



Chef Essentials

Autentične recepture
od kuvara za kuvare!



Chef Essentials

Od bujona
i umaka
do gotovih
jela

Svježe
i smrznuto

Bolja kontrola
troškova i smanjena
potreba za radnom
 snagom

Kuvano po
autentičnim
tradicionalnim
recepturama

Višenamjenska
upotreba

Bez oscilacija
u kvalitetu

Selekcija pažljivo
probranih lokalnih
namirnica

100% prirodni
sastojci bez
konzervansa
i aditiva

Aurelia
Chef Essentials,
od kuvara
za kuvare!

O nama

- ✓ Kompanija Naše klasje posluje od 2001. godine i najveći je hrvatski proizvođač svježe tjestenine na tržištu prisutne pod vlastitim brendom Aurelia
- ✓ Naša priprema hrane bazirana je na održivosti, sezonalnosti i lokalnosti probраних namirnica pa su sve recepture razvijane u saradnji s hrvatskim kuvarima i prema najvišim standardima
- ✓ Sve se priprema od svježih i visoko kvalitetnih namirnica prema autentičnim recepturama i tradicionalnim načinima pripreme



Chef Essentials

Aurelia Chef Essentials ASORTIMAN

BUJONI

UMACI

GOTOVA
JELA



BUJONI

Povrtni bujon

- ✓ Pripremljen od svježeg dnevno probranog povrća
- ✓ Bez soli, pojačivača ukusa, koncentrata, ekstrakata i konzervansa (clean label)
- ✓ Idealan za pripremu supa, variva, umaka i ostalih jela na povrtnoj bazi
- ✓ Koristi se u razrijeđenju 2x, a zavisno od primjene i do 5x

SMRZNUTO

Jedinično pakovanje: kesa 1 kg (neto)

Transportno pakovanje: 5 x 1 kg

Čuvati u zamrzivaču na -18°C do 18 mjeseci



Chef Essentials

Bujon od kozica

- ✓ Pripremljen od dnevnog ulova kvarnerskih kozica i svježeg povrća
- ✓ Bez soli, pojačivača ukusa, koncentrata, ekstrakata i konzervansa (clean label)
- ✓ Intenzivnog i zaokruženog ukusa, idealan za pripremu rižota, umaka, supa i ostalih jela na bazi ribe i morskih plodova
- ✓ Koristi se u razrijeđenju 3x, a zavisno od primjene i do 7x

SMRZNUTO

Jedinično pakovanje: kesa 1 kg (neto)

Transportno pakovanje: 5 x 1 kg

Čuvati u zamrzivaču na -18°C do 18 mjeseci



Chef Essentials



UMACI

Demi-Glace

- ✓ Pripremljen od pečenih junećih i telećih kostiju dugotrajnim kuvanjem sa svježim povrćem i uz dodatak prirodnih začina
- ✓ Bez soli, pojačivača ukusa, koncentrata, ekstrakata i konzervansa (clean label)
- ✓ Izrazito ugodnog mirisa i bogatog ukusa, idealan za mesna pečenja, supe, variva, umake i ostala jela mesnog karaktera
- ✓ Koristi se u razrijeđenju 3x, a zavisno od primjene i do 10x

SVJEŽE

Jeđinično pakovanje: kantica s poklopcem 750 g (neto)

Transportno pakovanje: 4 x 750 g

Čuvati u frižideru na +2°C do +8°C do 4 mjeseca



Chef Essentials

Salsa



- ✓ Pripremljena dugotrajnim kuvanjem pomno odabranih vrsta paradajza i svježeg povrća uz dodatak maslinovog ulja, bijelog luka i svježeg bosiljka
- ✓ Bez pojačivača ukusa, koncentrata, ekstrakata i konzervansa (clean label)
- ✓ Bogatog ukusa, idealan umak u pripremi jela od svježih tjestenine, raznih jela na povrtnoj i mesnoj bazi ili kao snack

