



Oferta ważna od 14.12 do 24.12.2021 r.

Wesołych Świąt



E.Leclerc



Kwintesencja Smaku

Kwintesencja Smaku to marka, która na pierwszym miejscu stawia jakość. Są to produkty wyszukane, innowacyjne, na bazie starannie dobranych składników. Zachęcamy Cię do odkrywania wyjątkowych smaków produktów najwyższej jakości, ponieważ smak i jakość zawsze idą w parze!



Jagoda Premium - 6,99

295 g

cena za 1 kg = 23,70

Czarny bez Premium - 5,99

295 g

cena za 1 kg = 20,31



Syrop

z czarnego bzu - 6,49

250 ml

cena za 1 litr = 25,96



Mieszanka suszonych warzyw owoców i orzechów z rabarborem, dynią i pigwą - 5,99

200 g

cena za 1 kg = 29,96



Pestki dyni w belgijskiej czekoladzie - 3,39

65 g, 2 rodzaje

cena za 100 g = 5,22



Kawa ziarnista Honduras UTZ 100% Arabika

Premium - 23,69

250 g

cena za 1 kg = 94,76

Miód pomarańczowy - 11,66

250 g

cena za 1 kg = 46,64

Lawendowy/rozmarynowy - 11,99

250 g, cena za 1 kg = 47,96

Wrzosowy - 13,99

250 g, cena za 1 kg = 55,96



Kwintesencja Smaku



Oliwki całe Kalamata - 6,99

360 g/200 g po odcieku
cena za 1 kg = 19,41/34,95



Oliwki zielone z migdałami - 7,99

360 g/190 g po odcieku
cena za 1 kg = 22,20/42,06



Łosoś pacyficzny premium dziki - 13,49

100 g, plastry
cena za 1 kg = 134,90



Grecka oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia - 15,99

500 ml
cena za 1 liter = 31,98



Makaron jajeczny, przepiórczy, krajanka - 2,59

250 g
cena za 1 kg = 10,36



Smalec gęsi/kaczki - 7,99

320 g
cena za 1 kg = 24,97



Jaja od kury zielononóżki z wolnego wybiegu - 8,99

10 szt., Jaja różnej wielkości
cena za 1 szt. = 0,90

Jaja przepiórcze z polskiego chowu - 5,99

18 szt.
cena za 1 szt. = 0,35





Tort bezowy dacquoise

Składniki:

10
porcji

- 6 białek jaj
- 300 g drobnego cukru
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 20 g orzechów pekan
- 20 g orzechów włoskich

Na krem:

- 200 g śmietanki 36%
- 250 g sera mascarpone
- 170 g masy kajmakowej
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżeczka likieru kawowego
- 40 g orzechów pekan
- 40 g orzechów włoskich
- 80 g daktyli

Dekoracja:

- orzechy pekan
- orzechy włoskie
- kakao

Polewa kajmakowa:

- 1 łyżka kajmaku
- 1 łyżka śmietanki 36%

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Dużą blachę z piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Na papierze narysować dwa okręgi o średnicy 20 cm. Pomiedzy okręgami zachować odstęp kilku cm. Orzechy drobno posiekać. Białka ubić na sztywno, ale tylko tyle ile potrzeba – nie przeciągać ubijania. Gdy tylko białka się ubiją zacząć dodawać cukier, stopniowo, łyżka po łyżce. Dodać sok z cytryny, mąkę ziemniaczaną i chwilę wymieszać. Na koniec delikatnie wmieszać posiekane orzechy. Masę wyłożyć na papier do pieczenia rozdzielając ją pomiędzy oba okręgi. Nie wychodzić poza narysowane okręgi. łyżką wyrównać pianę.

Bezy włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, po 5 minutach temperaturę zmniejszyć do 140 stopni, piec przez 90 minut. Po tym czasie wyłączyć piekarnik, uchylić drzwiczki piekarnika i pozostawić bezy do wystudzenia.

Przygotować krem:

Orzechy i daktyle posiekać. W misie miksera ubić śmietanę. Pod koniec ubijania dodać cukier. Dodać masę kajmakową, likier oraz mascarpone, wymieszać. Na koniec wmieszać drobno pokrojone orzechy i daktyle. Na paterze ułożyć jeden krążek bezowy. Wyłożyć na niego 2/3 kremu i przykryć drugim krążkiem bezowym. Wyłożyć resztę kremu. Udekorować orzechami i oprószyć kakao. Przygotować polewę kajmakową: do rondelka przełożyć masę kajmakową i śmietankę. Podgrzewać krótko, aż składniki się połączą. Przygotowaną masą poleać tort.



Mascarpone - 5,29 ~~5,99~~
250 g
cena za 1 kg = 21,16



Orzechy Pekan - 11,99 ~~12,99~~
150 g
cena za 1 kg = 79,94



Jaja z chowu na wolnym wybiegu
kl. M - 5,89 ~~7,99~~
10 szt., cena za 1 szt. = 0,59

NOWOŚĆ



Czekolada gorzka
Peru/Ekwador 73%/
Dominikana 70% kakao - 4,99
 100 g
 cena za 1 kg = 49,90

Czekolada gorzka
85% kakao - 4,59 4,99
 100 g
 cena za 1 kg = 45,90
99% kakao - 4,99 5,99
 100 g
 cena za 1 kg = 49,90

Czekolada gorzka
72% kakao - 3,59 3,99
 100 g
 cena za 1 kg = 35,90

Czekolada gorzka
z nadzieniem
kokosowym - 6,99 7,99
 125 g
 cena za 1 kg = 55,92



Czekolada z naturalnym
aromatem
miętowym - 3,59 3,99
 100 g
 cena za 1 kg = 35,90

