

Wesołych Świąt



E.Leclerc 

leclerc.pl | 

Oferta ważna od 08.12 do 24.12.2020 r.

Kwintesencja smaku



MIÓD - 12,99

250 g, lawendowy,
pomarańczowy, rozmarynowy
cena za 1 kg = 51,96

Wrzosowy - **14,99**

cena za 1 kg = 59,96



CZARNY BEZ - 6,99

295 g
cena za 1 kg = 23,69



**KAWA ZIARNISTA
HONDURAS UTZ**

100% ARABICA - 21,99

250 g, cena za 1 kg = 87,96



**MIESZANKA SUSZONYCH
WARZYW, OWOCÓW
I ORZECHÓW, Z RABARBAREM,
DYNIA I PIGWĄ - 7,99**

200 g
cena za 1 kg = 39,95



JAGODA - 7,99

295 g
cena za 1 kg = 27,08

Kwintesencja smaku

JAJA PRZEPÍÓRCZE - 5,99 6,99

18 szt.

cena za 1 szt. = 0,33



**JAJA OD KURY ZIELONONÓŻKI
KUROPATWIANEJ**

Z WOLNEGO WYBIEGU - 8,99 9,99

10 szt.

cena za 1 szt. = 0,90



**ŁOŚÓŚ PACYFICZNY PREMIUM
DZIKI WĘDZONY
W PLASTRACH - 13,99 14,99**

100 g

cena za 1 kg = 139,90

SMALEC GĘSI/KACZY - 5,99

320 g

cena za 1 kg = 18,72



**GRECKA OLIIWA
Z OLIIWEK Z PIERWSZEGO
TŁOCZENIA - 17,99**

500 ml

cena za 1 liter = 35,98



OLIIWKI GRECKIE

ZIELONE Z MIGDAŁEM - 9,99

360 g/190 g po odcieku

cena za 1 kg = 27,75/52,58

OLIIWKI GRECKIE CZARNE

CAŁE KALAMATA - 7,99

360 g/200 g po odcieku

cena za 1 kg = 22,19/39,95

Bezowa choinka



Składniki:

- 5 białek • szczypta soli • 250 g drobnego cukru
 - 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
 - 1 łyżeczka białego octu winnego
- Krem:
 - 500 g mascarpone • 1 puszka mleka kokosowego
 - 4 łyżki cukru pudru
- Dodatkowo:
 - owoc granatu • mango

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do 120 stopni. Białka ubić na pianę ze szczyptą soli. Kiedy białka będą już puszyste zacząć dodawać cukier, łyżka, po łyżce. Kiedy cały cukier będzie już dodany ubijać pianę jeszcze przez 2 minuty. Na koniec dodać mąkę ziemniaczaną i ocet i mieszać jeszcze przez chwilę. Masę przełożyć do rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką. Wycisnąć 5 kółek różnej wielkości. Zachować odstępy między kółkami bo beza trochę urośnie. Wstawić do piekarnika. Przez pierwsze 30 minut piec w temperaturze 120 stopni C. Następnie zmniejszyć temperaturę do 100 stopni C i piec jeszcze przez 2 godziny. Mleko kokosowe schłodzić w lodówce. Gęstą białą część przełożyć do misy miksera, dodać mascarpone i cukier puder. Ubijać około 2 minut na jednolity, puszysty krem. Błaty bezowe delikatnie podważyć nożem. Układać krążki bezowe od największego do najmniejszego i przekładać kremem. Ozdobić granatem i mango.



