

SLATKOPEDIJA

Božićno izdanje

prosinac 2025.

Zavirite u svijet slatkih
božićnih darova s
hrvatskim potpisom

Sadržaj



Fotografija: Sanjin Kaštelan



Riječ urednica	2	Yaya tvornica čokolade	30
Pogled unatrag...	3	LsTudio 372	34
TAMAN Artisan Chocolates	5	OPG Štenta	37
Vina Siber	9	Crofna	41
Škatula	13	Oli Cookies	44
Dainesi studio	17	Moje malo zlato	47
Makolach	21	Radovan Petrović	51
OPG Matulić	25		

Dragi čitatelji,

pred vama je četvrto izdanje našeg božićnog kataloga koji smo ovog puta ispunile isključivo hrvatskim brendovima i to s čak njih trinaest. Vjerujemo kako će svatko od vas upravo na ovim stranicama pronaći po nešto za sebe i svoje najmilije.

Iako smo svake godine mijenjale koncept kataloga, ove smo godine odlučile zadržati prošlogodišnju formu - katalog ispunjen samo kvalitetnim slatkim proizvodima - idealnim darovima za vaše najmilije.

Gotovo svi brendovi nude vam paletu jestivih darova, no tu su i poneka dobra kapljica, kao i elegantni komadi keramike.

Pozivamo vas da krenete s nama u najslađu avanturu biranja darova. Nadamo se da će vam ovaj katalog olakšati odabir te da će darovi za koje se odlučite izmamiti osmijehe na lica vama dragih osoba.

Želimo vam sladak i lijep prosinac i nezaboravne božićne blagdane,

vaše Kate i Mirjana

POGLED UNATRAG...

Privodimo kraju još jednu, usudile bismo se reći, vrlo uspješnu poslovnu godinu. I ove smo godine sudjelovale na brojnim slatkim događanjima pa smo tako godinu započele sudjelovanjem na Danima čokolade i kave u Zagrebu, a zatim smo u svibnju organizirale vlastiti festival **SlatCroFest by Slatkopedija** posvećen hrvatskim slasticama i slatkim proizvodima, koji je ispunio sva naša očekivanja i s kojim smo već u listopadu gostovale u Trevisu u završnici Tiramisu World Cupa te godinu zaokružile Festivalom čokolade u bajnoj Opatiji.

U izdavačkom svijetu je također bilo napretka pa smo tako, iako smo izdale samo jedan novi naslov - "Tata je uvijek tu", zahvaljujući Splitskom kantunu, inicijativi koja okuplja male splitske izdavače s ciljem nastupa na velikim nacionalnim sajmovima, a čije smo organizatorice, privukle pažnju kako publike tako i izdavačkog, ali i državnog vrha te ostvarile zapažene nastupe na najvećim hrvatskim književnim sajmovima, a Kate je ove godine bila i urednica dječjeg programa Mediteranskog festivala knjige.

Također, ni ove godine nisu izostala gostovanja na brojnim dječjim radionicama u školama, vrtićima, knjižnicama te u sklopu raznih manifestacija.

Načelno su dogovorene i neke nove suradnje i projekti koji će se, nadamo se, u 2026. uspješno ostvariti.

Od srca vam hvala što nas vjerno pratite već osam godina te što već četvrtu godinu za redom preporuke za darove pronalazite upravo u našem božićnom katalogu.

Nadamo se da ćemo vam i ovim izdanjem "olakšati muke" i pomoći da svojim najmilijima darujete najkvalitetnije darove s hrvatskim potpisom.

Fotografija: Ana Surač



TAMAN Artisan Chocolates

Indonesia • West Papua • Ransiki
SINGLE COOPERATIVE CACAO



PURE 100% CACAO FOR HOT DRINK
Cacao Puro Essenza
ČISTI 100% KAKAO ZA TOPLI NAPITAK

STONE MILLED • MINIMAL PROCESSING • MAXIMUM FLAVOR

taman
ARTISAN CHOCOLATES
150g (10 SERVINGS)





POČASTITE NEPCE UKUSNIM NAPITCIMA OD ČISTOG KAKAA

Ovog Božića posebne vijesti stižu iz TAMAN Artisan Chocoates koji predstavljaju inovativne proizvode - čisti kakao za napitak i liker od kakaa.

TAMAN Artisan Chocolates predstavlja liniju „Cacao Puro“, fokusiranu na proizvode od vrhunskog kakaa. Uključuje „Cacao Puro Essenza“, prvi hrvatski topli napitak od 100 % kakao mase kontroliranog podrijetla te dva inovativna pića na bazi kakao ljuski, u ograničenim serijama, nastala kroz suradnje s dva vrhunska zanatska proizvođača: „Cacao Puro Spirit“, alkoholni liker s destilacijom RUKE te ograničeno izdanje craft piva sa Zmajskom pivovarom.

Oba partnerstva naglašavaju održivost te izrazito autorski i zanatski pristup kakav gaje svi uključeni partneri. TAMAN Artisan Chocolates planira nastaviti sezonu uvodeći novosti kroz ograničene serije vrhunskih gourmet čokolada.

Stiv Kahlina i Sanja Vladović, osnivači TAMAN Artisan Chocolates, najnagrađivanije i najinovativnije hrvatske manufakture čokolada, i do sad su se isticali na tržištu po studioznom i beskompromisnom pristupu radu s čokoladom, a s novom linijom „Cacao Puro“ svoj fokus su usmjerili isključivo na čisti kakao razvijajući proizvode koji slave pravu prirodu kakaa.

CACAO PURO ESSENZA INDONEZIJA

Nije u prahu. Nije sa šećerom. Samo čisti kakao. Upoznajte prvi hrvatski topli napitak od 100 % kakao mase kontroliranog podrijetla – bez šećera, bez dodataka, bez kompromisa.

Cacao Puro Essenza donosi bogato, autentično iskustvo koje slavi pravu prirodu kakaa porijeklom iz indonezijske regije Ransiki čiji su uzgajivači 2023. nagrađeni zlatnom medaljom na prestižnom natjecanju Cacao of Excellence. Ovaj je kakao složenog aromatskog profila s intenzivnim okusom kakaa te suptilnim cvjetnim i začinskim notama, blage voćnosti s dugotrajnim završetkom u kojem prevladavaju note orašastih plodova.

Kakao napitak lako možete uključiti u svoju svakodnevicu. Pripremite ga jednostavno – prelijte kakao s toplom vodom i dobro promiješajte dok se ne stvori lagana pjena. Uživajte u čistom okusu kakaa ili ga po želji pripremite s mlijekom ili čajem te zasladite i začinite (cimetom, anisom, klinčićima ili čilijem... igrajte se).