Czekolada deserowa
z liofilizowanymi
malinami - 4,59 4,99
 100 g
 cena za 1 kg = 45,90

Czekolada cukiernicza
 deserowa, 200 g - 4,59 4,99
 mleczna, 170 g - 4,99
 biała, 180 g - 5,29
 cena za 1 kg = 22,95/29,36/29,36

Czekolada mleczna
z całymi orzechami
laskowymi - 3,59 3,99
 100 g
 cena za 1 kg = 35,90

Kawa rozpuszczalna liofilizowana

100 g - **8,99** ~~9,99~~

cena za 1 kg = 89,90

200 g - **12,59** ~~13,99~~

cena za 1 kg = 62,95



Kawa mielona 100% Arabika

Etiopia/Brazylia - **10,79** ~~11,99~~

250 g

cena za 1 kg = 43,16

Meksyk/Gwatemala - **11,69** ~~12,99~~

250 g

cena za 1 kg = 46,76

Kenia - **12,59** ~~13,99~~

250 g

cena za 1 kg = 50,36



Herbatka

owocowa - **1,99** ~~2,25~~

20 tor., mix rodzajów

cena za 1 tor. = 0,10



Herbatka ziołowa

miętowa/rumianek - **1,19** ~~1,39~~

20 tor.

cena za 1 tor. = 0,06

Kawa ziarnista 100% Arabika

Espresso/Crema - **17,99** ~~19,99~~

500 g

cena za 1 kg = 35,98



Kawa mielona -

8,99 ~~9,99~~

500 g

cena za 1 kg = 17,98



Herbatka Pu-Erh - **2,99** ~~3,99~~

20 tor. x 2 g

cena za 1 tor. = 0,15



Herbatka ziołowa

czystek - **1,99** ~~2,49~~

20 tor. x 1,75 g

cena za 1 tor. = 0,10

Napój kakaowy - **7,39** ~~7,99~~

450 g

cena za 1 kg = 16,43





**Mleczko o smaku waniliowym
w czekoladzie - 7,99 ~~8,99~~**

380 g
cena za 1 kg = 21,03



**Pierniki precle
w czekoladzie - 3,99 ~~4,39~~**

400 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 9,98

700 g - 6,49 ~~6,99~~
cena za 1 kg = 9,28



Wiśnie w czekoladzie - 8,99 ~~9,99~~

170 g
cena za 1 kg = 52,89



**Migdały/wiśnie/żurawina
w czekoladzie - 2,99 ~~3,49~~**

80 g
cena z 100 g = 3,74

**Wafelki w czekoladzie
przekładane kremem
kakaowym - 8,99 ~~9,99~~**

650 g
cena za 1 kg = 13,84



**Morele
w czekoladzie - 8,99 ~~9,99~~**

200 g
cena za 1 kg = 44,95



Śliwki w czekoladzie - 7,89 ~~8,99~~

200 g
cena za 1 kg = 39,45



Makowiec z 3 czekoladami

Składniki:

10
porcji

- 4 jajka 200 g mielonego maku
- 2 średnie jabłka 1 szklanka cukru
- 100 g orzechów włoskich 50 g migdałów w płatkach
- 50 g orzechów laskowych zapach migdałowy
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100 g masła 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 100 g mlecznej czekolady 100 g gorzkiej czekolady min. 64%

Polewa:

- 100 g białej czekolady
- 3 łyżeczki jogurtu naturalnego

Sposób przygotowania:

Mielony mak przesypać do miski i zalać wrzątkiem. Odstawić na 3 h. Po tym czasie odsączyć przez gazę lub przez sitko o bardzo drobnych oczkach. Dokładnie odcisnąć z wody. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce. Orzechy posiekać. Czekoladę mleczną i gorzką posiekać na drobne kawałki. Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywno. Ubić masło z cukrem, dodawać żółtka jedno po drugim cały czas miksując. Dodać odsączony mak i dokładnie wymieszać mikserem. Dodać jabłka, orzechy, czekoladę, zapach migdałowy, proszek do pieczenia, mąkę ziemniaczaną i wymieszać. Na koniec dodać ubite białka i delikatnie wymieszać ręcznie. Masę przełożyć do dużej tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 45-50 minut w temperaturze 180 stopni. Schłodzić. Czekoladę białą rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać jogurt naturalny i dokładnie wymieszać. Makowiec posłać polewą, zostawić do zastygnięcia. Udekorować orzechami.



**Mak mielony
niebieski** - 4,49 ~~4,99~~
200 g
cena za 1 kg = 22,45



**Orzechy włoskie
łuskane** - 5,99 ~~6,99~~
130 g
cena za 1 kg = 46,08
500 g - 21,69 ~~22,99~~
cena za 1 kg = 43,38



Jaja z chowu ściółkowego
kl M - 5,29 ~~6,99~~
10 szt., cena za 1 szt. = 0,53



Cukier waniliowy - **2,69** ~~3,29~~
10 x 7,5 g
cena za 100 g = 3,59



Budyń - **0,55** ~~0,69~~
38 g - 40 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 1,45 - 1,38



Galaretka - **0,99** ~~1,09~~
75 g, mix rodzajów
cena za 100 g = 1,32



Cukier trzcinowy Demerara - **2,99** ~~3,59~~
380 g
cena za 1 kg = 7,87



Orzechy tarte włoskie/laskowe - **7,99** ~~8,99~~
200 g
cena za 1 kg = 39,95



Migdały tarte - **8,99** ~~9,99~~
200 g
cena za 1 kg = 44,95



Migdały łuskane - **6,99** ~~7,99~~
150 g
cena za 1 kg = 46,60



Biszkopty - **1,39** ~~1,69~~
120 g
cena za 1 kg = 11,59
Biszkopty podłużne - **2,99** ~~3,69~~
160 g
cena za 1 kg = 18,69



