



Katalog proizvoda

Najfinije delikatese od norveškog bakalara
prema maminom receptu

Predstavljamo vam...



Baccalà della Mamma
Kvalitetni proizvodi od norveškog bakalara

SINCE 1986



Povijest bakalara



Za bakalar u našim krajevima, pogotovo u Istri, na Kvarneru i u Dalmaciji, možemo zahvaliti mletačkom plemiću i trgovcu Pieru Queriniju. On je 25. travnja 1431. isplovio s Krete, koja je tada, poput naše zemlje, bila pod mletačkom vlašću. Kao vlasnik i kapetan trgovačkog mletačkog broda, krenuo je prema lukama Brugesa i Antwerpena radi razmjene trgovačkih dobara. Kad je prošao La Manche, došlo je do strašne oluje i havarije broda pa su Querini i preživjeli

mornari nastavili avanturu u čamcima za spašavanje. Oluja ih je odnijela do sjevernoga dijela Norveške, na Lofotenska otočja, gdje su ih domaćini ugostili i okrijepili ponudivši im ono čega su najviše imali - ribu STOKVIS (bakalar-GADUS MORHUA). U maniri pravog trgovca, Piero Querini je na povratku u svoju zemlju ponio velike količine bakalara te tako otvorio nove trgovačke putove. Pothvat Piera Querinija može se smatrati idealnim početkom ulaska bakalara u mediteransku kuhinju.

Prava povijest putovanja bakalara počinje u 16. stoljeću kad se sustavno počelo uvoziti u europske zemlje. Do eksploatacije bakalara došlo je zbog velikog siromaštva u Europi. Bogati su tada jeli svježnu ribu, a siromašni suhu. Vremenom su se stvari promijenile, pa je bakalar kao poslastica pripremljena na stotine načina završio na trpezama bogataša, poglavito u vrijeme blagdana i postova.

Kod nas su najpoznatiji bakalar na bijelo i šugo od bakalara.





Tradicionalni specijalitet: bakalar na bijelo

Priprema: suhi bakalar dobro se istuče batićem ili tučkom te ostavi namakati u vodi 24 sata (po potrebi treba zamijeniti vodu). Kad postane savitljiv, stavi se kuhati dok mu meso i kost u sredini ne omekšaju. Kuhani bakalar zatim se očisti od kostiju i crne kože. Očišćeno meso bakalara začini se solju, paprom i češnjakom, te se počne tući tučkom u posudi uz postepeno dodavanje biljnog ili po želji maslinovog ulja. Tuče se toliko dugo dok ne počne nalikovati pireu, uz vidljiva vlakna i komadiće bakalara

Posluživanje: kao samostalno jelo koje se maže na kruh (preporuka: kriške kruha prepržiti s obje strane na maslinovu ulju). U Istri je običaj posluživati ga uz pasutice, zelje ili palentu.

Šugo (brodet) od bakalara

Priprema: suhi bakalar dobro se istuče batićem ili tučkom te ostavi namakati u vodi 24 sata (po potrebi treba zamijeniti vodu). Kad postane savitljiv, stavi se kuhati dok mu meso i kost u sredini ne omekšaju. Kuhani bakalar zatim se očisti od kostiju i crne kože. Voda od kuhanja bakalara sačuva se i koristi kao temeljac za podlijevanje. Luk se isjecka i poprži na maslinovu ulju dok ne dobije zlatnožutu boju. Dodaje se kosani češnjak, koji se također lagano poprži, a zatim i kuhani i očišćeni bakalar koji se miješanjem usitni, te pasirana rajčica, komadi rajčice, vino, sol, papar i temeljac po potrebi. Sve se skupa promiješa i ostavi kuhati još sat vremena uz lagano miješanje. Na kraju se začini persinom.

Posluživanje: uz domaću palentu ili kuhani krumpir.



*Proznajte
proizvode od bakalara*

*Mamini
Recepti*





Proizvodi od norveškog bakalara

HoReCa linija proizvoda

Proizvodi iz ove linije namijenjeni su restoranima, hotelima, caterinzima i delikatesnim trgovinama.

