



**Jer i Kaufland
ima nekog svog.**

**UPOZNAJ
DOMAĆE
PROIZVOĐAČE**



Favourites

Otkrij više od 80

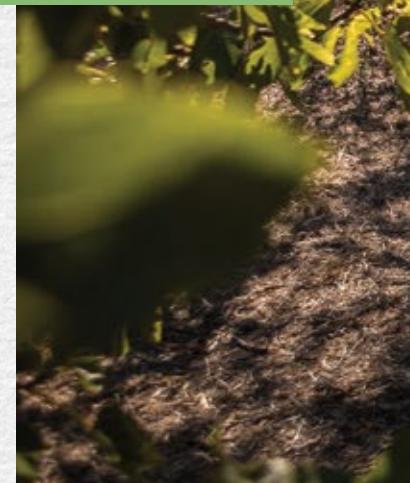
**novih proizvoda
hrvatskog podrijetla**



Biraj najbolje za sebe.

"Naše mi najbolje paše" UPOZNAJ ČUVARE IZVORNIH HRVATSKIH OKUSA

Dosadašnju uspješnu suradnju s lokalnim proizvođačima proširili smo na naše robne marke K-Classic i K-Favourites i tako omogućili svojim kupcima još veći izbor domaćih proizvoda.



Širom Hrvatske postoje mali i vrijedni lokalni proizvođači domaćeg voća, povrća i mesa. Oni su vrijedni čuvari izvornih hrvatskih okusa koji svojim radom, trudom i znanjem osiguravaju svijetlu budućnost tradicionalnim domaćim namirnicama.

Srećom, sada mogu uživati u stabilnom poslovanju i u spoznaji da njihovi proizvodi imaju osiguran put do velikog broja potrošača. Sve zahvaljujući suradnji s Kauflandom.

Danas su njihovi proizvodi prepoznati kao simbol domaće kvalitete, a mi smo u pričama naših proizvođača prepoznali vrijednosti u koje i sami vjerujemo. Zbog

toga smo ih podržali kroz kampanju "Naše mi najbolje paše".

Ova kampanja donijela je dugogodišnje suradnje s velikim brojem malih i velikih domaćih proizvođača čiji se proizvodi mogu svakodnevno naći na policama Kauflanda.

Potaknuti upravo tim uspješnim suradnjama i željom da svojim kupcima omogućimo još veći izbor domaćih proizvoda, proširili smo suradnju i na druge proizvođače putem naših robnih marki K-Classic i K-Favourites.



KLIKNI I SAZNAJ VIŠE!



Dobro može biti i povoljno.



Favourites

Neka svaki dan bude poseban.



Između mlijeka i mliječnih proizvoda, jaja, brašna, istarskih suhomesnatih proizvoda i sireva, raznog ukiseljenog povrća, pa čak i jadranskih srdela, kupci će iz velike ponude moći odabrati ono što im najviše odgovara. Osim što mogu biti 100 posto sigurni da kupuju hrvatsko, mogu biti i sigurni da će svaki proizvod pronaći po odličnim cijenama.





NAŠE MI NAJBOLJE PAŠE

Potrebno je samo potražiti oznaku

Naše mi najbolje paše

jer ona jamči:

- ✓ hrvatsku sirovinu
- ✓ hrvatsko podrijetlo
- ✓ hrvatske proizvođače
- ✓ tradicionalne recepture
- ✓ izvorne okuse

SAZNAJ VIŠE >



Izdvajamo samo neke od proizvođača koje
ćeš voljeti i u čijim ćeš proizvodima uživati.



Apimel na police Kauflanda donosi vrhunski domaći K-Favourites med neupitne kvalitete u kojem ćeš uživati i kad te ne boli grlo.



Poljoprivredna zadruga Marina iz istoimenog pitoresknog dalmatinskog mjesta pobrinula se da u Kauflandu možeš kupiti K-Favourites maslinovo ulje i džem od smokava kakav možeš probati samo ako ti je nona iz Marine ili okolice.



