



**MATAŠ-M.N. d.o.o.**  
za trgovinu, proizvodnju i usluge  
JASENICE, Vukovarska 11, 23450 Obrovac  
tel: +385(23)655 618, fax: +385(23)655 619  
e-mail: [matas@zg.t-com.hr](mailto:matas@zg.t-com.hr)  
[www.matas.hr](http://www.matas.hr)



## PRŠUTOREZNICE

MALOPRODAJA

VELEPRODAJA

DELIKATESNI DUĆAN

CATERING

VLASTITA DOSTAVA

### Zagreb

Miramarska 40  
01 618 11 33

Tržnica Dolac  
01 4812 230

Kolednička 3  
01 2989 525

### Zadar

Put Pudarice 13c  
023 328 175

### Split

Stobreč - Šine  
Templarska 12  
021 325 239

# NJEGOVO VELIČANSTVO 'MATAŠ' DALMATINSKI PRŠUT



## MOŽETE LI ZAMISLITI BOLJE PREDJELO OD PRŠUTA?

'Mataš' Dalmatinski pršut je tradicionalna delicija prilikom serviranja svakog predjela, te je pršut nezamisliva delicija u svakodnevnoj konzumaciji jela. Znete li da osim turista koji posjete Hrvatsku i koji su u mogućnosti upoznati naša tradicionalna jela i od milijun degustatora koji su ikada probali izvorni okus jela i hrane koja dolazi s našeg podneblja, upravo kad se nađu u društvu s dalmatinskim pršutom, od njih najčešće čujemo komentare za koje ne treba prijevod s engleskog jezika, uglavnom kao delicious, delightful i fantastic !?

U doba kad je svjetski trend prije svega selektivno odabrati vrsne autohtone proizvode i zaštititi ih kao prepoznatljiv brand koji neće oscilirati u kakvoći niti biti podložan sezonskim i inim utjecajima, koji će kupcima jamčiti transparentnost i kakvoću ponuđenog, nešto s potpisom što proizvod ili uslugu izdvaja od sličnih iz iste proizvodne grane, nerijetko smo razočarani što su drugi desetljećima ili stoljećima ispred nas, što su uspjeli zaštititi svoje nacionalno blago s kojim se ponose i nerijetko služe u jakim reklamnim kampanjama koje imaju za posljedicu bolju organiziranost na svjetskom tržištu i na taj način ostvaruju „svjetske“ zarade koja se u nekim primjerima penje do multinacionalnih kompanija i

zarada u milijardama američkih dolara.

Da nije sve izgubljeno i da nam u budućnosti ne mora biti tako dramatično pokazala je i Hrvatska gospodarska komora koja je uspjela u posljednjih nekoliko godina izvršiti snažnu diferencijaciju među domaćim gospodarstvenicima kako bi se izdvojili oni najkvalitetniji, a pun pogodotak njezinih poticajnih i afirmativnih zahvata upravo se ogleda u dva projekta – „Hrvatska kvaliteta“ i „Izorno hrvatsko“.

Na Zlatnoj kuni bio je vrlo zapažen nastup tvrtke Mataš M.N., koja dolazi iz dalmatinskog mjestašca Jasenica, koja je u konkurenciji hrvatskih tvrtki, bila laureat za svoja dva izuzetno kvalitetna proizvoda- Dalmatinsku Mataš budolu znak „Hrvatska kvaliteta“ i za Dalmatinski pršut Mataš znak „Izorno hrvatsko“.

Proizvodni pogoni tvrtke Mataš su registrirani kao izvozni industrijski objekti pod veterinarskim brojem '1607' s godišnjim kapacitetom proizvodnje od 1200 tona; dalmatinskog pršuta - 'Izorno hrvatsko', dalmatinske pancete – 'Hrvatska kvaliteta', dalmatinske pečenice – 'Izorno hrvatsko', dalmatinske buđole – 'Hrvatska kvaliteta', dalmatinske plečke i velebitske salame, što tvrtku Mataš svrstava među najveće u Hrvatskoj.

Prepoznatljiva je u tomu što koristi domaću izvornu sirovinu, lokalne prirodne klimatske uvjete, iskustvo i tradiciju individualnih proizvođača ovog dijela Dalmacije, uz visoke standarde tehnoloških pomagala za korekciju mikroklima kroz cijelu godinu koja se klimatski ekstremno mijenja od hladnih dana s burom do visokih ljetnih temperatura. Zahvaljujući bitnim pretpostavkama suvremene higijensko-tehnološke spoznaje (HACCP), te visoko postavljenih higijensko-veterinarskih standarda, proizvođaču su, osim domaćeg tržišta, širom otvorena vrata tržišta Europske unije poznata po visoko postavljenom pragu vrijedećih standarda i propisa za sve prehrambene proizvode koji se uvoze na njezinu tržištu.

