



ŠKORPION
FOOD SERVICE

KATALOG
PROIZVODA



ŠKORPION FOOD SERVICE

Jedan od najbrže rastućih sektora u Evropi je upravo **HoReCa**. Iz tog razloga naš prodajni tim razvio je poseban kanal prodaje. Uzimajući u obzir da je Crna Gora i turistička destinacija, kontinuirano pratimo želje i potrebe kupaca, kako u sezoni tako i van nje. Zato ovom sektoru posvećujemo posebnu pažnju pa za potrebe **HoReCa** kupaca nudimo širok asortiman artikala najpoznatijih evropskih brendova, koji čine dio neizostavnih sastojaka vaše kvalitetne ponude. Veliki izbor vrhunskih proizvoda uz odličnu distributivnu podršku, razlog je više da kontaktirate naš prodajni tim koji će u najkraćem roku za vas obezbijediti najpovoljnije tržišne uslove i kvalitetnu podršku vašem poslovanju.



- **PREKO 30** GODINA ISKUSTVA
- **13** RAZLIČITIH KATEGORIJA PROIZVODA
- **PREKO 95** RENOMIRANIH EVROPSKIH BRENDOVA
- **PREKO 1300** DOSTUPNIH ARTIKALA
- **DOSTAVA NA TERITORIJI ČITAVE CRNE GORE**
- **SAVREMENI DISTRIBUTIVNI CENTAR**



“ŠKORPION” d.o.o., Trebinjska b.b. Servisna zona,
85347 Igalo, Herceg Novi, Crna Gora

- ✉ prodaja@skorpion.me
- 🌐 www.food-service.me
- 📷 [skorpion_food_service](https://www.instagram.com/skorpion_food_service)



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Trajno mlijeko 2,8 % mm bez čepa	1l
2.	Mlijeko cafe	1l
3.	Lagano jutro mlijeko bez laktoze	1l
4.	Čokoladno mlijeko	1l
5.	Trajno mlijeko 2,8 % mm	1l
6.	Trajno mlijeko 2,8% mm boca	1l

r.b.	naziv artikla	normativ
7.	Trajno mlijeko 3,8% mm boca	1l
8.	Trajno mlijeko 1,5% mm	1l
9.	Trajno mlijeko 3,8% mm	1l
10.	Maslac	250g
11.	Maslac doza	10g



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Čvrsti jogurt u čaši 3,2%mm	180g
2.	Jogurt 3,2%	1kg
3.	Jogurt 3,2%	1,5l
4.	Tekući jogurt u čaši 3,2%mm	180g
5.	Tekući jogurt light 0,5% mm	180g

r.b.	naziv artikla	normativ
6.	Lagano jutro jogurt bez laktoze 1,5mm	500g
7.	Kefir I LOVE natur	1kg
8.	Dukat voćni jogurt šumsko voće	1l
9.	Dukat voćni jogurt jagoda	1l



DUKATOS

SVJEŽINA LJETNJIH UKUSA



DUKAT



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Dukatos jogurt natur kantica	400g
2.	Dukatos jogurt natur	150g
3.	Dukatos jogurt voćni - više vrsta	150g

ŠKORPION
HERCEG NOVI - MONTENEGRO



Posvećen buđenju kuvara u vama



Tri NOVA dezerta dok kažeš keks!



Gotove kreme s
pravim vrhnjem



Priprema u 3
jednostavna &
brza koraka



Gotovo za
5 minuta



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Brzo&Fino vrhnje za šlag	500g
2.	Brzo&Fino Lagano vrhnje za kuvanje	500g
3.	Brzo&Fino vrhnje za kuvanje	500g
4.	Brzo&Fino umak Šampinjoni	200ml
5.	Brzo&Fino umak Bechamel	200ml
6.	Brzo&Fino umak Tri papra	200ml

r.b.	naziv artikla	normativ
7.	Brzo&Fino krema Panna cotta	1kg
8.	Brzo&Fino krema Tiramisu	1kg
9.	Brzo&Fino umak Vanila	500g
10.	Brzo&Fino vrhnje za kafu	10x10g
11.	Brzo&Fino vrhnje za kuvanje	1l
12.	Brzo&Fino vrhnje za kuvanje HDPE boca	1kg

Uzmi najbolje parče života. **PRÉSIDENT**



Vrhunski kvalitet
i bogatstvo ukusa!



Président je globalno najsnažniji brend Lactalis Grupe i ujedno najjači brend sireva u svijetu, koja pod svoje okrilje okuplja samo najbolje autohtone proizvode.

Nenadmašan spoj tradicije, umijeća i strasti u proizvodnji najrazličitijih vrsta sireva i maslaca, ključ je dugogodišnjeg uspjeha Président brenda, koga odlikuju vrhunski kvalitet i bogatstvo ukusa i aroma.

Kod nas se pod brendom Président nalaze svi proizvodi iz kategorije sireva, maslaca i krema za kuvanje. Među njima, najsnažniju ulogu imaju Somborska, zatim Domaći Mladi sir, President maslac, kao i topljeni sirevi i meki sirevi sa plemenitim plijesnima, poput Brie-a i Camembert-a.

Uživajte u trenucima inspirisanim ukusom kome se raduju svi članovi porodice!



PRÉSIDENT



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Maslac	200g	5.	Le Blue meki sir sa plavim plijesnima	100g
2.	Maslac	10g	6.	Topljeni sir natur	140g
3.	Brie	200g	7.	Ribanac	200g
4.	Camembert	250g	8.	Ribanac	15kg

No. 1 u sirevima



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Somborska feta limenka	10kg	6.	Zagrebački sir	375g
2.	Somborska feta	900g	7.	Topljeni sir Picok classic	140g
3.	Mladi sir	500g	8.	Topljeni sir Picok dimsi	kg
4.	Svježi posni sir	500g	9.	Bjelovarski slani sir	kg
5.	Mladi kajmak	500g			

r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Gouda 48% m.m	kg	4.	Cheddar 50% m.m	kg
2.	Edamer 40% m.m	kg	5.	Tilsiter 45% m.m	kg
3.	Trapist 45% m.m	kg	6.	Emmental Bavarese min.45%mm	kg



Čuveni plavi sir Bergader Edelpilz od sada i na vašim stolovima!

