

KATALOG MESA ZA SUŠENJE

Trajanje akcije:
27.11-23.12.2025.

Mesto ZA SVE

DOMAĆA SVINJSKA KRMENADLA

sa slaninom i kožom
kg
499,99 rsd

479⁹⁹ rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.

DOMAĆI SVINJSKI BUT

ravan rez
kg
529,99 rsd

499⁹⁹ rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.

DOMAĆA SVINJSKA PLEĆKA

sa kožom i kolenicom
kg
469,99 rsd

449⁹⁹ rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.

SIROVA SLANINA

sa rebrima
kg
669,99 rsd

599⁹⁹ rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.

iDEA RODA

MES(t)O ZA SVE

- Asortiman od preko 80 proizvoda, u 316 IDEA, Roda i Mercator mesara širom Srbije
- Samo 48h od farme do vaše trpeze
- Saradnja sa najvećim i najjavnijim proizvođačima svežeg mesa u Srbiji

Uzbuđeni smo što možemo da vam predstavimo našu ideju „Mes(t)o za sve“ koja 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 316 IDEA, Roda i Mercator mesara širom Srbije.



JAGNJETINA

Jagnjeće meso

VRHUNSKI IZBOR ZA SUŠENJE

Pravi ljubitelji suvih, mesnih poslastica znaju šta je suva stelja, pastirma, i već na prvi pogled ka mezetluku prepoznaju jagnjeću kobasicu – okruglo ili onu peglanu. Jagnjeće meso je idealno za sušenje zahvaljujući svojoj izuzetnoj teksturi i bogatom ukusu, mada verovatno zbog specifičnog šmeka nije smatrana za osnovno sušeno meso, pa neki domaćini nemaju naviku da ga suše.

Sa visokim sadržajem proteina, vitamina B12 i esencijalnih minerala, sušeno jagnjeće meso nije samo delikates, već i hranljiva opcija za svakodnevnu ishranu. Pravilno osušeno, meso zadržava svoju sočnost i intenzivnu aromu, idealnu za tradicionalna balkanska jela poput pasulja, variva ili posluženja uz sir, kajmak, ajvar i časiću rakija.

U našoj ponudi pronaći ćete meso koje je savršeno za sušenje u domaćoj radinosti, uzgajano prema najvišim standardima. Izaberite jagnjeće meso i uživajte u autentičnom ukusu tradicije!



JAGNJEĆE MESO

kg
1199,99 rsd

1149 rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.

SVINJETINA

PRASEĆE MESO

kg
754,88 rsd

699⁹⁹ rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.



DOMAĆI SVINJSKI BUT

za sušenje

kg
579,99 rsd

549⁹⁹ rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.



DOMAĆA SVINJSKA PLEĆKA

za sušenje
kg
529,99 rsd

499⁹⁹ rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.



KAKO SUŠITI MESO

Najpre je potrebno da meso pravilno usolite. Tek nakon toga meso možete da sušite, odnosno da ga izlažete dimu. Na taj način se mesu oduzima vlažnost koja ubrzava razvoj bakterija i onda meso dobija i prijatan ukus. Možemo ga dimiti hladnim ili toplim dimom. Hladno dimljenje je na temperaturi od oko 15°C, a topliji dim isušuje meso, pa ono spolja postaje suvo i tvrdo, čime se sprečava dalji prodor dima u unutrašnjost. Tako se postiže i sušenje i konzerviranje središnjeg dela mesa.

"Hladno" se dime trajne kobasice, šunke, slanina... Toplim dimljenjem na temperaturi od 20°C do 40°C dime se polutrajne kobasice, viršle, salame. Prerađevine dimljene hladnim dimom budu samo dimljene, dok ih dimljenje toplim dimom i termički obrađuje. Prostorija u kojoj se obavlja dimljenje se mora povremeno provetravati.

Najbolje uveče, da bi se meso dobro ohladilo.



MORSKA

SO

kg

94,99 rsd

84⁹⁹ rsd



**DOMAĆA SVINJSKA
PLEĆKA**

sa kostima bez podlaktice

kg

599,99 rsd

579⁹⁹ rsd



CEPANA POLOVINA

sa glavom i nogicama= 379,99 din

ewg= 419,99 din

kg

379⁹⁹ rsd

*samo u
odabranim
objektima

SVINJETINA



DOMAĆI SVINJSKI KARE

bez kostiju
kg
~~999,99~~ rsd

949⁹⁹ rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.



DOMAĆI SVINJSKI FILE

kg
~~1149,99~~ rsd

1099 rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.



DOMAĆA SVINJSKA REBARCA

sveža
kg
~~999,99~~ rsd

949⁹⁹ rsd



**DOMAĆI SVINJSKI
GRONIK**

slanina sa obraza

kg

~~349,99-rsd~~

329⁹⁹ rsd

**DOMAĆE ČVRSTO
MASNO TKIVO**

bez kože

kg

~~398,75-rsd~~

359⁹⁹ rsd

**DOMAĆI
SVINJSKI VRAT**

bez kostiju

kg

~~999,99-rsd~~

949⁹⁹ rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.

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.



**SVEŽA GRILL
KOBASICA**

kg
~~699,99-rsd~~

629⁹⁹ rsd

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!



Dimljenje se obavlja u prostorijama posebno napravljenim u tu svrhu – pušnicama.

U pušnici mora biti blaga i ujednačena cirkulacija vazduha. Dim se dobija sagorevanjem bukovog, hrastovog ili grabovog drveta. Najbolji ukus mesu daje dim dobijen od bukovine sa borovim grančicama. Period dimljenja zavisi od veličine komada mesa, da li je u pitanju hladno ili toplo dimljenje, kao i od vremenskih uslova. Ukoliko je vreme vlažno, dimljenje se obavlja neprekidno, a za vreme suvih dana dovoljno je dimiti samo nekoliko sati tokom dana. Kobasice se npr. dime približno nedelju dana, a kulen 20-tak dana.

