KATALOG **MESA I MESA ZA SUŠENJE**

Trajanje akcije:
23.11-20.12.2026.

MESTO ZA SVE

-21%
469,99 DIN
~~599,99 din~~
Super cena
uz Super Kartícu

-21%
469,99 DIN
~~599,99 din~~
Super cena
uz Super Kartícu

AKCIJA VAŽI DO 06.12.

DOMAĆA SVINJSKA KRMENADLA
sa slaninom i kožom
kg
~~599,99 din~~
499,99 din

AKCIJA VAŽI DO 06.12.

DOMAĆI SVINJSKI BUT
ravan rez
kg
~~599,99 din~~
499,99 din

-23%
519,99 DIN
~~679,99 din~~
Super cena
uz Super Kartícu

AKCIJA VAŽI DO 06.12.

SIROVA SLANINA
sa rebrima
kg
~~679,99 din~~
549,99 din

iDEA RODA Mercator

MES(t)O ZA SVE

- *Asortiman od preko 80 proizvoda, u 281 IDEA, Roda i Mercator mesara širom Srbije*
- *Samo 48h od farme do vaše trpeze*
- *Saradnja sa najvećim i najeminentnijim proizvođačima svežeg mesa u Srbiji*

„Mes(t)o za sve“ spaja ljubitelje mesa, gurmane, kuvare i hedoniste, i zajedno nas vodi u istraživanje sveta ukusnog mesa i slasnih mogućnosti koje ono pruža. Posetite naše IDEA, Roda i Mercator prodavnice i uverićete se da su baš one mesto gde se tradicija, kvalitet i inovacija spajaju u jedinstveno gastronomsko iskustvo.

Uz asortiman od preko 80 artikala s ponosom možemo da kažemo da imamo meso za sve povode, za sve recepte, pa čak i za najzahtevnije kulinare i gurmane. Zato vas očekujemo u nekoj od 281 IDEA, Roda i Mercator mesara širom Srbije.





Uvek neka nova priča

U srcu svake mesare je priča koju oblikuju ruke mesara – priča o kulturi, tradiciji i ukusu svakodnevnog života. Naši stručnjaci sa odeljenja svežeg mesa nisu obučeni samo da pravilno iseku meso, već igraju ključnu ulogu u prehrambenom lancu – garantujući higijenu i kvalitet. Uz to, naše kolege su tu da vas posavetuju i svojim bogatim iskustvom pomognu u odabiru i stvaranju savršenog komada za vaše kulinarske ideje, ali i da podele recept, da vas saslušaju i pozdrave, pitaju za zdravlje, ili samo upute prijateljski osmeh.

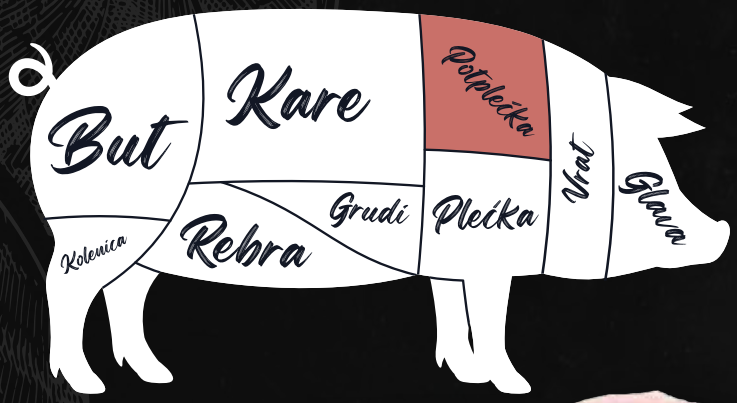
Marko Marković
mesar

Deo našeg tima
već 16 godina

Uvek sveže

SVINJETINA

• SVEŽE • UKUSNO • PROVERENO



Sušenje svinjskog mesa jedan je od najstarijih načina konzervisanja mesa, duboko ukorenjen u našoj tradiciji. Proces počinje odabirom kvalitetnih komada mesa, koji se sole, začinjavaju i ostavljaju da odleže, a zatim se pod kontrolisanim uslovima suše i po potrebi dime.



