

# Okusi, ki prevzamejo Zdravje za gurmane



**Krepko** Mlekarna Krepko

Kontaktirajte nas

## MLEKARNA KREPKO



Zgodba o Mlekarni Krepko se je začela leta 1992 s kefirjem, tradicionalnim fermentiranim mlečnim napitkom, za katerega se mnogi sprašujejo, ali je čudež narave ali dar bogov.

Tega leta sta zakonca Dunja in Brane Kelečević iz držav bivše Sovjetske zveze prinesla živa kefirjeva zrna in začela s proizvodnjo tradicionalnega kefirja v majhni mlekarni v Lazah pri Logatcu. Vodila ju je strast, da ta naravni probiotični napitek stoletnikov iz Kavkaza približata tudi našim ljudem.

Danes je Mlekarna Krepko sodobna mlekarna s petnajstimi zaposlenimi sodelavci, ki spoštuje najvišje standarde predelave mleka, a ostaja zvesta izdelavi kefirja na tradicionalni način iz kefirjevih zrn. Ima tudi strog certifikat za predelavo ekološkega mleka v ekološke/BIO mlečne izdelke (kontrolira KON-CERT, SI-01-EKO).

Mlekarna Krepko je edina specializirana mlekarna v Evropi za izdelavo kefirja na tradicionalni način iz kefirjevih zrn.

Maja 2009 je tradicionalni Kefir Krepko v mednarodni konkurenci dobil **najvišje priznanje TRI ZVEZDICE in naziv OKUS LETA 2009**, ki ga podeljuje iTQI, vodilni mednarodni Inštitut za okus in kakovost iz Bruslja. Priznanje za vrhunsko kakovost in okus je podelila žirija kuharskih mojstrov in somelierjev iz 75 držav na svečani prireditvi v Bruslju.

Paleta izdelkov obsega tradicionalni Kefir Krepko (3,5 % m.m.), tradicionalni Kefir Krepki suhec iz pol posnetega mleka (1,5 % m.m.), druge fermentirane mlečne napitke in specialne sire. Vsi izdelki so živila z visoko biološko dodano vrednostjo. Narejeni so iz visoko kakovostnega NEHOMOGENIZIRANEGA MLEKA IZ SLOVENIJE (konvencionalnega ali ekološkega). Namenjeni so najzahtevnejšim, zdravstveno ozaveščenim kupcem, ki živijo zdravo in harmonično življenje.

Poslanstvo Mlekarnice Krepko je predelati vso slovensko ekološko mleko in kupcem zagotoviti naravne in zdrave ekološke/BIO izdelke, ki vsebujejo tudi tradicionalni kefir iz kefirjevih zrn.

## LEGENDA O KEFIRJU

Legendo o kefirju ovija tančica skrivnosti, saj do danes ni raziskano, kako so nastala kefirjeva zrna. Prizadevanja številnih znanstvenikov, da bi umetno izdelali kefirjeva zrna z enakimi zdravilnimi lastnostmi, kot jih imajo naravna, so bila neuspešna.

Med ljudstvi, ki živijo v kavkaških gorah, kroži legenda, da je kefirjeva zrna prinesel prerok Mohamed, zato jih pogosto imenujejo tudi prerokova zrna. Mohamed naj bi jih tudi naučil, kako iz kefirjevih zrn delati tradicionalni kefir.

Kavkaška ljudstva so več kot 1.400 let skrivala prerokova zrna pred drugimi, dokler se po svetu ni razvedelo, da v kavkaškem gorovju pijejo nekakšen eliksir življenja in da zaradi tega živijo

tudi 150 let. V svojih potopisih kefir omenja tudi srednjeveški raziskovalec Marko Polo. Prva kefirjeva zrna so v Moskvo prinesli šele leta 1908, potem pa so se počasi širila tudi v zahodne države. Tudi kefirjeva zrna Mlekarnice Krepko izvirajo iz kavkaškega gorovja.



Kavkaz – domovina kefirjevih zrn.

## VEČ INFORMACIJ IN NAROČILA

**MLEKARNA KREPKO**  
Kele & Kele, d.o.o.  
Laze 22a  
SI-1370 Logatec

MODRA ŠTEVILKA  
080 28 33

T: 01 759 01 60  
F: 01 759 01 65  
M: 051 337 869  
E: info@krepko.si  
I: www.krepko.si

»Kefir učinkovito čisti telo in gradi uravnotežen notranji ekosistem mikroorganizmov za optimalno zdravje in dolgoživost. Je lahko prebavljiv, telesu zagotavlja potrebne dobre bakterije in kvasovke, lahko topne vitamine in minerale ter esencialne aminokisliline.« (Otes in Cagindi, 2003)



# Mlekarna Krepko

Nagrajen v Bruslju  
»Okus leta 2009«



Zasnova in realizacija: Peter Brecl • Oblikovanje: Damjan Tomažin • ©2009 Kele & Kele, d.o.o. • KISL009

## Katalog izdelkov



# Okusi, ki prevzamejo Zdravje za gurmane



Vsi konvencionalni izdelki Mlekarnе Krepko so narejeni iz SLOVENSKEGA MLEKA VISOKE KAKOVOSTI, KI NI HOMOGENIZIRANO. Mleko prihaja s pašnikov na Notranjskem, je polnega okusa in predstavlja bogat vir naravnih vitaminov in mineralov.

