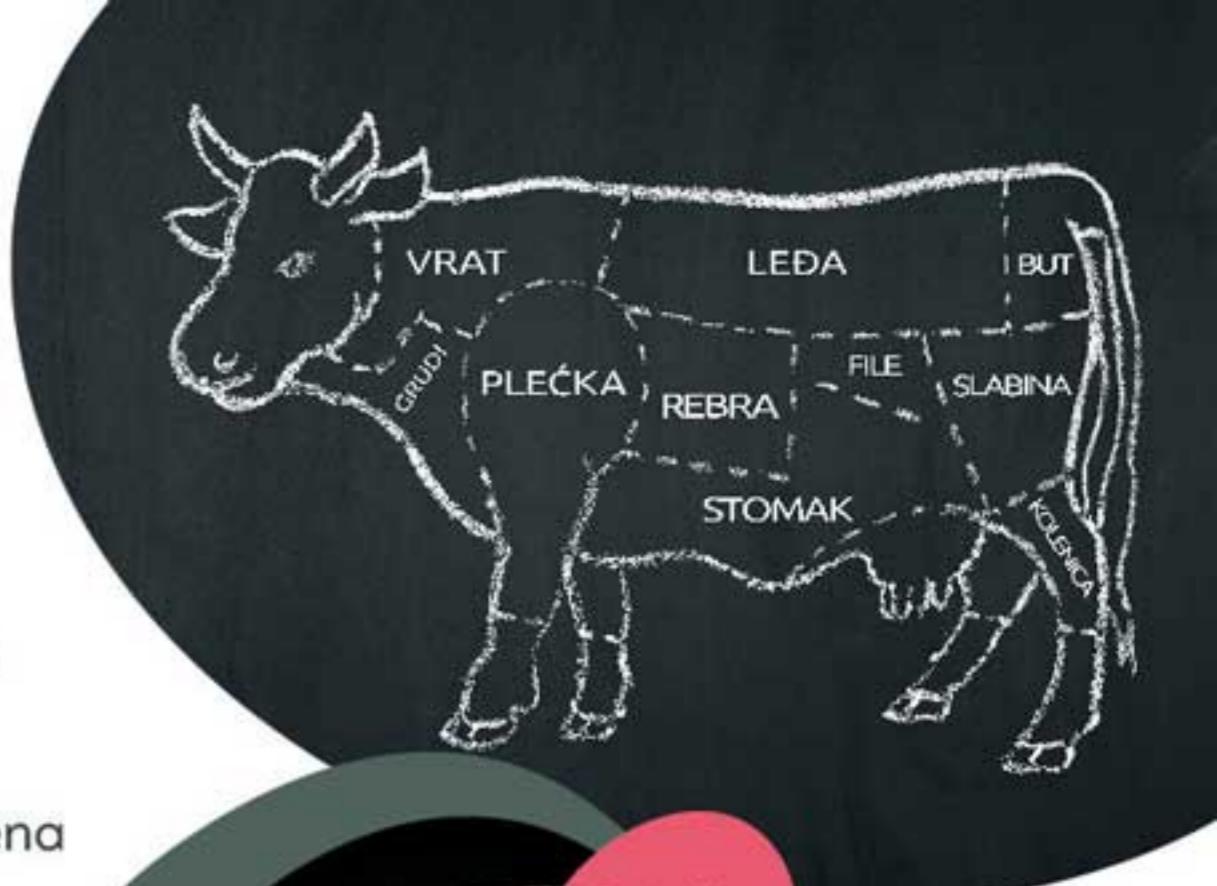
Crveno meso predstavlja osnovni izvor animalnih proteina. Ovo se posebno odnosi na kvalitetnija crvena mesa kao što su junetina i teletina. Razlikovati ih možete prvenstveno po boji jer teletina je svjetlijia od junetine. One se razvrstavaju u kategorije, a u dijetalnoj ishrani najbolje je koristiti najkvalitetniju od njih, I kategoriju.

**I kategorija:** meso mekših dijelova buta i leđa s kostima ili bez kostiju.

**II kategorija:** meso tvrdih dijelova buta i lopatica.

**III kategorija:** meso vrata, podlopatice, prsa, rebra, potrbušine, koljenice i podlaktice

**Nekategorisano meso** (pečenica ili file).



Zdravo



Prijatno!

