



ES KOMERC
Prijepolje



ES AGRAR
Prijepolje

ES Komerc d.o.o. Velika Župa bb 31300 Prijepolje tel:+381 33 771 342, 771 662

www.eskomerc.com e-mail: office@eskomerc.com

[Twitter](https://twitter.com/eskomercdoo) @eskomercdoo [Facebook](https://www.facebook.com/ES-Komerc-DOO-100000000000000/) ES Komerc DOO [Facebook](https://www.facebook.com/ES-AGRAR-Poljoprivredna-Apoteka-100000000000000/) ES AGRAR Poljoprivredna Apoteka

ES KOMERC d.o.o.

Volim

dobro u ljudima



O NAMA



Legenda kaže da tu beše granica, *limes*. U tim limskim limanima dolazilo se da bi se ostalo. A kad se ostane, onda se čuva. Čuvala se predanja, čuvali običaji, čuvali mirisi i ukusi. Tako i počinje priča o zavičaju, ono kad se kaže: "To je moj kraj, to su mirisi i ukusi koji me podsećaju na porodicu, na bliskost, na sigurnost. Na dobro u ljudima".

Tako je i ES Komerc nastao kao priča o porodici 1992. godine. Sa ulaskom u novi vek, veleprodaju je zamjenila maloprodaja. A onda smo se ponovo setili legendi iz našeg kraja. Bila je 2012. godina.



O NAMA



ES Komerc d.o.o. Velika Župa bb 31300 Prijepolje tel:+381 33 771 342, 771 662
www.eskomerc.com e-mail: office@eskomerc.com

[@eskomercdoo](https://twitter.com/eskomercdoo) [ES Komerc DOO](https://www.facebook.com/ES-Komerc-DOO-100000000000000) [ES AGRAR Poljoprivredna Apoteka](https://www.facebook.com/ES-AGRAR-Poljoprivredna-Apoteka-100000000000000)

Limes postoji onde gde voliš svoje granice sećanja. VoLim je kao voleti taj Lim, voleti taj miris, taj ukus i ta sećanja. Mi smo posebni jer smo u tim sećanjima sačuvali i sve uspomene na ljudе, a dobrota ljudi iz limskih limana činila je da sve što rade, rade sa ljubavlju i da je samo ljubav „limes“. To je ono „dobro u ljudima“. Limska zemlja i ljudi kraj Lima.

U 20 maloprodajnih objekata rade ljudi koji razumeju poruku. A onda smo spakovali naše plodove i u 3 hladnjače skladištim ih i čuvamo duboko zamrznute. Iz fioka smo izvadili recepte naših baka i majki. I počeo se ponovo širiti limskom dolinom prepoznatljiv miris džemova i sokova od izobilja oko nas: malina, drena, dunja, jabuka, šljiva, šipuraka, krušaka, kupina, višnji, ali i kajsija i aronije. Ponovo se čulo: "VoLim taj miris iz naših avlija kraj Lima. Nema za njega granica". *Limes* je samo u našim sećanjima. Zato smo se setili i onih trenutaka kada su naše bake i majke razvijale testo i pretvarale ga u testeninu. "VoLim tu mekoću, te oblike, taj rad koji podseća na naše kuhinje". VoLim dobro u ljudima.

Zato su samo čula *limes*.



STANDARDI



Sertifikovali smo sledeće **STANDARDE** za bezbednost i kvalitet proizvoda:

- **FSSC** – Food Safety System Certification
- **IFS** – International Featured Standard
- **ISO 22000** – Food Safety Management System
- **HACCP** – Hazard Analysis and Critical Control Points
- **BRC** – British Retail Consortium
- **Organic EU Standard** – Testenine, extra extra džemovi, sokovi, zamrznuto voće
- **Organic RS Standard** – Testenine, extra extra extra džemovi, sokovi, zamrznuto voće
- **Halal Standard** – Testenine, extra džemovi, sokovi, zamrznuto voće, zamrznute pite, zamrznute pizze

NAŠI STANDARDI

ZERTIFIKAT • CERTIFICATE ◆ СЕРТИФИКАТ • CERTIFICADO ◆ CERTIFICAT

SERTIFIKAT

Sertifikaciono telo
TÜV SÜD Czech s.r.o.

akreditovano sertifikaciono telo za IFS certifikaciju sa potpisanim ugovorom sa vlasnikom IFS-a,
potvrđuje da procesne aktivnosti



E.S.-KOMERC d.o.o.
Velika Zupa bb, 31300 Prijepolje, Srbija
COIB 52969

za obim provere:
Duboko zamrzavanje, sortiranje i pakovanje malina, kupina, jagoda, borovnice i
ostalog jagodičastog voća upakovanih u plastičnu ambalažu. Proizvodnja
(mreženje, oblikovanje, narastanje, pečenje, zamrzavanje) brzo smrznutih
polupečenih proizvoda od testa (pizza podloga) sa ili bez nadeva, upakovanih u
plastičnu ambalažu.
(obim provere na engleskom jeziku, vidi prilog)

Obim proizvoda: 5 - Voće i povrće
6 - Proizvodi od žitarica, žitarice, industrijski pekarski
proizvodi i peciva, slatkiši i grickalice
7 - Kombinovani proizvodi

Obim tehnologije(s): D, F

ispunjavanja zahteve postavljene u



IFS Food
verzija 6.1, novembar 2017
i ostala povezana normativna dokumentacija
na Višem nivou



Datum provere: 10.05.2021 - 11.05.2021

Registracioni broj sertifikata: 13.882.930

Poslednja provera sprovedena nenajavljenno: N/A

Sledeća provera se mora spvesti u okviru sledećeg
vremenskog perioda:
04.03.2022 - 13.05.2022 ili nenajavljeno

Milan Kroutil
Direktor sertifikacionog tela
Prag, 21.06.2021

Deutsche Akkreditierungsstelle
D-SE-1997-01-00

TÜV SÜD Czech s.r.o. • Novodvorská 994 • 142 21 Prague 4 • Czech Republic • food.cz@tuv-sud.com TÜV®



TÜV SÜD Management Service GmbH (043)
certifies that, having conducted an audit
the company

ES KOMERC D.O.O.
Velika Župa bb
31300 Prijepolje
Serbia
Site code: 1155784

meets the requirements set out in the

GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY
Issue 8: August 2019.

Scope: Deep freezing sorting and packing of
raspberry, blackberry, strawberry, blueberry and other berry fruits.
Packing in plastic bags and carton boxes.

Product Categories: 6

Achieved Grade: AA

Audit program: Announced

Date of Audit: 2020-05-11 - 2020-05-12

Certification Registration No.: 12 020 52184 TMS

Report No.: 707059737

Auditor No.: 043048

Re-audit due date: 2021-04-15 - 2021-05-13

Issue date: 2020-06-16

Expiry date: 2021-06-14



If you would like to feedback comments on the BRGS3 standard
or the audit process directly to BRGS, please contact www.brcgss.com.
Visit www.brcdirectory.com to validate certificate authenticity.



E. Kovač
Food Safety
CERTIFIED
Produkt Compliance Management
Münich, 2020-05-17

This certificate remains the property of

TÜV SÜD Management Service GmbH • Zertifizierungsstelle • Ridderstrasse 57 • 80339 München • Germany
www.tuv-sud.de/certificateValidityCheck



Management Service

TÜV®

NAŠI STANDARDI

Q qualityaustria
Succeed with Quality

CERTIFICATE



Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH awards this qualityaustria certificate to the following organisation:

E.S.- KOMERC doo Prijepolje
Republic of Serbia, 31300 Prijepolje, Brodarevo bb
Headquarters: Republic of Serbia, 31300 Prijepolje,
Velika Zupa bb; purchase, sales, HR, top management,
planning and administration sector

This qualityaustria certificate confirms the application
and further development of an effective

HYGIENE MANAGEMENT SYSTEM incl.
HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points
complying with the requirements of standard
CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003),
FAO/WHO Codex Alimentarius

Scope of application:
Production of fruit juices and nectars in glass
bottles, jams and marmalades in glass jars and
PE buckets, and pickled vegetables in glass jars
and sauerkraut in vacuum packaging

The validity of the qualityaustria certificate will be
maintained by annual surveillance audits and one
renewal audit after three years.

