



MATAŠ-M.N. d.o.o.
za trgovinu, proizvodnju i usluge
Vukovarska 11
23450 Obrovac
JASENICE

tel: +385(23)655 618
fax: +385(23)655 619
e-mail: matas@zg.t-com.hr
www.matas.hr

*SRETAN BOŽIĆ I USPJEŠNA
NOVA 2007 GODINA!*



HACCP



Pršutoreznice

MALOPRODAJA

VELEPRODAJA

DELIKATESNI DUĆAN

CATERING

VLASTITA DOSTAVA

Zagreb

Miramarska 40
Tel: 01 618 11 33
Fax: 01 618 11 55

Tržnica Dolac
Tel: 01 481 22 30

Koledinečka 3
Tel: 01 298 95 25

Zadar

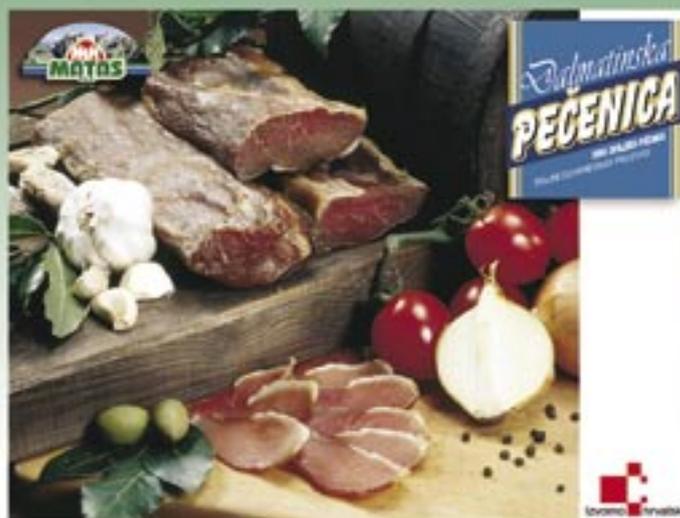
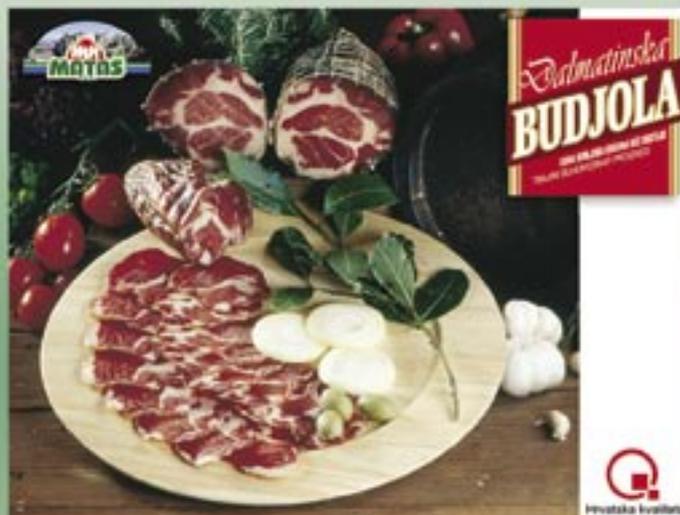
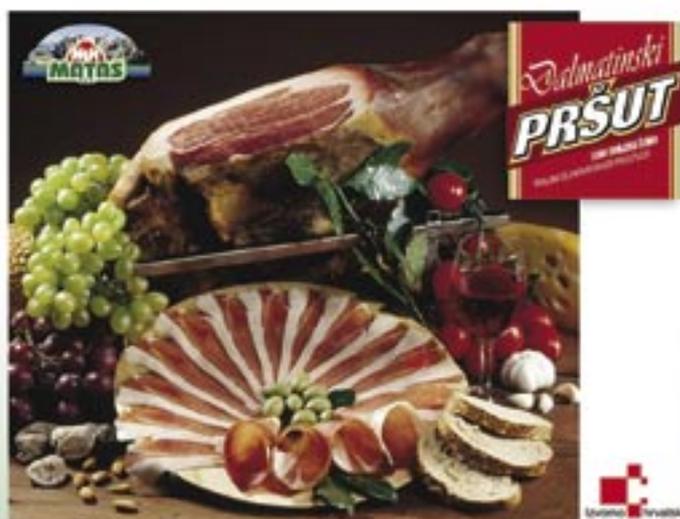
Put Pudarice 13c
Tel: 023 328 175

