

# 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 pogodak njezinih poticajnih i afirmativnih zahvata upravo se ogleda u dva projekta – „Hrvatska kvaliteta“ i „Izvorno 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 buđolu znak „Hrvatska kvaliteta“ i za Dalmatinski pršut Mataš znak“ Izvorno hrvatsko“.

Proizvodni pogoni tvrtke Mataš su registrirani kao izvozni industrijski objekti pod veterinarskim brojem ‘1607’ s godišnjim kapacitetom proizvodnje od 1200 tona; dalmatinskog pršuta - ‘Izvorno hrvatsko’, dalmatinske pancete – ‘Hrvatska kvaliteta’, dalmatinske pečenice – ‘Izvorno 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

**Buđola 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 buđoli 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 buđola Mataš namijenjena je svim potrošačima, a posebice će je znati cijeliti 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, osebnog 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 tehničkih 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 visočanstva! ■

**Pretplata**

Naručujem pretplatu na 6 (šest) brojeva časopisa MESO po cijeni od 400,00 Kn (za Hrvatsku) ili 70 EUR (za inozemstvo).

ZADRUŽNA ŠTAMPA d.d., Jakićeva 1, Zagreb

Žiro račun kod ZAGREBAČKE BANKE broj: 2360000-1101905427; Devizni račun broj: 2360000-2100316203

Pretplatu ću platiti na slijedeći način:

(odaberite željeni način plaćanja i čitko unesite potrebne podatke)

- općom uplatnicom  
 pouzećem (po primitku prvog broja)  
 virmanom na žiro-račun

Ime i prezime \_\_\_\_\_

Tvrtka za pravne osobe \_\_\_\_\_

Ulica i broj \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

MB/JMBG

Mjesto      \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

Vlastoručni potpis \_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

ZADRUŽNA ŠTAMPA d.d., Jakićeva 1, Zagreb, tel/fax: 01/ 230 13 47, 231 60 50, 231 60 60