K-Favourites prirodni domaći sok od jabuke tvrtke Brana proizveden je od 100-postotnog udjela voća bez dodatka šećera, vode, aditiva i umjetnih bojila. Dokaz je to da zdravo može biti itekako fino.



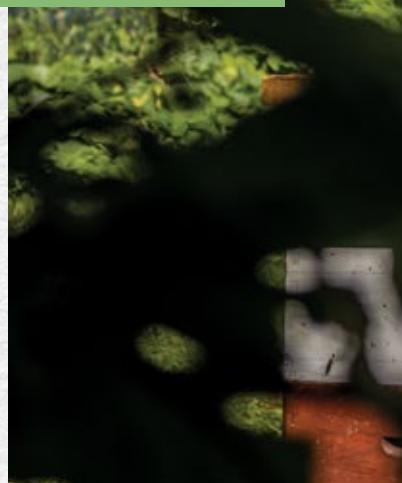
Obitelj Posavec pak smatra da je njihovo K-Favourites bučino ulje toliko dobro da može oplemeniti čitav niz običnih jela, čak i ona koja su ti malo dosadila.



**Pronađi ih sve na
policama Kauflanda!**

K-Favourites med: SLATKA PRIČA O SLAVONSKOM USPJEHU

Osim iznimne važnosti pčela u eko-sustavu i dobro poznatih blagodati meda, hrvatska sirovina, podrijetlo te hrvatski proizvođač, razlozi su zašto je Apimel med uvršten u liniju K-Favourites proizvoda.



Priča o Apimelu priča je i o uspjehu. Sve počinje 1994. godine kada otac obitelji pokreće tradicionalni uzgoj meda u Višnjevcu kraj Osijeka. Na slavne početke danas ih podsjeća potpuno očuvana prva košnica koja je i dalje u funkciji i s kojom je, zapravo, sve krenulo.

Apimel nije bio amaterski pokušaj bavljenja pčelarstvom. Od samih se početaka pazilo na svaki detalj – izbor sirovina, raspoloženje pčela, osjetljivost pčela tijekom selidbe pa čak i ko-

ličina dima kojim će se one smirivati. Sve su to sitnice utkane u Apimelov današnji uspjeh.

Na imanju u Višnjevcu pčelama se pristupa s posebnom pažnjom na koju one već godinama odgovaraju s pojačanom proizvodnjom meda. Inače, pčele su jako osjetljive pa im i najmanja promjena u rasporedu može poremetiti ritam. Ako im se priđe nervozno, glasno ili u krivo doba dana, pčele će promijeniti raspoloženje, a sve to itekako utječe na proizvodnju meda.



Kako su i same savršeno organizirane, sve vezano za njih mora biti upravo takvo – savršeno.

Iako i danas na svom imanju imaju tradicionalni pčelinjak s 35 košnica, većina posla ipak se odvija u postrojenju u Bizovcu gdje je lani proizvedeno oko 500 tona meda. Obiteljski posao koji je započeo otac polako su preuzeli djeca – brat i sestra – čime su nastavili dugogodišnju tradiciju. Pored njih, danas većinu posla u preradi obavlja desetak zaposlenika.



Plasmanom Apimel meda na police Kauflanda pomažemo osigurati stabilnost pčelarstva u Višnjevcu. Time, zapravo, nastojimo osigurati stabilnost i svim drugim, većinom slavonskim, pčelarima koji svoj med plasiraju kroz Apimelove proizvode.

Apimel med i druge domaće proizvođače iz kampanje "Naše mi najbolje paše" potraži na policama Kauflanda!



KLIKNI I ZASLADI SI DAN!





Kako su i same savršeno organizirane, sve vezano za pčele mora biti upravo takvo – savršeno.

