



„Dim pamti ono što ruke znaju.“

EDIN BABIĆ BH DELIKATESE · VISOKO, BOSNA I HERCEGOVINA

KVALITET · TRADICIJA · ODGOVORNOST

EST. 1951 · VISOKO, BIH

BABIC

SUHOMESNATI PROIZVODI



EST. 1951 · VISOKO

NAŠA PRIČA

Jedna porodica, jedan zanat

Proizvodnja koja je izrasla iz porodične kuhinje.

Pod imenom BH Delikatese, Edin Babić nastavlja porodičnu proizvodnju suhomesnatih proizvoda — danas u vlastitom, savremeno opremljenom pogonu. Recept i pažnja ostali su isti: odabir mesa, soljenje, dimljenje, zrenje i rezanje, a svaki komad i dalje prolazi kroz ruke porodice prije nego stigne na sto.

EDIN BABIĆ BH DELIKATESE · VISOKO



EST. 1951 · VISOKO



EST. 1951 · VISOKO

ZA STOLOM

Trenutak koji se dijeli

Daska, društvo i dobar zalogaj.

Tanko narezana pečenica i sudžuka, komad sira i domaći hljeb — okus koji okuplja porodicu i goste oko istog stola. Tradicija koja se ne žuri ni za stolom.

Edin Babić

Ruka koja poznaje svaki komad.

Edin je zanat naučio uz oca, a danas svaki komad prolazi kroz njegove ruke — meso bira sam, soli po osjećaju i dimi nad bukovinom. Ne vjeruje prečicama: vjeruje vremenu, mirisu i dodiru.

„Kvalitet se ne ubrzava.“

VISOKO, BIH

Strpljenje i dim

Sve počinje izborom mesa.

Sve počinje izborom kvalitetnog goveđeg mesa. Komadi se sole, hladno dime nad bukovim drvetom i zatim zriju sedmicama u kontrolisanim uslovima sušare. Tek kada razviju svoju boju, miris i čvrstinu, spremni su za sto. Ništa se ne ubrzava — vrijeme i strpljenje rade ostalo.



01 Kvalitet

Birano goveđe meso, čvrsto i mramorirano.

02 Tradicija

Recept i ruka koji se ne mijenjaju decenijama.

03 Odgovornost

Transparentan lanac, od reza do dima.

NAŠA OBEĆANJA

Tri stuba

Sve što radimo počiva na tri riječi.

EST. 1951 · VISOKO



Od ruke do dima

Ništa se ne ubrzava.

Goveđe meso, so i bukov dim — tri sastojka i osamdeset godina strpljenja. Svaki komad nosi ruku porodice i vrijeme koje se ne može požuriti.



EDIN BABIĆ

„Recept koji se zna napamet, a nikad se ne zapisuje.“

EST. 1951 · VISOKO



S BIJELIM LUKOM

Sudžuka

Sušena goveđa kobasica u kojoj glavnu riječ vodi bijeli luk. Čvrsta i mirisna, pravljena po receptu koji se ne mijenja.

01 Odabir

Samo pažljivo birani goveđi rezovi dolaze na naš sto.

