

2020 / 2021

Mama 
manufaktura

Katalog

— Proizvoda —





O nama

Nakon dugogodišnjeg iskustva u ugostiteljstvu i slastičarstvu, insiprisani Italijom i kuhinjom naših mama odlučili smo se pokrenuti novu liniju proizvoda. Domaći proizvodi, recepture podržane i odobrene od nutricioniste, ručna proizvodnja sa visoko kvalitetnim namirnicama od pažljivo odabralih dobavljača, upakovani u vrhunsku ambalažu su rezultat našeg rada.

Smatramo da imamo pravo na veću ponudu i izbor kvalitetnijih proizvoda u prehrambenoj industriji. Tržištu nudimo zdrave, tradicionalne, ručno rađene, visokokvalitetne proizvode, bez aditiva, konzervansa, vještačkih boja i industrijskih punjenja.

U vrijeme kada je životni tempo poprilično užurban, sve manje vremena imamo da se posvetimo pripremanju zdravih, nutricionistički izbalansiranih obroka. Potaknuti ovim problemom današnjice, te prije svega želji očuvanja tradicionalnih receptura, ručno rađenih, domaćih, zdravih jela nastale su naše njoke i knedle.

Mi nudimo ukus mamine kuhinje!





— Njoke —

Naše njoke pripremamo po maminom receptu, malo prilagođenom, ali i dalje savršenom. Koristimo samo najkvalitetnije sastojke i namirnice, pažljivo biramo dobavljače i da, kuhamo s ljubavlju.

Njoke pripremamo u tri varijante: Njoke basic, Njoke sa špinatom i Njoke sa sipom. Birajte između mesne, riblje ili povrte opcije...dodajte samo malo ekstra djevičanskog maslinovog ulja i parmezana, drugi začin po vašoj volji...birajte šta vama najviše odgovara.

— Knedle —

Naše knedle pripremamo po maminom receptu. Baš kao što mame imaju svoje „tete“ i mi sve namirnice i sastojke biramo vrlo pažljivo i samo od odabranih dobavljača. Za originalni recept Knedli sa šljivama biramo najbolje i najukusnije – domaće šljive.

U neznatno prilagođeni originalni recept Knedli sa malinama i vanilija kremom ubacili smo tajnu vanilija kremu sa malinama iz domaće proizvodnje. Mama je odobrila baš kao i Knedle sa makom. Favorit najmlađih i starijih, koji ne žele šutiti o tome su Knedle sa čokoladnim punjenjem. Tu su i mrgudi koji su imali bilo šta zamjeriti šljivi ostali bez argumenata, jer ko može odoljeti knedli sa savršenom čokoladnom kremom.



mama 
manufaktura

—Knedle—



KNEDLE SA ŠLJIVAMA

Opis proizvoda: Proizvod od krompirovog tijesta sa nadjevom od šljiva, brzo zamrznuto.

Sastav: krompir, pšenično brašno, pšenični griz, žumanca, puter (sadrži mlijeko), so, nadjev od cijelih šljiva.

Upute za pripremu: Smrznute knedle stavite u umjereno slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 5-6 minuta nakon što isplivaju na površinu. Kuhane knedle ocijedite. Na tavi propržite puter sa prezлом i cimetom, te knedle uvaljavajte lagano u smjesu. Na kraju ih pospite sa šećerom po želji ili ih samo kuhane uvaljavajte u mljevene bademe.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temeperaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energijski razvod	256,2 kcal / 1072,66 kJ
Masti	10,9 g
Od kojih zasićene masne kiseline	3,7 g
Ugljikohidrati	36,03 g
Od kojih šećeri	9,8 g
Proteini	3,5 g
So	0,42 g

KNEDLE SA ČOKOLADOM

Opis proizvoda: Proizvod od krompirovog tijesta sa nadjevom od čokolade, brzo zamrznuto.

Sastav: krompir, pšenično brašno, pšenični griz, žumanca, puter (sadrži mlijeko), so, nadjev od čokolade.

Upute za pripremu: Smrznute knedle stavite u umjereno slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 5-6 minuta nakon što isplivaju na površinu. Kuhane knedle ocijedite. Na tavi propržite puter sa prezлом i cimetom, te knedle uvaljavajte lagano u smjesu. Na kraju ih pospite sa šećerom po želji ili ih samo kuhane uvaljavajte u mljevene bademe.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temeperaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energijski razvod	297,5 kcal / 1 245,57 kJ
Masti	13,87 g
Od kojih zasićene masne kiseline	5,12 g
Ugljikohidrati	38,9 g
Od kojih šećeri	12,75 g
Proteini	4,26 g
So	0,42 g

KNEDLE SA MAKOM I VANILIJА KREMOM

Opis proizvoda: Proizvod od krompirovog tijesta sa nadjevom od šljiva, brzo zamrznuto.