**CUKIER
WANILIOWY** - **2,49** 3,29
10 x 7,5 g
cena za 1 kg = 33,20

MASCARPONE - **5,49** 5,99
250 g
cena za 1 kg = 21,96



JAJA Z CHOWU ŚCIÓŁKOWEGO KL M - **4,49** 5,49
10 szt., cena za 1 szt. = 0,45
KL L - **4,99** 6,49
10 szt., cena za 1 szt. = 0,50



**ORZECHY LASKOWE
W CZEKOLADZIE - 2,99 3,49**
80 g
cena za 1 kg = 37,38



**MIGDAŁY/ŻURAWINA/WIŚNIE
W CZEKOLADZIE - 3,49**
80 g
cena za 1 kg = 43,63



**WIŚNIE/MORELE
W CZEKOLADZIE - 7,99 8,99**
170 g/200 g
cena za 1 kg = 47,00/39,95



**PIERNIKI W CZEKOLADZIE
Z NADZIENIEM - 1,99 2,39**
200 g, 2 smaki
cena za 1 kg = 9,95



**ŚLIWKI
W CZEKOLADZIE - 6,99 7,99**
200 g
cena za 1 kg = 34,95



**MLECZKO O SMAKU WANILIOWYM
W CZEKOLADZIE - 7,99 8,99**
380 g
cena za 1 kg = 21,03



KAWA MIELONA

100% ARABIKA - 8,99 9,99

250 g Brazylia, Meksyk, Gwatemala

cena za 1 kg = 35,96

250 g, Kenia Etiopia - **10,99 12,99**

cena za 1 kg = 43,96



KAWA ZIARNISTA

ARABIKA - 15,99 16,99

500 g, Espresso/Crema

cena za 1 kg = 31,98

Etiopia/Brazylia- **18,49 19,99**

500 g, cena za 1 kg = 36,98



HERBATKA OWOCOWA

EKSPRESOWA - 1,99 2,15

20 tor., 40 g, mix rodzajów

cena za 1 kg = 49,75



KAWA CREMA - 10,99 11,99

150 g

cena za 1 kg = 73,27



HERBATA CZARNA

EKSPRESOWA - 4,99 5,49

75 tor. x 2 g, cena za 1 kg = 33,27

Earl Grey - **5,39 5,99**

cena za 1 kg = 35,93

KAWA ROZPUSZCZALNA

LIOFILIZOWANA - 8,49 9,99

100 g, cena za 1 kg = 84,90

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

cena za 1 kg = 64,95



ZŁOTE MONETY - 4,49 4,99

100 g

cena za 1 kg = 44,90



**CZEKOLADA CUKIERNICZA
BIAŁA/MLECZNA - 4,69 4,99**

180 g/170 g

cena za 1 kg = 26,06/27,59



**CZEKOLADA DESEROWA
CUKIERNICZA - 4,49 4,99**

200 g

cena za 1 kg = 22,45



**CZEKOLADA GORKZA 64% KAKAO/
MLECZNA - 2,15 2,39**

100 g

cena za 1 kg = 21,50



CZEKOLADA - 4,49 4,99

100 g, z liofilizowanymi malinami,
z solą morską, słony karmel
cena za 1 kg = 44,90

CZEKOLADA - 3,49 3,99

100 g, z aromatem miętowym,
ze skórką pomarańczową, mleczna
cena za 1 kg = 34,90

**CZEKOLADA NADZIEWANA MUSEM
CZEKOLADOWYM - 6,99 7,99**

160 g

cena za 1 kg = 43,69

Piernik Staropolski

Składniki:

- 3 1/2 szklanki mąki pszennej
 - 1 szklanka cukru trzcinowego
 - 350 g płynnego miodu • 250 g miękkiego masła
 - 7 jajek • 6 czubatych łyżek kwaśnej śmietany 18%
 - 4 pełne łyżeczki przyprawy do piernika
 - 1 płaska łyżeczka sody • 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
 - 2 pełne łyżki kakao • 100 ml mleka
- Przełożenie:
- 2 słoiczki powideł śliwkowych
- Polewa:
- 150 g czekolady deserowej
 - 10 łyżek kremówki

POWIDŁA ŚLIWKOWE - **2,99** 3,49
300 g
cena za 1 kg = **9,97**



ORZECHY WŁOSKIE - **5,99** 6,99
130 g
cena za 1 kg = **46,08**
500 g - **20,99** 22,99
cena za 1 kg = **41,98**