-23%

419,99 DIN

~~549,99 din~~

Super cena uz Super Karticu

-18%

DOMAĆA SVINJSKA PLEĆKA

sa kožom i kolenicom

kg

~~549,99 din~~

449,99 din

AKCIJA VAŽI DO 06.12.

-16%

DOMAĆA SVINJSKA PLEĆKA

za sušenje

kg

~~599,99 din~~

499,99 din

AKCIJA VAŽI DO 06.12.



SUŠENJE SVINJSKOG MESA

Za sušenje se najčešće koriste svinjski but, plećka, vrat, slanina i rebra. Tokom procesa meso postepeno gubi vlagu, dobija čvršću teksturu i razvija karakterističan ukus i aromu.



KUHINJSKA SO
1kg
~~72,99 din~~
64,99 din

Najniža cena:72,99 din



-15%

DOMAĆI SVINJSKI BUT
za sušenje
kg
~~649,99 din~~
549,99 din

AKCIJA VAŽI DO 06.12.

Pravilno soljenje, odgovarajuća temperatura, vlažnost vazduha i cirkulacija vazduha ključni su za kvalitet i bezbednost suhomesnatih proizvoda.



DOMAĆA SVINJSKA PLEĆKA
sa kostima bez podlaktice
kg
~~599,99 din~~
549,99 din

Uvek sveže

SVINJETINA

• SVEŽE • UKUSNO • PROVERENO

Bukva je jedno od najčešće korišćenih drveta za dimljenje mesa zbog prijatne i blage arome.



-20%

DOMAĆA EWG CEPANA POLOVINA

bez glave i prednjih nogica

kg

~~499,99 din~~

399,99 din

Dobar suhomesnati proizvod ne nastaje samo sušenjem – njegov ukus rezultat je vremena, soli, temperature, vlažnosti i pažljivo kontrolisanog zrenja.

DOMAĆA CEPANA POLOVINA

sa glavom i nogicama

kg

~~349,99 din~~

319,99 din



Različiti delovi svinje ne suše se isto – slanina, vrat i but razlikuju se po sadržaju masnoće, teksturi i vremenu potrebnom za zrenje.

-12%

DOMAĆI SVINJSKI GRONIK

slanina sa obraza

kg

~~399,99 din~~

349,99 din

-12%

DOMAĆE ČVRSTO MASNO TKIVO

bez kože

kg

~~398,75 din~~

349,99 din

-10%

DOMAĆA SVINJSKA REBARCA

sveža

kg

~~999,99 din~~

899,99 din

Uvek sveže

SVINJETINA

• SVEŽE • UKUSNO • PROVERENO

SVINJSKI KARE BEZ KOSTIJU

Meso fine strukture, blagog ukusa i sa malo masnoće. Pogodno je za pečenje u komadu, šnicle, rolovano meso i pripremu u rerni.

Marinada: Maslinovo ulje, senf, med, beli luk, slatka paprika i malo limunovog soka.



-10%

DOMAĆI SVINJSKI KARE
bez kostiju
kg
~~999,99 din~~
899,99 din

AKCIJA VAŽI DO 06 .12.

SVINJSKI VRAT BEZ KOSTIJU

Sočan i prošaran masnoćom, zbog čega je posebno ukusan nakon pečenja. Odličan je za roštilj, šnicle, krmenadle bez kosti i pečenje u rerni.

Marinada: Ulje, beli luk, senf, tucana paprika, biber, so i malo piva.



-10%

DOMAĆI SVINJSKI VRAT
bez kostiju
kg
~~999,99 din~~
899,99 din

AKCIJA VAŽI DO 06 .12.



Marinada za sočno meso

„Tajna sočnog mesa nije samo u pripremi, već i u dobroj marinadi! Malo senfa, beli luk, začini i nekoliko sati odmora pretvaraju običan komad svinjetine u pravi nedeljni specijalitet."

3 kašike ulja

1 kašika senfa

2 čena belog luka

1 kašičica slatke paprike

Malo bibera i ruzmarina

So po ukusu

Meso premažite marinadom i ostavite u frižideru 2–4 sata. Pre pripreme ga termički obradite do bezbedne temperature.