Rok trajanja bakalara iz ove linije je 20 dana od datuma proizvodnje, dok je za šugo od bakalara rok trajanja 360 dana

Gourmet linija proizvoda

Ova linija proizvoda namijenjena je istinskim ljubiteljima specijaliteta od bakalara koji su spremni prepustiti se tradicionalnim, ali i originalnim okusima.

Pakiranje se vrši u kontroliranoj atmosferi, pa je rok trajanja bakalara iz ove linije 25 dana od datuma proizvodnje kada je u PET ambalaži, a 210 dana kada je u staklenki.

Gourmet pakiranja: 150g i 90g



HoReCa pakiranja

Prozirna PET ambalaža od 500g, 1000g i 2000g.
Veća pakiranja od 5000g i 25000g u bijeloj PET ambalaži.

Bakalar na bijelo

Tradicionalna delikatesa pripremljena od norveškog bakalara (*Gadus morhua*) sa začinima, češnjakom, soli i paprom.

Opis proizvoda: krem bijele boje, s vidljivim komadićima i vlaknima bakalara.



Bakalar na bijelo, PET
150g



Bakalar na bijelo, staklenka
90g



Rok trajanja za Gourmet liniju proizvoda u PET ambalažije 25 dana, a u staklenkama 210 dana.
Rok trajanja za HoReCa liniju proizvoda je 20 dana. HoReCa pakiranja od 500g, 1000g, 2000g i 5000g.

Bakalar oliveto

Delikatesni namaz pripremljen od norveškog bakalara (Gadus morhua) s dodatkom zelenih maslina i maslinova ulja.

Opis proizvoda: bijele i blijedo zelenkaste boje, s vidljivim komadićima i vlaknima bakalara te komadićima zelenih maslina.



Bakalar pikantino

Delikatesni namaz pripremljen od norveškog bakalara (Gadus morhua) s dodatkom crvene paprike i čilija.

Opis proizvoda: blijedo crvene boje, s vidljivim komadićima i vlaknima bakalara, blago pikantnog okusa.



Bakalar oliveto, staklenka

90g



Bakalar oliveto, PET

150g



Bakalar pikantino, PET

150g



Bakalar pikantino, staklenka

90g



Rok trajanja za Gourmet liniju proizvoda u PET ambalažije 25 dana, a u staklenkama 210 dana.
Rok trajanja za HoReCa liniju proizvoda je 20 dana. HoReCa pakiranja od 500g, 1000g, 2000g i 5000g.

Rok trajanja za Gourmet liniju proizvoda u PET ambalažije 25 dana, a u staklenkama 210 dana.
Rok trajanja za HoReCa liniju proizvoda je 20 dana. HoReCa pakiranja od 500g, 1000g, 2000g i 5000g.

Bakalar šugo

Tradicionalno pripremljen šugo od norveškog bakalara (Gadus morhua), rajčice, luka, vina, češnjaka, peršina, soli i papra.

Opis proizvoda: crvenkaste boje, s komadima kuhanog bakalara.

Posluživanje: gotov proizvod se podgrijava i najbolje pristaje uz domaću palentu ili kuhani krumpir.



Bakalar
šugo
.....
700g



Bakalar
šugo
.....
300g



Bakalar tartufino

Delikatesni namaz pripremljen od norveškog bakalara (Gadus morhua) s dodatkom crnih tartufa.

Opis proizvoda: krem boje, s vidljivim komadićima i vlaknima bakalara te crnih tartufa.



Bakalar
tartufino, PET
.....
150g



Bakalar
tartufino, staklenka
.....
90g



Rok trajanja za HoReCa liniju proizvoda je 40 dana. Staklenke pakiranja 300g i 700g, rok trajanja 360 dana
HoReCa pakiranja od 500g, 1000g, 2000g i 5000g.

Rok trajanja za Gourmet liniju proizvoda u PET ambalažije 25 dana, a u staklenkama 210 dana.
Rok trajanja za HoReCa liniju proizvoda je 20 dana. HoReCa pakiranja od 500g, 1000g, 2000g i 5000g.