MIÓD WIELOKWIATOWY / RZEPAKOWY - **6,99** 8,99
400 g
cena za 1 kg = **17,48**

Przygotowanie:

Miękkie masło utrzeć z cukrem na puszystą masę, a następnie dodawać po jednym jajku. Do masy dodać miód, mleko i śmietanę. Cały czas miksować. Kiedy składniki się połączą, dodać wymieszane suche składniki (mąkę, kakao, przyprawę do piernika, proszek i sodę). Miksować dopóki ciasto nie będzie gładkie. Dwie keksówki o wymiarach 12x35 cm wyłożyć papierem do pieczenia i delikatnie natłuścić. Przełożyć do nich ciasto i piec ok. 50 min. w piekarniku nagrzanym do 175 stopni. Upieczone ciasto wystudzić, a kiedy jest już zimne, należy przeciąć je na pół i posmarować ciepłymi powidłami. Piernik odstawić na około 2 godziny do lodówki, by powidła zastygły. Następnie wierzch ciasta udekorować polewą. Połamaną czekoladę podgrzać razem ze śmietanką w kąpieli wodnej i rozsmarować na wierzchu ciasta.



**RODZYNKI BEZPESTKOWE
THOMPSON JUMBO - 2,59 2,99**

150 g
cena za 1 kg = 17,27



**MIGDAŁY
ŁUSKANE - 5,99 7,99**

150 g
cena za 1 kg = 39,93
500 g - 16,99 22,99
cena za 1 kg = 33,98



**MIGDAŁY
W PŁATKACH - 5,39 5,99**
100 g, cena za 1 kg = 53,90



FIGI SUSZONE - 5,89 6,49

150 g
cena za 1 kg = 39,27



BISZKOPTY - 1,39 1,69

120 g
cena za 1 kg = 11,58



BISZKOPTY PODŁUŻNE - 2,99 3,69

160 g
cena za 1 kg = 18,69



**CUKIER TRZCINOWY
DEMERARA - 2,99 3,59**

380 g
cena za 1 kg = 7,87



KAKAO - 7,49 7,99

250 g
cena za 1 kg = 29,96



**CUKIER
WANILINOWY - 0,25 0,29**

16 g
cena za 1 kg = 15,63

**PROSZEK
DO PIECZENIA - 0,25 0,29**

18 g
cena za 1 kg = 13,89





100% Z OWOCÓW - 4,29 4,99
240 g, mix smaków
cena za 1 kg = 17,88



**BIO TRUSKAWKA/
CZARNA PORZECZKA
BEZ DODATKU CUKRU - 6,69 7,99**
220 g
cena za 1 kg = 30,41



JABŁKA PRAŻONE Z CUKREM - 5,49 5,99
720 g
cena za 1 kg = 7,63



MIÓD - 9,99 10,99
400 g, lipowy/gryczany
cena za 1 kg = 24,98
Spadziowy - 12,99 13,99
400 g, cena za 1 kg = 32,48