SVINJSKI FILE

Najmekši i jedan od najcenjenijih komada svinjskog mesa. Odlikuje se nežnom teksturom i blagim ukusom.

Idealan je za medaljone, pečenje u komadu i brzo pripremanje u tiganju.

Marinada: Maslinovo ulje, senf, beli luk, ruzmarin, so i biber.



-23%

DOMAĆI SVINJSKI FILE

kg

~~1299,99 din~~

999^{99} din

AKCIJA VAŽI DO 06 .12.

PRASETINA

Prasetina za svaku trpezu

- Hrskava kožica jedan je od najcenjenijih delova pečenog praseta.

- Meso mladih svinja je nežnije teksture i blagog ukusa.

- Prasetina se tradicionalno priprema na ražnju, ali i u pećnici.

- Najbolji prilog uz pečenje često su krompir, mladi luk i sveža salata.

- Ravnomerno pečenje i pravilno sušenje kožice doprinose stvaranju hrskave korice.



-12%

DOMAĆA PRASETINA
kg
~~799,99 din~~

699,99 din

AKCIJA VAŽI DO 06.12.

JAGNJETINA

Jagnjetina je uvek dobar izbor

- Jagnjeće meso ima karakterističnu aromu koja zavisi od ishrane i uzrasta životinje.

- But je odličan za pečenje, dok su rebra posebno ukusna na roštilju.

- Ruzmarin, beli luk i timijan spadaju među omiljene začine za jagnjetinu.

- Sporo pečenje pomaže da meso postane mekano i sočno.

- Jagnjetina je tradicionalno omiljena na prazničnim i porodičnim okupljanjima.



-21%

DOMAĆA JAGNJETINA
kg
~~1399,99 din~~
1099 din

AKCIJA VAŽI DO 06.12.

Priprema domaćih KOBASICA

Priprema domaćih kobasica počinje odabirom kvalitetnog mesa i odgovarajuće količine masnog tkiva. Meso se melje ili usitnjava, a zatim začinjava paprikom, belim lukom, biberom i drugim začinima.

Pripremljena smesa puni se u prirodna svinjska creva ili kolagene omotače. Začinske mešavine za domaću kobasicu i kulen olakšavaju pripremu i daju proizvodima karakterističan ukus i aromu.

1. **ZAČINSKA SMEŠA ZA KULEN**, 80g = **379,99 din**
Sastojci: Crni biber mleveni, kim mleveni, slatka i ljuta paprika mlevena, beli luk u prahu.
2. **ZAČINSKA SMEŠA ZA DOMAĆU KOBASICU** 80g = **279,99din**
Sastojci: Crni biber mleveni, kim mleveni, slatka i ljuta paprika mlevena, beli luk u prahu.
3. **KOLAGENI OMOTAČ 55 CLEAR**, 0,5m, 20 komada = **949,99din**
4. **ELASTIČNE MREŽICE**, 5 metara = **229,99din**
5. **SVINJSKA USOLJENA CREVA**, 10m 34/36 = **349.99din**



Tajna dobrog ukusa!

RUZMARIN
Usitnjeni
20g

64⁹⁹ din



BELI LUK
Spice Chef
70g
~~144,99 din~~

134⁹⁹ din

Najniža cena:144,99 din



-26%

BELI LUK
Kotanyi
70g
~~312,99 din~~

229⁹⁹ din

Najniža cena: 312,99 din







-10%

PAPRIKA MLEVENA LJUTA, SLATKA
100g
~~149,99 din~~

134⁹⁹ din

Najniža cena: 149,99 din



-10%

BIBER MLEVENI
Spice Chef
5g
~~9,99 din~~

8⁹⁹ din

Najniža cena: 9,99 din

Dimljenje
KOBASICA

Dimljenjem se meso blago konzervira i na taj način se sprečava razvoj bakterija. Sa druge strane dim mesu daje prijatan miris i aromu. Meso se može dimiti hladnim ili toplim dimom.

Hladno dimljenje je sa tihim sagorevanjem, bez plamena, na temperaturi oko 15°C. Na taj način se dime trajne kobasice, šunke, slanina...

