



KRAS

KRAS, mesna industrija d.o.o.

Šepulje 31, 6210 Sežana, Slovenija

[www.kras.si/br/](http://www.kras.si/br/)

KRAS

Razlikovanje pršuta



Pršut je suhomesnatni proizvod koji sazrijeva na zraku proizveden od cijelog svježeg svinjskog buta. Tehnologija soljenja njeguje tradiciju postupka suhog soljenja uporabom krupne morske soli. Prosječno je vrijeme sazrijevanja godinu dana. Povoljni klimatski uvjeti utječu na raznoliku dinamiku sušenja i sazrijevanja, što se odražava na boju i teksturu mišićnog tkiva i izrazitu aromu pršuta.

**Odlika je svih pršuta robne marke Kras da su sve proizvodne faze, od soljenja do završne faze sazrijevanja, označavanja i pakiranja protekle na području Krasa, u pogonu Pršutane Šepulje.**

**Unatoč tehnološkim inovacijama, zadržali smo klasični način proizvodnje tog specijaliteta. Proizvođač smo koji pri soljenju ne upotrebljava nikakve aditive, nego vrijeme sazrijevanja osigurava razvoj ugodnog mirisa, okusa i rubinski crvene boje pršuta.**

Tajna toga jedinstvenoga gastronomskog specijaliteta odražava se u bogatoj aromi, intenzivnoj boji i nešto čvršćem, ali ipak sočnom i blago slanom naresku. Harmonija mirisa i okusa, punoća osjeta u ustima i nježna mišićna vlakna koja se tope potiču apetit i izazivaju osjećaj ugode pri konzumaciji. Kraški pršut s nutritivnog je aspekta preporučljiv proizvod jer sadržava malo soli i masnoća, a ima mnogo vitamina i minerala. Zato s ponosom ističemo: „Dodali smo mu samo sol i vrijeme.“ Njegov sastav bjelančevina još je bolji nego kod svježeg mesa, jer svježe meso tijekom kuhanja gubi mnogo vitamina.

## Razlike među pršutima Kras



**Kraški pršut: Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla dobivena je na temelju Zakona o poljoprivredi i Pravilnika o postupcima za priznavanje oznaka posebnih poljoprivrednih proizvoda ili hrane.**

**Propisana je detaljna proizvodna specifikacija, određivanje područja proizvodnje, sustav interne i eksterne kontrole. Zaštićena proizvoda uvjetovana je okolišem, uvjetima podneblja, tradicijom, specifičnim znanjima i iskustvom**

### Kraški pršut - Prestige

Težina svinjskog buta: **10+ kg**

**20** MJESECI SAZRIJEVANJA



### Kraški pršut - Premium

Težina svinjskog buta: **8-10 kg**

**16** MJESECI SAZRIJEVANJA



### Kraški pršut

Težina svinjskog buta: **7-8 kg**

**12** MJESECI SAZRIJEVANJA



### Pršut

Težina svinjskog buta: **6-7 kg**

**10** MJESECI SAZRIJEVANJA

