



ZDRAVO · SVJEŽE · SIGURNO

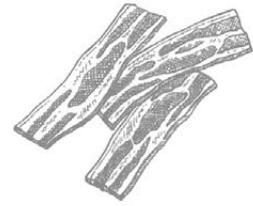
Ponuda važi od 17.11 do 31.12, ili do isteka zaliha.

AROMA

city

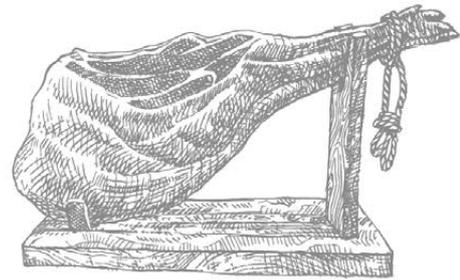
DISKONT
CONTO

SPECIJAL O SUŠENJU MESA + RECEPTI



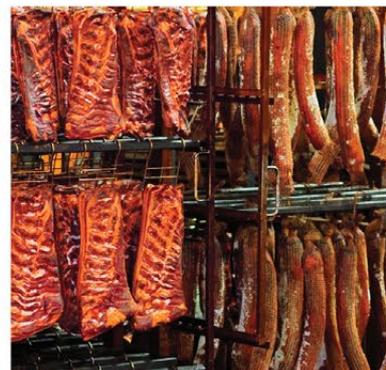
Sušeno meso posebne arome!

- Kvalitetno svježe meso
- Morska so
- Slatka paprika
- Bijeli luk u granulama



Odaberi komad kvalitetnog, svježeg mesa. Za pravilno sušenje potrebno je soli u količini od 10% u odnosu na ukupnu težinu mesa. Slatka paprika se dodaje u količini od 10% u odnosu na so, a luk u količini od 5% u odnosu na ukupnu količinu soli.

Smjesu dobro promiješaj i njome natrljaj meso.





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 SARADUJEMO 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 uvijek u skladu sa deklaracijom.

Kontrola kvaliteta

Pri rukovanju svježim proizvodima, mikrobiološki, fizički i hemijski kontaminanti su najveća opasnost. Da bismo te rizike sveli na minimum, posvetili smo se dobroj higijenskoj praksi. U saradnji sa akreditovanim laboratorijama kontrolišemo dodirne površine, detektorima pratimo eventualno prisustvo fizičkih kontaminata, a redovnim analizama pratimo sastav i kvalitet naših proizvoda.

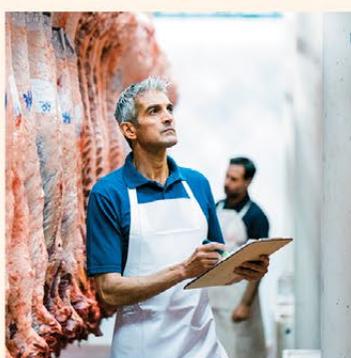
Hladni lanac dostave

Svi svježi proizvodi su uvijek pod kontrolom održavanja hladnog lanca nabavke. Posjedujemo sve temperaturne 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 uvijek 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.





2,89
eur

**Svinjska
polutka**
1kg

NAJUKUSNIJA PRŠUTA

proces obrade i sušenja mesa

Rasijecanjem i obradom ohlađenih svježih polutki dobija se obrađeni svježi but. Soljenje buta traje u prosjeku 14 do 20 dana, soli se s morskom soli na temperaturi od +4°C do +6°C. Po završetku faze soljenja but se presuje tako da se stavi između ploča i optereti. Presovanje traje od 7 do 14 dana na temperaturi od +4°C do +6°C. Nakon izjednačavanja temperature soljenog i ocijedenog buta s temperaturom prostorije slijedi faza dimljenja. Dimljenje se vrši pomoću ložišta za proizvodnju hladnog dima. Sušenje i dimljenje traje najviše do 45 dana. Faza zrenja se odvija u zamračenim prostorijama uz blagu izmjenu vazduha. Poželjno je da u prostorijama za zrenje temperatura ne prelazi +20°C, a relativna vlažnost vazduha bude ispod 90%.

3,79
eur

Svinjski but
njeguška obrada
1kg



6,99
eur

**Juneća
rebra**
1 kg



12,49
eur

**Juneći
ramstek**
1 kg



9,99
eur

**Juneći
but**
1 kg



Pripremi domaću goveđu kobasicu

- 3kg junećeg buta
- 0,5kg junećeg mljevenog mesa
- 5 čenova belog luka
- Začini po ukusu (biber, so, mljevena paprika)

Crijeva je potrebno dobro oprati u toploj vodi. Zatim ih treba potopiti u sirćetu i pustiti da odstoje 15 minuta. Crijevo puniti u segmentima, a svaki segment treba vezati debljim koncem.

Kobasicu na kraju stavi u rernu zagrijanu na 200 stepeni otprilike pola sata.



