




ŻYCZYMY PAŃSTWU

Wesołych Świąt

PRZEPISY ★ INSPIRACJE ★ PRODUKTY

Oferta obowiązuje od 12.12 do 24.12.2022 r.



E.Leclerc 

KWINTESENCJA SMAKU

10,99

Miód rozmarynowy/
pomarańczowy/lawendowy

250 g
cena za 1 kg = 43,96
Wrzosowy - **12,99**
250 g
cena za 1 kg = 51,96



3,39

Pestki dyni prażone solone
w belgijskiej czekoladzie ciemnej/
prażone w belgijskiej czekoladzie mlecznej

65 g
cena za 100 g = 5,22

4,99

Wiśnie w czekoladzie białej i deserowej
w wiśniowym pyłku/Truskawki w czekoladzie
deserowej i białej w truskawkowym pyłku/
Migdały w czekoladzie belgijskiej mlecznej
z cynamonem/Orzechy laskowe w czekoladzie
belgijskiej mlecznej

80 g
cena za 100 g = 6,24

2,99

Makaron jajeczny
przepiórczy krajanka

250 g
cena za 1 kg = 11,96



3,39

Oliwki zielone
nadziewane cytryną

220 g/130 g po odcieku
cena za 1 kg = 15,41/26,08

6,99

Oliwki całe
Kalamata

370 g /200 g po odcieku
cena za 1 kg = 18,90/34,95



6,99

Czarny bez/Jagoda kamczacka/
Pomarańcza z imbirem/Śliwka piernikowa

295 g
cena za 1 kg = 23,70



10,79

Smalec kaczcy

320 g
cena za 1 kg = 33,72
Gęsi - **13,49**
320 g
cena za 1 kg = 42,16



14,39

Łosoś pacyficzny
premium dziki

100 g
cena za 1 kg = 143,90



7,99

Jaja przepiórcze
z polskiego chowu

18 szt.
cena za 1 szt. = 0,45



10,79

Jaja od kury zielononóżki kuropatwianej
z wolnego wybiegu

10 szt.
cena za 1 szt. = 1,08



CIASTO DAKTYLOWE



6,29

Ser mascarpone
250 g
cena za 1 kg = 25,16



3,59

Daktyle suszone
bez pestek
150 g
cena za 1 kg = 23,94



6,49

Migdały łuskane
150 g
cena za 1 kg = 43,27
500 g - **20,99**
cena za 1 kg = 41,98



Czas przygotowania:
1 godzina 30 minut
Stopień trudności: średni
Ilość porcji: 12
Wegański: nie

Składniki:

- 175 g daktyli Tablier Blanc
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki sody oczyszczonej
- 60 g masła
- 170 g cukru brązowego
- 1 jajko Polska Kurka
- 250 g mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia Tablier Blanc
- 60 g migdałów Tablier Blanc

Składniki na krem:

- 150 g mascarpone Les Croisés
- 100 g śmietanki 36%
- 3 łyżki cukru pudru

Dodatkowo do dekoracji:

- 30 g migdałów Tablier Blanc

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzać do 200 stopni. Dno tortownicy o średnicy ok. 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia a boki wysmarować masłem i oprószyć mąką.

Daktyle pokroić na drobne kawałki. Ułożyć w misce, posypać sodą i zalać 200 ml wrzącej wody. Odstawić na 5 minut.

Miękkie masło utrzeć razem z cukrem. Dodać jajko i wymieszać. Następnie dodać daktyle razem z wodą, krótko wymieszać.

Dodać przesianą mąkę razem z proszkiem do pieczenia, oraz posiekane migdały. Wymieszać do połączenia się składników.

Piec 75 minut. Po upieczeniu ciasto odstawić na 10 minut. Następnie zdjąć obręcz i wystudzić na kratce.

Przygotować krem. Zmiksować mascarpone przez 30 sekund. Następnie dodać śmietankę i ubić. Dosłodzić cukrem pudrem.

Ostudzone ciasto udekorować kremem i posiekanymi migdałami.