Učinite kakao dijelom svoje jutarnje ili večernje rutine, za energizirajući početak dana ili opuštanje pred spavanje. Kad poželite dublje iskustvo, priuštite si osobnu ceremoniju: pripremite kakao, postavite namjeru, udahnite i pijuckajte polako.

Cijena: 18,00 €





CACAO PURO SPIRIT

„Cacao Puro Spirit“ alkoholni je liker na bazi ljuski i dijelova kakao zrna s 33 % alkohola, 4 % šećera te 100 % duše kakaa.



Nastao je u suradnji s destilerijom RUKE i proizveden je dvostrukim destiliranjem macerata ljuski i dijelova zrna kakaa s Filipina, iz regije Davao, posebne selekcije kakaa koju koristimo i u našoj nagrađenoj tamnoj čokoladi Filipini Mana Davao 74 %.



Liker je bistar, jantarne boje, sa složenom aromom pečenog kakaa, karamele i začina. To je sofisticirano, dobro uravnoteženo piće, savršeno za samostalno ispijanje ili u koktelima.

„Cacao Puro Spirit“ rezultat je dvogodišnje suradnje timova TAMAN Artisan Chocolates i destilerije RUKE te istraživanja i eksperimentiranja s različitim sortama kakaovca i tehnikama destilacije, s ciljem interpretacije iskonskog duha kakaa kroz piće koje odražava svu dubinu i složenost okusa i aroma kakaa.



Ovaj inovativni liker predstavlja spoj kvalitete, kreativnosti i održivosti, pružajući jedinstveno iskustvo svakom ljubitelju *craft* alkoholnih pića.

Cijena: 26,00 €

*Fotografije: Sanjin Kaštelan
U suradnji s TAMAN Artisan Chocolate*



Vina Siber



SÜBER

MUŠKAT ŽUTI
poluslatko bijelo vino
2024.

75cl 250mm 23%

VINA SIBER - OKUSI SLAVONIJE U UKUSNOJ KAPLJICI

Na blagim padinama erduskog vinogorja, gdje se zlatni odsjaj sunca prelijeva preko trsova, a Dunav daje zemlji život, nastala je priča o predanosti, eleganciji i emociji – Vinarija Siber. Od 2003. godine, obiteljsko poljoprivredno gospodarstvo Siber brižno njeguje više od 10 hektara vinograda, sadeći i uzgajajući Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Muškata, Chardonnay te nezaobilaznu Graševinu – ponos Slavonije i simbol domaćeg terroira.

Svaki trs nosi dio obiteljske strasti, a svaka berba zapisuje poglavlje u priči o autentičnom slavonskom vinu. U vinariji Siber, vino nije tek proizvod – ono je doživljaj, emocija i karakter. Ručno ubrano grožđe, pažljivo odabrane bobice i predanost detaljima rezultiraju vinima koja osvajaju srca vinoljubaca i priznanja struke.

Od barrique snage Cabernet Sauvignona, preko svježine i profinjenosti Sauvignona Blanca, do mirisne zaigranosti Muškata i punine Chardonnaya, svako vino priča priču o tlu, vremenu i čovjeku koji ga stvara. A Graševina, kraljica Slavonije, ostaje vječna poveznica tradicije i suvremenog pristupa.





MUŠKAT

Vrhunsko vino u polusuhoj izvedbi izražene svijetložute boje, prepoznatljivog je mirisa i bouquet sorte muškata, posebnog i jedinstvenog karaktera. U okusu je elegantno, svjež, harmonično i meko.

U čaši se prepoznaje po jedinstvenoj mješavini aroma ružinih latica, rahatlokuma i ličija.

Ovo se vrhunsko bijelo vino idealno sljubljuje sa suhim kolačima.

Alkohol - 12,5 %

Godina berbe – 2024.

Tip vina – polusuho

Serviranje - rashlađeno na 8 – 10 °C

Cijena: 15,00 €

SIBERNET

Riječ je o slatkom, pojačanom vinu kojem tijelo daje Cabernet Sauvignon koji je odležao u barrique bačvi od Slavanskog hrasta u kojoj je odležao voćni destilat višnje i cherrya, te dodatkom začina cimeta, klinčića, anisa, lovora, borovice, papra. Vino se odlikuje aromama na prezrelu trešnju, suhu smokvu, šljivu sekundarne arome na duhan, kožu, čokoladu, vaniliju.

Preljepi završetak na čokoladnu bombonjeru „Griotte“.

Alkohol - 19 %

Godina berbe – 2022.

Tip vina – slatko

Serviranje - rashlađeno na 16 - 18 °C

Cijena: 15,00 €





PJENUŠAC SIBER BRUT

Pjenušac nastao tradicionalnom metodom (sekundarna fermentacija) kojem tijelo daje Cabernet Sauvignon. Elegantne bakrene boje koja upućuje na čistoću i savršenu bistroću. Srednjeg i profinjenog perlanja (igra mjehurića).

Po mirisu umiljat i mekan, na nepcu razigran i svjež uz prepoznatljive arome crvenog voća maline te lijepa aroma brioš peciva. Također još ima pjenušac od Sauvignon Blanca i Chardonnaya.

Alkohol - 12,5 %

Godina berbe – 2017./2018./2019.

Tip vina – suho

Kakvoća – vrhunsko vino

Serviranje - Rashlađen na 6 - 8 °C

Cijena: 17,00 €

VINJAK WHITE TAIL

Vinjak odležan 8 godina u hrastovoj bačvi duboke jantarne boje, mekanog i zaokruženog mirisa u kojem se prepliću note vanilije, karamela i suhog voća. Okus mu je pun i topao, dok završetak ostavlja dugotrajan, uglađen trag bez oštine. Starenje u drvetu donosi mu eleganciju i složenost, pretvarajući sirovi destilat u harmonično piće idealno za mirno uživanje.

Alkohol - 40 %

Cijena: 50,00 €



Fotografije: Vina Siber
U suradnji s Vinima Siber



Škatula





ŠKATULA - SLATKO MJESTO KOJE ČUVA OKUSE KORČULE

Škatula, ugodna slastičarnica na otoku Korčuli, nastala je iz želje vlasnice da za svoju dušu otvori malo, slatko mjesto u kojem će se ljudi osjećati toplo i ugodno. Tako je sebi osigurala da radi posao koji voli i koji ju ispunjava. Vjetar u leđa svakodnevno joj daju ljudi koji uživaju u pripremljenim kolačima.

U Škatuli se slastice pripremaju prema tradicionalnoj recepturi i priči naših majki, baka i prabaka, a čak jedanaest proizvoda nose oznaku “Hrvatski otočni proizvod” te četiri proizvoda oznaku “Korčula suvenir”.

Vlasnica Josipa kaže kako joj je izazov vratiti ljudima okuse nekih starih i zaboravljenih tradicionalnih korčulanskih kolača kako bi im predočila mirise i arome prepune otočke tradicije.

