

# Zdrava hrvatska torta Croaterra

## ZDRAVE NAMIRNICE TE PUNOČA I BOGATSTVO OKUSA RAZLOZI SU USPJEHA TORTE

SANDRA BABIĆ  
Snimio: Davor Puklavec

Nakon tri godine strpljivog stvaranja, torta Croaterra poprima konačan oblik. Gospoda Jasna Šimunović uložila je veliki trud kako bi torta mogla ponosno stajati uz slavonski kulen, dalmatinski pršut i paški sir, te na taj način predstavljati Hrvatsku u svom najsjađem obliku. Svježe mljeveno zrno pira slavonskih ravnica; maslinovo ulje iz Istre; rogač, bademi, smokve, limun, naranča, suho grožđe iz Dalmacije; orasi iz Like te bistra izvorska voda stvaraju slasni zalogaj-

čić zagrljene Hrvatske. Prvi put torta je predstavljena na sajmu u Dubrovniku gdje je dobila nagradu za najbolji proizvod. A nakon toga odreagirao je i Hrvatski olimpijski odbor zbog izrazito visokih nutricionističkih vrijednosti kolača. Uz tortu servira se i svitak u kojem se navode sastojci, a namjera je širenje priče o bogatstvima Lijepe naše. Torta se nareže na male komadiće i po njoj se pospe karamelizirani šećer s prženim sjemenkama komorača. Croaterra je upakirana u posebnu kutiju i odličan je poklon dragoj osobi.



Torta je teška 600 grama, a samo je jedna tanka šnitica voljna da se zaslati nepce i utaži glad



Torta prerezana popola simbolizira presjek bogatih ravnica Hrvatske. Croaterra osvaja ne samo dobrim okusom već i izgledom

Gospoda Jasna Šimunović s kuharicom Marijom Peše ponosno predstavlja tortu Croaterra u koju je uloženo mnogo ljubavi i truda



Torta Croaterra polaže se u zemljane posude i pakira u kartonske kutije. Lijep izgled i odličan okus izmamit će osmijeh i radost onoga koji je dobije i proba



## Okus sretnog zajedništva

Uz kolač dobivate i poseban svitak, u kojemu je lirski objašnjeno što torta sadrži: "Razvukla je slavonska ravnica finu koru kolača. Omamljena gustim mirisom Dalmacije što nosi bobu grožđa u kaplima prošeka..."

Croaterra je rijetki kolač koji je zdrav i preporučuje se sportašima te svima koji se bave fizičkom aktivnošću



## Bogatstvo zdravih namirnica

Torta Croaterra sadrži sve zdrave namirnice koje plodno daju hrvatske ravnice. Slatkoću torti daje med velebitske kadulje. Slojevi tlijesta natapani su mistralom - izvorska voda i komorač. Rogač, bademi i smokve daju poseban okus, a limunov i narančin sok svježinu. Maslinovo ulje daje završnu punoću kolaču, a komorač oštrinu.



## Kupite tortu Croaterra u trgovinama Zagreba i Dubrovnika

Jasna Šimunović prima narudžbe na kontakt-broj 091/2510-735. Ili posjetite web adresu [www.croaterra.com](http://www.croaterra.com). Također, tortu Croaterra možete kupiti u Bakinoj kući, Strossmayerov trg 7, Zagreb. U prodavaonicama delikatesa Franja u Zagrebu - Heinzlova 6b i Vlaška 62, Dubrovniku - Od puča 9. Te u prodavaonici Natura Croatica - Preradovićeveva 8 i Pod zidom 5. Cijena ukusne torte Croaterra je oko 200 kuna.

"Oni koji kušaju kolač Croaterra osjetit će povezanost ljudi, krajeva i dobara cijele naše domovine"