Wafle tortowe kwadratowe suche - **1,99** ~~2,69~~
160 g
cena za 1 kg = 12,44



Rodzynki sułtańskie - **2,99** ~~3,79~~
200 g
cena za 1 kg = 14,95
500 g - **6,59** ~~7,99~~
cena za 1 kg = 13,18

Rurki z kremem - **2,29** ~~2,55~~
200 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 11,45

Ciastka kokosanki - **2,59** ~~2,99~~
200 g
cena za 1 kg = 12,59



Gracjanki - **1,99** ~~2,25~~
150 g
cena za 1 kg = 13,27
300 g - **3,69** ~~3,99~~
cena za 1 kg = 12,30
mix rodzajów



**Wafel XXL
w czekoladzie** - **0,79** ~~0,89~~
50 g, 4 smaki
cena za 100 g = 1,58



**Baton kokosowy
w czekoladzie mlecznej
bezglutenowy** - **0,89** ~~0,99~~
40 g
cena za 100 g = 2,23



**Ciastka w polewie z czekolady
mlecznej bezglutenowe** - **6,99** ~~7,99~~
125 g
cena za 1 kg = 55,92



Wafle przekładane - **1,99** ~~2,15~~
180 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 11,06

Ciastka kruche z kremem - **2,59** ~~2,89~~
150 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 17,27
Z kremem i kawałkami czekolady - **2,59** ~~2,99~~
160 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 16,19



**Ciasteczka z kawałkami
czekolady** - **3,59** ~~3,99~~
200 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 17,95



**Truskawka/czarna porzeczka
bez dodatku cukru - 6,99 ~~7,99~~**

220 g

cena za 1 kg = 31,78



Dżem z borówek - 6,99 ~~7,49~~

370 g

cena za 1 kg = 18,90



Jabłka prażone

z cukrem - 5,49 ~~5,99~~

720 g

cena za 1 kg = 7,63



100% z owoców - 4,29 ~~4,99~~

240 g, mix smaków

cena za 1 kg = 17,88



Wiśnie drylowane

w zalewie - 4,99 ~~5,99~~

680 g/360 g po odcieku

cena za 1 kg = 7,34/13,87



**Miód wielokwiatowy
nektarowy**

polski - 19,99 ~~22,99~~

600 g, 2 rodzaje

cena za 1 kg = 33,32

Dżem z rabarbaru/fig - 4,99 ~~5,99~~

370 g

cena za 1 kg = 13,49

Powidła śliwkowe - 2,99 ~~3,49~~

300 g

cena za 1 kg = 9,97

**Miód lipowy
nektarowy - 10,99 ~~11,99~~**

400 g

cena za 1 kg = 27,48

900 g - **22,99 ~~23,99~~**

cena za 1 kg = 25,55

Miód wielokwiatowy

400 g - **7,59 ~~8,99~~**

cena za 1 kg = 18,98

900 g - **14,99 ~~16,99~~**

cena za 1 kg = 16,66

2,1 kg - **30,99 ~~32,99~~**

cena za 1 kg = 14,76





Poławdiczki z suszonymi śliwkami

6
porcji

Składniki:

- 750 g poławdiczki wieprzowej
- 1 żąbek czosnku
- 1 łyżka oliwy
- 18 suszonych śliwek bez pestek
- 2 łyżki whisky
- 200 g szynki parmeńskiej
- gałązka rozmarynu
- sól
- pieprz

Składniki na sos:

- 30 g sera Grana Padano
- 80 ml śmietanki kremówki 30%
- 1 łyżeczka musztardy Dijon

Sposób przygotowania:

Śliwki zalać szklanką gorącej wody oraz whisky, wymieszać i odstawić do namoczenia na kilka godzin. Mięso oplukać, osuszyć, oczyścić z błony. Pokroić na plasterki o grubości ok. 1 cm, rozłup tłuczkami na cienkie filety. Natrzeć solą, pieprzem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem oraz oliwą. Na każdym filecie położyć namoczoną śliwkę, zawinąć w połowę plasterka szynki parmeńskiej i ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Polać 3 łyżkami zalewy z suszonych śliwek i posypać listkami rozmarynu. Piec w piekarniku nagrzanym do 210 stopni przez 17 minut. W czasie pieczenia w rondelku na małym ogniu zagotować śmietankę z dodatkiem drobno startego sera Grana Padano oraz musztardy. Wyjąć naczynie z roladkami z piekarnika. Pomiedzy roladki wlać gorący sos i delikatnie potrząsnąć naczyniem, aby sos równomiernie się rozprowadził. Podawać z gnocchi, zielonymi warzywami i rosponką.



**Musztarda
francuska - 1,19** ~~1,69~~
190 g
cena za 1 kg = 6,27



**Oliwa z oliwek
najwyższej
jakości z pierwszego
tłoczenia - 17,99** ~~18,99~~
750 ml
cena za 1 liter = 23,99

Śliwki suszone bez pestek

200 g - **6,25** ~~7,25~~
cena za 1 kg = 31,25
500 g - **15,39** ~~16,99~~
cena za 1 kg = 30,78





**Makaron 2-jajeczny
wstążki - 3,19 ~~3,49~~**
400 g
cena za 1 kg = 7,98

**Koncentrat
pomidorowy 30% - 1,49 ~~1,69~~**
200 g
cena za 1 kg = 7,45

**Makaron 5-jajeczny
nitki - 1,99 ~~2,29~~**
250 g
cena za 1 kg = 7,96



Makaron razowy - 2,99 ~~3,49~~
500 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 5,98