SVJEŽE

Jedinično pakovanje: kesa 2 kg (neto)

Transportno pakovanje: 2 x 2 kg

Čuvati u frižideru na +2°C do +8°C do 2 mjeseca



Chef Essentials



GOTOVA JELA

Bolognese

- ✓ Pripremljen od svježeg pažljivo odabranog mesa lokalnih uzgajivača dugotrajnim kuvanjem sa svježim povrćem uz dodatak mesnog bujona i prirodnih začina
- ✓ Bez pojačivača ukusa, koncentrata, ekstrakata i konzervansa (clean label)
- ✓ Bogatog i zaokruženog ukusa bez intenzivnih aroma, prihvaćen od velikog broja profesionalaca (odabrali kuvari za kuvare)
- ✓ Idealan uz svježiju tjesteninu ili Lasagne alla Bolognese

SVJEŽE

Jedinično pakovanje: kesa 2 kg (neto)
Transportno pakovanje: 2 x 2 kg
Čuvati u frižideru na +2°C do +8°C do 2 mjeseca

SMRZNUTO

Jedinično pakovanje: kesa 1 kg (neto)
Transportno pakovanje: 5 x 1 kg
Čuvati u zamrzivaču na -18°C do 18 mjeseci



Chef Essentials

Delikatesni juneći gulaš

- ✓ Pripremljen od svježeg pažljivo odabranog mesa lokalnih hrvatskih uzgojivača
- ✓ Meso se marinira i zasebno peče prije dugotrajnog kuvanja sa svježim povrćem uz dodatak mesnog bujona i prirodnih začina
- ✓ Bez pojačivača ukusa, koncentrata, ekstrakata i konzervansa (clean label)
- ✓ Bogatog i zaokruženog ukusa bez intenzivnih aroma, prihvaćen od velikog broja profesionalca (odabrali kuvari za kuvare)
- ✓ Idealan za samostalnu konzumaciju ili uz prilog od svježe tjestenine

SWJEŽE

Jedinično pakovanje: kesa 2 kg (neto)
Transportno pakovanje: 2 x 2 kg
Čuvati u frižideru na +2°C do +8°C do 2 mjeseca

SMRZNUTO

Jedinično pakovanje: kesa 1 kg (neto)
Transportno pakovanje: 5 x 1 kg
Čuvati u zamrzivaču na -18°C do 18 mjeseci



Chef Essentials



An aerial photograph of a lush green landscape. A winding river flows through the center, bordered by a dense line of trees. To the left, there are fields, some of which appear to be harvested or fallow. In the bottom left corner, a portion of a building with a red-tiled roof is visible. The overall scene is bright and sunny, with clear shadows cast across the terrain.