## Njegovo veličanstvo „Mataš“ DALMATINSKI PRŠUT

**Budola Mataš** suha je svinjska vratina bez kostiju, domaći je i trajni suhomesnati proizvod nastao primjenom znanja tehnološke pripreme i obrade brojnih naraštaja. U proizvodu je akumulirana tradicija podvelebitskog kraja, a budoli pogoduju gotovo idealne prirodne mikroklimatski uvjeti, izbalansirana receptura kako dodavati prirodne biljne začine i mirise koji su dobiveni s ekološki čistih, prirodnih površina, a sve u funkciji da bi razdoblje zriobe proizvoda protekao u savršenom skladu. Proizvodni ciklus traje 75 dana, a ovaj jedinstveni izvorni proizvod – Dalmatinska budola Mataš namijenjena je svim potrošačima, a posebice će je znati cijeniti gurmani, ljubitelji dobre, prirodne i tradicionalne hrane.

**NJEGOVO VIŠOČANSTVO, DALMATINSKI PRŠUT !**

Dalmatinski pršut Mataš posebno je obrađen svinjski but, posoljen, hladno dimljen i osušen na buri, osebujnog je mirisa i okusa i zato je u cijelom svijetu prepoznatljiv kao jedinstven proizvod. Primjenjujući akumuliranu spoznaju brojnih naraštaja svoje obitelji u proizvodnji pršuta iz kućne radinosti, Tvrtka Mataš uspjela je pokrenuti proizvodnju izvornog, ekološki

potvrđenog proizvoda svog kraja, a tržište je reagiralo na najbolji mogući način i kroz nekoliko godina ustaljene proizvodnje, zadovoljni kupci osigurali su stalne narudžbe i razvitak ove obiteljske tvrtke.

Proizvod je prepoznatljiv po domaćem uzgoju svinjskog mesa, pripremi po izvornoj domaćoj recepturi koja se očuvala od davnina u mjestima koja su se smjestila u podnožju Velebita i novigradskog mora gdje vlada jedinstvena mikroklima, bura donosi prepoznatljiv planinski zrak u kojem se miješaju mirisi velebitskog bilja, a iz novigradskog mora dopire slani morski zrak. U proizvodnom postupku pršuta primjena minimalne tehničke korekcije mikroklimatskih uvjeta i najviših suvremenih higijensko teničkih standarda (HACCP) svrstale su ovaj proizvod u sam vrh naših najboljih proizvoda koji su spremni suvereno ući u utakmicu na međunarodno tržište.

Dalmatinski pršut Mataš krasi visoko priznanje „Izvorno hrvatsko“, ali mi ćemo iskreno preporučiti našim čitateljima, osobito ugostiteljima da ovim proizvodom ukrase tanjure i hladne plate jer s pravim dalmatinskim pršutom svaki gost se može osjećati počašćen poput njegovog višočanstva! ■



Ulica Sv. Martina 26, Cerje  
10361 Sesvetski Kraljevci  
Zagreb - Hrvatska

## SILOSI LEDENE VODE FRIGOTERM

*Maksimalni učin  
uz minimalne troškove*

- \* izvedeni iz nehrđajućih materijala
- \* modularne izvedbe
- \* ekološki prihvatljivi

akumulacija leda od 360 kWh do 9.360 kWh  
(od 300.000 kcal do 8.000.000 kcal) po silosu

Tel: +385 1 2047-777  
Fax: +385 1 2047-750



### RASHLADNI AGREGATI

- \* kondenzne jedinice
- \* multikompresorski setovi



### HLADNJAČE

- \* rashladne komore
- \* ULO komore
- \* zriome banana
- \* tuneli za brzo zamrzavanje



### RASHLADNICI VODE BAZENI LEDENE VODE

### PROJEKTIRAMO PROIZVODIMO MONTIRAMO SERVISIRAMO



EVAPORATIVNI KONDENZATORI  
kapacitet 500kW - 3000kW

- \* VELIKI RASHLADNI UREĐAJI
- \* VIJČANI I KLIPNI KOMPRESORI
- \* RASHLADNICI VODE
- \* RASHLADNI AGREGATI
- \* POSUDE POD TLAKOM
- \* IZMJENJIVAČI TOPLINE
- \* EVAPORATIVNI KONDENZATORI
- \* RASHLADNI TORNJEVI
- \* SILOSI I BAZENI LEDENE VODE
- \* SPREMNICI
- \* HLADNJAČE
- \* PROCESNA OPREMA
- \* SERVIS RASHLADNIH UREĐAJA
- \* ARMATURA
- \* REATESTACIJA

### PROJEKTIRAMO PROIZVODIMO MONTIRAMO SERVISIRAMO

### VIJČANI KOMPRESORSKI AGREGATI

- Primjena:
- industrijski rashladni sistemi
  - hlađenje medija za indir. hlađenje
  - klimatizacija
  - komprimiranje plinova
  - pivovare
  - mliječare, itd.



- Karakteristiko:
- kontinuirana regulacija kapaciteta
  - promjenljiv volumni omjer - maksimalna ušteda energije
  - robusan dizajn, nizak nivo buke
  - veliki raspon kapaciteta: 293 m<sup>3</sup>/h - 10510 m<sup>3</sup>/h
  - mikroprocesorska regulacija rada
  - rashladni mediji: NH<sub>3</sub>, R22, R404A, R407C, CO<sub>2</sub>, itd.