



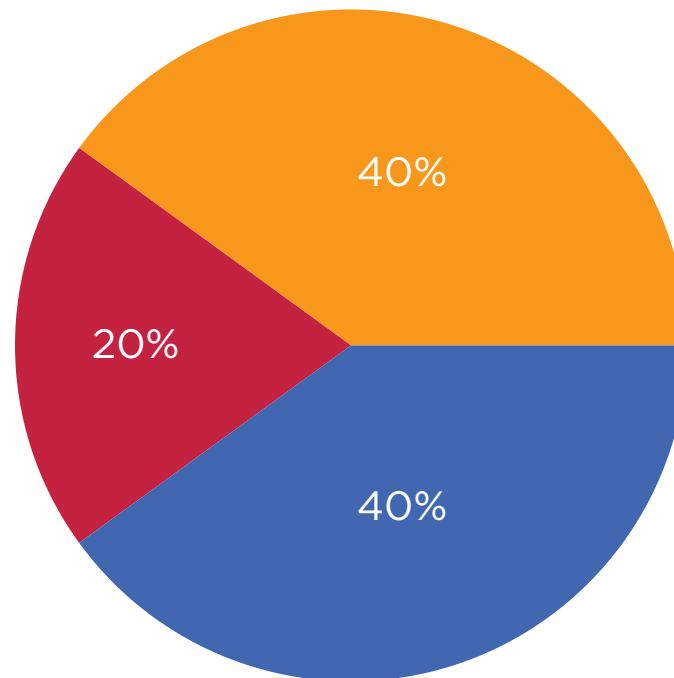
20



ISPITANIKA

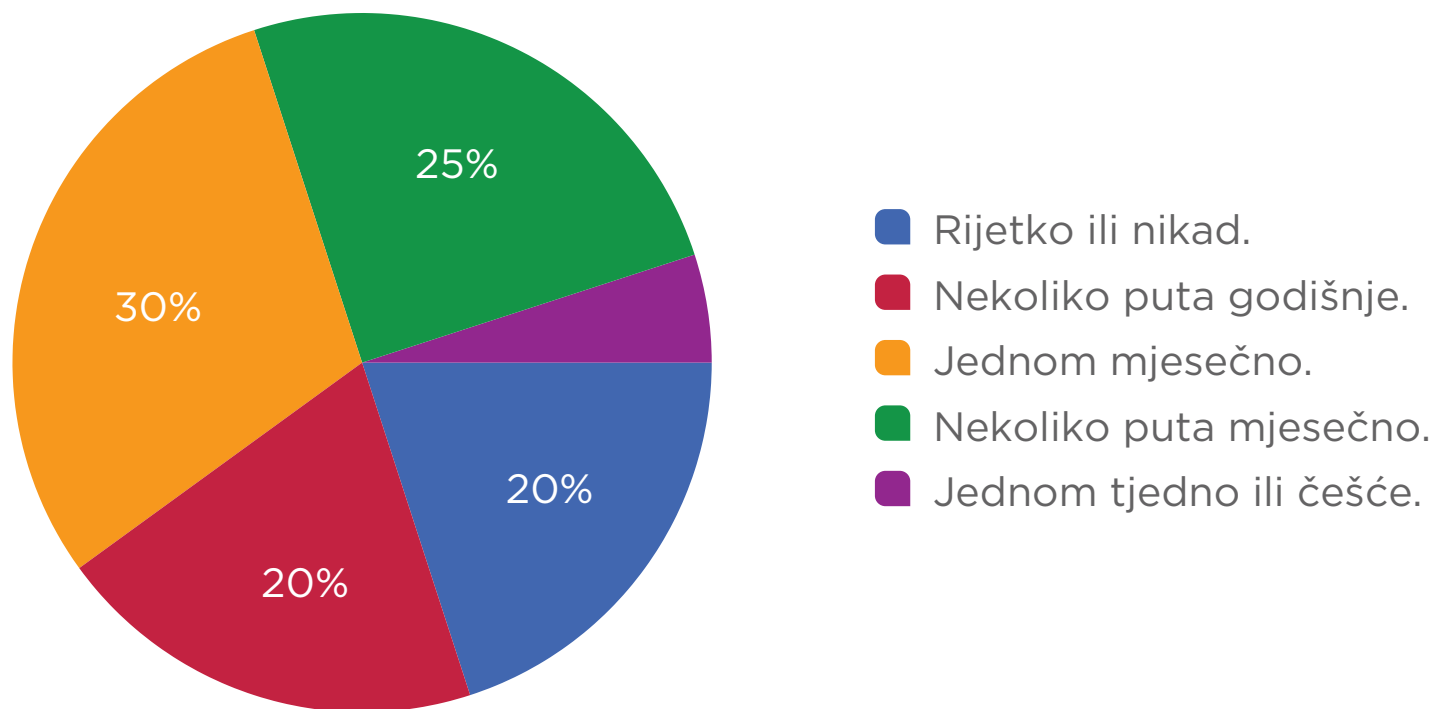


1. Jeste li već ranije čuli za