DELIKATESNO M

4,89
eur

**Svinjski
laks kare**
1 kg



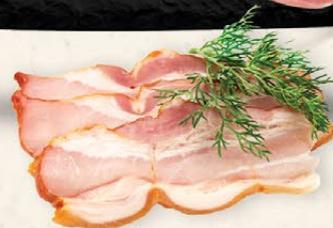
3,49
eur

**Svinjska plečka
nježuška
obrada**
1 kg

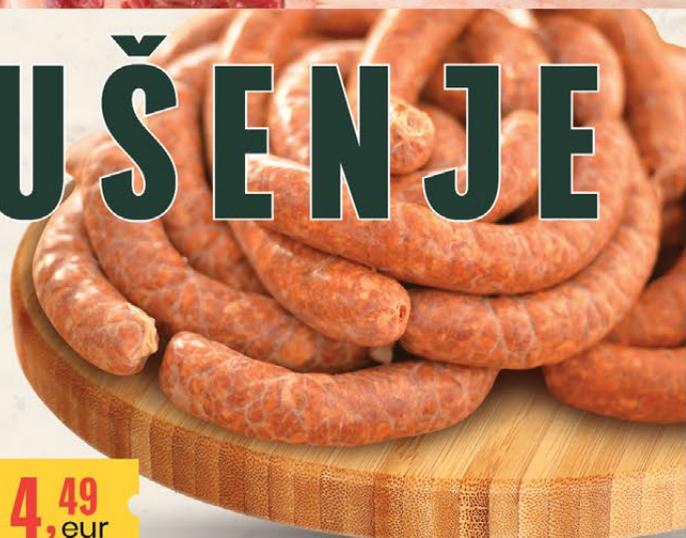


3,69
eur

**Svinjska
potrbušina**
sa kostima
1 kg



ESO ZA SUŠENJE



2,75,eur

Svinjska crijeva za njevušku kobasicu
1kg



4,49,eur

Svježa njevuška kobasica
1kg



Njevuška kobasica
pripremi vrhunski specijalitet

- 7,5kg svinjskog mesa
 - 3kg tvrde slanine
 - 200g soli
 - 3-4 čena bijelog luka
 - 30g bibera
 - 100g mljevene paprike
- Meso puniti u svinjska crijeva za njevušku kobasicu i pustiti da odleži 24h. Kobasicu zatim treba dimiti 5-6 puta po 3h na hladnom dimu bukovog drveta.

2,99,eur

Carska rebra
1kg



1,99,eur

Juneće mesnate kosti
1kg



0,99,eur

Svinjske mesnate kosti
1kg



5,49
eur

**Pančeta
svježa**
1kg



1,09
eur

**Tjestenina
Penne Lisce
N°71 Conad**
500g



Pasta koja je prevazišla granice svog grada

- Penne Lisce N°71 Conad 500g
- 200g pančete
- 300ml Conad paradajz pirea
- 1 čen bijelog luka
- 1 glavica crnog luka
- Začini po ukusu
- Parmezan po ukusu

Sitno isjeckaj crni luk i kratko ga proprži na zagrijanom ulju. Zatim dodaj isjeckanu pančetu i proprži dok pančeta ne dobije rumenu boju. Na kraju dodaj paradajz pire i začine. Promiješaj sa skuvanom tjesteninom i pospi parmezanom.

0,79
eur

**Paradajz pire
Conad**
500g





ZDRAVO SVJEŽE SIGURNO

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 tunamenu, dostavljaju se uodgovarajući maloprodajni objekat.





9,99
eur

**Pršut
u kocki**
1 kg

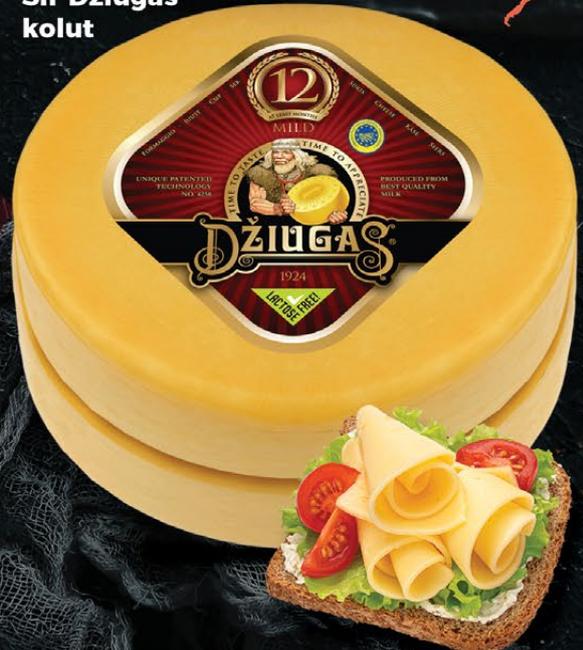


1,39
eur

**Crne masline
Conad**
350g



**Sir Džiugas
kolut**





Sir koji je osvojio srca potrošača!

SIR DŽIUGAS SE PRAVI OD SAMO 3 SASTOJKA:
KRAVLJEG MLIJEKA, SOLI I ENZIMA.

NE SADRŽI LAKTOZU NITI KONZERVANSE.
IDEALAN JE IZBOR ZA UŽINU, DORUČAK I VEČERU.

13,49
eur

Vrhunsko vino
crveno Vranac
Barrique Plantaže
0.75l



ZA ONE KOJI ŽELE VEĆ OSUŠENO

9,49
eur

Suvi vrat
Montstate
1kg



8,99
eur

Suva pečenica
Montstate
1kg



15,99
eur

Govedi pršut
Montstate
1kg



9,49
eur

Suva pančeta
Montstate
1kg



7,99
eur

Njeguška
kobasica
Montstate
1kg



AROMA

CONTTO

city

Ponuda traje
od 17.11. do 31.12.2022.
ili do isteka zaliha.

Za eventualne štamparske greške ne preuzimamo odgovornost. Fotografije proizvoda su simbolične. Popust se obračunava na kasi i ne sabira se. Popust ne važi na akcijske artikle. Ponuda važi dok traju zalihe. Molimo vas za razumjevanje ukoliko svi oglašeni akcijski artikli iz ovog lista nisu 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, Conto i City markete.