PALAČINKE

s jabukama i medom

autorica: Mirjana Šmit



@od.slatkoga.sladje



NAŠE MI
NAJBOLJE PAŠE

SASTOJCI:

do 90 min jednostavno za 7 osoba

ZA 15 PALAČINKI:

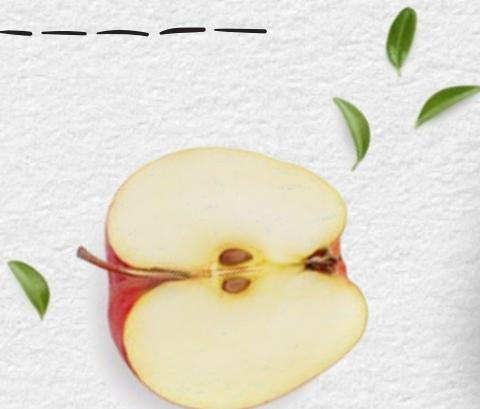
- 3 K-Classica jaja
- 3 dl K-Favourites svježeg mlijeka 3.2% m.m.
- 3 dl K-Classica gazirane vode
- 3 žlice ulja
- 150 g K-Classica glatkog brašna
- 150 g K-Classica oštrog brašna
- prstohvat soli
- ulje (za pečenje)



SASTOJCI ZA UKRAŠAVANJE:

- cimet
- K-Favourites Cvjetni med

UPUTE:



Pjenjačom umiješaj jaja te dodaj mlijeko, gaziranu vodu i ulje. Odvojeno pomiješaj suhe sastojke. Smjesu s jajima lagano ulijevaj u brašno uz stalno miješanje pjenjačom. Umiješaj da nema grudica i ostavi najmanje 30 minuta. Stajanjem smjesa postaje gušća pa ako je potrebno, dodaj još malo mlijeka.

Palačinke peci na tavi premažanoj masnoćom na srednjoj vatri po 1 – 2 minute sa svake strane.

Jabuke oguli i nareži na kockice pa prži na maslacu uz dodatak šećera. U $\frac{1}{2}$ dl vode umiješaj škrobnog brašna pa prelij preko jabuka. Kuhaj nekoliko minuta, dodaj aromu vanilije, cimet i sok od limuna. Malo ohladi pa dodaj med i sjeckane orahe.

Palačinke napuni nadjevom od jabuka, zarolaj, pospi cimetom i prelij medom.



ZA NADJEV:

- 5 kiselih jabuka
- 30 g maslaca
- 4 žlice smeđeg šećera
- $\frac{1}{2}$ dl vode
- 1 žličica škrobnog brašna
- 1 žličica arome vanilije
- 1 žličica cimeta
- sok od pola limuna
- 2 žlice K-Favourites Cvjetnog meda
- oko 80 g sjeckanih oraha



K-Favourites
Ekstra djevičansko
maslinovo ulje
750 ml

KLIKNI ZA RECEPT >

MASLINOV
O
ULJE

POLJOPRIVREDNA
ZADRUGA MARINA

Ulje se radi od sorte
maslina naziva oblica.
Radi se o autohtonoj
hrvatskoj sorti koju
ćeš prepoznati po
bujnim stablima,
gustum kuglastim
krošnjama te
vrhunskom ulju.





NAŠE MI
NAJBOLJE PAŠE

K-Favourites
Pasta od
crnih maslina
180 g



K-Favourites
Masline zelene
s košticom
370 ml



K-Favourites
Namaz s
jadranskim kozicama
165 g



K-Favourites
Smokvenjak
100 g



K-Favourites
Džem
smokva i rogač
240 g



SRDELE IZ PEĆNICE

s grilanom palentom

autor: Vedran Bošković



@seasoned.with.love



SASTOJCI:

do 60 min jednostavno za 2 osobe



ZA SRDELE:

- 1 kg K-Classic Jadranske srdele
- 100 g K-Classic Paprike rezane
- 100 g K-Favorites crnih maslina
- 1 ljubičasti luk
- 4-5 režnjeva češnjaka
- 100 ml K-Favourites Ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- sol, papar
- svježi bosiljak

ZA PALENTU:

- 250 g K-Classic palente
- 1 žlica maslaca
- sol



UPUTE:

Skuhaj palentu prema uputama na pakiranju. Palenta bi trebala biti nešto rjeđa da bi se mogla lakše izliti u kalup. Posoli je dok se kuha i na samom kraju dodaj žlicu maslaca.

