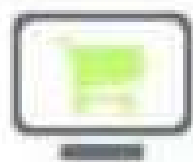


katalog 2021



eurzon.com



- Jedno smo od većih udruženja ili zadruga(kooperativa) koji u svom sastavu ima 4 fabrike mesa, dvije fabrike maslinovog ulja i po jednu fabriku čaja od sušenog voća i povrća te ljekovitog bilja kao i fabriku hrane za životinje. Pred nevedenih po potrebi saradjujemo sa više fabrika iz naše branše i to uglavnom sa područja Andaluzije. Da bi predstavili sve proizvode na katalogu trebalo bi nam mnogo, mnogo stranica pa smo u ovom katalogu predstavili samo osnovne proizvode. Za proizvode sa kataloga i sve ostale koje bi Vas interesovale može te nas kontaktirati na dole nevedene podatke i doćete zeljene informacije.

eurzon.com

Cordoba Andaluzija Španija

mejl; info@eurzin.com

info2@eurzon.com

Tel; +34692738331

+34622955915

Španjolska posjeduje najveći maslinik na svijetu. Više od 300 milijuna stabala maslina, koje zauzimaju površinu veću od 2,5 milijuna hektara, prostire se na 34 provincije nacionalnog zemljopisa.



Imamo najkvalitetnije djevičansko i ekstra djevičansko maslinovo ulje koje po želji kupca pakujemo u 250.500.750.1000.2500.5000ml plastične , staklene boce kako i u limenke.Takodje moguća je isporuka u mega tankovima od 1000 litara.



Imamo najkvalitetnije djevičansko i ekstra djevičansko maslinovo ulje koje pakujemo u 250,500,750,1000,2500,5000ml plastične ,staklene boca, kao i u limenke istih dimenzija a po zahtjevu kupca ulje se može transportovati u mega tankovima od 1000l.







- Masline vrhunske kvalitete. Pakovanje po želji.





Masline bez košpica vrlo su popularan način pripreme i konzumiranja u Španjolskoj i ostatku Europe.



- Masline su obično punimo incunima ili u Španjolskoj se poslužuju kao jednostavna zakuska na tanjuru ili kao ukras za koktele.



- Masline bez kospica punjene bademima, smatraju se pravim i jako popularnim delikatesom ,





Masline punjene sirom ističu se kremastom teksturom. Savršene su uz dobru čašu vina.



- Jos jedan delikates. Masline punjene inćunima.



Crna maslina.



Jamón de Bellota 100% Ibérico

- Unikatan (proizvodi se samo u dijelu Španjolske i malom dijelu Portugala) i bez konkurencije proglašen za najbolji prsut na svijetu čija cijena, zavisno od dužine sušenja dostiže preko 1000 eura. Iz tog razloga dajemo detaljniji opis na slijedećoj stranici.

Provjerite nasu cijenu.



JAMÓN DE BELLOTA 100% IBÉRICO

Najbolji pršut na svijetu se proizvodi u Španiji. Crna Iberico svinja (jedinствена pasmina nesto između divlje i obične svinje) živi i uzgaja se u Andaluziji (Španija) tačnije u andaluskim mediteranskim šumama (većinom hrast plutnjak) što je dio rezervata pod zaštitom UNESCO-a. Žir (bellota) od hrastova daje mesu specifičnog okusa i mirisa po čemu je ovaj pršut i dobio zaštićeno ime; Jamon Iberico de Bellota. Preko žira meso ovih svinja sadrži oleinsku kiselinu (kao i masline) koja je jako zdrava za organizam. Za dobijanje ovog pršuta propisi su izuzetno precizni i strogi, svinja mora biti od čistokrvnih roditelja. Najveći kapacitet pašnjaka je 1,25 životinja po hektaru koji posjeduje najmanje 10 stabala i gdje smiju jesti isključivo žireve, trave. Pašnjaci moraju biti registrovani inače ne mogu ući u takozvane Iberiske norme. Računa se da svinje dnevno pojede 7 kilograma žira, 3 kilograma trave, gljiva, aromatičnih biljaka, korijena i predju oko 14 kilometara. Nakon otprilike 18 mjeseci dobijaju optimalnu težinu oko 160 kilograma i tad se njihovo meso soli i počinje proces susenja koji traje oko 3 godine. Jedan takav pršut nakon susenja više od pet godina je prodat za rekordnih 11881 euro i usao je u Ginesovu knjigu rekorda. Ostatak mesa se koristi za proizvodnju isto tako svjetski poznatih Iberiko suhomesnati proizvoda (Embutidos Ibericos),



- **Prsuta Serrano** je hrana koja se dobiva soljenjem i sušenjem stražnjih nogu svinja na zraku. Isti se taj proizvod naziva i paleta ili paletilla kada se dobiva s prednjih nogu, dok se ista prsuta kuvana u slanoj vodi naziva Jamon de York.