U sklopu našeg božićnog kataloga predstavljaju vam svoje poklon pakete koji su izvrsno rješenje za dar onomu do koga vam je stalo i za koga znate da istinski uživa u okusima tradicije.

U ponudi je 10 različitih paketa, a cijena varira ovisno o sadržaju koji se nalazi unutar paketa. Svaki je paket pažljivo upakiran u kartonsku kutiju, omotan ukrasnom vrpcom te stiže spreman za predati ga za dar onome koga želite istinski iznenaditi.



POKLON PAKET S1

U ovom malom paketu nalaze se dvije vrste suhih kolača: rogačini – dugotrajni kolačići izrađeni od rogača, badema, šećera i jaja te klašuni – meki, prhki korčulanski specijalitet koji se tradicionalno poslužuje uz domaći prošek, a punjen je nadjevom od badema uz dodatak korice od limuna i naranče.

POKLON PAKET S2

Ovo je također mali paket koji sadrži: kekse s lavandom – prhki i topljivi keksi s lavandom koji neodoljivo podsjećaju na ljetne dane i miris Mediterana te mandolive – kolačići od maslinovog ulja punjeni smjesom od badema.

POKLON PAKET S3

Ovaj paket sadrži dvije vrste kolača i to: amarete – deliciju napravljenu bez brašna u kojoj se nalaze bademi, jaja, korice limuna i naranče te pokoji tajni sastojak te croccant – starinski bomboni od karameliziranog šećera i komadića badema koji datiraju još iz vremena kada ljudi nisu imali bombona.

Cijena svakog paketa: 13,00 €



POKLON PAKET M1

Ovo je paket u kojem je uz dvije vrste keksića: kekse s lavandom i rogačini dodana i arancia – namaz od naranče.

POKLON PAKET M2

Ovaj paket sadrži tri različite vrste namaza, i to: carica – džem od smokve, arancia – namaz od naranče te limun krema – lemon curd.

Cijena svakog paketa: 17,50 €



POKLON PAKET L1

Ovaj paket sadrži slane mindele, bruštolane mindele, amarete i varenik – tradicionalni dodatak koji nastaje pažljivom redukcijom čistog groždanog soka, a koji se koristi se kao preljev za sladoled te u pripremi lumblije - poznatog korčulanskog kolača.

POKLON PAKET L2

Kao i prethodni, i ovaj paket sadrži slane mindele i bruštolane mindele, a tu je i bijelo vino Grk, iz Lumbarde, na otoku Korčuli.

Cijena svakog paketa: od 25,00 do 33,00 €



POKLON PAKET XL1

U ovom se paketu nalazi čak pet vrsta kolača i to: bruštolani mindeli, keksi s lavandom, rogačini, amarete i mandolive te namaz od naranče - arancija.

POKLON PAKET XL2

I u ovom paketu se nalazi šest proizvoda, no za razliku od prethodnog tu je liker te pet vrsta kolača i to: klašuni, crocant, rogačini, bruštolani mindeli te amarete.

Cijena svakog paketa: od 33,80 do 41,90 €



POKLON PAKET PREMIUM

Ovo je luksuzni paket koji sadrži pomno odabranu kombinaciju proizvoda koja predstavlja najfiniji doživljaj Korčule u jednom daru.

Dolazi u košari unutar koje su smješteni: vino Grk 0,75l, liker 0,2 (69 trava), varenik 0,1 l, rogačini, klašuni, bruštolani mindeli, slani mindeli i mandolive.

Cijena paketa: 83,90 €

Fotografije: Škatula
U suradnji sa Škatulom



The image displays a collection of white ceramic Christmas-themed mugs and saucers. The items are decorated with various festive motifs: holly leaves and red berries, green Christmas trees, red and white striped candy canes, and small black dots representing snow. The mugs are arranged in a cluster, with some saucers visible in the background. A semi-transparent white rectangular box is overlaid in the center of the image, containing the text "Dainesi studio".

Dainesi studio



DAINESI STUDIO - PREDIVNA KERAMIKA S OTOČNIM POTPISOM

Dainesi studio nalazi se u Blatu na Korčuli i prvi je registrirani studio za oblikovanje i izradu keramičkih predmeta na otoku Korčuli.

Izrađuju jedinstvene, osobne šalice i funkcionalne predmete za dom u različitim tehnikama. Njihovi su proizvodi ručno oslikani tekućim glazurama i pravim zlatnim detaljima.

Male serije proizvoda jamče jedinstven proizvod. U njihove je šalice utkano puno ljubavi i želje da ove šalice doprinesu čaroliji zajedništva dok ispijate iz njih čaj ili kavu s vama dragim ljudima.

Osim što izrađuju unikatno keramičko posuđe - šalice, tanjuriće i etažere za posluživanje slastica, na svom otoku održavaju i edukativne radionice za izradu keramičkog posuđa. Radionice se odvijaju u njihovom prostoru, u malim grupama od 5 do 10 ljudi i namijenjene su onima koji žele naučiti tehnike oblikovanja gline, oslikavanja i glaziranja, no prije svega onima koji se žele opustiti i prepustiti glini da ih odvede u jedan novi, magični svijet stvaralaštva i kreativnosti.



Kako nastaje Dainesi šalica?

Za izradu **Dainesi šalice** potrebno je oko četiri tjedna. Svaka se šalica ručno boja i dodatno oslikava pravim zlatnim sjajem od 22 karatnoga zlata.

Šalice su različite zapremnine (0,1 l, 0,2 l i 0,3 l).

Cijena šalica od približno 0,3 l je 28 eura, dok je cijena one od približno 0,2 l 25 eura

Cijena tanjurića je 15 eura.



Cijena **etažera** je 45 eura, a iznimno je popularan i **božićni set** koji čini etažer, šalice i tanjurić, a čija je cijena 75 eura.

Svi ovi proizvodi su jedinstveni jer su ručno oslikani i baš zato, odabirom ovih proizvoda, možete biti sigurni da ćete kupiti jedinstveni dar za sebe i svoje najmilije.



Fotografije: Daniesi studio
U suradnji s Daniesi studiom



Makolach





MODERNO LICE TRADICIONALNE PAŠKE SLASTICE

Iza brenda Makolach stoji Matilda Ljuština, poduzetnica s dugogodišnjim iskustvom u ugostiteljstvu i strastvena zaljubljenica u kolače, koja je tradicionalni paški padišpanj odlučila približiti suvremenom nepcu obogativši ga modernim okusima. Tako se u njezinoj ponudi mogu naći padišpanj s melasom šipka, sa slanom karamelom, s čokoladom, ali i onaj koji vuče na Dubai - s pistacijom.