BANATSKA KOBASICA

kg
~~699,99~~rsd

629⁹⁹rsd



Tajna dobrih kobasica leži u prvoklasnom mesu (svinjskom i junečem) i kvalitetnoj crvenoj papriči (slatka, ljuta, mlevena ili tucana). Od ostalih začina, za kobasice, za sušenje koristi se crni ili beli biber, morska fina so, beli luk, ...

PIKANT KOBASICA

kg
~~699,99~~rsd

629⁹⁹rsd



JUNETINA



DOMAĆE
JUNEĆE GRUDI
sa kostima
kg
1149,99-rsd

1099⁹⁹ rsd



DOMAĆA
JUNEĆA PLEĆKA
bez kostiju
kg
1549,99-rsd

1399 rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.



Junetina je jedna od najomiljenijih vrsta mesa za sušenje, zahvaljujući svojoj bogatoj aromi, čvrstoj teksturi i visokom sadržaju proteina. Prilikom sušenja, ova definitivno najdraža vrsta mesa za celu porodicu razvija intenzivan ukus i postaje pravi delikates. Idealna je za pripremu tradicionalnih proizvoda poput pršute, sušenih kobasica ili čvaraka, koji uvek među prvima nestaju sa tanjira i čine hladno predjelo najbogatijim delom trpeze. Univerzalnost junetine omogućava joj da bude osnovni sastojak brojnih recepata, kako modernih i internacionalnih, tako i klasičnih, tradicionalnih jela koje krase slavsku i prazničnu trpezu širom Srbije.



**DOMAĆA
JUNEĆA REBRA
sa kostima**

kg
1149,99 rsd

1099⁹⁹ rsd



**DIMLJENA SLATKA
PAPRIKA**

Kotanyi
50g
163,99 rsd

159⁹⁹ rsd

1kg: 1699,90 rsd



ĆURETINA



ĆUREĆI
BATAK
kg

479⁹⁹ rsd

ĆUREĆI
KARABATAK
kg

779⁹⁹ rsd

ĆUREĆI BATAK
OD KRILA
kg

399⁹⁹ rsd



BELI LUK
U PRAHU

70g
312,99 rsd

279⁹⁹ rsd



RIBA

Naši marketi su zaista mesto za sve, pa pored velikog izbora mesa za gurmane i ljubitelje tradicionalne kuhinje, tako nudimo proizvode i inspiraciju i za one koji poste, pesketarijance i one koji jednostavno vole i umeju da pripremaju riblje obroke. U 26 ribarnica širom Srbije, čeka vas asortiman za šarenolika jela, idealna za slavsku trpezu. Našu hladnu vitrinu odlikuje kvalitet namirnica – riba bez GMO sastojaka, sa kontrolisanom količinom proteina, masti i ostalih neophodnih sastojaka za kompletnu i uravnoteženu ishranu.



PASTRMKA CELA NA LEDU

1 kg
699,99 rsd

629⁹⁹ rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.



DIMLJENI ŠARAN

1 kg
1.899,99 rsd

1799 rsd

AKCIJA VAŽI OD 04.12.-20.12.

100%
DOMAĆE



-17%

ŠARAN

1 kg
639,99 rsd

529⁹⁹ rsd

AKCIJA VAŽI DO 10.12.

OD
IZLOVA DO
PRODAJE



<24H

SADRŽAJ
MASTI U
ŠARANU



<2%

Pravite domaće **KOBASICE?**

1. ZAČINSKA SMEŠA ZA KULEN, 80G = 369,99 din

Sastojci: Crni biber mleveni, kim mleveni, slatka i ljuta paprika mlevena, beli luk u prahu.

2. ZAČINSKA SMEŠA ZA DOMAĆU KOBASICU = 259,99din

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 = 209,99din

5. SVINJSKA USOLJENA CREVA, 10M 34/36 = 319.99din

①



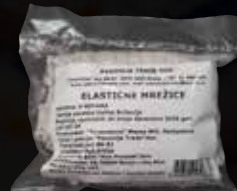
②



③



④



⑤



Začini



PEČENA PILETINA
mešavina začina
262,99 rsd

234⁹⁹ rsd



**BIBER CRNIU
U ZRNU**
110G
413,59 rsd

369⁹⁹ rsd

SUŠENI PERŠUN
7g
101,01 rsd

89⁹⁹ rsd



BELI LUK
u granulama
28g
167,99 rsd

149⁹⁹ rsd



Sačuvana svežina ukusnih obroka



-16%

**FINO KESE ZA
ZAMRZIVAČ 3I**
50 kom
99,90 rsd

83⁹² rsd

-24%

**FINO KESE ZA
ZAMRZIVAČ
ZIPER MIX
(0,5/1/2,5)**
25 kom
329,99 rsd

249⁹⁹ rsd





MESTO ZA SVE

...i za one koji uvek traže pečat kvaliteta

IDEA

RODA

MESARE

Ponuda važi u označenom periodu ili do prodaje zaliha. Pojedini artikli prikazani u katalogu nisu dostupni u svim IDEA ili RODA objektima. Dostupnost artikala je uslovljena formatom, prostorno-tehničkim mogućnostima kao i asortimanom konkretnog objekta. Prikazane tekuće tj. precrtane cene i procenat sniženja odnose se na redovnu cenu važeću u najvećem broju objekata. Sniženja su prikazana na policama i ne odnose se na snižene artikle u sklopu drugih akcija. Za moguće štamparske greške unapred se izvinjavamo. Fotografije artikala su simbolične. Detaljan spisak objekata potražite na www.roda.rs ili www.idea.rs.