Bergader Edelpilz sir se proizvodi od svježeg mlijeka iz alpskog regiona u Bavarskoj od 1927. Recept je i dalje isti. Čuven po svom vrhunskom kvalitetu daleko izvan granica Evrope, ovaj klasik Bergader obožavaju poznavaooci sira širom svijeta.

Još uvijek se pravi po originalnom receptu osnivača iz 1927:

Bergader Edelpilz je oštar sir sa plavim venama napravljen od kravljeg mlijeka i fine plave plijesni (50% masti u suvoj materiji). Ovaj sir proizvodi se od najkvalitetnijeg mlijeka sa bavarških Alpa. Krave se hrane sočnom travom sa zelenih pašnjaka punih mirisnog bilja u ovom nevjerovatno lijepom pejzažu koji Bergader Edelpilz daje jedinstven ukus.

Može se kombinovati sa pavlakom ili krem sirom u brze i ukusne kuglice od sira koje se mogu oplemeniti začinima, sjemenkama ili orasima za užinu odličnog ukusa I izgleda

Preporučeno uparivanje vina: robusna crvena vina sa niskim sadržajem kisjeline, kao i bijela vina.

- Proizvedeno u potpunosti bez aditiva i konzervansa
- Napravljeno po tradicionalnoj recepturi iz 1927
- Njegov jedinstveni ukus potiče od zanatske proizvodnje i prirodnog procesa sazrijevanja
- Sazreo prirodnim procesom, koji se ogleda u nijansama boja na površini sira – pravi znak kvaliteta!
- Savršeno za prečišćavanje sosova i preliva
- Idealno za topljenje preko gratiniranih jela ili za punjenje mesa, ribe i povrća
- Prekriveno jestivom korom
- Bez glutena



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Bergader sir sa plavim plijesnima blok	kg
2.	Bergader sir sa plavim plijesnima	100g



Rođen iz tradicije duge preko 100 godina,
Zanetti stvara italijanske sireve
tipičnog i zaštićenog porijekla



Ljubitelji sira znaju zašto!



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Parmezan krug	16kg	5.	Pecorino Romano	200g
2.	Parmezan	80g	6.	Grana Padano	2kg
3.	Parmezan	40g	7.	Grana Padano	200g
4.	Parmigiano Reggiano star 30 mjeseci	200g	8.	Grana Spico	2kg



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Mascarpone	500g
2.	Mascarpone	250g
3.	Ricotta Toscanella – kozja tvrda ricotta	kg
4.	Mozzarella di Bufala	125g
5.	Maslac 82% m.m.	kg



Galbani je jedan od najprestižnijih prehrambenih italijanskih kompanija širom svijeta , puna istorije i tradicije, a istovremeno okrenut ka budućnosti i inovacijama. Osnovana 1882. Godine Galbani je postao reper za mliječne proizvode, kao vodeći dobavljač italijanskim sirom. Danas Galbani je broj 1 sir u Italiji, a prodaje preko 300 proizvoda u 80 zemalja, što ga čini vodećim izvoznikom italijanskih sireva u svijetu.



Napravljena po posebnoj recepturi. Zahvaljujući malom sadržaju vode, savršena je za kuvanje, jer se topi u vrućim jelima ne ostavljajući ostatak vode, pa daje ekstra topivost i rastegljivost. Zato je omiljeni izbor profesionalnih kuvara u Italiji.

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Galbani mozzarella	125g
2.	Galbani mozzarella Maxi	200g
3.	Gorgonzola Erborinato	1/8
4.	Galbani mozzarella Mini	150g

r.b.	naziv artikla	normativ
5.	Galbani Ricotta Cremoso	250g
6.	Mozzarella Filante	2kg
7.	Mozzarella Cucina	400g

FRICO MAASDAM WHEEL



A unique cheese, easy to recognise due to its characteristic air-bubbles that arise during the natural maturation



Holandski sirevi Frico sa tradicijom od preko 110 godina poznati su i omiljeni širom svijeta. Napravljeni od svježeg mlijeka frizijskih krava, sirevi prirodno sazrijevaju, a prave ih iskusni majstori po tradicionalnim receptima, koristeći modernu tehnologiju. Frico koristi samo vrhunske sastojke kako bi osigurao autentični ukus čiste prirode koji odražava zelenilo i zdravlje frizijskog pejzaža. Tri su faktora ključna u proizvodnji ovih sireva: porijeklo, vještina i najbolje iz prirode.

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Frico Masdamer	kg



Paška sirana je je najstarija sirana na ostrvu Pag sa kojim je počela priča o Paškom siru ,najpoznatijem i najnagrađivanijem hrvatskom siru. Plasirali su Paški sir na tržište, dali etiketu, prvi ga poslali na takmičenja i dobili medalje za njega, stvorili od Paškog sira brand za kojeg se danas zna ne samo u Hrvatskoj nego i u cijelom svijetu. Pašku siranu možemo slobodno nazvati "majkom paškoga sira" jer jedina ima više od 65 godina tradicije proizvodnje paškog sira. Paška sirana je dobitnica brojnih međunarodnih i domaćih priznanja.



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Paški kolut - ovčji sir	kg
2.	Paški kolut - ovčji sir 1/4	kg
3.	Pramenko kolut - ovčji sir	kg
4.	Pramenko kolut - ovčji sir 1/4	kg
5.	Dalmatinac kolut - ovčji i kravljji sir	kg
6.	Dalmatinac kolut - ovčji i kravljji sir 1/4	kg

r.b.	naziv artikla	normativ
7.	Primorac kolut - kravljji sir	kg
8.	Primorac kolut - kravljji sir 1/4	kg
9.	Trapist kolut - kravljji sir	kg
10.	Trapist kolut - kravljji sir 1/4	kg
11.	Mediterano kolut - sir sa kaduljom	kg
12.	Mediterano kolut - sir sa kaduljom 1/4	kg



Livanjski Sir

MLJEKARA ORMAN

Dugogodišnja tajna i tradicija proizvodnje
Livanjskog sira unazad četiri generacije
i posebno odabrano mlijeko sa
livanjskih pašnjaka spojeni su u nadaleko
prepoznatljiv i cijenjen
Livanjski sir - Farmersko Blago.

Ponosno možemo reći da na Vaše stolove donosimo
dašak prošlosti i tradicije protkan vrhunskim kvalitetom
i prepoznatljivim ukusom.

Gastro znalci tvrde da ništa ne može da se poredi
sa dobrom kombinacijom
vrhunskog sira i odgovarajućeg vina.
Enolozi ističu da je neraskidiva veza između vina
i sira upravo zato što sir toliko dobro odgovara
vinu da ga uzdiže i čini boljim.