5,99

Mieszanka studencka
200 g
cena za 1 kg = 29,95



3,99

Mak mielony niebieski
200 g
cena za 1 kg = 19,95



7,99

Orzechy włoskie/
Laskowe/
Migdały tarte
200 g
cena za 1 kg = 39,95



6,59

Orzechy włoskie łuskane
130 g
cena za 1 kg = 50,70
500 g - **24,69**
cena za 1 kg = 49,38



2,59

Rodzynki bezpestkowe Thompson Jumbo
150 g
cena za 1 kg = 17,27



5,25

Ananas kandyzowany
150 g
cena za 1 kg = 35,00



7,49

Śliwki suszone bez pestek
200 g
cena za 1 kg = 37,45
500 g - **18,99**
cena za 1 kg = 37,98



10,49

Morele suszone bez pestek
200 g
cena za 1 kg = 52,45



4,25

Nasiona sezamu łuszczonego
200 g
cena za 1 kg = 21,25



4,99

Migdały w płatkach
100 g
cena za 1 kg = 49,90



7,99

Orzechy nerkowca
150 g
cena za 1 kg = 53,27



15,99

Orzechy pekan
150 g
cena za 1 kg = 106,60



3,99

Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi

100 g
cena za 1 kg = 39,90



5,79

Bio Czekolada gorzka 74% kakao

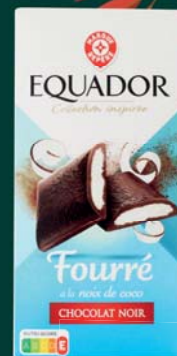
100 g
cena za 1 kg = 57,90



5,99

Czekolada mleczna z prażonym ryżem

2 x 100 g
cena za 1 kg = 29,95



6,99

Czekolada gorzka z nadzieniem kokosowym

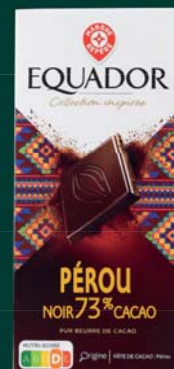
125 g
cena za 1 kg = 55,92



4,59

Czekolada gorzka Peru 73% kakao/
Ekwador 73% kakao/
Dominikana 70% kakao

100 g
cena za 1 kg = 45,90



10,99

Wiśnie kandyzowane bez pestek w czekoladzie deserowej

170 g
cena za 1 kg = 64,65



10,99

Śliwki suszone bez pestek w czekoladzie

200 g
cena za 1 kg = 54,95
Morele - **12,99**
200 g
cena za 1 kg = 64,95



3,99

Czekolada deserowa płatki migdałów & kawałki pomarańczy/
z solą morską

100 g
cena za 1 kg = 39,90



1,49

Herbatka ziołowa

20 x 1,3 g, rumianek,
20 x 1,5 g, mięta
cena za 1 kg = 57,30/49,67



2,25

Herbatka owocowa

20 x 2 g/20 x 2,5 g
mix smaków
cena za 1 kg = 56,25/45,00



9,99

Kawa rozpuszczalna
100 g

cena za 1 kg = 99,90
200 g - **16,99**
cena za 1 kg = 84,95



11,99

Kawa mielona

500 g
cena za 1 kg = 23,98



15,45

Bio Kawa mielona 100% Arabika
z Peru/Ameryki Łacińskiej

250 g
cena za 1 kg = 61,80



23,99

Kawa ziarnista Espresso/
Crema 100% Arabika

500 g
cena za 1 kg = 47,98



14,99

Kawa mielona

Etiopia

100% Arabika

250 g
cena za 1 kg = 59,96
Meksyk/Kenia/Gwatemala/
Brazylia, 250 g - **15,99**
cena za 1 kg = 63,96



MAKIEŁKI Z KASZĄ PĘCZAK

Czas przygotowania: 20 minut

Stopień trudności: łatwy

Ilość porcji: 8

Wegański: nie



Składniki:

- 200 g kaszy pęczak Notre Jardin
- 400 g masy makowej Tablier Blanc
- 100 g płatków migdałów Tablier Blanc
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 100 g rodzynek Tablier Blanc
- 100 g orzechów pekan Tablier Blanc
- 2 łyżki miodu Nid d'Abeille

Sposób przygotowania:

Ugotować kaszę pęczak, odłożyć do ostudzenia. Ostudzoną kaszę wymieszać z masą makową, płatkami migdałów, skórką pomarańczową, rodzynekami, posiekanymi orzechami pekan oraz miodem. Odstawić na kilka godzin żeby smaki się połączyły.