02 Dim

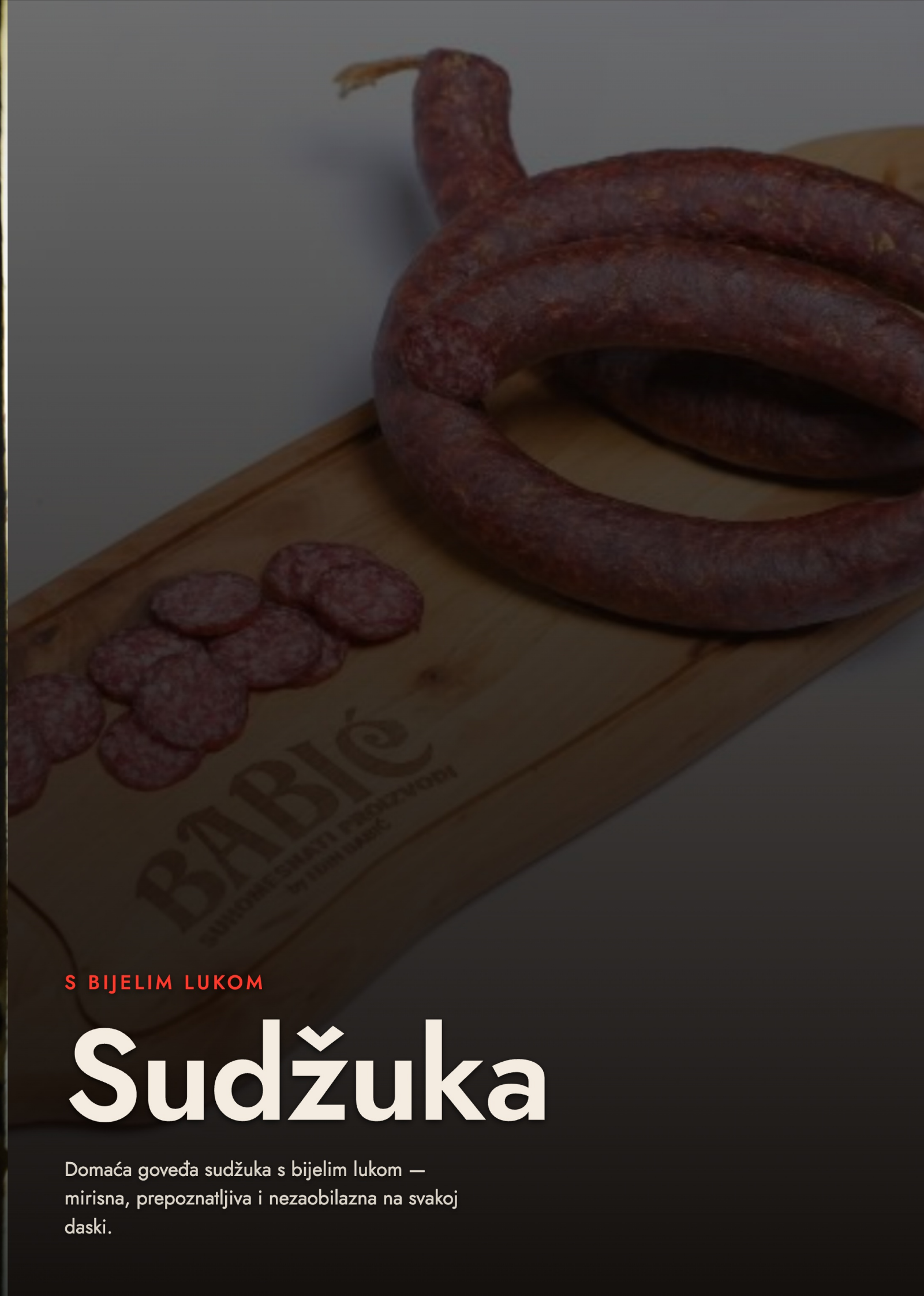
Topli miris bukovog dima koji se upija danima.

03 Sušenje

Mir sušare i sedmice tihog zrenja.

04 Odmaranje

Strpljenje koje se osjeti u svakom zalogaju.



S BIJELIM LUKOM

Sudžuka

Domaća goveđa sudžuka s bijelim lukom —
mirisna, prepoznatljiva i nezaobilazna na svakoj
daski.