## Najukusniji biftek iz rerne!

Prvi korak kod pripreme bifteka jeste odrediti pravu debljinu mesa. Ono nikako ne smije biti tanko, već se prepuručuje da debljina bifteka bude oko 3 cm.

Drugi korak je mariniranje, nije neophodno ali se preporučuje. Marinada može da se sastoji od bibera, maslinovog ulja i omiljenog suvog začina (bosiljak, timijan) a nerijetko se dodaje i malo senfa.

Može se peći u rerni, grilu ili tiganju. Prilikom pečenja najbitnije je da meso bude sobne temperature i da se soli neposredno prije pečenja. Gastronomi i cijenjeni kuvari smatraju da je srednje pečeni biftek najbolji i da za njegovu pripremu nije potrebno više od 5-6 minuta. Pred kraj pečenja poželjno je na meso staviti i komad putera, koji će se rastopiti i ujedno karamelizovati.

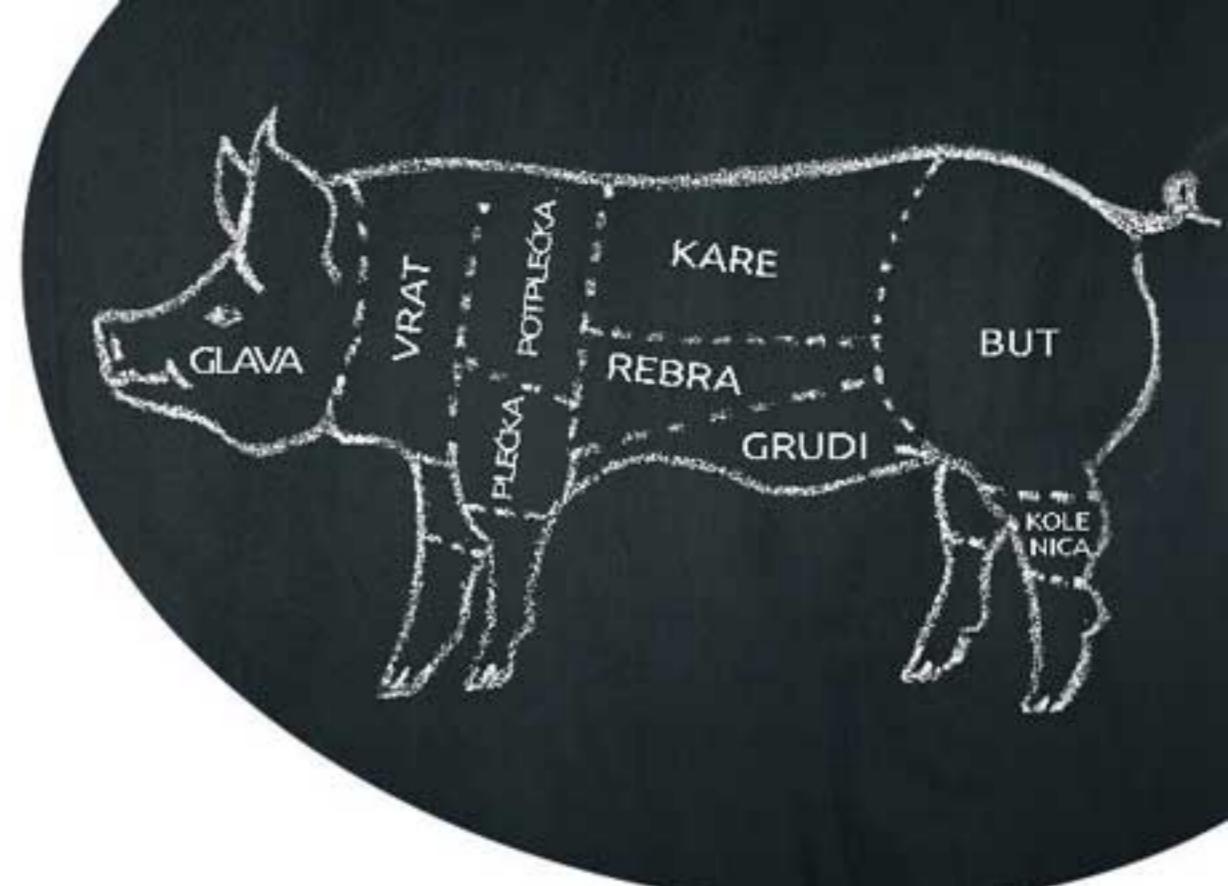
# SVINJSKO MESO

NAJBOLJEG KVALITETA  
U DOMAĆOJ MESARI!

