



Super  
**VERO**

# РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

Како одолети

Понуда важи до истека залиха

# СИРЕВИ И КАЈМАК СА ЗЛАТИБОРА



Сир млади Наша Златка  
1кг, Крива Река

**599<sup>99</sup>**



Сир зрели 1кг  
Наша Златка, Крива Река

**674<sup>99</sup>**

## ОРГАНСКИ КАЈМАК



Кајмак млади органски 300г,  
Наша Златка, Крива Река

**899<sup>99</sup>**



Кајмак органски зрели 300г,  
Наша Златка, Крива Река

**1124<sup>99</sup>**



РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ



Сир органски сушени  
са босиљком 100г  
Наша Златка, Крива Река

**361<sup>99</sup>**



Сир органски млади 500г  
Наша Златка, Крива Река

**711<sup>99</sup>**



Сир органски зрели 500г  
Наша Златка, Крива Река

**899<sup>99</sup>**



Сир зрели златиборски  
полумасни полутврди/кг  
Златиборска млекарна, Златибор

**778<sup>99</sup>**



Сир меки пуномасни  
златарски/кг, Брђанка  
млекарна, Златар

**1153<sup>99</sup>**

**РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ**



# СИРЕВИ И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ ОД МЛЕКА СА ФАРМИ ИЗ СРБИЈЕ

## ЖУНА МАСЛАЦ

Жуна Маслац је мала млекарна основана 2021. године у Београду, са жељом да за вас прави први путер од ферментисане павлаке у Србији, јединственог укуса, да вам понуди нешто потпуно ново а у исто време онај маслац за који кажу да враћа у детињство. Идемо на велико, али само када се ради о укусу. Све остало је мало, једноставно и споро. За производњу Жуна маслаца потребно је минимум 6 дана. Природа не жури.



Крем фреш 220г  
Жуна, Београд

**569<sup>99</sup>**



Маслац неслани 110г  
Жуна, Београд

**599<sup>99</sup>**



Маслац слани 110г  
Жуна, Београд

**599<sup>99</sup>**



Качкаваљ козији  
Пироћанци/кг, Пирот

**3884<sup>99</sup>**



Качкаваљ крављи пиротски  
**заштићеног географског  
порекла/кг**, Пироћанци, Пирот

**2833<sup>99</sup>**



Премиум качкаваљ крављи  
**Крсташ** 45%мм/кг, Пироћанци  
Пирот

**2833<sup>99</sup>**



## РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

## ЋУБЕК – ПИРОТСКИ ФОНДУ

Познат као пиротски качкаваљ и пиротски фонду, Ћубек је млади сир, прецизније остатак производње који се скида приликом стављања качкаваља на зрење у калуп. Основица за Ћубек је полутврди сир који се прави од куваног, непастеризованог млека. Процес производње укључује загревање млека, те додавање сирила и киселине који доводе до згрушавања млека. Потом се зрнаста маса сече и кува. Након припреме за калуп, са котура сира се скине горња корица захваћањем шаком, где поприма карактеристични облик руже. Након тога, добијени сир се пресује и оставља да одлежи док се корица послужије на један од многих различитих начина.

Наравно, не може свако млеко да служи као основа за Ћубек. Да би добили овај сир, локални мајстори користе искључиво млеко са пашњака Старе планине.

Због квалитета млека, финални производ има специфичан укус, можемо и да га пржимо и да га грилујемо. Мајстори се строго придржавају старих метода и рецептура, што и доприноси аутентичном укусу и квалитету производа.



Сир пиротски Ћубек  
Пироћанци/кг, Пирот

2084<sup>99</sup>



Качкаваљ овчији/кг  
Пироћанци, Пирот

3849<sup>99</sup>



## ПИРОТСКИ РЕШКАВАЦ

Пиротски Решкавац је сир за гриловање направљен од млека са обронака Старе планине у пиротском крају. Решкавац, сир за гриловање је произведен од пареног теста. Квалитет млека са пашњака Старе планине даје овом сиру за гриловање јединствен укус и специфичну жућкасту боју.

Решкавац је добио име по старом изразу пиротског говора РЕШКАВ – браонкаст, што означава реш боју након гриловања или пржења. Током израде користе се искључиво природни састојци, држећи се принципа да млеку не треба ништа додавати, нити узимати од онога што је природа дала.