Topli dim (20-40°C) isušuje meso i ono spolja postaje suvo i tvrdo. Toplim dimljenjem, dime se polutrajne kobasice, salame... Tako se proizvod i termički obrađuje.

DOMAĆA SVEŽA GRILL KOBASICA
kg
~~649,99 din~~
599,99 din



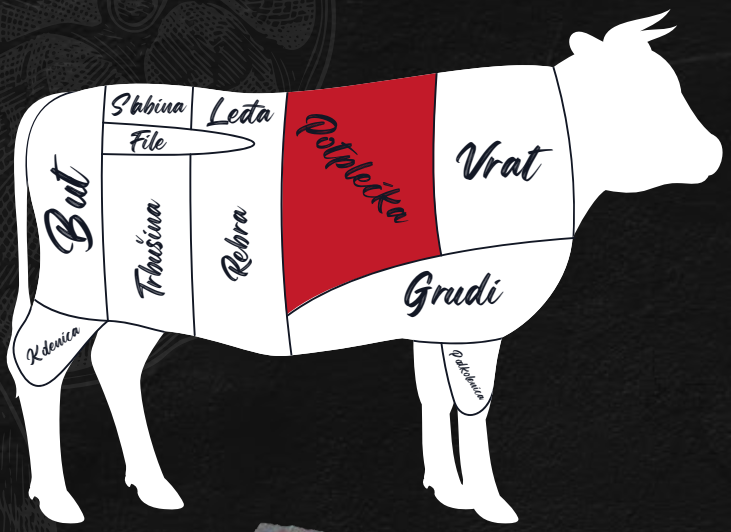
Kobasice NEMOJTE NIKADA konzumirati direktno iz frižidera, ostavite ih da se izjednače sa sobnom temperaturom. Hladnoća bitno umanjuje ukus, tek na sobnoj temperaturi kobasice imaju najbolji ukus!


DOMAĆA BANATSKA KOBASICA
kg
649,99 din
599,99 din
Tajna dobrih kobasica leži u prvoklasnom mesu (svinjskom i junećem) i kvalitetnoj crvenoj paprici (slatka, ljuta, mlevena ili tucana). Od ostalih začina, za kobasice, za sušenje koristi se crni ili beli biber, morska fina so, beli luk, …
DOMAĆA PIKANT KOBASICA
kg
649,99 din
599,99 din

Uvek sveže

JUNETINA

• KVALITETNO • DOMAĆE • UKUSNO







-16%

DOMAĆE JUNEĆE GRUDI
sa kostima
kg
~~1.199,99 din~~

999,99 din

-17%

DOMAĆA JUNEĆA PLEĆKA
bez kostiju
kg
~~1.699,99 din~~

1399 din



AKCIJA VAŽI DO 06.12.

Domaća JUNETINA

Okolina Valjeva, Uba, Mionice – tu su naše domaće mesne radionice! Naša junetina je poreklom iz Kolubarskog kraja, lokacije koja mnogo toga može da ispriča o tradiciji i kvalitetu uzgoja domaćeg mesa. Za kratko vreme juneće meso stiže u sve naše markete, provereno, sveže i spremno da ga upotrebite kad vam naleti ukusno nadahnuće za hedonističke mesne specijalitete.



-16%

DOMAĆA JUNEĆA REBRA
sa kostima
kg
~~1.199,99 din~~

999,99 din



Noževi Delimano

1. Nož univerzalni gusto
= 1.399 din
2. Nož univerzalni mali gusto
= 999,99 din
3. Nož profesionalni gusto
= 1.499 din
4. Nož Santoku gusto
= 1.499 din



Daske za meso

1. Daska Home color 31x23cm
= 1.199 din
2. Daska za rezanje 34.5x29cm
= 899,99 din
3. Daska za rezanje 38x27.5cm
= 1.399 din
4. Daska za rezanje bambus 30cm
= 599,99 din

Pakovano meso JOKIĆ

*samo u odabranim objektima

DRY-AGED RIB EYE
juneći stejk
kg

~~3.799,99 din~~

3499 din

DRY-AGED BURGER
premium
400g

~~799,99 din~~

74999 din

Premium Mesara Jokić je moderna interpretacija tradicionalne, porodične mesare osnovane 2004. godine u Beogradu.