Pašteta na bijelo

PAŠTETA OD BAKALARA
NA BIJELO

Bakalar na bijelo poznati je istarski specijalitet, no krema od bakalara na bijelo je sasvim nešto posebno što će svi istinski zaljubljenici u ovu vrstu ribe svakako znati prepoznati. Fina lagana krema priprema se od najboljih primjeraka norveškog bakalara i to prema tradicionalnim recepturama kako bi pružila nezaboravan užitak sa svakim novim zalogajem.

Ssavršena tekstura i neodoljivi okusi zadovoljit će nepca čak i najstrastvenijih gurmana te omogućiti nove načine uživanja u ovoj visokokvalitetnoj ribljoj deliciji.



Crema



Pašteta od norveškog bakalara
na bijelo
.....
100g

Pašteta s maslinama

PAŠTETA OD BAKALARA
S MASLINAMA - OLIVETO

Malo što može upotpuniti savršenstvo ribljeg okusa kao nekoliko kapi kvalitetnog maslinovog ulja. Upravo stoga Baccala della Mamma brend odlučio je predstaviti kremu od bakalara na bijelo s dodatkom istarskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja, pripremljenog prema tradicionalnoj recepturi kako bi zadovoljili baš svačiji ukus.

Neodoljivi okusi zelene masline i besprijeorna čistoća maslinovog ulja odlično se slažu s poznatim okusima norveškog bakalara i njegovom uglednom reputacijom među ribljim delicijama.



Pašteta od norveškog bakalara
s maslinama
.....
100g

Crema

Pašteta s chilly papričicama

PAŠTETA OD BAKALARA
S CHILLY PAPRIČICAMA -
PIKANTINO

Krema od bakalara Pikantino temelji se na tradicionalnoj recepturi za pripremu bakalara na bijelo kojoj smo dodali crvenu papriku i chilli kako bi zadovoljili ukuse svih onih koji vole nešto pikantnije i začinjenije zalogaje. Za vas smo prethodno odabrali samo najbolje od norveškog bakalara kako bi vam prezentirali jedinstvene okuse koje do sada niste imali priliku kušati kada je ova vrsta ribe u pitanju.

Nježno crvena boja osvojit će vas već na prvi pogled, a lagan kremasti okus odlično sjeda na nepce a u ustima će dati one blago dominantne arome paprike i pikantnosti te cjelokupno iskustvo uživanja u ovoj kremi podići na jednu visoku razinu.



Crema



Pašteta od norveškog bakalara
s chilly papričicama

100g

Najbolje upotrijebiti do datuma označenog na rubu tube ili dnu tube. Datum isteka roka i lot će biti otisnuti automatski na rubovima tuba.
Rok trajanja tube je 210 dana

Bakalar s tartufima

PAŠTETA OD BAKALARA
S TARTUFIMA - TARTUFINO

Krema od bakalara na bijelo s dodatkom tartufa definitivno je najveća gurmanska poslastica s kojom se trenutno možete počastiti. Tartufi su poznati po svojoj izraženoj aromatičnosti i intenzivnom mirisu koji se odlično slaže s ribljim specijalitetima, no krema od bakalara Tartufino zasigurno će vas iznenaditi svojim netipičnim kombinacijama aroma.

Savršeni okusi najkvalitetnijeg norveškog bakalara u kombinaciji s neodoljivim crnim tartufima, pružit će osjetilima čitav niz ugodnih okusa koje će svaki istinski gurman itekako cijeniti.

Lagana i kremasta tekstura kreme od bakalara i crnih tartufa osvojit će vas i prije nego što dode do nepca.



Crema



Pašteta od norveškog bakalara
s tartufima

100g

Najbolje upotrijebiti do datuma označenog na rubu tube ili dnu tube. Datum isteka roka i lot će biti otisnuti automatski na rubovima tuba.
Rok trajanja tube je 210 dana

Fuži tartufino

Sastojci za 2 osobe:

200g fuža, 150g Baccalà della mamma - Bakalara tartufino, 20g crnih tartufa, 2 žlice mlijeka, sol

Priprema:

fuže stavite kuhati u vrelu i posoljenu vodu. U zagrijanu tavu stavite Bakalar tartufino te razrijedite s 2 žlice mlijeka. Miješajte dok ne dobijete gusti umak.