Makaron 100% durum - 2,79 ~~2,99~~
500 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 5,58



Fasola biała drobna - **4,59** ~~4,99~~
500 g
cena za 1 kg = 9,18



Groch obłuskany połówki - **1,69** ~~1,89~~
500 g
cena za 1 kg = 3,38



Kasza jęczmienna - **1,59** ~~1,79~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = 3,98



Ryż basmati - **3,39** ~~3,79~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = 8,48



Ryż jaśminowy - **2,79** ~~2,99~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = 6,98



Kasza gryczana - **3,49** ~~3,65~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = 8,73



**Pieczarki marynowane
z marchewką i cebulą** - **5,49** ~~5,99~~
695 g/410 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,90/13,40



Kapary w zalewie octowej - **2,69** ~~2,99~~
90 g/60 g po odcieku
cena za 1 kg = 29,89/44,84

Sok cytrynowy z Sycylii - **3,49** ~~3,99~~
2 x 125 ml
cena za 1 litr = 13,96



Ogórki konserwowe - **3,79** ~~3,99~~
880 g/500 g po odcieku
cena za 1 kg = 4,31/7,58

**Oliwki zielone bez pestek
w zalewie** - **2,79** ~~3,29~~
340 g/160 g po odcieku
cena za 1 kg = 8,21/17,44



Majonez doskonały - **3,99** ~~4,69~~
400 g
cena za 1 kg = 9,98



Kaczka pieczona po polsku

6
porcji

Składniki:

- 1 kaczka
- 3 kwaśne jabłka
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżka posiekanego świeżego rozmarynu
- sól
- pieprz
- 1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina
- 2 łyżki smalcu

Składniki na buraczki:

- 1/2 kg buraków
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki octu jabłkowego
- sól
- pieprz

Składniki na ziemniaki:

- 1/2 kg ugotowanych ziemniaków
- tłuszcz z pieczenia kaczki

Sposób przygotowania:

Kaczkę umyć, osuszyć, natrzeć w środku i od zewnątrz solą, pieprzem, majerankiem, rozmarynem i rozgniecionym czosnkiem. Jabłka umyć, obrać i pokroić w bardzo grubą kostkę. Faserować nimi kaczkę. Kaczkę piec w brytfannie wysmarowanej smalcem w temperaturze 180 stopni, przez około 2 h od czasu do czasu podlewając ją sokami z pieczenia. Na sam koniec kaczkę podlać winem i piec podlewając sosami z pieczenia co 2 minuty przez około 8-10 minut.

Buraki gotowane na parze zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Następnie włożyć je do rondla i zagotować. Dodać około pół szklanki wody, cukier, sól, pieprz i ocet. Na patelni rozpuścić masło, dodać mąkę, chwilę smażyć. Tak przygotowaną zasmażkę dodać do buraków. Doprawić do smaku.

Ziemniaki:

Ugotowane ziemniaki pokroić w łódeczki. Odsączyć tłuszcz z pieczenia kaczki. Podgrzać na patelni i smażyć na nim kawałki ziemniaków. Kaczkę podawać ze smażonymi ziemniakami i buraczkami.