2,99

Rodzynek
sułtańskie

200 g

cena za 1 kg = 14,95

500 g - **7,39**

cena za 1 kg = 14,78



7,99

Miód
wielokwiatowy
nektarowy

400 g

cena za 1 kg = 19,98

900 g - **14,99**

cena za 1 kg = 16,66

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

cena za 1 kg = 15,71



8,45

Masa makowa
z bakaliami

850 g

cena za 1 kg = 9,95





4,49

Wiśnia/Truskawka/
Pomarańcza/
Czarna porzeczka

240 g
cena za 1 kg = 18,71



4,85

Dżem z rabarbaru/Fig

370 g
cena za 1 kg = 13,11
Dżem z borówek 370 g - **6,49**
cena za 1 kg = 17,55



7,99

Bio Truskawka/
Czarna porzeczka
bez dodatku cukru

220 g
cena za 1 kg = 36,32



4,45

Wiśnie drylowane
w zalewie

680 g/350 g po odcięciu
cena za 1 kg = 6,55/12,37



4,99

Jabłka prażone z cukrem

720 g
cena za 1 kg = 6,94



9,99

Miód lipowy nektarowy

400 g
cena za 1 kg = 24,98
Lipowy nektarowy 900 g - **22,99**
cena za 1 kg = 25,55

0,39

Cukier wanilinowy

16 g
cena za 1 kg = 2,44
10 x 7,5 g - **3,99**
cena za 100 g = 5,32



0,39

Proszek do pieczenia

18 g
cena za 100 g = 2,17



0,85

Drożdże suszone instant

8 g
cena za 100 g = 10,63



0,65

Budyń

38 - 40 g, różne rodzaje
cena za 100 g = 1,63/1,72



1,39

Galaretka

75 g, różne rodzaje
cena za 100 g = 1,86



1,99

Biszkopty

120 g
cena za 1 kg = 16,59
Biszkopty podłużne - **3,49**
160 g
cena za 1 kg = 21,82



5,99

Czekolada cukiernicza mleczna

170 g
cena za 1 kg = 35,24
Biała - **6,59**
180 g
cena za 1 kg = 36,62

9,99

Erytrytol

250 g
cena za 1 kg = 39,96
Ksylitol, 250 g - **12,59**
cena za 1 kg = 50,36



6,45

Brownie mix bezglutenowe

300 g
cena za 1 kg = 21,50





1,99

Gracjanki biszkopy z galaretką z galaretką

150 g
cena za 1 kg = 13,27
300 g - **4,25**
cena za 1 kg = 14,17



3,35

Mini Brownie bezglutenowe

60 g
cena za 100 g = 5,59



3,49

Ciastka kakaowe z nadzieniem waniliowym

176 g
cena za 1 kg = 19,83



2,99

Ciastka kruche

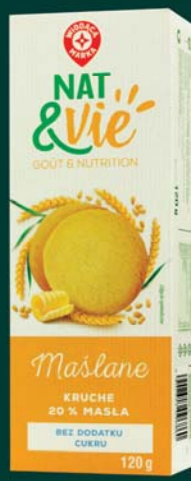
150 - 160 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 19,94 - 18,69



3,15

Ciastka kruche

maślane bez dodatku cukru/
o obniżonej zawartości cukru,
żurawina+czekolada
120 g
cena za 1 kg = 26,25



3,39

Rurki wafelowe nadziane kremem

200 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 16,95



2,99

Wafle przekładane kremem

180 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 16,62



4,99

Pierniki prele w czekoladzie

400 g
cena za 1 kg = 12,48
700 g - **7,79**
cena za 1 kg = 11,13

KAPUSTA Z GRZYBAMI I FASOLĄ



4,55

Bio Kapusta kwaszona

670 g/420 g po odcieku
cena za 1 kg = 6,80/10,84



2,39

Fasola biała

400 g /250 g po odcieku
cena za 1 kg = 5,98/9,56

Czas przygotowania: 50 minut

Stopień trudności: średni

Ilość porcji: 8

Wegański: nie

Składniki:

- 2 szklanki suszonych grzybów Notre Jardin
- 1 kg kiszonej kapusty BIO Village
- 2 szklanki bulionu warzywnego
- 2 puszki białej fasoli Notre Jardin
- 2 cebule
- oliwa z oliwek Rustica
- 1 łyżka mąki
- 2 liście laurowe Rustica
- 5 ziaren ziela angielskiego Rustica
- 2 łyżki majeranku Rustica
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Grzyby zalać wrzącym bulionem i odstawić do namoczenia na 2 godziny. Cebule pokroić w kostkę. W garnku rozgrzać 4 łyżki oliwy, na rozgrzany tłuszcz dodać cebulę i zeszklić na małym ogniu, co jakiś czas mieszając. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, majeranek i kapustę i wymieszać.

Dodać grzyby wraz z bulionem, wymieszać i zagotować. Doprawić solą i pieprzem.

Przykryć i gotować na małym ogniu przez 30 minut. Dodać fasolę razem z zalewą i gotować 10 minut.