Registration No.: 00567/0
Date of initial issue: 12 August 2020
Valid until: 11 August 2023

Vienna, 12 August 2020

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH, AT-1010 Vienna, Zelnikagasse 10/3

Konrad Scheiber
General Manager

Di Wolfgang Leger-Hillebrand
Specialist representative

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH is
authorised by the VDA (Verein Deutscher Automobilindustrie) to
conduct accreditation of organisations for environmental
management systems according to ISO 14001 (Federal Ministry of
Environment and Nuclear Safety)

Quality Austria is
authorized by the VDA
(Verein Deutscher
Automobilindustrie)

For accreditation applications please refer to the applicable
documents or contact the
documents.

Quality Austria is the
certification body for
International Certification
Systems (ICIS).
Code No. 00194/0

ISO 14001:2015
ISO 45001:2018
ISO 9001:2015

The current validity of the certificate is documented exclusively on the Internet under
<http://www.qualityaustria.at> EAC: 9

Q qualityaustria
Succeed with Quality

FSSC 22000

CERTIFICATE



Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH awards this qualityaustria certificate to the following organisation:

E.S.- KOMERC doo Prijepolje
Republic of Serbia, 31300 Prijepolje, Brodarevo bb
Headquarters: Republic of Serbia, 31300 Prijepolje,
Velika Zupa bb; purchase, sales, HR, top management,
planning and administration sector

This qualityaustria certificate confirms the assessment
and compliance of the Food Safety Management System
with the requirements of

**Food Safety System Certification (FSSC) 22000
(Version 5)**
Certification programme for food safety management systems consisting of
the following elements: ISO 22000:2018, pre-requisite programme on food
safety - Food manufacturing (ISO/TS 22002-1:2009) and
Additional FSSC 22000 requirements (version 5).

Registration No.: 00194/0
Date of initial issue: 12 August 2020
Valid until: 11 August 2023
Certification decision date: 12 August 2020

Vienna, 12 August 2020
Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH,
AT-1010 Vienna, Zelnikagasse 10/3

Konrad Scheiber
General Manager

Di Wolfgang Leger-Hillebrand
Specialist representative

Validity of this certificate can be verified in the FSSC 22000 database of certified organizations
available on www.fssc22000.com. EAC: 3

Q

volutim
dobro u ljudima

NAŠI STANDARDI



CERTIFICATE

Quality Austria
has issued an IQNet recognized certificate that the organization:

E.S.- KOMERC doo Prijeopolje
Republic of Serbia, 31300 Prijeopolje, Velika Zupa bb
Sites: E.S.- KOMERC doo Prijeopolje, Republic of Serbia, 31300 Prijeopolje, Brodarevo bb
for the following scope:
Production of fruit juices and nectars in glass bottles, jams and marmalades in glass jars and PE buckets, and pickled vegetables in glass jars and sauerkraut in vacuum packaging
Product category (according ISO/TS 22003:2013): CIV
EAC: 3

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM

which fulfills the requirements of the following standard

ISO 22000:2018

This attestation is directly linked to the IQNet Partner's original certificate and shall not be used as a stand-alone document

Issued on: 2020-08-12
Validity date: 2023-08-11
Quality Austria certified since: 2020-08-12

Registration Number: AT-00529/0

Alex Stoitchouk
President of IQNet

Mag. Friedrich Khuhen-Belasi
Authorised Representative
of Quality Austria

qualityaustria
Succeed with Quality

IQNet Partners
AFNOR France AFNOR Certification France APERC Portugal CCC Cyprus CIMA Italy
CCG China CGC Czech Republic Credicert Costa Rica DQS Holding GmbH d.o.o. EAQ Quality Solutions Group USA
PCAI Spain PGS Poland QNETIC Germany QNETIC Hungary QNETIC AS Norway NSAI Ireland
IRAM Argentina JQA Japan KFO Korea METEC Greece MSET Hungary NQA AS Norway NSAI Ireland
SIRIM QAS International Malaysia SGS Switzerland SIAC Romania TEST St Petersburg Russia TSE Turkey YQQR Serbia

* The list of IQNet partners is valid at the time of issue of this certificate. Updated information is available under www.iper-certification.com

qualityaustria
Succeed with Quality

CERTIFICATE



Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH awards this qualityaustria certificate to the following organisation:

E.S.- KOMERC doo Prijeopolje
Republic of Serbia, 31300 Prijeopolje, Brodarevo bb
Headquarters: Republic of Serbia, 31300 Prijeopolje,
Velika Zupa bb; purchase, sales, HR, top management,
planning and administration sector

Scope of application:
Production of fruit juices and nectars in glass
bottles, jams and marmalades in glass jars and
PE buckets, and pickled vegetables in glass jars
and sauerkraut in vacuum packaging
Product category: CIV
(according ISO/TS 22003:2013)

The validity of the qualityaustria certificate will be
maintained by annual surveillance audits and one
renewal audit after three years.

This qualityaustria certificate confirms the application
and further development of an effective

FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM
complying with the requirements of standard
ISO 22000:2018

Registration No.: 00529/0
Date of initial issue: 12 August 2020
Valid until: 11 August 2023

Vienna, 12 August 2020

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH,
AT-1010 Vienna, Zelnikgasse 103



Konrad Scheibl
General Manager
 Di Wolfgang Leger-Hillebrand
Specialist representative



NAŠI STANDARDI



CERTIFICATE

Certificate #106635-Z-180873-2020
Page 1 of 2

Documentary evidence delivered by ECOCERT S.A. - BP 47 - L'ISLE-JOURDAIN - FRANCE
Based on the EOS certification program in force
Accreditation by COFRAC # 5-0074 for Certification of Products and Services. List of accredited sites and scopes available on www.cofrac.fr

This document confirms that the operator hereafter:

ES KOMERC d.o.o. PRIJEPOLJE
Velika Zupa
31300 PRIJEPOLJE - SERBIA

Scope: Crops - Export - Preparation - Wild Crops

has submitted his activities under control, and meets the requirements laid down in the ECOCERT ORGANIC STANDARD recognized as equivalent with the provisions of regulation (EC) No 834/2007. The following products can be sold under the categories as specified below:

inspection date : 17/08/2020

Products to be marketed	Category of certification	Period of validity
	From	Until
PROCESSED PRODUCTS		
<i>Fruit-based preparations</i>		
Cornelian cherry Jam	Organic	22/09/2020 31/03/2022
IQF Apple	Organic	22/09/2020 31/03/2022
IQF Blackberry	Organic	22/09/2020 31/03/2022
IQF Cornelian cherry	Organic	22/09/2020 31/03/2022
IQF Plum	Organic	22/09/2020 31/03/2022
IQF Raspberry	Organic	22/09/2020 31/03/2022
IQF Rose Hip	Organic	22/09/2020 31/03/2022
IQF Sour Cherry	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Marmelade mix	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Plum Jam	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Raspberry Jam	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Rose Hip Jam	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Sour Cherry Jam	Organic	22/09/2020 31/03/2022
<i>Fruits and vegetables juice</i>		
Apple juice	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Apple-pineapple pulp fruit nectar	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Beet juice	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Blackberry pulp fruit nectar	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Cornelian cherry pulp fruit nectar	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Raspberry pulp fruit nectar	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Sour Cherry pulp fruit nectar	Organic	22/09/2020 31/03/2022
<i>Noodles, couscous and similar farinaceous products</i>		
Broken Pasta	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Macaroni Buckwheat	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Macaroni Spelt	Organic	22/09/2020 31/03/2022
Tagliatelle Buckwheat	Organic	22/09/2020 31/03/2022

The authenticity and validity of this document can be verified on www.ecocert.com

Issued in L'ISLE JOURDAIN
On 22/09/2020

P. THOMAZO , General Manager of ECOCERT SA

ECOCERT SA - capital 442 400€ - SIREN N° 380 725 002 - RCS AUCH - Lieudit Lamotte Ouest, 32600 L'Isle Jourdain - FRANCE

volutim
dobro u ljudima

Certificate #106635-Z-180873-2020
Page 2 of 2



CERTIFICATE

Documentary evidence delivered by ECOCERT S.A. - BP 47 - L'ISLE-JOURDAIN - FRANCE
Based on the EOS certification program in force
Accreditation by COFRAC # 5-0074 for Certification of Products and Services. List of accredited sites and scopes available on www.cofrac.fr

This document confirms that the operator hereafter:

ES KOMERC d.o.o. PRIJEPOLJE
Velika Zupa
31300 PRIJEPOLJE - SERBIA

Scope: Crops - Export - Preparation - Wild Crops

has submitted his activities under control, and meets the requirements laid down in the ECOCERT ORGANIC STANDARD recognized as equivalent with the provisions of regulation (EC) No 834/2007. The following products can be sold under the categories as specified below:

inspection date : 17/08/2020

Products to be marketed	Category of certification	Period of validity
	From	Until
Products to be marketed		
<i>Vegetable-based preparations</i>		
IQF Beet	Organic	22/09/2020 31/03/2022
IQF Carrots	Organic	22/09/2020 31/03/2022

End of document - Total : 2 page(s)

The authenticity and validity of this document can be verified on www.ecocert.com

Issued in L'ISLE JOURDAIN
On 22/09/2020

P. THOMAZO , General Manager of ECOCERT SA

ECOCERT SA - capital 442 400€ - SIREN N° 380 725 002 - RCS AUCH - Lieudit Lamotte Ouest, 32600 L'Isle Jourdain - FRANCE

NAŠI STANDARDI



volim
dobro u ljudima

NAŠA ROBNA MARKA

U 2018. godini registrovali smo vlastitu robnu marku (PL)

VoLim dobro u ljudima

Sve plodove našeg kraja, sve mirise i ukuse iz našeg detinjstva, sve recepte naših baka i majki utisnuli smo vodenim žigom Lima u jednu rečenicu: "**VoLim dobro u ljudima**". Uokvirili smo to u koncept "**HRANA NAŠEG KRAJA**".