Ovog Božića, u njezinoj se radionici spajaju sasvim neočekivani spojevi. Naime, svoje je ukusne padišpanje različitih nadjeva spojila s Templar's Ghost Ginovima te tako dobila blagdansku priču koja miriše na toplinu, začine i duh Mediterana. U jednom zalogaju i jednom gutljaju susreću se povijest templara iz Ravnih Kotara i slatka tradicija otoka Paga.

Ovi božićni dueti dostupni su u ograničenom izdanju, a može ih se naručiti do 15. 12. 2025.



GOLDEN TREASURE GIN & PADIŠPANJ S KAMELOM

U srcu Ravnih Kotara, zlatni London Dry Gin s notama yuzu naranče, borovice i đumbira grli topli, maslačni okus karamelu. Biljna svježina i slatka dubina stvaraju baršunast dojam. Ovo je idealan dar za zimske večeri uz svijeće i glazbu.

Cijena: 60,00 €



FLAT AREA GIN & PADIŠPANJ SA ŠIPKOM

Elegantni Mahon Gin s notama lavande, anisa i limuna spaja se s rubinastom svježinom šipka. Svjež, bistar i skladan dar koji donosi dšakh Dalmacije u božićnoj čaši.

Cijena: 60,00 €



PAW PAW GIN & PADIŠPANJ S PISTACIJOM

Egzotična paw paw i baršunasti pistacio stapaju se u mekan, kremast spoj. Zavodljiv i topao, savršen dar za one koji vole moderno, profinjeno uživanje.

Cijena: 60,00 €

KAMEN I KADULJA

Osnovni sastojci - badem, smokva i kadulja - spojeni u rukama stvaraju keks koji donosi miris Mediterana u svakom zalogaju. Kamen čuva toplinu sunca, a kadulja dah vjetra.

Cijena: 7,00 €



PAŠKA ŠTRIKA

Ova se slastica naziva još i koludraška štrika, a naziv potječe od "koludrica" - časnih sestara benediktinskog samostana u gradu Pagu, koje ga već stoljećima tradicionalno izrađuju za svečane prigode. Izrada je ručna što dodatno povećava vrijednost proizvoda

Jedan autentičan i tradicionalan proizvod, idealan kao dar ili suvenir koji prenosi gastronomski okus i kulturološku priču otoka Paga.

Cijena: 6,00 €



PAŠKI BAJAMIĆ

Domaći keks ručne izrade u malim serijama od badema i mirisne narančine kore pruža autentičan otočki okus i miris.

Cijena: 6,80 €



Fotografije: Makolach
U suradnji s Makolach



OPG Matulić





VRHUNSKI GASTRONOMSKI DAR S OKUSIMA I MIRISIMA PAŠMANA - OPG MATULIĆ

Polako postaje pravi izazov pobrojati koje su sve nagrade za svoje proizvode osvojili Ana i Krsto Matulić, vlasnici **OPG-a Matulić** koji već više od 10 godina u svom otočnom raju, na voljenom Pašmanu, stvaraju vrhunske prehrambene i kozmetičke proizvode.

Samo u ovoj godini njihov najpoznatiji proizvod - Pašman Libre - aceto od smokve, osvojio je više prestižnih nagrada, među kojima se značenjem ističe nagrada Golden Fork koju je ovaj proizvod osvojio u konkurenciji od čak 14.000 proizvoda i to tek mjesec dana nakon što je na Great Taste Awardsu osvojio 3 zvjezdice.

Nisu ovi uspjesi tek puka slučajnost - oni su dokaz da se predanost poslu, briga o detaljima, ulaganje u kvalitetu, znanje i ono najvažnije - ljubav prema poslu, baš uvijek isplate. Ne čudi stoga da paleta proizvoda koja stiže s ovog OPG-a iz godine u godinu ima sve veći broj poklonika.

Ako i vi želite isprobati što je toliko čarobno u ovim pašmanskim proizvodima ili pak njima obradovati svoje najmilije, naručite ih u [njihovom webshopu](#) ili ih pronađite u dućanu na Pašmanu. Odabrane pak proizvode možete kupiti i u dućanima Gligora (Zadar, Zagreb, Split), Witrina Zagreb te Kantarion.

Želite li pak proizvode s potpisom OPG-a Matulić darovati svojim poslovnim partnerima, javite im se na ana@opgmatulic.com odnosno na broj mobitela **+385989941634**.



ACETO OD SMOKVE - PAŠMAN LIBRE

Pašman Libre je jedinstveni dodatak jelima proizveden od smokava. Odležava u bačvama od trešnje minimalno dvije godine prije stavljanja u prodaju.

Odlično se slaže sa slasticama, voćem i desertima kao što su cheesecake, čokoladni kolači, sladoled i jagode.

Višestruko nagrađivan proizvod, osvojio je "Superior Taste Award" u Briselu u Belgiji 2018, "International Taste Award" u Italiji, "Top 50 Award" u Italiji te "Judges award" u Italiji 2020.

Volumen: 100 ml

Cijena: 10,90 €

ACETO OD MARASKE - MARAŠKA

Odležao je u drvenim bačvama dvije godine. Ima slatko-kiselkasti okus. Možete ga koristiti za sve vrste salata, hladnih predjela i za razne deserte.

Sastojci: 75 % maraska, 15 % vinski ocat, 10 % šećer

Cijena: 10,60 €



RUČNO RAĐENA ČOKOLADA - PAŠMAN LIBRE

Choco Libre je ručno rađena tamna čokolada s idealnim omjerom aceta od smokve, Maraške i maslinovog ulja.

Ovo je delikatesna čokolada u kojoj ćete uživati.

Cijena: 7,50 €



GIFT BOX

Povodom božićnih blagdana u OPG-u Matulić pripremili su poseban veliki paket njihovih delikatesa u dizajnerskom pakiranju.

U ovom paketu ćete naći

- Choco libre – ručno rađena tamna čokolada s acetom od smokve, acetom od maraške i maslinovim uljem
- Pašmanero – ljuti umak od pašmanskih ljutih papričica
- Pašman libre – aceto od smokve
- Marašku – aceto od maraške
- Gourmet Sea Salt – aromatiziranu sol
- Recept Davida Skoke

Cijena paketa je 40,00 €



POKLON PAKET PREHRAMBENIH PROIZVODA

Vrlo vjerojatno najpopularniji proizvod u ponudi OPG-a Matulić, barem kada su prigodni paketi u pitanju, zasigurno je poklon paket prehrambenih proizvoda. Odabirom ovog paketa svojim najmilijima darujete iskustvo i okuse koji se pamte.