**Pieprz czarny
mielony** - 0,99 ~~1,19~~
20 g
cena za 100 g = 4,95

**Majeranek otarty
suszony** - 0,79 ~~0,89~~
14 g
cena za 100 g = 5,65



**Ocet
jabłkowy** - 4,99 ~~5,99~~
750 ml
cena za 1 litr = 6,66



**Buraki czerwone gotowane
na parze** - 2,99 ~~3,99~~
500 g
cena za 1 kg = 5,98



**Soczewica brązowa
konserwowa - 1,89 ~~2,29~~**
400 g/265 g po odcieku
cena za 1 kg = 4,73/7,14



**Cieciorka
konserwowa - 1,99 ~~2,79~~**
400 g/265 g po odcieku
cena za 1 kg = 4,98/7,51



**Pomidory całe bez skórki
w soku pomidorowym - 1,99 ~~2,49~~**
400 g/240 g po odcieku
cena za 1 kg = 4,98/8,30



**Słodka kukurydza konserwowa
pakowana próżniowo - 2,09 ~~2,39~~**
300 g/285 g po odcieku
cena za 1 kg = 6,97/7,34



Fasola biała - 1,99 ~~2,19~~
400 g/265 g po odcieku
cena za 1 kg = 4,98/7,51



**Tuńczyk w kawałkach
w zalewie z oleju roślinnego
i wody - 4,25 ~~4,75~~**
170 g/ 120 g
cena za 1 kg = 25,00/35,42



**Flaczki wołowe/wieprzowe
w rosole/w pomidorach -** **7,49** ~~8,19~~
900 g
cena za 1 kg = 8,33



Kluski na parze - **2,39** ~~2,69~~
300 g
cena za 1 kg = 7,97



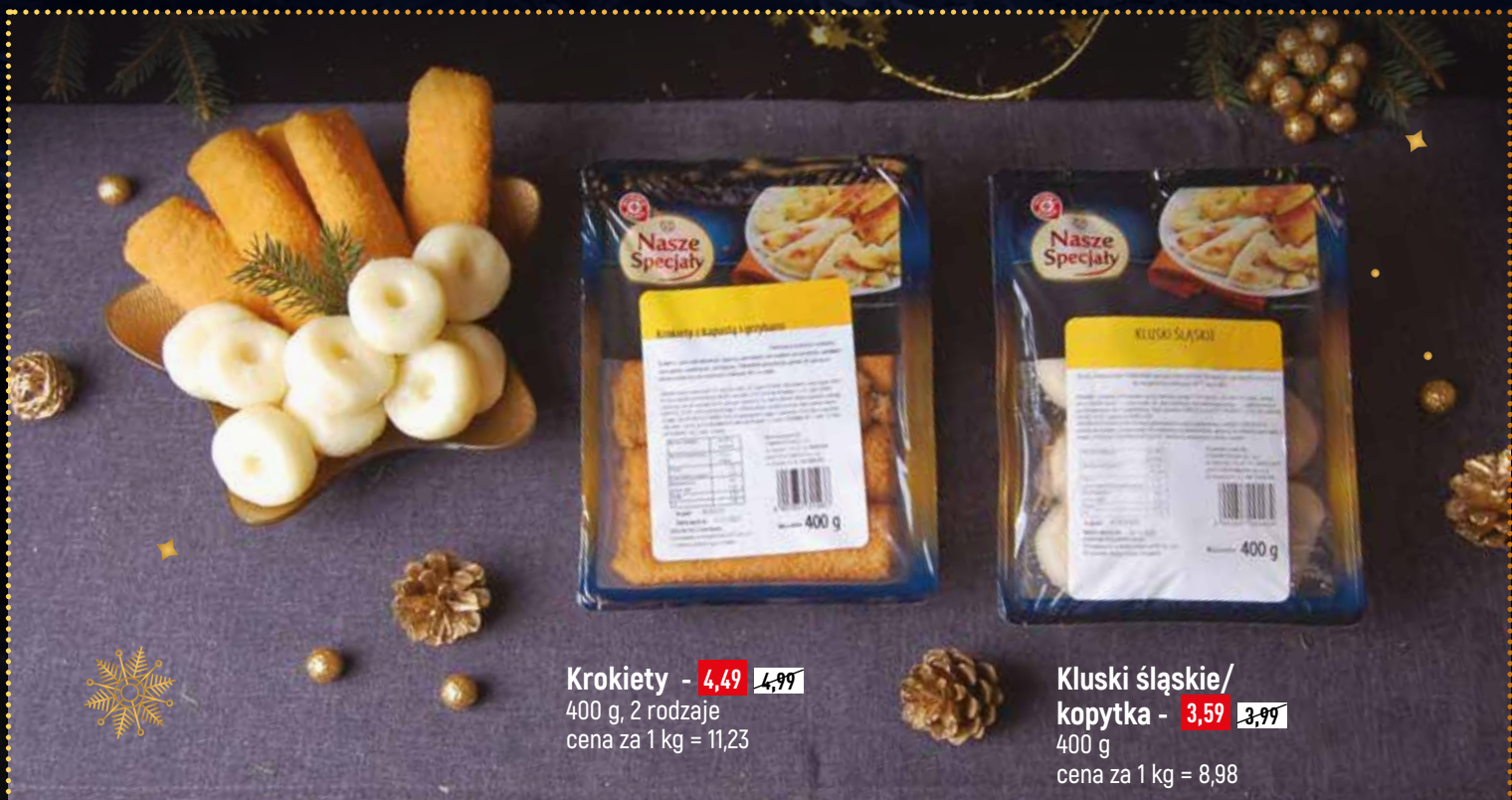
Flaczki wołowe krojone - **7,99** ~~8,99~~
500 g
cena za 1 kg = 15,98



Pierogi - **4,49** ~~4,99~~
400 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 11,23



**Łazanki z kapustą
i grzybami -** **7,19** ~~7,99~~
1 kg



Krokiety - **4,49** ~~4,99~~
400 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 11,23

**Kluski śląskie/
kopytka -** **3,59** ~~3,99~~
400 g
cena za 1 kg = 8,98

Kiełbasa żywiecka - **6,99** ~~7,99~~

286 g
cena za 1 kg = 24,45

Kiełbasa pieczona - **6,99** ~~7,99~~

300 g
cena za 1 kg = 23,30

Kiełbaski śląskie/białe

z szynki - **6,99** ~~7,99~~

270 g
cena za 1 kg = 25,89



Pasta - **1,79** ~~1,89~~

80 g, 3 rodzaje
cena za 100 g = 2,24

**Galaretka drobiowa/
wieprzowa** - **2,89** ~~3,49~~

180 g
cena za 1 kg = 16,06



Sałatka jarzynowa - **4,49** ~~4,99~~

500 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 8,98



Gołąbki - **7,19** ~~7,99~~

500 g
cena za 1 kg = 14,38



**Kiełbasa
podwawelska** - **8,99** ~~9,99~~

500 g
cena za 1 kg = 17,98

Pasztet z królika i szpinaku

12 porcji

Składniki:

- 1 kg królika
- 200 g wątróbki
- 500 g boczku
- 250 g szpinaku
- 1 łyżka masła
- 2 jajka
- 1/2 suchej bułki
- 1/2 łyżeczki gałki muskatołowej
- sól
- pieprz
- 1 łyżeczka suszonego majeranku
- 1 łyżeczka bułki tartej

Składniki na sos:

- 2 łyżki masła
- 2 szalotki
- gałązka rozmarynu
- 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina
- 1/4 szklanki zielonych winogron
- 1/4 szklanki czerwonej porzeczki
- 1 łyżka miodu
- 2-3 łyżki octu

Sposób przygotowania:

Szpinak podsmażyć na maśle do momentu, aż woda dokładnie odparuje. Bułkę namoczyć w mleku. W maszynce zmielić ugotowane mięso królika, boczek, wątróbkę oraz namoczoną bułkę i podsmażony szpinak. Masę doprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową i majerankiem. Dodać jaja i wymieszać dokładnie na jednolitą masę. Masę przełożyć do formy. Obsypać z wierzchu bułką tartą. Piec w 180 stopniach przez 90 minut.

