



CROMARIS HAMA

Prvoklasna riba nagrađenog okusa i kvalitete

KARAKTERISTIKE CROMARIS HAME

- Hama (*Argyrosomus regius*) je autohtona vrsta bijele ribe iz porodice sjenki.
- Okusom je najsličnija brancinu te ima prvoklasno bijelo meso nježne teksture i bogatog okusa koje pruža nezaboravan gastronomski užitek, što su prepoznali vrhunski svjetski kuhari i sommelieri iz Međunarodnog instituta za okus i kvalitetu (iTQi).
- Cromaris hama osvojila je prestižnu nagradu Superior Taste Award već šestu godinu zaredom i jedina je hama na tržištu nagrađena s maksimalne tri zvjezdice za svoj izniman okus i kvalitetu.
- Nutritivno je bogata omega-3 masnim kiselinama, fosforom, bjelančevinama i vitaminom D te je izvor vitamina E.
- Konzumacijom 400 g hame zadovoljavaju se tjedne potrebe za omega-3 masnim kiselinama koje doprinose održavanju normalnih funkcija mozga, srca i vida.
- Svestrana i zahvalna namirnica, hama dolazi do izražaja u tradicionalnoj kuhinji, u fuziji azijskih okusa te u modernim interpretacijama poput carpaccia.
- Cromaris hama certificirana je po najvišim standardima kvalitete.
- Cromaris Grand Selection – vrhunska kvaliteta velikih pecatura, savršen izbor za HoReCa profesionalce.

PROIZVODI

Izaberite sljedeće proizvode hame iz Cromaris asortimana:

- Svježi odresci hame
 - Svježi fileti hame
 - Svjež a očišćena hama
 - Svjež a cijela hama: 1.800-3.000, 3.000-4.000g, 4.000g+
- Dostupna i **BIO hama** - cijela neočišćena, očišćena ili fileti



**CRYSTAL
TASTE AWARD**
★ ★ ★



BIO HAMA

Cromaris u svojoj ponudi ima i jedinstvenu bio hamu, uzgojenu prema najstrožim ekološkim standardima te potvrđenu europskim certifikatom EU Organic Farming.

Zašto Cromaris BIO?

Hrvatsko podrijetlo – uzgoj u nasadima niske gustoće u čistom Jadranskom moru.

100% organski certificirana hrana za ribe – iz održivih izvora, bez kompromisa na kvalitetu.

Dobrobit životinja – zdravlje i prirodan rast naše ribe su na prvom mjestu.

Očuvanje bioraznolikosti i ekosustava – ekološki pristup u svakom koraku proizvodnje.

Društvena odgovornost – prema zaposlenicima, lokalnoj zajednici.



HR-EKO-01
EU Agriculture



TRADICIONALNI RECEPT

CROMARIS GREGADA

U tradicionalnoj gregadi, Cromaris hama i brancin zajedno prenose autentičan duh Mediterana i bezvremenski okus domaće kuhinje.



SASTOJCI

2 kg krumpira, 0,5 kg luka, 2 žlice nasjeckanog češnjaka, 2 dl bijelog vina, crne masline, kapari, svježi peršin (list), maslinovo ulje, 4-5 fileta velikog brancina i hame

TEMELJAC

Luk, naribanu mrkvu, korijen celera, malo češnjaka i žlicu koncentrata rajčice kratko zapecite na maslinovom ulju zajedno s ribljim kostima i glavama brancina i hame. Podlijte vodom, začinite po želji i kuhajte oko 45 minuta na jakoj vatri. Nakon kuhanja temeljac procijedite.

GREGADA

Krumpir i luk narežite na ploške. Na maslinovom ulju kratko popržite luk i češnjak, zatim podlijte s 2 dl bijelog vina. Kada vino ispari, posložite krumpir i podlijte temeljcem tako da krumpir bude prekriven. Dodajte kapare i crne masline. Posolite i kuhajte otprilike 30 minuta. Kada je krumpir mekan (gotovo kuhan), posložite filete ribe (ribu prethodno lagano posolite). Poklopite i kuhajte još 5-6 minuta. Maknite s vatre, prelijte s malo maslinovog ulja, dodajte nasjeckani peršin i ostavite poklopljeno još 7-10 minuta.

