

# PRIMORSKE DOBROTE



# Predstavitev podjetja PELOZ



Družba Peloz d.o.o. je družinsko podjetje, ustanovljeno leta 1990 v lasti Tihomila in Erne Peloz. Istega leta se je odprla tudi prva mesnica v Šempetru. Kmalu za tem se je mreža poslovalnic razširila. S širitvijo maloprodajne mreže je rasla tudi želja po prodaji in proizvodnji izdelkov lastne blagovne znamke.

V letu 1998 je bil v predmestju Nove Gorice zgrajen nov proizvodni obrat, v katerem je že istega leta stekla proizvodnja mesnin Peloz. Bogate izkušnje gospoda Peloz, ki si jih je kot deček nabiral pri svojem dedu, kasneje pri očetu in z delom v proizvodnem obratu sušenih mesnin, so se zelo obrestovale.

Povpraševanje po izdelkih blagovne znamke Peloz je strmo naraščalo, kar je kmalu privedlo do prostorske stiske. V letu 2005 se je tako zaključila izgradnja prizidka, s katerim se so podvojile proizvodne kapacitete.

V širokem proizvodnem programu mesnin, posvečamo posebno skrb proizvodnji sušenih mesnin, kjer smo še posebej ponosni na naš "Domači program" (pršut, zašinek, panceta, salama in laks). Lastne recepture in visoka kakovost izdelkov so garancija za uspeh.

Poleg lastne maloprodajne mreže svoje izdelke prodajamo tudi v večjih trgovskih verigah in centrih po vsej Sloveniji. Počasi a vztrajno prodiramo tudi na trge zahodne Evrope in bivše Jugoslavije.

Nagrade in priznanja, ki jih prejemo, potrjujejo kvaliteto naših izdelkov in pravilnost naših poslovnih odločitev. Od leta 2002 imamo uveden tudi sistem kakovosti ISO 9001.

*The company Peloz d.o.o. is a family company founded in 1990 and owned by Tihomil and Erne Peloz. In the same year they also opened the first butcher shop in Šempeter. Shortly afterwards, the network of branches spreads. With the expansion of the retail network grew the desire after the manufacturing and sale of own brand.*

*In 1998, in the suburbs of Nova Gorica, was built a new production plant where in the same year started the production of meat product branded Peloz. Extensive experience of Mr. Peloz, that as a boy he gather from his grandfather and later from his father and works in the factory of dried meats, were very worthwhile.*

*Demand for products brand Peloz grew steeply, which soon led to overcrowding. In 2005 we completed the construction of the extension, which we doubled our production capacity.*

*In the wide production range of product, we pay special attention to the production of dried meat product, where we are particularly proud of our 'Home programme' ( ham, pork neck, bacon, salami and the laks). Own recipes and high quality products are a guarantee for success.*

*In addition to our own retail network our products are sold in major retail chains and malls across Slovenia. Slowly but steadily we are penetrating in the markets of Western Europe and former Yugoslavia.*

*Awards and recognition that we receive confirms the quality of our products and the correctness of our business decisions. Since 2002, we have also introduced a quality system ISO 9001.*

*La società Peloz d.o.o. è un'azienda familiare fondata nel 1990, di proprietà di Tihomil e Erne Peloz. Nello stesso anno hanno aperto la prima macelleria in Šempeter. Poco dopo, la rete delle filiali si è diffusa. Con l'espansione delle macellerie e cresciuto anche il desiderio di iniziare una produzione e vendita di prodotti a marchio proprio.*

*Nel 1998, nella periferia di Nova Gorica, hanno costruito un nuovo stabilimento di produzione in cui nello stesso anno ha iniziato la produzione di salumi Peloz. Grazie alla grande esperienza del sig. Peloz, tramandatagli da ragazzo, prima da suo nonno e poi da suo padre, e anche grazie al lavoro in fabbrica di salumi, ha saputo sviluppare il suo sogno.*

*La domanda di prodotti a marchio Peloz è cresciuta vertiginosamente, e ben presto ha portato lo stabilimento a saturazione. Nel 2005 hanno completato l'ampliamento con il quale ha raddoppiato la capacità produttiva.*