Palentu izlij u posudu za pečenje i ostavi je oko sat vremena da se ohladi i stegne. Očišćene srdele stavi u posudu za pečenje. Dodaj na kockice sjeckanu crvenu papriku, polovice očišćenih crnih maslina, očišćene režnjeve češnjaka i tanko rezane trakice ljubičastog luka. Sve posoli, popapri i zalij ekstra djevičanskim maslinovim uljem.

Peci u zagrijanoj pećnici na 200°C oko 20 minuta.

Nakon što se palenta ohladila, nareži je na prutiće željene veličine. Zagrij grill tavu, premaži s malo maslinova ulja i grilaj palentu dok ne dobije karakteristične crtice i zlatnu boju.

Palentu posluži s pečenim srdelama i povrćem, sve posuto listićima svježeg bosiljka..

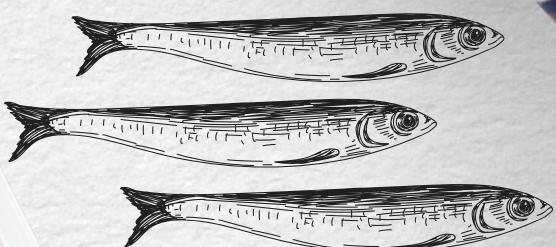


K-Favourites
Istarski pršut
50 g

KLIKNI ZA RECEPT >



K-Favourites
Slane srdelje
212 g



K-Favourites
Istarski žlompršt
100 g



NAŠE MI
NAJBOLJE PAŠE

K-Favourites
Istarski sir u teranu
300 g



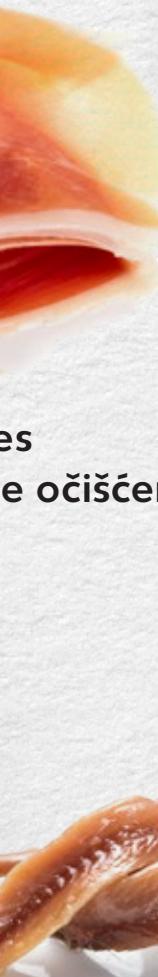
> ISTARSKI SIR < u teranu

Tvrdi punomasni kravljí sir svoju specifičnu ljubičastu boje kore i prošaranost duguje potapanju u vino sorte grožđa teran.

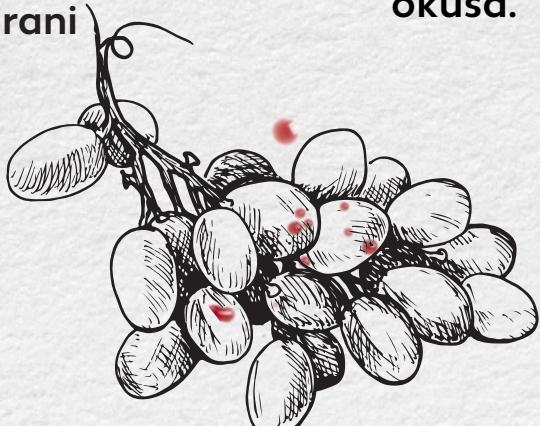
Ovaj sir se poslužuje kao samostalna delicija i konzumira s korom kako bi se osjetila zaokruženost okusa.



K-Favourites
Namaz od
pršuta s tartufima
100 g



Favourites
arinirani
tuni
0 g



TORTA sa smokvama

autorica: Mirjana Šmit

 @od.slatkoga.sladje



SASTOJCI:



do 90 min



srednje zahtjevno



za 12 osoba

ZA BISKVIT PROMJERA 24 CM:

- 1 vrećica čaja od naranče
- 2,5 dl vode
- 200 g suhih smokava
- 200 g K-Classic glatkog brašna
- 100 g mljevenih badema
- 2 žličice praška za pecivo
- prstohvat soli
- ribana korica naranče
- 1 žličica cimeta
- ½ žličice đumbira u prahu
- ½ žličice sode bikarbune
- 180 g maslaca
- 180 g smeđeg šećera
- 3 K-Classic jaja
- 1 žličica aroma vanilije
- 1 dl K-Favourites jogurta 3.2% m.m.

