



## Производња зимнице на традиционалан начин

### АЈВАР КОЈИ ПРАВЕ ЖЕНЕ А НЕ МАШИНЕ

**Н**аша Занатска радња за производњу зимнице на традиционалан начин „Нанин рецепт с' југа - Врање“ је регистрована у Врању и бави се прерадом паприке, парадајза и разних других врста поврћа по традиционалном рецепту са Југа Србије.

**О**сим најбољег укуса гарантујемо квалитет и производ који прође све процесе безбедности и сигурне производње хране пре него што стигне до вас.

**З**ашто баш наша зимница - Наш производ се прави на кубету, на традиционалан начин, поврће се ручно љушти, ручно обрађује и ручно пакује. Све је као некад, без конзерванса, вештачких боја, појачивача укуса и адитива.

Шта нудимо?

**Н**удимо квалитет по приступачним ценама. Нудимо укус домаће зимнице по рецепту наших бака и нана.

Наши производи:

# Наши производи



**Ајвар ројал** /специјални ајвар  
направљен само од домаћих  
паприка, садржи 26% суве  
материје, без конзерванса,  
адипива и вештачких боја

Цена:  
600 дин/550гр



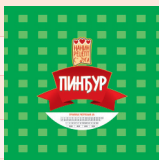
**Ајвар љути** /садржи паприку,  
плави паплиџан, љуте  
папричице, сунцокретово  
уље и со.

Цена:  
450 дин/550гр



**Ајвар благи** /садржи  
паприку, плави паплиџан,  
сунцокретово уље и со.

Цена:  
450 дин/550гр



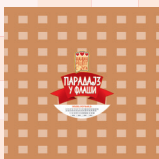
**Пинџур** /садржи паприку,  
парадајз, першун, бели лук, сирће,  
сунцокретово уље, шећер, со.

Цена:  
350 дин/550гр



**Трљаница** /садржи  
паприку, парадајз, бели лук,  
сунцокретово уље, со.

Цена:  
350 дин/550гр



**Парадајз у флаши** /садржи  
парадајз, першун, со.

Цена:  
150 дин/0,75л

## Како до нас

Наше производе можете да наручите директно на нашем сајту  
[ajvarsjuga.rs](http://ajvarsjuga.rs) или путем е-маил адресе: [narucivanje@ajvarsjuga.rs](mailto:narucivanje@ajvarsjuga.rs)  
као и на телефон 064 8352375