

Lika Quality - lički proizvodi premium kvalitete



Lička hrana konačno je dobila zasluženu oznaku koja kvalitetne lokalne proizvode svrstava u tzv. premium kategoriju. Prvih 39 proizvoda, koji su prošli kroz strogu selekciju sustava, ponosni su nositelji znaka Lika Quality. Osim hrane, ovaj znak odnosi se i na ličku rakiju, sokove i sirupe te ličke suvenire.

No, kako je sve krenulo. U rujnu 2015. godine LAG LIKA kreće s projektom integralnog gospodarskog razvoja **INTEGRA LIKA 2020**. Cilj ovog projekta je **brendiranje destinacije Lika i podvelebitsko primorje (Lika Destination)** kao globalno prepoznatljive i ekološki prihvatljive s razvijenim sustavom samoodrživih gospodarstava. Regionalni sustav kvalitete vođen je filozofijom održivog razvoja. U sklopu INTEGRÉ, razvijen je i projekt **GASTRO LIKA** kroz kojega se razvija gastronomski potencijal ovog kraja. Provodi se edukacija kuhara u ugostiteljskim objektima kako bi pomoću tradicionalnih namirnica ponudu obogatili suvremenijim jelima i na taj način išli ukorak s najnovijim gastronomskim izazovima. Kako bi se istaknula iznimna kvaliteta odabranih proizvoda te se kao takvi zaštitili, razvijen je regionalni sustav kvalitete **Lika Quality**. Kroz cijeli proces brendira se gastro-destinacija. S razvijenim marketinškim pristupom, brend Lika Quality početak je priče o brendiranju gastro-destinacije.

Znak Lika Quality zaštićen je kao jamstveni žig u Državnom zavodu za zaštitu intelektualnog vlasništva RH, a nositelj je LAG LIKA, idejni začetnik i provoditelj cijelog projekta. Tijekom razvoja projekta Lika Quality izrađene su procedure dodjele oznake. Formirano je 11 radnih skupina čiji su članovi priznati proizvođači s ovog područja. Svaka radna skupina definirala je specifikacije proizvoda temeljem kojih će se dodjeljivati oznaka Lika Quality. Navedena oznaka se, sukladno unaprijed definiranim pravilima, dodjeljuje proizvodima koji su proizvedeni na području Like i podvelebitskog primorja a odlikuje ih viši stupanj kvalitete te imaju uporište u lokalnoj tradiciji. Dodatno, oznaka će se dodjeljivati ugostiteljskim objektima koji u svojoj ponudi koriste prehrambene proizvode s oznakom Lika Quality. Na taj način omogućit ćemo veću zastupljenost lokalnih namirnica u ugostiteljskoj ponudi.

Regionalni sustav kvalitete doprinjet će promociji visokokvalitetnih prehrambenih proizvoda proizvedenih na lokalnim farmama. Spomenuti proizvodi i usluge će se cjenovno i marketinški izdvojiti na tržištu te će ući u kategoriju tzv. premium proizvoda. Također, potaknut će se veći obujam lokalne proizvodnje i potrošnje. Obzirom na zajedničku promociju područja, koristi će imati i lokalni ugostitelji koji uđu u sustav kvalitete. Osim brendiranja gastro-destinacije, Znak Lika Quality omogućit će značajniju prisutnost lokalnih proizvoda na lokalnom tržištu. Regionalni sustav Lika Quality vođen je filozofijom održivog razvoja.

Svrha Znaka **Lika Quality** je **brendiranje lokalno proizvedene hrane i suvenira te stvaranje prepoznatljive gastro - destinacije.**

Tomaić - commerce d.o.o.



Sir Škripavac



Sir Runolist

Tomaić Commerce d.o.o. je obiteljska tvrtka s višegodišnjim iskustvom u proizvodnji sira. Osnovna djelatnost je otkup, prerada mlijeka, proizvodnja sira i ostalih mliječnih proizvoda. Uz osnovnu djelatnost obavlja se i trgovina na malo i veliko sirom i mliječnim proizvodima kroz vlastitu maloprodaju, te raznim trgovačkim lancima diljem Republike Hrvatske.