UPUTE:

Vrećicu čaja od naranče prelij vrućom vodom pa dodaj suhe smokve. Ostavi da stoji dok pripremaš biskvit.

Dno kalupa za tortu promjera 24 cm obloži masnim papirom, a stijenke premaži maslacem. Lagano premaži i masni papir. Uključi pećnicu na 175 °C.

Pomiješaj suhe sastojke za biskvit.

Maslac i šećer muti mikserom dok ne dobiješ pjenastu smjesu. Dodaj trećinu suhih sastojaka, umuti pa dodaj jedno jaje. Postupak ponovi dok ne potrošiš sve sastojke, a na kraju dodaj aromu vanilije i jogurt. Smokve ocijedi i nareži na kockice pa umiješaj u smjesu.

Smjesu ulij u kalup i peci u pećnici zagrijanoj na 175 °C oko 45 minuta (provjeri čačkalicom). Kalup stavi na rešetku i haldi 10 minuta. Ukloni kalup i masni papir.

Sastojke za kremu sjedini i umuti mikserom.

Biskvit najprije premaži džemom od smokve i naranče, zatim kremom od sira. Ukrasi smokvama, narančama i bademima pa posluži.

ZA PREMAZIVANJE:

- 300 g K-Favourites Džema od smokve i naranče

ZA KREMU:

- 300 g kremastog sira
- 2 dl vrhnja za šlag
- 50 g šećera u prahu
- ribana korica naranče
- 1 žličica aroma vanilije

ZA UKRAŠAVANJE:

- svježe smokve
- naranče
- bademi





**K-Favourites
Zagorski mlinci
500 g**



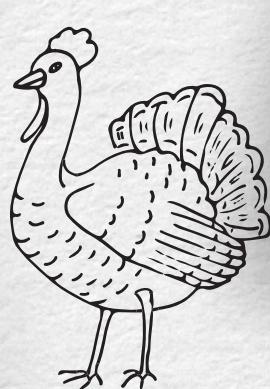
[KLIKNI ZA RECENZU](#)



**K-Favourit
Bučino ulj
250 ml**

BUČ
PO

Bučino uljepšava periodu. Ovo počinje obnovom smiju starih otvorenorijeških Ovo jamči rijetki



K-Classic
Vrhanje za kuhanje
20% m.m.
500 g



K-Favourites

Domaći rezanci

400 q



NAŠE MI
NAJBOLJE PAŠE



CEPT >

ites
je

CINO ULJE
LJO POSAVEC

se nastaje u kratkom
Odmah nakon berbe
prada koštica koje ne
njati preko noći na
m jer se brzo posuše.
i svježinu s kojom se
mogu pohvaliti.



K-Favourites
Listovi za pite i savijače
500 g



K-Classic
Jaja iz
podnog uzgoja,
M raz,
10/1



PILEĆI HAMBURGER

s ajvarom i pancetom

autor: Vedran Bošković



@seasoned.with.love



SASTOJCI:

do 60 min jednostavno za 2 osobe

ZA BURGER:

- 600 g K-Purland Pilećeg filea od prsiju
- 100 g K-Classic oštrog brašna
- 100 g krušnih mrvica
- 1 jaje
- sol, papar
- mljevena crvena paprika
- ulje (za pohanje)



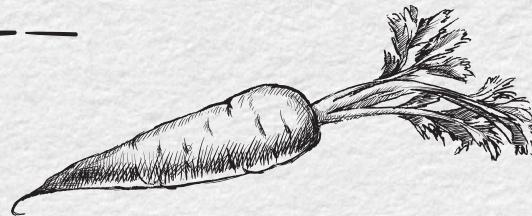
ZA SALATU:

- 1/2 glavice svježeg kupusa
- 2 mrkve
- sol, papar
- 3 žlice kiselog vrhnja
- 1 žlica majoneze
- ocat



OSTALO:

- 5 peciva za hamburgere
- 5 K-Favourites Delikates krastavaca
- 100 g K-Favourites Istarske pancete
- 5 žlica K-Classic Ajvara ljutog
- svježe začinsko bilje
(timijan ili majčina dušica)



UPUTE:

Naribaj svježi kupus i mrkvu te začini solju, paprom i octom po ukusu. Dodaj majonezu i kiselo vrhnje pa dobro promiješaj. Ostavi u hladnjaku pola sata da se okusi prožmu.