Sastav: krompir, pšenično brašno, pšenični griz, žumanca, puter (sadrži mlijeko), so, mljeveni mak skuhani u mlijeku, nadjev (žumanca, mlijeko, vanilin šećer, kristal šećer, gustin)

Upute za pripremu: Smrznute knedle stavite u umjerenou slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 5-6 minuta nakon što isplivaju na površinu. Kuhane knedle ocijedite. Na tavi proprižite puter sa prezлом i cimetom, te knedle uvaljavajte lagano u smjesu. Na kraju ih pospite sa šećerom po želji ili ih samo kuhane uvaljavajte u mljevene bademe.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temperaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	314,56 kcal / 1 317 kJ
Masti	13,44 g
Od kojih zasićene masne kiseline	4,2 g
Ugljikohidrati	43,5 g
Od kojih šećeri	16,8 g
Proteini	4,9 g
So	0,42 g

KNEDLE SA MALINAMA I VANILIJА KREMOM

Opis proizvoda: Proizvod od krompirovog tijesta sa nadjevom od čokolade, brzo zamrznuto.

Sastav: krompir, pšenično brašno, pšenični griz, žumanca, puter (sadrži mlijeko), so, nadjev od čokolade.

Upute za pripremu: Smrznute knedle stavite u umjerenou slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 5-6 minuta nakon što isplivaju na površinu. Kuhane knedle ocijedite. Na tavi proprižite puter sa prezлом i cimetom, te knedle uvaljavajte lagano u smjesu. Na kraju ih pospite sa šećerom po želji ili ih samo kuhane uvaljavajte u mljevene bademe.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temperaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	297,5 kcal / 1 245,57 kJ
Masti	13,87 g
Od kojih zasićene masne kiseline	5,12 g
Ugljikohidrati	38,9 g
Od kojih šećeri	12,75 g
Proteini	4,26 g
So	0,42 g

mama 
manufaktura

— Njoke —



NJOKE BASIC

Sastav: krompir, pšenično brašno, žumanca, puter (sadrži mlijeko), so.

Upute za pripremu: Smrznute njoke stavite u umjereno slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 1-2 minute nakon što isplivaju na površinu. Kuhane njoke ocijedite. Začinite maslinovim uljem ili puterom, po želji. Gotovo jelo možete poslužiti sa naribanim parmezanom ili uz umak.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temeperaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	115,08 kcal / 481,82 kJ
Masti	7,25 g
Od kojih zasićene masne kiseline	1,68 g
Ugljikohidrati	22,03 g
Od kojih šećeri	0,85 g
Proteini	3,37 g
Vlakna	1,81 g
So	0,42 g

NJOKE ŠPINAT

Sastav: krompir, pšenično brašno, špinat, žumance, puter (sadrži mlijeko), so.

Upute za pripremu: Smrznute njoke stavite u umjereno slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 1-2 minute nakon što isplivaju na površinu. Kuhane njoke ocijedite. Začinite maslinovim uljem ili puterom, po želji. Gotovo jelo možete poslužiti sa naribanim parmezanom ili uz umak.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temeperaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	115,08 kcal / 481,82 kJ
Masti	7,25 g
Od kojih zasićene masne kiseline	1,68 g
Ugljikohidrati	22,03 g
Od kojih šećeri	0,85 g
Proteini	3,37 g
Vlakna	1,81 g
So	0,42 g

Njoke

NJOKE SIPA

Sastav: krompir, pšenično brašno, žumanca, puter (sadrži mlijeko), sipino crnilo, so.

Upute za pripremu: Smrznute njoke stavite u umjereno slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 1-2 minute nakon što isplivaju na površinu. Kuhane njoke ocijedite. Začinite maslinovim uljem ili puterom, po želji. Gotovo jelo možete poslužiti sa naribanim parmezanom ili uz umak.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temepeaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	221,01 kcal / 925,32 kJ
Masti	6,69 g
Od kojih zasićene masne kiseline	1,6 g
Ugljikohidrati	35,41 g
Od kojih šećeri	1,23 g
Proteini	4,79 g
Vlakna	2,21 g
So	0,42 g



Mama
manufaktura

— Bezglutenski — program



KNEDLE SA ŠLJIVAMA

Opis proizvoda: Proizvod od krompirovog tijesta sa nadjevom od šljiva, brzo zamrznuto.

Sastav: krompir, bezglutensko brašno, bezglutenski griz, žumanca, puter (sadrži mlijeko), nadjev od cijelih šljiva, so.