Na patelni dać 2 łyżki oliwy, dodać mąkę, podgrzewać aż mąka zrobi się jasnobrązowa. Dodać do kapusty i zagotować. W razie potrzeby doprawić kapustę solą i pieprzem.

10,99

Podgrzybek brunatny suszony krojony

40 g
cena za 1 kg = 274,80





0,69

Liść laurowy

6 g
cena za 1 kg = 115,00



2,49

Chrzan tarty

180 g
cena za 1 kg = 13,84



1,79

Musztarda sarepska/delikatesowa

200 g
cena za 1 kg = 8,95
Inne rodzaje - **1,99**
190 g/200 g
cena za 1 kg = 10,48/9,95



6,59

Majonez stołowy doskonały

400 g
cena za 1 kg = 16,48



3,29

Oliwki zielone
drylowane/całe

340 g/160 g po odcieku
354 g/200 g po odcieku
cena za 1 kg = 9,68/20,57/9,29/16,45
Zielone drylowane - **6,29**
680 g/310 g po odcieku
cena za 1 kg = 9,25/20,30



3,29

Oliwki czarne
drylowane

340 g/150 g po odcieku
cena za 1 kg = 9,68/21,94
Czarne drylowane - **5,99**
680 g/310 g po odcieku
cena za 1 kg = 8,81/19,33



3,79

Oliwki czarne całe
po grecku

250 g
cena za 1 kg = 15,16



0,99

Ziele angielskie

15 g
cena za 1 kg = 66,00



0,69

Majeranek

14 g
cena za 1 kg = 49,29



5,49

Ogórki konserwowe/
kwaszone

880 g/500 g po odcieku
880 g/450 g po odcieku
cena za 1 kg = 6,24/10,98/12,20



6,99

Korniszony

685 g/360 g po odcieku
cena za 1 kg = 10,21/19,42



2,79

Makaron 5-jajeczny nitki
250 g
cena za 1 kg = 11,16



3,69

Makaron 100% durum
500 g, mix rodzajów
cena za 1 kg = 7,38



3,69

Makaron razowy
500 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 7,38



3,99

Makaron 2-jajeczny wstążki
400 g
cena za 1 kg = 9,88



1,99

Makaron jajeczny nitki z kurkumą
250 g
cena za 1 kg = 7,96



4,25

Makaron cannelloni z pszenicy twardej
250 g
cena za 1 kg = 17,00



5,99

Makaron Lasagne z pszenicy twardej
500 g
cena za 1 kg = 11,98



5,99

Makaron bezglutenowy Fussili/Penne/Pipette
250 g
cena za 1 kg = 23,96



3,99

Przecier pomidorowy
720 ml
cena za 1 litr = 5,55



4,29

Sos pesto
185 g
cena za 1 kg = 23,19



5,29

Mąka ryżowa bezglutenowa
500 g
cena za 1 kg = 10,58



8,99

Mieszanka uniwersalna bezglutenowa
1 kg



2,49

Ryż biały długoziarnisty

4 x 100 g
cena za 1 kg = 6,23
Ryż 1 kg - **4,89**



2,49

Ryż parboiled

4 x 100 g
cena za 1 kg = 6,23



3,39

Ryż jaśminowy

4 x 100 g
cena za 1 kg = 8,48



2,79

Kasza jęczmienna

4 x 100 g
cena za 1 kg = 6,98



5,49

Kasza gryczana

4 x 100 g
cena za 1 kg = 13,73



2,59

Ryż brązowy
długoziarnisty

4 x 100 g
cena za 1 kg = 6,48



2,99

Kasza jaglana

4 x 100 g
cena za 1 kg = 7,48
Kasza orkiszowa - **3,59**
4 x 100 g
cena za 1 kg = 8,98
Kasza bulgur - **3,69**
4 x 100 g
cena za 1 kg = 9,23



3,99

Soczewica czerwona/
zielona

400 g
cena za 1 kg = 9,98

3,99

Ciecierzycza

400 g
cena za 1 kg = 9,98

2,69

Groch obłuskany
połówki

500 g
cena za 1 kg = 5,38

SALATKA Z FASOLĄ I KUKURYDZĄ

Czas przygotowania: 10 minut
Stopień trudności: łatwy
Ilość porcji: 8
Wegański: nie



3,49

Ser emmental
100 g
cena za 1 kg = 34,90



2,99

Kukurydza
300 g/285 g po odcieku
1 kg = 9,97/10,50



2,59

Fasola czerwona
400 g/250 g po odcieku
cena za 1 kg = 6,48/10,36

Składniki:

- 200 g szynki konserwowej
- 150 g sera emmental tartego Les Croisés
- 1 por (tylko biała część)
- 1 puszka kukurydzy Norte Jardin
- 1 puszka fasoli czerwonej Norte Jardin
- ½ pęczka natki pietruszki
- 3 łyżki majonezu Rustica
- 2 szczypty soli Rustica

Sposób przygotowania:

Szynkę pokroić w kostkę. Białą część pora pokroić drobno. Natkę pietruszki drobno posiekać. Fasolę i kukurydżę wypłukać z zalewy.