Cilj nam je da, uz pomoć dobro organizovane manufaktурне proizvodnje i primenu tradicionalnih receptura, na tržiste plasiramo proizvode koji su zbog svojih karakteritika izuzetno kvalitetni i jedinstveni na tržištu - proizvodi **PREMIUM KVALITETE**.



PROIZVODNI ASORTIMAN

1. Asortiman pogona za proizvodnju testenina:

a) Tradicionalni proizvodi

a1) Zamrznute pite

- Pita sa nadevom od sira – “Zvrk”
- Pita sa nadevom od mesa i krumpira – “Zvrk”

b) Premium proizvodi

b1) Integralne testenine sa heljdom, speltom i raži

b2) Organske testenine sa organskom heljdom, organskom speltom i organskim jajima

b3) Zamrznute pite

- Pita sa heljdom – “Heljdopita”
- Pita sa speltom – “Speltopita”



VoLim – Testenina sa heljdom
TAGLIATELLA
Neto: 250g

Heljda ne podleže genetskim modifikacijama i gaji se bez pesticida i nitrata. Prepuna je proteina - pa je nazivaju i biljno meso.

Ovaj oblik testenine, na italijanskom „tagliatella“, odlično ide sa pečurkama, morskim plodovima i proprženim povrćem. Zahvaljujući posebnom načinu proizvodnje, VoLim dobro u ljudima testenina sa heljdom nakon kuvanja zadržava svoj oblik, bez raspadanja.

VoLim – Testenina sa heljdom
SPIRALA
Neto: 250g



VoLim dobro u ljudima testenina sa heljdom proizvodi se od heljde uzgajane na obroncima planine Zlatar. Heljdu vrlo rado konzumiraju profesionalni sportisti, jer daje snagu organizmu, povećava izdržljivost i poboljšava tonus mišića. Pravi je spas i za dijabetičare zato što normalizuje nivo glukoze u krvi, tako da i oni mogu da je konzumiraju svakodnevno bez ikakvih negativnih posledica.

Svi sastojci koje koristimo u proizvodnji su prirodni, ne dodajemo aditive ni emulgatore, a osim heljdine krupice u sastav ulazi još i pšenična krupica koja ima vezivno svojstvo i čini našu testeninu mekanom i vazdušastom.

VoLim – Testenina sa speltom
TAGLIATELLA
Neto:250g



Spelta – stara kraljica. Dugo godina ova žitarica bila je nepravedno zapostavljana u ishrani ljudi. Njeno blagotvorno dejstvo na ljudski organizam je višestruko. Spelta koju koristimo u proizvodnji VoLim testenina uzgaja se na „čistoj“ planini Zlatar, na preko 1200 nmv.

Osim speltinog brasna, prilikom proizvodnje dodaje se još i pšenična krupica (pšenični griz), koja ima vezivno svojstvo. Zbog toga nakon termičke obrade (kuvanja) naša testenina ostaje cela, meka i vazdušasta, ne raspada se i nije „plastična“.

VoLim – Testenina sa speltom
SPIRALA
Neto:250g



Spelta koju koristimo pri proizvodnji naših integralnih testenina uzgaja se na „čistoj“ planini Zlatar, na preko 1200m/nmv. I ostali sastojci su prirodni, ne dodajemo aditive ni emulgatore, a sve sirovine nabavljamo iz naše najbliže okoline.

Za dobro izbalansiran i zdrav obrok, koji se brzo sprema i lako vari, probajte VoLim dobro u ljudima testeninu sa speltom.





**VoLim – Testenina sa brašnom od raži
SPIRALA
Neto:250g**

Raž je rustikalna žitarica, sadrži manje glutena i skroba nego pšenica, a više minerala i vitamina. Manufaktturna proizvodnja, kao i specifičan način sušenja na gotovo prirodnoj temperaturi, garantuje da su svi hranljivi sastojci zadržani u finalnom proizvodu.

Koristeći Volim dobro u ljudima testenine sa brašnom od raži, možete napraviti ukusan i lak obrok, a pre svega zdrav i hranljiv. Ovaj oblik testenine uvijene oko svoje ose, na italijanskom znači „malo vreteno“, često se koristi u receptima sa sirom i neutralnom pavlakom, i uopšte kremastim sosevima jer se lako zadržava između navoja.



VoLim – Testenina sa brašnom od raži MAKARONA Neto:250g



Raž nazivaju „odžačarem zdravlja“ jer temeljno čisti creva i ima mineralni sastav koji reguliše nivo triglicerida i holesterola u krvi.

Sporo sušenje koje primenjujemo prilikom proizvodnje VoLim dobro u ljudima testenina, koje traje od 12-16h, garantuje da se oni najkvalitetniji sastojci zadržavaju u proizvodu. Konzumiranjem VoLim testenina ne uživate samo u fantastičnom ukusu već poboljšavate stanje celokupnog organizma.

PROIZVODNI ASORTIMAN – Organic PROIZVODI

- Organic SRB/EU – ORGANSKA testenina sa HELJDOM
Tagliatella 250g
- Organic SRB/EU – ORGANSKA testenina sa HELJDOM
Makarona 250g
- Organic SRB/EU – ORGANSKA testenina sa SPELTOM
Tagliatella 250g
- Organic SRB/EU – ORGANSKA testenina sa SPELTOM
Makarona 250g
- Organic SRB – ORGANSKA testenina sa DODATKOM JAJA
Tagliatella 250g
- Organic SRB – ORGANSKA testenina sa DODATKOM JAJA
Makarona 250g



ORGANSKE TESTENINE 250g



volim
dobre u žudima

VoLim – ORGANSKA testenina s HELJDOM tagliatella Neto: 250g



Kad kažemo "organska hrana" onda to znači da za sve što proizvedimo koristimo metode koje ne uključuju veštačke dodatke. Naša hrana ne sadrži genetski modifikovane organizme (GMO), hormone rasta i nije tretirana industrijskim rastvaračima ili hemijskim prehrambenim aditivima. To je zdrava hrana našeg kraja kakva je oduvek bila. U našoj organskoj testenini je organska heljda, organska speltina krupica i malo vode. I nista više.

Brašno koje stiže sa njiva naših ljudi koji znaju kako se heljda gaji jer se to prenosi s kolena na koleno, u našoj kuhinji se oblikuje u testeninu zbog koje oni koji probaju kažu: "E, to je ono što VoLim"! Zašto? Pa, zato što je to delo ljudi koji su uvek znali šta je "dobro". I tako, ne zaboravite da je "limes" onde gde Vaša čula odrede da je granica. Vaša mašta prepoznatljivi oblik testenine lako uporedi sa našom legendom koja kaže da je nastala zbog podsećanja na uvojke devojačke.

A kako ćete "frizirati" naše heljdovne "uvojke"? U tome je čar. Možda poželite malo mora (tagliatella voli morske plodove). Ili biste više zavirili u naše šume (tagliatella voli pečurke). Prijatno.

VoLim – ORGANSKA testenina s HELJDOM makarona Neto: 250g



Brašno koje stiže sa njiva naših ljudi koji znaju kako se heljda gaji jer se to prenosi s kolena na koleno na zlatnoj planini Zlatar, u našoj kuhinji se oblikuje u testeninu zbog koje oni koji probaju kažu: "E, to je ono što VoLim"! Zašto? Pa, zato što je to delo ljudi koji su uvek znali šta je "dobro".