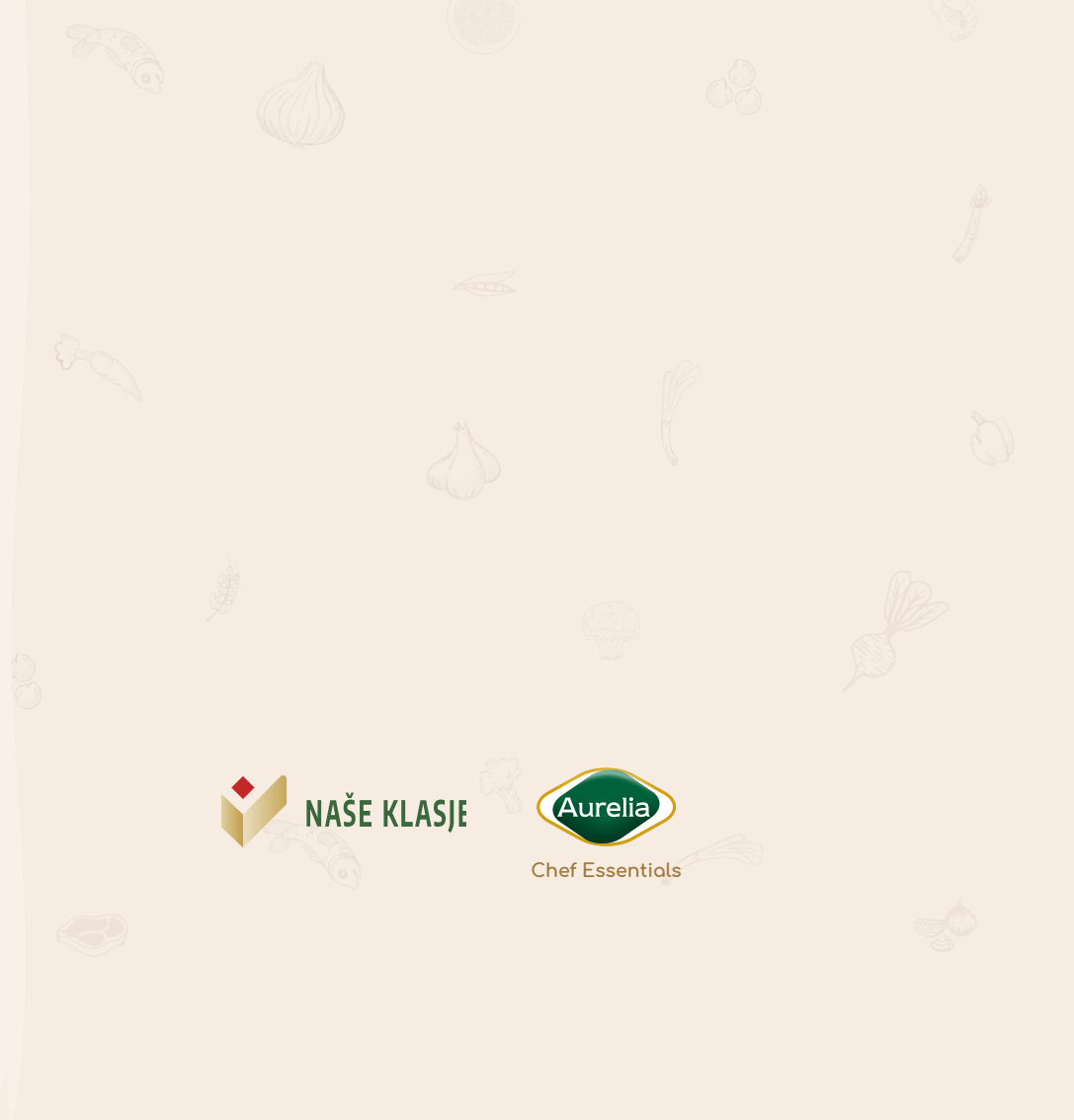
ZELENA KUĆA

Fabrika Naše klasje je zelene boje i zovu je „Zelena kuća“ jer proizvodnju nastojimo organizovati na što „zeleniji“ način, vodeći brigu o okolini. Koristimo materijale koji se mogu reciklirati, razvrstavamo otpad, koristimo sredstva za čišćenje koja ne djeluju štetno na okolinu, pratimo kvalitet otpadnih voda, koristimo isključivo električnu energiju i plin, primjenjujemo tehnologiju recirkulacije energije, te se vodimo načelima energetske efikasnosti i štednje.

Freon free - Među prvima u Hrvatskoj ugradili smo rashladni sistem koji ne koristi freonske gasove, jer su freonski gasovi izuzetno štetni za ozonski omotač.

Recirkulacija energije – Ugrađen je štedljivi sistem recirkulacije energije pa se toplinska energija oslobođena hlađenjem koristi za pripremu pare i grijanje.

Najmoderniji uslovi rada - U novoj fabrici osigurani su najmoderniji uslovi rada kao što su funkcionalni prostori s puno prirodnog svjetla, sistemi grijanja i hlađenja s rekuperacijom vazduha te pogled na predivan krajolik.



NAŠE KLASJE



Chef Essentials