*Nella vasta gamma dei prodotti di carne, prestiamo particolare attenzione alla produzione di carne stagionata, dove siamo particolarmente orgogliosi del nostro "Programma Nostrano" (prosciutto, collo di maiale, pancetta, salame e lonza). Ricette personali e prodotti di alta qualità sono una garanzia per il successo.*

*Oltre alla propria rete di negozi al dettaglio vendiamo i nostri prodotti anche in grandi catene di distribuzione e centri commerciali in tutta la Slovenia.*

*Piano piano stiamo penetrando anche nei mercati dell'Europa occidentale ed ex Jugoslavia. I premi e i riconoscimenti che abbiamo ricevuto confermano la qualità dei nostri prodotti e della correttezza delle nostre decisioni. Dal 2002, abbiamo introdotto anche un sistema di qualità ISO 9001*



# DOMAČI PROGRAM

**PELOZ**

MESNINE



**DOMAČI PRŠUT** / *Dried cured ham / Prosciutto crudo*  
Domači pršut je vrhunski izdelek družbe Peloz. Proizvodnja, ki je v celoti ročna, se prične že pri natančni izbiri in pregledu surovine. Odbrana svinjska stegna se dodatno obdela in suho soli z morsko soljo. Proces zorenja na vipavski burji, ki ne sme biti krajši od dvanajstih mesecev, poteka povsem naravno. Čas in narava obdarita domači pršut s prefinjenim specifičnim okusom, rubinasto barvo in nezgrešljivim vonjem, ki ga loči od ostalih pršutov. Nežna rezina domačega pršuta je enkratna gurmanska izkušnja.



**DOMAČI ZAŠINEK** / *Dried pork neck / Coppa stagionata*  
Domači zašinek je eden od reprezentativnih izdelkov družbe Peloz. Lastna receptura in izbira najboljših surovine nam v procesu ročne proizvodnje zagotavljajo najvišjo kvaliteto proizvoda. Trimesečno sušenje omogoča razvoj značilnega okusa in vonja. Domači zašinek blagovne znamke Peloz je izdelek, ki si zasluži posebno mesto na vsaki mizi.



**DOMAČA PANCETA** / *Dried belly / Pancetta stagionata*  
Domača panceta zaključuje četvorček sušenih domačih mesnin. Ročna proizvodnja in dolgotrajno sušenje omogočata razvoj njej značilnega okusa. Z rahlim dimljenjem pridobi vonj, ki vsakega zapelje. Nastopa lahko kot samostojna jed ali pa kot kulinarčni priboljšek.



**DOMAČI LAKS** / *Dried pork loin / Arista stagionata*  
Domači laks je narejen iz svinjskega hrbta s pripadajočo slanino in kožo. Skrbno izbrana in ročno obdelana surovina mu zagotavlja tipičen izgled. Slanina s kožo mu v procesu sušenja in zorenja omogoča, da razvije vse značilnosti vrhunskega sušenega mesa.

# SUŠENE SALAME IN KLOBASE



*V širokem izboru sušenih salam in klobas smo posebej ponosni na domačo salamo in domačo trajno klobaso. Narejeni sta po recepturi, ki je v lasti družine Peloz že več generacij. Celoten postopek proizvodnje poteka ročno tako kot se je to delalo včasih. Najboljše salame in klobase se polni v naravne ovitke. Uporablja se meso le najboljše kvalitete obogateno z mešanico naravnih začimb (poper, česen, sol, vino ...)*

*Iz našega proizvodnega programa izstopata tudi divjačinska salama in klobasa iz divjega prašiča in jelena.*

*Vrhunec med sušenimi salamami in klobasami predstavljata domača salama in klobasa s tartufi. Kjer se Vipavska dolina sreča z Istro pride do izraza prefinjen okus črnega tartufa. Neponovljivo doživetje za vsakega gurmana, ki ceni vrhunsko kakovost.*