U paketu vas očekuju:

- Aceto od Maraške -100 ml
- Pašman Libre (aceto od smokve) – 100 ml
- Pašmanero crveni ljuti sos 50 ml
- Vinski ocat – 2.5 dcl
- Aromatizirana sol – 95 g

Cijena paketa je 40,00 €

Fotografije: OPG Matulić
U suradnji s OPG-om Matulić



Yaya tvornica čokolade



ČOKOLADA I BOROVNICE BAŠ SU DOBAR PAR - DOKAZ TOMU SU YAYA ČOKOLADE

U malenom mjestu Šenkovec, koje broji manje od 1.000 stanovnika, još 2016. na imanju obitelji Lisjak, našim čitateljima dobro poznatoj po vrhunskim Eko borovnicama Lisjak, stvorila se ideja o čokoladi - jedinstvenoj čokoladi koja bi spojila njihove ekološke borovnice i čokoladu.

Ipak, od ideje do realizacije trebalo je proći malo vremena pa je njihova čokoladna priča, nakon puno edukacija o čokoladi i slasticama, pokrenuta 2021. godine. Upravo tada otvorili su svoju malu tvornicu čokolade.

Želje im je bila i ostala spojiti lokalne namirnice s čokoladom i dobiti prave bombe okusa, koje dugo ostaj u pamćenju onih koji ih probaju.

Cilj njihove tvornice je jasan - spajanjem vrhunske čokolade, bobičastog voća i orašastih plodova stvoriti zalogaje koji će se pamtili.

Za stvaranje te slatke čarolije koriste vrhunske sastojke - najbolje čokolade spajaju s lokalnim namirnicama i tako dobiju vrhunske proizvode koji pobuđuju sva osjetila.

Sve njihove čokolade su ručno izrađene, kod izrade paze na svaki detalj i baš zato su njihove čokolade idealan božićni dar za vas i vaše najmilije.



DRAŽE BOMBON LJEŠNJAK



Neodoljiv spoj okusa i teksture u svakom zalogaju! Uživajte u savršeno pečenim i karameliziranim lješnjacima, nježno umotanima u bogatu mliječnu čokoladu. Za dodatnu dozu užitka, u središtu se skriva sloj hrskavog biskvita koji bombonima daje savršen "crunch" efekt, dok cvijet soli podiže sve okuse.

Ovi draže bomboni idealan su izbor za trenutke opuštanja, druženja ili kao slatki dar.

Savršen balans hrskavog, kremastog i orašastog u jednoj kuglici čokolade.

Cijena: 7,50 €

CREMINO BUČINE KOŠTICE

Bijela čokolada s kremom od karameliziranih bučinih koštica spoj je nježne slatkoće i orašaste dubine.

Bogata kremasta bijela čokolada obavlja glatko punjenje od karameliziranih bučinih koštica. Savršen balans između slatkog i orašastog.

Idealna je za ljubitelje sofisticiranih okusa i neobičnih kombinacija.

Cijena: 7,00 €



DRAŽE BOMBON BOROVNICA

Ovi bomboni predstavljaju savršen spoj voćne svježine i kremaste slatkoće. Dražeji sadrže nježni žele od borovnica, obavijen finom belgijskom bijelom čokoladom, a obojani su prirodnim prahom od voća i povrća.

U svakom zalogaju osjetit ćete bogat, pun okus zrelih borovnica i nježno kiselkaste note jogurta, uravnotežen laganom slatkoćom i svilenkastom teksturom čokolade.

Idealni za posebne prigode ili elegantan dar, ali i savršeni za svakodnevni trenutak uživanja.

Cijena: 7,50 €



POKLON PAKET YAYA ČOKOLADE

Za istinske ljubitelje čokolade, ali i borovnica, ovaj posebni paket predstavlja idealan božićni dar. U njemu se nalaze pomno birani proizvodi Yaya čokolade i Eko borovnica Lisjak, a riječ je o sljedećim proizvodima:

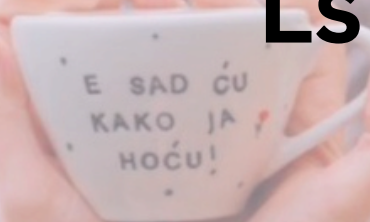
- Liker od borovnica
- Pekmez od borovnica
- Tamna čokolada s borovnicama i malinama
- Draže bomboni od malina
- Grizalica s malinama i jagodama

Cijena: 31,00€

Fotografije: Yaya chocolates
U suradnji s Yaya chocolates



LsTudio 372





BOŽIĆNI UGOĐAJ NA STOLU UZ ELEGANTNE KOMADE RUČNE KERAMIKE

LsTudio372 je mali, autentičan brend ručno rađene keramike koji spaja jednostavnost dizajna s toplinom ručnog rada. Svaki je komad oblikovan polako i pažljivo kroz proces modeliranja, sušenja i pečenja te tako dobiva svoju jedinstvenu teksturu, nepravilnosti i karakter koje strojna proizvodnja nikada ne može ponoviti.

Inspiracija brenda dolazi iz svakodnevnog života, prirode i tišine koja prati stvaranje. Umjesto masovne proizvodnje, LsTudio372 fokusira se na manje serije i individualne komade, stvarajući keramiku koja ima dušu i svoju priču.

Bilo da se radi o šalicama, ukrasnim detaljima ili funkcionalnim predmetima za dom, cilj je unijeti malu dozu mira, nježnosti i estetike u prostor u kojem se nalaze. LsTudio372 nije samo keramika - to je spoj osobnog izraza i emocije pretočene u materijal koji traje.

Čitateljima našeg newslettera i portala LsTudio372 daruje poseban **kod za popust u iznosu od 10 %** - sve što je potrebno je prilikom narudžbe u periodu od danas do 25. 12. preko Instagrama ili Facebooka napisati **“Božićnikatalog10.”**