- **El jamon de York** je hladna Sunka dobivena od svinjskog mesa i to iz stražnjih udova svinje, a podvrgava se kuhanju u slanoj vodi, sa ili bez začina.





Jamón Reserva
Naša šunka je velika i, s V-rezom kore. Njeno stvrđnjavanje je radjeno sporo i prirodno u našim podrumima. Sušenje traje 14-20 mjeseci.

Jamón Bodega



Naša šunka je velika i s V-izrezanom korom. U našim podrumima je sušena sporo i prirodno 10 do 14 mjeseci.

Jamón Ibérico Cebo



Izvršna iberijska šunka, izrađena na tradicionalan način i od iberijskih svinja uzgajanih na slobodi na prostranstvu Sierra Morene, hranjena isključivo žirom na prirodnim pašnjacima sto čini ovu šunka izvrsnim delikatesom. Susenje traje 36 mjeseca.

Jamón Ibérico de Recebo



Jamón Ibérico de Recebo je prsut kada se svinje hrane mješovito, to jest da su prvo jele samo žireve (oko 10 kilograma dnevno) tijekom jednog iberiskog razvoja a zatim sve do početka pravljenja prsuta jele drugu vrstu hrane.



Hranjeni su hranom i žitaricama, ali i samoniklim biljem i voćem koje su pronašli u prirodi. Što se tiče žira, oni su neke možda jeli izolirano, iako nisu dio njihove uobičajene prehrane.

Jamón de Cebo de Campo Ibérico



Serrano pršut je hrana koja se dobiva soljenjem i sušenjem svinjskih stražnjih nogu na zraku. Isti se proizvod naziva i paleta ili paletilla kada se dobiva s **prednjih nogu.**(na slici)



Paleta Ibérica Cebo

Prednja noga od iberijskih svinja uzgajanih na slobodi na najboljim pašnjacima Sierra Morene, hranjenih isključivo žirom i prirodnim pašnjacima. Susena prirodno 30 mjeseci.



Paleta de Cerdo Ibérico

Paleta (prednja noga) i jamon (Prsut, zadnja noga) od iste svinje imaju vrlo sličan okus, istina je da između njih postoje suptilni detalji koji ih razlikuju: stoga je paleta (prednja noga) obično aromatičnija i okus nešto sladi. Iberijsko paleta teži između 4 i 6 kilograma, i dio je kost.



Jamón Deshuesado de Cerdo Blanco



Proizvod sa uklonjenom kosti od noge bijele svinje, prednje ili zadnje radi lakše upotrebe.

Jamón Deshuesado Ibérico



Proizvod od noge iberijske crne svinje, šunka(zadnje) ili lopatica(prednje) kojoj je uklonjena kost radi lakšeg rukovanja.



