

# SVJEŽA ORGANSKA RIBA

*Proizvedena u Jadranskom moru,  
na ekološki održiv način*



Operativni program  
**ZA POMORSTVO  
I RIBARSTVO**



**cromaris**  
**ORGANIC**



*Izrada ove publikacije sufinancirana je sredstvima Europske unije iz Europskog fonda za pomorstvo i ribarstvo.*

---

*Pomno odabrane*  
**LOKACIJE**

---

*Kontinuirana briga  
i praćenje utjecaja*  
**NA OKOLIŠ**

---

*Riblja hrana isključivo*  
**ORGANSKOG  
PODRIJETLA**

---

**PAKIRANJE BEZ**  
*nanomaterijala*

---

---

*Uzgoj u nasadima*  
**NISKE GUSTOĆE**  
*do 10 kg/m<sup>3</sup>*

---

*do 166 kalorija*  
**NA 100 GRAMA**

---

*100% certificirani proizvod*





CROMARIS je vodeći proizvođač bijele ribe u Hrvatskoj i na Jadranskom moru. CROMARIS riba je riba vrhunske kvalitete koja se kroz sustav brze dostave svakodnevno doprema do kupaca u najkraćem mogućem roku. U prekrasnom krajoliku Jadranskoga mora, CROMARIS uzgaja organsku ribu prema strogim ekološkim standardima, na temelju kojih je dobio europske certifikate za organsku proizvodnju: Naturland, EU organic farming, AB i Bio Siegel.

#### **PROIZVODNJA ORGANSKE RIBE U CROMARISU SE TEMELJI NA:**

1. Hrani za ribu proizvedenoj u skladu s ekološkim standardima koja potječe iz održivih izvora
2. Brizi za dobrobit životinja koje uzgajamo u nasadima niske gustoće
3. Očuvanju bio raznolikosti i eko sustava
4. Društvenoj odgovornosti prema zaposlenicima i zajednici



#### **SVJEŽA PAKIRANA ORGANSKA RIBA**

Riba pakirana u MAP pakiranje (*Modified Atmosphere Packaging*) zadržava svježinu i kvalitetu. Očišćena je, odstranjenih ljuski i utrobe. MAP pakiranje ne povećava samo dostupnost proizvoda potrošačima, već tradicionalan proizvod predstavlja tržištu u sasvim novom obliku uz moderan i informativan dizajn pakiranja. Očišćena CROMARIS organska riba idealan je izbor za brzu i jednostavnu pripremu jela.



## ORGANSKA ORADA S AROMATIČNIM POVRĆEM PEČENA U ŠKARTOCU

PRIPREMA  
50 minuta

ZAHTEVNOST  
● ● ○ ○ ○

BROJ OSOBA  
2

### SASTOJCI

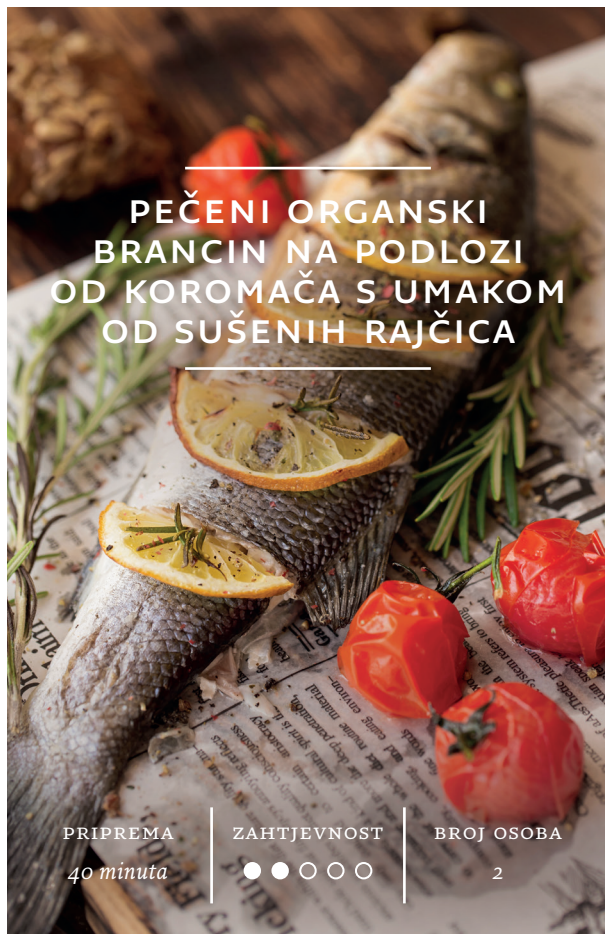
očišćena organska orada (oko 350 g/kom – 2 kom),  
tikvice 50 g, crveni luk 50 g, krumpir 50 g,  
mrkva 50 g, cherry - rajčica 50 g, češnjak 5 g,  
prstohvat soli i papra, maslinovo ulje 20 ml,  
riblji temeljac 50 ml, bijelo vino 20 ml,  
ružmarin – 1 grančica svježeg  
ili 1 žlica dehidriranog, maslac 25 g