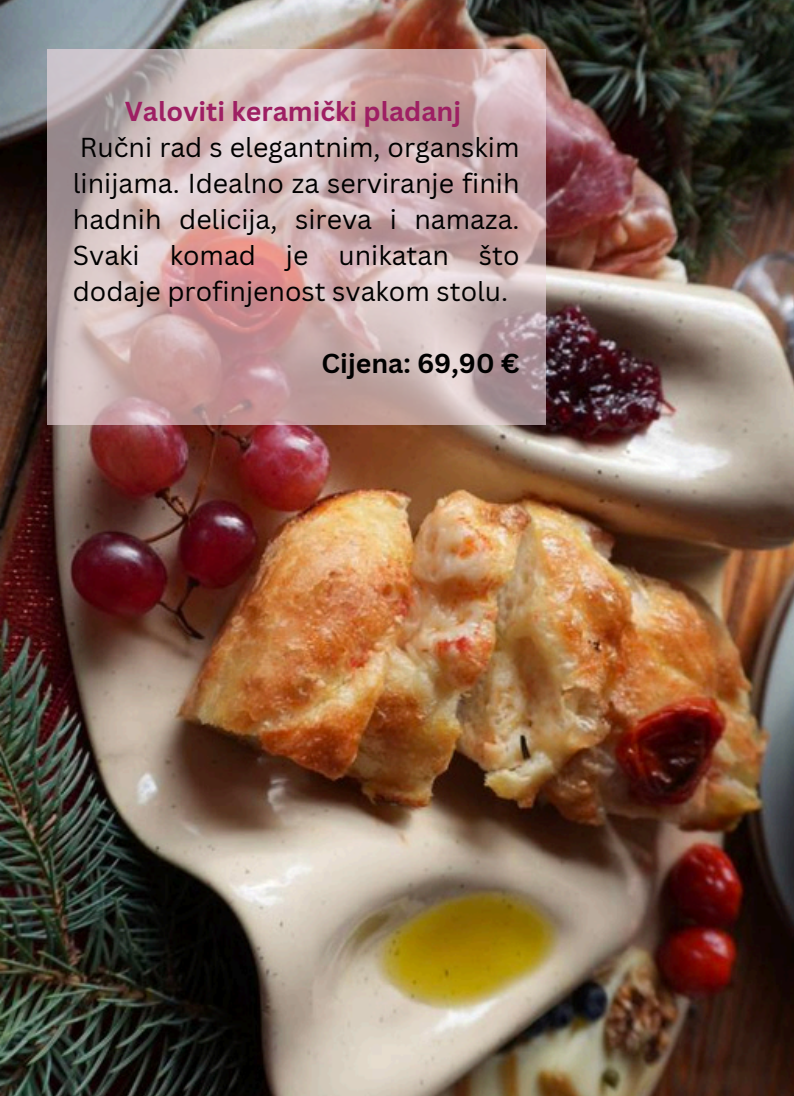


Fotografije: LsTudio 372
U suradnji s LsTudio372

Valoviti keramički pladanj

Ručni rad s elegantnim, organskim linijama. Idealno za serviranje finih hadnih delicija, sireva i namaza. Svaki komad je unikatan što dodaje profinjenost svakom stolu.

Cijena: 69,90 €



ZIMA JE
LJEPŠA
UZ TEBE

LsTudio372 izrađuje **ručno rađene i personalizirane keramičke šalice** s natpisima po želji. Svaka šalice jedinstvena je i prilagođena osobi kojoj je namijenjena, idealna za dar i posebne prigode.

Cijena: 20,00 €



Elegantni držac za žlicu/kuhaču

koji čuva radnu površinu čistom. Ručno izrađen od keramike, praktičan i dekorativan detalj koji podiže izgled kuhinje.

Cijena: 15,00 €



OPG Štenta



ZDRAVA HRANA

IZ PARKA PRIRODE ŽUMBERAK

- OPG ŠTENTA -

STAKLENKE ISPUNJENE ZDRAVLJEM I NEODOLJIVIM SLATKIM OKUSIMA

Na području parka prirode Žumberak, u mjestu Ferenci smjestio se **OPG Štenta** koji zajedno vode Danijela i Ivica Štenta. Na brižno njegovanoj zemlji, zahvaljujući njihovoj trudi i radu, rastu jagode, maline, aronija, jabuke, kruške i šljive.

Od vlastitog voća proizvode sokove, sirupe i džemove u registriranom objektu za preradu koji se nalazi na njihovom OPG-u. Njihovi sokovi, džemovi, svježe jagode i maline nose i oznaku Živjeti zdravo koju odobrava Hrvatski zavod za javno zdravstvo. Potvrde kvalitete njihovih proizvoda od 2021. do sada samo se nižu pa su tako osvojili brojna zlata, srebra i bronce na domaćim i međunarodnim natjecanjima, među kojima možemo izdvojiti broncu za sok od jabuke s međunarodnog ocjenjivanja sokova, bezalkoholnih pića i voda, Agra, iz Slovenije iz lipnja 2023. te ovogodišnje zlato s istog ocjenjivanja za sok od aronije, kao i broncu za sok od jabuke. Da su njihovi proizvodi dobri za djecu potvrđuje zlatno odličje za najbolji božićni dar za djecu iz 2024. te srebrno odličje za Medomazu čoko kao najbolji suvenir na bazi meda za djecu!

Osim voća, na OPG-u proizvode i cvjetni, bagremov i kestenov med i to zahvaljujući činjenici da imaju 50 pčelinjih zajednica. I u proizvodnji meda okitili su se priznanjima pa je tako njihov, višestruko nagrađen med, nositelj oznake Med hrvatskih pčelinjaka. Od njega rade i pčelinje proizvode, pa u ponudi imaju i Imunomed (mješavinu meda, cvjetnog praha, matične mliječi, propolisa i đumbira), Medomaze (kremasti med s dodacima čokolade, jagode ili đumbira) te prirodnu kozmetiku s pčelinjim voskom iz njihova pčelinjaka. Kupce su osvojili i svojim posebnim namazom od kestena - Kestenmazom.

Njihove proizvode može se naručiti preko njihova webshopa i Facebook stranice, a za područje Tagreba, Karlovca i Rijeke rade dostavu na adrese kupaca, prema rasporedu dostava koji objavljuju na društvenim mrežama. Minimalna narudžba za osobnu dostavu je 15 €.

I ove godine za božićne su blagdane pripremili posebne pakete koji su svoje mjesto našli i u našem katalogu.



POKLON PAKET VIŠNJA & ČOKOLADA

Sadrži: džem od višnje, sirup od višnje i Medomazu čoko.

Cijena: 15,50 €

POKLON PAKET ARONIJA

Sadrži: matični sok od aronije 1 l, sirup od aronije 0,7 l, džem od aronije 220 g, čaj od aronije 100 g, u poklon kutiji s prozorčićem, slamicom, ukrasnom trakicom i božićnim ukrasom.

Cijena: 23,00 €



VOĆNA FANTAZIJA

Sadrži: sirup od jagode 0,7 l, džem od višnje 380 g, džem od jabuke i maline 380 g, džem od jabuke i cimeta 380 g, džem od jabuke i kupine 380 g i džem od bobičastog voća 380 g, u kutiji s prozorčićem, slamicom, ukrasnom trakicom i božićnim ukrasom.

Cijena: 23,00 €





BOŽIĆNA MEDENA KUTIJA

Sadrži: Imunomed, Bronhomed, Medomazu čoko i žličicu za med.