Originalna receptura i tehnologija
stara više stotina godina...



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Livanjski sir Original	kg
2.	Livanjski sir Original 1/4, 1/8	kg
3.	Livanjski sir sa začinskim biljem	kg
4.	Livanjski sir sa začinskim biljem 1/4, 1/8	kg
5.	Livanjski sir sa paprikom	kg
6.	Livanjski sir sa paprikom 1/4, 1/8	kg
7.	Livanjski sir sa biberom i limunom	kg
8.	Livanjski sir sa biberom i limunom 1/4, 1/8	kg
9.	Livanjski sir Selection - star 6 mjeseci	kg

r.b.	naziv artikla	normativ
10.	Livanjski sir Selection - star 6 mjeseci 1/4, 1/8	kg
11.	Livanjski sir Reserve - star 12 mjeseci	kg
12.	Livanjski sir Reserve - star 12 mjeseci 1/4, 1/8	kg
13.	Livanjski sir u ulju - kantica	1,6kg
14.	Livanjski dimljeni sir	kg
15.	Livanjski dimljeni sir 1/4	kg
16.	Livanjski sir Ljubav sira i vina	kg
17.	Livanjski sir Ljubav sira i vina 1/4, 1/8	kg



LJUBLJANSKE MLEKARNE

Sinonim za trajnost, kvalitet, pouzdanost, tradiciju i zdravlje! Sve vrijeme poslovanja slijede se i stvaraju trendovi na tržištu mlijeka i mliječnih proizvoda. Danas je Ljubljanska mlekarna vodeća mljekara i najveći trgovac na veliko s mlijekom i mliječnim proizvodima u Sloveniji i prepoznatljiv ponuđač mliječnih i drugih proizvoda u srednjoj i jugoistočnoj Evropi.



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Jošt normal sir	kg
2.	Jošt dimljeni sir	kg
3.	Jermi dimljeni sir natur	kg
4.	Jermi dimljeni sir sa šunkom	kg



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Topljeni sir classic	140g
2.	Feta	5kg
3.	Kriška	8kg
4.	Toast biljni sir	2,5kg

r.b.	naziv artikla	normativ
5.	Pizza biljni sir	2,5kg
6.	Horeca pavlaka	1kg
7.	Sitan sir	10kg



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Edaminko	kg	5.	Sunny sandwich listići	150g
2.	Gaudeta	kg	6.	Sunny mix topljeni sir	140g
3.	Sunny burger listići	150g	7.	Sunny natur topljeni sir	140g
4.	Sunny toast listići	150g			

r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Jogurt od kozjeg mlijeka	750ml	7.	Zreli kozji sir	kg
2.	Jogurt od kozjeg mlijeka	350ml	8.	Zreli kozji sir	125g
3.	Kozja surutka	750ml	9.	Dimljeni kozji sir	kg
4.	Kozja surutka	350ml	10.	Dimljeni kozji sir	125g
5.	Polutvrđi kozji sir Maestro	kg	11.	Bijeli kozji sir	200g
6.	Polutvrđi kozji sir Maestro	200g	12.	Svježi kozji sir	250g

Voće u modi

**FRUTTIS QUALITY
MADE IN GERMANY**
With good milk from Germany,
the Netherlands and Belgium.



Campina



CAMPINA



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Fruttis voćni jogurt jagoda	500g	3.	Fruttis light jagoda/breskva/marakuja	4x125g
2.	Fruttis voćni jogurt kajsija	500g	4.	Fruttis light borovnica/šumsko voće	4x125g
			5.	Fruttis light jagoda/trešnja	4x125g
			6.	Fruttis light kajsija/malina	4x125g



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Fruttis sahnne jagoda/trešnja	4x125g	5.	Puddis miješani puding vanila/čokolada	4x125g
2.	Fruttis sahnne jagoda/breskva/marakuja	4x125g	6.	Puddis puding vanila	4x125g
3.	Fruttis sahnne banana/kruška/breskva	4x125g	7.	Cessibon šlag u spreju natural	250g
4.	Puddis puding čokolada	4x125g	8.	Cessibon šlag u spreju topping	250g



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	The Bridge BIO napitak od riže	1l
2.	The Bridge BIO napitak od riže s bademom	1l
3.	The Bridge BIO napitak od riže s lješnikom	1l
4.	The Bridge BIO napitak od soje	1l
5.	The Bridge BIO napitak od badema	1l



HOPLA



Siguran
uspjeh!

Hopla profesionalni sos za
kuvanje i prelive –
– kremasti ukus

Hopla Professional
Cooking & Dressing Sos
je izuzetno raznovrstan
sos, odličan za kuvanje i za
pripremu ukusnih i laganih
receptata, pogodan za topla i
hladna jela. Idealan sastojak
u raznim receptima, kako
tjestenina, tako i prvih jela i
glavnih jela



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Hopla Cooking and Dressing sos	1000ml	5.	Perfect Crem pavlaka za kuvanje	1000ml
2.	Hopla vrhnje za kuvanje	500ml	6.	Vegetalcrem pavlaka za kuvanje	1000ml
3.	Hopla vrhnje za šlag	200ml	7.	Vegetalcrem pavlaka za kuvanje	500ml
4.	Hopla vrhnje za šlag	1000ml			

ŠKORPION
HERCEG NOVI - MONTENEGRO



Hrvatska kompanija
koja postavlja trendove
u mesnoj industriji
prepoznata je kao
vodeći brend u cijeloj
regiji.

PIK VRBOVEC - tradicija duga osamdeset godina

Počeci PIK-a sežu u davnu 1938. godinu kada je s radom započela tvornica suhomesnate robe, a danas je riječ o najmodernijem pogonu u ovom dijelu Europe koji zapošljava više od 1800 ljudi.

PIK se ponosi dugom tradicijom iza koje stoje generacije potrošača koje su uz PIK odgajale svoje najmilije, sklapale prijateljstva u školskim klupama, smijale se, voljele, družile uz napete utakmice i filmske maratone. Upravo u takvim trenucima leži vrijednost PIK-a i motivacija za rast i razvoj kompanije pod sloganom:
“Imamo PIK na prave stvari”.

PIK Vrbovec bavi se
proizvodnjom, prodajom
i distribucijom
svježeg crvenog mesa
i mesnih prerađevina.
Kompanija ima 80 godina
dugu tradiciju iza koje
stoji predan rad
zaposlenih
koji svakodnevno
pokreću proizvodnju.