Pileći file očisti od eventualnih žilica pa nareži na veće komade. Jedan komad mesa bi trebao biti veličine za jedan hamburger.

Piletinu začini solju, paprom i mljevenom crvenom paprikom pa paniraj u brašnu, jajetu i krušnim mrvicama. Ulje dobro zagrij u tavi zatim smanji na najmanju jačinu vatre. Pohaj jedan do dva komada piletine istovremeno, oko 7 do 10 minuta. "Pohanci" trebaju biti zlatnožute boje.

Nakon što je meso pečeno, na isto ulje posloži trakice pancete i prži je dok ne postane hrskava. Trakice izvadi na papirnati ubrus da se ocijede od viška masnoće.

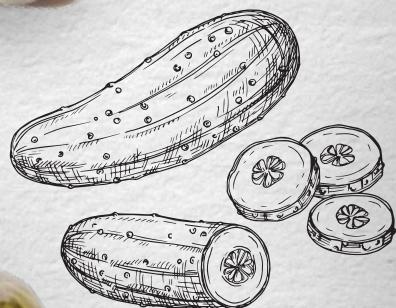
Hamburger slaži sljedećim redoslijedom: pecivo, salata od kupusa i mrkve, pohana piletina, ploškice kiselih krastavaca, pržena slanina, svježe začinsko bilje, ajvar i pecivo.



K-Classic
Ajvar blagi
680 g



K-Favourites
Višnja kompot
680 g



K-Favourites
Krastavci
delikates
670 g



K-Favourites
Cikla rezana
670 g



NAŠE MI
NAJBOLJE PAŠE

BRANA

SOK OD JABUKE I MENTE

U bilogorskom voćnjaku za proizvodnju soka uzgajaju se domaće sorte jabuka - Gala, Fuji i Crveni delišes te menta.

Sokovi nastaju prema tradicionalnoj recepturi i na police dolaze tek kad prođu najteži test kvalitete - obiteljski.



K-Favourites
Sok jabuka i mента

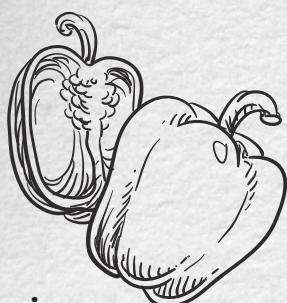
1l



tes
una



K-Classic
Paprika rezana
670 g



Veličina pakovanja
prirodnim svezcima
Posteriziran
Sastojak je voće
prirodnih svezaca
Nikakav umetak
Hranevski k. Št. 200
Strojna izdaja
Hrvatska k. Št. 200
10000 Zagreb Hrvatska
Zemlja poljopr. Hrvatska

> DOMAĆI RIBANCI < s jajima



U nekim dijelovima Hrvatske, ova tjestenina se još zove ribana kašica, taranica ili tarana. Tvrdo tijesto od oštrog brašna i jaja riba se na ribež pa se svježe ili suho ukuhava u juhu.



K-Favourites
Domaći ribanci s jajima
400 g



K-Classic
Gris
1 kg





NAŠE MI
NAJBOLJE PAŠE

LIKNI ZA RECEPT >

K-Favourites
Svježe mlijeko
3,2% m.m.

1 l



K-Favourites
Mliječni namaz
30% m.m.
70 g



K-Classic
Brašno
T-400 oštro
1 kg



K-Favourites
Domaći kremasti jogurt
9,6% m.m.
150 g



NAŠE MI
NAJBOLJE PAŠE

Novosti iz Kauflanda
dolaze u domaćem pakiranju.

**Jer i Kaufland
ima nekog svog.**

- ✓ hrvatska sirovina
- ✓ hrvatsko podrijetlo
- ✓ hrvatski proizvođači
- ✓ tradicionalne recepture
i izvorni okusi



Prati nas na društvenim mrežama!