Od samog početka, Mesara Jokić se izdvojila na tržištu po vrhunskoj obradi mesa i izuzetnom kvalitetu koji pruža.Posvećenost inovacijama i razvoju naprednih tehnologija omogućila je da Premium Mesara Jokić postane jedan od vodećih, prepoznatljivih brendova u čitavom regionu.Zahvaljujući timu koji čine vrhunski poznavaoci svog zanata, izvanrednoj saradnji sa farmerima i sopstvenoj zanatskoj proizvodnji koja nudi široku paletu originalnih proizvoda, napravljenih po tradicionalnom receptu bez dodavanih aditiva, uspeli su da stvore sopstveni mali eko-sistem.

Cilj je da srpskoj, gastronomskoj sceni ponude najkvalitetnije stareno, juneće meso direktno iz najprestižnijih, svetskih menija i time je uzdignemo na najviši mogući nivo.



DRY-AGED ROZBRATNA RESERVE
juneći stejk
kg

~~3.599,99 din~~

3299 din

DRY-AGED T-BONE
Juneći stejk
kg

~~2.699,99 din~~

2399 din

DOMAĆA KOBASICA
dimljena
kg
~~1.399,99 din~~

1299 din

Pakovano meso
PRO BUTCHER

*samo u odabranim objektima



SVINJETINA KAO POD SAČEM
Pro Butcher
600g
~~999,99 din~~

929⁹⁹ din



Održivo uzgajano. Pažljivo odabrano.

Verujemo u odgovorno poslovanje, zato sarađujemo sa lokalnim farmama koje se pridržavaju etičkih standarda uzgoja. Na taj način, obezbeđujemo ne samo najkvalitetnije meso, već i održivost u svakom koraku proizvodnje. Naše meso dolazi sa farmi koje poštuju prirodu, a to se oseća u svakom zalogaju.

DRPANA SVINJETINA
Pro Butcher
400g
~~799,99 din~~

729⁹⁹ din



SVINJSKO PEČENJE
Pro Butcher
600g
~~859,99 din~~
799,99 din



ROŠTILJSKA REBARCA
Pro Butcher
600g
~~899,99din~~
829,99 din



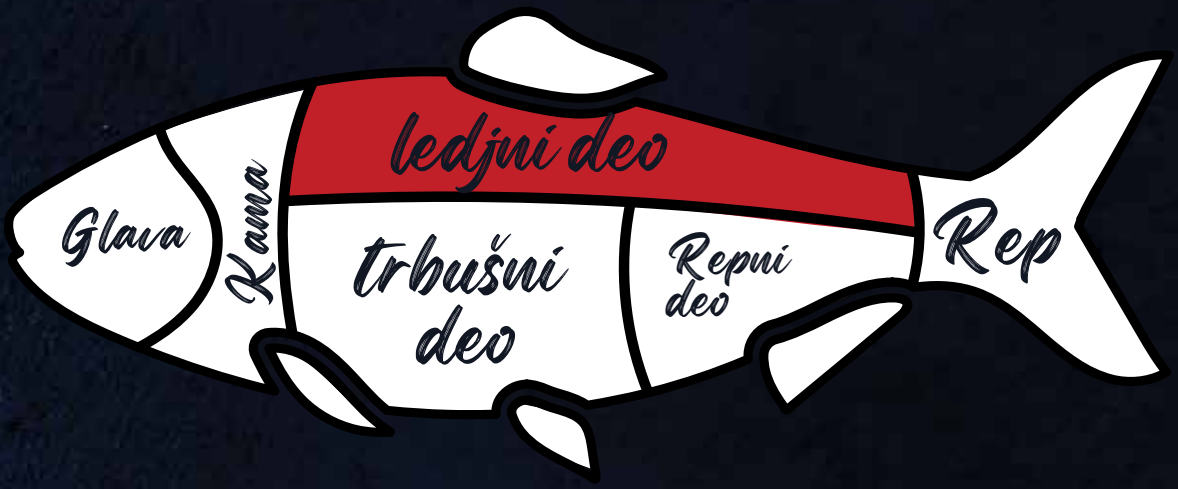
PILEĆA KRILCA PIKANTNA
Pro Butcher
500g
~~399,99din~~
369,99 din

