

Kuhaj
svježe

Aurelia

HORECA asortiman

Svježa tjestenina i umaci







Kuhaj svježe, kuhaj brzo
- kuhaj lako!

Vrhunski sastojci

Bez konzervansa

Idealno za
ukusna i lagana jela
lokalnih obilježja kao
glavno jelo, snack
ili prilog



GOURMET RAVIOLI

- KOZJI SIR I CRNE MASLINE
- RICOTTA I ŠPINAT
- TIKVICE I BUKOVAČE 
- CRNI RAVIOLI - JADRANSKE KOZICE
- **JADRANSKE KOZICE**
- OVČJI SIR

Jedinično pakiranje	Svježe: 750 g
	Smrznuto: 1000 g
Transportno pakiranje	Svježe: 6 pakiranja u kutiji (4,5 kg)
	Smrznuto: 6 pakiranja u kutiji (6 kg)
Čuvati	Svježe: u hladnjaku na +2° C do +8° C
	Smrznuto: u zamrzivaču na -18° C



ETNO

- PLJUKANCI
- FUŽI
- MAKARUNI
- ŠURLICE

Jedinično pakiranje	Svježe: 1000 g
	Smrzuto: 1000 g
Transportno pakiranje	Svježe: 6 pakiranja u kutiji (6 kg)
	Smrzuto: 6 pakiranja u kutiji (6 kg)
Čuvati	Svježe: u hladnjaku na +2° C do +8° C
	Smrzuto: u zamrzivaču na -18° C



REZANA

- FETTUCCINE
- CRNE FETTUCCINE
- INTEGRALNE FETTUCCINE
- ŠPAGETI
- TAGLIATELLE
- ZELENE TAGLIATELLE
- REZANCI ZA JUHU

Jedinično pakiranje	Svježe: 500 g
	Smrzuto: 500 g
Transportno pakiranje	Svježe: 8 pakiranja u kutiji (4 kg)
	Smrzuto: 8 pakiranja u kutiji (4 kg)
Čuvati	Svježe: u hladnjaku na +2° C do +8° C
	Smrzuto: u zamrzivaču na -18° C



LISTOVI ZA LASAGNE & CANNELLONE

Jedinično pakiranje	Svježe:	1000 g (432 lista)
Transportno pakiranje	Svježe:	9 pakiranja u kutiji (9 kg)
Čuvati	Svježe:	u hladnjaku na +2° C do +8° C



TORTELLONI

- 4 VRSTE SIRA
- PRŠUT
- RICOTTA & ŠPINAT

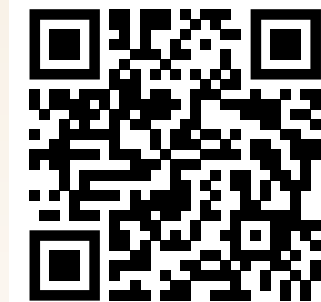
Jedinično pakiranje	Svježe:	1000 g
Transportno pakiranje	Svježe:	6 pakiranja u kutiji (6 kg)
Čuvati	Svježe:	u hladnjaku na +2° C do +8° C



SVJEŽI UMACI I TEMELJAC AURELIA

- ŠALŠA UMAK 
- BOLOGNESE UMAK
- TEMELJAC OD KOZICA

Jedinično pakiranje	Svježe: 3000 g
	Smrzuto: 1000 g
Transportno pakiranje	Svježe: 3 pakiranja u kutiji (9 kg)
	Smrzuto: 10 pakiranja u kutiji (10 kg)
Čuvati	Svježe: u hladnjaku na +2° C do +8° C
	Smrzuto: u zamrzivaču na -18° C



HORECA asortiman ONLINE

www.naseklasje.hr/hr/horeca/



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 plin i električnu energiju. Primjenjujemo tehnologiju recirkulacije energije te se vodimo načelima energetske učinkovitosti i štednje. Preko 50 % električne energije potrebne za rad tvornice dobivamo iz solar-nih panela instaliranih na krovu Zelene kuće.

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

Web: www.naseklasje.hr

www.aurelia.com.hr

Telefon: +385 1 641 3976

Sjedište: Raška 35, 10000 Zagreb

Proizvodnja i skladište: Matije Gupca 37, 10295 Kupljenovo



NAŠE KLASJE