Сир пиротски Решкавац  
Пироћанци/кг, Пирот

1979<sup>99</sup>



# ДОМАЋИ КОЗЈИ СИРЕВИ



Сир козји полутврди  
200г, Добра Фарма,  
Бела Црква

**540<sup>99</sup>**



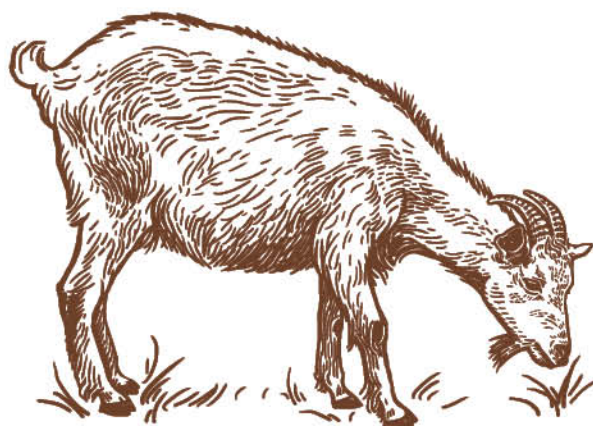
Сир козји тврди  
200г, Добра Фарма,  
Бела Црква

**640<sup>99</sup>**



Сир зрели козји стари добри,  
сир козји Добренија 200г, Добра  
Фарма, Бела Црква

**397<sup>99</sup>**



## РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

# ПРОИЗВОДИ СА ПЕШТЕРСКЕ ВИСОРАВНИ



Говеђа пршута/кг  
Деликатес Лукс, Пештер

**3130<sup>99</sup>**



Говеђа kobасица/кг  
Деликатес Лукс, Пештер

**1639<sup>99</sup>**



Качкаваљ сјенички 45%мм  
480г, Бени Комерц  
Сјеница - Пештер

**718<sup>99</sup>**

## МЛЕКАРА БЕНИ КОМЕРЦ

Млекара Бени Комерц д.о.о. из Сјенице се од 1991. године успешно бави прерадом млека и производњом млечних производа. Ослањајући се на вишевековну традицију у производњи и преради млека која се гајила на Пештеру и увођењем савремене технологије, Бени Комерц настоји да производњом квалитетнијих производа задовољи захтеве и очекивања својих корисника.



Сјенички сир кришка 45%мм/кг  
Бени Комерц, Сјеница - Пештер

**1003<sup>99</sup>**



РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ



# ДОМАЋИ ПРОИЗВОДИ СА ЗЛАТИБОРА, ТАРЕ И ЗЛАТАРА

## ЗАПИС ТАРЕ

Преко 20 година најфинијих укуса!

ЗАПИС ТАРЕ је заштићена робна марка Млекаре Спасојевић за млеко, сиреве и млечне напите. Производи су направљени од млека које потиче са обронака планина Таре, Повлена и Златибора. Производи са овим знаком носе запис (код) цветних ливада, зелених борова и плавих ветрова заслађених мирисом пољског цвећа Таре. Овај запис (код) не читају рачунари, али осећају потрошачи.



Кисело млеко 6%мм 300г  
теглица Запис Таре, Бајина Башта

198<sup>99</sup>



Панчета сува  
Вуловић, Златибор

1486<sup>99</sup>



Кобасица Будимска  
Вуловић, Златибор

1628<sup>99</sup>



РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

# ЗЛАКУСА ГРНЧАРИЈА



Лонац 10л, Злакуса

**4999<sup>99</sup>**



Сач за 6 особа,  
35цм, Злакуса

**5199<sup>99</sup>**



Ђувечара 35цм-36цм, Злакуса

**4999<sup>99</sup>**



Шерпа 5л, Злакуса

**4199<sup>99</sup>**



Сач 37цм за 8 до 10 особа,  
Злакуса

**5999<sup>99</sup>**

## ТАЈНА ГРНЧАРИЈЕ ЗЛАКУСА

Када кренете пут Западне Србије ка Златибору уз плодну равницу крај Ћетиње, обавијену брдима смештено је село Злакуса. Просечна надморска висина Злакусе је као највишег врха Фрушке Горе, а околна брда сежу и до 900м надморске висине.

Злакуса грнчарија је специфична због састава и начина израде. Састав је 50% глина, а 50% камен - минерал калцит. Камен даје посуђу још већу постојаност и омогућава зидање великих формата. Израда се врши на древни начин, на такозваном колу, где једном руком мајстор од ваљчића материјала зида суд а другом руком покреће коло.

Материјали који се користе за израду посуђа и сам начин израде су апсолутно еколошки.