Przygotowanie sosu: W rondlu na maśle podsmażyć krążki cebuli. Dodać gałązki rozmarynu i wlać wino. Następnie dorzucić pokrojone winogrona i porzeczki. Sos doprawić miodem i octem. Gotować, aż się zredukuje. Pasztet podawać z sosem.



Boczek wieprzowy - 6,99 ~~7,99~~
2 x 100 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 34,95



Jaja z chowu ekologicznego - 8,99 ~~10,99~~
10 szt., różnej wielkości
cena za 1 szt. = 0,90



Szpinak siekany brykiet mrożony - 1,99 ~~2,49~~
450 g
cena za 1 kg = 4,43



Pasztet z wątrołą kaczą/wieprzowy - **5,39** ~~5,99~~
180 g
cena za 1 kg = 29,95



Chorizo - **7,99** ~~8,99~~
225 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 35,52



Kiełbasa wieprzowa suszona - **9,99** ~~10,99~~
250 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 39,96



Wołowina szwajcarska suszona - **13,99** ~~14,99~~
80 g
cena za 1 kg = 17,49



Szynka wieprzowa surowa, długodojrzwająca włoska - **5,99** ~~6,99~~
100 g
cena za 1 kg = 59,90



Szynka Serrano - wieprzowa, surowa, długodojrzwająca - **6,99** ~~7,99~~
100 g
cena za 1 kg = 69,90



Szynka Bajońska - wieprzowa suszona - **9,99** ~~10,99~~
100 g
cena za 1 kg = 99,90



Mini kiełbaski wieprzowe suszone - **6,99** ~~7,99~~
3 x 50 g
cena za 1 kg = 46,60



**Płaty śledzia
smażone w zalewie
octowej - 6,29 ~~6,99~~**
800 g/320 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,87/19,66



**Filety śledziowe
z cebulą - 9,99 ~~11,99~~**
550 g/335 g po odcieku
cena za 1 kg = 18,16/29,83



**Rolmopsy
marynowane - 6,49 ~~6,99~~**
400 g/210 g po odcieku
cena za 1 kg = 16,23/30,91



**Filety śledziowe
bismarck - 5,59 ~~5,99~~**
cena za 1 kg = 13,98/26,62



**Koreczki
śledziowe - 5,39 ~~5,99~~**
220 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 24,51



**Filety ze śledzia
a la matjas
w oleju - 4,99 ~~5,49~~**
250 g/200 g po odcieku
cena za 1 kg = 24,95/19,96



**Filety śledziowe
w sosie - 5,49 ~~5,99~~**
300 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 18,30



**Makreła/śledź
z warzywami w galarecie - 3,69 ~~3,99~~**
200 g
cena za 1 kg = 18,45

**Łosoś wędzony
na gorąco - 8,99 ~~9,99~~**
125 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 71,92



**Łosoś atlantycki norweski
wędzony na zimno - 16,99 ~~18,99~~**
200 g, plastry
cena za 1 kg = 84,95



**Pasta z łososia/
z tuńczyka - 5,99 ~~6,99~~**
150 g
cena za 1 kg = 39,93



**Tarama - krem
z ikry dorsza - 2,99 ~~3,59~~**
100 g
cena za 1 kg = 29,90



Ryba po grecku - 6,29 ~~6,99~~
500 g
cena za 1 kg = 12,59



**Paluszki rybne
o smaku krabowym - 4,99 ~~5,99~~**
12 szt., 200 g
cena za 1 kg = 24,95



**Pstrąg tęczowy wędzony
na zimno - 7,19 ~~7,99~~**
100 g, plastry
cena za 1 kg = 71,90

Tatar z wędzonego łososia



Składniki:

2
porcje

- ✦ 150 g wędzonego łososia
- ✦ 6 suszonych pomidorów
 - ✦ 1 czerwona cebula
 - ✦ 100 g sera koziego
- ✦ 2 łyżeczki czarnego kawiorku
 - ✦ 1 pęczek koperku
- ✦ 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- ✦ 1 łyżka soku z cytryny
 - ✦ sól ✦ pieprz

Sposób przygotowania:

Cebulę i suszone pomidory drobno pokroić. Wędzonego łososia posiekać na mniejsze kawałki, dodać oliwę z oliwek, posiekać drobno koperek, a następnie doprawić do smaku sokiem z cytryny, solą, pieprzem i dokładnie wymieszać. Składniki układać warstwami, kończąc kompozycję na kozim serze pokrytym drobnym kawiozem. Udekorować plasterkiem cytryny.



**Ikra z taszy
czarna/czerwona -** 10,99 12,99
100 g
cena za 1 kg = 109,90



**Łosoś atlantycki norweski
wędzony na zimno -** 8,99 9,99
100 g, plastry
cena za 1 kg = 89,90



Pomidory suszone - 5,49 5,99
280 g/155 g po odcieku
cena za 1 kg = 19,61/35,42



Mieszanka kompotowa - **3,99** ~~4,99~~
450 g
cena za 1 kg = 8,87



Mango/Ananas kawałki - **11,99** ~~12,99~~
650 g
cena za 1 kg = 18,45



Czarna borówka - **15,99** ~~17,99~~
650 g
cena za 1 kg = 24,60



Rolada lodowa - **5,99** ~~6,99~~
1 litr, 2 rodzaje



Tort lodowy waniliowo-malinowy - **13,99** ~~14,99~~
1200 ml
cena za 1 litr = 11,66