KARLA svježu tjesteninu?



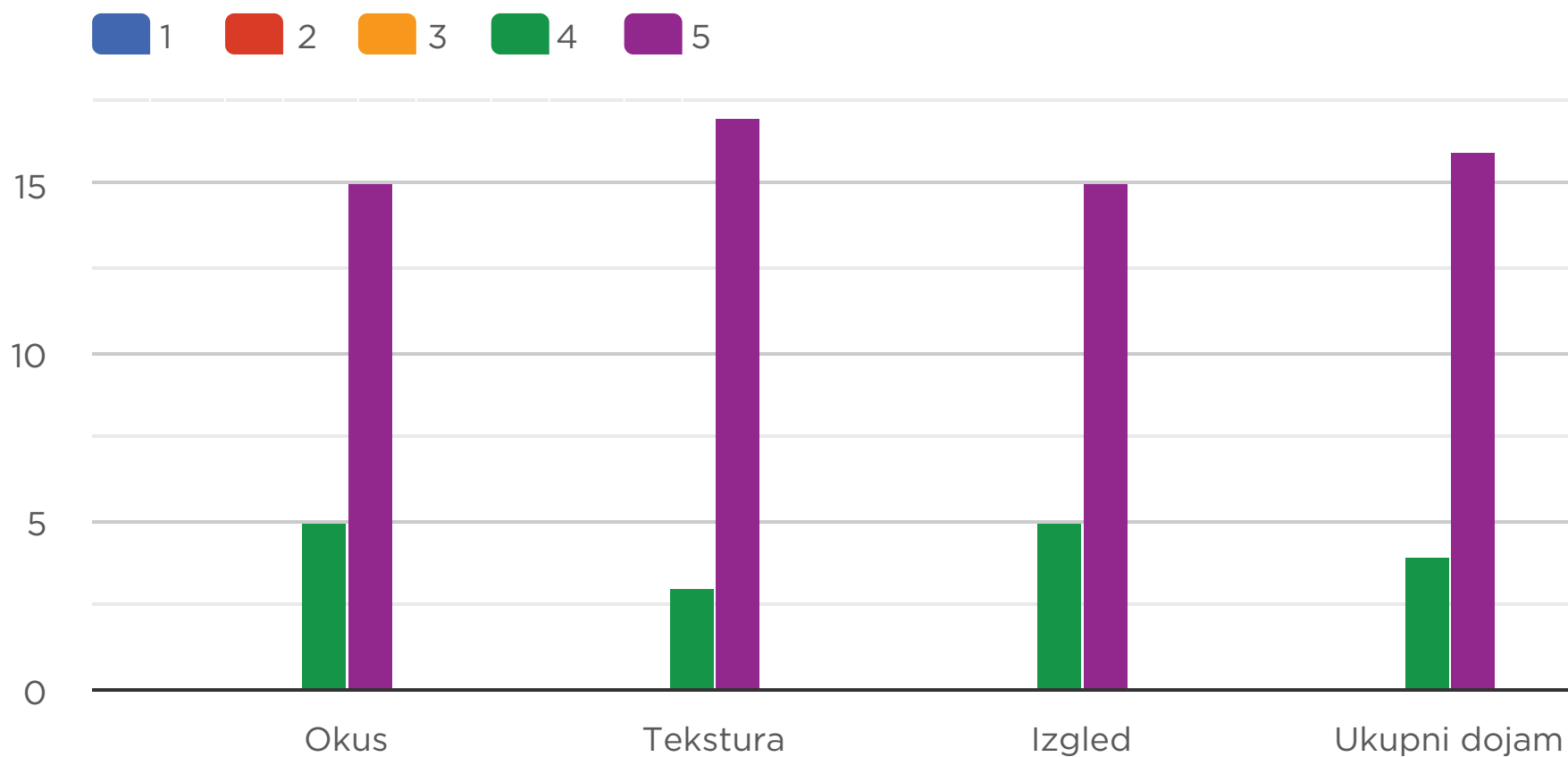
- Da, i već sam je isprobala.
- Da, ali je dosad nisam isprobala.
- Ne.