Upute za pripremu: Smrznute knedle stavite u umjereno slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 5-6 minuta nakon što isplivaju na površinu. Kuhane knedle ocijedite. Na tavi propržite puter sa prezлом i cimetom, te knedle uvaljajte lagano u smjesu. Na kraju ih pospite sa šećerom po želji ili ih samo kuhane uvaljajte u mljevene bademe.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temeperaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	208,84 kcal / 874,37 kJ
Masti	7,4 g
Od kojih zasićene masne kiseline	1,79 g
Ugljikohidrati	32,5 g
Od kojih šećeri	4,43 g
Proteini	3,06 g
So	0,42 g

KNEDLE SA ČOKOLADOM

Opis proizvoda: Proizvod od krompirovog tijesta sa nadjevom od čokolade, brzo zamrznuto.

Sastav: krompir, krompir, bezglutensko brašno, bezglutenski griz, žumanca, puter (sadrži mlijeko), nadjev od čokolade, so.

Upute za pripremu: Smrznute knedle stavite u umjereno slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 5-6 minuta nakon što isplivaju na površinu. Kuhane knedle ocijedite. Na tavi propržite puter sa prezлом i cimetom, te knedle uvaljajte lagano u smjesu. Na kraju ih pospite sa šećerom po želji ili ih samo kuhane uvaljajte u mljevene bademe.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temeperaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	259,72 kcal / 1086,66 kJ
Masti	10,4 g
Od kojih zasićene masne kiseline	2,9 g
Ugljikohidrati	37,79 g
Od kojih šećeri	8,3 g
Proteini	3,74 g
So	0,42 g

KNEDLE SA MAKOM I VANILIJOM KREMOM

Opis proizvoda: Proizvod od krompirovog tijesta sa nadjevom od šljiva, brzo zamrznuto.

Sastav: krompir, bezglutensko brašno, bezglutenski griz, žumanica, puter (sadrži mlijeko), so, mljeveni mak skuhani u mlijeku, nadjev (žumanica, mlijeko, vanilin šećer, kristal šećer, gustin)

Upute za pripremu: Smrznute knedle stavite u umjereno slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 5-6 minuta nakon što isplivaju na površinu. Kuhane knedle ocijedite. Na tavi proprižite puter sa prezлом i cimetom, te knedle uvaljavajte lagano u smjesu. Na kraju ih pospite sa šećerom po želji ili ih samo kuhane uvaljavajte u mljevene bademe.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temperaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	241,2 kcal / 1009,18 kJ
Masti	7,6 g
Od kojih zasićene masne kiseline	1,1 g
Ugljikohidrati	39,6 g
Od kojih šećeri	9,1 g
Proteini	4,1 g
So	0,42 g

KNEDLE SA MALINAMA I VANILIJOM KREMOM

Opis proizvoda: Proizvod od krompirovog tijesta sa nadjevom od čokolade, brzo zamrznuto.

Sastav: krompir, bezglutensko brašno, bezglutenski griz, žumanica, puter (sadrži mlijeko), so, zamrznute maline, nadjev (žumanica, mlijeko, vanillin šećer, kristal šećer, gustin).

Upute za pripremu: Smrznute knedle stavite u umjereno slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 5-6 minuta nakon što isplivaju na površinu. Kuhane knedle ocijedite. Na tavi proprižite puter sa prezлом i cimetom, te knedle uvaljavajte lagano u smjesu. Na kraju ih pospite sa šećerom po želji ili ih samo kuhane uvaljavajte u mljevene bademe.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temperaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	237,5 kcal / 993,7 kJ
Masti	7,5 g
Od kojih zasićene masne kiseline	1,85 g
Ugljikohidrati	38,7 g
Od kojih šećeri	8,8 g
Proteini	3,8 g
So	0,42 g

NJOKE BASIC

Sastav: krompir, bezglutensko brašno, žumanca, puter (sadrži mlijeko), so.

Upute za pripremu: Smrznute njoke stavite u umjereno slanu, kipuću vodu. Kuhajte ih 1-2 minute nakon što isplivaju na površinu. Kuhane njoke ocijedite. Začinite maslinovim uljem ili puterom, po želji. Gotovo jelo možete poslužiti sa naribanim parmezanom ili uz umak.

Uslovi čuvanja: Proizvod čuvati na temepeaturi -18°C ili nižoj. Jednom odmrznut proizvod se ne može više zamrzavati.

Proizvod može sadržavati gluten i soju u tragovima.

Težina: 500 gr
Rok trajanja: 6 mjeseci



Prosječna hranjiva vrijednost u 100 g proizvoda:

Energija	201,45 kcal / 843,43 kJ
Masti	7,1 g
Od kojih zasićene masne kiseline	1,74 g
Ugljikohidrati	31,94 g
Od kojih šećeri	0,64 g
Proteini	2,29 g
Vlakna	2,27 g
So	0,42 g





O firmi

Zaza d.o.o.,
Zagrebacka 31e, Sarajevo, Bosna i Hercegovina
www.manufaktura.ba
mama@manufaktura.ba
direktor prodaje: Adis Kadrić, +38763897959

mama manufaktura





www.manufaktura.ba