Cijena: 23,00 €



POKLON PAKET JAGODA & ČOKOLADA

Sadrži: Medomazu čoko namaz 270 g, sirup od jagode 0,7 l i džem od jagode 380 g u poklon kutiji s prozorčićem

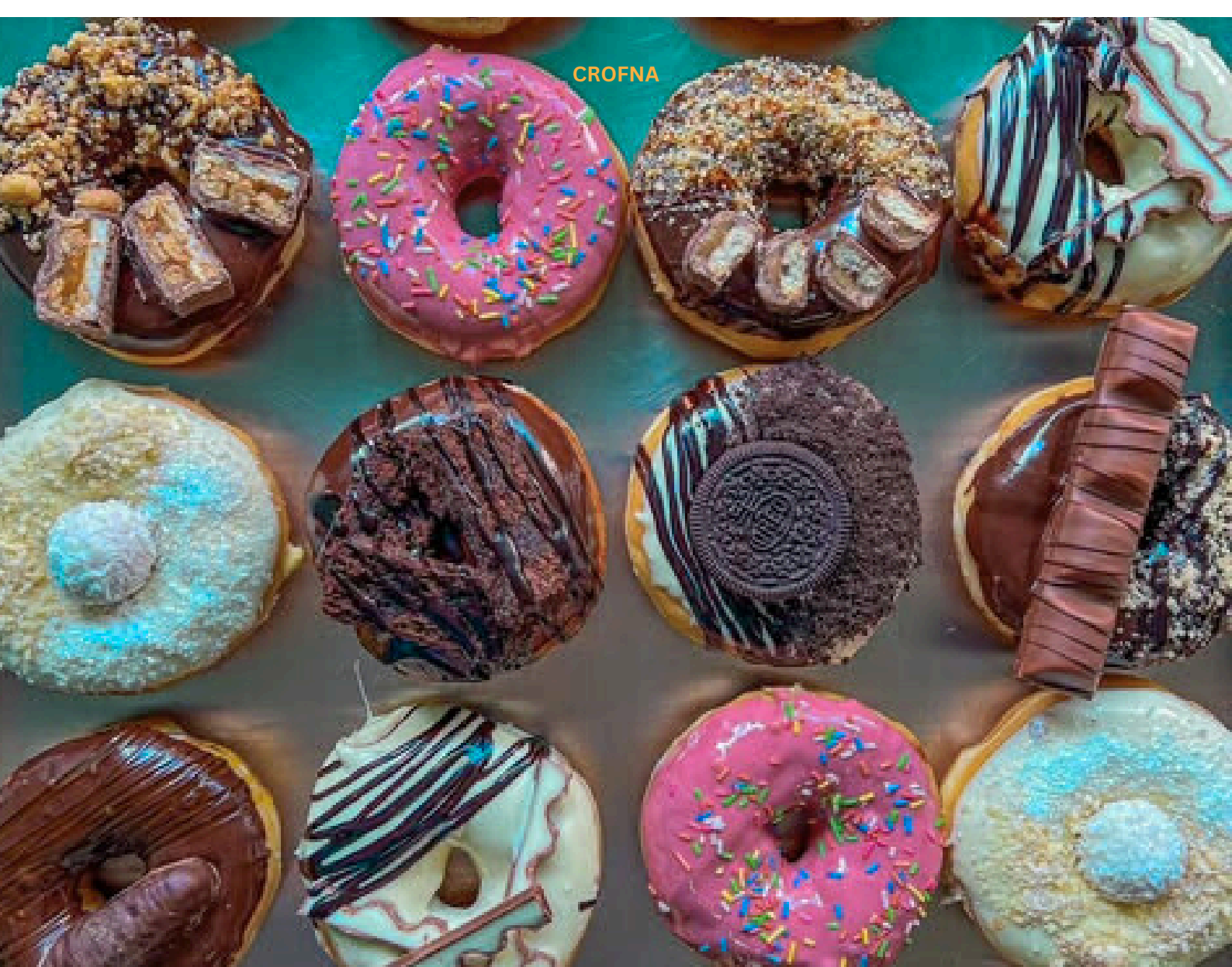
Cijena: 15,50 €

Fotografije: OPG Štenta
U suradnji s OPG-om Štenta





Crofna



NOVO RUHO POZNATOG DONUTA

Crofna je prvi donut bar u Zagrebu koji nudi nove i najfinije okuse jedinstveno ukrašenih krafni i donuta.

Njihovi su proizvodi izrađeni drugačije i ukusnije, okusom savršeni, toliko fini da ćete jedva čekati uzeti prvi griz, a kada ih probate, zaljubiti će te se u magični okus koji će osvojiti vaša nepca i željeti će te još, i još...

Ovih blagdana brend Crofna donosi sasvim novo iskustvo okusa – hrabro, raskošno i potpuno neodoljivo.

Njihove adventske kreacije spajaju tradiciju i modernu gastronomiju u zalogaje koji osvajaju već na prvi miris.

Čitateljima našeg newslettera i portala Crofna daruje poseban **kod za popust u iznosu od 10 %** - sve što je potrebno je na njihovoj adventskoj kućici Jinglingz festivalu na Kvatriću do 27. 11. do 7. 1. 2026. reći **“DONTULA”**.



KAISERSCHMARRN, ALI OD KRAFNE

Ova najnježnija blagdanska slastica – carigradski klasik u modernoj interpretaciji, napravljena je od komadića mekane donut krafne, karameliziranih na maslacu i šećeru, serviranih s toplim umakom vanilije te dodatkom kuhanog šumskog voća.

Cijena: 8,00€

GERMKRAFNA

Klasična germknedla pretvorena u raskošnu krafnu punu toplog srca od šljiva ili jabuke.

Ušuškana u oblaku vanilije i dodatkom maka za potpunu punoću okusa.

Cijena: 6,00 €



DONUTLE

Bogatstvo okusa nastalo pripremom fritula od tijesta donut krafne. Mekane, pjenaste i savršeno blagdanske, odlično idu uz kuhano vino i vruću čokoladu.

Cijena: 6,00 €

Fotografije: Crofna
U suradnji s Crofnom



Oli Cookies



OLI COOKIES - SLATKI IZRAZ KREATIVNOSTI OLIVERE VLAH

U moru slatkih profila koji se mogu pronaći na Instagramu, posebnu pažnju plijeni brend Oli Cookies iza kojeg se krije Olivera Vlah, majka dvoje djece i vlasnica obrta za izradu torti i medenjaka u Sesvetama.

Svojim rukama stvara unikatne, ručno ukrašene medenjake i torte, a upravo je Oli Cookies bilo mjesto na kojem Olivera može svoju ljubav prema slikanju prenijeti u slatki svijet.

Oli Cookies postoji već dvije godine, a danas u Oliverinom obrtu nastaju unikatni setovi medenjaka, oslikavani motivima koji ju inspiriraju te joj omogućuju da svaku narudžbu pretvori u mali umjetnički projekt. Neovisno o prigodi, Oliveri se možete obratiti s punim povjerenjem te biti sigurni kako će za vas izraditi savršeno oslikane medenjake koji pričaju posebnu priču. Našim čitateljima Oliverin je rad već poznat i po medenjaku Kevina iz filma "Sam u kući" koji smo predstavile u Slatkopedijinom božićnom katalogu prije 2 godine.