PIK



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Šunka u ovitku	kg	6.	Mortadela s maslinama	kg
2.	Kuhana šunka	kg	7.	Čureća dimljena šunka	kg
3.	Presovana šunka	5kg	8.	Čureća prsa u ovitku	2,5kg
4.	Šunka za pizzu	kg	9.	Sendvič šunka	2,5kg
5.	Mortadela	kg			

ŠKORPION
HERCEG NOVI - MONTENEGRO



NOVO

Čureće

ŠUNKE

Svaka je puna proteina lagana i fina.



Priraduo
bogata
proteinima

S niskim
sadržajem
masnoće

0% BEZ:
POJAČIVAČA AROMA
GLUTENA I SOJE
-88% SOLI*



PIK



AIA



1



2



3



4



5



6



7



8



9



1



2



3



4

r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Dimljena vratina u crijevu	kg	6.	Debrecinka kobasica	440g
2.	Budola	kg	7.	Pizza salami	500g
3.	Svinjska mast	kg	8.	Pizza pepperoni salami	500g
4.	Kranjska kobasica	300g	9.	Sjeme šunka u ovitku	2,5kg
5.	Roštiljska kobasica	460g			

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Gran Podere čureća prsa	3kg
2.	Wudy viršle XXL	360g
3.	Wudy viršle classico Maxipack	1kg
4.	Wudi cocktail mini viršle	1kg



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Pileća prsa u ovitku Pollo	kg
2.	Pileći parizer	kg
3.	Pileća pašteta Pollo	30g

r.b.	naziv artikla	normativ
4.	Bosanski sudžuk Premi	400g
5.	Govedi pršut Premi	kg
6.	Govedi pršut	kg



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Sardina u biljnom ulju	105g
2.	Tuna fileti u biljnom ulju	105g
3.	Skuša fileti u biljnom ulju	105g
4.	Skuša provencale	105g
5.	Skuša piknik	105g
6.	Osljč a la bakalar	105g
7.	Tunjevina komadi u ulju	1075g



- ✓ Italijanski proizvodi vrhunskog kvaliteta
- ✓ Bez vještačkih dodataka
- ✓ Bez dodataka mlijeka i mlječnih proizvoda
- ✓ Idealni za ukusne i brze obroke i užine



ROBERTO



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Bijeli hljeb	400g
2.	Integralni hljeb	400g
3.	Pane Carre	330g
4.	Essenza Maxi toast	500g



1



2



3



4



5



6



7



1



2



4



3



5



6



7



8

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Hamburger	300g
2.	Hot dog	250g
3.	Pane maxihamburger sesamo	300g
4.	Tortillas	240g

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Dvopek integralni	480g
2.	Dvopek classic	480g
3.	Savoiardi Verona	240g
4.	Savoiardi Verona	400g

r.b.	naziv artikla	normativ
5.	Curtiriso riža dugo zmo	5kg
6.	Curtiriso riža Arborio	2x500g
7.	Curtiriso Basmati riža	500g
8.	Curtiriso crna integralna riža	900g



1



2



3

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Corn flakes	1kg
2.	Musli frutta	1kg
3.	Choco shell	1kg



1



2



3



4



5



6



7

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Tagliatelle	250g
2.	Spaghetti	250g
3.	Gnocchi di Patate	400g

r.b.	naziv artikla	normativ
4.	Tortellini Prosciutto Crudo e Formaggio	250g
5.	Tortellini Ricotta e Spinaci	250g
6.	Ravioli Funghi Porcini	250g
7.	Ravioli 4 Formaggi	250g

Prirodna suježa tjestenina

Osim što je nakon kupovine možete iskoristi do roka koji je istaknut na ambalaži, Aurelia tjestenine možete zamrznuti do dana konzumacije. Nije potrebno odmrzavati prije kuvanja. Dovoljno je da je izvadite desetak minuta prije, dok se grije voda i kada je voda proključala ubacite je u lonac. Vrijeme kuvanja je isto kao kada je tjestenina suježa.



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Tortelloni pršut	250g	9.	Crni rezanci	400g
2.	Tortelloni ricotta spanać	250g	10.	Fettuccine	250g
3.	Tortelloni 4 vrste sira	250g	11.	Tortelloni 4 vrste sira	125g
4.	Tortelloni čuretina	250g	12.	Fettuccine s konopljom	10g
5.	Ravioli istarski tartufi	750g	13.	Svježi crni špageti	10x10g
6.	Tortelloni šparoga	750g	14.	Integralni rezanci	10x10g
7.	Tortelloni spanać	750g	15.	Crne fettuccine	500g
8.	Rezanci	500g	16.	Tagliatelle	500g



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Spaghettini	500g	6.	Fettuccine Integrali	250g
2.	Penne	500g	7.	Tagliatelle	250g
3.	Rigatoni	500g	8.	Pappardelle	1kg
4.	Paglia e Fieno	250g	9.	Tagliatelle	1kg
5.	Pappardelle	250g			



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Tagliatelle	500g	7.	Penne Rigate	500g
2.	Gramigna	500g	8.	Vermicelli Tagliati	500g
3.	Farfalle	500g	9.	Spirali	500g
4.	Stelle	500g	10.	Cavatappi	500g
5.	Macaroni	500g	11.	Lumaconi Rigati	500g
6.	Elicoidali	500g	12.	Fidelini	500g



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Penne Rigate	3kg	5.	Cous Cous	500g
2.	Penne Rigate integrale	500g	6.	Lasagne	500g
3.	Penne Rigate tricolore	500g	7.	Spaghetti integrali	500g
4.	Spirali tricolore	500g	8.	Spaghetti	500g



r.b.	naziv artikla	normativ	r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Namjensko brašno T-400	1kg	4.	Pšenično brašno T-500	1kg
2.	Namjensko brašno T-400	5kg	5.	Pšenično brašno T-500	5kg
3.	Namjensko brašno T-400	25kg	6.	Pšenično brašno T-500	25kg



SPECIAL PIZZA NAMJENSKO PŠENIČNO BRAŠNO W350 BRAŠNO SA JAKIM, ELASTIČNIM GLUTENOM

PREDLOG PRIPREME

10 KG BRAŠNA	5,8/6 LITARA VODE (58% / 60%)	300G EKSTRA DEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA (3%)	30G SVEŽEG KVASCA (0.3%)	250G SOLI (2.5%)