2. Koliko često inače jedete svježu tjesteninu?



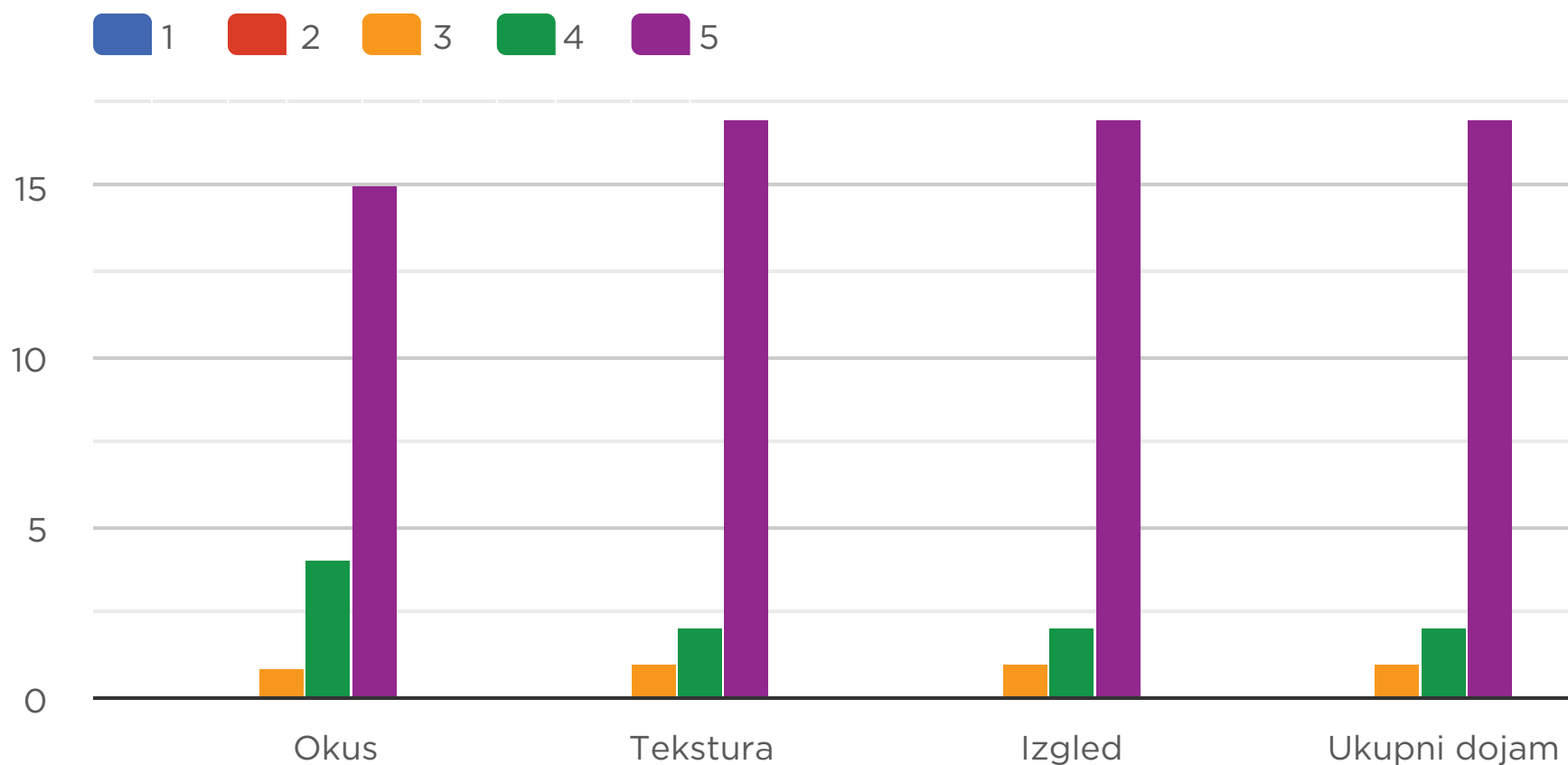
3. Kako biste ocijenili sljedeće karakteristike KARLA školjčica?