Kad su fuži kuhani „al dente“, procijedite ih i prelijte umakom tartufino na koji možete naribati krupnije listiće tartufa. Sve skupa pomiješajte i poslužite toplo. Na posluženo jelo sitno naribajte ostatak tartufa.

Preporučeno vino: malvazija



Pržene (pohane) okruglice od bakalara

Sastojci za 2 osobe:

250g Baccalà della mamma - Bakalara na bijelo, 1 jaje, brašno, krušne mrvice, mlijeko (ili gazirana mineralna voda), ulje za prženje, sol i papar

Priprema:

pripremite smjesu za pohanje od jedne čaše mlijeka (ili vode), 1 jaja, 2 žlice brašna, soli i papra; sve sastojke dobro pomiješajte. Od bakalara na bijelo žličicom napravite okruglice koje ćete uroniti u smjesu i ispržiti u većoj količini vrelog ulja. Ocijedite ih, osušite na upijajućem kuhinjskom papiru i poslužite s kriškom limuna.

Umjesto spomenute smjese, možete primijeniti klasičan postupak i uvaljati okruglice od bakalara prvo u brašno, zatim u istučeno jaje i na kraju u krušne mrvice.

Preporučeno vino: chardonnay



Spoj ljubavi prema ovoj razvijenoj norveškoj ribi, domaćoj kuhinji naših mama i teta.



Riječ Trije o nama

Naša poslovna priča počinje 1986. godine kad smo u mjestu Bačva kraj Višnjana otvorili obiteljsku konobu Milena. Kao specijalitet konobe počeli smo pripremati i nuditi svojim gostima bakalar na bijelo koji im se toliko svidio da su ga počeli naručivati za van. Stalni porast potražnje potaknuo nas je da pokrenemo proizvodnju bakalara i njegovu distribuciju na veliko.

Prvi proizvodni pogon za preradu bakalara izgrađen je 1996. godine kad smo svoj proizvod predstavili domaćem tržištu. S porastom potražnje postupno smo širili proizvodnju i paletu proizvoda od bakalara. U listopadu 2006. godine uveden je HACCP sustav kontrole kvalitete proizvodnje hrane, koji nas je odveo još

korak dalje do kvalitete proizvoda i zadovoljstva kupaca. Pet godina nakon toga izgrađen je suvremeni pogon prema najstrožim europskim standardima zahvaljujući kojem svoje vrhunske proizvode od bakalara možemo predstaviti i izvoziti na nova tržišta.

U početku smo proizvodili bakalar na bijelo u rinfuzo pakiranju, ali stalno istraživanje i želja da ponudimo tržištu nešto novo doveli su nas do proširenja palete proizvoda. Bakalar na bijelo tako smo obogatili novim okusima i stvorili nove vrhunske proizvode: Bakalar pikantino (s čilijem i crvenom paprikom), Bakalar oliveto (s maslinama i maslinovim uljem) te Bakalar tartufino (s crnim tartufima).

Godine 2010. dodatno smo obogatili ponudu novim specijalitetom - šugom od bakalara.

Danas svoje proizvode dijelimo na HoReCa liniju i na Gourmet liniju koja se pakira u kontroliranoj atmosferi.

Naš obiteljski obrt spoj je ljubavi prema ovoj izuzetnoj norveškoj ribi, domaćoj kuhinji naših mama i Istri.

Ponosni smo na trud koji neprekidno ulažemo i na sve što smo do danas stvorili. Posebnu pažnju pridajemo zadovoljstvu kupaca i stalnom istraživanju načina primjene bakalara u tradicionalnoj kuhinji.

Želimo svakom istinskom gurmanu ponuditi tradicionalan, ali u isto vrijeme i jedinstven i originalan doživljaj za nepce.

Obitelj Stefanov



Obrt za proizvodnju, preradu bakalara
i ugostiteljstvo „Milena“
Bačva 3, 52463 Višnjan, Hrvatska

T./F. +385 (0)52/449-593, +385 (0)52/449-253
M. +385 (0)91/888-0740, +385 (0)91/202-0470

E. info@bakalar-milena.hr


www.baccala-della-mamma.com
www.bakalar-milena.hr