Od skromnih početaka 1992. godine prešli su dugi put: učili, mijenjali se, usvajali nova znanja i tehnologije kako bi što bolje odgovorili zahtjevima korisnika. Njihova je prednost što poštuju tradiciju proizvodnje sira, koriste samo najkvalitetnije domaće mlijeko proizvedeno od krava i ovaca koje pasu na ekološki čistim pašnjacima te primjenjuju tradicionalne recepte, a sve to uz poštovanje najviših standarda higijene i zdravstvene ispravnosti prehrambenih proizvoda. Ovakav pristup radu rezultirao je uspostavom vlastite robne marke Sirana "Runolist" na koju su s pravom ponosni, a sirevi su nositelji brojnih hrvatskih i inozemnih nagrada.

Kako bi najbolje predstavili svoje proizvode u sklopu sirane u Otočcu izgrađen je edukativni hodnik iz kojeg se mogu vidjeti faze proizvodnje sira, te kušaonica sira u kojoj se mogu degustirati sirevi uz kvalitetna vina. U mjestu Krasno se nalazi kušaonica obitelji Tomaić. Sirana "Runolist" svoju proizvodnju sireva i drugih mliječnih proizvoda temelji na dugogodišnjem iskustvu, tradicionalnim recepturama i domaćoj sirovini.

Asortiman obuhvaća: Krasnarski sir, sir Runolist, Škripavac, Velebitski sir, svježi kravliji sir, kravlju i ovčju skutu te Tartufo - sir Runolist s tartufima, a moguće ih je kupiti i u poklon-paketima.



Špilnički odvojak 5, Otočac

<http://www.sirana-runolist.com.hr/>

tomaic-commerce@gs.t-com.hr

098 497 445

Sirana Runolist



Medical



Šljivovica

Šljivar Budimira Erora, proizvođača voćne rakije od šljiva „Medical“, nalazi se u Buniću. Obitelj Eror se dugi niz godina bavi uzgojem šljiva i proizvodnjom vrhunske šljivovice. Šljivovica se proizvodi u ekološkoj poljoprivredi, stabla se ne tretiraju pesticidima niti se u zemlju stavljaju mineralna gnojiva. Prava lička „ljuta“ nastaje po uzoru na stari, tradicionalni način, u pečenjari u kojoj se nalazi i kotao za pečenje šljiva. Proces pečenja rakije traje dva mjeseca, a rakija u prodaju ide nakon 9 godina odležavanja. Šljivovica je proizvedena od najkvalitetnijih šljiva sorte bistrice uzgojenih bez dodavanja pesticida i umjetnih gnojiva, u najčišćoj regiji Europe.

OPG Medical osnovan je 2001. godine i već 16 godina uspješno surađuje s Nacionalnim parkom Plitvička jezera. Šljivovica Medical je vrlo tražena u hotelima koji se nalaze u sklopu Nacionalnog parka. Šljivovica Medical nalazila se i na troškovniku Hotela Inter-Continental Zagreb u vrijeme Jugoslavije.

Konzumirana u umjerenim količinama, Medical Šljivovica ima provjerena ljekovita svojstva i dobitnik je domaćih i međunarodnih priznanja. Zahvaljujući primjeni dobrih agrotehničkih mjera i praćenju novih tehnoloških dostignuća u proizvodnji, šljivovicu odlikuje konstantna kvaliteta. Upravo je želja za osvajanjem tržišta na duge staze, temeljena prvenstveno na kvalitetnom domaćem proizvodu dovela do toga da se zadovoljni kupci uvijek iznova vraćaju.

U ponudi:

Vrhunska šljivovica – u bocama od 0,2 l, 0,5 l i 1,0 l.



Bunić 15, Korenica

098 964 1319



Eko – Gacka



Lički škripavac



Kravlja skuta



Lički polutvrđi sir

U srcu Gacke doline, povijesnom gradiću Otočcu, od 2007. godine nalazi se sirana za proizvodnju autohtonih ličkih sireva. Sirana je sagrađena po kriterijima Europske unije kako bi proizvođači zadovoljili visoke standarde sigurnosti prehrambenih proizvoda. Otkup mlijeka vrši se od malih obiteljskih gospodarstava koji svoje životinje hrane isključivo suhim sijenom i žitaricama.