PRIPREMA

MESITE TESTO 18/ 20 MINUTA
OSTAVITE GA DA SE ODMARA 30/ 40 MINUTA
OBLIKUJTE LOPTICE ŽELJENE TEŽINE
OSTAVITE LOPTICE OD TESTA DA SE ODMARAJU 1 -2 SATA NA SOBNOJ TEMPERATURI
OSTAVITE TESTO DA NARASTA 24/48 U FRIŽIDERU NA +4 C (DO 72 SATA)
IZVADITE IZ FRIŽIDERA 2 SATA PRE UPOTREBE

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Listovi - kore za pite i savijače	400g
2.	Brašno za pizzu „5 Stagioni“	10/1
3.	Special pizza namjensko pšenično brašno W350	10kg



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Morska so sitna - soljenka	250g
2.	Morska so sitna - soljenka	450g
3.	Morska so sitna	1kg
4.	Morska so sitna	5kg
5.	Morska so sitna	10kg

r.b.	naziv artikla	normativ
6.	Morska so sitna	25kg
7.	Morska so krupna	1kg
8.	Morska so krupna	5kg
9.	Morska so krupna	10kg
10.	Morska so krupna	25kg



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Dijamant jestivo ulje PET 1/1 Z	1l
2.	Dijamant ulje za prženje 3/1 kanister	3l
3.	Dijamant ulje za prženje 18/1 kanister	18l
4.	Classic margarin 5/1	250g
5.	Dijavit 10/1	250g
6.	Industrijski margarin I-1	5,25kg
7.	Pekar L- ind. margarin za lisnata tjest	2kg
8.	Majonez Classic kantica	1l

r.b.	naziv artikla	normativ
9.	Majonez classic kantica	3l
10.	Majonez Classic flakon	470ml
11.	Majonez light	1l
12.	Gastro kulinarni majonez	3l
13.	Biljna mrs kante 1/1	1kg
14.	Biljna mrs kante 2/1	2kg
15.	Biljna mrs 4,8kg	4,8kg



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Kečap blagi	500g
2.	Kečap ljuti	500g
3.	Kečap pizza	500g
4.	Kečap blagi	1kg
5.	Kečap ljuti	1kg
6.	Kečap pizza	1kg

r.b.	naziv artikla	normativ
7.	Preliv Tartar	300g
8.	Preliv Cezar	300g
9.	Preliv Mexicana	300g
10.	Alkoholno sirće	1l
11.	Jabukovo sirće	1l



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Paradajz sos boca	700ml
2.	Paradajz pire duplo koncentrovani	2,2kg
3.	Paradajz pelat	2,5kg
4.	Pizza sos classic	5kg

r.b.	naziv artikla	normativ
5.	Pizza sos sa začinima	5kg
6.	Paradajz pelat	5kg
7.	Sušeni paradajz	1kg
7.	Paradajz pelat od čeri paradajza	1kg



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Njoke	500g
2.	Pesto Genovese	700g
3.	Kopar	314ml
4.	Crne masline bez koštice	5kg
5.	Rezani šampinjoni, u vodi	3kg

r.b.	naziv artikla	normativ
6.	Artičoke u salamuri	390g
7.	Kompot miješano voće	3kg
8.	Kompot od breskve	3kg
9.	Kompot od ananasa	3kg

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Umak od ljutih papričica You Wok	725g
2.	Thai sweet chilli sauce You Wok	250ml
3.	Thai sweet chilli sauce You Wok	700ml
4.	Thai sweet chilli sauce You Wok	1000ml
5.	Sweet&Sour sauce You Wok	250ml

r.b.	naziv artikla	normativ
6.	Sweet chilli sauce You Wok	1000ml
7.	Sweet soy sauce You Wok	1000ml
8.	Teriyaki sauce You Wok	1000ml
9.	Kokosovo mlijeko You Wok	400ml
10.	Soy sauce Sempio	930ml



Probajte tajnu savršenstva.

Savršeno jelo treba da inspiriše emocije kroz kompleksne ukuse. Olitalijin širok spektar začina garantuje provjeren kvalitet i odlične rezultate: razlog zašto je obožavan od strane profesionalnih kuvara širom svijeta.

www.olitalia.com



Kuvaj i ti kao
italijanski kuvar br.1



OLITALIA



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Maslinovo ulje Extra vergine	1l
2.	Maslinovo ulje Extra vergine	250ml
3.	Maslinovo ulje Di sansa	1l
4.	Maslinovo ulje Di sansa	5l
5.	Verdenso nerafinisano maslinovo ulje	1l

r.b.	naziv artikla	normativ
6.	Bijelo sirće	500ml
7.	Aceto balsamico Di Modena	1l
8.	Aceto balsamico Di Modena	250ml
9.	Aceto balsamico Di Modena cream	250ml
10.	Ulje od riže	1l

ŠKORPION
HERCEG NOVI - MONTENEGRO



FARCHIONI



Il Casolare ekstra djevičansko maslinovo ulje iz Farchioni linije hladno presovanih nefiltriranih ulja, nastalo kombinovanjem različitih vrsta maslina što mu daje upečatljivu tamno zelenu boju i predivan izbalansiran voćni ukus.

Masline su presovane potpuno prirodno i bez bilo kakvih dodataka u procesu nastajanja. A kako bi na pravi način osjetili ukus ovog maslinovog ulja savjetujemo da ga probate na prepečenom hljebu, koristite u salatama, kao sos uz glavna jela ili razne marinade.

Farchioni maslinova ulja svakodnevno unaprijeđuju našu strast za kuvanjem i uživanjem u životu.

