

TVORNICA  
ZDRAVE  
HRANE

OVA KUHARICA  
PRAVI JE *virtuoz*  
JER, JU ČINE  
*srpanj i kolovoz!*

#TVORNICAZDRAVEHRANE  
#YUMYMPARADISE

Ljetno izdanje 2u1





Ljetno izdanje 2u1

# Matcha muffini

(s bijelom čokoladom)

Težina pripreme



## Sastojci

**280 g Nutrigold** pirovog bijelog brašna  
**3 žličice Nutrigold** matcha praha  
**150 g Nutrigold** šećera od šećerne trske  
**100 ml Nutrigold** maslinovog ulja  
**240 ml Nutrigold** napitka od badema

**50 g Nutrigold** listića badema  
**2 žličice** soka limuna  
**Korica 1** limuna  
**12 g** praška za pecivo  
**120 g** grčkog jogurta  
**1 žličica** vanilije  
**100 g** bijele čokolade badema

## Priprema

U napitak od badema dodajte 2 žličice soka limuna, promiješajte i ostavite sa strane. U jednoj posudi dobro pomiješajte brašno, prašak za pecivo i matcha prah. U drugu posudu dodajte šećer i dobro rukama utrljajte koricu limuna da pusti aromu. U šećer potom dodajte ulje, jogurt, vaniliju i napitak od badema te sve sjedinite pjenjačom. Sada dodajte suhe sastojke i nježno miješajte dok se sastojci ne sjedine. Na kraju umiješajte sitne kockice bijele čokolade. Vadite smjesu u kalup za muffine, pospite listićima badema i pecite 5 minuta na 190 stupnjeva pa smanjite na 170 stupnjeva i pecite još 15-ak minuta. Pustite da se ohladi prije konzumiranja.

Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](https://tzh.hr)





Ljetno izdanje 2u1

# Kolač

(od pistacija i maslinovog ulja)

Težina pripreme



## Sastojci

- 220 g Nutrigold** pirovog bijelog brašna
- 180 ml Nutrigold** napitka od soje
- 100 g Nutrigold** pistacija
- 150 g Nutrigold** šećera od šećerne trske
- 100 ml Nutrigold** maslinovog ulja
- 100 g** grčkog jogurta
- 1 žličica** arome vanilije
- Korica 1** limuna
- 2 žličice** soka limuna
- 2 žličice** praška za pecivo

## Priprema

Napitku od soje dodajte sok limuna, promiješajte i ostavite sa strane. Pistacije, šećer i koricu limuna dodajte u multipraktik i sitno sameljite. U posudi pomiješajte maslinovo ulje, jogurt i vaniliju. Potom dodajte mljevene pistacije sa šećerom i sjedinite. Zatim umiješajte napitak od soje te na kraju brašno i prašak za pecivo. Smjesu prebacite u kalup za kruh i pecite oko 50 minuta na 170 stupnjeva s upaljenim ventilatorom. Pustite da se ohladi prije rezanja pa po želji pospite šećerom u prahu.

Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](http://tzh.hr)





Ljetno izdanje 2u1

# Ljetna granola

Težina pripreme



## Sastojci

- 400 g Nutrigold krupnih zobnih pahuljica
- 50 g Nutrigold bučinih golica
- 120 g Nutrigold badema
- 1 žličica Nutrigold cimeta
- 120 ml Nutrigold kokosovog ulja
- 120 ml Nutrigold javorovog sirupa
- 90 g Nutrigold kokosovog čipsa
- 50 g Nutrigold naribanih listića kokosa

## Priprema

Sve sastojke pomiješajte i pecite na 160 stupnjeva 25 minuta. Tijekom pečenja dva puta promiješajte. Pustite da se skroz ohladi pa spremite u staklenu posudu. Poslužite uz grčki jogurt i svježe voće.

Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](http://tzh.hr)



4\_2U1 KUHARICA | DORUČAK



Ljetno izdanje 2u1

# Mrvičasti kolač

(s breskvama)

Težina pripreme



## Sastojci

- 120 g Nutrigold pirovog bijelog brašna
- 100 g Nutrigold šećera od šećerne trske
- 2 jaja
- 1 žličica praška za pecivo
- 100 g grčkog jogurta
- 50 g otopljenog maslaca
- 4 breskve

-posip-

- 45 g Nutrigold pirovog bijelog brašna
- 25 g Nutrigold šećera od šećerne trske
- 25 g otopljenog maslaca

## Priprema

Prvo pripremite biskvit tako što ćete sve sastojke izraditi pjenjačom. Smjesu prebacite u kalup promjera 20 cm, a po vrhu poslažite narezane breskve. Za posip sve sastojke sjedinite vilicom i razmrvite rukama preko breskvi. Pecite 40-ak minuta na 180 stupnjeva. Pustite da se ohladi prije rezanja.

Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](http://tzh.hr)





Ljetno izdanje 2u1

# Kolač

(od griza s marelicama)

Težina pripreme



## Sastojci

- 150 g Nutrigold pirovog bijelog brašna
- 220 g Nutrigold rižinog griza
- 120 g Nutrigold šećera od šećerne trske
- 80 ml Nutrigold suncokretovog ulja
- 50 g Nutrigold listića badema
- 12 g praška za pecivo
- 4 jaja
- 150 g grčkog jogurta
- sok 1/2 naranče
- 500 g marelica

## Priprema

Pomiješajte jaja i šećer pjenjačom ili mikserom. Potom dodajte jogurt, ulje i sok naranče te sjedinite. Dodajte brašno, griz i prašak za pecivo pa lagano promiješajte da se sve sjedini. Smjesu prebacite u kalup za pečenje, poredajte narezane marelice, pospite listićima badema pa pecite na 180 stupnjeva oko 30 minuta. Pustite da se ohladi prije rezanja te po želji pospite šećerom u prahu.





Ljetno izdanje 2u1

# Pita

(s trešnjama i bademima)

Težina pripreme



## Sastojci

*-biskvit-*

**170 g Nutrigold** pirovog bijelog  
brašna

**150 g Nutrigold** šećera od šećerne  
trske

**2** jaja

**120 g** kiselog vrhnja

**1 žličica** praška za pecivo

**115 g** maslaca

**1 žličica** vanilije

**2 kapi** ekstrakta badema

**300 g** trešanja

*-posip-*

**30 g Nutrigold** pirovog bijelog  
brašna

**50 g Nutrigold** smeđeg šećera

**20 g Nutrigold** listića badema

**30 g** otopljenog maslaca

## Priprema

Prvo napravite biskvit tako što ćete pjenjačom ili mikserom pomiješati šećer i omekšan maslac. Potom dodajte jaja, kiselu vrhnje, vaniliju i ekstrakt badema pa sjedinite. Dodajte brašno i prašak za pecivo te pomiješajte. U smjesu nježno umiješajte trešnje očišćene od koštica. Smjesu prebacite u kalup za pečenje promjera 25 cm. Posip napravite tako što ćete brašno, maslac i šećer gnječiti vilicom dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Posipom prekrijte biskvit, a po vrhu pospite listiće badema. Pecite na 170 stupnjeva oko 40 minuta. Pustite da se ohladi prije rezanja te po želji pospite šećerom u prahu.





Ljetno izdanje 2u1

# Kolač

(sa smokvama)

Težina pripreme



## Sastojci

- 130 g Nutrigold** šećera od šećerne trske
- 50 g Nutrigold** maslinovog ulja
- 80 ml Nutrigold** napitka od badema
- 180 g Nutrigold** pirovog bijelog brašna
- 60 g** otopljenog maslaca
- 2** jaja
- 1 žličica** praška za pecivo
- 1 žličica** vanilije
- 250 g** smokava

## Priprema

Sve sastojke osim smokava pomiješajte pjenjačom ili mikserom i dobro sjedinite. Polovicu smokava sitno nasjeckajte i dodajte u smjesu. Smjesu prebacite u kalup promjera 20 cm pa na vrh poredajte ostatak smokava narezanih na kolutove. Pecite 35-40 minuta na 180 stupnjeva. Pustite da se ohladi prije rezanja.

Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](http://tzh.hr)



8\_2U1 KUCHARICA | BRUNCH



Ljetno izdanje 2u1

# Kuglof

(s trešnjama)

Težina pripreme



## Sastojci

- 240 g Nutrigold pirovog bijelog brašna
- 50 g Nutrigold bademovog brašna
- 150 g Nutrigold šećera od šećerne trske
- 150 ml Nutrigold maslinovog ulja
- 2 jaja
- 180 ml mlijeka
- 2 žličice praška za pecivo
- 250 g trešanja

## Priprema

Pjenjačom ili mikserom pomiješajte jaja, ulje i mlijeko. Potom dodajte suhe sastojke i sjedinite. Na kraju umiješajte trešnje narezane na pola. Smjesu prebacite u kalup za kuglof i pecite 45-55 minuta na 180 stupnjeva. Pustite da se malo prohladi prije vađenja iz kalupa. Po želji pospite šećerom u prahu.





Ljetno izdanje 2u1

# Pesto

(od pistacija)

Težina pripreme



## Sastojci

- 100 g Nutrigold pistacija
- 2 žlice Nutrigold prehranbenog kvasca
- 1 žličica Nutrigold himalajske soli
- 1/2 žličice Nutrigold mljevenog crnog papra
- 80 ml Nutrigold maslinovog ulja
- 80 g listova bosiljka
- 2 žlice soka limete
- 2 češnja češnjaka
- 150 g tjestenine
- 5 cherry rajčica

## Priprema

Tjesteninu po izboru skuhaite prema uputstvu na pakiranju. Sve ostale sastojke za pesto dodajte u multipraktik i izradite dok se sve ne sjedini. Dobiveni pesto poslužite s tjesteninom i narezanim cherry rajčicama. Pesto čuvajte u hladnjaku do tjedan dana, a možete ga koristiti i kao namaz u sendvičima, umak za čips ili dodatak u raznim salatama.



Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](https://tzh.hr)



10\_2U1 KUHARICA | RUČAK



Ljetno izdanje 2u1

# Teriyaki

(patlidžan s rižom)

Težina pripreme



## Sastojci

**100 g Nutrigold basmati riže**  
**2 patlidžana**  
**1 žlica gustina**

*-marinada-*

**115 g Nutrigold tamari umaka**  
**1 žlica Nutrigold jabučnog octa**  
**2 žlice Nutrigold smeđeg šećera**  
**1/2 žlice Nutrigold đumbira u prahu**  
**60 g mirina (rižinog vina)**  
**2 češnja češnjaka, protisnuta**

## Priprema

Rižu skuhaite prema uputstvu na pakiranju. Patlidžane narežite na manje kockice. Sve sastojke za marinadu pomiješajte pjenjačom pa dodajte patlidžan i pustite da se marinira barem 30 minuta. Potom patlidžan prebacite na tavu, a ostatak marinade sačuvajte. Pecite 10-ak minuta uz neprestano miješanje. Kad je patlidžan pečen, uklonite ga s tave i na nju dodajte ostatak marinade. Gustin rastopite u vodi i dodajte marinadi te kuhajte na srednjoj vatri uz miješanje dok se ne zgusne. Patlidžan poslužite uz rižu i prelježe dobivenim umakom, a po želji pospite sjemenkama sezama i mladim lukom.

Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](http://tzh.hr)





Ljetno izdanje 2u1

# Bulgur

(s paprikom)

Težina pripreme



## Sastojci

- 200 g Nutrigold bulgura
- 50 ml Nutrigold maslinovog ulja
- 1 žličica Nutrigold kumina
- 1 žličica Nutrigold dimljene paprike
- 1 luk
- 1 crvena paprika
- 3 žlice koncentrata rajčice
- Prstohvat soli i papra

## Priprema

Na maslinovom ulju zažutite luk, dodajte sitno nasjeckanu papriku i pirjajte 10-ak minuta dok ne povene. Potom dodajte koncentrat rajčice, začine i bulgur, podlijte vodom i kuhajte 15-ak minuta uz miješanje dok se bulgur ne skuha. Poslužite toplo ili hladno.





Ljetno izdanje 2u1

# Tjestenina

(s pečenim rajčicama)

Težina pripreme



## Sastojci

- 100 ml Nutrigold maslinovog ulja
- 1 žličica Nutrigold himalajske soli
- 2 žličice Nutrigold sušenog bosiljka
- 200 g tjestenine
- 200 g cherry rajčica
- 100 g mini mozzarella
- 1 manji avokado

## Priprema

Cherry rajčice stavite u manju posudu za pečenje, prekrijte ih maslinovim uljem, posolite i dodajte bosiljak pa pecite na 160 stupnjeva cca 1 h. Tjesteninu skuhaite prema uputstvu na pakiranju. Pomiješajte pečene rajčice, mozzarellu i avokado s tjesteninom pa po želji začinite kremom od balzamičnog octa. Poslužite toplo ili hladno.

Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](http://tzh.hr)



13\_2U1 KUCHARICA | RUČAK



Ljetno izdanje 2u1

# Orzo

(salata s avokado dressingom)

Težina pripreme



## Sastojci

*-dressing-*

**65 g Nutrigold** indijskih oraščića

**20 g Nutrigold** prehrambenog  
kvasca

**2 žlice Nutrigold** maslinovog ulja

**1 žličica Nutrigold** himalajske soli

**1/2 žličice Nutrigold** mljevenog

crnog papra

**1 češanj** češnjaka

**1/2 većeg** avokada

**100 g** grčkog jogurta

**3 žlice** soka limuna

**20 g** listova bosiljka

**50 ml** vode od kuhanja  
tjestenine

**150 g** orzo tjestenine

**1** svježi krastavac

**100 g** rikule

**50 g** kuhanog graška

**1/2** avokada

**100 g** slanutka iz konzerve

## Priprema

Orzo ili neku drugu po izboru tjesteninu skuhaite prema uputstvu na pakiranju. Dressing pripremite tako što ćete sve sastojke izraditi u blenderu do glatke teksture. Pomiješajte sve sastojke za salatu i na kraju prelijte dressingom.





Ljetno izdanje 2u1

# Humus

(od pečenih paprika)

Težina pripreme



## Sastojci

- 70 g Nutrigold tahini paste
- 35 ml Nutrigold maslinovog ulja
- 1 žličica Nutrigold kumina
- 1 žličica Nutrigold himalajske soli
- 1 konzerva slanutka
- 1 češanj češnjaka
- sok 1 limuna.
- 3 pečene paprike

## Priprema

U blender dodajte sve sastojke i izradite do glatke teksture. Po potrebi dodajte malo vode iz konzerve slanutka ako vam je namaz pregust. Poslužite uz omiljene grickalice, kao namaz na kruhu ili u sendviču, a možete i kao umak za tjesteninu ili u raznim salatama.

Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](http://tzh.hr)



15\_2U1 KUHARICA | VEČERA



Ljetno izdanje 2u1

# Salata

(s lubenicom, feta sirom  
i krastavcima)

Težina pripreme



## Sastojci

- 1 krastavac
- 500 g lubenice
- 1 avokado
- 150 g feta sira

-dressing-

- 60 ml Nutrigold maslinovog ulja
- 2 žlice soka limuna
- 2 žličice meda
- 10 g svježeg bosiljka
- 1 žlica svježeg kopra
- 1/2 žličice soli i papra

## Priprema

Prvo pripremite dressing tako što ćete sve sastojke izraditi štapnim mikserom. Potom složite salatu tako što ćete dodati nasjeckane krastavce, lubenicu i avokado. Po vrhu salate rukama razmrvite feta sir i sve prelijte dressingom.





Ljetno izdanje 2u1

# Tjestenina

(s limunom i tikvicama)

Težina pripreme



## Sastojci

- 50 ml Nutrigold maslinovog ulja
- 1/2 žličice Nutrigold himalajske soli
- 1/2 žličice Nutrigold mljevenog crnog papra
- 200 g tjestenine
- 1 limun
- 1 luk
- 2 češnja češnjaka
- 10 g svježeg bosiljka
- 2 manje tikvice
- 150 g ribanog parmezana

## Priprema

Tjesteninu skuhaite prema uputstvu na pakiranju. Limun narežite na ploške i pirjajte na maslinovom ulju 10-ak minuta dok malo ne potamni. Potom ga maknite s tave, a na nju dodajte luk i češnjak pa pirjajte 10-ak minuta. Za to vrijeme prepečeni limun sitno nasjeckajte zajedno s bosiljkom. Na luk i češnjak dodajte začine i tikvice narezane na kolutove. Pirjajte 10-ak minuta pa dodajte malo vode od kuhanja tjestenine. Umiješajte ribani parmezan, dodajte tjesteninu i na kraju limun s bosiljkom.

Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](http://tzh.hr)





Ljetno izdanje 2u1

# Sirova Ferrero torta

Težina pripreme



## Sastojci

-za podlogu-

**200 g Nutrigold** lješnjaka

**4 žlice Nutrigold** kokosovog ulja

**4 žlice Nutrigold** javorovog  
sirupa

**35 g Nutrigold** kakao praha

**1 žličica** vanilije

**prstohvat** soli

-za kremu-

**200 g Nutrigold** indijskih oraščića

**60 g Nutrigold** kokosovog ulja

**130 g Nutrigold** sirupa od agave

**2 žlice Nutrigold** kakao praha

**100 ml** vode

## Priprema

Lješnjake tostirajte u pećnici 10-ak minuta na 170 stupnjeva pa im odstranite korice. U multipraktik dodajte lješnjake, kratko ih sameljite, ali pazite da se ne krepe stvarati maslac! Potom dodajte i ostale sastojke za podlogu i izradite do ljepljive smjese. Smjesu utisnite u kalup promjera 15-17cm i ostavite u hladnjaku dok radite kremu. Indijske oraščiće namočite u vodi preko noći ili ih prokuhajte 10-ak minuta da omekšaju, potom ih ocijedite i dobro isperite. U blender dodajte sve sastojke za kremu i izradite do glatke teksture. Kremu izlijte preko podloge i ostavite u zamrzivaču nekoliko sati ili preko noći. Tortu držite na sobnoj temperaturi 20-ak minuta prije rezanja da se otpusti. Torta u zamrzivaču može trajati mjesecima, ali jednom odledenu tortu više nemojte vraćati u zamrzivač, nego ju čuvajte u hladnjaku najviše 3 dana.



Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](https://tzh.hr)

18\_2U1 KUHAČICA | DESERT



Ljetno izdanje 2u1

# Sirova Raffaello torta

Težina pripreme



## Sastojci

-za podlogu-

**150 g NutriGold** blanširanih  
badema

**40 g NutriGold** kokosovog ulja

**60 g NutriGold** sirupa od agave

**30 g NutriGold** naribanih listića  
kokosa

**1 žličica** vanilije

-za kremu-

**210 g NutriGold** indijskih  
oraščića

**75 g NutriGold** sirupa od agave

**45 g NutriGold** kokosovog ulja

**30 g NutriGold** naribanih listića  
kokosa

**5 žlica** kokosove kreme

**1 žličica** vanilije

## Priprema

Sve sastojke za podlogu dodajte u multipraktik i izradite do ljepljive smjese. Podlogu utisnite u kalup promjera 15-17cm i ostavite u hladnjaku dok radite kremu. Indijske oraščiće namočite u vodi preko noći ili ih prokuhajte 10-ak minuta da omekšaju pa ih ocijedite i dobro isperite. Sve sastojke za kremu dodajte u blender i izradite do glatke teksture. Kremu izlijte preko podloge i ostavite u zamrzivaču nekoliko sati ili preko noći. Tortu držite na sobnoj temperaturi 20-ak minuta prije rezanja da se otpusti. \*Ako želite, kuglice za dekoraciju možete napraviti od iste smjese kao i podlogu te unutar svake umetnite jedan blanširani badem i uvaljajte ih u listiće kokosa.



Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](https://tzh.hr)

19\_2U1 KUHAČICA | DESERT



Ljetno izdanje 2u1

# Sirova tiramisu torta

Težina pripreme



## Sastojci

*-podloga-*

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>75 g Nutrigold</b> lješnjaka      | <b>220 ml Nutrigold</b> napitka od badema         |
| <b>120 g Nutrigold</b> badema        | <b>5 žlica Nutrigold</b> otopljenog kakao maslaca |
| <b>10 Nutrigold</b> datulja          | <b>35 g Nutrigold</b> kakao praha                 |
| <b>2 žlice Nutrigold</b> kakao praha | <b>2 žličice</b> mljevene kave                    |
| <b>1 žličica</b> mljevene kave       | <b>40 g</b> otopljene tamne čokolade              |
| <b>1 žličica</b> vanilije            |   |
| <b>Prstohvat</b> soli                |   |

*-bijela krema-*

|   |  |
|---|--|
| <b>115 g Nutrigold</b> indijskih oraščića | <b>5 žlica Nutrigold</b> kokosovog ulja  |
| <b>225 g Nutrigold</b> indijskih oraščića | <b>5 žlica Nutrigold</b> sirupa od agave |
| <b>170 g Nutrigold</b> datulja            | <b>170 g</b> kokosove kreme              |
| <b>60 g Nutrigold</b> javorovog sirupa    | <b>1 žličica</b> vanilije                |