Sirana „EKO - GACKA „ svoju proizvodnju temelji na očuvanoj prirodi – nezagađenom zemljištu, čistim pašnjacima i visoko kvalitetnom mlijeku za proizvodnju sireva. Riječ je o autohtonim proizvodima spravljenim po originalnim recepturama prema kakvim se stoljećima pripremaju, suše i za pripravu jela koriste mliječni proizvodi.

Lički škripavac – poznati lički brend dobio je zlatnu plaketu za kvalitetu. Kao što mu samo ime govori, dok ga jedete škripi pod zubima, finog je okusa i umjereno slan. Lički polutvrđi sir dozrijeva u zrioni 60 dana i napravljen je po receptima starih Ličana. Također je nositelj zlatne plakete za kvalitetu. Kravlja skuta proizvodi se od sirutke visoke energetske vrijednosti, minimalne količine masti te visokog udjela bjelančevina.



Miroslava Krleže 21, Otočac



<http://www.sirana-ekogacka.hr/>



info@sirana-ekogacka.hr



098 768 220

OPG Štajdohar Josip



Maline

OPG Štajdohar Josip upisan je u Upisnik poljoprivrednika 2003. godine, a prije dvije godine obitelj Štajdohar počela se baviti sadnjom i prodajom malina. U radu na imanju sudjeluje cijela obitelj i jamči dnevno svježe namirnice. Za sada prodaju vrše na kućnom pragu, na štandovima te u lokalnim trgovačkim lancima.

Ulaskom u regionalni sustav kvalitete Lika Quality žele postići i lakšu prodaju svojih proizvoda i prodajom svježeg voća promovirati kraj. S povećanjem proizvodnje, povećanjem prodaje, a samim time i sa širenjem tržišta, u dogledno vrijeme planiraju preradu malina i prodajom u drugim oblicima.



Smiljansko polje 78/1, Gospić
opg.josip.stajdohar@gmail.com
098 745 225
Opg Štajdohar

OPG Turkalj Petar



Rakovički sir Glavan



Rakovički sir bijeli



Rakovički svježi sir



Rakovički sir škripavac



Rakovička skuta



OPG Turkalj Petar osnovano je 2001. godine kada su imali 7 krava i obrađivali 5 ha zemlje. Birajući ženski pomladak do sada su oformili stado od 30 kvalitetnih mliječnih krava i 20 grla ženskog podmlatka, a ratarske površine povećali na 75 ha. Dnevno proizvode oko 700 l mlijeka od čega 200 l prerade na gospodarstvu, a ostatak prodaju većoj sirani. Hranu za životinje (osim mineralno-vitaminskih dodataka) proizvode sami na vlastitim i iznajmljenim prostornim površinama.

Nositelj gospodarstva je Petar Turkalj. Osnivač je otac Mihovil, a članovi su supruga Nevenka i sin Ivan. Siranu su opremili i registrirali za proizvodnju 2013. godine, kada preradu povećavaju na 200 l dnevno, koliki im je i današnji kapacitet.

2015. Petar Turkalj dobitnik je nagrade Mlada nada u sklopu projekta Zlata vrijedan, kao i brojnih nagrada i priznanja za njihove proizvode koje majka Nevenka sa zaposlenicom Marijom proizvodi u njihovoj maloj sirani.

Za polutvrđi sir sa zrenjem do 90 dana „Rakovički Glavan“ 2016. godine dobili su brončanu medalju na 13. međunarodnom festivalu sira u Tirolu (Austrija), a isti sir u Hrvatskoj je također vrednovan brončanom diplomom Stručnog povjerenstva za ocjenu sireva i srebrenom diplomom ugostitelja i novinara. Rakovički sir „Vlasac“ od kuhanog kravljeg mlijeka dobitnik je srebrne diplome Stručnog povjerenstva iz 2016. Sir od kuhanog mlijeka bez dodataka i škripavac nositelji su srebrnih diploma.