Zato organska testenina sa heljdom nije samo testenina. To je etalon Vašeg zdravlja jer mi garantujemo da je sve baš onako kako priroda ljudima dariva. Organsko. Mi ne "farbamo" i ne "ulepšavamo". Mi nudimo "dobro" jer se samo dobro, dobrom vraća.

Nemamo uputstva za naše organske makarone sa heljdom jer je dovoljno da učinite baš ono što su Vas učili: voda, so i zdravlje na tanjiru.



VoLim – ORGANSKA testenina sa SPELTOM

tagliatella

Neto: 250g



Legenda kaže da su u taj poklon zemlji prste umešali antički bogovi. Arheološka nalazišta potvrđuju da je spelta bila bogatstvo. Na našoj zlatonosnoj planini Zlatar, spelta je vekovima prenosila tu povezanost zemlje i ljudi našeg kraja. Zato smo umeli da prepoznamo zaboravljeni dar i samo smo poslušali ljude koji su govorili "Probaj i nećeš se pokajati". Probali smo i svi smo rekli: "VoLim zato što u njoj vidim budućnost". A budućnost se rađa u zemlji koja nudi organsku, zdravu hranu.

Testenina sa speltom pravi je izbor za osobe koje žele da se hrane zaista zdravo i žive u skladu sa prirodom, a jer je to žitarica budućnosti.

Naša organska spelta koju koristimo u proizvodnji VoLim testenina uzgaja se na „čistoj“ planini Zlatar, na preko 1200 m/nmv. Osim speltinog brašna, prilikom proizvodnje dodaje se još i speltina krupica (speltin griz), koja ima vezivno svojstvo. Zbog toga nakon termičke obrade (kuvanja) naša testenina ostaje cela, meka i vazdušasta, ne raspada se i nije „plastična“.

Sušenje na prirodnoj temperaturi testeninama dodatno daje dašak PREMIUM kvaliteta.



VoLim – ORGANSKA testenina sa SPELTOM makarona

Neto: 250g



Spelta je dar zemlji koji podseća ljude našeg kraja da je vekovna prošlost sadržana u našoj sadašnjosti koja stvara klice budućnosti. Spelta kljija vekovima u našem kraju hraneći ljude koji su prenosili "dobro" da bi se "dobrim vratilo".

VoLim što smo se prepoznali. Jer naša se testenina sprema čim spelta stigne s vrha Zlatara i s 1200 metara se spusti u dolinu Lima.

I Vi kad odabirate zdravu hranu za Vašu porodicu pomislite: "VoLim dobro u ljudima" koji nam nude zdravlje na tanjiru, koji nas podsećaju na našu vezu sa našim krajem i našom zemljom.



VoLim – ORGANSKA testenina sa DODATKOM JAJA tagliatella Neto: 250g

Ovo je još jedan naš vodenim limski žig u koji smo utisnuli "VoLim dobro u ljudima". Testenina sa dodatkom jaja koja kupujemo sa farmi naših komšija, pravi je izbor za osobe koje žele da se hrane zaista zdravo i žive u skladu sa prirodom. Pšeničnu krupicu smo takođe probrali, birajući samo onu sa organskim poreklom.

I setimo se da nema granica jer ovde gde je bio i limes za dva rimska carstva, ovde se pričalo da "valja" testo iseći da liči na one "kose devojačke". I tako nastaje naša TAGLIATELLA.

Tamne "uvojke" pospite sosom koji spremate jer baš taj voli Vaša porodica.

Uradite nešto dobro za sebe i svoju porodicu - koristite organsko. Organic proizvodi su proizvodi koji poštuju dostojanstvo potrošača.

VoLim – ORGANSKA testenina sa DODATKOM JAJA makarona Neto: 250g



VoLim hranu našeg kraja, jer je organska. Farme organske hrane iz našeg kraja su udaljene od fabrika, auto-puteva, daleko su od onih koji zaprašuju pesticidima svoja polja. Zato je VoLim organska hrana proizvedena sa najvećim obzirom prema okruženju, prema životnjama, bezbednosti hrane kao i prema njenom kvalitetu.

Organiski uzgajana hrana ima pravi ukus i ima bitno više hranljivih sastojaka (vitamina, minerala, omega 3 masnih kiselina i nekih antioksidanasa, veći sadržaj proteina...). VoLim organske testenine sa dodatkom jaja idealne su za decu, osobe koje su fizički aktivnije i sve one koji nisu na nekom posebnom režimu ishrane, a vole kvalitetno i zdravo da se hrane.

Ove testenine sadrže više proteina od ostalih, a ako se iskombinuju sa povrćem predstavljaju možda i najkompletniji obrok koji možete pripremiti za sebe i svoju porodicu.

Pospite sosom od povrća koje kupujete redovno od svog domaćina sa pijace jer mu verujete. Sve je u poverenju i u poštovanju. Tako su povezani naša priroda, mi koji proizvodimo u prirodi i Vi koje poštujemo zbog izbora.



PROIZVODNI ASORTIMAN

Asortiman zamrznutih pita:

- “Speltopita”
- “Heljdopita”
- “Zvrk” sa sirom
- “Zvrk” sa mesom i krompirom



VoLim – Heljdopita

Neto: 1350g / 600g



Sve plodove našeg kraja, sve mirise i ukuse iz našeg detinjstva, sve recepte naših baka i majki utisnuli smo vodenim žigom Lima u jednu rečenicu: "VoLim dobro u ljudima". Uokvirili smo to u koncept "HRANA NAŠEG KRAJA". A najistaknutiji proizvod našeg kraja, gde se još kaže "zdravlje ulazi na usta" je heljda. Od te medonosne i lekovite biljke pravi se "heljdopita" u našoj kuhinji pored limskih limana. Heljdopita je kraljica našeg kraja. Vekovima se jufke prave na isti način i naša misija je da sačuvamo recepturu i prenesemo taj ukus, miris i zdravlje do onih koji će to prepoznati kao svoje dobro. VoLimo kad je naše dobro i Vaše dobro.

Heljdopita, kao i sve pite iz naše ponude zamrznuta je posebnim metodama zamrzavanja, tako da je nakon 20-30 minuta pečenja pita gotova, a savršen ukus i miris, kao i onaj rustičan izgled je u potpunosti zadržan.

VoLim – Speltopita

Neto: 1350g / 600g

Sve plodove našeg kraja, sve mirise i ukuse iz našeg detinjstva, sve recepte naših baka i majki utisnuli smo vodenim žigom Lima u jednu rečenicu: "**VoLim dobro u ljudima**". Uokvirili smo to u koncept "HRANA NAŠEG KRAJA".



Speltopita je nastala po uzoru na heljdopitu. Kao što je heljda medonosna biljka zdravlja iz našeg kraja, legenda kaže da je spelta poklon zemlji antičkih bogova. Na našoj zlatonosnoj planini Zlatar, spelta je vekovima prenosila tu povezanost zemlje i ljudi našeg kraja. Zato smo umeli da prepoznamo zaboravljeni dar i samo smo poslušali ljude koji su govorili: "Probaj i nećeš se pokajati". Probali smo i svi smo rekli: "VoLim zato što u njoj vidim budućnost".

Kao i Heljdopita, nakon 20-30 minuta pečenja je gotova i spremna da vas ostavi bez daha, jer kombinacija ove rustične žitarice i Zlatarskog sira i kajmaka koji se koristi u pripremi predstavlja pravu gastronomsku poslasticu u kojoj se uživa svim čulima.



VoLim – Zvrk sa sirom

Neto: 800g



U našem kraju se kaže :“VoLim što je kao zvrk”. Po toj inerciji “čigre” spremamo pitu u koju zamotavamo originalni zlatarski sir.

U našoj kuhinji, u kojoj se sve radi manufakturno i sve je delo veštih ruku (Hand Made) pored limskih limana, sačuvana je receptura za savijanje zvrka.

Po jedan zvrk na dlanu za svakoga, kao čigra koja podseća na inerciju detinjstva.

VoLim – Zvrk sa mesom i krompirom

Neto: 800g



U našem kraju se kaže : "VoLim što je kao zvrk". Po toj inerciji "čigre" spremamo pitu u koju zamotavamo meso i krompir koji su upravo iz našeg kraja garant kvaliteta.

U našoj kuhinji, u kojoj se sve radi manufakturno i sve je delo veštih ruku (Hand Made) pored limskih limana, sačuvana je receptura za savijanje zvrka.

Po jedan zvrk na dlanu za svakoga, kao čigra koja podseća na inerciju detinjstva.



