

5 RAZLOGA ZAŠTO SU DIDA BOŽA DŽEMOVI OMILJENI NA TRŽIŠTU

Vjerujemo da je teško pronaći gurmana ili osobu koja vodi računa o zdravijoj prehrani a da se nije susrela s Dida Boža brendom i njihovim proizvodima. Da bismo dokazali našu tvrdnju, donosimo pet razloga zašto isprobati ove ukusne hrvatske delicije pripremane po dalmatinskoj tradicionalnoj recepturi



1. Eko sastojci, bez dodanih aditiva

Za pripremu Dida Boža džemova koristi se ekosirovina. Pojam "ekološki" znači da proizvodi od početka (sjemena i zemlje pa do obrade proizvoda) nisu tretirani aditivima i kemikalijama. Džemovi se proizvode u Sračincu u strogo kontroliranim uvjetima prema točno propisanim pravilima i certificiraju ih za to ovlaštene institucije. Za sve ljubitelje zdravije prehrane, ali i osobe koje imaju intoleranciju na neke sastojke razveselit će vijest da Dida Boža džemovi *ne sadrže gluten, laktozu ni konzervanse.*

2. Visok udio voća

Proizvodnja navedenih džemova priprema se od *prve klase voća*, ručno biranih plodova i visokokvalitetnih namirnica. Dida Boža džemovi sadrže visok udio voća pa ih kao takve svrstavaju na sam vrh polica zbog punog okusa i postojane kvalitete. Kako su džemovi pripremani prema

tradicionalnoj dalmatinskoj recepturi, najsličniji su domaćim proizvodima koje su znale pripremati naše bake.

3. Okusi za cijelu obitelj!

Ovaj omiljeni zalogaj za velike i male nudi pregršt okusa i vjerujemo da će svaki ukućan pronaći omiljeni proizvod za sebe. Ako vaše kućanstvo nije veliko, pakiranja od 240 g bit će idealna za vas, a od okusa na izbor Dida Boža nudi: *smokvu, smokvu s narančom, jagodu, marelicu, višnju, kupinu, mandarinu, šipak, Jaffu, pekmez šljivu i novi okus malinu.* Za veće obitelji i gurmane su obiteljska pakiranja Dida Boža proizvoda koji dolaze u čak osam različitih okusa: *smokva, smokva s narančom, višnja, jagoda, marelica, mandarina, šipak i pekmez šljiva.* Obiteljska pakiranja napravljena su s ciljem da svaki kupac ima priliku isprobati visokokvalitetan proizvod po pristupačnoj cijeni. Jaffa je "zdravija" verzija čokoladnog namaza

pripremljena od smokve, naranče i kaka, ne sadrži laktozu, gluten ni dodana ulja. Za dijabetičare je idealan pekmez Šljiva koji ne sadrži dodane šećere, samo prirodni šećer iz voća. Novi član Dida Boža obitelji eko džem Malina 240 g osvojit će vas na prvu svojom nježnom notom i punim okusom.

4. Cijena po kilogramu

Dida Boža brend opravdava svoju cijenu uz bogat okus i vrhunsku kvalitetu. Velika ekstra obiteljska pakiranja na policama vaših omiljenih dućana cjenovno su povoljnija po kilogramu od većine drugih proizvođača. Ekstra džemovi nedavno su odjenuli svoje novo ruho pa ih sada možete pronaći u novim elegantnim pakiranjima i praktičnijoj ambalaži.

5. Idealni za kombiniranje!

Dida Boža proizvodi obogatit će svaku slasticu i učiniti je još ukusnijom. Ono što vjerojatno niste znali je to da se izvrsno slažu sa slanim varijantama, posebice sirevima. Smokva, višnja i kupina u Americi se serviraju kao delikatese uz različite sireve (tvrde, meke i sireve s plemenitom plijesni). Dostupni su u svim većim prodavaonicama Konzuma, Studenca, Plodina, Insterspara, Tommyja, Kauflanda, Müllera, dm-a i Bipe. Za one koji više kupuju online, proizvodi su dostupni na Dida Boža webshopu: www.didaboza.hr

Kako ne bi sve ostalo samo na teoriji, isprobajte slatko-slanu kombinaciju za ručak – hrskavu piletinu s glazurom od ekstra džema mandarine koju je pripremila Ines Kolundžić (Instagram @foodilica). Recept potražite na blogu dzem.hr.

