



Chef Essentials

Authentische Rezepte
von Köchen für Köche
gemacht



Chef Essentials

Von Brühen und Saucen bis hin zu Fertiggerichten

Nach authentischen traditionellen Rezepten zubereitet

Sorgfältig ausgewählte lokale Lebensmittel und Zutaten

Frisch und tiefgekühlt

Mehrzwecknutzung

100% natürliche Zutaten ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe

Bessere Kostenkontrolle und geringerer Personalbedarf

Ohne Qualitätsschwankungen!

Aurelia Chef Essentials, Kochutensilien, von Köchen für Köche gemacht

Über uns

- ✓ Das Familienunternehmen Naše klasje wurde 2001 gegründet und ist heute der größte kroatische Hersteller von frischer Pasta Aurelia, die es auf 10 europäischen Märkten verkauft.
- ✓ Unsere Produktion basiert auf Nachhaltigkeit, Saisonalität und ausgewählten Zutaten aus unserer Region. Alle unsere Rezepturen werden in Zusammenarbeit mit kroatischen Köchen und nach höchsten Standards entwickelt.
- ✓ Alles wird aus frischen und hochwertigen Zutaten nach authentischen Rezepturen und traditionellen Zubereitungsarten hergestellt.



Chef Essentials

Aurelia Chef Essentials **PALETTE**

BRÜHEN

SAUCEN



Chef Essentials



BRÜHEN

Gemüsefond

- ✓ Aus sorgfältig ausgewähltem und täglich frischem Gemüse zubereitet.
- ✓ Frei von Salz, Geschmacksverstärkern, Konzentraten, Extrakten und Konservierungsmitteln (Clean Label).
- ✓ Ideal für die Zubereitung von Suppen, Eintöpfen, Saucen und anderen Gemüsegerichten.
- ✓ Je nach Zubereitung wird es zwei- bis fünffach verdünnt verwendet.

GEFROREN

Einheitsverpackung: 1 kg Beutel (netto)

Transportverpackung: 5 x 1 kg

Im Gefrierschrank bei -18 °C bis zu 18 Monate lagern



Chef Essentials



BRÜHEN

Garnelenfond

- ✓ Aus täglich gefangenen Kvarner Garnelen und frischem Gemüse zubereitet
- ✓ Frei von Salz, Geschmacksverstärkern, Konzentraten, Extrakten und Konservierungsstoffen (Clean Label).
- ✓ Intensiver und abgerundeter Geschmack, ideal für die Zubereitung von Risottos, Saucen, Suppen und anderen Fisch- und Meeresfrüchtegerichten.
- ✓ Es wird in 3-facher Verdünnung verwendet, je nach Anwendung bis zu 7-fach verdünnt.

GEFROREN

Einzelverpackung: 1 kg Beutel (netto)

Transportverpackung: 5 x 1 kg

Im Gefrierschrank bei -18 °C bis zu 18 Monate lagern



Chef Essentials



SAUCEN

Gekochte Salsa



- ✓ Zubereitet durch Langzeitgaren von sorgfältig ausgewählten Tomatensorten und frischem Gemüse. Hinzugefügt wurden Olivenöl, Knoblauch und frisches Basilikum.
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker, Konzentrate, Extrakte und Konservierungsstoffe (Clean Label).
- ✓ Reichhaltiger Geschmack, ideale Sauce für die Zubereitung von frischen Nudelgerichten, verschiedenen Gerichten auf Gemüse- und Fleischbasis oder als Snack.

FRISCH

Einzelverpackung: 2 kg Beutel (netto)

Transportverpackung: 2 x 2 kg

Im Kühlschrank bei +2°C bis +8°C bis zu 2 Monate haltbar.



Chef Essentials



SAUCEN

Bolognese

- ✓ Zubereitet aus frischem, sorgfältig ausgewähltem Fleisch von heimischen Züchtern die durch Niedrigtemperatur- methode gegart ist. Dazu wurden frische Gemüse, Fleischbrühe und natürlichen Gewürzen hinzugefügt.
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker, Konzentrate, Extrakte und Konservierungsstoffe (Clean Label).
- ✓ Reicher und abgerundeter Geschmack ohne intensive Aromen, der von vielen Profis akzeptiert wird (Köche haben sich für Köche entschieden).
- ✓ Idealerweise passt er zu frischer Pasta oder Lasagne alla Bolognese.

FRISCH

Einzelverpackung: 2 kg Beutel (netto)
Transportverpackung: 2 x 2 kg
Im Kühlschrank bei +2°C bis +8°C bis zu 2 Monate lagern

GEFROREN

Einzelverpackung: 1 kg Beutel (netto)
Transportverpackung: 5 x 1 kg
Im Gefrierschrank bei -18 °C bis zu 18 Monate lagern



Chef Essentials

SAUCEN

Delikatessen Rindergulasch

- ✓ Aus frischem, sorgfältig ausgewähltem Fleisch von lokalen Züchtern zubereitet
- ✓ Das Fleisch wird vor längerem Garen mariniert und gebratet. Anschließend wird es mit frischem Gemüse unter Zugabe von Fleischbrühe und natürlichen Gewürzen gekocht.
- ✓ Ohne Geschmacksverstärker, Konzentrate, Extrakte und Konservierungsstoffe (Clean Label).
- ✓ Reichhaltiger und abgerundeter Geschmack ohne starke Aromen, erfüllt die von vielen Profis akzeptierten Bedürfnisse (von Köchen für Köche ausgewählt).

FRISCH

Einheitsverpackung: 2 kg Beutel (netto)

Transportverpackung: 2 x 2 kg

Im Kühlschrank bei +2°C bis +8°C bis zu 2 Monate lagern

GEFROREN

Einzelverpackung: 1 kg Beutel (netto)

Transportverpackung: 5 x 1 kg

Im Gefrierschrank bei -18 °C bis zu 18 Monate lagern



Chef Essentials



Chef Essentials Pallete ONLINE

www.naseklasje.hr/de/produkte/chef-essentials





GRÜNES HAUS

Die Fabrik Naše klasje ist in grüner Farbe gestaltet und wird auch das „Grüne Haus“ genannt, da wir uns bemühen, die Produktion so „grün“ wie möglich zu organisieren und dabei Sorge um unseren Umwelt tragen. Wir setzen Materialien ein, die recyclefähig sind, trennen Abfall, verwenden nicht umweltschädigende Reinigungsmittel, verfolgen die Abwasserqualität, verwenden ausschließlich Strom und Gas, wenden Technologien der Energierückführung an und sind geleitet von den Grundsätzen der Energieeffizienz und -schonung.

Freon free - Wir haben unter den ersten in Kroatien ein Kühlungssys-

tem eingebaut, das keine Freongase verwendet, da sich diese äußerst schädlich auf die Ozonschicht auswirken.

Energierückführung – Es wurde ein sparsames Energierückführungssystem eingebaut, mit dem die durch die Kühlung freigesetzte Wärmeenergie zur Dampfvorbereitung und Heizung verwendet wird.

Modernste Arbeitsbedingungen
- Neue Fabrik bietet modernste Arbeitsbedingungen: Funktionsräume mit viel Tageslicht, Heiz- und Kühlsysteme mit Luftrückgewinnung mit Blick auf die wunderschöne Landschaft.



Kontakt

Mail: sales@naseklasje.hr

Website: www.naseklasje.hr

www.aurelia.com.hr

Telefon: +385 1 641 3976

Hauptsitz: Raška 35, 10000 Zagreb

Produktion: Matije Gupca 37, 10295 Kupljenovo



NAŠE KLASJE



Chef Essentials