Svinjsko meso je najčešće konzumirano meso širom svijeta.

Zbog povoljnije cijene, ali i mogućnosti pripreme na mnogo različitih načina. Bogat je izvor proteina, lako je za obradu i pripremu.

Garantujemo kvaliteom, uvjerite se i sami u to. Svježe, lako, sigurno.



Sigurno



Zdravo

## Hrskavo, ukusno, praseće pečenje!

Sastojci:

5 kg svježe prasetine  
5 kašičica soli  
3 ½ kašike sirčeta  
5 kašika ulja

Priprema

Uključiti rernu na 250 stepeni C. Meso oprati i osušiti papirnim ubrusom. Po površini zasijeći kožu unakrsno da se dobije šara na kockice. Na pripremljenu prasetinu dobro utrljati so sa svih strana i staviti u pleh (kožom nagore), prethodno nauljen.

Da bi se dobila hrskava korica, prase premazujte sirčetom ili pivom. U pleh sipati hladnu vodu da prekrije dno i staviti u rernu, pa smanjiti temperaturu na 160 °C.

Peći otprilike 5 h, uz povremeno dolivanje vode. Po potrebi, pred kraj pečenja pojačati temperaturu da se uhvati lijepa korica.

Prijatno!



# SVJEŽE SVAKOG DANA!

Kvalitet svih vrsta mesa koje dolazi iz našeg pogona je zagarantovan. Sirovine koje koristimo su bez aditiva, vrhunskog kvaliteta i domaćeg porijekla.

U svakoj radnji kvalitet je vrhunski jer dolazi iz istog pogona - **Domaće centralne mesare**.

Probajte naše kobasice, hamburgere i čevape iz roštiljskog programa i uvijerite se.

**Italija u vašem kraju!**

Probajte naše Conad proizvode!

Jedan od najomiljenijih brendova Italije je u našim prodavnicama. Dostupan u preko 1.400 samousluga Italije, ovaj brend u Crnoj Gori možete pronaći samo kod nas. **Uživajte u Conad ponudi i recite "Salute, Italia!"**



## Brza bolonjez pasta!

Sastojci:

1 velika kašika maslinovog ulja  
300 g Conad Pene paste  
veza peršuna  
500 g mljevene svinjetine  
1 glavica luka srednje veličine  
1 konzerva Conad paradajza  
1 kašika paradajz pirea  
200 ml bujona od supe (može i sa kockom)

Priprema

Zagrijte veliku šerpu i dodajte ulje, sjeckani luk.

Propržite da bude staklast luk.

Dodajte meso i pržite dok ne postane braonkasto.

Dodajte paradajz, paradajzov pire, bujon, pa pustite da sve prokuva.

Smanjite vatru kuvajte još 30 minuta dok se ne redukuje tečnost.

U medjuvremenu skuvajte pastu prema uputstvu sa pakovanja.

Ocijedite i stavite sos preko, pa pospite sjeckanim peršunom.

Prijatno!

# Pakovano ili na mjeru?

Meso koje kupujete u našim prodavnicama dolazi sa istog mjesta kroz hladni lanac dostave, pa je sasvim svejedno da li kupujete zapakovano meso i štedite vrijeme tokom kupovine i u pripremi ili se odlučite za birani komad mesa kojim će vas poslužiti naši eksperti za meso u Domaćoj mesari. Razlika u kvalitetu ne postoji!

**Pakovano meso je praktično jer se pakuje u posebnim posudama sa modifikovanom atmosferom (mješavina gasova) koj čuva i održava kvalitet mesa.**





Zdravo

Sigurno

Svježe

Meso koje se nalazi u našim objektima čuva se u posebno dizajniranim rashladnim vitrinama pod određenom temperaturom kako bi se očuvao kvalitet, svježina i ispravnost proizvoda.

Našim vozilima, specijalizovanim za tu namenu, dostavljaju se u odgovarajući maloprodajni objekat.