Fotografije: Oli Cookies
U suradnji s Oli Cookies



Svaki proizvod nastaje po njezinom receptu, od meda, maslaca i brašna, a ukrašava ih kraljevskom glazurom s puno pažnje, strpljenja i umjetničkog izraza.

Olivera je školovana slastičarka koja je prije pokretanja vlastitog obrta dugi niz godina radila na kruzerima gdje se oblikovala njezina preciznost, kreativnost i osjećaj za estetiku i gdje je naučila koliko su kvaliteta i prezentacija važni.

Osim proizvodnje medenjaka, Olivera povremeno održava i tečajeve dekoriranja medenjaka za sve one koji žele naučiti kako nastaje ova posebna slatka umjetnost.



Moje malo zlato





UŽIVANJE BEZ PROBLEMA U SLATKIM PROIZVODIMA - BEZ GLUTENA

U svijetu u kojem sve više ljudi traži zdravije namirnice, **Moje malo zlato** postavlja visoke standarde nudeći svakodnevno svježe pekarske proizvode i kolače – potpuno bez glutena, a kruhovi i peciva su i bez mliječnih sastojaka, s niskim udjelom šećera i zasićenih masti."

Poseban naglasak stavlja se na sastojke koji doprinose boljoj prehranbenoj vrijednosti – proizvodi su obogaćeni inulinom, psilijumom i sjemenkama uljarica, koje su bogate visokovrijednim proteinima, nezasićenim masnim kiselinama i vitaminima.

Moje malo zlato jedini je proizvođač pekarskih proizvoda u Hrvatskoj s AOECs certifikatom, koji dodjeljuje Europska asocijacija društava za celijakiju. To je potvrda najviših higijenskih i tehnoloških standarda u proizvodnji bezglutenske hrane.



Ovaj kuglof donosi toplinu i tradiciju u potpuno bezglutenskom izdanju. Kombinacija suhog voća i delikatnih kakaovih nota stvara slojevit i bogat blagdanski okus.

Kuglof je pažljivo pečen i oblikovan u prepoznatljivom kalupu, što mu daje elegantan i privlačan izgled.

Mekan, aromatičan i mirisan, kuglof je idealan za dijeljenje s obitelji i prijateljima – bilo kao središnji desert na svečanom stolu ili kao divan dar dragim osobama.

Svaki zalogaj donosi toplinu i okus domaće kuhinje, čineći blagdanske trenutke još posebnijima, a pritom je potpuno bez glutena, siguran i ukusan za sve.

Božićni mini kuglofići punjeni kremama prave su mala umjetnička djela – spoj nježne, prozračne strukture, bogate kreme i prepoznatljivog blagdanskog šarma.

Svaki kuglofić je ručno napravljen s posebnom pažnjom - obložen tankim slojem tamne čokolade i punjen kremama od jagode, naranče i kave, što im daje raskošan izgled i intenzivan okus.



Ovi kuglofići su savršeni mali darovi za drage osobe, ali i za uživanje u vlastitom trenutku slatkog zadovoljstva.

Idealni su kao čokoladna čestitka koju možete darovati ili kao slatki zalogaj uz kavu, čaj ili topli kakao.

Svaki zalogaj nosi dozu blagdanskog veselja i pažnje koja se osjeti u okusu – mekani, mirisni i potpuno bez glutena, stvoreni su da svaki blagdanski trenutak učine posebnim.

Proizvodi *Moje Malo Zlato* dostupni su diljem Hrvatske – od [webshopa](#), preko polica Super Konzuma, Interspara i Plodina, pa sve do manjih specijaliziranih trgovina. Popularni proizvodi kao što su kruhovi Sjeme i Vital te kolači Muffin i Brownie prepoznati su i u HoReCa sektoru pa ih sve češće nalazimo i na jelovnicima restorana i hotela.

Osim redovne ponude, imaju i sezonsku liniju proizvoda, u sklopu koje su dostupni i božićni mini kuglofići koji se mogu pronaći u svim poslovnica Plodina do kraja godine.

Fotografije: *Moje malo zlato*
U suradnji s *Moje malo zlato*



Radovan Petrović





ZDRAVI DODACI VAŠIM SLASTICAMA

Davne 1955. godine, strastveni pčelar **Radovan Petrović** započeo je s proizvodnjom ljekovitih mješavina pčelinjih proizvoda te tako postao začetnik apiterapije na ovim prostorima kao i osnivač Pčelarske centrale.

Od tada pa sve do danas za svoje proizvode ovaj brend koristi isključivo hrvatski med, propolis, cvjetni prah, vosak i matičnu mliječ, a u gourmet medovima je voće, povrće i začinsko bilje najbolje kvalitete, pa su tako svi proizvodi 100 % prirodni, bez aditiva, konzervansa, pojačivača okusa, umjetnih boja i sličnih sintetičkih dodataka.

GOURMET MED S RAZLIČITIM DODACIMA

Istražujući nove mogućnosti kreirali su izvanredne okuse sljubljivanjem svog meda s orašastim plodovima. Tako su gourmet medovi dio bogate ponude ove tvrtke, a riječ je o medu u koji su dodani lješnjak, badem i orah. Pakiran je u staklenci težine 220 g.

Cijena: 11,50 €





BEESMOOTHIE

Potpuno prirodni zaslađivač koji sadrži niz vrijednih nutrijenata i antioksidansa. Ovaj proizvod povećava otpornost organizma, neutralizira slobodne radikale, pospješuje probavu i poboljšava mentalne funkcije. U svom sastavu sadrži cvjetni med, cvjetni prah, matchu, kurkumu, đumbir, vitamin C te cejlonski cimet, a upotrebljava se tako da se 1 - 3 čajne žličice doda omiljenom smoothiju, jogurtu, voćnoj salati ili se prelije preko žitarica. Pakiran je u staklenci s metalnim poklopcem ukupne težine 260 g.

Cijena: 11,99 €

BEEPUMPKINSPICE

Prirodni zaslađivač s mješavinom pumpkin spice začina. Ovaj je proizvod zdraviji dodatak kavama i čajevima, pitama i savijačama, a može se dodati i u zobenu kašu, crumble od jabuka ili pri izradi domaće granole i sladoleda.

U svom sastavu sadrži cvjetni med, cvjetni prah, blend pumpkin spice začina, prah zrna kakaovca, a upotrebljava se tako da se 1 - 3 čajne žličice doda u omiljeni napitak kako bi se zasladio. Pakiran je u staklenci s metalnim poklopcem ukupne težine 260 g.

Cijena: 12,16 €



Fotografije: Rdoan Petrović
U suradnji s Radovanom Petrovićem





**Sretan Božić i novu godinu
želi vam
SLATKOPEDIJA**

prosinac 2025.