Ocijenite svaku karakteristiku na skali od 1 do 5, gdje 1 znači "uopće mi se nije svidjelo", a 5 "iznimno mi se svidjelo".

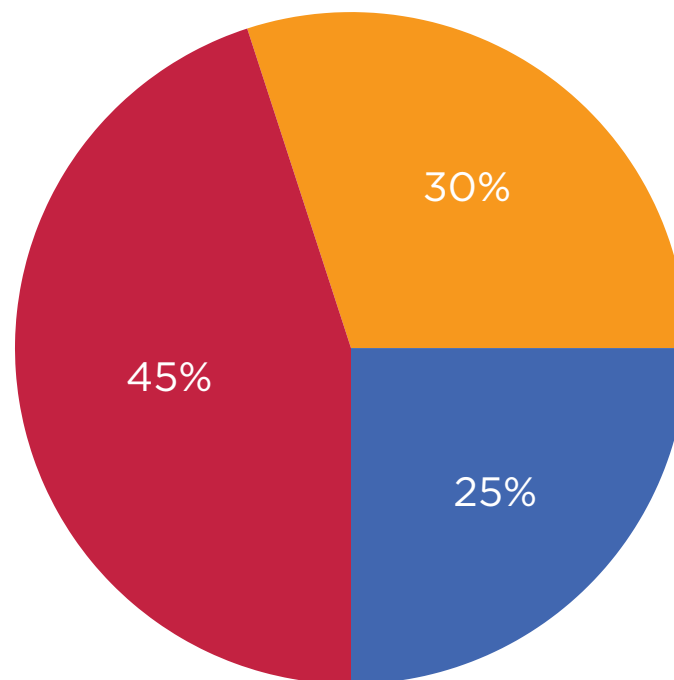


4. Kako biste ocijenili sljedeće karakteristike KARLA pljukance?

Ocijenite svaku karakteristiku na skali od 1 do 5, gdje 1 znači "uopće mi se nije svidjelo", a 5 "iznimno mi se svidjelo".



5. Koji Vam se oblik tjestenine više svidio?



- KARLA školjkice
- KARLA pljukanci
- Oba podjednako

6. Uz koje umake ste isprobali KARLA školjkice i KARLA pljukance?

Umak sa sirom, pesto.

Školjkice uz piletinu i gljive s vrhnjem, a pljukance s kozicama u umaku od rajčica.

Bolognese za školjkice i tuna u umaku od rajčice i kapara za pljukance.

Pesto, umak od sira.

Školjkice uz gulaš, a za pljukance sam napravila saft od paradajza i vina.

Gorgonzola umak, prilog uz gulaš od junetine.

Bolonjez. - 3 odgovora

Bolonjez, piletina i tikvice u vrhnju, gulaš.

KARLA školjkice - kremasti umak s tikvicama i piletinom. KARLA pljukanci - curry umak također s piletinom.

Piletina u umaku od vrhnja.

Bolonjez, sa svježim sirom pa zapečeno, svinjetina u bijelom umaku.

Školjkice sam jela uz pašticađu, a pljukance sam jela uz bijeli umak s vrganjima i crnim trubama.

U dosta kombinacija: tuna na crveno, kozice na bijelo, gulaš od lignji, s pancetom i gljivama, s pestom.

Gulaš od lignji, bolonjez, ricotta sa špinatom i suhim rajčicama, svinjetina na karameliziranom luku.

Gljive sa češnjakom i parmezanom, pomiješala sam obje tjestenine da probam odjednom.

Domaću šalšu uz školjkice, tartufatu uz pljukance.

