

bofrost*



7144 Fior di Latte di Bojano

Vrhunsko remekdjelo sirara iz pokrajine Molise! Karakterističnog oblika po čemu se razlikuje od ostalih mozzarella. Rezanjem otkriva svoju kremastu unutrašnjost, a nakon kušanja čini vam se da ste popili čašu najkvalitetnijeg mlijeka. Prema moliškoj tradiciji poslužuje se samo s malo maslinovog ulja, ali zbog svog okusa i kremoznosti ovaj je sir izvrstan i za pripremu raznih jela.

| 170 g | 27 kn | € 3,58 |

Novost



Da biste u potpunosti uživali u savršenom delikatnom okusu savjetujemo da sir ostavite 15-ak minuta na sobnoj temperaturi prije kušanja.



Vrhunska remek- djela talijanskih majstora sirara

Naš odabir najboljih svježih proizvoda

bofrost*

Omiljena neodoljiva svježina

7002 Pletenica Mozzarella di Bufala Campana DOP

Posebnost bivoljeg mlijeka i strast majstora sirara isprepletene su ovom ekskluzivnom specijalitetu u dva formata: pletenica od 250 g i ona velika od čak 1 kg. Ručno znalački isprepletana, na vaš stol dolazi samo par dana nakon proizvodnje i nudi vam pun okus proizvoda koji je pripremljen s ljubavlju. Idealan je sastojak svih laganih, ljetnih menua.

Ocijedena neto masa 250 g
| 250 g | 47 kn | € 6,24 |

7017 Pletenica Mozzarella di Bufala Campana DOP

Ocijedena neto masa 1000 g

| 1000 g | 169 kn | € 22,43 |

7018 Mozzarella di Bufala Campana DOP Bez Laktoze

Proizvedena od mlijeka talijanskih vodenih bivolica, **bez laktoze**, laganog i delikatnog okusa. Idealno se slaže s vama omiljenim povrćem.

| 125 g | 29 kn | € 3,85 |



7001 Mozzarella di Bufala Campana DOP

Proizvedena od prvoklasnog bivoljeg mlijeka s oznakom zaštićenog podrijetla izvršno se slaže s usoljenim inćunima i sušenim rajčicama.

| 250 g | 42 kn | € 5,57 |



Kraljica svih talijanskih sireva

7003

Burrata di Bufala

Savršenstvo talijanskih sireva: proizvedena od bivoljeg mlijeka i kravljeg vrhnja: tanki sloj bivolje mozzarelle čuva kremasti nadjev od kravljeg vrhnja i komadića mozzarelle.

| 125 g | 27 kn | € 3,58 |



3



7030 Mozzarella di Bufala Campana DOP u kuglicama

Nadaleko poznate kuglice mozzarelle di Bufala Campana DOP, savršene su za razna ljetna jela, pružaju neodoljiv zalogaj u raznim salatama ili hladnoj tjestenini. A savršen su dodatak i našim pizzama.

| 10 kom = 250 g |

| 44 kn | € 5,84 |

Savršeno kremast



7047

Krem sir „Piemonte“

Krem sir od alpskog mlijeka, slatkog okusa i fine mliječne arome. Iako je stvoren kao namaz, savršeno obogaćuje sve vaše recepte zbog svoje kremaste konzistencije.

| 200 g | 27 kn | € 3,58 |



bofrost*

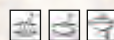
Za ljubitelje intenzivnijih okusa

Sir Tomino idealan je za sve ljubitelje kremaste konzistencije sireva. Jednostavno ga kratko ispecite na tavi ili roštilju i uživajte u kremastom savršenstvu. Idealno se sljubljuje uz pečeno ili pirjano povrće ili razne nareske po želji.



7025 Tomino

Mlijeko 100% s podnožja Alpa i tradicionalna receptura sastojci koji ovaj sir čine jedinstvenim. Dovoljno je samo par minuta na grilu ili tavi kako bi se unutrašnjost rastopila i tako stvorila izvanrednu delikatesu.

 2 kom = 180 g |

| **32 kn | € 4,25 |**

Novost

7056 Camembert di Bufala

Sir camembert od mlijeka talijanskih bivolica, mekan i kremast, prekriven finom bijelom koricom.

Karakterizira ga jak slatkast okus i idealan je u kombinaciji s prepečenim kruhom i pjenušavim bijelim vinom.

| 250 g | **67 kn | € 8,89 |**



Najbolje iz Valtelline



Valtellina je jedinstveno područje u Italiji, okruženo impozantnim vrhovima Alpa gdje čist zrak miriše po finim stvarima. Ovdje se smjestila mljekara „La Latteria di Chiuro, gdje nastaju delicije koje vam preporučujemo i čija se proizvodnja bazira na jednostavnim temeljima: pažljiva prehrana stoke, briga o okolišu i inovativnost.