## Priprema

Sve sastojke za podlogu dodajte u multipraktik i izradite do ljepljive teksture. Smjesu utisnite na dno kalupa promjera 15-17 cm pa stavite u zamrzivač dok pripremate kremu. Indijske oraščiće prokuhajte 15-ak minuta da omekšaju pa ih dobro isperite i ocijedite. Objke kreme pripremite tako što ćete sve sastojke izraditi u blenderu do glatke teksture. Preko podloge prvo dodajte čokoladnu kremu, ostavite u zamrzivaču da se malo stegne pa onda dodajte i bijelu kremu. Ostavite tortu u zamrzivaču preko noći. Prije serviranja pospite kakao prahom i po želji dekorirajte drobljenim kakao zrnima.





Ljetno izdanje 2u1

# Sirova torta

## (s borovnicama)

Težina pripreme



### Sastojci

*-podloga-*

**65 g NutriGold** pekan oraha

**50 g NutriGold** bademovog  
brašna

**2 NutriGold** datulje

**25 g NutriGold** kokosovog ulja

**Prstohvat** soli

**110 g NutriGold** sirupa od agave

**110 g** kokosove kreme

**2 žlice** soka limuna

**1 žličica** vanilije

**10 g** liofiliziranih borovnica

*-sloj s borovnicama-*

**1 žlica NutriGold** chia sjemenki

**250 g** svježih ili smrznutih  
borovnica

**1 žlica** soka limuna

*-krema-*

**240 g NutriGold** indijskih oraščića

**50 g NutriGold** kokosovog ulja

### Priprema

Prvo napravite podlogu tako što ćete sve sastojke dodati u multipraktik i izraditi do ljepljive teksture. Podlogu utisnite u kalup promjera 15-17 cm i ostavite u zamrzivaču dok pripremate kremu. Indijske oraščiće prokuhajte 15-ak minuta da omekšaju pa ih dobro isperite i ocijedite. U blender dodajte sve sastojke osim liofiliziranih borovnica i izradite do glatke teksture. Dvije trećine bijele kreme izlijte preko podloge pa vratite u zamrzivač. U ostatak bijele kreme dodajte liofilizirane borovnice i izradite do glatke kreme. Izlijte preko bijele kreme i vratite u zamrzivač. Na kraju izblendajte svježe ili smrznute borovnice s chia sjemenkama i sokom limuna pa dodajte na vrh torte. Ostavite u zamrzivaču preko noći. Prije rezanja pustite tortu 20-ak minuta na sobnoj temperaturi da se otpusti.

Proizvode, koji su korišteni u ovom receptu, možete kupiti preko našeg webshopa [tzh.hr](http://tzh.hr)



21\_2U1 KUHARICA | DESERT





NutriGold

Originalno  
EKSTRA  
DJEVIČANSKO  
MASLINOVO  
ULJE

500 ml e

NutriGold

RIZIN  
GRIZ

Rice griz  
Sazirano

NutriGold

PREHRAMBENI  
KVASAC

200 g e

NutriGold

LJEŠNJAK  
JEZGRA

500 g e

NutriGold

SMEDI SEĆER

500 g e

NutriGold

BASMATI  
RIZ

500 g e

NutriGold

PISTACIO

500 g e

NutriGold

BADEM

250 g e





Nutrigold  
Ekstra  
DJEVIČANSKO  
MASLINOVO  
ULJE  
500 ml e

Nutrigold  
SEČER  
OD SEČERNE  
TRŠKE  
500 g e

Nutrigold  
PIROVO  
BRASNO  
500 g e

Nutrigold  
INDIJSKI  
ORAH  
500 g e

Nutrigold  
KAKAO  
250 g

Nutrigold  
BULGUR  
500 g e

Nutrigold  
BADEMOVO  
BRASNO  
500 g e

Nutrigold  
BOSILJAK  
50 g e

Nutrigold  
PAPAR  
50 g e





**Poslovnice:**

Zagreb | Split | Rijeka | Varaždin | Pula | Zadar | Osijek

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

Ljetno izdanje 2u1