

INTEGRIRANA PRIDELAVA SADJA IN ZELENJAVE Z NAJVIŠJO BIOLOŠKO VREDNOSTJO



»Dovolite, da mi skrbimo za vaše zdravje!«



#### **Jagodna marmelada**

sestavine:  
jagode, sladkor, Agar, limona.  
Sadni delež min. 70%.



#### **Malinova marmelada**

sestavine:  
maline, sladkor, jabolčni pektin, limona.  
Sadni delež min. 70%.



#### **Ribezova marmelada**

sestavine:  
rdeči ribez, sladkor, Agar.  
Sadni delež min. 75%.



#### **Aronijeva marmelada**

sestavine:  
aronija, sladkor, Agar.  
Sadni delež min. 70%.



#### **Mix malina + aronija + rdeči ribez**

sestavine:  
maline, aronija, rd. ribez, sladkor, Agar.  
Sadni delež min. 75%.

**Marmelade izdelane po starem tradicionalnem receptu družine Pavlovič. Marmelade kuhamo izključno iz lastne pridelave sadja oz jagodičevja. Za gostilo uporabljamo Agar Agar - izvleček iz najbolj čiste morske alge in naravni jabolčni pektin.**

### **KMETIJA PAVLOVIČ**

Danilo Pavlovič - nosilec dopolnilne dejavnosti na kmetiji

Križevska vas 42 • 8330 Metlika

Gsm: 00386 (0)40 722 000

Email: kmetija.pavlovic@gmail.com • www.kmetija-pavlovic.si



Danilo Pavlovič - Kmetija Pavlovič

O ljubezni, ki povezuje vino in penino. O ljubezni do narave in strasti do kulinarike. Malino vino in Malina penina sta narejena po klasični metodi najkakovostnejših vin in sta bogata z antioksidanti in vitamini. Maline znižujejo krvni sladkor in uspešno delujejo kot zaščita pred virusi.

# Zgodba o ljubezni

**Malino** 



Kletarjenje je zelo zahtevno, predvsem zato, ker traja več mesecev, da vino dozori in je pitno. Svoje pri tem doda posebno izbrano sorto malin, ki ima zaradi poznega dozorevanja veliko arome in nekoliko manj kislosti in je zato bolj kot ostale sorte primerna za predelavo.

**Malina** 



*Lahko bi bila idealen par.*

Malino vino in Malina penina se priležeta predvsem ob sladica in tudi pri različnih jedeh. Lahko tudi ob klepetu v družbi, še najbolj pa v dvoje. Sta polnega okusa, zato še nekaj časa (po zaužitju) uživamo okus malin v ustih.

**POLEG TEGA PA ČLOVEKA NAPOLNITA Z ENERGIJO IN S SVOJIM VONJEM POMIRJATA CELOTEN ORGANIZEM.**





Kmetija Pavlovič  
Križevska vas 42  
8330 Metlika, Slovenija

GSM: 00386 (0)40 722 000  
kmetija.pavlovic@gmail.com  
www.kmetija-pavlovic.si

.....  
Ime in priimek

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....



Malina - penina Art. 01



Malina penina v darilnem zavoju Art.02



Marmelada-MIX, rd.ribez, jagoda, malina, aronija Art. 03



Konopljino ali malinovo presenečenje „BIKER“ Art. 04

[www.kmetija-pavlovic.si](http://www.kmetija-pavlovic.si)



Konopljin liker 0,75l Art. 05



Malinov liker 0,75l Art. 06



Konopljino ali malinovo presenečenje  
„DIAMANT“ Art. 07



Konopljino ali malinovo presenečenje „GUSAR“ Art. 08



**Konopljin liker**  
Proizvedeno: Kmetija Paulinič, Križevci, ul. 222. Prolaz  
gora 24C 123 1000  
www.kmetija-paulinici.si  
Alk. 23,5% 0,75 l  
Leto proizvodnje 2020

Kmetija Paulinič  
ul. 222. Prolaz  
gora 24C 123 1000

Kmetija Paulinič  
ul. 222. Prolaz  
gora 24C 123 1000

Kmetija Paulinič  
ul. 222. Prolaz  
gora 24C 123 1000

Kmetija Paulinič  
ul. 222. Prolaz  
gora 24C 123 1000

Črna  
malina

Malina

Jagoda

Črna  
ribez & oranžna  
& malina