PUŠNICA

Dani dima, sedmice strpljenja

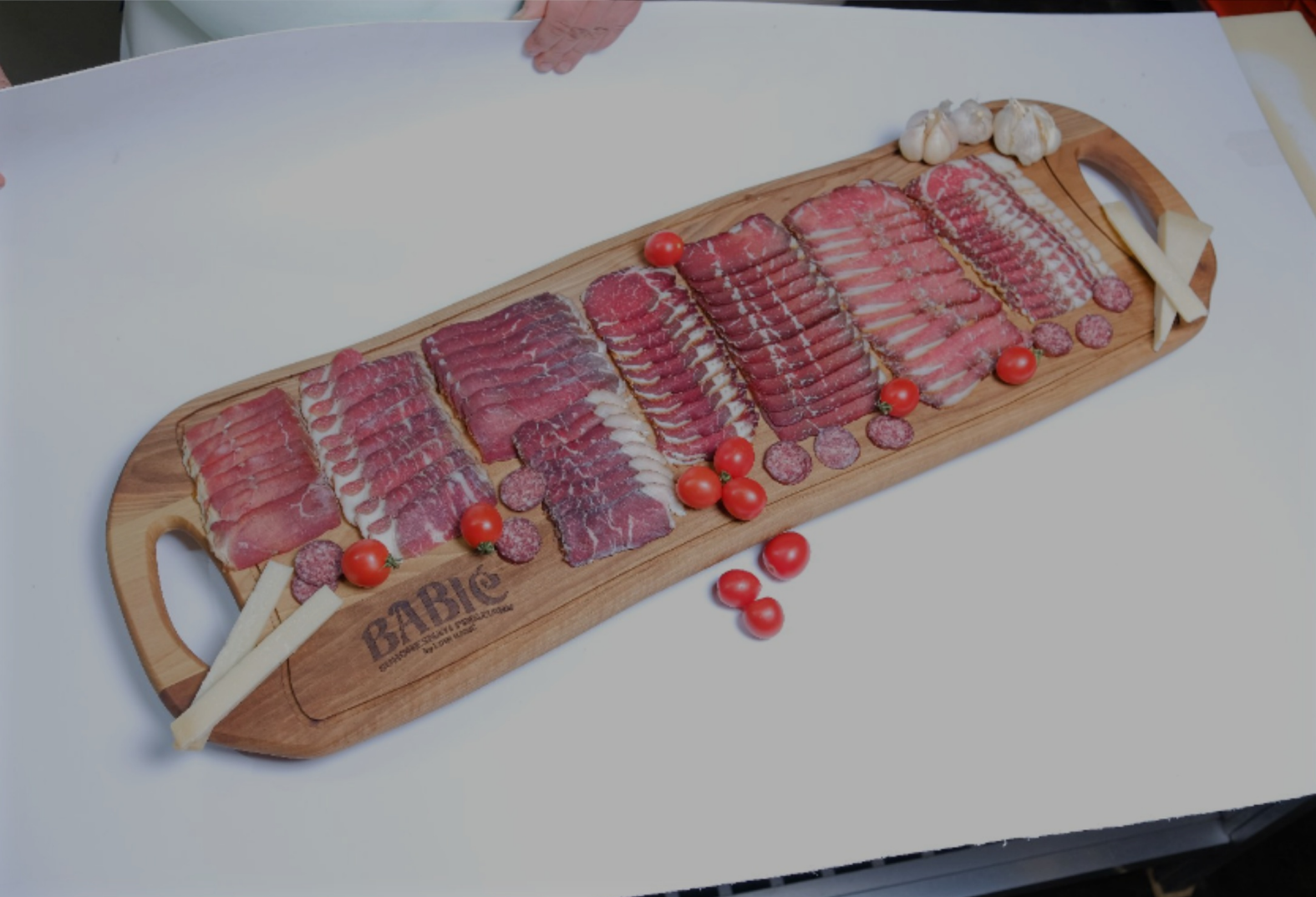
U mraku pušnice vatra tinja danima, a meso polako prima svoj miris, boju i dušu.