Wszystkie składniki salatek umieścić razem w misce i wymieszać. Odstawić na kilka godzin, żeby smaki się połączyły.



4,59

Sardynki bez oleju
w marynacie paprykowej/
cytrynowej

135 g/95 g po odcieku
cena za 1 kg = 34,00/48,32



5,29

Tuńczyk w oleju/
w sosie własnym

170 g/120 g po odcieku
cena za 1 kg = 31,12/44,09



5,99

Pomidory suszone
w oleju

280 g/155 g po odcieku
4 rodzaje
cena za 1 kg = 21,39/38,65



2,59

Fasolka szparagowa
zielona

400 g/220 g po odcieku
cena za 1 kg = 6,48/11,78



3,79

Pieczarki krojone

390 g/230 g po odcieku
cena za 1 kg = 9,72/16,68



4,99

Ocet balsamiczny
z Modeny

250 ml
cena za 1 litr = 19,96



17,99

Oliwa z oliwek
najwyższej jakości
z pierwszego tłoczenia

750 ml
cena za 1 litr = 23,99



3,79

Pieczarki marynowane
z marchewką i cebulą

280 g/165 g po odcieku
cena za 1 kg = 13,54/22,97
695 g/410 g po odcieku - **6,49**
cena za 1 kg = 9,34/15,83



2,29

Buraczki wiórki

480 g/350 g po odcieku
cena za 1 kg = 4,78/6,55



3,29

Buraki ćwikłowe
marynowane
plastry

460 g/320 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,16/10,29



4,49

Sałatka cygańska/
warzywna

880 g/450 g po odcieku
cena za 1 kg = 5,11/9,98



8,99

Kiełbaski wieprzowe mini

3 x 50 g
cena za 1 kg = 59,94



8,99

Kiełbasa wieprzowa Chorizo

225 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 39,96



11,69

Kiełbasa wieprzowa/wieprzowa z orzechami

250 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 46,76



6,29

Szynka wieprzowa w plasterkach
100 g
cena za 1 kg = 62,90



13,49

Szynka Bajońska

100 g
cena za 1 kg = 134,90



7,19

Boczek wieprzowy surowy

2 x 100 g
cena za 1 kg = 35,96
Boczek wieprzowy, surowy, w plastrach 2 x 100 g 11,69
cena za 1 kg = 58,46



6,99

Pasztet wieprzowy/z wątrołą kaczą

180 g
cena za 1 kg = 38,84



17,99

Wołowina szwajcarska suszona

80 g
cena za 1 kg = 224,88



4,79

Pasztet tradycyjny

250 g
cena za 1 kg = 19,16



6,49

Boczek tradycyjny

250 g
cena za 1 kg = 25,96



6,49

Kielbasianka

250 g
cena za 1 kg = 25,96



10,99

Parówki

750 g
cena za 1 kg = 14,66



8,99

Kielbasa żywiecka

286 g
cena za 1 kg = 31,44



9,99

Kielbasa wiejska

330 g
cena za 1 kg = 30,28



10,49

Frankfurterki

300 g
cena za 1 kg = 34,97



8,99

Kielbaski śląskie/
białe z szynki

270 g
cena za 1 kg = 33,30



8,99

Kielbasa pieczona

300 g
cena za 1 kg = 29,97



10,99

Kielbasa podwawelska

500 g
cena za 1 kg = 21,98

ŚLEDZIE Z ŻURAWINĄ

Czas przygotowania: 15 minut
Stopień trudności: łatwy
Ilość porcji: 6
Wegański: nie



5,99

Żurawina suszona
słodzona cała
150 g
cena za 1 kg = 39,94



6,29

Ocet jabłkowy
5% kwasowości
720 ml
cena za 1 liter = 8,39

5,09

Filety ze śledzia
a'la matjas
w oleju rzepakowym
250 g/200 g po odcięciu
cena za 1 kg = 20,36/25,45



Składniki:

- 150 g suszonej żurawiny Tablier Blanc
- 500 g filetów śledziowych w oleju Ronde des Mers
- 2 liście laurowe Rustica
- 2 ziela angielskie Rustica
- 6 goździków
- pieprz mielony
- 1 cebula
- ½ szklanki oleju rzepakowego Rustica
- 3 łyżki octu jabłkowego Rustica

Sposób przygotowania:

Cebulę obrać i pokroić w piórka. Pokrojoną cebulę umieścić na sitku i przelać wrzątkiem. Śledzie odsączyć z zalewy i pokroić na mniejsze kawałki. Zalewę zachować. Zalewę wymieszać z olejem oraz octem jabłkowym, odstawić. W misce przekładać na przemian śledzie z cebulą, żurawiną oraz przyprawami. Zalać zalewą i odstawić na cały dzień do połączenia się smaków.