MIÓD AKACJOWY - 11,49 12,99
350 g
cena za 1 kg = 32,83



MIÓD POLSKI - 20,99 22,99
600 g, wielokwiatowy/kremowany
cena za 1 kg = 34,98



CIASTKA KOKOSANKI - 2,49 2,79

200 g

cena za 1 kg = 12,45

RURKI Z NADZIENIEM - 2,39 2,55

200 g, śmietankowym/kakaowym

cena za 1 kg = 11,95



**BATON KOKOSOWY
W CZEKOLADZIE MLECZNEJ,
BEZGLUTENOWY - 0,89 0,99**

40 g

cena za 1 kg = 22,25



WAFLE - 1,79 1,99

180 g, mix smaków

cena za 1 kg = 9,94



GRACJANKI W CZEKOLADZIE - 1,99 2,25

150 g, pomarańczowe/wiśniowe

cena za 1 kg = 13,27

300 g - 3,59 3,99

malinowe/morelowe

cena za 1 kg = 11,97



CIASTKA - 3,69 3,99

200 g, mix smaków

cena za 1 kg = 18,45



BROWNIE BEZGLUTENOWE - 7,99 8,99

8 szt., 240 g

cena za 1 kg = 33,29

Cassoulet z kaczki z pomarańczami



Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do 180 stopni. Mięso przyprawić obficie solą i pieprzem. Na dużej patelni rozgrzać tłuszcz. Na rozgrzaną patelnię ułożyć piersi kaczki skórą do dołu. Jeśli mamy mniejszą patelnię mięso można smażyć partiami. Smażyć około 10 minut z jednej strony, aż skóra się zarumieni i około 5 minut z drugiej. Obsmażone mięso odłożyć na talerz. Zlać tłuszcz z patelni. Na patelnię dorzucić drobno pokrojony boczek, a po chwili dodać plastry szalotki. Chwilę smażyć, a następnie dodać obrany i pokrojony w plastry imbir, oraz drobno posiekaną papryczkę chilli. Po kilku minutach na patelnię dodać marchewki, oraz plasterki selera naciowego. Gotować około 2 minut a następnie dodać bulion oraz sos sojowy i zagotować. Przyprawić solą i pieprzem i zdjąć z ognia. Pomarańcze dokładnie wyszorować i sparzyć. Zetrzeć skórkę i dodać do warzyw. Pomarańcze wyfiletować i również dodać do warzyw. Fasolę wypłukać z zalewy i dodać do warzyw, delikatnie wymieszać. Całość przelać do naczynia żaroodpornego, na wierzchu ułożyć mięso, przykryć i piec przez 2 godziny. Do dania można podać tłuczone ziemniaki, ryż lub kaszę.

Składniki:

- 6 udek kaczek • 150 g boczku w plastrach
- 200 g mini marchewek
- 2 laski selera naciowego • 2 pomarańcze
- 1 puszka czerwonej fasoli
- 2 szklanki bulionu warzywnego
- 3 łyżki sosu sojowego • 1 papryczka chilli
- 3 małe szalotki • kawałek imbiru wielkości kciuka • 2 łyżki oleju rzepakowego
- sól • pieprz

BULION

WARZYWNY - 0,89 0,99

60 g

cena za 1 kg = 14,83



FASOLA

CZERWONA - 1,99 2,19

400 g/250 g po odcieku

cena za 1 kg = 4,98/7,96

OLEJ RZEPAKOWY

UNIWERSALNY - 4,59 4,99

1 litr



FASOLA BIAŁA - 1,99 2,19

400 g /250 g po odcieku
cena za 1 kg = 4,98/7,96



SOCZEWICA

KONSERWOWA - 1,89 2,29

400 g/265 g po odcieku
cena za 1 kg = 4,73/7,13



CIECIERZYCA

KONSERWOWA - 1,99 2,79

400 g/265 g po odcieku
cena za 1 kg = 4,98/7,51



KUKURYDZA - 1,89 1,99

300 g/285 g po odcieku
cena za 1 kg = 6,30/6,63



POMIDORY CAŁE BEZ SKÓRKI

W SOKU POMIDOROWYM - 1,79 2,49

400 g/240 g po odcieku
cena za 1 kg = 4,48/7,46



OGÓRKI KONSERWOWE - 3,49 3,99

880 g/500 g po odcieku
cena za 1 kg = 3,97/6,98



CHRZAN TARTY - 1,99 2,25

180 g
cena za 1 kg = 11,06



KASZA JĘCZMIENNA - **1,19** ~~1,49~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = **2,98**

KASZA JAGLANA - **2,29** ~~2,49~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = **5,73**

KASZA GRYCZANA - **2,59** ~~2,69~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = **6,48**