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Maslinovo ulje Extra vergine Il Casolare	1l
2.	Maslinovo ulje Extra vergine Il Casolare	250ml



TABASCO

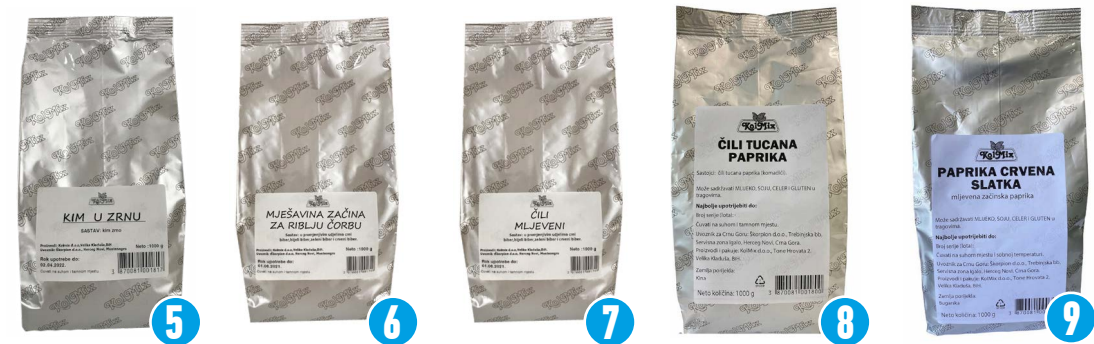


r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Tabasco ljuti sos	60ml
2.	Tabasco sos s bijelim lukom	60ml
3.	Tabasco zeleni blagi sos	60ml
4.	Tabasco Chipotle sos	60ml
5.	Tabasco Habanero sos	60ml



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Krem supa od šampinjona	1kg
2.	Krem supa od šparoga	1kg
3.	Krem supa od karfiola i brokula	1kg
4.	Krem supa od paradajza	1kg
5.	Mješavina začina za gulaš	1kg
6.	Mješavina začina za piletinu	1kg

r.b.	naziv artikla	normativ
7.	Biber crni mljeveni	1kg
8.	Vanilin šećer	1kg
9.	Prašak za pecivo	1kg
10.	Mješavina bibera u zrnju - mlin	44g
11.	Crni biber u zrnju - mlin	44g
12.	Krupna morska so - mlin	110g

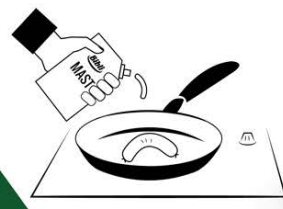


r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Crni biber u zrnju	1kg
2.	Mješavina bibera u zrnju	1kg
3.	Bijeli luk u prahu	1kg
4.	Curry mješavina začina	1kg
5.	Kim u zrnju	1kg
6.	Mješavina začina za riblju čorbu	1kg
7.	Čili mljeveni	1kg
8.	Čili tucana paprika	1kg

r.b.	naziv artikla	normativ
9.	Paprika crvena slatka	1kg
10.	Origanum	1kg
11.	Peršin	1kg
12.	Bosiljak	1kg
13.	Kopar	1kg
14.	Krompir pire	2kg
15.	Palenta	450g
16.	Kolmix začini	5kg

PRVI
NA TRŽIŠTU

1

BEZ KAŠIKE
BEZ MASNIH PRSTIJULAKO ZA
UPOTREBU

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Domaća svinjska mast-dojpak	500g
2.	Domaća svinjska mast	900g



1



2



3



4



5



6



9



10



12



14



15



17

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Paprika fileti	5kg
2.	Cvekla	5kg
3.	Kornišoni	5kg
4.	Miješana salata	5kg
5.	Ajvar	4,05kg
6.	Šampinjoni	5kg
7.	Đuveč	4,25kg
8.	Boraniya	4,25kg
9.	In začini	1kg

r.b.	naziv artikla	normativ
10.	Paradajz pire	5kg
11.	Kečap	5kg
12.	Marmelada šipurak	3kg
13.	Marmelada breskva	3kg
14.	Miješana marmelada	2,7kg
15.	Marmelada kajsija	2,7kg
16.	Kompot višnja sa košticama	5kg
17.	Šlag	1kg



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Cipiripi krem classic	750g
2.	Cipiripi krem nugat	750g
3.	Cipiripi kakao krem	2.5kg

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Marby marmelada miješana	20g
2.	Marby marmelada kajsija	20g
3.	Marby marmelada šljiva	20g
4.	Marby marmelada šipak	20g



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Dida Boža ekološki džem višnja	30g
2.	Dida Boža ekološki džem smokva sa naranđom	30g
3.	Dida Boža ekološki džem smokva	30g
4.	Dida Boža ekološki džem kajsija	30g
5.	Dida Boža ekološki džem mandarina	30g
6.	Dida Boža ekološki džem kupina	30g

r.b.	naziv artikla	normativ
7.	Dida Boža ekološki džem jagoda	30g
8.	Dida Boža ekološki džem aronija	30g
9.	Dida Boža ekološki džem šipak	30g
10.	Dida Boža ekološki džem smokva sa naranđom	700g
11.	Dida Boža ekološki džem smokva	700g



VISOKOKVALITETNI SASTOJCI, DELIKATNO DIZAJNIRAN RECEPT
I POSVEĆENOST

Ambropek pekarski proizvodi se prave od tradicionalnog, dugo fermentisanog kisjelog tijesta koje uparuju sa domaćim i međunarodnim ukusima. Domaća dizana tijesta i prirodni proces dizanja čine Ambropek hljebove izuzetnim, a vrhunsko brašno iz Slovačke i Mađarske zaslužno je za odličan miris, hrskavu teksturu i dugotrajnu svježinu. Za pravljenje hljeba od kisjelog tijesta potrebno je vrijeme i istrajnost jer od miješanja startera do pečenja proizvoda može proći i do 75 sati. Ovim štedite vrijeme i olakšavate poslovnu organizaciju.

Prirodno kisjelo tijesto može da sadrži više od 40 vrsta bakterija koje imaju blagotvorno dejstvo na zdravlje. Pomaže u održavanju ravnoteže crevne mikroflore, ne zakiseljuje tijelo, pa njegova konzumacija ne dovodi do nadimanja.

KLJUČ SAVRŠENOG HLJEBA

Za pravljenje hljeba od kisjelog tijesta potrebno je vrijeme i istrajnost jer od miješanja startera do pečenja proizvoda može proći i do 75 sati.

KVALITET ZASNOVAN NA TEHNOLOGIJI

Ambropek peciva se prave od tradicionalnog, dugo fermentisanog dizanog tijesta i koriste se kako provjerene+ i tako i moderni recepti.

VRIJEDNOSTI

Svojim asortimanom približavaju tradiciju proizvodnje kisjelog tijesta i hljeba.



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Bijeli sendvič baget	110g
2.	Kroasan s puterom	70g
3.	Mini kroasan s puterom	28g

r.b.	naziv artikla	normativ
4.	Mini kroasan nugat	30g
5.	Hot dog	96g
6.	Pizza trougao	90g



Probajte!