2,29

Pasta jajeczna

80 g, 3 rodzaje
cena za 100 g = 2,87

5,99

Sałatka jarzynowa

500 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 11,98



5,39

Pierogi

400 g, 4 rodzaje
cena za 1 kg = 13,48



5,69

Krokiety z mięsem/
z kapustą i grzybami

400 g
cena za 1 kg = 14,23



8,99

Łazanki z kapustą
i grzybami

1 kg



8,55

Flaczki wołowe/wieprzowe

900 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 9,50



16,19

Flaczki wołowe
krojone

900 g
cena za 1 kg = 17,99



9,99

Uszka z grzybami/
z kapustą i grzybami

1 kg

8,09

Ryba po grecku

500 g
cena za 1 kg = 16,18

9,89

Łosoś atlantycki norweski
wędzony

100 g
cena za 1 kg = 98,90
200 g - **17,99**
cena za 1 kg = 89,95

6,29

Filety śledziowe
w sosie śmietankowym/
śmietankowo-musztardowym

300 g
cena za 1 kg = 20,97



11,69

Ikra z tasy
czerwona/czarna

100 g
cena za 1 kg = 116,90

6,29

Pasta z tuńczyka/
łosia

150 g
cena za 1 kg = 41,94

11,69

Łosoś wędzony na gorąco

125 g, 3 rodzaje
cena za 1 kg = 93,52

6,29

Platy śledziowe bismarck

400 g/210 g po odcięciu
cena za 1 kg = 15,72/29,96

11,69

Filety śledziowe z cebulą w oleju

550 g/320 g po odcięciu
cena za 1 kg = 11,24/28,10

7,49

Rollmopsy

400 g/210 g po odcięciu
cena za 1 kg = 18,73/35,67

8,99

Platy śledzia smażone w zalewie octowej

800 g/320 g po odcięciu
cena za 1 kg = 11,24/28,10



5,85

Koreczki śledziowe po gizycku z cebulą w oleju rzepakowym

220 g
cena za 1 kg = 26,60

4,05

Śledź z warzywami w galarecie

200 g
cena za 1 kg = 20,25
Makrela 200 g - **4,49**
cena za 1 kg = 22,45



3,59

Krem z ikry z dorsza

100 g
cena za 1 kg = 35,90



5,39

Paluszki rybne o smaku krabowym

200 g
cena za 1 kg = 26,95



7,99

Pstrąg tęczowy wędzony na zimno

100 g
cena za 1 kg = 79,90

PIERŚ Z INDYKA FASZEROWANA SZPINAKIEM, SUSZONYMI POMIDORAMI I SEREM FETA



Czas przygotowania: 90 minut

Stopień trudności: trudny

Ilość porcji: 10

Wegański: nie

Składniki:

- 1 pierś z indyka
- 12 plastrów szynki Serrano Saint-Azay
- 250 g mrożonego szpinaku Notre Jardin
- 12 suszonych pomidorów Rustica
- 3 ząbki czosnku
- 100 g sera feta Les Croisés
- oliwa z oliwek Rustica
- pieprz

Sposób przygotowania:

Piekarnik nagrzać do 200 stopni. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy z oliwek. Na rozgrzany tłuszcz dodać drobno posiekany czosnek, a po minucie dodać rozmrożony szpinak. Przyprawić solą i pieprzem. Smażyć kilka minut do odparowania płynu. Filet z indyka nadkroić i rozłożyć, tak, żeby utworzył duży prostokąt. Mięso włożyć pomiędzy folię spożywczą i rozbić tłuczkiem formując prostokąt. Mięso przyprawić pieprzem z dwóch stron i skropić oliwą. Płat indyka rozłożyć na folii, na połowie ułożyć warstwę przestudzonego szpinaku, na szpinak pokruszyć ser feta, oraz ułożyć suszone pomidory. Zwinąć wszystko w roladę. Z plastrów szynki ułożyć prostokąt. Na brzegu ułożyć mięsną roladę i rolując roladę owinąć ją w szynkę. Roladę przełożyć na blachę wysmarowaną oliwą z oliwek. Z wierzchu roladę posmarować cienką warstwą oliwy. Piec roladę w temperaturze 200 stopni przez pierwsze 30 minut, a następnie zmniejszyć temperaturę do 180 stopni i piec kolejne 30 minut. Po tym czasie wyłączyć piekarnik, a mięso zostawić jeszcze w gorącym piekarniku na 10 minut. Mięso wyjąć z piekarnika. Odczekać 5 minut, a następnie pokroić w plastry i podawać.