PROIZVODNI ASORTIMAN

Asortiman pogona za toplu preradu:

1. Konvencionalni proizvodi

a) Vrani kasasti nektari i cedjeni sokovi

- **Malina (Kašasti voćni nektar)** sa 50% voća
- **Kupina (Kašasti voćni nektar)** sa 50% voća
- **Dren (Kašasti voćni nektar)** sa 50% voća
- **Kruska (Kašasti voćni nektar)** sa 50% voća
- **Visnja (Kašasti voćni nektar)** sa 50% voća

- **Jabuka (cedjeni sok)** - 100% ceđeno voće
- **Dunja (cedjeni sok)** - 100% ceđeno voće
- **Aronija (cedjeni sok)** - 100% ceđeno voće
- **Cvekla (cedjeni sok)** - 100% ceđeno voće

VoLim – Kašasti voćni nektar

Malina

Neto: 750 ml



Legenda kaže da su se crvenim zlatom bojila brda iznad limske doline još onda kad je ovde bila granica carstava. Od tada ljudi ovog kraja kažu: "VoLim malinu, kao našu dolinu".

Mi smo samo nastavili da crveno zlato s brda pretačemo u dolini, u našim kuhinjama kraj limskih limana. To nije samo "ukus nostalгије". To je "ukus istorије" našeg kraja.

Svi koji su probali ovaj malinin nektar koji se pod nepcima pretvara u nežni sok rekli su: "VoLim jer me podseća na dobro u ljudima". A podseća na prirodu i zdravlje zatvoreno u našoj staklenoj boci.



VoLim – Kašasti voćni nektar

Kupina

Neto: 750 ml



Legenda kaže da su nekada svi ljudi našeg kraja u letu išli u šumarke. A šumarke su pravili raskošni grmovi crnog zlata našeg kraja. Bila je to kupina. Deca su se vraćala kući sa karakterističnim crnim "brambi" brkovima. To su bili tragovi kupinovog tamnog soka, punog vitamina C. Do danas "brambi" brkovi podsećaju na detinjstvo. Zato mi ne samo da pravimo sokove. Mi evociramo uspomene.

Tradicionalan način proizvodnje omogućava da se sačuva kvalitet ploda, čemu svedoči i boja soka koja je potpuno prirodna i gotovo nepromenjena tamno ljubičasta, kao i sam plod kupine.

Otvorite staklenu bocu, ispijte sok. Pogledajte se i nasmejaćete se jer ćete ponovo ugledati one iste "brambi" brkove iz detinjstva. Biće vam još draže kad ih spazite i kod vaše dece. Reći ćete: "VoLim taj kupinov nektar jer me podseća da dobro u ljudima". A podseća na prirodu i zdavlje zatvoreno u našoj boci.



VoLim – Kašasti voćni nektar

Dren

Neto: 750 ml



Legenda kaže da su ljudi našeg kraja oduvek govorili: "Budi zdrav ko dren". Zato je dren bio u svakoj bašti, na obroncima limske doline. Stoletna su to stabla. Jeste li znali da u drenu ima duplo više vitamina C nego u pomorandži? U našem kraju to svi znaju. Zato se oduvek plod bere u jesen, pažljivo se skladišti da sačuva onu jedinstvenu tamno crvenu boju i taj slatko kiselkasti ukus. Nema mu slična, baš kao što ni drena nema svuda.

Otvorite staklenu bocu i probajte sok. Reći ćete: "VoLim jer me podseća na one starovekovne priče u kojima se zdravlje poredilo samo sa drenom".



VoLim – Kašasti voćni nektar

Višnja

Neto: 750 ml



Legenda kaže da su u limskoj dolini devojke kose kitile beharom s višnjinog drveta. Tiho se pevalo : "Višnjičica rod rodila". U višnjiku se momčilo i devojčilo. Minduše od višnji su resile nestašluge. Dobrodošlica bi stala u čašu sa sokom od višanja. Mi smo sav taj behar i taj rod iz naših višnjika , sve te minduše od višanja procedili onako kako se to u našem kraju uvek radilo. A znalo se: sa višnjama ne brini da ćeš rano ostariti, ne brini da će te srce boleti, ne brini da nećeš dobro videti, ne brini da nećeš moći na noge.

I kad se spremate da dočekate goste i otvorite našu staklenu bocu, čudićete se što ćete zapevati, baš kao i Mokranjac: "Višnjičica rod rodila", a onda ćete reći: "VoLim dobro u ljudima jer ono peva uz ovaj višnjin nektar".



VoLim – Kašasti voćni nektar

Kruška

Neto: 750 ml



Legenda kaže da je kruška čuvala od zlih duhova koji su bežali na njen vrh. Zato je u našem kraju izreka: "Kao da je pao s kruške". Time se ukazivalo da se na kruške ne treba penjati jer se može pasti. A kruške same padaju u krila domaćina i mi te plodove skupljamo i od njih pravimo kašasti nektar našeg kraja, prepun vlakana zdravlja.

I kad ovorite našu staklenu bocu i probate naš nektar, osetiće mrvice kruške i reći: "VoLim što nikad nisam pao s kruške". I kad sve oko vas cveta i buja, naš kašasti nektar je najbolji alergen.

VoLim – 100% cedjeni sok

Jabuka

Neto: 750 ml



Legenda kaže da su jabuke beharale odvajkada u limskoj dolini. Nadmetalo se u sortama: tamo petrovače, onde budimke, gore jonotanke, dole kožare, poviše đule, a kraj njih mirisavke. Ali ni jedna se ne opeva kao čuvena šarenika: "Aj, ja zagrizoh šareniku jabuku". U našem kraju se zato kaže: "Rumena k'o jabuka".

Ljudi iz našeg kraja još imaju svoje drvene mašine pomoću kojih cede voće, bez konzervansa i dodataka. Mi smo od njih naučili kako da jabuka ostane puna soka.

Kad otvorite našu staklenu bocu, odmah ćete znati da je to taj pravi sok, zbog koga možete 100% reći: "VoLim dobro u ljudima jer se sa ovakvom jabukom na dan može svaki doktor ispratiti van".



VoLim – 100% cedjeni sok

Dunja

Neto: 750 ml



Legenda kaže da kad je dunja jednom zamirisala našim krajem, nikada taj miris nije napustio čula naših ljudi pa ih je trajno nahranio uspomenama. Zato se kod nas uzdahne s nostalgijom kad se kaže: "Eh, što volim ovaj miris dunja". Taj miris dunja sa ormara kojima još mirišu kuće i sobe naših starih, budi sećanja na lepotu, radost, vrlinu i bliskost.

Mirisne dunje u jesen stižu do naše kuhinje pored limskih limana gde ih onako kako se to oduvek radilo i sada sa istim uzdahom u sok pretvaraju naši ljudi.

Kad otvorite našu staklenu bocu, prvo ćete osetiti taj puni miris koji će Vas podsetiti na Vama najbliže, a kad probate sok onda ćete reći: "VoLim ovaj ukus jer me podseća na dobro u ljudima i miriše na dunje s ormara moje bake".



VoLim – 100% cedjeni sok

Aronija

Neto: 750 ml

U našem kraju zime mogu biti veoma hladne i Lim se zaledi, pa ga možeš klizaljkama, koje mi zovemo sličuge, preći sa jedne na drugu obalu. Idealni uslovi za "sibirsku" biljku kakva je aronija. Nema prirodnih neprijatelja, nema potrebe da je "prskamo" i zbog toga je 100 posto ekološka biljka. Zato je i njen sok 100 posto prirodan. U našoj kuhinji, pored limskih limana, mi cedimo aroniju i sok otiče direktno u staklene flaše. I to je to.

Uz sve minerale i vitamine, u aroniji postoji i jedan od najjačih antioksidanasa - antocijanin. Jednom kada ovaj antioksidans dospe u naš organizam, snažno deluje na njegovu detoksikaciju i izbacivanje svih štetnih materija koje se nalaze u našem telu. Sok aronije ima najveće antioksidativno delovanje među svim bobičastim i orašastim voćem.

I kad otvorite staklenu bocu i probate sok samo ćete reći: "VoLim dobro u ljudima jer samo dobro ima ukus zdravlja".



VoLim – 100% cedjeni sok Cvekla

Neto: 750 ml



Legenda kaže da su je Latini doneli u limsku dolinu smatrajući je “crvenim blagom”. U našem kraju kažu:” Cvekla ne da ostariti”. I zaista, zbog visokog procenta gvožđa koje sadrži, cvekla može da bude korisna u popravljanju krvne slike, vitamin B12 učestvuje u stvaranju eritrocita, a zahvaljujući jodu ona pomaže u borbi sa zakrčenjem arterija.