Uvek sveže

RIBA

100% DOMAĆE

• KVALITETNO • DOMAĆE • UKUSNO



DELOVI RIBE I NJIHOVA UPOTREBA

Različiti delovi ribe imaju različitu namenu u kuhinji:
Glava –za pripremu ribljih čorbi, supa i paprikaša, jer daje punoću i bogat ukus.
Filet –idealan za pečenje, prženje i grilovanje.
Leđni deo – obično najmesnatiji deo ribe, pogodan za pripremu fileta i odrezaka.
Trbušni deo – često nešto masniji i sočniji, odličan za pečenje i dimljenje.
Repni deo – ima manje mesa, ali je pogodan za prženje, pečenje i pripremu ribljih jela.
Kosti i okvir ribe – koriste se za pripremu ribljeg fonda, čorbi i supa.



-20%

ŠARAN
kg
~~749,99~~ din

599,99 din

AKCIJA VAŽI DO 06.12.

ŠARAN

- slatkovodna riba
- odlikuje se čvršćim, sočnim mesom i karakterističnim, punijim ukusom.
- priprema na različite načine: pečen u rerni, pržen u komadima, na roštilju ili kao deo tradicionalnih ribljih specijaliteta.

BOGATSTVO VODA NA NAŠOJ TRPEZI

Riba je jedna od najcenjenijih namirnica u ljudskoj ishrani. Njeno meso je nežno, ukusno i lako svarljivo, a različite vrste ribe pružaju širok izbor mogućnosti za pripremu – od jednostavnog pečenja i prženja, preko kuvanja i pripreme na roštilju, do tradicionalnog dimljenja.
Naši marketi su stvarno mesto za sve, u 22 ribarnice širom Srbije čeka vas asortiman za šarenolika jela, idealna za slavsku trpezu
Slatkovodne ribe, poput pastrmke i šarana, imaju posebno mesto u našoj gastronomskoj tradiciji. Njihov ukus, tekstura i način pripreme razlikuju se, ali obe mogu biti pravi specijalitet na trpezi.

-18%

PASTRMKA CELA NA LEDU
očišćena
kg
~~1099,99~~ din

899,99 din



PASTRMKA

- slatkovodna riba
- mala količina masnoće
- priprema se cela, pečena u rerni ili na roštilju, ali je pogodna i za prženje i kuvanje.



DIMLJENI ŠARAN
kg
~~1899,99~~ din

1799 din

OD IZLOVA DO PRODAJE <24H

SADRŽAJ MASTI U ŠARANU <2%



MESTO ZA SVE

...i za one koji uvek traže pečat kvaliteta

iDEA | RODA | Mercator | MESARE

Ponuda važi u označenom periodu ili do prodaje zaliha. Pojedini artikli prikazani u katalogu nisu dostupni u svim IDEA, RODA ili MERCATOR objektima.Dostupnost artikala je uslovljena formatom, prostorno-tehničkim mogućnostima kao i asortimanom konkretnog objekta. Prikazane tekuće tj. precrtane cene odnose se na redovnu cenu važeću u najvećem broju Roda. Najniža cena - cena koja je u periodu od 30 dana pre početka sniženja bila najniža i procenat sniženja je određen u odnosu na najnižu cenu. Sniženja su prikazana na policama i ne odnose se na snižene artikle u sklopu drugih akcija. Za moguće štamparske greške unapred se izvinjavamo. Fotografije artikla su simbolične. Spisak prodavnica možete naći na www.roda.rs ili www.idea.rs

Super Kartica - Cene označene sa Super Kartica važe samo za korisnike Super kartice i ukoliko istu očitate na kasi. Ako nemate Super Karticu, a kupili ste proizvod koji je na akciji, Super cena uz Super Karticu“, biće vam naplaćena redovna cena proizvoda. Učlanite se u program Super Kartice i koristite pogodnosti koje smo pripremili za Vas, svaki dan.