2,99

Szpinak siekany brykiet

450 g
cena za 1 kg = 6,65



7,99

Ser feta

150 g
cena za 1 kg = 53,27



6,99

Szynka długodojrzejawąca Serrano

100 g
cena za 1 kg = 69,90



3,39

Fasola szparagowa zielona
450 g
cena za 1 kg = 7,54



3,75

Barszcz ukraiński
450 g
cena za 1 kg = 8,34



3,59

Kalafior
450 g
cena za 1 kg = 7,98



12,59

Mieszanka grzybów
450 g
cena za 1 kg = 27,98



8,99

Pieczarki krojone
1 kg



8,99

Brokuty różyczki
1 kg



13,49

Ananas/Mango kawałki
650 g
cena za 1 kg = 20,76



17,99

Czarna borówka
650 g
cena za 1 kg = 27,68



4,49

Mieszanka kompotowa
450 g
cena za 1 kg = 9,98



3,29

Serek twarogowy
do smarowania

150 g
cena za 1 kg = 21,94



3,09

Ser mozzarella light

100 g
cena za 1 kg = 30,90
Mozzarella - **3,29**
125 g
cena za 1 kg = 26,32



5,99

Ser serwatkowy
ricotta

250 g
cena za 1 kg = 23,96



6,29

Ser owczy
pleśniowy

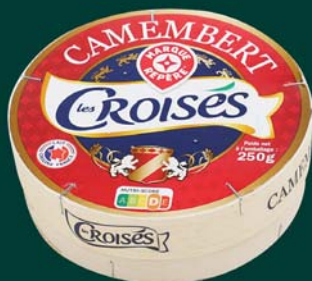
100 g
cena za 1 kg = 62,90



6,99

Ser grana padano
tarty

100 g
cena za 1 kg = 69,90



6,99

Ser camembert

250 g
cena za 1 kg = 27,96



8,09

Ser gorgonzola

150 g
cena za 1 kg = 53,94



9,99

Ser le bleu

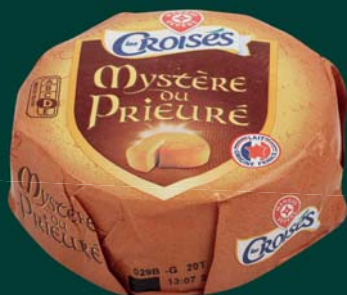
250 g
cena za 1 kg = 39,96



10,79

Ser roquefort

150 g
cena za 1 kg = 71,94



10,99

Ser podpuszczkowy
Mystère du prieuré

340 g
cena za 1 kg = 32,33



6,99

Ser twarogowy
light

1 kg



2,99

Jogurt naturalny

4 x 125 g
cena za 1 kg = 5,98



3,59

Jogurt naturalny
z mleka pełnego

4 x 125 g
cena za 1 kg = 7,18



8,09

Jogurt Skyr
odtłuszczony

450 g
cena za 1 kg = 17,98



5,49

Mleko zagęszczone
słodzone

397 g
cena za 1 kg = 13,83



8,49

Jaja z chowu ściółkowego
kl. M 10 szt.

cena za 1 szt. = 0,85
Kl. L, 10 szt. - **9,49**
cena za 1 szt. = 0,95
Kl. M, 20 szt. - **16,29**
cena za 1 szt. = 0,82



6,75

Jaja z chowu
ekologicznego

6 szt.
cena za 1 szt. = 1,13
10 szt. - **10,79**
cena za 1 szt. = 1,08



7,99

Bitka śmietana

250 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 31,96



9,99

Jaja z chowu
na wolnym wybiegu kl. M
10 szt.

cena za 1 szt. = 1,00
Kl. L, 10 szt. - **10,49**
cena za 1 szt. = 1,05
Kl. M, 20 szt. - **18,99**
cena za 1 szt. = 0,95

SAŁATKA Z BURAKIEM, SEREM KOZIM I ORZECHAMI

Czas przygotowania: 8 minut
Stopień trudności: łatwy
Ilość porcji: 6
Wegański: nie