**Ове оригиналне посуде имају сертификат за ознаку географског порекла "Злакуса"**

РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ



# ПРОИЗВОДИ ОД МАНГУЛИЦЕ ИЗ БОЈЧИНА БЕЗ АДТИВА



Кулен од мангулице слајс  
100г, Сурчин, Бојчинска шума

**749<sup>99</sup>**



Шунка од мангулице слајс  
100г, Сурчин, Бојчинска шума

**1111<sup>99</sup>**



Каре од мангулице слајс  
100г, Сурчин, Бојчинска шума

**686<sup>99</sup>**



Сува кобасица од мангулице/кг  
Сурчин, Бојчинска шума

**3749<sup>99</sup>**



Маст од мангулице 1кг  
Сурчин, Бојчинска шума

**749<sup>99</sup>**

## ДОМАЋИ ДЕЛИКАТЕС

Сухомеснати производи одавно су били више од хране – представљали су зимску резерву, али и знак угледа и благостања. У многим крајевима, прва сланина или пршут качили су се на „чело куће“ као симбол добре године. Месо се носило на дар кумовима, младенцима и свештеницима, као знак поштовања и пажње. Сухомеснато је, дакле, истовремено и поклон и чувар домаћинске традиције.



РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

# СУХОМЕСНАТЕ ПОСЛАСТИЦЕ ИЗ БОЈЧИНА И ТЕМЕРИНА

БИВОЉИ ОД МАНГУЛИЦЕ    КОЊСКИ ОД ДИВЉАЧИ

## МАНГУЛИНА

Мангулина из Бојчина је бренд привредног друштва Бојчин еко турс доо који производи висококвалитетне производе од мангулице, старе српске расе свиња чије је месо познато по изузетној нутритивној вредности и позитивном холестеролу.

Крда ових животиња су махом у Бојчинској шуми, у Прогару, као и другим храстовим шумама у реону Обедске बारे у Доњем Срему.

Користећи занатске рецептуре и традиционалне методе, чине да се кроз тајне занатске прераде изрази сав потенцијал биолошки квалитетних производа од животиња одгајаних на природан начин.



Сува коњска kobасица/кг  
Сурчин, Бојчинска шума

**3749<sup>99</sup>**



Сува kobасица од дивљачи/кг  
Сурчин, Бојчинска шума

**3749<sup>99</sup>**



Бивоља пршута слајс  
100г, Сурчин, Бојчинска шума

**544<sup>99</sup>**



Сува сланина од мангулице/кг  
Сурчин, Бојчинска шума

**2699<sup>99</sup>**

РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ



# ПРИРОДНИ ДОМАЋИ НАМАЗИ И ЗИМНИЦА

- ✿ Врњачка Бања
- ✿ Брус
- ✿ Пријеполје
- ✿ Лесковац
- ✿ Брање

## АУТОХТОНА ПАПРИКА СУШЕНА НА СУНЦУ И БУКОВИНИ

Паприка из Доње Локошнице  
млевена на камену, јединствене  
ароме, сушена на сунцу и буковини.



Локошничка туцана паприка  
од традиционалне сорте цинке  
је спој љутине и јаке ароме.



Паприка слатка  
локошничка 100г  
Паприка Плус, Лесковац

**102<sup>99</sup>**



Паприка туцана љута  
локошничка 100г  
Паприка Плус, Лесковац

**117<sup>99</sup>**



Парадајз пире домаћи 700г  
BioFoodex, Врњачка Бања

**387<sup>99</sup>**



Паприка сомборка пастеризована  
филети 680г, BioFoodex, Врњачка Бања

**387<sup>99</sup>**



Буковача пастеризована 650г  
Волим, Пријеполје

**471<sup>99</sup>**



РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

## АЈВАР И ЗИМНИЦА

Име ајвар потиче од турске речи хавуар, што значи кавијар – зато се често назива и 'црвени кавијар Балкана'. Још у 19. веку ајвар се спремао у домаћинствима широм Балкана, најпре од патлиџана, а затим и од паприка које су постајале све распрострањеније. Први писани рецепти појављују се тек почетком 20. века, у народним куварима, али је мирис печених паприка већ тада био неизоставан знак јесени и окупљања. Није случајно да свака кућа има свој рецепт и да се за добар ајвар увек тражи тегла више.



