

# GAZDINSTVO MARTINOVIĆ - Prodaja njeguške pršute

---



Bajice 28/2  
Cetinje 81250  
Crna Gora

Telefon: +382 67 597 221

Gazdinstvo Martinović već decenijama je poznati proizvođač najbolje njeguške pršute. Podno Lovćena, na nadmorskoj visini od 700 metara, ove domaće njeguške pršute vrhunskog kvaliteta, proizvedene prema vekovnom tradicionalnom receptu, ljuljuškaju se na vetru oko godinu dana dok traje proces zrenja, kako bi dostigle onaj karakterističan ukus i miris savršene crnogorske pršute. Asortiman:

Cela njeguška pršuta

Komadi njeguške pršute

Rezana slajs njeguška pršuta

Kako poručiti? Gazdinstvo Martinović je osnovano 30.11.1987. godine u

Podlovčenskom kraju, u naselju Bajice, u opštini Cetinje. Naselje Bajice se nalazi u severozapadnom delu Cetinjskog polja na nadmorskoj visini od 700 do 760 metara, i danas je predgrađe Cetinja.

Njeguški pršut Gazdinstva Martinović je trajni suhomesnati proizvod dobijen od obrađenog svinjskog buta, koji se soli isključivo morskom solju, a nakon određenog perioda stajanja u salamuri, zri i suši se na dimu i vetru. Sam proces proizvodnje njeguškog pršuta traje godinu dana, nakon čega ide u prodaju. Njeguški pršut ima karakterističan miris blago dimljenog i sušenog zrelog svinjskog mesa, koje je meko i sočno, zbog čega se lako seče. Težina njeguške pršute je između 8 i 9 kg. Ono što njeguški pršut čini posebnim je tradicionalni postupak njegove proizvodnje, koji obuhvata nekoliko faza, kao što su: soljenje, presovanje (pieženje), dimljenje,

sušenje i zrenje. Za soljenje se koristi isključivo morska so, a svinjski butevi se sole ručno. U prostorijama za soljenje održava se niska temperatura koja varira od 0° do 7°C. Sama faza soljenja traje i do 20 dana. Presovanje ili piježenje je faza koja traje od 7 do 10 dana, u kojoj se njeguške pršute slažu u redove između drvenih ploča sa teretom, kako bi se pravilno oblikovale. Površinska so se nakon toga ispira čistom vodom, a ocedeni butevi se kače na kuke i ostavljaju u prostoriji za dimljenje. Njeguške pršute se hladno dime sagorevanjem tvrdog drveta bukve, a proces dimljenja i sušenja traje najviše 45 dana. Zrenje je najduži proces za dobijanje kvalitetne njeguške pršute, a odvija se u specijalnim prostorijama za zrenje, gde se but suši na vetru do isteka vremena od godinu dana od soljenja. Gazdinstvo Martinović prodaje njeguški pršut kao celi pršut, u komadima ili narezan (slajsovan). Komadi i slajsovana pršuta se pakuju u vakum pakovanja. Cijela njeguška pršuta U ponudi Gazdinstva Martinović je cijela njeguška pršuta težine od oko 8 do 10 kg. Cena: 13 evra po kilogramu. Komadi njeguške pršute Komadi njeguške pršute sadrže čisto meso u vakum pakovanju. Cena: 18 evra po kilogramu. Rezana slajs njeguška pršuta U ponudi Gazdinstva Martinović je i rezana slajs njeguška pršuta u vakum pakovanju od 250 do 300 g. Cena: 23 evra po kilogramu. Kako poručiti? Njeguški pršut možete poručiti telefonom (viber) na brojeve tel: +382 67 597 221 i tel: +382 68 211 606., ili preko društvenih mreža facebook i instigram. Isporuka njeguške pršute se vrši na čitavoj teritoriji Crne Gore i Srbije (Beograd, Novi Sad, Niš, Subotica, Kragujevac, Kraljevo, Čačak, Zlatibor). Gazdinstvo Martinović se nalazi na adresi: Bajice 28/2, 81250 Cetinje, Crna Gora. Tokom godine zainteresovani turisti obilaze Gazdinstvo Martinović gde se mogu detaljno upoznati sa procesom proizvodnje, probati i kupiti njeguške pršute. Posetite gazdinstvo i vi! Uverite se zašto su njeguške pršute gazdinstva Martinović najbolje crnogorske pršute!

Mobilni: +382 68 211 606

[Pošalji e-mail](#)