Lody z sosem - **6,99** ~~7,99~~
900 ml, mix rodzajów
cena za 1 litr = 7,77



Lody - **4,49** ~~4,99~~
1 litr, mix rodzajów

**Camembert - ser dojrzewający,
z porostem białej pleśni - 5,59 ~~6,49~~**
250 g
cena za 1 kg = 22,36

**Le Bleu - ser dojrzewający,
z przerostem niebieskiej
pleśni - 7,99 ~~8,99~~**
250 g
cena za 1 kg = 31,96

**Serek do smarowania
naturalny - 2,99 ~~3,49~~**
150 g
cena za 1 kg = 19,94



**Emmentaler francuski - ser
dojrzewający, tarty - 2,99 ~~3,49~~**
100 g
cena za 1 kg = 29,90



**Grana Padano - ser twardy,
dojrzewający, tarty - 5,99 ~~6,99~~**
100 g
cena za 1 kg = 59,90



**Roquefort - ser dojrzewający,
z surowego mleka owczego,
z przerostem zielonej
pleśni - 9,99 ~~10,99~~**
150 g
cena za 1 kg = 66,60



**Sainte-Maure - roladka
z sera z mleka
koziego - 8,99 ~~9,99~~**
200 g
cena za 1 kg = 44,95



Serek do smarowania - 3,49 ~~3,99~~
125 g/150 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 27,92/23,27



**Mystère du Prieuré -
ser dojrzewający - 10,99 ~~11,99~~**
340 g
cena za 1 kg = 32,33



**Pointe de Brie - ser pleśniowy,
z mleka krowiego - 5,49 ~~5,99~~**
200 g
cena za 1 kg = 27,45



**Gorgonzola - ser
podpuszczkowy z mleka
pasteryzowanego,
dojrzewający z przerostem
szlachetnej pleśni - 6,99 ~~7,89~~**
150 g
cena za 1 kg = 46,60



Śmietana 12% - 0,99 ~~1,09~~
 175 g
 cena za 1 kg = 5,66
 350 g - **1,89 ~~2,09~~**
 cena za 1 kg = 5,40



**Jogurt naturalny
 typu greckiego - 1,99 ~~2,09~~**
 400 g
 cena za 1 kg = 4,98



**Ser Mozzarella/
 Mozzarella Light - 2,29 ~~2,49~~**
 125 g/100 g
 cena za 1 kg = 18,32/22,90



Ser Feta - 6,99 ~~7,99~~
 150 g
 cena za 1 kg = 46,60

Ser Ricotta - 3,59 ~~3,99~~
 250 g
 cena za 1 kg = 14,36



**Ser twarogowy
 półtłusty kostka - 2,79**
 200 g
 cena za 1 kg = 13,95



**Ser twarogowy
 półtłusty klinek - 3,49**
 250 g
 cena za 1 kg = 13,96



Ser twarogowy light 0% tł. - 5,99 ~~6,99~~
 1 kg



Barszcz wigilijny z uszkami.

Składniki:

- ✦ 2 pietruszki ✦ 3 marchewki ✦ 1/2 selera
 - ✦ 1 por ✦ 2 cebule ✦ 3 kg buraków
 - ✦ 20 g suszonych grzybów
 - ✦ 1 litr zakwasu z buraków
 - ✦ 3 liście laurowe
 - ✦ 5 ziaren ziela angielskiego
 - ✦ ok 4 litry wody
 - ✦ 3 ząbki czosnku ✦ sok z 1/2 cytryny
 - ✦ sól ✦ pieprz ✦ cukier ✦ 2 szczypty majeranku
 - ✦ 1 łyżka masła
- Do podania:
- ✦ uszka z kapustą i grzybami ✦ natka pietruszki

Sposób przygotowania:

Grzyby umieścić w rondelku i zalać wodą. Odstawić na 30 minut. Po tym czasie podgrzewać grzyby na małym ogniu przez 40 minut. Grzyby posiekać, a wodę odstawić. Pietruszkę, marchewkę, seler i buraki obrać i zetrzeć na tarce. Przełożyć do garnka. Pora przekroić wzdłuż na pół, a następnie na plasterki. Dodać do warzyw. Do garnka dodać liście laurowe i ziele angielskie. Cebule pokroić w kostkę. Podsmażyć kilka minut na maśle, a następnie dodać do warzyw. Zalać wodą. Zagotować, zmniejszyć ogień i gotować jeszcze 30 minut. Po tym czasie przelać barszcz przez sitko pozbywając się warzyw. Do wywaru dodać wodę z moczenia grzybów, posiekane grzyby, rozgnieciony czosnek. Zagotować. Zdjąć z ognia. Dodać zakwas i sok z cytryny. Przyprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i majerankiem. Podawać z uszkami.



**Ziele angielskie/
Liść laurowy - 0,79 0,99**
15 g/6 g
cena za 100 g = 5,27/13,17

**Podgrzybek brunatny
suszony krojony - 8,99**
40 g
cena za 100 g = 22,48

**Uszka z kapustą i grzybami/
z grzybami - 8,99**
1 kg



Nektar brzoskwiowy
z przecieru
brzoskwiowego - **4,49** ~~4,99~~
1 litr



Sok pomarańczowy - **2,89** ~~2,29~~
1 litr



Sok jabłkowy - **2,09** ~~2,49~~
1 litr



100% sok z pomarańczy,
brzoskwiń i moreli,
pasteryzowany - **5,99** ~~6,99~~
1 litr



Sok 100% z jabłek,
gujawa i cytryn - **5,99** ~~6,99~~
1 litr

1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW
CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO.

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18
JEST PRZESTĘPSTWEM.