Сушени парадајз и паприка  
медитеран 290г, Жути лист, Врање

**839<sup>99</sup>**



Ајвар домаћи благи, љути  
300г, Жути лист, Врање

**839<sup>99</sup>**



Паприка печена у уљу мезетлук  
290г, Жути лист, Врање

**769<sup>99</sup>**

## РУЧНО ПРАВЉЕН ЗОРИН АЈВАР

"Зорин ајвар је ПРЕМИЈУМ домаћи ручно прављен ајвар. Производ заната домаће кухиње, са суштином традиционалних укуса створене са љубављу у оквиру породице Ђорђевић из Бруса. Свака тегла одражава наслеђе, страст и посвећеност кулинарству. Са везама дубоко усађеним у породичну традицију Зорин ајвар пружа топлину мајчине кухиње у свакој тегли."



Ајвар од цепкане паприке  
300г, Зорин ајвар, Брус

**894<sup>99</sup>**



Ајвар од млене зелене  
паприке са тартуфима  
300г, Зорин ајвар, Брус

**964<sup>99</sup>**



Ајвар од млене паприке  
без арома и адитива 300г,  
Зорин ајвар, Брус

**849<sup>99</sup>**

РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ





## РУЧНО ПРАВЉЕНО ПО БАКИНИМ РЕЦЕПТИМА

КОРКА је настала из жеље да се очува традиција наших предака, који су кроз неколико генерација ручно производили коре за питу и гибаницу. Пите и гибаница имају дугогодишњу традицију, како у српској тако и у нашој породичној кухињи. Њихово порекло сеже вековима уназад, а рецепти су се преносили са колена на колено. Отуд и жеља, да у мору индустријских производа понудимо нешто домаће, укусно и направљено с'љубављу. С тим ентузијазмом, ширио се и наш асортиман. Тако смо у производе уврстили домаћу рађену тестенину, резанце за супу и осталу тестенину за слаткише, паприкаш, гулаш, затим омиљене слаткише, по старинском провереном рецепту, јер једино на такав начин ова посластица има најбољи укус. Специфичност Корка производа је у томе што сваки рецепт потиче из бакине свеске рецепата, који се чувају упркос новој технологији која се прилагођава нашим рецептима, никако рецепти технологији.



Хељдине коре 500г  
Корка, Панчево

**159<sup>99</sup>**



Танке коре за питу и баклаву  
500г, Корка, Панчево

**119<sup>99</sup>**



Брашно хељдино 1кг  
Воденица Станковић,  
Тршановци

**299<sup>99</sup>**



Брашно кукурузно бело 1кг  
Воденица Станковић,  
Тршановци

**163<sup>99</sup>**



РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

Брашно ражано 1кг  
Воденица Станковић, Тршановци

136<sup>99</sup>



## ЖИТАРИЦЕ И ХЛЕБ

Хлеб је увек био више од хране – у Србији је имао и обредну и симболичну улогу. Посебно место заузимају славски колач и свечане погаче, богато украшене плетеницама, знаковима крста и фигурицама од теста. Мале птице од теста симболизују мир и благостање, гроздови означавају родну годину, а цветни орнаменти призивају здравље и срећу у кући. Мање је познат и обичај даривања деце ускршњим хлечићима у облику патке или зеца – знак радости, плодности и новог живота. Некада су се хлеб и погаче пекли у „црепуљи“ или под „сачем“ – глиненим и металним поклопцима који су стављани под жар, дајући пециву посебан укус и текстуру.



Брашно пшенично интегрално,  
кукурузно жуто 1кг  
Воденица Станковић, Тршановци

108<sup>99</sup>



Брашно спелтино 1кг  
Воденица Станковић, Тршановци

218<sup>99</sup>

## ХЛАДНО МЛЕВЕНО – ВОДЕНИЦА СТАНКОВИЋ

У селу Тршановци, крај реке Расине, обновили смо стару воденицу и вратили је у живот после много година тишине. Тиме смо наставили породичну традицију дугу више од 200 година. Покренули смо производњу из искрене жеље да брашну, основној намирници у сваком дому, приступимо с више поштовања. Верујемо да квалитетно брашно може променити укус сваког хлеба и пецива, и управо то желимо да поделимо са вама. Данас вам из наше воденице нудимо брашно које млевењем на камену задржава све природне вредности, без адитива, без индустријске обраде, баш онако како су то радили наши преци.

