



Testo zamesijo strojno.



Še danes testo pripravljajo po petdeset let starem receptu.

krofi, zaščiteni z zlatim znakom slovenske kakovosti.

Prihodnje leto bo minilo pol stoletja, odkar jih pečejo. V gostinskem podjetju Trojane, ki ga vodi Bojan Gasior, so izračunali, da so toliko časa od njih dobro živeli ne samo zaposleni, temveč tudi država, ki od vsakega krofa pobere približno tretjino zaslužka. »Zaslužek države od trojanskih krofov v pol stoletja se da primerjati s stroški gradnje trojanskih predorov, zato lahko rečemo, da smo si jih zaslužili sami,« pravi direktor Gostinskega podjetja Trojane Bojan Gasior. Tudi on si vsako jutro ob kavi privoščiči krof. Iz navade, a tudi zato, da nadzoruje njihovo kakovost. »Recepta za testo nismo spreminjali. Nekoliko se je spremenila samo tehnologija, čeprav je še vedno veliko ročnega dela,« pojasni.

V krofarni, kjer je zaposlenih šestnajst ljudi, testo zamesijo strojno, a krofe še vedno delajo ročno. »Prepričani smo, da so kljub veliki proizvodnji zelo kakovostni. Pripravljamo jih iz prvovrstnih sestavin, brez umetnih dodatkov,« razložijo delavke.

Za izdelavo enega krofa potrebujejo približno dve uri in pol, od tega za pečenje dvajset minut (po deset na vsaki stra-

Ekstra domača breskova marmelada

Skrbno izbrane najbolj dozorele breskve, v katerih sta okus in aroma najbolj izražena, jih ročno olupimo, očistimo in pretlačimo ter iz njih izdelamo ekstra domačo marmelado.

DOMAČA
marmelada



Odlična, morate jo poskusiti.

ROSENPLATZ
blagovna znamka domačih specialitet



POSESTVO
BERCE

Posestvo BERCE, Draga 20a, 5294 Dornberk, T: +386 (0)5 301 76 56, www.vindor.si