Jelov Klanac 211, Rakovica



www.vision.team



sirana.turkalj@gmail.com



098 647 015



Sirana Turkalj

OPG Šop Dragan



Maline

OPG Šop Dragan osnovan je 2005. godine, a od 2011. bavi se uzgojem malina. Dragan Šop prvi je proizvođač malina na području LAG-a LIKA i na plantaži na Ličkom Osiku, površine 6.600 m² danas je posađeno oko 8.500 stabljika maline. Uzgajaju dvije sorte malina koje nisu kemijski tretirane te su potpuno ekološke. Samo navodnjavanje, redovno obrezivanje i prihrana. U sezoni berba potraje ukupno do 40 dana.

Da bi njegove maline s razlogom nosile markicu „Lika Quality“ do kupaca stižu samo probрани, potpuno zdravi plodovi. Čak je voda za navodnjavanje plantaže kišnica pa je u slučaju malina OPG-a Šop ekologija na prvome mjestu.



✉ Lički Osik 64, Lički Osik
✉ dragan.sop@gmail.com
☎ 098 933 9160

OPG Čačić Alenka



Telad krave buše

Robert i Alenka Čačić od 2010. godine na prostranim ličkim pašnjacima u selu Ostrvica, udaljenom desetak kilometara od Gospića, uzgajaju autohtonu pasminu ličke buše. Imaju stotinjak goveda te četrdesetak telaca najmanjeg goveda na svijetu, naviknutog na skromne uvjete koje pruža Lika.

Ovo je govedo naviknuto na život u ličkim uvjetima, a odgovara mu ekstenzivan način uzgoja koji podrazumijeva uzgoj na pašnjacima, u skromnim uvjetima pa o buši ne treba puno brige. Muška telad uzgaja se za meso koje Čačići prodaju u svojoj mesnici Cesarica u središtu Gospića. Imaju i klaonicu. Kupci su prepoznali kvalitetu njihova proizvoda pa s plasmanom nemaju problema. Osim u svojoj mesnici, Čačići meso prodaju i restoranima. U Gospiću jela od mesa buše nudi restoran Maki na čijem je ulazu postavljena ploča koja opisuje to govedo od kojega se spravljaju gulaši, pečenja...

Uzgoj ličke buše Alenka i Robert započeli su prije jedanaest godina, a goveda su kupili novcem koji su zaradili prodavši ovce koje su dotad uzgajali. Tako su stvorili kapital i kupili 28 buša – kaže Alenka, podrijetlom Istrijanka, dok je Robert rodom iz Cesarice kod Karlobaga. Srednju školu za mesara završio je u Opatiji. Na OPG-u u mesnici i klaonici Čačićevih, osim njih dvoje, zaposleno je još dvanaest radnika. U zakupu imaju 170 hektara državnoga zemljišta. A Čačići, najveći uzgajivači buše u Lici, posao koji vole i kojemu su podredili sve. Farmu su osnovali u selu Ostrvica gdje je, prema popisu stanovništva iz 2011. godine, bilo samo 16 stanovnika. Zbog posla na OPG-u Alenke Čačić u Ostrvicu su se doselile dvije obitelji iz Požege i Bjelovara.



✉ Cesarica 303, Cesarica
✉ alenka.cesarica@gmail.com
☎ 098 245 920



OPG Vlainić Ivan



Rakija šljivovica



Rakija dunjevača



Rakija jabukovača



Rakija medovača



Rakija borovica



Obitelj Vlainić iz Prvan Sela kod Perušića već blizu stotinu godina uzgaja voće i proizvodi rakiju.