Piwo
Jasne pełne - **3,69** ~~4,49~~
500 ml, butelka bezzwrotna
cena za 1 litr = 7,38



**Mydło w płynie
honey&milk** - **3,39** ~~3,99~~
500 ml, pompka, mix rodzajów
cena za 1 litr = 6,79



**Chusteczki odświeżające
o działaniu
antybakteryjnym** - **2,69** ~~3,49~~
20 szt.
cena za 1 szt. = 0,14

**Nawilżany
papier toaletowy
dla dzieci** - **3,15** ~~3,69~~
60 szt.
cena za 1 szt. = 0,06



**Chusteczki nawilżane
dla dzieci sensitive** - **3,79** ~~4,49~~
64 szt.
cena za 1 szt. = 0,06



**Mleczko
do czyszczenia** - **2,49** ~~2,99~~
430 ml, 2 rodzaje
cena za 1 litr = 5,08



**Preparat do mebli
w aerozolu 3 w 1** - **4,29** ~~4,99~~
300 ml
cena za 1 litr = 14,30



**Płyn do ochrony
i nabłyszczania paneli
i drewna** - **5,49** ~~6,49~~
750 ml
cena za 1 litr = 7,32



**Płyn
uniwersalny** - **2,99** ~~3,49~~
1 litr, 2 rodzaje

**Kapsułki do czyszczenia
zmywarki - 6,85 ~~7,85~~**

3 szt.

cena za 1 szt. = 2,29



Sól do zmywarek - 3,99 ~~4,99~~

1,5 kg

cena za 1 kg = 2,66



**Płyn nabłyszczający
do zmywarek
cytrynowy - 2,95 ~~3,45~~**

500 ml

cena za 1 litr = 5,90



**Płyn do mycia naczyń
koncentrat grejfrut - 1,69 ~~1,99~~**

500 ml

cena za 1 litr = 3,39



**Środek do prania
firanek - 1,59 ~~1,85~~**

100 ml

cena za 1 litr = 15,90



Ręcznik papierowy

mega rolka - 7,99 ~~9,99~~

500 listków



Papier toaletowy

3-warstwowy - 6,39 ~~7,49~~

8 rolek, mix rodzajów

cena za 1 rolkę = 0,80



**Papier do pieczenia
w arkuszach - 3,39 ~~3,99~~**
20 arkuszy
cena za 1 szt. = 0,17



Folia aluminiowa - 8,99 ~~11,99~~
50 m
cena za 1 m = 0,18



Folia spożywcza - 2,39 ~~2,79~~
30 m, kartonik z nożykiem
cena za 1 m = 0,08



Wkład olejowy do zniczy
3 dni - **2,46 ~~2,89~~**



Woreczki do kostek lodu - 1,55 ~~1,79~~
10 szt./240 kostek
cena za 1 szt. = 0,16



**Worki na śmieci
łazienkowe - 1,49 ~~1,79~~**
20 litrów, 30 szt.
cena za 1 szt. = 0,05



**Worki na śmieci
z uszami - 2,55 ~~2,99~~**
60 litrów, 18 szt.
cena za 1 szt. = 0,15



**Zwierek bentonitowy
dla kota o zapachu
lawendy - 8,49 ~~9,99~~**
5 litrów
cena za 1 litr = 1,70

Oferta ważna od 14.12 do 24.12.2021 r. z wyjątkiem produktów oznaczonych inną datą obowiązywania promocji lub do wyczerpania zapasów. Wszystkie ceny wyrażone są w zł i zawierają podatek VAT. Ceny dotyczą produktów bez dekoracji. Oferta dotyczy sprzedaży detalicznej. Niektóre produkty nie są dostępne w każdym sklepie. Informacji na ten temat udziela Punkt Obsługi Klienta sklepu. Oferta z gazetki dotyczy sklepów:

→ Bełchatów ul. Staszica 20
→ Bydgoszcz MCS ul. M.C. Skłodowskiej 26
→ Chorzów ul. Żołnierzy Września 22
→ Elbag ul. Żeromskiego 2
→ Gdańsk ul. Obrońców Wybrzeża 1
→ Gliwice I ul. Tarnogórska 19
→ Gliwice II ul. Rybnicka 148
→ Jarosław ul. Sikorskiego 2A
→ Kędzierzyn Koźle ul. Jana Pawła II 30
→ Katowice-Ochojec ul. Jankego 15d

→ Kłodzko ul. Dusznicka 1a
→ Kołobrzeg ul. Koszalińska 36
→ Konin ul. Przyjaźni 4
→ Lublin ul. Tomasza Zana 19
→ Lublin II ul. Turystyczna 1
→ Łódź ul. Inflancka 45
→ Malbork ul. Sikorskiego 2
→ Mielec ul. Powstańców Warszawy 4
→ Nowy Sącz ul. Lwowska 80
→ Oleśnica ul. Moniuszki 69
→ Ostrołęka ul. Jana Pawła II 4

→ Ostrowiec Świętokrzyski ul. 11-go Listopada 6
→ Ostrów Wielkopolski ul. Limanowskiego 8
→ Poznań ul. Winklera 1
→ Przemyśl ul. Sportowa 11
→ Racibórz ul. Opawska 45
→ Radom ul. Toruńska 1
→ Rzeszów ul. Rejtana 69
→ Słupsk ul. Szczecińska 36k
→ Sosnowiec ul. Braci Mieroszewskich 2a
→ Stalowa Wola ul. Niezłomnych 70
→ Szczecin ul. Rostocka 15

→ Śrem ul. Kolejowa 1a
→ Świdnica ul. Strzegomska 2
→ Toruń ul. Łyskowskiego 8
→ Tychy ul. Budowlanych 75
→ Warszawa Bielany ul. Aspekt 79
→ Warszawa Jerozolimskie ul. Jutrzenki 156
→ Warszawa Ursynów ul. Ciszewskiego 15
→ Wrocław ul. Zakładowa 2-4
→ Zamość ul. Prymasa S.Wyszyńskiego 13
→ Zielona Góra ul. Wyszyńskiego 18