Składniki:

- 250 g buraków gotowanych Notre Jardin
- 100 g sera koziego Les Croisés
- 2 garści orzechów włoskich Tablier Blanc
- 200 g rukoli

Składniki na sos:

- 4 łyżki oliwy z oliwek Rustica
- 2 łyżki octu balsamicznego Rustica
- 1 łyżeczka miodu Nid d'Abeille
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Buraki i ser kozi pokroić w plasterki. Na talerzu ułożyć rukolę, buraki, ser i orzechy. Przygotować sos: czosnek drobno zetrzeć. Dodać oliwę, ocet balsamiczny i miód. Przyprawić solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać. Sałatkę polać sosem i od razu serwować.



10,79

Ser roladka
z mleka koziego
Sainte-Maure

200 g
cena za 1 kg = 53,95



3,49

Buraki czerwone
gotowane na parze

500 g
cena za 1 kg = 6,98



4,55

Nektar brzoskwiniowy
1 litr



5,99

Nektar gruszkowy
1 litr



4,95

Nektar z mango
1 litr



4,35

Nektar bananowy
1 litr



6,49

Nektar morelowy
1 litr



5,29

Nektar z gujawy
1 litr



7,29

Sok 100% z pomarańczy,
mango i limonki
1 litr



7,59

Sok 100% z pomarańczy,
brzoskwiń i moreli
1 litr



6,99

Sok 100% z jabłek,
gujaw i cytryn
1 litr



4,29

Płyn do mycia szyb
750 ml, 2 rodzaje
cena za 1 liter = 5,72



3,59

Płyn czyszczący
uniwersalny
1 liter



2,69

Mleczko
do czyszczenia
430 ml, 2 rodzaje
cena za 1 liter = 6,26



8,99

Spray do mycia
i odtłuszczenia kuchni
500 ml
cena za 1 liter = 17,98



8,99

Spray do czyszczenia
lodówki i kuchenki mikrofalowej
500 ml
cena za 1 liter = 17,98



8,99

Spray do czyszczenia
płyt indukcyjnych
500 ml
cena za 1 liter = 17,98



8,99

Spray do czyszczenia łazienki/
do kabin prysznicowych
500 ml
cena za 1 liter = 17,98



5,99

Płyn do ochrony
i nabłyszczający
do paneli i drewna
750 ml
cena za 1 liter = 7,99



4,99

Preparat do mebli
w aerozolu 3 w 1
300 ml
cena za 1 liter = 16,64



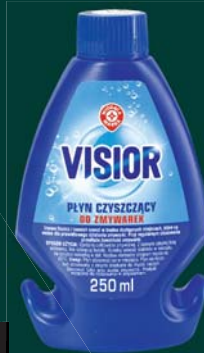
3,59

Płyn do naczyń
1 liter, 3 rodzaje



3,59

Płyn do zmywarki
nabyszczający
500 ml
cena za 1 liter = 7,18



4,95

Płyn do zmywarki
czyszczący
250 ml
cena za 1 liter = 19,80



5,49

Balsam do prania
1,05 litra, 3 rodzaje
cena za 1 liter = 5,23



13,49

Kuleczki zapachowe
do prania
250 g, 2 rodzaje
cena za 1 kg = 53,96



2,69

Wkład olejowy do zniczy
2 dni
3 dni - **3,59**
4,5 dnia - **5,39**
5,5 dnia - **6,49**



7,99

Żel do WC punktowy
75 ml, 2 rodzaje
cena za 100 ml = 10,66



3,59

Papier toaletowy
nawilżany
60 szt.
cena za 1 szt. = 0,06



5,69

Chusteczki uniwersalne
cytrynowe
80 szt.
cena za 1 szt. = 0,08



7,29

Folia aluminiowa

20 m
cena za 1 metr = 0,37



2,69

Foremki do pieczenia

3 szt.
cena za 1 szt. = 0,90

3,59

Papier do pieczenia
w arkuszach

20 arkuszy
cena za 1 arkusz = 0,18



11,99

Ręcznik papierowy
3-warstwowy

300 listków
cena za 1 listek = 0,04



11,99

Papier toaletowy
4-warstwowy

6 rolek
cena za 1 rolkę = 2,00

Oferta ważna od 12.12. do 24.12.2022 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
- Elbląg 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 Targ ul. Składowa 2A
- 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
- Przemysł 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 (M)
- Wrocław ul. Zakładowa 2-4
- Zamość ul. Prymasa S. Wyszyńskiego 13
- Zielona Góra ul. Wyszyńskiego 18