KARLA školjkice sam jela s pestom, rajčicama i mozzarellom, a KARLA pljukance s umakom od gljiva, vrhnja i vina.

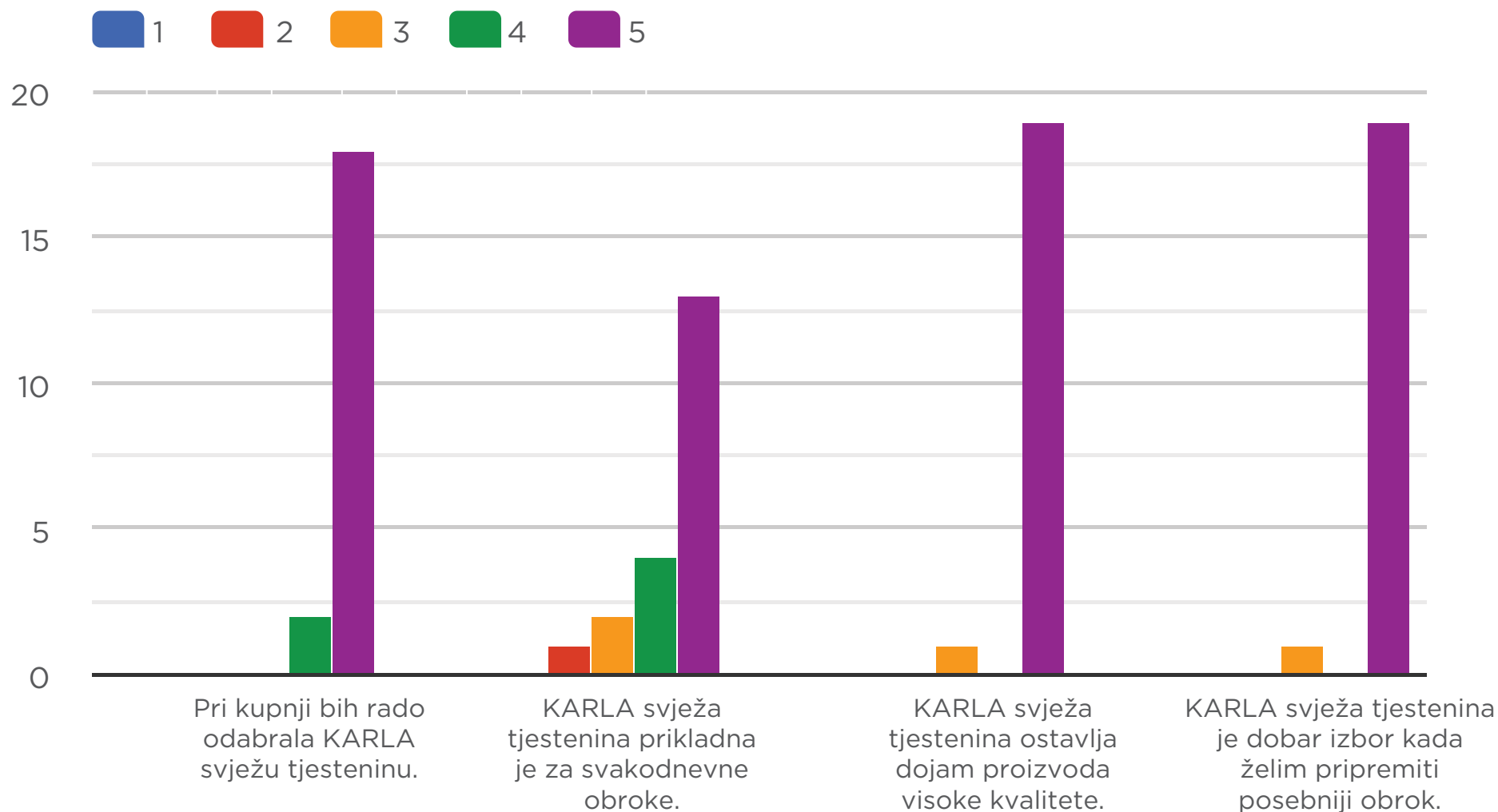
KARLA školjkice sam probala uz bogati umak od divljači, dugo kuhan, aromatičan i uz malo crnog vina.