NAPOMENA

Tijekom kuhanja jelo nemojte miješati žlicom – posudu lagano protresite kako bi se krumpir i riba sačuvali cijeli.

GOURMET RECEPT

HAMA CARPACCIO S NARANČOM I ČILIJEM

Cromaris hama u carpacciu otkrivaju savršenu ravnotežu delikatne teksture, čistoće okusa i vrhunske gourmet elegancije.



SASTOJCI

1 Cromaris hama filet 400 g+, 300 g morske soli, 200 g šećera, 10 listova peršina, 1 žličica sjemenki komorača, korica 1 limuna, korica i segmenti 2 naranče, 2 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja, metvica i bosiljak za ukras

ZA DRESSING

1 blagi čili, narezan na tanke ploške, 1 ljutika, tanko narezana na kolutiće, 2 žlice bijelog vina, 3 žlice soka od crvene naranče, 2 žličice soka od limete, 1 žličica ribljeg umaka

PRIPREMA

Kombinirajte sve sastojke i stavite u hladnjak najmanje 30 minuta.

PRIPREMA RIBE

U zdjeli pomiješajte morsku sol, šećer, sjemenke komorača, koricu limuna i naranče. Trećinu mješavine rasporedite na pladanj, stavite filet ribe preko i pokrijte preostalom mješavinom soli tako da filet bude potpuno prekriven. Stavite u hladnjak na 12 sati. Nakon toga uklonite sol, operite filet i osušite papirnatim ubrusom. Oštrim nožem narežite filet na tanke kriške i složite na tanjur za posluživanje.

ZAČINITE I POSLUŽITE

Prelijte pripremljenim dressingom preko ribe, dodajte narančine segmenti i maslinovo ulje. Ukrasite svježom metvicom i bosiljkom.

AZIJSKI RECEPT

HAMA TERIYAKI RAŽNJIĆI

Cromaris hama u teriyaki ražnjićima spajaju mediteransku kvalitetu s modernim azijskim aromama u uzbudljivoj fuziji okusa



SASTOJCI

*Cromaris hama, 2 žlice ulja,
200 ml teriyaki umaka, 5-6 kom mladog luka, 1 žličica
sezamovih sjemenki*

PRIPREMA

Ribu očistite i filetirajte. Svaki filet prerežite dužinom kroz sredinu pa narežite na manje komade, dužine oko 3-4 cm. Narezane komadiće ribe posolite i popaprite, pa ostavite sa strane. Mladi luk očistite i narežite na komade dužine približno kao i ribu, 3-4 cm.

Štapiće za ražnjiće potopite kratko u hladnu vodu.

Na štapiće naizmjenice nabodite komade ribe i luka, koristite dva štapića za svaki ražnjić kako bi ih kasnije lakše okretali. U zagrijanu grill tavu dodajte ulje pa na vruće ulje dodajte riblje ražnjiće, stavljajte ih kožom prema dolje. Pustite da se kožica ribe fino zapeče, a za to vrijeme ribu odozgo premažite teriyaki umakom.

Okrenite ražnjiće pa premažite teriyakijem i drugu stranu. Pecite ražnjiće još par minuta uz povremeno okretanje i premazivanje.

Maknite ražnjiće s vatre, pospite ih sjemenkama sezama. Poslužite ražnjiće ih uz kuhanu bijelu i crnu rižu, blanširane listove kineskog kupusa, ukiseljeni daikon i ljubičasti luk te nasjeckani mladi luk.



Cromaris d.d.

Gaženička cesta 4b, 23000 Zadar, Croatia

tel.: +385 23 254 960

e-mail: info@cromaris.hr

www.cromaris.com