Tradicijsku vještinu uzgoja kvalitetnog voća i proizvodnju sorti rakija obitelj Vlainić prenosi s koljena na koljeno. Tijekom 2002. godine sazrijeva ideja da se ti visokovrijedni proizvodi predstavljaju tržištu. Proizvodnja rakije je ograničena, proizvedena, odnjegovana i pakirana u vlastitom prostoru na tradicijski način i ručno. Čitav proizvodni proces rakija Stilanova Lika uvažava tradicijski način proizvodnje, ali i primjenu suvremenih tehnoloških postupaka i opreme, rezultat čega je proizvod vrhunske kvalitete. Dokaz kvalitete su brojna priznanja, koje su naše rakije ostvarile na domaćim i inozemnim ocjenjivanjima i sajmovima.

Početak 2010. godine prišli su uređenju objekta namijenjenog proizvodnji i skladištenju 7 vrsta rakija (šljivovica, dunjevača, kruškovača, jabukovača, medovača, višnjevac i rogačica). U proces ubiranja plodova ulaže se puno truda tako da priprema za proces fermentacije podrazumijeva samo potpuno zdrave i zrele plodove te odvijanje procesa u relativno kontroliranim uvjetima. Sve vrste rakija pakiraju se u ambalaži zapremnine 0,05L, 0,2L, 0,375L, 0,75L i 1L kao ugostiteljsko pakiranje. Obitelj Vlainić na svom imanju ima i otvorenu kušaonicu rakije.



 Prvan selo 50, Perušić
 www.stilanova-lika.com.hr
 stilanova@gmail.com
 098 445 401
 Stilanova Lika



OPG Rukavina Juraj



Janjetina

OPG Rukavina Juraj osnovan je 2003. godine. Zastupnik OPG-a dr.med.vet. Tomislav Rukavina je većinski vlasnik Veterinarske ambulante Gospić d.o.o. s 15-godišnjim radnim iskustvom.

Predsjednik je Udruge uzgajivača ovaca „Lika,, te je pokretač projekta zaštite zemljopisnog podrijetla Ličke janjetine.

Lička janjetina je proizvod dobiven klanjem muške i ženske janjadi od autohtone pasmine ovaca ličke pramenke koja je rođena, koja se uzgaja i koja se kolje na širem području Like.

Janjad se kolje u starosti 90-150 dana tjelesne mase trupa 12-18 kg i žive vage 24-36 kg.



✉ Budačka 88, Gospić

✉ veterinarska.stanica@gs.t-com.hr

☎ 098 425 199

OPG Pezelj Anita



Matični sok od aronije



Čaj od aronije

OPG Pezelj je malo poljoprivredno gospodarstvo iz Gospića osnovano 2003 godine. Svoje napore i trud obitelj Pezelj je usmjerila na ekološki uzgoj crnoplodne, sibirske aronije, posebne biljke čija ljekovita svojstva su uistinu izvanredna. Aronija je izvor antioksidansa, djeluje antikancerogeno, sprječava bolesti srca i krvnih žila, regulira krvni tlak, štiti zdravlje urinarnog sustava, stimulira rad štitnjače, regulira razinu šećera u krvi...

Nasadi aronije su smješteni izvan grada, u netaknutoj prirodi gdje biljka može crpiti sve dobrobiti prirode kako bi mogla dati svoj maksimum. Također nasadi su ekološke proizvodnje, stoga je vrlo bitno napomenuti kako biljke nisu ničim tretirane i godišnje prolaze kontrole u više navrata.

Svoju proizvodnju usmjerili su na preradu 100% matičnog soka aronije koji se prvenstveno koristi u zdravstvene svrhe i kao dodatak prehrani. Sok se puni u staklene boce od 1 litre. Osim soka proizvodimo i čaj od ploda aronije koji se puni u rinfuzi od 100 g i 200 g.



Budačka 141, Gospić



www.aronia-velebit.com



aroniavelebit@gmail.com



099 825 2273



Aronia Velebit

OPG Rončević Ivana



Med od kadulje



Med od smilja

Obitelj Rončević peteročlana je obitelj koja se bavi pčelarstvom u malom primorskom mjestu Sveti Juraj. Posjeduju 40 pčelinjih zajednica koje sele na nekoliko lokacija tijekom godine. Prepoznatljivi su po tome što njeguju tradicionalno seleće pčelarstvo i čuvaju košnice "Baračevke". Na obližnji nenaseljeni otok Prvić na ispašu kadulje pčele sele ribarskim brodom. Nose ih pojedinačno na negostoljubiv, kameniti predio otoka. Pčele sele zbog toga što kraj ima izuzetnu bioraznolikost, a to im omogućava da na malom području od oko 30 km proizvedu do 5 sorti kvalitetnog meda. Posebnu pozornost posvećuju brizi za pčele; biraju tehnološke postupke koji ne narušavaju prirodni razvoj pčela, a približavajući ih raznolikoj ispaši, osiguravaju im optimalan i kontinuirani razvoj.