PODLOGE ZA PIZZU

po recepturi
majstora iz Italije



• SPREMNO ZA UPOTREBU •

• JEDNOSTAVNO •

• UKUSNO •



Lako.
Majstor može
biti svako!

Fine Food podloge za pizzu izrađuju se na zanatski način – ručno, prema jedinstvenoj recepturi, vodeći računa o pravovremenom slijedu aktivnosti tokom kompletnog proizvodnog procesa, kako bi dobili savršen finalni proizvod. Spoj su kvaliteta, brzine i jednostavnosti pripreme.



Zahvaljujući kontinuiranoj saradnji sa gospodinom Matteo Berardini iz Italijanske asocijacije pizza majstora „Istituto Nazionale Pizzaioli“ (INP), recepturu podloga za pizzu Fine Food je doveo do savršenstva.

Duboko zamrznute polu-pečene podloge za pizzu savršene su za sve tipove ugostiteljstva, budući da pojednostavljaju operativne procedure, omogućavaju vlasnicima i menadžerima da izbjegnu troškove i prepreke na koje mogu naići u pripremi perfektnog tijesta za pizzu, a pružaju ukus autentične Italijanske pizze u nekoliko minuta. Fine Food podloge za pizzu karakteriše jednostavnost upotrebe i fleksibilnost i brzina koju nude.

Za savršenu pizzu, uz malo mašte, potrebno je dodati željene sastojke na podlogu, pa ih skupa doraditi nekoliko minuta u rerni.

*U poslovnom svijetu eliminišu
potrebu za kvalitetnim pizza
majstorom, kojeg je izazov
pronaći na tržištu rada.*



FINE FOOD



1

Autentičan ukus
tradicionalnih
bosanskih
receptura!



2



3



4



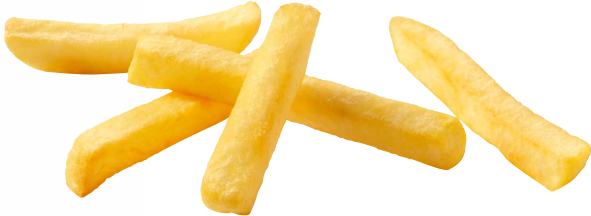
5

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Somun 2x200g	400g
2.	Pite - više vrsta	810g
3.	Pite - više vrsta	510g
4.	Podloge za pizzu 2x300g	600g
5.	Pizza in Teglia podloga	1200g

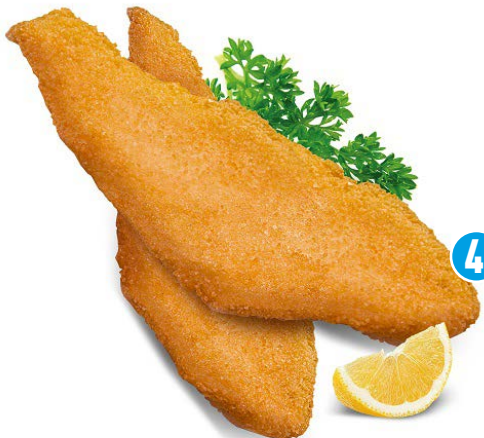
ŠKORPION
HERCEG NOVI - MONTENEGRO



Aviko nudi najbolje i najukusnije proizvode od krompira namijenjene food service sektoru!



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Pomfrit	2,5kg



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Hubbsi Oslić bez glave	1kg
2.	Hubbsi Oslić fileti bez kože	500g
3.	Srdela cijela IQF	1kg
4.	Hubsi panirani filet oslića - hubbsi 5/1	kg
5.	Panirana srdela bez glave 7/1	kg
6.	Lignja patagonika u brašnu, kolutići i krakovi 5/1	kg
7.	Lignja patagonika očišćena - tube i krakovi sa kožom, 10% glazure, 2/1 kg	kg



1



2

SMRZNUTI
PROGRAM


3



4



5



6

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Mix za rižoto bez surimi, 10% glazure 4*2500 g	4x2,5kg
2.	Srdela bez glave IQF	2,5kg
3.	Filet brancina sa kožom 120-160g, 10% glazure	7kg
4.	Filet orade sa kožom 120-160g, 10% glazure	7kg
5.	Očišćene kozice - meso 100/200, 35% glazure	8kg
6.	Lignja patagonika očišćena - kolutici i krakovi, sa kožom, 10% glazure, 2/1 kg	kg