### RECEPT

Organsku oradu osušite papirnatim ručnikom pa je ispecite na tavi s obje strane. Tikvicu, luk, mrkvu, cherry-rajčice, češnjak i krumpir narežite na kockice pa ih kratko prepržite na maslinovu ulju 5 – 10 minuta, odnosno dok ne omekšaju. Na papir za pečenje stavite povrće te pečenu oradu. Lagano prelijete maslinovim uljem i temeljcem te uz pomoć kuharskog konca svežite u “poklon”. Škartoc stavite u zagrijanu pećnicu na 180 °C i pecite 15 minuta. Pečenu oradu u škartocu otvorite pred gostima.

### NAPOMENA

Ovaj način pripreme odličan je i za pripremu fileta ribe. Uz jelo možete poslužiti bijelo suho vino.



## PEČENI ORGANSKI BRANCIN NA PODLOZI OD KOROMAČA S UMAKOM OD SUŠENIH RAJČICA

PRIPREMA  
40 minuta

ZAHTJEVNOST  
● ● ○ ○ ○

BROJ OSOBA  
2

### SASTOJCI

očišćeni organski brancin (oko 350 g/kom – 2 kom),  
sušene rajčice 120 g, koromač 350 g, prstohvat soli  
i papra, maslinovo ulje 10 ml, balzamični ocat 5 ml,  
ružmarin – 1 grančica svježeg ili 1 žlica dehidriranog  
začina, maslac 30 g

### RECEPT

Organski Brancin osušite papirnatim ubrusima kako biste spriječili lijepljenje i pucanje kože. Ribu pecite na dobro zagrijanoj tavi uz dodatak ulja i krupne soli. Brancin zapecite s obje strane. Prilikom okretanja ribe, stranu koja nije na grilu premažite s malo maslinova ulja kako se riba ne bi isušila. Za čips, koromač naribajte i stavite ga sušiti u pećnicu oko 5 minuta na 200 °C dok ne porumeni, pazeći da ne izgori. Za umak od sušenih rajčica, povežite nasjeckane sušene rajčice s maslinovim uljem i balzamičnim octom. Pečeni brancin stavite na podlogu od koromača i prelijete umakom od sušenih rajčica.

### NAPOMENA

Obratite pozornost na slanoću suhih rajčica kako jelo u konačnici ne bi bilo preslano. Ako želite da riba bude aromatičnija, u utrobu tijekom pečenja stavite grančicu svježega začinskog bilja i rukom lagano zdrobljeni češanj češnjaka. Uz ribu se može poslužiti suho crno vino blage svježine.

*CROMARIS organska riba uzgojena je u prirodnom  
okruženju u skladu sa strogim ekološkim standardima.  
Proizvodnju temeljimo na principima održivog razvoja  
i brizi o dobrobiti životinja. Naša riba hrani se isključivo  
prirodnim sastojcima iz održivih izvora,  
bez antibiotika i GMO sirovina.*

**Svježe iz  
Jadranskog mora**

[www.cromaris.hr](http://www.cromaris.hr)



Europska Unija



*Sadržaj ove publikacije isključiva je odgovornost Cromaris d.d.*