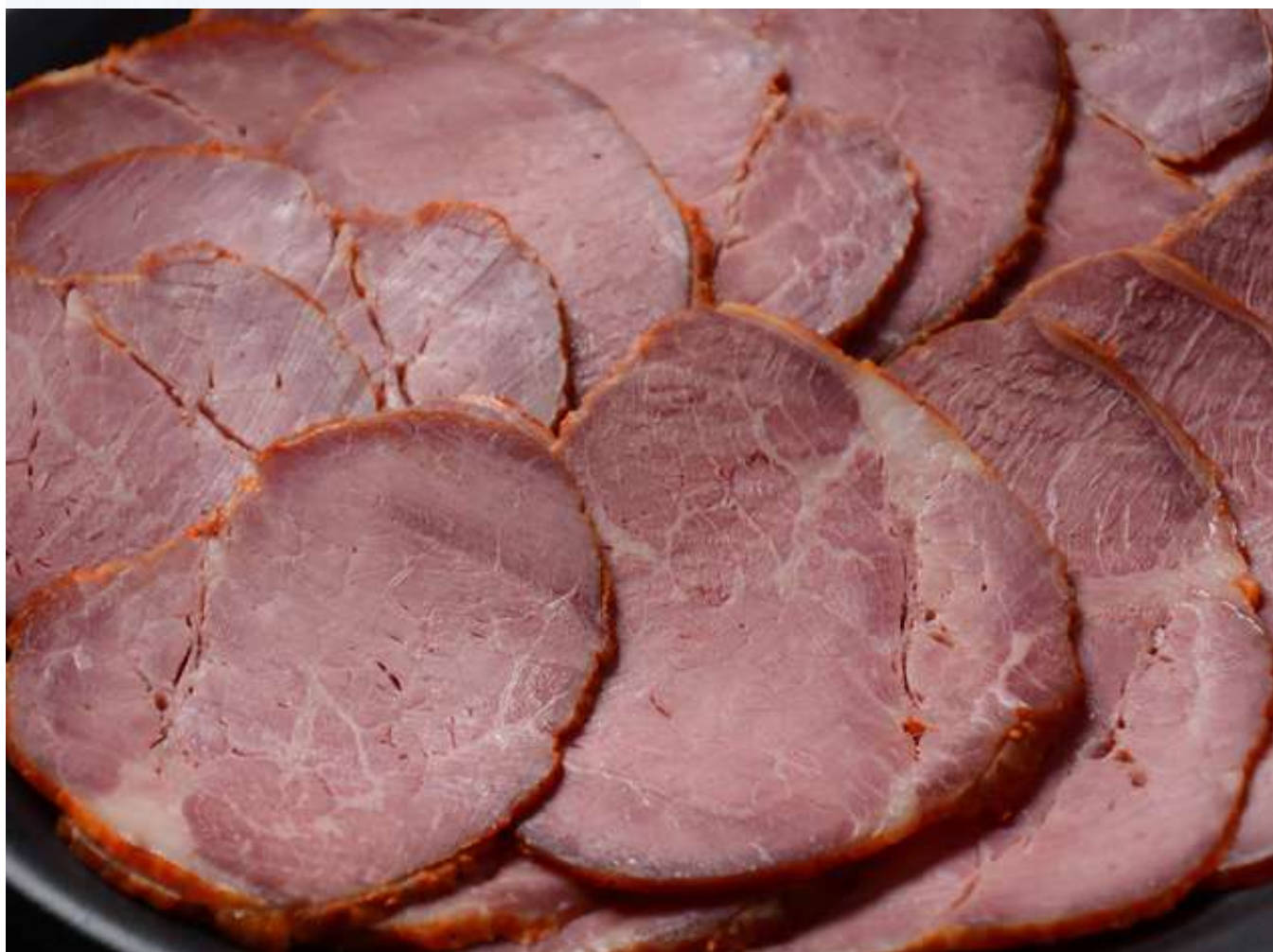
**Sušeno meso jelena s
područja Sierra
Morena Cordobes**



**Sušeno meso
divlje svinje sa
pasnjaka i
suma Sierra de
Córdoba(Špan
ija).**

Sušena govedina

Cecina je sušeno meso od govedine. Izrađuje se od rezanja stražnjih četvrtina krave (koljena, poklopac, kontra i kuk), pa se može reći da je to „kravlja šunka.



**Sušeno govedje
meso("govedji kare")**



Sušeno govedje meso("govedji pršut")





Sušeno govedje meso("govedji pršut")





Lomo Ibérico de Bellota

Kare od iberijske svinje kao i kod iberiskog prsuta okus i tekstura je posebna i koji drugi nemaju. Cijena je na tržištu skuplja jer njezino susenje može biti i do četiri godine.



Lomo Ibérico

Suseni kare od iberiske svinje.



lomo Clásico

Klasican kare od bijeli svinje.



Fuet je jedna od najpoznatijih kobasica u Španjolskoj, vrlo tipična za katalonsku gastronomiju. ... Izrađuje se od nemasnog mesa i mljevene slanine, sa soli, začinima i šećerom. Uz to, imaju različite aditive prema područjima i receptima, što znači da postoji mnogo vrsta fuet-a.



Chorizo ili Salchichón

Chorizo kao i salchichón su dvije najbolje iberijske kobasice koje možete kušati.

EL CHOROZO je mesna kobasica porijeklom s Iberijskog poluotoka. Može biti susena ili svježa. Ova kobasica uvijek ima češnjak i papriku, što joj daje karakterističan okus i crvenu boju.

Salchichón je vrsta sušene kobasice grčkog i rimskog porijekla. Izrađuje se od nemasne svinjetine i malo slanine. Začinjava se solju i nekim začinima poput papra, muškarnog oraščića, klinčića ili korijandera.

Razlika između Choriza i Salchichóna

Salchichón je ružičast, dok chorico ima narančastu ili crvenkastu boju, salchichón ima dulje razdoblje sušenja od choriza, mljeveno meso je sitnije, začin biber, dok obavezan začin u Chorizu je crvena paprika.





El chorizo ibérico

Iberski chorizo je kobasica napravljena od iberijskog svinjskog mesa, koja se suši postupkom sličnim onom kod ostalih kobasica, porijeklom je iz Španjolske.





Chorizo de Ciervo Casero

Lovacka kobasica

Spanska kobasica(chorizo) je napravljena od mesa divljači i nemasne bijele svinjetine(po narudzbi moze i od teletine). Meso jelena, u usporedbi sa svinjskim mesom, blazeg je i karakterističnog okusa, s malo masnoće, kalorija i kolesterola.