SMRZNUTI
PROGRAM

Najopremljenija fabrika za preradu
povrća, prva takve vrste u Evropi




1



2



3



4



5



6



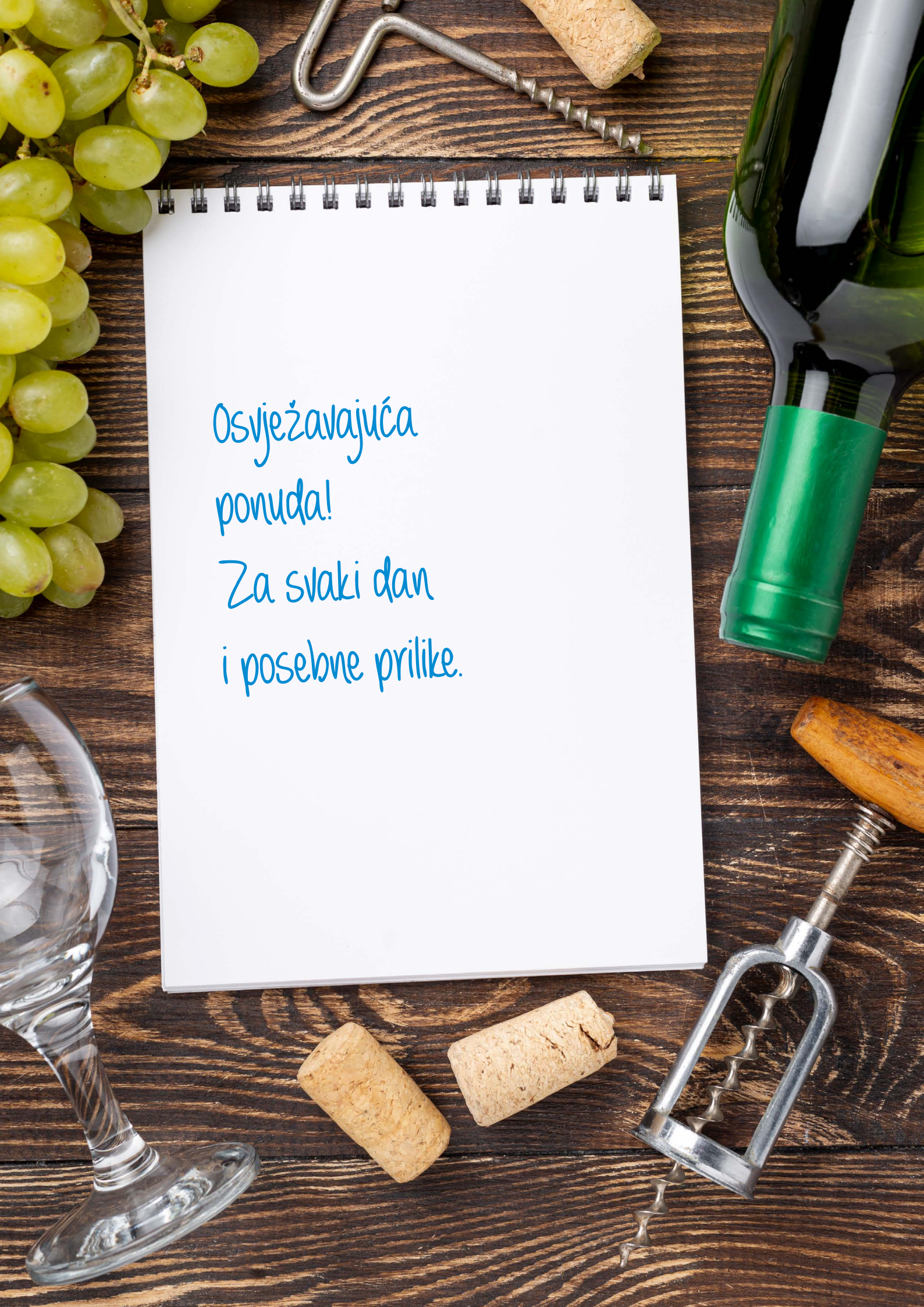
7



8

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Smrznuti grašak	2,5kg
2.	Smrznuta žuta boranija	2,5kg
3.	Smrznuti kukuruz šećerac	2,5kg
4.	Smrznuti brokoli	2,5kg

r.b.	naziv artikla	normativ
5.	Smrznuta mješavina za čorbu	2,5kg
6.	Smrznuta mješavina za rusku salatu	2,5kg
7.	Smrznuti karfiol	2,5kg
8.	Smrznuta blitva u briketima	2,5kg



Osvježavajuća
ponuda!
Za svaki dan
i posebne prilike.



CIELO E TERRA



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	3 Passo organic red	0,75l
2.	Primitivo di Manduria	0,75l
3.	Amatore Rosso Verona	0,75l

r.b.	naziv artikla	normativ
4.	Granmaestro Rosso	0,75l
5.	Granmaestro Bianco	0,75l
6.	Gran Passaia Rosso Toscana	0,75l

EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI COLLECTION



20
VENTESIMA
EDIZIONE

CINQUE AUTOCTONI
COLLECTION

LIMITED RELEASE

FANTINI

VINO KOJE SLAVI ITALIJANSKO NASLIJEĐE

Nakon četiri godine predanog rada i eksperimentalnih berbi, identifikovano je 5 sorti grožđa, dvije iz regiona Abruzzo – Montepulciano i Sangiovese – i tri iz Pulje – Primitivo, Negroamaro i Malvasia Nera. Konačno je napravljena prva berba *Edizione Cinque Autoctoni*. London je bio lokacija za prvu zvaničnu degustaciju novorođenog vina, gde je Hugh Johnson čekao sa svojom znatiželjnom presudom. Ovo su bile njegove riječi na prvi ukus:

„U ovom vinu ima svega! Toplina, arome, ukusi južne Italije ... milenijumska tradicija vinarstva, to je upravo ono o čemu smo sanjali!“



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Fantini Edizione Cinque Autoctoni	0,75l



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Linija odabranih vina - Graševina	0,75l
2.	Linija odabranih vina - Traminac	0,75l
3.	Linija odabranih vina - Rosé Frankovka	0,75l
4.	Linija odabranih vina - Chardonnay	0,75l

r.b.	naziv artikla	normativ
5.	Linija odabranih vina - Rajnski Rizling	0,75l
6.	Linija vrhunskih vina - Graševina	0,75l
7.	Linija vrhunskih vina - Chardonnay	0,75l
8.	Linija vrhunskih vina - Traminac	0,75l
9.	Linija odabranih vina - Graševina	0,187l



r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Linija Principovac - Graševina	0,75l
2.	Linija Principovac - Chardonnay	0,75l
3.	Linija odabranih vina - Traminac	0,75l
4.	Linija vrhunskih vina - Frankovka	0,75l

r.b.	naziv artikla	normativ
5.	Prediktna vina - Traminac kasna berba	0,50l
6.	Prediktna vina - Traminac izborna berba	0,50l
7.	Prediktna vina - Traminac izborna berba bobica	0,50l
8.	Prediktna vina - Traminac ledena berba	0,375l

Najstariji i najnagrađivaniji podrum Hrvatske!

*Vina protkana snagom Dunava, ponosom
tradicije i karakterom jedinstvenih položaja
Principovac i Vukovo.*

Originalnost i elegancija potvrđena platinom,
zlatom, srebrom i bronzom najuticajnijih
međunarodnih vinskih autoriteta.





Jamnica
~1828~
**IZVORNO
SVOJA**
U svakom trenutku.

r.b.	naziv artikla	normativ
1.	Jana mineralna voda staklo	0,75l
2.	Jana mineralna voda staklo	0,33l
3.	Jana ledeni čaj breskva	0,33l

r.b.	naziv artikla	normativ
4.	Jana ledeni čaj šumsko voće	0,25l
5.	Jamnica gazirana voda staklo	0,25l
6.	Jamnica gazirana voda staklo	0,75l



Naš asortiman za vašu premium uslugu!



- **13** različitih kategorija proizvoda
- Preko **95** renomiranih evropskih brendova
- Preko **1300** dostupnih artikala
- Dostava na teritoriji čitave Crne Gore

“ŠKORPION” d.o.o., Trebinjska b.b. Servisna zona,
85347 Igalo, Herceg Novi, Crna Gora

+382 31 335 115

prodaja@skorpion.me

skorpion_food_service



food-service.me