



# Začini inspiracije



## Tvoj vodič kroz svijet začina

# Linija paprika

Osim karakterističnih okusa koji mogu biti slatkasti, dimljeni ili ljuti, začini iz ove linije dat će jelima prepoznatljivo lijepu crvenu boju.



# Linija paprika

100%  
prirodni  
začin



## SLATKA PAPRIKA

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Mesna jela: variva, gulaši, paprikaši

## LJUTA PAPRIKA

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Gulaši, paprikaši, riblja jela

## DIMLJENA PAPRIKA

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Variva, paprikaši, mesna jela

## CHILI MLJEVENI

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Ljuti umaci, variva, salate

## CHILI I SOL

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Juhe, mesna jela

## KAJENSKI PAPIR

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Umaci, juhe, mesna jela





# Linija papar

Omiljeni u kuhinjama diljem svijeta,  
začini iz ove linije svojim će toplim  
aromama i snažnim okusima svakom  
jelu donijeti punoću i ravnotežu.





# Linija papar

100%  
prirodni  
začin



**CRNI PAPAR - MLJEVENI**  
(Dodati tokom kuhanja ili na kraju)

Jela od povrća i mesa

**CRNI PAPAR - ZRNO**  
(Dodati na početku, tokom kuhanja ili na kraju)

Bistre juhe, morski plodovi, salate

**BIJELI PAPAR**  
(Dodati na početku, tokom kuhanja ili na kraju)

Juhe, piletina

**ŠARENI PAPAR**  
(Dodati na početku, tokom kuhanja ili na kraju)

Variva, juhe, gulaši



# Smeđa linija

Zbog svojih slatkih i aromatičnih okusa ovi začini su najzaslužniji za sve one uzdahe oduševljenja tokom probavanja slastica, kolača i mnogih drugih jela.



# Smeđa linija

100%  
prirodni  
začini



## CIMET - MLJEVENI

(Dodati na početku, tokom kuhanja ili na kraju)

Kompoti, salate

## CIMET U KORI

(Dodati na početku kuhanja)

Kuhano vino

## MUŠKATNI ORAŠČIĆ

(Dodati na početku, tokom kuhanja ili na kraju)

Umaci, razne tjestenine, variva

## KIM

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Razni prilozi, mesna jela u umacima

## KLINČIĆ

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Razni prilozi, slana savijača

## ĐUMBIR

(Dodati na početku, tokom kuhanja ili na kraju)

Juhe, keksi, kotleti

## KURKUMA

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Juhe, jela od piletine

## CURRY

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Jela od piletine

## ŠAFRANIKA

(Dodati na početku kuhanja)

Jela s rižom, tjestenine





# Linija začinsko bilje

Ako želite svjež i aromatičan okus Mediterana, onda su ovi sušeni začini najbolji izbor jer će podignuti kako kvalitetu svakog jela tako i vaše raspoloženje.



# Linija začinsko bilje



100%  
prirodni  
začin

MAJČINA DUŠICA

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Riblja i mesna jela

MAŽURAN

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Složenci, variva

RUŽMARIN

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Mesna jela, riblja jela

KOPAR

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Salate, juhe, umaci, riblja jela

VLASAC

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Variva od povrća i mesa, sirni namazi

PERŠIN

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Juhe, mesna jela

BOSILJAK

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Mediteranska jela

ORIGANO

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Pizza, umaci, riblja jela

## LOVOROV LIST

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Brudeti, riblja jela

## MJEŠAVINA

### MEDITERANSKIH ZAČINA

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Meditranska jela

## LIST CELERA

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Juhe, kuhano meso

## LJUPČAC

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Juhe, salate, tjestenine, povrtna jela

## ČEŠNJAK

(Dodati na početku ili tokom kuhanja)

Popečci, bruskete

## LUK GRANULE

(Dodati na početku, tokom kuhanja ili na kraju)

Juhe, burgeri







# Začini inspiracije

100%  
prirodni  
začini

Raskošan  
okus  
i miris

Za  
kreativnost  
u kuhinji



Skeniraj za  
inspiraciju  
u kuhinji

® Vegeta je registrirani žig Podravke d.d.