Školjkice su odlične jer lijepo upiju taj jaki, puni umak.

KARLA pljukanci sam probala uz umak od pomidora, češnjaka, maslinovog ulja i svježeg peršina, bez puno kompliciranja.

7. U kojoj se mjeri slažete sa sljedećim tvrdnjama?

Ocijenite svaku tvrdnju na skali od 1 do 5, gdje 1 znači "uopće se ne slažem", a 5 "u potpunosti se slažem".



8. U odnosu na suhu tjesteninu, u kojim biste situacijama radije odabrali KARLA svježú tjesteninu?

Ima mi bogatiji okus i nekako cijelo jelo podigne na višu razinu.

Kada mi dolaze gosti.

Uvijek.

U svim.

Kada imam neki posebni umak koji zahtijeva i malo bolju tjesteninu.

Kada radim neki finiji saftić.

Isto uz umak.

Kod kremastijih i masnijih umaka.

Kad mi brzo treba ukusna tjestenina.

Kad zovem goste na obrok.

Za svakodnevno kuhanje.

Kad želim nešto malo finije pojesti, a ipak brzo.

Kada kuham za druge.

U situacijama kada mi dolazi obitelj pa im želim dati nešto kvalitetnije i posebnije za jesti.

Bilo kada, više volim svježú tjesteninu. Suhu više imam doma za svaki slučaj.

U svim situacijama. I dalje ću koristiti i običnu tjesteninu jer je zgodnija za imati je u zalihama doma, ali tek sad sam otkrila koliko je finija svježá tjestenina i mislim da ću je jesti baš često jer obožavam tjesteninu i to mi je najlakše za kuhanje.

Odabrala bih KARLA svježú tjesteninu kad želim malo finiji obrok, to mi je nekako više premium od obične tjestenine. Iako, prije sam uvijek mislila da svježá tjestenina nije praktična jer mora stajati u hladnjaku i brzo se potrošiti, ali kolegica mi je rekla da višak mogu zamrznuti i to mi je super savjet.

Suha tjestenina je praktična za svaki dan, ali kad se kuha s guštom i za posebnu priliku, svježá ipak ima ono nešto.

Možda bih nekad kupila pljukance, ali više kao zamjenu za njoke, nego za suhu tjesteninu.

Najviše kad kuham neki baš jednostavni umak, recimo šalšu, uz to mi bolje ide svježá tjestenina jer nije skroz "basic".

9. Što Vam se posebno svidjelo kod KARLA svježe tjestenine?

Okus joj je nekako bogatiji i puniji.

Umak puno bolje obavije tjesteninu i zajedno daje bolji okus.

Oba oblika su mi bila super, ali još nisam probala ni jednu tjesteninu u koju se umak tako dobro uvukao kao u školjkice.

Okus i tekstura.

Ne znam što bih rekla osim jako mi je fina.

Tekstura, okus i što se ne raskuha. Oduševljena sam.

Tekstura i lijepo se umak “zalijepi” za tjesteninu.

Brzo kuhanje.

Dobra je.

Okus i dojam domaće tjestenine.

Okus tjestenine.

Okus.

Top mi je što mogu pripremiti nešto što izgleda i ima okus kao da je iz restorana.

Puno je bolja od suhe tjestenine, baš kao domaća

Dobra je tjestenina.

Posebno mi se sviđa što podsjeća na onu pravu domaću tjesteninu kakvu smo nekad radili kod kuće.

Jako je ukusna, baš mi se svidjela. Nikad prije nisam kupovala svježju tjesteninu (osim ponekad torteline, ali oni su punjeni) i oduševljena sam. Obožavam inače njoke, a svježja tjestenina mi je kao nešto između njoka i obične tjestenine.

Baš imam dojam da je kvalitetna. Ne treba opsesivno paziti na vrijeme kuhanja jer nije da će se raskuhati ako bude u vodi par minuta duže, lijepo se i oblik i tekstura očuvaju.

Baš su mi lijepi oblici. Dosta su kompaktni pa imam dojam da mi za obrok treba manje tjestenine nego inače. I jako je ukusna.

10. Postoji li nešto što Vam se nije svidjelo kod KARLA svježe tjestenine?

Ne, sve mi se svidjelo. -15 odgovora

Malo mi je preskupo za stalno, ali za povremeno je ok.