Slušali smo ljude koji su govorili: ”VoLim sok od cvekle jer je sve u njemu”. A znali su da daju i savet: ”Uberi cveklu u punoj zrelosti, tada je najhranljivija”.

Zato možemo reći i Vama: ”VoLim se kaže za ovaj sok jer je samo od ceđene cvekle, bez dodatog šećera i vode”.



PROIZVODNI ASORTIMAN

Horeca program:

- Kašasti voćni nektar Malina 200 ml
- Kašasti voćni nektar Kupina 200 ml
- Kašasti voćni nektar Višnja 200 ml
- Kašasti voćni nektar Kruška 200 ml
- Matični sok Jabuka 200 ml
- Matični sok Dunja 200 ml



PROIZVODNI ASORTIMAN

b) Extra džemovi – 60% voće

- Extra džem malina 350g
- Extra džem kupina 350g
- Extra džem šljiva 350g
- Extra džem višnja 350g
- Extra džem šipurak 350g
- Extra džem jagoda 350g
- Extra džem kajsija 350g



Extra džemovi *VoLim dobro u ljudima* proizvode se po tradicionalnim recepturama nasleđenim od naših predaka.

VoLim – extra džem MALINA

Neto: 350g

Naš kraj bogat je izvorima, potocima i rečicama koji svi jure prema Limu. Pored svih tih vodotokova razliva se najbolje “crveno zlato” i boji limske padine. Zato naši ljudi oduvek znaju kako se tim zlatom “zlati”. A “zlati se” i mirisom i ukusom. Tako s jeseni, “crveno zlato” u našem kraju prolazi kroz slična sita kroz koja prolazi i pravo zlato i tek ubrani plodovi po starim recepturama pretaču se u džem koji podseća na rodni kraj i drage ljude u njemu.



Zato se kaže: "VoLim jer je extra". A "extra" je u njemu osetiti one prepoznatljive semenke maline što krckaju pod zubima i Vi ćete reći: "VoLim ovaj džem jer me podseća na dobro u ljudima koji čuvaju onaj trenutak kada se prvi put ubere i proba zlatni plod".





VoLim – extra džem KUPINA

Neto: 350g

U našem kraju se kaže: "U onom grmu ti je ježina". Tako se zbog bodlji u nas kaže za kupinu kojoj nisu odoleli ni narodni lekari, ni grčki mudraci, ni arapski naučnici.

Tajna je u eksploziji bobica koje, rasprskavajući se, oslobađaju taj ukus zbog koga kažu kod nas: "VoLim jer je extra". A "extra" je jer se sva tajanstva kupine sačuvaju kroz tradicionalni način pripreme džema, da bi eksplodirala tek u dodiru sa nepcima. I dok mažete na prvo tanko izrezano parče hleba reći ćete: "VoLim dobro u ljudima na koje me podseća ovaj džem, baš kao što me podseća na prve kupine ubrane pored bakinog puteljka".

VoLim – extra džem ŠLJIVA

Neto: 350g



U našem kraju se kaže: "To je ruža naših voćnjaka", pa se peva "U šljiviku pod beharli granom". Ta "ruža" od voća krasi još limsku dolinu kao što ju je krasila vekovima, jer su se kuće kod nas gradile gde ta "plava ruža" najbolje raste. Opevane i negovane naše "plave ruže" skupljamo kako bi se u našim kuhinjama pored limskih limana rasprskavale i u našim kazanima "klobučale" dok ne postanu "extra". Zato se kaže: "VoLim ovaj džem jer mi miriše na ružu".

I zato je šljiva u našem kraju posebna. Probali ste mnogo šljiva. Ali kad probate naš džem u kome je šljiva sačuvala svojstvo "plave ruže" reći ćete: "VoLim dobro u ljudima koje je sačuvalo ovaj džem jer me podseća na onu pesmu koju smo pevali dok smo sedeli u šljiviku pod beharli granom".



VoLim – extra džem VIŠNJA

Neto: 350g



Ne može se našim krajem proći i u limsku dolinu doći, a da se ne čuje dok je leto u cvatu, ona pesma: "Višnjičica rod rodila". Uz tu pesmu tek ubrane stižu višnje u naše kuhinje pored limskih limana. Pa se zato kaže: "Extra je što kod nas ima ko da ih bere kad se od roda saviju grane".

I kad Vi probate naš džem od višanja reći ćete: "VoLim ove višnje jer me podsećaju na onu pesmu što sam pevala u vrtiću".

VoLim – extra džem ŠIPURAK

Neto: 350g



U nažem kraju se kaže: "Ruža ne postoji samo da bi izgledala i mirisala lepo". Zato što je ruža kod nas "voćna vrsta". Tako počinje priča o šipurku, toj voćnoj ruži, koja se bere ručno i u septembru i oktobru u našoj limskoj dolini. A onda te sićušne crvene bombe napunjene "extra" vitaminima, po receptima koji se tajno zapisuju i prenose iskustvom, mi pretvaramo u džem.

I kad probate taj džem Vi ćete reći; "VoLim dobro u ljudima koje sačuva ovaj šipurak što miriše na ružu". I za čas, ugledaćete dno staklene teglice iz koje ste pojeli eliksir zdravlja.



VoLim – extra džem JAGODA

Neto: 350g



U limskoj dolini proleće najave cvetovi jagoda. A onda se, poput ćilima, sve zacrveni i kod nas ljudi kažu: "Biće nama dobra roda, crveni se jagoda". Prvo je to voće na koje miriše proleće. I mi poput dece u tegle beremo jagode jer jagodice- bobice su "extra" zato što imaju 140 odsto preporučenog dnevnog unosa vitamina C za decu. I samo sve to "promešemo" po receptima koji čuvaju miris proleća.

I zato ćete Vi reći: "VoLim dobro u ljudima jer je ovaj džem u jagodama sačuvaо moje proleće".



VoLim – extra džem KAJSIJA

Neto: 350g



U našem kraju se zna da su te slatke koštice ostavili trgovci na važnom karavanskom putu koji je vekovima vodio kroz limsku dolinu. U proleće se razbeharaše, pa dadoše plod koji kod nas nazvaše "žuta šljiva". Tako je priča o kajsiji postala domaća. A sve što je domaće, mi čuvamo u našim "extra" teglicama. Zato džem od kajsija ima i boju i miris i ukus.

I Vi ćete zato reći: "VoLim dobro u ljudima, jer ovaj džem se žuti kao pergament koji čuva starinske priče".



PROIZVODNI ASORTIMAN

2) Voćni light namazi – 100% voće – PREMIUM PROIZVOD

- Voćni light namaz malina 250g
- Voćni light namaz kupina 250g
- Voćni light namaz šljiva 250g
- Voćni light namaz višnja 250g
- Voćni light namaz šipurak 250g
- Voćni light namaz jagoda 250g
- Voćni light namaz kajsija 250g

Voćni light namazi VoLim dobro u ljudima – spoj tradicije i savremenog doba.



VoLim – voćni namaz LIGHT MALINA

Neto: 250g



U našem kraju se oduvek kaže: "Namaži nam krišku hleba pa da idemo da se igramo". I taj namaz detinjstva hteli smo da sačuvamo. Zato smo se dosetili da spakujemo voće koje ćete mazati na hleb za doručak, za užinu, kojim ćete filovati kolače.

Pored mnogih vodotokova u našem kraju razliva se najbolje "crveno zlato" i boji limsku dolinu. Zato naši ljudi oduvek znaju kako se tim zlatom "zlati". VoLim voćni namaz LIGHT MALINA je samo to: 60% čistog ploda maline, zaslađen voćnim sokom, bez dodatog šećera i vode.

I dok Vi filujete kolače, a deca Vam mažu namaz po hlebu reći ćete: "VoLim dobro u ljudima koje povezuje naše užine detinjstva".



VoLim – voćni namaz LIGHT

KUPINA

Neto: 250g



U našem kraju se oduvek kaže: "Namaži nam krišku hleba pa da idemo da se igramo". I taj namaz detinjstva hteli smo da sačuvamo. Zato smo se dosetili da spakujemo voće koje ćete mazati na hleb za doručak, za užinu, kojim ćete filovati kolače.

Tu "ježinu" kako su je nazivali, tu eksploziju bobica pretvorili smo u VoLim light namaz od kupine. I sve je tu, sve je 100%.

Zato ćete i Vi mažući namaz po hlebu reći: "VoLiim dobro u ljudima jer je ovo stoposto ona kupina što smo je brali u detinjstvu".



VoLim – voćni namaz LIGHT ŠLJIVA

Neto: 250g



U našem kraju se oduvek kaže: "Namaži nam krišku hleba pa da idemo da se igramo". I taj namaz detinjstva hteli smo da sačuvamo. Zato smo se dosetili da spakujemo voće koje ćete mazati na hleb za doručak, za užinu, kojim ćete filovati kolače.