Радимо директно са природом и житарицама које сами бирамо, спајајући традиционално млевење са људима који желе да знају шта једу и одакле то долази. Кроз нашу воденицу повезујемо домаћинства са храном на дубљи, искренији начин – враћамо лице и причу брашну које је основа сваког оброка. Воденицу Станковић покренули смо из породичне потребе да сачувамо оно што су наши преци оставили, али и из жеље да људима понудимо брашно којем могу да верују. Данас, уз помоћ воде, камена и знања преношеног генерацијама, мељемо брашно које не крије ништа – чисто, природно и аутентично. Кроз овај рад желимо да пробудимо радозналост о пореклу хране, да подстакнемо поверење и вратимо поштовање сваком зрну које стигне до вашег стола.



РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ



# ДОМАЋЕ КОРЕ



Млинци са јајима 200г,  
Хард коре

**284<sup>99</sup>**



Млинци посни 200г,  
Хард коре

**284<sup>99</sup>**



Таљателе са јајима 200г,  
Хард коре

**224<sup>99</sup>**



Резанци суви 200г,  
Хард коре

**224<sup>99</sup>**

## ХАРД КОРЕ

Укус домаће хране увек остаје у најранијим сећањима, а наша тестенина доноси те укусе у ваш дом. Ручно направљена и споро сушена на нижим температурама, чува нутријенте, арому и текстуру теста која боље задржава сос, а уједно је лакша за варење. Ми смо мала породична фирма и све израђујемо у малим серијама, без адитива и вештачких боја, како бисте добили квалитетан и искрен производ.



РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

# ПРИРОДНИ ЧАЈЕВИ



Чај нана 50г, Schargo tea  
Штитар

**187<sup>99</sup>**



Чај цвет камилице 50г,  
Schargo tea, Штитар

**241<sup>99</sup>**



Чај ртањски 50г,  
Schargo tea, Штитар

**187<sup>99</sup>**

## КРУПНО СЕЧЕНИ ПРИРОДНИ ЧАЈЕВИ "SCHARGO TEA"

У свету у којем је све брзо, бучно и често површно – ми смо одабрали тишину. И шољу чаја. Schargo чај је настао из једноставне жеље: да свакодневни тренуци постану посебни. Да чај не буде само напатак, већ доживљај. Путовање кроз мирисе, укусе и боје које умирују, инспиришу и повезују. Од мирисне камилице са поља, до интензивног ртањског чаја са мистичне планине, сваки наш лист бирамо пажљиво, са страшћу и знањем. Не користимо вештачке ароме – јер природа зна најбоље. Schargo чај се не пије у журби. Он се доживљава. Ујутру, уз прву мисао. У подне, док размишљаш о даљим корацима. Увече, кад је време да се сабере дан. За свакога постоји његов чај. А ми смо ту да ти помогнемо да га пронађеш. Schargo чај – када обичан тренутак постаје лични ритуал.

РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ



Врњачка бања

Варварин

Пирот

# ПРИРОДНИ ЏЕМОВИ



Слатко домаће од дуња са орасима, од шумских купина 480г, BioFoodex, Врњачка бања

**447<sup>99</sup>**



Џем домаћи екстра од купина 700г, BioFoodex, Врњачка бања

**362<sup>99</sup>**



Џем домаћи екстра од јагода, домаћи од вишања 700г, BioFoodex, Врњачка бања

**544<sup>99</sup>**

## СЛАТКО И ЏЕМОВИ

У Србији постоји посебан обичај – гост се дочекује слатким и чашом воде. Ова традиција, настала у 19. веку, значила је добродошлицу и гостопримство. Поред слатка од јагода, шљива или вишања, у старим кућама справљало се и оно од дуда, дрењина, зелених ораха, дуња са орасима, па чак и од грожђа – драгоцени рецепти који данас готово да су у потпуности заборављени. Џем је пак био незаобилазна зимница, нарочито од шљива, а прве домаћинске радионице за његову прераду бележе се већ крајем 19. века.



Домаћа мармелада од дрењина 700г, BioFoodex, Врњачка бања

**399<sup>99</sup>**



Домаћи пекмез од шљива са црном чоколадом 700г, BioFoodex, Врњачка бања

**495<sup>99</sup>**



РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

# НАМАЗИ ОД ОРАШАСТИХ ПЛОВОРА



Крем намаз лешник крем  
300г, нут-нут, Варварин

**822<sup>99</sup>**



Крем намаз лешник крем  
са урмом 300г, нут-нут,  
Варварин

**764<sup>99</sup>**



Хлеб **бесквасни хроно**  
ехтра мешавина 350г,  
ражани 400г, Београд

**205<sup>99</sup>**



**Хлеб војни** 300г, Београд

**246<sup>99</sup>**



Бар чиа Energy,  
Perfect energy 40г, Београд

**159<sup>99</sup>**



Бар чоколадни, брусница  
40г, Београд

**139<sup>99</sup>**

РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ



# ВИНОГРАДАРСКИ РЕЈОН ШУМАДИЈА

Обухвата део брдовитих виноградских терена Шумадије,  
од планине Рудник до реке Велике Мораве.

