



Chef Essentials

Autentične recepture  
od kuhara za kuhare!



Chef Essentials

Od temeljaca  
i umaka  
do gotovih jela

Svježe  
i smrznuto

Bolja kontrola  
troškova i smanjena  
potreba za radnom  
 snagom

Kuhano po  
autentičnim  
tradicionalnim  
recepturama

Višenamjenska  
upotreba

Bez oscilacija  
u kvaliteti

Selekcija pažljivo  
probranih lokalnih  
namirnica

100% prirodni  
sastojci bez  
konzervansa  
i aditiva

**Aurelia  
Chef Essentials,**  
od kuhara  
za kuhare!

# O nama

- ✓ Tvrtka 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 te su sve recepture razvijane u suradnji s hrvatskim kuharima 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

TEMELJCI

UMACI



Chef Essentials





## TEMELJCI

# Povrtni temeljac

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

SMRZNUTO

Jeđinično pakiranje: vrećica 1 kg (neto)  
Transportno pakiranje: 5 x 1 kg  
Čuvati u zamrzivaču na -18°C do 18 mjeseci



Chef Essentials



## TEMELJCI

# Temeljac od kozica

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

SMRZNUTO

Jeđinično pakiranje: vrećica 1 kg (neto)

Transportno pakiranje: 5 x 1 kg

Čuvati u zamrzivaču na -18°C do 18 mjeseci



Chef Essentials





## UMACI

### Šalša



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

SVJEŽE

Jedinično pakiranje: vrećica 2 kg (neto)

Transportno pakiranje: 2 x 2 kg

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



Chef Essentials





UMACI

## Bolognese

- ✓ Pripremljen od svježeg pomno odabranog mesa lokalnih uzgajivača dugotrajnim kuhanjem sa svježim povrćem uz dodatak mesnog temeljca i prirodnih začina
- ✓ Bez pojačivača okusa, koncentrata, ekstrakata i konzervansa (clean label)
- ✓ Bogatog i zaokruženog okusa bez intenzivnih aroma, prihvaćen od velikog broja profesionalaca (odabrali kuhari za kuhare)
- ✓ Idealan uz svježju tjesteninu ili Lasagne alla Bolognese

SVJEŽE

Jedinično pakiranje: vrećica 2 kg (neto)  
Transportno pakiranje: 2 x 2 kg  
Čuvati u hladnjaku na +2°C do +8°C do 2 mjeseca

SMRZNUTO

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



Chef Essentials



UMACI

## Delikatesni juneći umak

- ✓ Pripremljen od svježeg pomno odabranog mesa lokalnih uzgajivača
- ✓ Meso se marinira i zasebno peče prije dugotrajnog kuhanja sa svježim povrćem uz dodatak mesnog temeljca i prirodnih začina
- ✓ Bez pojačivača okusa, koncentrata, ekstrakata i konzervansa (clean label)
- ✓ Bogatog i zaokruženog okusa bez intenzivnih aroma, prihvaćen od velikog broja profesionalca (odabrali kuhari za kuhare)
- ✓ Idealan za samostalnu konzumaciju ili uz prilog od svježe tjestenine

SWJEŽE

Jedinično pakiranje: vrećica 2 kg (neto)  
Transportno pakiranje: 2 x 2 kg  
Čuvati u hladnjaku na +2°C do +8°C do 2 mjeseca

SMRZNUTO

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



Chef Essentials



Chef Essentials asortiman ONLINE

[www.naseklasje.hr/hr/proizvodi/chef-essentials](http://www.naseklasje.hr/hr/proizvodi/chef-essentials)









# ZELENA KUĆA

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

**Freon free** - Među prvima u Hrvatskoj ugradili smo rashladni sustav koji ne koristi freonske plinove, jer su freonski plinovi izuzetno štetni za ozonski omotač.

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

**Najmoderniji uvjeti rada** - U novoj tvornici osigurani su najmoderniji uvjeti rada kao što su funkcionalni prostori s puno prirodnog svjetla, sustavi grijanja i hlađenja s rekuperacijom zraka te pogled na predivan krajolik.



# Kontakt

Mail: [prodaja@naseklasje.hr](mailto:prodaja@naseklasje.hr)

Web: [www.naseklasje.hr](http://www.naseklasje.hr)

[www.aurelia.com.hr](http://www.aurelia.com.hr)

Telefon: +385 1 641 3976

Sjedište: Raška 35, 10000 Zagreb

Proizvodnja: Matije Gupca 37, 10295 Kupljenovo



NAŠE KLASJE



Chef Essentials