EDIN BABIĆ

„Govede meso, so i bukov dim. Ostalo je strpljenje.“

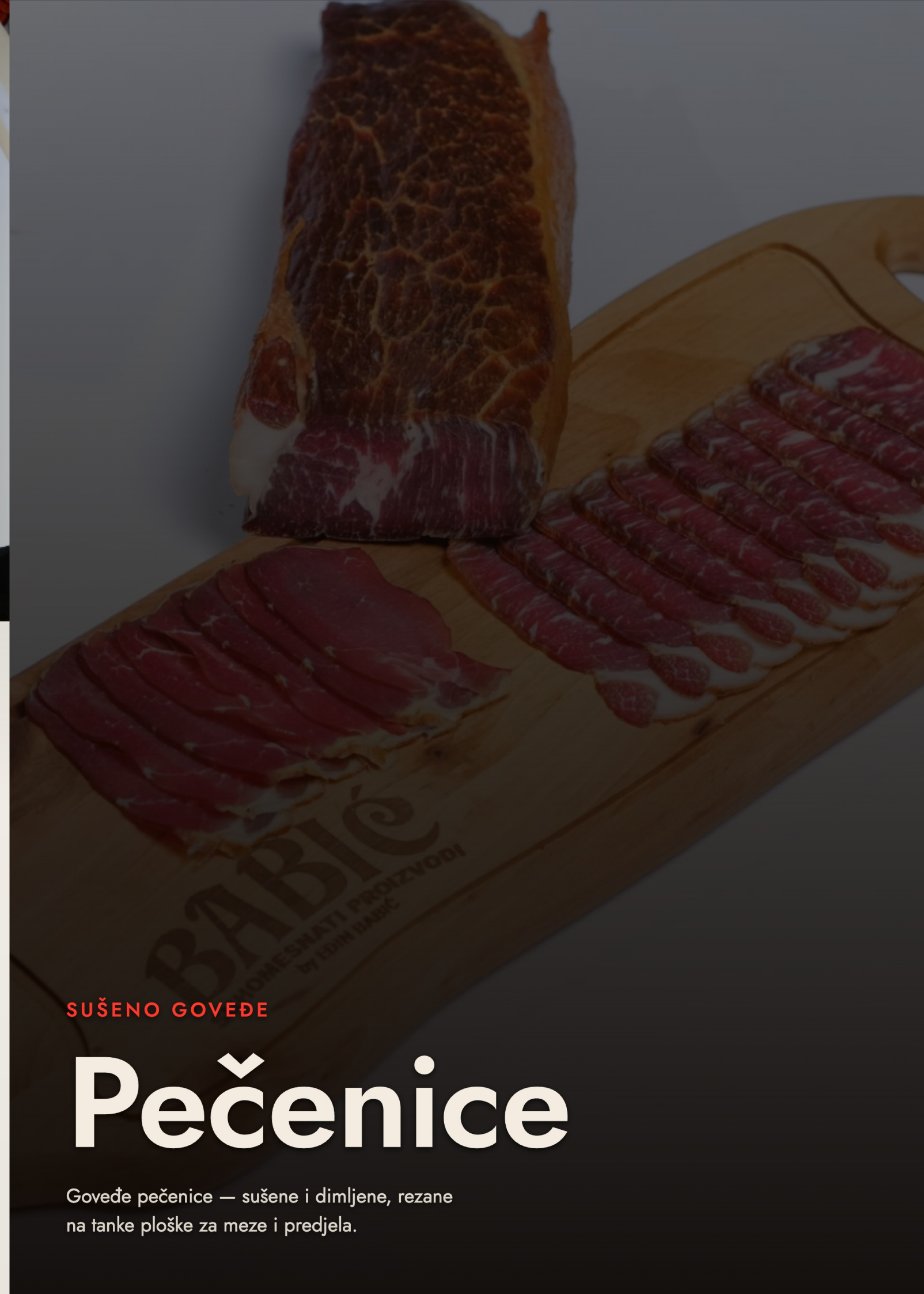
EST. 1951 · VISOKO



ZA GOSTE I MEZU

Visočka pečenica — Plata

Naša plata na jednom mjestu — pečenice, sudžuka i sir, narezani i složeni za sto pun gostiju.
Sve što kuća Babić nudi, spremno za dijeljenje.



SUŠENO GOVEĐE

Pečenice

Goveđe pečenice — sušene i dimljene, rezane
na tanke ploške za meze i predjela.



ROASTBEEF · SUHO ZRENJE

Pečenica · Ramstek

Krunski rez kuće. Cijeli mišić, sušen i dimljen, rezan na tanke ploške koje se tope — duboka aroma dima i dugog zrenja.

EDIN BABIĆ

„Vrijeme je jedini začin koji se ne vidi.“

EST. 1951 · VISOKO



KLASA II

Ruža • II klasa

Bogatiji, mramoraniji rez s nešto više masnoće koja nosi okus. Punijeg karaktera, za one koji vole izraženiji zalogaj.



FILE • NAJFINIJI REZ

Pečenica • Biftek

Najmekši dio, sušen pažljivo da zadrži svilenkastu teksturu i bogato mramoriranje. Suzdržan dim, čista aroma mesa.



REBRENI REZ

Zarebnica

Bogat, mramoriran rez s rebrenog dijela. Punija aroma i karakter za one koji vole izraženiji ukus.



KLASA I

Ruža • I klasa

Klasičan rez prve klase — čist, nemasan i pouzdan. Sušen po istom receptu generacijama, uravnoteženog okusa za svakodnevnu trpezu.