7161

Maslac della Valtellina

Dobiven iz vrhnja od svježeg mlijeka, naš je maslac fin baš kao i mlijeko iz kojeg nastaje. Izvrstan je za pripremu slastica, a namazan na kruh ili prepečenac prava je delicija.

| 125 g | 24 kn | € 3,19 |



Novost

bofrost*

Najbolje iz Valtelline



Novost

Mliječni desert

7114 Panna Ghiotta
MOU

| 120 g |
| 19 kn | € 2,52 |

7112 Panna Ghiotta
PISTACIJA

| 120 g |
| 19 kn | € 2,52 |

7113 Panna Ghiotta
KAKAO

| 120 g |
| 19 kn | € 2,52 |

7115 Panna Ghiotta
BIANCA

| 120 g |
| 19 kn | € 2,52 |

Mliječni deserti Panna Ghiotta su deserti od slatkog vrhnja, iznimne kremoznosti, a nudimo vam ih u 4 fantastična okusa.

Savršen spoj najfinijeg jogurta i vrhunskog voća



Kremast i bogat prirodnim okusima, naš jogurt dolazi u nekoliko ekskluzivnih okusa. Sljubljen s izuzetnim ekstra voćnim džemovima namijenjen je svima koji vole prirodne okuse i ne namjeravaju se odreći finih i ukusnih delacija pripremljenih kao što su se i nekoć pripremale.

Džemovi koji su sljubljeni s Jogurtom načinjeni su od odabranog voća udruge Cooperativa il Sentiero, odnosno voća koje je ubrano u vlastitim voćnjacima ili preuzeto od malih lokalnih dobavljača. Voće, koje je srce jogurta, kao i mlijeko podrijetlom je iz najboljeg uzgoja, te se prije proizvodnje podvrgava učestalim i strogim kontrolama.

il sentiero nel campo
PRODUZIONI AGRICOLE
COOP. SOCIALE IL SENTIERO MORBEGNO



**7077 Yogurt
MARELICA**



**7079 Yogurt
ŠUMSKO VOĆE**



**7080 Yogurt
JAGODA**

**Naši fini i kremasti jogurti
u čak 7 različitih okusa.**

| 150 g |
| 14 kn | € 1,86 |

**7076 Yogurt
NATUR**



Jogurt natur
od sada i u većem
pakiranju
od 500 g.

**7116 Yogurt
NATUR - 500 g**
| 29 kn | € 3,85 |



**7126 Yogurt
KAVA**



**7078 Yogurt
BOROVNICA**

Novost

**Nov okus, novo kremasto
iznenađenje za vaše nepce.**

**7154 Jogurt
Nar i Malina**

Izvrstan ekstra džem
od nara i maline u kombinaciji
s kremastim jogurtom
oduševit će vas svojim
osvježavajućim okusom.

| 150 g | 14 kn | € 1,86 |



**5+1
gratis**

**ODABERITE
5 BOČICA
istih ili različitih*
A ŠESTU VAM POKLANJAMO**

*odaberite između proizvoda 150 g:
7076, 7077, 7078, 7079, 7080, 7126 i 7154.

bofrost*

Ferrarini je vrhunski talijanski proizvođač suhomesnatih proizvoda, duge povijesti gdje postoji ljubav i strast kako bi okusi zadržali izvoran karakter svog podrijetla.

7136 Mortadella „Italiana“

Upotreba strogo selekcioniranog mesa, aromatičnost originalne recepture s 21 prirodnim začinom i duga i pažljiva priprema daruju taj karakterističan okus i neodoljiv miris zbog kojih je ova talijanska suhomesnata delicija nezamjenjiva. A dodatne pistacije i bademi samo zaokružuju to savršenstvo.

| 100 g | 24 kn | € 3,19 |

Novost

FERRARINI

Novost

7135 Kuhana Šunka „Italiana“

Skrivena receptura s čak 21 začinskim biljem, nezamjenjiv okus i fantastična aroma tajna su ove vrhunske i cijenjene suhomesnate delicije. **Bez laktoze i mliječnih proteina, bez glutena i bez dodanih polifosfata.**

| 100 g | 29 kn | € 3,85 |

FERRARINI

Izbor iz talijanske gastronomije



Odabir vrhunskih talijanskih suhomesnatih svježih proizvoda u praktičnom pakiranju.

7137 Pršut „Italiano“

Nakon najmanje 20 mjeseci zrenja od kvalitetnog svinjskog buta dobiva se jedinstven i neponovljiv proizvod. Dozrijevanjem se naglašava delikatan okus koji ne blijedi, kao i intenzivna rafinirana aroma.

| 90 g | 47 kn | € 6,24 |

Novost

FERRARINI