Svake godine sudjeluju na državnim i međunarodnim ocjenjivanjima u kvaliteti meda, gdje postižu zapažene rezultate. Najveći uspjeh ostvarili su na svjetskom ocjenjivanju kvalitete sortnih medova „Apimedica & Apiquality Forum 2010“ na kojem je njihov med od smilja proglašen najboljim na svijetu!

Proizvode:

- Sortni med od kadulje - najcjenjeniji hrvatski med, pomaže kod grlobolje, kašlja i vrućice
- Sortni med od smilja – aromatičan i mirisan, pomaže kod probavnih smetnji, najcjenjeniji je u prirodnoj kozmetici
- Sortni med od vrijeska – snažan diuretik i detoksikator, djeluje umirujuće
- Med crnogorične medljike „medun“ – izrazito bogat željezom i antioksidansima
- Livadski planinski med – bogat mineralima i vitaminima, koristi se kod kašlja, umiruje
- Propolis, cvjetni prah, medni ocat, medni sirupi, medenjaci, melemi za njegu kože



Ulica Kotlina 12, Sveti Juraj



ivanaroncevic@net.hr



099 342 0013



Pčelarstvo Rončević-Sveti Juraj

Udruga Gačanka



Lička kapa



Lička torba

Udruga Gačanka se od 2004. godine bavi izradom ličkih narodnih nošnji i držanjem radionica tradicijskih zanata. Programske aktivnosti udruge „Gačanka“ usmjerene su očuvanju i turističkoj valorizaciji raspoloživih kulturnih i prirodnih resursa; povećanju svijesti o važnosti povijesti, okoliša i kulturne baštine kod stanovnika i posjetitelja; očuvanju i revitalizaciji zaboravljenih obrta, znanja i vještina prerade vune i njihovoj turističkoj valorizaciji. Udruga „Gačanka“ vrlo je aktivna na planu očuvanja tradicijske i kulturno-povijesne baštine Like, organiziraju sakupljanje i otkup ovčje vune, izrađuju muške i ženske narodne nošnje, izrađuju i predstavljaju tradicijske proizvode od vune i lana na turističkim sajmovima i izložbama u Hrvatskoj i u inozemstvu, oživljavaju male radionice i pomažu pri pronalaženju starih alata za ručnu obradu vune članicama udruge kako bi radile u svojim kućama.

U bavljenju tradicijskim vještinama vezanim uz obradu vune stvorili su 4 male radionice te imaju stalni izložbeni postav i tradicijsku radionicu za preradu vune u Centru za tradicijske obrte u Otočcu i malu suvenirnicu. Jedan od rezultata je i etnografska zbirka originalnih tkanih torbi sakupljenih iz sela Ličkosenjske županije. Sudjelovanjem i provođenjem nekoliko projekata financiranih iz EU fonda članice udruge educirane su za mentorstva u provođenju programa izrade proizvoda.

Udruga Gačanka svojim dosadašnjim radom nadopunila je paletu suvenirnih proizvoda i time obogatila turističku ponudu kraja. Sudjelujući u projektu „Originalni suvenir“ u organizaciji HGKŽG-e Otočac udruga je osvojila Znak originalnosti za 5 proizvoda: Lička torba, Gačanska Crvena kapa, Preslica i vreteno, Kravata Gačanka, Lešćarske bjele coklje. Zbog brendiranja i postizanja veće vrijednosti, što i zaslužuju ovi proizvodi, te davanja na značaju tradicijskih vrijednosti Like, članice udruge htjele su da Lička kapa i Lička torba nose i oznaku Lika Quality. Lička kapa je prepoznatljiv predmet a udruga je ručno izrađuje na originalan način kao uporabni i suvenirni predmet. Lička torba izrađuje se u nekoliko varijanti na tradicionalan način tehnikom klićanja koja je karakteristična za ovaj kraj a time žele postići da upravo uzorci tehnike tkanja – klićanje – postane prepoznatljiv i na dizajnerskim torbama.