Из ове регије је потекла обнова српске винарске традиције крајем 20. века.

## КРЊЕВАЧКО ВИНОГОРЈЕ

Смештено је на брежуљкастим падинама и косама западно од Велике Мораве и северно од Смедеревске Паланке.



Вино Каберне Совињон  
0.75л, Радовановић

**1684<sup>99</sup>**



Вино бело Шардоне  
0.75л, Радовановић

**1649<sup>99</sup>**



Вино розе 0.75л  
Радовановић

**1324<sup>99</sup>**



Вино розе Немир  
0.75л, Деспотика

**1399<sup>99</sup>**



Вино црвено Змајевити  
Прокупац 0.75л, Деспотика

**1629<sup>99</sup>**



Вино бело Морава  
0.75л, Деспотика

**1639<sup>99</sup>**



Морава је наша домаћа  
сорта винове лозе  
створена у Институту  
за виноградарство у  
Сремским Карловцима.



## РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

## ОПЛЕНАЧКО ВИНОГОРЈЕ

Виногорје се налази у централном делу Шумадије, на побрђу око Венчаца, Опленца и на источним падинама планине Рудник.

Пресудну улогу у напретку и озбиљном развоју винарства и виноградарства овог краја представљало је оснивање Венчачке виноградске задруге 1903. год.

До 30-тих година 20. века, у виноградима у Шумадији је било уобичајено срести аутохтоне сорте као што су каменичарка (прокупац), смедеревка, скадарка, црна и бела тамјаника. Краљ Александар Карађорђевић је заслужан што су Опленцац и у Шумадију стигле и интернационалне сорте винове лозе из Француске и Немачке: рајнски ризлинг, совињон блан, пино ноар, каберне совињон.



Вино бело Тријумф 0.75л  
Александровић

**2099<sup>99</sup>**



Вино розе Варијанта  
0.75л, Александровић

**1669<sup>99</sup>**



Вино бело Сивињон Блан  
0.75л, Арсенијевић

**1599<sup>99</sup>**



Вино бело Шардоне  
0.75л, Арсенијевић

**1599<sup>99</sup>**



Вино бело Тамјаника  
0.75л, Савић

**1429<sup>99</sup>**



Вино црвено Прокупац  
0.75л, Савић

**1719<sup>99</sup>**

РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ



# ВИНОГРАДАРСКИ РЕЈОН ТРИ МОРАВЕ

Налази се у централној Србији и обухвата сливове реке Мораве: Западне Мораве, Јужне Мораве и Велике Мораве. Има 9 виногорја а највеће површине под виноградима налазе се на територији Трстеника, Крушевца и Александровца. Најпознатије је жупско виногорје или само "Жупа", историјска винска област Србије која вековима чува континуитет српског винарства.



Вино бело Вила вина  
Тамњаника 0.75л  
Милосављевић

**1349<sup>99</sup>**



Вино црвено Вила вина  
Каберне Совињон 0.75л  
Милосављевић

**1624<sup>99</sup>**

## ТРСТЕНИЧКО ВИНОГОРЈЕ

У Трстеничком виногорју, винарија Милосављевић већ 5 генерација наставља традицију виноградарства стару дужу од два века.



## ЖУПСКО ВИНОГОРЈЕ

Виногорје је сачувало аутентичне српске сорте грожђа прокупац и тамјанику, а уз њих се у виноградима могу наћи и интернационалне сорте као што су рајнски ризлинг, каберне совинјон, мерло, шардоне.



Вино бело Тамјаника  
0.75л, Спасић

**1369<sup>99</sup>**



Вино бело Стота  
Суза Тамјаника  
0.75л, Минић

**1464<sup>99</sup>**



Вино црвено  
Прокупац, бело  
Триада 0.75л,  
Будимир

**1349<sup>99</sup>**



## РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

## АЛЕКСАНДРОВАЧКА ЖУПА

Александровачка жупа је једно од најстаријих виногорја на Балкану. У писаним документима први пут се помиње још 1196. год. у Студеничкој повељи где стоји записано да је жупан Стефан Немања манастиру Студеници даровао виноградарска села у Жупи.