KASZA BULGUR - **2,99** ~~3,99~~
4 x 100g
cena za 1 kg = **7,48**



**RYŻ BRAZOWY
DŁUGOZIARNISTY** - **1,89** ~~2,19~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = **4,73**



RYŻ PARBOILED - **1,89** ~~2,29~~
4 x 100 g
cena za 1 kg = **4,73**



**GROCH ŁUSZCZONY
POŁÓWKI** - **1,29** ~~1,69~~
500 g
cena za 1 kg = **2,58**



MAKARON

CANNELLONI - **3,49** ~~3,99~~

250 g

cena za 1 kg = **13,96**



SOS PESTO - **3,99** ~~4,99~~

185 g

cena za 1 kg = **21,57**

Na bazie pomidorów - **3,99** ~~4,99~~

190 g, cena za 1 kg = **21,00**



MAKARON 2-JAJECZNY

WSTĘGI - **2,99** ~~3,29~~

400 g

cena za 1 kg = **7,48**

MAKARON 5-JAJECZNY

NITKI - **1,69** ~~1,89~~

250 g

cena za 1 kg = **6,76**

KONCENTRAT

POMIDOROWY 30% - **1,19** ~~1,49~~

200 g

cena za 1 kg = **5,95**



MAKARON

100% DURUM - **2,09** ~~2,29~~

500 g, mix form

cena za 1 kg = **4,18**



POMIDORY

SUSZONE - **5,29** ~~5,99~~

Z żurawiną w oleju i z ziołami
280 g/155 g po odcieku

cena za 1 kg = **18,89/34,13**

Z kaparami

270 g/150 g po odcieku

cena za 1 kg = **19,59/35,27**

Tatar ze śledzia

Składniki:

- 200 g filetów śledziowych z oleju
 - 1 papryka czerwona • 3 jajka
 - 1 szalotka • garść grzybków marynowanych
 - 1 łyżka kaparów • 1 ogórek kiszony
 - natka pietruszki
- Składniki na sos:
- 1 łyżka musztardy dijon • 1 łyżka miodu
 - 2 łyżki pasaty pomidorowej • 1/2 słodkiej papryki
 - 1/2 ostrej papryki • sól

Przygotowanie:

Piekarnik nagrzać do 200 stopni. Piec paprykę w całości około 20 minut aż skórka zacznie robić się czarna. Po tym czasie paprykę przełożyć do szklanej lub metalowej miski i przykryć talerzykiem, odstawić na 15 minut. Po tym czasie paprykę obrać ze skóry i pozbawić gniazda nasiennego. Obraną paprykę drobno pokroić. Jajka ugotować na twardo, ugotowane jajka drobno pokroić.

Filety śledziowe, szalotkę, grzyby, oraz ogórka również drobno pokroić. Dodać odsączone z zalewy kapary. Kilka listków natki pietruszki drobno posiekać, a kilka zostawić do dekoracji. Przygotować sos: wymieszać wszystkie składniki, w razie potrzeby doprawić. Sos wymieszać z pozostałymi składnikami. Przełożyć do małych słoiczków, lub miseczek, żeby utworzyć mini porcje. Każdą porcję udekorować natką pietruszki. Tatar podawać schłodzony z dodatkiem ulubionego pieczywa.



**FILETY ZE ŚLEDZIA
A'LA MATJAS**

W OLEJU - 4,19 4,49

250 g

cena za 1 kg = 16,76



PRZECIER

POMIDOROWY - 2,99 3,99

720 ml

cena za 1 litr = 4,15



KAPARY W ZALEWIE

OCTOWEJ - 2,69 2,99

90 g/60 g po odcieku

cena za 1 kg = 29,89/44,83



**OLIWKI CZARNE
PO GRECKU - 3,59 3,99**
250 g
cena za 1 kg = 14,36

OLIWKI ZIELONE CAŁE - 2,69 3,29
354 g/200 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,60/13,45
Bez pestek 354 g/160 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,60/16,81