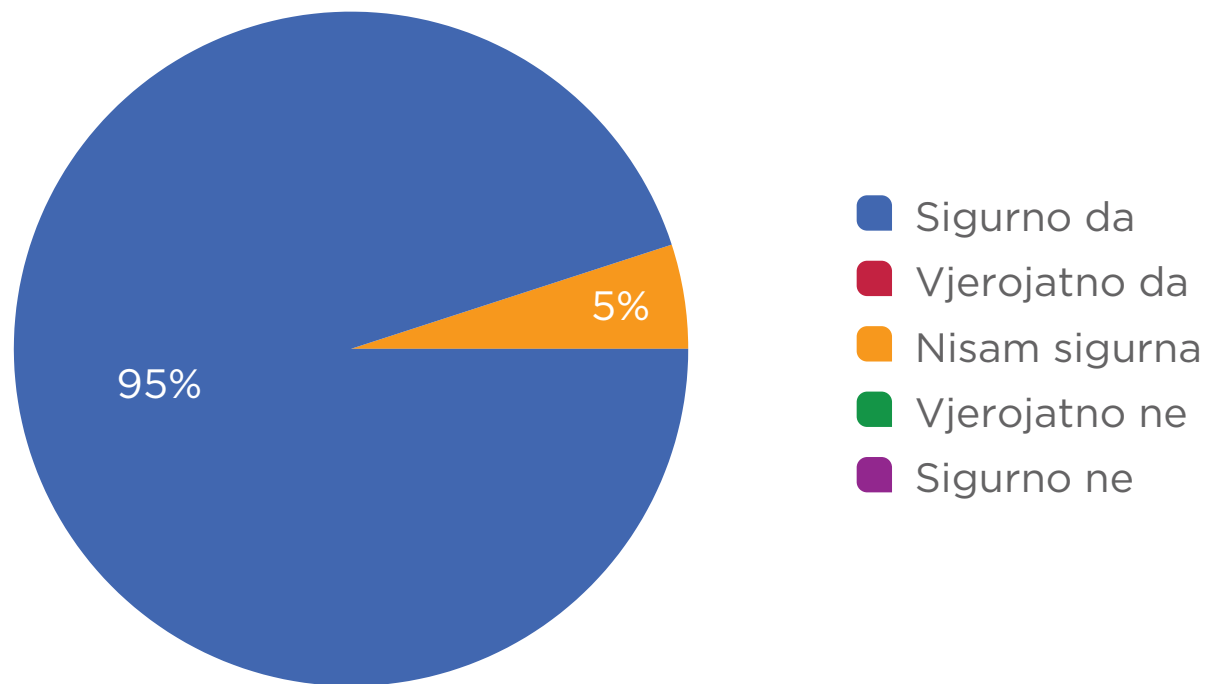
Nije klasična svježa tjestenina s jajima.

Sve mi se svidjelo.

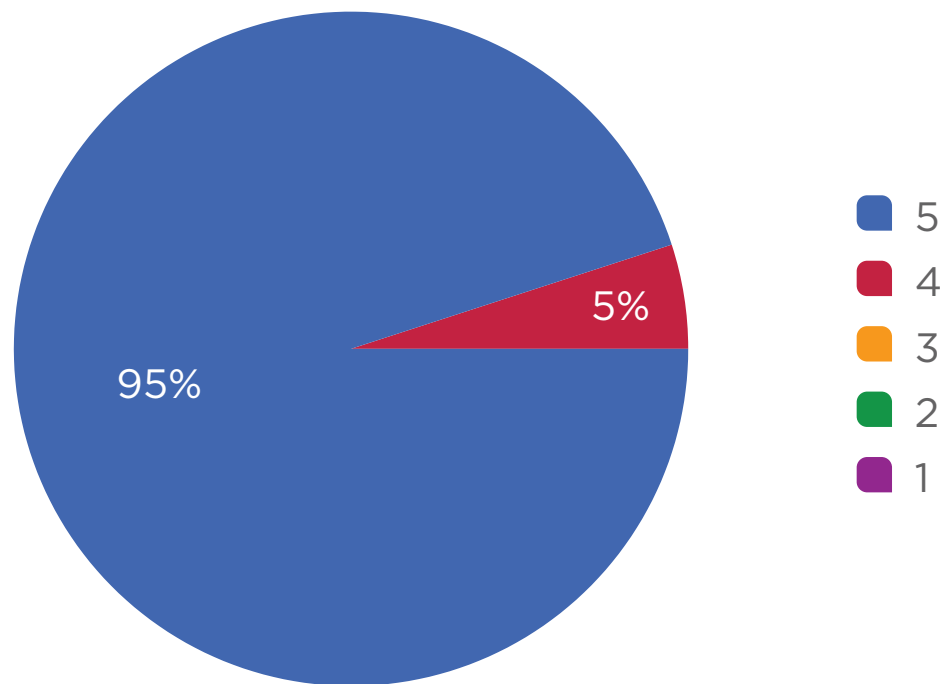
Vrijeme kuhanja.