Zato smo se dosetili da "ružu naših voćnjaka" pretvorimo u VoLim light namaz od šljiva. To je samo "viša dimenzija" džema od šljiva. Prirodnije od ovoga gotovo pa nema.

Zato dok mažete ovaj namaz na hleb Vi ćete reći: "VoLim dobro u ljudima jer me nešto ovako podseti da je deda u svom šljiviku govorio da nema ničeg boljeg od plave ruže".



VoLim – voćni namaz LIGHT VIŠNJA

Neto: 250g



U našem kraju se oduvek kaže: "Namaži nam krišku hleba pa da idemo da se igramo". I taj namaz detinjstva hteli smo da sačuvamo. Zato smo se dosetili da spakujemo voće koje ćete mazati na hleb za doručak, za užinu, kojim ćete filovati kolače.

Zato smo se mi dosetili da "pesmu" pretvorimo u VoLim light namaz od višanja. Samo je 100% prirodno i 100% od voća. Ništa ne dodajemo: ni konzervanse, ni šećer, pa čak ni vodu.

Zato dok mažete ovaj namaz po hlebu Vi ćete reći :"VoLim dobro u ljudima jer možemo svi da zapevamo - višnjičica rod rodila".



VoLim – voćni namaz LIGHT ŠIPURAK

Neto: 250g



U našem kraju se oduvek kaže: "Namaži nam krišku hleba pa da idemo da se igramo". I taj namaz detinjstva hteli smo da sačuvamo. Zato smo se dosetili da spakujemo voće koje ćete mazati na hleb za doručak, za užinu, kojim ćete filovati kolače.

Zato smo se mi dosetili da tu "voćnu ružu" pretvorimo u VoLim light namaz. Tu je 60% plodova šipurka koje smo zasladij Sokom od grožđa. I to je to. Bez dodatog šećera i vode. Zato dok mažete ovaj namaz po hlebu Vi ćete reći: "VoLim dobro u ljudima jer me podseća da se kod nas nekada govorilo da je šipurak voćna ruža".



VoLim – voćni namaz LIGHT

JAGODA

Neto: 250g



U našem kraju se oduvek kaže: "Namaži nam krišku hleba pa da idemo da se igramo". I taj namaz detinjstva hteli smo da sačuvamo.

Zato smo se dosetili da spakujemo voće koje ćete mazati na hleb za doručak, za užinu, kojim ćete filovati kolače.

Zato smo se mi dosetili da "proleće" pretvorimo u VoLim light namaz .

Zato dok mažete ovaj namaz po hlebu ili palačinkama Vi ćete reći: "VoLim dobro u ljudima jer možeš zato samo da kažeš, pa da sve smažeš".



VoLim – voćni namaz LIGHT KAJSIJA

Neto: 250g



U našem kraju se oduvek kaže: "Namaži nam krišku hleba pa da idemo da se igramo". I taj namaz detinjstva hteli smo da sačuvamo.

Zato smo se dosetili da spakujemo voće koje ćete mazati na hleb za doručka, za užinu, kojim ćete filovati kolače.

Zato smo se mi dosetili da ono što u našem kraju zovu "žuta šljiva" samo pretvorimo u VoLim lagani namaz.

Zato dok mažete ovaj namaz po hlebu ili palačinkama Vi ćete reći: "VoLim dobro u ljudima jer se ovaj namaz od kajsija žuti kao pergament koji čuva starinske priče".



PROIZVODNI ASORTIMAN

2) Premium proizvodi - ORGANIC

a) Kašasti voćni nektari - Organic

- Organic SRB / EU Kašasti voćni nektar dren 750ml
- Organic SRB / EU Kašasti voćni nektar višnja 750ml
- Organic SRB / EU Kašasti voćni nektar malina 750ml
- Organic SRB / EU Kašasti voćni nektar kupina 750ml



b) Sokovi - Organic

- Organic SRB / EU cedjeni sok od cvekla - 100% ceđeno voće
- Organic SRB / EU cedjeni sok od jabuke - 100% ceđeno voće
- Organic SRB / EU sok od jabuke i sargarepe - 100% voće i povrće



c) Extra džemovi – Organic

- Organic SRB / EU extra džem malina 250g
- Organic SRB / EU extra džem kupina 250g
- Organic SRB / EU extra džem šipurak 250g
- Organic SRB / EU extra džem šljiva 250g
- Organic SRB / EU extra džem višnja 250g



VoLim – Kašasti voćni nektar

ORGANSKI DREN

Neto: 750 ml



U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u nektar pretočimo. Kako? Bezbedno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida. Samim tim oni su zdraviji i imaju veću nutritivnu vrednost. Istraživanja pokazuju da organski proizvodi sadrže čak 63% više kalijuma, 73% više gvožđa, 125% više kalcijuma i 60% više cinka nego proizvodi dobijeni konvencionalnom poroizvodnjom.

Kaže se i sada: "Zdrav ko dren". A naše je zemljište zdravo, naš je dren zdrav, a sve zbog zdravlja ljudi. Zato mi ne preporučujemo, mi slušamo Vas koji kažete: "VoLim dobro u ljudima zato što ovaj nektar od drena je kao zdravlje koje ulazi na usta".

VoLim – Kašasti voćni nektar

ORGANSKA VIŠNJA

Neto: 750 ml



U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u nektar pretočimo. Kako? Bezbedno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida. Samim tim oni su zdraviji i imaju veću nutritivnu vrednost. Istraživanja pokazuju da organski proizvodi sadrže čak 63% više kalijuma, 73% više gvožđa, 125% više kalcijuma i 60% više cinka nego proizvodi dobijeni konvencionalnom poroizvodnjom.

Peva se i sada: "Višnjičica rod rodila", a kad se "salomi od roda" to je zato što je naše zemljište zdravo, naša višnja je zdrava, a sve zbog zdravlja ljudi.

Zato mi ne preporučujemo, Mi slušamo Vas koji kažete: "VoLim dobro u ljudima jer ovaj nektar od višanja zato peva od zdravlja".



VoLim – Kašasti voćni nektar

ORGANSKA MALINA

Neto: 750 ml



U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u nektar pretočimo. Kako? Bezbedno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida. Samim tim oni su zdraviji i imaju veću nutritivnu vrednost. Istraživanja pokazuju da organski proizvodi sadrže čak 63% više kalijuma, 73% više gvožđa, 125% više kalcijuma i 60% više cinka nego proizvodi dobijeni konvencionalnom proizvodnjom.

Kaže se i sada kod nas: "To je crveno zlato". A kad se zacrvene sve padine u limskoj dolini to je zato što je naše zemljište zdravo, što je naša malina zdrava, a sve zbog zdravlja ljudi.

Zato mi ne preporučujemo. Mi slušamo Vas koji kažete: "VoLim dobro u ljudima jer ovaj nektar od maline se crveni zato što puca od zdravlja".

VoLim – Kašasti voćni nektar

ORGANSKA KUPINA

Neto: 750 ml



U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u nektar pretočimo. Kako? Bezbedno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida. Samim tim oni su zdraviji i imaju veću nutritivnu vrednost. Istraživanja pokazuju da organski proizvodi sadrže čak 63% više kalijuma, 73% više gvožđa, 125% više kalcijuma i 60% više cinka nego proizvodi dobijeni konvencionalnom poroizvodnjom.

Kod nas se i sada kaže: "Kupina se bere, jedi, nemaj mere". To je zato što je zemljište u limskoj dolini zdravo, pa je i naša kupina zdrava, a sve zbog zdravlja ljudi. Zato mi ne preporučujemo. Mi slušamo Vas koji kažete: "VoLim dobro u ljudima jer ovaj nektar od kupine podseća da za zdravlje nema cene".

VoLim – 100% ceđeni sok

ORGANSKA JABUKA

Neto: 750 ml



U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u nektar pretočimo. Kako? Bezbodno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida. Samim tim oni su zdraviji i imaju veću nutritivnu vrednost. Istraživanja pokazuju da organski proizvodi sadrže čak 63% više kalijuma, 73% više gvožđa, 125% više kalcijuma i 60% više cinka nego proizvodi dobijeni konvencionalnom proizvodnjom.

Kod nas se i sada peva: "Ja zagrizoh šareniku jabuku". Zato što je zemljište u limskoj dolini zdravo, pa je i naša jabuka zdrava, a sve zbog zdravlja ljudi, pa se još može reći: "Rumena ko jabuka".