**PIECZARKI
MARYNOWANE
Z MARCHEWKĄ
I CEBULĄ - 4,99 5,99**
695 g/410 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,18/12,17



**MAJONEZ
DOSKONAŁY - 3,79 4,29**
400 g
cena za 1 kg = 9,48



**OCET
JABŁKOWY - 5,29 5,99**
750 ml
cena za 1 liter = 7,05



**OCET WINNY
Z CZERWONEGO WINA - 3,29 3,99**
250 ml
cena za 1 liter = 13,16



**SOK CYTRYNOWY
Z SYCYLII - 3,29 3,99**
2 x 125 ml
cena za 1 liter = 13,16





**KROKIETY Z MIĘSEM/
Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI** - **4,49** ~~4,99~~
400 g
cena za 1 kg = **11,23**



**USZKA Z KAPUSTĄ
I GRZYBAMI/
Z GRZYBAMI** - **7,99**
1 kg



KLUSKI NA PARZE - **2,29** ~~2,69~~
300 g
cena za 1 kg = **7,63**



PIEROGI - **3,99** ~~4,99~~
400 g, mix smaków
cena za 1 kg = **9,98**

**ŁAZANKA Z KAPUSTĄ
I GRZYBAMI** - **6,99** ~~7,99~~
1 kg

**GOŁĄBKI W SOSIE
POMIDOROWYM** - **6,99** ~~7,99~~
500 g
cena za 1 kg = **13,98**

SALATKA JARZYNOWA - 4,49 4,99

500 g, mix smaków

cena za 1 kg = 8,98



PASTA - 1,69 1,89

80 g, mix smaków

cena za 1 kg = 21,13

GALARETKA DROBIOWA/

WIEPRZOWA - 2,99 3,19

180 g

cena za 1 kg = 16,61

BOCZEK TRADYCYJNY/

KIEŁBASIANKA TRADYCYJNA - 5,49 6,99

250 g

cena za 1 kg = 21,96



FLACZKI WOŁOWE KROJONE

BLANSZOWANE - 7,99 8,99

500 g

cena za 1 kg = 15,98

FLACZKI WOŁOWE/

WIEPRZOWE W ROSOLE/

WOŁOWE W SOSIE POMIDOROWYM - 6,99 7,99

900 g

cena za 1 kg = 7,77

Bigos Staropolski

Składniki:

- 200 g wędzonego boczku • 200 g wołowiny
- 200 g łopatki wieprzowej • 3 kielbasy
- 1 kg kiszonej kapusty
- 50 g suszonych grzybów • 2 listki laurowe
- 2 ziela angielskie WM • 5 ziaren pieprzu
- 1 ziarenko owocu jałowca
- 1 litr wrzącej wody
- 120 g śliwek suszonych
- 1 kwaśne jabłko • sól • pieprz

Przygotowanie:

Boczek pokroić w kostkę. Wrzucić do garnka z grubym dnem. Smażyć na średnim ogniu, pod przykryciem, przez około 15 minut, aż tłuszcz się wytopi, a boczek ładnie się zarumieni. Wołowinę, oraz wieprzowinę również pokroić w kostkę i dodać do garnka. Przyprawić solą i pieprzem i smażyć pod przykryciem na średnim ogniu przez około 20 minut, aż ładnie się zarumieni, co jakiś czas mieszając. W międzyczasie kielbasę pokroić w plasterki i podsmażyć na osobnej patelni. Kielbasę dodać do garnka z mięsem. Zwiększyć ogień i zacząć dodawać stopniowo kapustę kiszoną. Dodać suszone grzyby oraz przyprawy. Następnie wlać wrzącą wodę, wymieszać i zagotować. Zmniejszyć ogień, przykryć i gotować przez około 1 godz., co jakiś czas mieszając. Zdjąć z ognia, ostudzić i odstawić w chłodne miejsce. Drugiego dnia bigos podgrzać, zagotować, zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem przez godzinę, co jakiś czas mieszając. Ponownie ostudzić i odstawić w chłodne miejsce Trzeciego dnia ponownie zagotować bigos. Śliwki wypłukać i pokroić w cienkie paseczki. Jabłko obrać, drobno pokroić. Dodać do bigosu. Gotować na małym ogniu przez około 45 minut. Podawać z ulubionym pieczywem, lub z ziemniakami.