Vsi EKO/BIO izdelki Mlekarnе Krepko so narejeni iz SLOVENSKEGA EKOLOŠKEGA MLEKA, ki NI HOMOGENIZIRANO. Ekološko mleko prihaja s kontroliranih ekoloških pašnikov na Notranjskem, s Krasa in z vodovarstvenega območja v Gotenici na Kočevskem. Nudi veliko zadovoljstvo z izrednim okusom ter veliko naravnih vitaminov in mineralov. NE VSEBUJE pesticidov, hormonov, antibiotikov ...

OPIS	NAJSTAREJŠI ZNANI PROBIOTIK. Tradicionalni kefir je fermentiran mlečni napitek, ki ga zaradi penaste strukture, blago rezkega okusa in žametne kislosti uvrščamo med osvežilne mlečne napitke.	NAJSTAREJŠI ZNANI PROBIOTIK. Tradicionalni kefir z okusom JAGODA-VANILIJA je fermentiran mlečni napitek za SLADKOSNEDE.	NAJSTAREJŠI ZNANI PROBIOTIK. Tradicionalni kefir Z MANJ MAŠČOBE je fermentiran mlečni napitek, ki ga zaradi penaste strukture, blago rezkega okusa in žametne kislosti uvrščamo med osvežilne mlečne napitke.	NAJSTAREJŠI ZNANI PROBIOTIK. Tradicionalni kefir Z MANJ MAŠČOBE in okusom JAGODE je fermentiran mlečni napitek za SLADKOSNEDE.	NAJSTAREJŠI ZNANI PROBIOTIK. Tradicionalni kefir Z MANJ MAŠČOBE in okusom VANILIJE je fermentiran mlečni napitek za SLADKOSNEDE.	Beli sir, ki zori v slanici in po svojem okusu spominja na grški sir fetu. Maščoba v suhi snovi: min. 50 %. Suha snov: min. 40 %.	Bio pitno mleko prihaja s kontroliranih ekoloških pašnikov na Notranjskem, s Krasa in z vodovarstvenega območja iz Gotenice na Kočevskem, zato NE VSEBUJE pesticidov, hormonov in antibiotikov.	BIO pitno mleko NAJVIŠJE KAKOVOSTI z okusom VANILIJE za sladkosnede.	NAJSTAREJŠI ZNANI PROBIOTIK. Tradicionalni kefir IZ BIO MLEKA je fermentiran mlečni napitek NAJVIŠJE KAKOVOSTI.	Poleg mezofilnih kultur za pripravo kislega mleka, ki so dodane ekološkemu mleku NAJVIŠJE KAKOVOSTI, je tudi ta izdelek edinstven po tem, da vsebuje tradicionalni kefir.	Poleg probiotičnih bakterij ( <i>Lactobacillus Acidophilus</i> , <i>Bifidobacterium bifidum</i> ) ter jogurtove kulture je ta PROBIOTIČNI JOGURT edinstven tudi po tem, da vsebuje trad. kefir. Prav dodatek kefirja mu daje značilni osvežilni okus.	Značilen okus belemu BIO SIRU Notranjska kajla daje eko mleko in poseben način priprave. BIO SIR je sveži sir, ki zori v slanici in po svojem okusu spominja na grški sir fetu. Maščoba v suhi snovi: min. 50 %. Suha snov: min. 40 %.	Beli BIO SIR Krepka južina je na kocke narezan, v slanici zorjen sir z dodatkom eko bazilike, eko česna in prelit z eko slovenskim oljčnim oljem. Okus, ki prevzame. Maščoba v suhi snovi: min. 50 %. Suha snov: min. 40 %.	SIMBIOTIK je živilo, ki vključuje PREBIOTIKE (vlaknine ali slabo prebavljive OH) in PROBIOTIKE. Ko zmešamo topinamburjeve kosmiče s tradicionalnim kefirjem, dobimo odličen SIMBIOTIK z nizkim glikemičnim indeksom.
SESTAVINE	Sestavine: tradicionalni kefir iz pasteriziranega, polnega slovenskega mleka. NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV IN ADITIVOV.	Sestavine: trad. kefir iz pasteriziranega, polnega mleka; sadni pripravek jagode 11 % (sladkor, jagodna kaša, modif. koruzni škrob, aroma, naravni barvili karmin in karoten, citronska kislina) in vanilije 2 % (sladkor, modif. koruzni škrob, aroma, naravni barvili karoten in kurkumin, citronska kislina). NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV.	Sestavine: tradicionalni kefir iz pasteriziranega, pol posnetega slovenskega mleka. NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV IN ADITIVOV.	Sestavine: trad. kefir iz pasteriziranega, pol posnetega mleka; sadni pripravek jagode 9 % (sladkor, jagodna kaša, modif. koruzni škrob, aroma, naravni barvili karmin in karoten, citronska kislina). NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV.	