**ZDRAVO  
SVJEŽE  
SIGURNO**

AROMA | CONTO | city



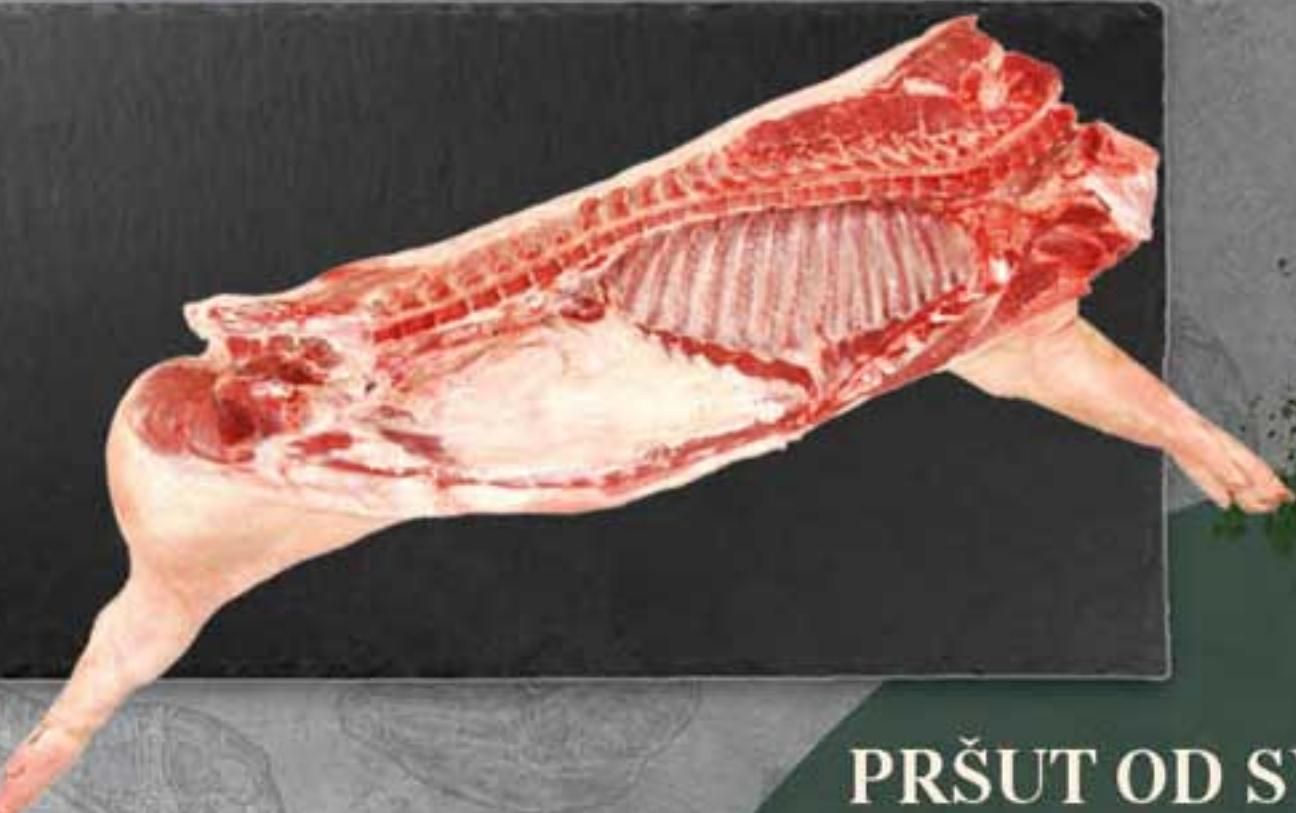
**ZDRAVO  
SVJEŽE  
SIGURNO**

AROMA | CONTO | city

# DELIKATESNO MESO ZA SUŠENJE

**2,19**  
eur

Svinjska polutka  
1 kg



**3,99**  
eur

Panceta svježa  
1 kg



## PRŠUT OD SVINJSKOG BUTA

Temperatura u centru buta ne smije biti viša od +4°C u periodu od završenog hlađenja do početka obrade. Posle obavljenih završnih operacija obrade, na površini butova se snažnim utrljavanjem nanosi 8 do 10% soli u odnosu na masu svakog pojedinog buta. Usoljeni butovi se odmah slažu u plastične kade gdje uz 2 do 3 prevrtanja, ostaju najmanje 20 dana, odnosno 3 nedelje. Tokom ovog perioda, a naročito na kraju obaviti dosoljavanje. Odmah slijedi faza presovanja, a traje najmanje 3 nedelje. Nakon presovanja slijedi operacija ispiranja vodom (odsoljavanje - uklanjanje suvišne soli iz površinskih slojeva). Cijedenje, nakon ispiranja, a prije početka dimljenja, s obzirom na veličinu komada mesa, treba da traje 48 sati (dva dana). Zatim slijede faze dimljenja i dozrijevanja. Za dobijanje gotovog proizvoda sa potpuno formiranim organoleptičkim svojstvima treba planirati najmanje 12 mjeseci.