Split

Stobreč - Šine
Templarska 12
Tel: 021 325 239

Rijeka

Čandekova 28 - Turnić
Tel: 051 641 614
Fax: 051 648 004





Na podnožju južne strane Velebita gdje bura zaljubljeno žuri u zagrljaj moru, oko 2500 metara od Masleničkog mosta i 1500 metara od Novigradskog mora smjestilo se mjesto Jasenice. Tu se isprepliću hladna i suha velebitska bura sa zdravim i slanim morskim zrakom stvarajući jedinstveno i stalno mikroklimatsko strujanje zraka. U takvim klimatskim uvjetima, žitelji toga kraja znali su već u davna vremena svoj način života i svoju proizvodnju i prehranu prilagoditi tim uvjetima. Upravo tu u Jasenicama, u Hrvatskoj, izgrađen je jedan od najvećih suvremenih pogona za proizvodnju tradicijskih trajnih suhomesnatih proizvoda dalmatinskog podneblja, pogon "MATAŠ - M.N." d.o.o.

Od svih mesnih proizvoda najdulju tradiciju u Dalmaciji ima pripravljanje kvalitetnog domaćeg pršuta. Pravi poznavatelji sigurno znaju što je kvalitetan pršut. To je posebno obrađen svinjski but, poslanjen, hladno dimljen, osušen na buri, osebujna mirisa i okusa. Koristeći iskustva tradicionalne proizvodnje pršuta, te empirijske spoznaje o proizvodnji dalmatinskog pršuta u domaćoj kućnoj radinosti, tvrtka "MATAŠ - M.N. u cilju očuvanja gastronomske baštine, pokrenula je proizvodnju dalmatinskog pršuta "MATAŠ", kao izvornog ekološkog proizvoda svoga kraja podno Velebita. Dalmatinski pršut "MATAŠ", po originalnoj recepturi priprema se od davnina u mjestima podno južnog Velebita i Novigradskog mora, gdje je jedinstvena mikroklima, koja u sebi objedinjuje burom doneseni planinski zrak obogaćen ugodnim i laganim mirisima i sastojcima ljekovitog bilja Velebita i slani morski zrak Novigradskog mora.

Prodaja naših proizvoda vrši se direktno kupcima na domaćem i stranom tržištu, a razvili smo i vlastitu distribucijsku mrežu kako bi lakše bili dostupni u svim krajevima "Ilike naše" i u Europi.

Prihvaćajući prirodno ekološke standarde u proizvodnji, moderna tehnička pomagala, svjetske standarde, u mogućnosti smo proizvoditi vrhunske i visoko kvalitetne proizvode.

Cilj nam je steći prepoznatljivo ime, kvalitetan proizvod i individualizirati izvorni dalmatinski pršut i druge proizvode iz našeg programa kao ekološko priznate proizvode dalmatinskog kraja a u isto vrijeme postići zadovoljenje potrošača što je naša prva briga.

Tvrtka "MATAŠ - M.N. d.o.o. je istinski proizvođač tradicionalnih dalmatinskih suhomesnatih proizvoda:

DALMATINSKI PRŠUT
DALMATINSKA PANCETA
DALMATINSKA PEČENICA
DALMATINSKA BUDJOLA
DALMATINSKA PLEČKA
DALMATINSKE KOBASICE

MATAŠ - M.N. d.o.o. registriran je pod brojem 1607 i to kao izvozni industrijski objekat, koji je uveo certifikate u skladu s normom ISO 9001:2000 i ISO 14001:2004, kao i sustav kontrole i zdravstvene ispravnosti hrane HACCP. Kapacitet godišnje proizvodnje od 700 tona pršuta, panceta, buđola, pečenica i plečki svrstava ga među najveće takve objekte u zemlji.

U proizvodnji koristimo iskustva individualnih proizvođača ovoga kraja tradicionalne proizvodnje pršuta na dalmatinski način uz neznatnu pripomoć poboljšanja tehnološkim postupcima i visokim standardima kontrole zdravstvene ispravnosti i veterinarskog nadzora u proizvodnji hrane, koji zadovoljavaju domaće i inozemno tržište.

"MATAŠ - M.N. d.o.o. je tvrtka koja koristi 100% domaću izvornu sirovinu, lokalne prirodne klimatske uvjete, iskustva i tradiciju individualnih proizvođača ovoga kraja, određena tehnička pomagala za korekciju mikroklimu u ekstremnim uvjetima te suvremene higijensko-tehnološke spoznaje, a radi se kontinuirano cijelu godinu. ■