Sestavine: trad. kefir iz pasteriziranega, pol posnetega mleka; sadni pripravek vanilije 9 % (sladkor, modif. koruzni škrob, aroma, naravni barvili karoten in kurkumin, citronska kislina). NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV.	Sestavine: pasterizirano, polno mleko, sirilo, sol. NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV IN ADITIVOV.	Sestavine: pasterizirano, polno EKO/BIO konzumno mleko*. NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV IN ADITIVOV.	Sestavine: pasterizirano, polno EKO/BIO konzumno mleko*; EKO/BIO sadni pripravek vanilije* (6 %).	Sestavine: tradicionalni kefir iz pasteriziranega, polnega EKO/BIO mleka*. NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV IN ADITIVOV.	Sestavine: pasterizirano, polno BIO mleko*, kulture <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> in <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> , tradicionalni kefir*. NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV IN ADITIVOV.	Sestavine: pasterizirano, polno EKO/BIO mleko*, probiotične kulture <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Bifidobacterium bifidu</i> , jogurtova kultura in tradicionalni kefir*.	Sestavine: pasterizirano, polno EKO/BIO mleko*, sirilo, sol. NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV IN ADITIVOV.	Sestavine: pasterizirano, polno EKO/BIO mleko*, sirilo, sol, bio bazilika*, bio česen*, bio oljčno olje*. NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV IN ADITIVOV.	Sestavine: tradicionalni kefir iz pasteriziranega, pol posnetega EKO/BIO mleka*, ovseni otrobi* s topinamburjevim sirupom*. NI HOMOGENIZIRANO. BREZ KONZERVANSOV IN ADITIVOV.
HRANILNA VREDNOST (povpr. v 100 g)														
Energijska vrednost	64 kcal/266 kJ	90 kcal/376 kJ	45 kcal/192 kJ	66 kcal/280 kJ	66 kcal/277 kJ		64 kcal/266 kJ	76 kcal/320 kJ	64 kcal/266 kJ	64 kcal/266 kJ	64 kcal/266 kJ			95 kcal/468 kJ
Beljakovine	3,2 g	3,5 g	3,2 g	3,4 g	3,2 g		3,2 g	3,4 g	3,2 g	3,2 g	3,2 g			4,0 g
Ogljikovi hidrati	4,8 g	11 g	4,8 g	9,8 g	9,8 g		4,8 g	7,8 g	4,8 g	4,8 g	4,8 g			10,5 g
Maščobe	3,5 g	3,5 g	1,5 g	1,5 g	1,5 g		3,5 g	3,5 g	3,5 g	3,5 g	3,5 g			1,8 g
KODA	lonček 150 g: 383 00 1146 0022	lonček 150 g: 383 00 1146 0039	lonček 150 g: 383 00 1146 0176	plastenka 500 g: 383 00 1146 7526	plastenka 500 g: 383 00 1146 7540	vakuumsko pakiran v vrečko, cca. 250 g: 2614900	lonček 150 g: 383 00 1146 0961	lonček 150 g: 383 00 1146 0978	lonček 150 g: 383 00 1146 0985	lonček 250 g: 383 00 1146 0886	lonček 150 g: 383 00 1146 1210	vakuumsko pakiran v vrečko, cca. 130 g: 2614903	vakuumsko pakiran v vrečko, cca. 120 g: 2614902	lonček 200 g: 383 00 1146 7366
	lonček 250 g: 383 00 1146 7373		lonček 250 g: 383 00 1146 0190				plastenka 750 g: 383 00 1146 0824		lonček 250 g: 383 00 1146 0848		lonček 250 g: 383 00 1146 0893			
	plastenka 750 g: 3830011460121		plastenka 500 g: 383 00 1146 7519											
			plastenka 750 g: 3830011460091											
PAKIRANJE	lonček 150 g: plato 10 ali 20 kom	lonček 150 g: plato 10 ali 20 kom	lonček 150 g: plato 10 ali 20 kom	plastenka 500 g: paket 6 kom	plastenka 500 g: paket 6 kom	plato, 8 kom, cca. 2 kg	lonček 150 g: plato 10 ali 20 kom	lonček 150 g: plato 10 ali 20 kom	lonček 150 g: plato 10 ali 20 kom	lonček 250 g: plato 12 kom	lonček 150 g: plato 10 ali 20 kom	plato, 8 kom, cca. 1,1 kg	plato, 8 kom, cca. 1 kg	lonček 200 g: škatla 12 kom
	lonček 250 g: plato 10 kom	lonček 250 g: plato 10 kom	lonček 250 g: plato 10 kom				plastenka 750 g: paket 6 kom	lonček 250 g: plato 10 kom	lonček 250 g: plato 10 kom		lonček 250 g: plato 10 kom			
	plastenka 750 g: paket 6 kom	plastenka 4 L	plastenka 500 g: paket 6 kom				plastenka 4 l	plastenka 4 l			plastenka 4 l			

\*Iz kontrolirane ekološke pridelave, kontrolira KON-CERT (SI-01-EKO).

**PRIMERNO ZA: otroke in mladostnike, nosečnice in doječe matere, aktivne zaposlene, starejše, ljudi z zdravstvenimi težavami ...**