**2,49**  
eur

Svinjski but  
njeguška obrada  
1 kg



# Njeguška tradicionalna kobasicica

Potrebni sastojci za tradicionalnu Njegušku kobasicu:

7 kg svinjskog mesa  
3 kg tvrde slanine  
200 g soli  
30 g bibera  
30-40 g bijelog luka  
100 g paprike

## Priprema:

Kvalitetna njeguška kobasicica jedinstvenog ukusa, pravi se od kvalitetnog svinjskog mesa i tvrde, ledne slanine. Meso i slaninu, posle hlađenja, isjeći na kocke 1x1 cm. Masi dodati pripremljene začine, izmesiti i puniti u tanka svinjska crijeva.

Posle odležavanja od 24 sata, na temperaturi 4-7 °C, kobasicu unijeti u pušnicu i dimiti 5-6 puta, 2-3 sata, hladnim dimom bukovog ili nekog tvrdog drveta.

Njeguška kobasicica treba da se suši i sazrijeva u promajnjim, hladnim, tamnim i suvim prostorijama.

Može se jesti posle mjesec dana, a u dobrim uslovima stoji i do 6 mjeseci. U sušaru na dimljenje, takode na 3 dana (ili više, ukoliko volite šmek dima).

Zatim se kače da vise na vjetrovitom i hladnom mjestu, kako bi se osušile do kraja. Ovako ih treba ostaviti između 20 i 30 dana i onda su gotove.

3,49  
eur

Svježa njeguška  
kobasicica  
1 kg

2,19  
eur

Svinjska crijeva za  
njegušku kobasicu  
10 m

3,79  
eur

Svinjska potrušnina  
sa kostima  
1 kg



1,99  
eur

Carska rebra  
1 kg



**3,99**  
eur

Las kare  
1 kg

**0,49**  
eur

Svinjske mesnate kosti  
1 kg

**2,29**  
eur

Svježa ledna slanina  
1 kg

## Preparacija mesa za dimljenje

Kada meso odstoji u salamuri propisano vrijeme, treba ga izvaditi i oprati mlakom vodom a zatim potopiti u hladnu vodu (na 1 kilogram mesa 2 litra vode).

Sitnije meso i slanina treba da odstaje 12h, dok šunke 24 sata. Za to vrijeme vodu možemo jednom ili dva puta zamjeniti.

Nakon toga u meso i slaninu ubušimo malu rupu, uvučemo kanap, šunku vežemo „omčom“ i odložimo ih pet do deset dana u provjetrenu prostoriju na temperaturi od 5 do 10 stepeni Celzijusa (nikako da smrznu), radi nastavka procesa fermentacije.

Po mišljenju, takođe, iskusnih mesara za ovo odležavanje dovoljno je dva do tri dana.

**6,99**  
eur

Juneći but  
1 kg



**4,49**  
eur

Juneća rebra  
1 kg



**7,99**  
eur

Juneći ramstek  
1 kg



**ZDRAVO. SVJEŽE. SIGURNO.**





# DOMAĆA — MESARA —

ZDRAVO. SVJEŽE. SIGURNO.



**CONTO AROMA** city

Ponuda traje do 25.12.2021.



[www.aromamarketi.me](http://www.aromamarketi.me)



Aroma i Conto - Domaća Trgovina



@aroma\_i\_conto

Za eventualne štamarske greske ne preuzimamo odgovornost. Fotografije proizvoda su simbolične. Popust se obraćanava na kasi i ne sabira se. Popust ne važi na akcijske artikle. Ponuda važi dok traju zahteve. Molimo vas za razumevanje ukoliko svi oglašeni akcijski artikli iz ovog lheteta nijesu dostupni u svim Aroma maloprodajnim objektima. Odstupanje može da se pojavi usled različitosti formata objekata. Domaća Trgovina Josipa Broza Tita bb, Podgorica. Ponuda se odnosi na sve Aroma markete koji u ponudu imaju mesaru.