Chorizo de Jabalí Casero

Kobasica divlje svinje

Domaća spanska kobasica napravljena od mesa divlje svinje i nemasne bijele svinjetine. Meso divlje svinje u usporedbi sa svinjetinom sadrži više proteina i manje masti, što predstavlja izvrsnu kobasicu iz Sierra de Córdoba.



Chorizo Jabalí Herradura

**Kobasica divlje svinje
potkova.**



Chorizo Herradura Ciervo
Lovacka kobasica potkova.



Chorizo Vela Ciervo
Jelen kobasica ravna



Chorizo Criollo
Rostiljska kobasica



Chorizo Herradura Cerdo **Svinjska potkova**

Spanska kobasica od klasicne svinje oblika potkova.



Chorizo picante **Ljuta svinjska potkovicica.**

Ljuta španska kobasica koja je zacinjena sa biberom ,paprikom, bijelim lukom.
Doziranje ovih zacina kao i dodavanje drugih zacina mozemo uraditi po vasoj zelji.



Chorizo rosario **Roštiljska španska Rosario**

Chorizo za roštilj ili kuhanje s autentičnim okusom iz Španjolske.

Salchichón cerdo blanco



Klasična kobasica

Osušena španjolska kobasicea od klasicne bijele svinje.

Salchichón Vela de ternera



Sušena teleća kobasica

Sušena španjolska ravna kobasica (salchichón) izrađena je od najfinijih dijelova teletine, sušenih prirodno i na zraku.

Salchichón de Jabalí



Sušena divlja svinja

Sušena (minimum 4 mjeseca) španska kobasica napravljena od mesa divlje svinje i nemasne bijele svinjetine. Meso divlje svinje u usporedbi sa svinjetinom sadrži više proteina i manje masti, što predstavlja izvrsnu kobasicu iz Sierra de Córdoba.

Salchichón de Ciervo



Sušena lovačka jelen

Španska kobasica (salchichón) je napravljena od mesa divljači i nemasne bijele svinjetine (po narudžbi može i od teletine). Meso jelena, u usporedbi sa svinjskim mesom, blažeg je i karakterističnog okusa, s malo masnoće, kalorija i kolesterola. Sušena min 4 mjeseca

Salchichón Cular Ibérico



Španjolski kulen

Napravljeno od najfinijih dijelova iberijskih svinja uzgajanih u divljini na slobodnim, prirodnim pašnjacima Sierra Morene, hranjenih isključivo žirom i prirodnom hranom. Debljina može varirati od 45 do 70 milimetara. Pripremljen je vakumski upakiran. Osušen i spreman za upotrebu.

Morcilla de Cebolla Casera

Krvavica španjolska lukovaca



Tipična kobasica s planine Cordoba, napravljena od svinjske masti, luka, krvi i drugih sastojaka, nakon što se kobasica skuha u kotlu.

Morcilla Achorizada Dulce

Krvavica kordobeza



Ovo je krvavica je izrađena po receptu od tri generacije, s potpuno prirodnim preljevima i s najboljom bijelom i iberijskom svinjetinom.

Morcilla Achorizada Picante

Krvavica ljuta



Ovo je jedan od najtradicionalnijih proizvoda, budući da se priprema prema receptu tri generacije, s potpuno prirodnim preljevima i s najboljom bijelom svinjetinom i iberijskom svinjetinom. Za one koji žele pikantni okus.

La mortadela de pavo



Ćureća mortadela

Ćureća mortadela ukusna je i zdrava kobasica za cijelu porodicu, uživajte u drugačijem ukusu koji će Vam se svidjeti.

Mortadela Siciliana



Sicilijanska Mortadela

Sicilijanska Mortadela je kobasica od svinjskog mesa. Mortadela je izuzetna opcija za pripremu sendviča u vrijeme međuobroka. Porijeklom je iz Italije, vrlo je česta kobasica u svijetu.

Mortadela de pavo



Pureca mortadela

Mortadela od curetine sa maslinama...Blagog ukusa i karakteristične boje,u nekim zemljama se smatra delikatesom.

MORTADELA DE POLLO CON VERDURAS



PILECA MORTADELA SA POVRĆEM ... Pileća

Mortadela sa povrćem vrsta je španske kobasice.

Spremno za konzumaciju.

**Različiti komadi mesa
divljih svinja.**



Različiti komadi mesa od jelena.



Različiti komadi mesa od crne iberiske svinje.



**Različiti komadi mesa od klasične bijele svinje
svinje.**





Svježi ovčji sir



Svježi kozji sir



Svježi kravliji sir

Polutvrđi sir miješani(kravlje i ovčje mlijeko)



Plavi kozji sir





Tvrđi kravljji sir



Tvrđi ovčiji sir



Tvrđi kozji sir