✉ A. Starčevića 3, Otočac
 ✉ gacanka1@gmail.com
 ☎ 091 522 0163
 📘 Udruga Gačanka



OPG Furlan Darko



Med drača



Lički med livada



Lički med medun



Med bagrem



Med kesten



Na OPG-u Furlan Darko poslove zajedno obavljaju Darko i supruga Marijana od 2005. godine. OPG se bavi pčelarstvom, po sustavu selećeg pčelarstva jer se tim načinom mogu dobiti različite vrste meda te veći prinosi. Aktivno se pčelari s oko 100 pčelinjih zajednica.

Sjedište OPG-a je u Korenici a prostor u kojem rade u Otočcu, gdje se nalazi obiteljska kuća obitelji Furlan. U tom se objektu nalazi dio registriran u Upravi za veterinarstvo koji služi za obradu, punjenje i skladištenje meda i opremljen je prema potrebnim standardima. Tu je također i suvremeno opremljena punionica meda čije je opremanje sufinancirano iz sredstava Europske unije.

Od pčelinjih proizvoda proizvode se različite vrste meda (cvjetni, livadni, mediljkovac, vrijesak, bagrem, kesten, drača) te kremasti med, propolis i pelud.

Med uglavnom prodaju na kućnom pragu, a ponekad i na lokalnoj tržnici i na manifestacijama na području destinacije i nekoliko puta je nagrađivan na nacionalnoj razini. Med obitelji Furlan prepoznatljiv je po liniji proizvoda Ličko kolo gdje smo proizvod s područja Like i tradicijska baština. Na etiketama su ilustrirane pčele obučene u narodnu nošnju i povezane u Ličko kolo.

✉ Brinjska 4, Korenica
 ✉ darkofurlan7@gmail.com
 ☎ 099 482 3003
 📘 OPG Furlan



Vegium d.o.o.



Mlijeko



Kiselo mlijeko



Basa



Skuta



Vegium d.o.o. za gospodarenje nekretninama i turistička agencija je poduzeće koje osim komunalne, kao osnovne djelatnosti, sve intenzivnije razvija turističku, ugostiteljsku i poljoprivrednu djelatnost, kako u svom priobalnom tako i u planskom području. Povezujući sve tri gore navedene djelatnosti pokušavaju ostvariti razvoj poduzeća na način da razvijaju turizam na bogatoj gastro ponudi s naglaskom na uzgoj i uvrštavanje u ponudu domaćih proizvoda i prerađevina, kao i jela čije su namirnice uzgojene na njihovom poljoprivrednom gospodarstvu.

Gledajući u tom smjeru, 2016. godine registrirali su unutar poduzeća Poljoprivredno poduzeće Vegium te trenutno posjeduju 10 mliječnih krava, 11 konja za rekreativno jahanje i vožnju kočijom te 80 muznih koza. U svoju ponudu od 2016. godine uvrstili su domaće svježe kravlje i kozje mlijeko te mliječne proizvode kiselo mlijeko, basu, skutu, škripavac, poutvrđi i tvrdi sir koje sami proizvode na svom poljoprivrednom gospodarstvu. Trenutno su u izgradnji mini sirane što će proširiti ponudu i produktivnost u budućem razvoju. Također u počecima su uzgoja žitarica i povrća na ograncima na Baškim Oštarijama, što za njih predstavlja slobodu pri stvaranju gastro ponude u njihovim ugostiteljskim objektima.



Obala V. Nazora 7, Karlobag



www.rekreativnicentar.eu



rc.baskeostarije@gmail.com



099 255 5691



Turistička agencija Vegium

