LK DISTRIBUTION

KATALOG PROIZVODA · NOVEMBAR 2026.

Sir sa *Osogova*

Ovčiji, kravlji i kozji beli sir, kačkavalj i urda iz mlekare Osogovo Milk. Hladnjača u Leskovcu, isporuka po jugu Srbije i u Beograd.



060 144 0492

Poziv, Viber i WhatsApp · cene na upit

Beli sirevi

Iz salamure, u vakuumu ili u kanticama. Masnoća je navedena u suvoj materiji, kako stoji u katalogu proizvođača.



Ovčiji sir

Bogat i prepoznatljiv ukus

Pakovanje: Vakuum i kantice od 400 g, 800 g, 4 kg i 8 kg

Mast: najmanje 48% u suvoj materiji

Čuvanje: 2 do 8 °C



Kravlji sir u vakuumu

Kremast, za užinu i kuvanje

Pakovanje: Vakuum

Mast: najmanje 45% u suvoj materiji

Čuvanje: 2 do 8 °C

P

FOTOGRAFIJA USKORO

Kravlji sir Ponikva

Idealan za rendanje, pogodan i za grill

Pakovanje: Kantice od 4 i 8 kg

Mast: najmanje 45% u suvoj materiji

Čuvanje: 2 do 8 °C



Kravlji sir u kantici

Kremast, za užinu i kuvanje

Pakovanje: Kantice od 400 g, 800 g, 4 kg i 8 kg

Mast: najmanje 45% u suvoj materiji

Čuvanje: 2 do 8 °C



Kozji sir

Kremast, za užinu i kuvanje

Pakovanje: Vakuum i kantice od 400 g, 800 g, 4 kg i 8 kg

Mast: najmanje 45% u suvoj materiji

Čuvanje: 2 do 8 °C



Bieno sirenje

Tepani sir, zreo i žućkast. Tvrd i slan, za uz čašicu

Pakovanje: Vakuum i kantice od 400 g, 800 g, 4 kg i 8 kg

Mast: najmanje 48% u suvoj materiji

Čuvanje: 2 do 8 °C



Ovčiji sir Exclusive

Duže zreo, za serviranje

Pakovanje: Vakuum i kantice od 400 g, 800 g, 4 kg i 8 kg

Čuvanje: 2 do 8 °C

Kačkavalj

Mešani kačkavalj se pravi od kravljeg i ovčijeg mleka. Kravlje mu daje blagost, ovčije ukus koji ostane posle zalogaja. Kod Pikanta i Mediterana začin je i u kori, pa se na tanjiru prepoznaju odmah. Pita je idealna za delikatese i sečenje.



Mešani kačkavalj Mediterano

Sa bosiljkom i origanom

Pakovanje: Vakuum parče od 300 do 400 g, pita i krug od 3 kg

Mast: najmanje 45% u suvoj materiji

Čuvanje: 2 do 8 °C



Mešani kačkavalj Pikant

Ljut od prave paprike: bukovec i crvena paprika

Pakovanje: Vakuum parče od 300 do 400 g, pita i krug od 3 kg

Mast: najmanje 45% u suvoj materiji

Čuvanje: 2 do 8 °C



Ovčiji kačkavalj Exclusive

Samo prolećno ovčije mleko, april i maj

Pakovanje: Vakuum parče od 300 do 400 g, pita i krug od 3 kg

Mast: najmanje 55% u suvoj materiji

Čuvanje: 2 do 8 °C



OVČIJI KAČKAVALJ EXCLUSIVE

Pravi se samo u *aprilu i maju*

Tada je paša na Osogovu najčistija, i mlekara ga pravi samo tada. Kolut posle zri više od četiri meseca. Na etiketi piše: prvoklasno osogovsko ovčije mleko.

Urda, pavlaka, puter i namazi

Urda se pravi od surutke koja ostane posle sira, slično rikoti. Kremasta, blaga, za pogaču, pitu ili sama sa paprikom.



Kravlja urda

Po porudžbini

Pakovanje: 700 g i 1 kg

Mast: najmanje 30% u suvoj materiji

Čuvanje: 2 do 8 °C



Urda sa paprikom

Po porudžbini

Pakovanje: 1 kg

Mast: najmanje 25% u suvoj materiji

Čuvanje: 2 do 8 °C



Kisela pavlaka

Za jela, salate i sosove

Pakovanje: 180 g i 1 kg

Mast: 12% mlečne masti (na etiketi)

Čuvanje: 2 do 8 °C



Puter

Za kuvanje i tost, a kad kore za pitu upiju puter, dobiju šmek

Pakovanje: Čašice od 180 g i pakovanje od 500 g

Mast: 94,8% u suvoj materiji

Čuvanje: do 4 °C



Topljeni sir

Zapecite ga preko kačkavalja

Pakovanje: Čašice od 140 g, kantice od 1 i 10 kg

Mast: najmanje 55 g na 100 g

Čuvanje: 2 do 8 °C



Mlečni namaz

Od urde i putera, za hleb i krekere

Pakovanje: 140 g i 1 kg

Mast: 60 g na 100 g

Čuvanje: 2 do 8 °C

P

FOTOGRAFIJA USKORO

Paprike u pavlaci

Po porudžbini

Kako poručujete

Porudžbina	Pozovite 060 144 0492 ili pišite na Viber ili WhatsApp na isti broj. Recite nam šta vam treba i u kojoj količini.
Cene	Cene dogovaramo direktno sa svakim kupcem, pa ih ne stavljamo na sajt. Pozovite za ponudu.
Minimalna porudžbina	Da. Minimalna porudžbina zavisi od udaljenosti, zbog troškova dostave i distribucije, i dogovaramo je sa svakim kupcem posebno.
Isporuka	Za Leskovac i okolinu po dogovoru. U Beograd isporučujemo dva puta nedeljno, utorkom i petkom. Pretežno na jugu Srbije i u Beogradu.
Plaćanje	Po dogovoru, najčešće na račun. Uz robu dobijate otpremnicu koju potpisujete pri preuzimanju, a faktura stiže preko SEF-a (sistem e-faktura). Ako niste u SEF-u, izdajemo fakturu na papiru. Može i gotovinom, uz fiskalni račun na koji po želji dodajemo vaš PIB.
Rok trajanja i čuvanje	Sirevi i kačkavalj imaju rok trajanja godinu dana. Topljeni sir i puter imaju kraći rok, a tačan datum piše na pakovanju. Sirevi, kačkavalj, urda, pavlaka i namazi na 2 do 8 °C, a puter do 4 °C, kako piše u katalogu proizvođača. Kod nas roba stoji u hladnjači.
Po porudžbini	Da. Sve iz kataloga Osogovski uvozimo i po porudžbini.

060 144 0492

Poziv, Viber i WhatsApp

Instagram: @lk_distribution_le

Luka Kocić PR Trgovina na veliko mlečnim proizvodima LK distribution Leskovac · Gradska 1, Bratmilovce, 16000 Leskovac · PIB 115426782 · MB 68357756