Zato mi ne preporučujemo. Mi slušamo Vas koji kažete: "VoLim dobro u ljudima jer ovaj sok je zdrav ko rumena jabuka".



VoLim – 100% ceđeni sok

ORGANSKA CVEKLA

Neto: 750 ml



U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u nektar pretočimo. Kako? Bezbedno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida. Samim tim oni su zdraviji i imaju veću nutritivnu vrednost. Istraživanja pokazuju da organski proizvodi sadrže čak 63% više kalijuma, 73% više gvožđa, 125% više kalcijuma i 60% više cinka nego proizvodi dobijeni konvencionalnom proizvodnjom.

Kod nas se i sada kaže: "Cvekla ne da ostariti". Zato mi cedimo cveklu sa zlatarskih i podzlatarskih padina jer je to zemljiste zdravo, pa je i cvekla zdrava, a sve zbog zdravlja ljudi.

Zato mi ne preporučujemo. Mi slušamo Vas koji kažete: "VoLim dobro u ljudima jer ovaj sok od cvekle je stopostotno zdrav. Ne da ostariti".



VoLim – 100% sok

ORGANSKA JABUKA & ŠARGAREPA

Neto: 750 ml



U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u nektar pretočimo. Kako? Bezbedno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida. Samim tim oni su zdraviji i imaju veću nutritivnu vrednost. Istraživanja pokazuju da organski proizvodi sadrže čak 63% više kalijuma, 73% više gvožđa, 125% više kalcijuma i 60% više cinka nego proizvodi dobijeni konvencionalnom proizvodnjom.

U našem kraju se kaže: "Rumena ko jabuka". A kaže se i: "Očinji vidu moj". To je zato što se kod nas na zdravom zemljištu, uzgajaju zdrave sorte jabuka, a nigde nema ko sa njiva naših sela takve prirodne šargarepe koja brine za "očinji vid". Sve je to zbog zdravlja ljudi. Zato mi ne preporučujemo. Mi slušamo Vas koji kažete: "VoLim dobro u ljudima jer ovaj sok je zdrav ko jabuka, a šargarepa je ko za oko moje".



VoLim – Extra extra džem

ORGANSKA Malina

Neto: 250g



U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u džem pretočimo. Kako? Bezbedno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida.

Našim krajem razliva se najbolje "crveno zlato" i boji limsku dolinu. Zato naši ljudi oduvek znaju kako se tim zlatom "zlati". A "zlati se" i mirisom i ukusom. Tako s jeseni, "crveno zlato" u našem kraju prolazi kroz slična sita kroz koja prolazi i pravo zlato i tek ubrani plodovi po starim recepturama pretaču se u džem koji podseća na rodni kraj i ljude u njemu. Mi smo ga nazvali "extra". A Vi ćete još reći: "VoLim dobro u ljudima jer je ovaj džem od malina stvarno extra".

Uživanje se tako multiplicira. I zato: "VoLim što je extra extra, a organsko organsko".

VoLim – Extra extra džem ORGANSKA Kupina

Neto: 250g



U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u džem pretočimo. Kako? Bezbedno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida.

U našem kraju se kaže: "U onom grmu ti je ježina". Tako se zbog bodlji kaže za kupinu. Tajna je u eksploziji bobica koje, rasprskavajući se, oslobađaju taj ukus zbog koga kažu kod nas: "VoLim jer je extra". A Vi ćete još reći: "VoLim dobro u ljudima jer je ovaj organski džem od kupina stvarno extra zdrav". Uživanje se multiplicira jer se sva tajanstva kupine sačuvaju kroz naš način pripeme džema. I zato: "VoLim što je extra extra, a organsko organsko".



VoLim – Extra extra džem

ORGANSKA Višnja

Neto: 250g

U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u džem pretočimo. Kako? Bezbedno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogoo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida.



Ne može se našim krajem proći i u limsku dolinu doći, a da se ne čuje dok je leto u cvatu ona pesma: "Višnjičica rod rodila". Uz tu pesmu tek ubrane stižu višnje u naše kuhinje da postanu džem.. Pa se zato kaže: "Extra je što kod nas ima ko da ih bere kad se od roda saviju grane".

A Vi ćete još reći: "VoLim dobro u ljudima jer je ovaj organski extra džem od višanja stvarno extra zdrav". Uživanje se multiplicira jer smo sav rod višanja sačuvali kroz naš način pripreme džema. I zato: "VoLim što je extra extra, a organsko organsko".



VoLim – Extra extra džem

ORGANSKA Šljiva

Neto: 250g



U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u džem pretočimo. Kako? Bezbedno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida.

Šljiva je u našem kraju "ruža" voćnjaka. Zato se kaže kod nas: "Ovaj organski džem od šljiva je ekstra jer mi miriše na ružu". A Vi ćete reći: "VoLim dobro u ljudima jer je ovaj organski ekstra džem od šljiva extra zdrav".

Uživanje se multiplicira jer smo sve "ruže" naših voćnjaka sačuvali kroz naš način pripreme džema od šljiva. I zato: "VoLim što je extra extra, a organsko organsko".



VoLim – Extra extra džem

ORGANSKI Šipurak

Neto: 250g



U našem kraju se oduvek govorilo: "Treba biti u harmoniji s prirodom, pa ćeš biti i s ljudima". Mi smo slušali i odlučili da harmoniju u džem pretočimo. Kako? Bezbedno. Upravo to su naši organski proizvodi jer se dobijaju na strogo kontrolisan način, bez prisustva veštačkih materija i hemijsko-sintetičkih pesticida.

Šipurak je kod nas "voćna ruža" koja se s jeseni suši na suncu i samo pretvara u džem. Zato se kaže: "Ovaj organski džem od šipurka je extra vitaminska bomba ". A Vi ćete reći: "VoLim dobro u ljudima jer je ovaj džem od šipurka extra zdrav".

Uživanje se multiplicira jer smo "voćnoj ruži" sačuvali sve vitamine kroz naš način pripreme džema od šipurka. I zato: "VoLim što je extra extra, a organsko organsko".



PROIZVODNI ASORTIMAN

ZIMNICA

- Šarena salata 680g
- Salata od cvekla 680g
- Ajvar blagi 300g



VoLim – Šarena salata

Neto: 680g

U našem kraju čilimi su jedan od originalnih rukotvorina i krase i sada mnoge kuće. Obilje boja stapa se u šare i mnoga odrastanja počela su na šarenom čilimu. Otuda smo govorili u našem kraju: „Šaren k'o čilim“ ili „VoLim kad je šareno kao one šare sa čilima što su tkale naše tetke“.



I kad sve te boje poneseš sa sobom onda je sve lako prepoznati. Zato je naša šarena salata ona za koju se kaže: „VoLim jer je u bojama što se stapaju“. I baš te boje inspiracija su bile za Šarenu salatu VoLim. Stapaju se boje kupusa, šargarepe, zelenog paradajza, žute i crvene paprike i eto čilima u tegli. Zašto još kažu: „VoLim“? Pa zato što nema sirćetne kiseline. Samo se u vodi tope prirodne boje povrća iz našeg kraja.

VoLim – Salata od cvekla

Neto: 680g



Crveni izvor zdravlja. Zbog boje, u našem kraju se veruje da „boji“ krv i usporava starenje. Mislili su to i stari narodi, ali Latini su nas naučili da je valja gajiti zbog korena. U našem kraju kažu:” Cvekla ne dâ ostariti”.

Salata od cvekla je prirodni „botoks“ organizmu. Mi smo jednostavno ubrali cveklu, oprali, ogulili i isekli na komade. Gotovo. VoLim što prepoznajete to dobro koje donosi crveni „botoks“ sa tanjira.

VoLim – Ajvar blagi

Neto: 300g



U našem kraju se ajvar nosio oduvek za užinu. Kriška domaćeg hleba i ajvar iz špajza i eto mirisa leta koje polako ulazi u raskošnu jesen u kojoj se sve žuti i rumeni. Baš kao ona naša parika što sazрева и rumeni ispod prozora u baštama. Baš kao taj ajvar koji nastaje samo od te paprike koja širi miris svuda po komšiluku koji se udruži, pa se paprika peče na plotni šporeta, pa guli, pa melje.

I zato VoLim ajvar, jer treba 400 grama paprika za 100 grama tog ajvara. Zato to i jeste taj ukus i miris paprika iz našeg kraja, koji podseća na krišku domaćeg hleba namazanu ajvarom iz majkinog špajza. Blag kao osmeh užitka. Prirodan kao sećanje na miris, ukus i užitak.

