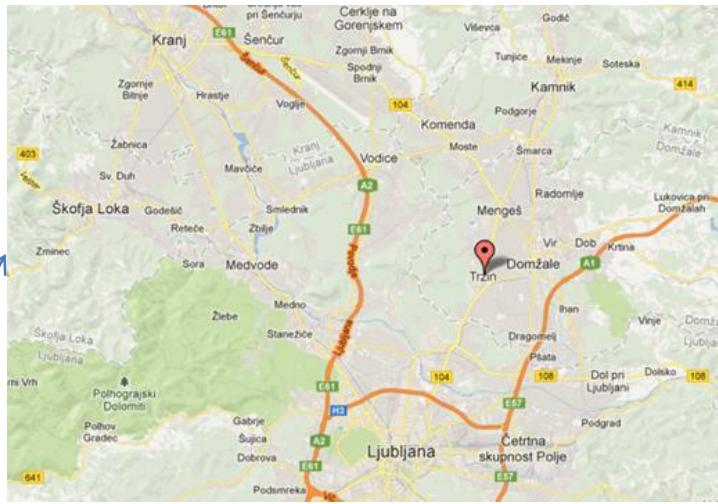
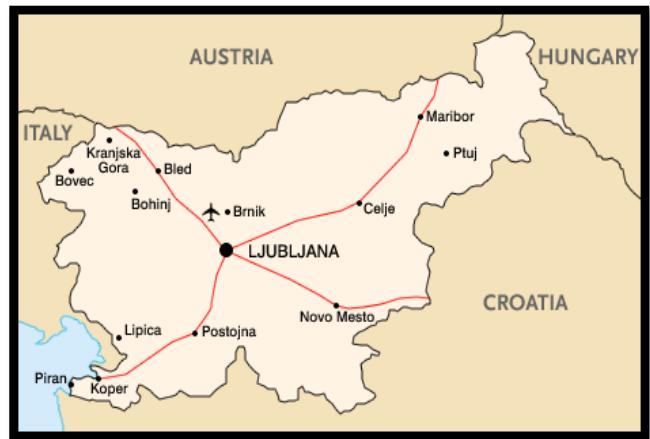
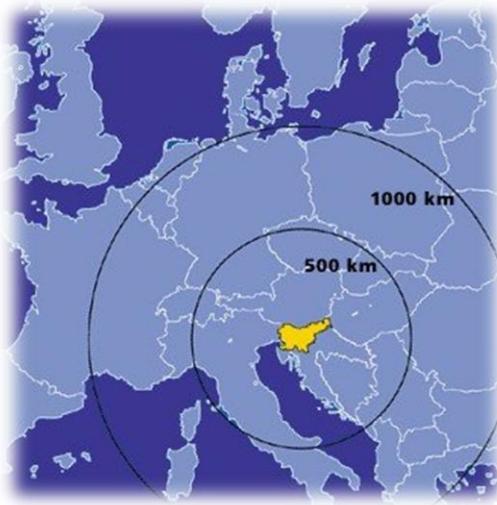


Am i @ food democrat?

Judita Peterlin



## MEDENE REZINE

Tašine

1/2 kg moke

20 dag cukra

3/4 l mrzlega mleka 3.75 del

15 dag medu ali 3 žlice

1 žlicka cimeta

nastregano limonino lupino

1 pecilni prašek

1 žlica jedilne sode bikarbune

Vse skupaj prav dobro stepi in obresi v veliko pomatanje in z moko potresu o pekačo.

Testo enakomerno razravnaj in ga poteri

drobno narezanim orehi ali lesniki.

Postavi testo v precej vročo pečico in zrini na posevne košce, ko se nječe.

Odkivne z manjčado (kutino) in kislo smetano











































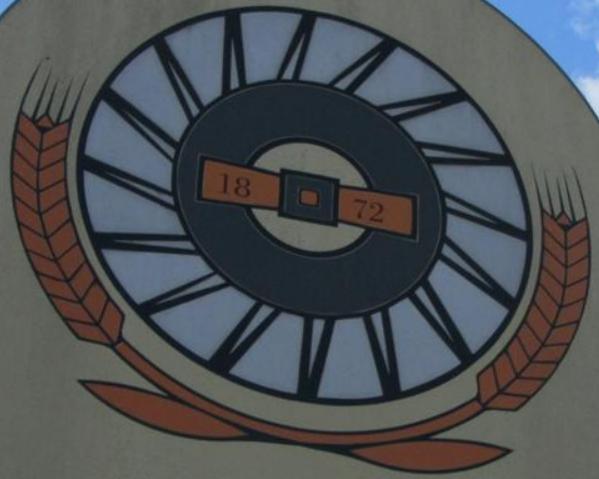
# **MLINARSTVO KRALJ**

**PŠENIČNE MOKE  
PIRINA MOKA  
AJDOVA MOKA IN KAŠA  
PROSENA KAŠA  
JEŠPRENJ  
KORUZNA MOKA  
KOSMIČI  
KRMILNA MOKA**









**MLINARSTVO  
KRALJ**









**PRODAJA MEDU**

041/728 140



ČEBELJI PANJI

DRVNA LEXARNA

sv. Ambroz







sv. Ambro

2003





sv. Martin



RZ 1993





**DOMAČI  
MED  
HONIG**







20+G+M+B-13

# Slovenski med

## z zaščiteno geografsko označbo:

• je izključno slovenskega izvora,

• je odlične kakovosti,

• je prepoznaven, saj ima zaščitni znak in prelepko,

• je označen tako, da je zagotovljena sledljivost vsakega kozarca medu,

• ustreza strožim zahtevam kakovosti kot jih navaja državni Pravilnik o medu,

• nad pridelavo medu se izvaja interna in eksterna kontrola.

Prisegajte na najboljše in poiščite  
**Slovenski med**  
z zaščiteno geografsko označbo in prelepko



Kriterija kakovosti	Državni Pravilnik o medu (Uradni list RS št. 31, 2004)	Pravilnik o Slovenskem medu z zaščiteno geografsko označbo (Uradni list RS št. 46, 2009)
Vsebnost vode	20 %	18,6 %
Vsebnost HMF	40 mg/kg	15 mg/kg







CERELJAK  
SI 129239















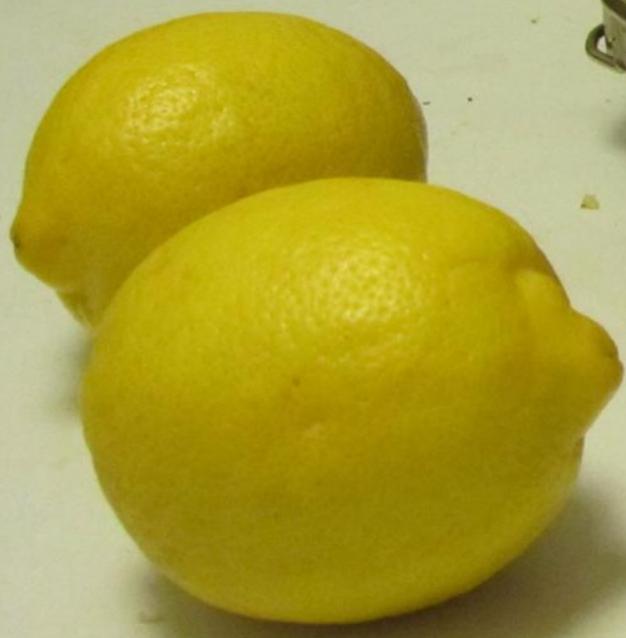




























iLIKE@food\_democracy

...to be continued