Predugo se kuha i pakiranje je premalo za obitelj.

11. Biste li preporučili KARLA svježu tjesteninu prijateljima ili obitelji?



12. Koja je ukupna ocjena koju biste dali za KARLA svježu tjesteninu?



13. Za kraj, molimo opišite svoje iskustvo s KARLA svježom tjesteninom u nekoliko rečenica.

Iznenadila me je razlika između svježe i suhe tjestenine, uobičajeno uzmam samo svježe njoke.

Puno je ukusnija od suhe tjestenine, kupit ću svakako.

Jako dobra.

Ukusna i preporučila bih svima.

Super je, nije skupa koliko sam vidjela, fina, malo duže treba da se skuha, ali fine stvari vrijedi čekati.

KARLA tjestenina mi se svidjela zbog čvrste teksture i toga što dobro upija umak.

Odlična. Jako fino i brzo se kuha. Svaka preporuka.

Ukusna i jednostavna za pripremu.

Hvala vam na mogućnosti da ju isprobam, baš ste me iznenadili. Kupila sam ju ponovno.

Karla svježa tjestenina nije samo tjestenina uz umak, nego namirnica koja nosi cijelo jelo i daje mu wow efekt. Glavna razlika za je mene što svježa tjestenina nije samo prilog, nego je zvijezda tanjura.

Cijeli obrok je nekako ukusniji i posebniji uz KARLA svježu tjesteninu. Najviše mi paše uz kremaste umake jer baš dođe do izražaja bogatiji okus. Definitivno bih ponovno koristila jer je razlika u odnosu na običnu suhu tjesteninu stvarno primjetna.

Nisam nikad prije probala tu tjesteninu. Nakon pripreme, oduševila sam se jer sam imala osjećaj da je oplemenila oba jela koja sam pripremala. Dalje, pljukance sam slučajno duže kuhala nego što piše u uputi i nisu se raskuhali. Sigurno ću je kupiti.

Iznenadila sam se okusom.

Sve mi se svidjelo, od pakiranja, preko oblika, sve do okusa. Baš imam dojam da je kvalitetna tjestenina i jako mi se sviđa što nema aditiva.

Kada sam je prvi put probala, radila sam prvi ručak nakon što smo se uselili muž i ja u novu kuću, došla je cijela obitelj, i moja i njegova, i ja sam ispala top kuharica jer su neki mislili da sam sama radila tjesteninu.

Ovo mi je bio moj prvi susret sa svježom tjesteninom koja nije punjena i apsolutno sam oduševljena. Ne znam kakve su druge svježe tjestenine, ali ova je tako ukusna, lijepo izgleda, tekstura je odlična. Divno iskustvo!

Inače volim svježu tjesteninu pa sam očekivala da će biti dobra, ali drago mi je da sam otkrila brend za koji prije nisam čula.

Super iskustvo, otkrila sam proizvod koji ću sigurno kupovati. Provjerila sam cijene, čak su manje nego što sam očekivala. Baš odličan dojam, hvala na prilici da testiram!

Jako mi se svidjela KARLA tjestenina, i oblici, i boja, i okus, i tekstura. Super mi je što se ne raskuha i ne raspada čak i ako se slučajno malo predugo kuha (to mi se dogodilo).



20



ISPITANIKA