Вино бело Тамјаника  
0.75л, Сава Минић

**1179<sup>99</sup>**



Вино црвено Прокупац  
0.75л, Сава Минић

**1179<sup>99</sup>**



Вино бело Тамјаника  
Софија 0.75л, Рајковић

**1427<sup>99</sup>**



Вино црвено Принц  
Рскавац 0.75л, Рајковић

**1639<sup>99</sup>**



Вино бело Тамњаника  
0.75л, Ивановић

**1739<sup>99</sup>**



Вино црвено Прокупац  
0.75л, Ивановић

**2039<sup>99</sup>**

## ЖУПСКЕ ДАМЕ

У околини Александровца пронађене су теракотне фигурине из неолита – „Жупске даме“. Оне сведоче да је овај крај био насељен још у најранијим епохама. Вековима касније, управо овде су никли виногради који су обликовали идентитет Жупе. Када будете ишли жупским путевима вина, позивамо вас да посетите завичајни музеј у Александровцу. Ту се налазе жупске венере и други експонати, који представљају културну баштину овог краја.



РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ



# ВОЋНА ВИНА И СИРУПИ ИЗ СИРОГОЈНА



Вино воћно од  
боровнице 0.5л  
Златиборска традиција

**1489<sup>99</sup>**



Вино воћно од дивље  
купине чарна 0.5л  
Златиборска традиција

**1319<sup>99</sup>**



Вино воћно  
од вишње 0.5л  
Златиборска традиција

**1489<sup>99</sup>**

На падинама Златибора, у срцу нетакнуте природе и воћњака који дарују најслађе плодове, смештено је село Сирогојно.

Из тог окружења потиче породична дестилерија „Златиборска традиција“, која са поносом ствара укусе настале од плодова узгајаних на златиборским брдима.

На надморској висини преко 900 метара, на чистом златиборским ваздуху рађа се воће од којег настају вина у којима свака кап носи мирис и укус планине, спој традиције и емоције преточен у боцу.

У пролеће, међу мирисним боровима, далеко од градске прашине, пажљиво се беру млади изданци бора који се потапају у природни шећер и остављају да полако пуштају свој лековити сок.



Вино воћно од  
малине 0.5л  
Златиборска  
традиција

**1489<sup>99</sup>**



Сируп од  
коприве 500мл,  
Златиборска  
традиција

**674<sup>99</sup>**



Сируп од  
младих борових  
изданака 500г,  
Златиборска  
традиција

**599<sup>99</sup>**



## РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

# ВИНА СА КОСОВА И МЕТОХИЈЕ

## ВИНА СА КОСОВА И МЕТОХИЈЕ – КОЛЕВКЕ СРПСКОГ ВИНОГРАДАРСТВА

Доба средњовековне Србије и владавине српске династије Немањића је златно доба виноградарства на подручју Косова и Метохије, око Призрена, Велике Хоче, Ораховца, Суве реке, Ђаковице и Пећи. Метохија је подручје где производња вина има дугу, вишевековну традицију, која се препознаје као аутентична драгоценост овог дела Републике Србије.



Вино црвено  
Вранац Душа  
Метохије 0.75л,  
винарија Ђуричић,  
Косово и Метохија

**989<sup>99</sup>**



Вино бело  
Хочанско 0.75л  
винаца Бркић,  
Косово и Метохија

**1124<sup>99</sup>**



Вино црно  
Хочанско 0.75л  
винаца Бркић,  
Косово и Метохија

**1124<sup>99</sup>**



Вино црвено  
Дечанско 0.75л  
Манастир Дечани  
Косово и Метохија

**1739<sup>99</sup>**

## ДЕЧАНСКО ЦРВЕНО ВИНО

Гајење винове лозе и прављење вина се протеже још од оснивања манастира Дечани за време Уроша III Немањића. Манастир Високи Дечани препознао је богатство земљишта са медитеранским ветровима и засадио своја виногорја у Великој Хочи. По предању, из Дечанске винице је текло вино све до Призрена, одаја цара Душана, и управо је зато виницу цар Душан поклатио манастиру Високи Дечани.

Легенда каже да је у време цара Душана (14. век) између Велике Хоче и Призрена постојао виновод, којим се престони српски град снабдевао вином.

РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ



# ДОЛИНА РЕКЕ ЛИМ

Долина реке Лим позната је по производњи малине, купине и јагоде. Брдски рељеф погодан је за гајење традиционално у овом крају шљиве и јабуке, али и вишње. У региону Пријепоља (златиборски округ) користе одличне природне услове за органску пољопривреду - чиста вода, планински извори, разноврстан рељеф и удаљеност од индустријских загађивача.



Сок воћни  
малина, купина  
200мл, Волим,  
Пријепоље

**134<sup>99</sup>**



Сок воћни вишња  
750мл, Волим,  
Пријепоље

**244<sup>99</sup>**



Сок воћни дрен  
750мл, Волим  
Пријепоље

**294<sup>99</sup>**



Јагода замрзнута  
500гр, Волим  
Пријепоље

**258<sup>99</sup>**

## ОБЛАЧИНСКА ВИШЊА

Облачинска вишња је најзначајнија сорта вишње у Србији. Сматра се аутохтоном сортом насталом спонтаним одабиром и селекцијом у домаћим условима.



Купина органска  
замрзнута 350г  
Волим, Пријепоље

**351<sup>99</sup>**



Вишња органска  
замрзнута 350г  
Волим, Пријепоље

**395<sup>99</sup>**



Малина органска  
замрзнута 300г  
Волим, Пријепоље

**456<sup>99</sup>**



## РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ

## ДОМАЋИ ВОЋНИ СИРУПИ

Воћни сирупи имају дубоку традицију у Србији, где су вековима били део домаће зимнице, лековитих приправака и свакодневне исхране.



Сируп од зове  
0.75л, Биосируп  
Фрушка Гора

**447<sup>99</sup>**



Сируп од нане  
0.75л, Биосируп  
Фрушка Гора

**447<sup>99</sup>**



Сируп од вишње  
0.75л, Биосируп  
Фрушка Гора

**447<sup>99</sup>**



Домаћи сируп  
од боровница са  
плодовима воћа  
0.75л BioFoodex,  
Врњачка Бања

**581<sup>99</sup>**



Домаћи сируп воћни  
микс са плодовима  
воћа 0.75л BioFoodex,  
Врњачка Бања

**471<sup>99</sup>**



Домаћи сируп  
од дуња 0.75л,  
BioFoodex,  
Врњачка Бања

**411<sup>99</sup>**



Домаћи сируп од  
дрењина 0.75л  
BioFoodex,  
Врњачка Бања

**529<sup>99</sup>**



Домаћи сируп од  
шумских купина  
са плодовима воћа  
0.75л, BioFoodex,  
Врњачка Бања

**483<sup>99</sup>**



Вода минерална  
МГ115  
1л, Маљен

**64<sup>99</sup>**



Вода минерална  
МГ115  
0.5л, Маљен

**54<sup>99</sup>**

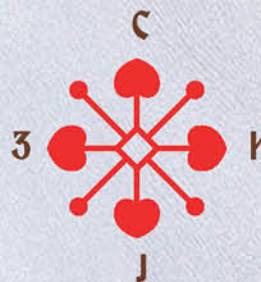
Вода МГ115 је висококвалитетна и природна минерална вода, са високим садржајем магнезијума и веома ниским садржајем натријума. Фабрика се налази на падинама планине Маљен, у троуглу Колубаре, Мораве и Златибора.

РИЗНИЦА УКУСА ИЗ СРБИЈЕ





**РИЗНИЦА  
УКУСА ИЗ  
СРБИЈЕ**



Производи могу током периода до краја 2025. бити доступни по нижим ценама у оквиру других акција, док су овде приказане редовне цене.



**super  
VERO**

Bulevar Milutina Milankovića 86 a - Novi Beograd • Mis Irbijske bb - Konjarnik, Nikodima Milaša 2 - Palilula  
• Vojvode Stepe 253 - Voždovac • Braće Jerković 114 - Voždovac • Ace Joksimovića 2b - Žarkovo.  
• Ugao Partizanske i Industrijske ulice - Novi Sad

Za eventualni nastanak štamparskih grešaka unapred se izvinjavamo.  
Vaše komentare, sugestije i primedbe možete slati na e-mail adresu:  
supervero@veropoulos.rs ili pozvati korisnički centar 0800 112 111

[www.supervero.rs](http://www.supervero.rs)



[facebook/super.vero.srbija](https://facebook.com/super.vero.srbija)

[instagram/superverosrbija](https://instagram.com/superverosrbija)