# Dried salami and sausages / Salami e salsicce stagionate

**PELOZ**

MESNINE



**Trajna domača klobasa**  
*Dried sausage / Salsiccia stagionata*

**Trajna domača klobasa s tartufi**  
*Dried sausage with truffles / Salsiccia stagionata con tartufi*

**Domača salama Peloz**  
*Salami Peloz / Salame Peloz*

**Domača salama s tartufi**  
*Salami Peloz with truffles / Salame con tartufi*

**Salama divji prašič**  
*Salami wild boar / Salame cinghiale*

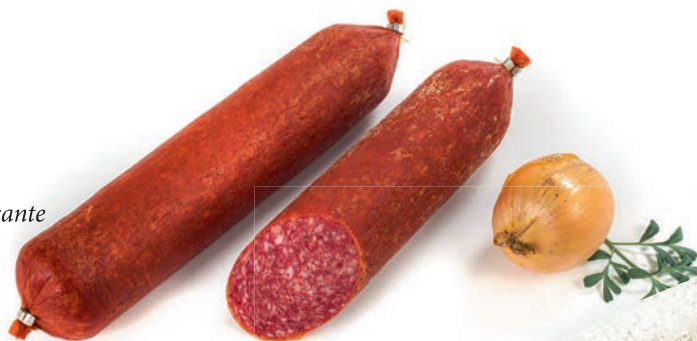
**Salama jelen**  
*Salami deer / Salame cervo*



**Furlanska salama**  
*Salami friulano / Salame friulano*



**Salama napoli pikant**  
*Salami napoli piquant / Salame napoli piccante*



**Ogrska salama**  
*Salami ungherese / Salame tipo ungherese*



**Milanska salama**  
*Salami milano / Salame milanese*



**Ogrska salama maxi**  
*Salami ungherese maxi / Salame tipo ungherese maxi*



**Salamin**  
*Salmin / Salamino*



**Čajna klobasa**  
*Salami Čajna / Salame Čajna*

# POLTRAJNE IN BARJENE KLOBASE



*Proizvodni program poltrajnih salam nudi številne možnosti za vse okuse. V širokem izboru poltrajnih salam, kot so pizza šunka, tirolska, ljubljanska, posebna, pariška,... bo vsakdo našel sebi najljubši izdelek.*

*Primerni so za zgodnji zajtrk ali pozno malico. S svojim privlačnim izgledom in sočnostjo obogatijo vsak narezek.*

*Priporočamo sveže narezano.*

# Baked salami and sausage / Salsiccie e salami cotti

**PELOZ**

MESNINE



**Ljubljanska salama**  
*Ljubljana salami / Salame Lubianska*



**Dunajska salama**  
*Vienna salami / Salame Vienesse*



**Tirolska salama**  
*Salami Tyrol / Salame Tirolo*



**Mortadela Peloz**  
*Mortadella Peloz / Mortadella Peloz*



**Pariška salama z zelenjavo**  
*Paris salami with vegetables / Salame Pariser con verdura*

**Pariška salama**  
*Paris salami / Salame pariser*



**Pizza šunka**  
*Pizza ham / Prosciutto pizza*



**Šunka v ovitku**

**Posebna klobasa**  
*Special sausage / Extrawurster*



**Lovska salama**  
*Hunter's salami / Salsiccia del caccatore*



**Šunkarica**

# PASTERIZIRANE MESNINE



*Pri pasteriziranih mesninah se uporablja le cele anatomsko obdelane kose mesa (stegno, panceta, vrat, krača,...). V postopku ročne priprave surovine, izkušene roke naših mesarjev poskrbijo, da so vsi kosi mesa natančno obdelani. S tem končni izdelek zadrži izgled in obliko, ki mu pripada.*

*Proces naravnega dimljenja z dimom bukovih sekancev, da izdelku končni videz. Poleg tega, da pridobijo nepogrešljiv vonj se izdelki obarvajo v nežne zlato rjave barve.*

*Izdelki so blagega in prijetnega okusa saj se pri proizvodnji uporablja minimalne količine soli, začimb in aditivov.*

*V skrbi za naše stranke in njihovo zdravje smo šli še korak dlje. Ponuditi želimo čim bolj zdrave in kvalitetne izdelke, zato se že nekaj časa ukvarjamo z izločanjem alergenov iz naših izdelkov. Številne smo že izločili, za nekatere še iščemo ustrezne nadomestke. Že sedaj naši proizvodi ne vsebujejo glutena, soje in jajc.*

*Z izločanjem alergenov želimo ponuditi kvalitetne izdelke strankam, ki so bile do sedaj v skrbi za svoje zdravje za te izdelke prikrajšani.*

# Pasteurized meat products / Prodotti cotti



**Kuhan pršut**  
Cooked ham / Prosciutto cotto



**Kuhana mesna slanina**  
Cooked bacon / Pancetta cotta doppia



**Prekajena šunka**  
Smoked ham / Coscia cotta



**Pečen pršut SK**  
Baked ham bone in / Prosciutto cotto c/o tipo Praga



**Prekajene krače**  
Smoked pork shank / Stinco affumicato



**Prekajena rebra**  
Smoked ribs / Costine affumicate



**Prekajeni jezik**  
Smoked pork tongue / Lingua suina cotta



**Prekajena panceta**  
Cooked bacon / Pancetta affumicata



**Prekajene svinjske kosti**  
Smoked pork bones / Ossa di maiale affumicato



**Prekajeni laks kare**  
Smoked loin / Lonza affumicata



**Prekajeni prsni vršički**  
Smoked tops ribs / Puntine affumicate



**Prekajeni vrat**  
Smoked neck / Collo affumicato



**Primorska klobasa**  
Sausage Primorska / Salsiccia Primorska



**Hrenovka**  
Sausage dog / Salsiccia tipo Viena



**Klobase za kuhanje**  
Sausage for cooking / Salsiccia da cucina

# GOVEJI PROGRAM

*Beef program / Programma bovino*



**Goveja salama**  
*Beef salami / Salame bovino*



**Goveji konci**  
*Beef sausage / Salsiccia bovina*



**Prekajeni goveji jezik**  
*Smoked beef tongue / Lingua bovina affumicata*



**Sudžuk**  
*Sudžuk / Sudžuk*



**Sušena govedina**  
*Dried beef / Bovino stagionato*



**Sušeni junčji hrbet**  
*Dried roastbeef / Roastbeef stagionato*

# SVEŽE MESO



Svinjsko meso: svinjsko stegno, svinjski lax kare, svinjski kare s kostjo  
*Pork meat / Carne suina*



Junčje in svinjsko meso: junčje stegno, svinjski lax kare, svinjski lax  
*Beef and pork meat / Carne bovina e suina*

Glavna dejavnost v naših prodajalnah je prodaja sveže mesa. V naši ponudbi je junčje, telečje in prašičje meso; meso drobnice in divjačine, perutnine in kuncev. Ponujamo junčje in telečje meso izključno slovenskega porekla. Živali odkupujemo od slovenskih - primorskih kmetov iz Vipavske doline in Krasa. Zavedamo se, da je najbolj pomembno zaupanje strank zato zagotavljamo visoko kakovostno, zdravo in varno hrano. Sledljivost zagotavljamo od hleva do krožnika. Našim kupcem ponujamo le najboljše domače meso.



*Peloz d.o.o.*

Loke 1a, 5000 Nova Gorica

tel: 05 3350 400, fax: 05 3350410

e-pošta: peloz@siol.net, <http://www.peloz.si>

*Poslovna enota Šempeter II*

Žnidarčičeva ulica 1, 5290 Šempeter pri Gorici

tel: 05 994 11 94, gsm: 041 740 127



*Poslovna enota Šempeter I*

Vrtojbenska ulica 8, 5290 Šempeter pri Gorici

tel: 05/ 3031 176, gsm: 041 366 541



*Poslovna enota Nova Gorica*

Gradnikove brigade 53, 5000 Nova Gorica

tel: 05/ 3028 858, gsm: 041 366 542

*Poslovna enota Vrtojba*

MMP Vrtojba, 5290 Šempeter pri Gorici

tel: 05/ 3035 311, gsm: 041 752 090

*Poslovna enota Miren*

Miren 10, 5291 Miren

tel: 05/ 3054 401, gsm: 041 366 543