**BOCZEK WIEPRZOWY
KROJONY SUROWY/
WĘDZONY - 6,99 7,99**
2 x 100 g
cena za 1 kg = 34,95



**ŚLIWKI SUSZONE
BEZ PESTEK - 3,99 4,79**
200 g
cena za 1 kg = 19,95
500 g - 8,99 9,99
cena za 1 kg = 17,98



JABŁKA - 2,89*
4 szt./6 szt.
kraj pochodzenia:
Polska



*Cena obowiązuje
w dniach: 08-13.12.2020 r.



SZYNKA SERRANO - 6,99 7,99

100 g, 6 plastrów

cena za 1 kg = 69,90



SZYNKA WŁOSKA - 5,99 6,99

100 g, 6 plastrów

cena za 1 kg = 59,90



SZWAJCARSKA WOŁOWINA

SUSZONA - 13,99 14,99

80 g, 10 plastrów

cena za 1 kg = 174,88



**CHORIZO ŁAGODNE/
PIKANTNE - 7,99 8,99**

225 g

cena za 1 kg = 35,51



**KIEŁBASA SUSZONA/
SUSZONA Z ORZECHAMI
LASKOWYMI - 9,99 10,99**

250 g

cena za 1 kg = 39,96



**MINI KIEŁBASKI
WIEPRZOWE SUSZONE - 6,99 7,99**

3 x 50 g

cena za 1 kg = 46,60



KIEŁBASA WIEJSKA - 6,99 7,99

330 g

cena za 1 kg = 21,18

**PŁATY ŚLEDZIOWE BISMARCK/
ROLMOPSY - 4,49 4,99**

400 g/210 g po odcieku
cena za 1 kg = 11,23/21,38



**KORECZKI ŚLEDZIOWE
W OLEJU/PO GIŻYCKU - 4,19 4,59**

220 g
cena za 1 kg = 19,05



**FILETY ŚLEDZIOWE
Z CEBULĄ - 8,99 9,99**

550 g/335 g po odcieku
cena za 1 kg = 16,35/26,84



**FILETY ŚLEDZIOWE
W SOSIE - 4,49 4,99**

300 g, 2 smaki
cena za 1 kg = 14,97



**PŁATY ŚLEDZIOWE SMAŻONE
W ZALEWIE OCTOWEJ - 5,99 6,99**

800 g/320 g po odcieku
cena za 1 kg = 7,49/18,72



**MAKRELA/ŚLEDŹ ATLANTYCKI
Z WARZYWAMI W GALARECIE - 3,19 3,59**

200 g
cena za 1 kg = 15,95



**FILETY ŚLEDZIOWE W OLEJU/
W SOSIE POMIDOROWYM - 3,09 3,89**
170 g
cena za 1 kg = 18,18



**PASTA Z TUŃCZYKA/
Z ŁOSOŚCIĄ - 5,99 6,99**
150 g
cena za 1 kg = 39,93



**PALUSZKI RYBNE
O SMAKU KRABOWYM - 4,99 5,99**
200 g
cena za 1 kg = 24,95



**FILETY Z MAKRELI W OLEJU/
W SOSIE POMIDOROWYM - 3,69 4,35**
170 g
cena za 1 kg = 21,71



RYBA PO GRECKU - 5,99 6,99
500 g
cena za 1 kg = 11,98



**PSTRĄG WĘDZONY
W PLASTRACH - 6,99**
100 g
cena za 1 kg = 69,90



**ŁOSOŚ WĘDZONY
NA GORĄCO - 8,99 9,99**
125 g, 3 smaki
cena za 1 kg = 71,92

Salatka jarzynowa z buraczkami i śledziem



Składniki:

- 3 ziemniaki • 3 marchewki
- 1 pietruszka • mały kawałek selera • biała część pora
- 2 jajka • 1 jabłko
- 3 ogórki kiszzone • 2 buraczki
- 300 g filetów śledziowych z oleju • sok z 1/4 cytryny
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1 szklanka majonezu
- 2 łyżeczki musztardy dijon
- sól • pieprz

Przygotowanie:

Ziemniaki, marchewki, pietruszkę i selera ugotować do miękkości. Odstawić do ostudzenia. W osobnym garnku ugotować buraczki. Ugotować jajka na twardo. Ugotowane warzywa obrać i pokroić w kostkę. Jajka również obrać i pokroić w kostkę. Wszystko przełożyć do dużej miski. Jabłko obrać i pokroić w kostkę, ogórki kiszzone również pokroić w kostkę. Filety śledziowe odsączyć z zalewy. Pokroić na małe kawałki. Skropić sokiem z cytryny i octem jabłkowym i odstawić na pół godziny. Po tym czasie śledzie dołożyć do pozostałych składników. Dodać majonez i musztardę, doprawić do smaku solą i pieprzem. Odłożyć do lodówki na kilka godzin, żeby smaki dobrze się połączyły. Podawać z ulubionym pieczywem.

JAJA Z CHOWU NA WOLNYM WYBIEGU KL. M - 4,79 6,99

10 szt., cena za 1 szt. = 0,48

KL. L - 5,29 7,99

10 szt., cena za 1 szt. = 0,53

KL. M - 7,99 10,99

20 szt., cena za 1 szt. = 0,40



MUSZTARDA

SAREPSKA - 0,99 1,19

200 g

cena za 1 kg = 4,95



BURAKI CZERWONE

GOTOWANE NA PARZE 2,99 3,99

500 g

cena za 1 kg = 5,98



ROLADA LODOWA - 5,99 6,99

1 litr, 2 smaki



LODY Z SOSEM - 6,99

900 ml, mix smaków

cena za 1 litr = 7,77



LODY - 4,49 4,99

1 litr, mix smaków



MIESZANKA KOMPOTOWA

MROŻONA - 3,99 4,99

450 g

cena za 1 kg = 8,87



BARSZCZ UKRAIŃSKI

MROŻONY - 2,49 2,99

450 g

cena za 1 kg = 5,53



LE BLEU - SER**Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ - 7,99 8,99**

250 g, cena za 1 kg = 31,96

SAINTE-MAURE**ROLADKA KOZIA - 8,99 9,99**

200 g

cena za 1 kg = 44,95

CAMEMBERT - 4,99 5,99

250 g

cena za 1 kg = 19,96

**MYSTÈRE DU PRIEURÉ - 10,99 11,99**

340 g

cena za 1 kg = 32,32

SER BRIE - 4,99 5,49

200 g

cena za 1 kg = 24,95

**SER GRANA****PADANO TARTY - 5,99 6,99**

100 g

cena za 1 kg = 59,90

**SER Z DZIURAMI/****SALAMI W PLASTRACH - 3,39 3,69**

150 g

cena za 1 kg = 22,60

Gouda w plastrach - 3,19 3,39

150 g

cena za 1 kg = 21,27

**SER EDAMSKI/****GOUDA - 17,99 19,49**

porcja ok. 300 g

1 kg

**SER GOUDA - 5,99 6,99**

300 g, w plastrach

cena za 1 kg = 19,97

Salami - 6,49 6,99

cena za 1 kg = 21,63

MOZZARELLA

LIGHT - 2,29 2,49

100 g

cena za 1 kg = 22,90



MOZZARELLA - 2,29 2,49

125 g

cena za 1 kg = 18,32

FETA - 6,99 7,99

150 g

cena za 1 kg = 46,60

RICOTTA - 3,49 3,99

250 g

cena za 1 kg = 13,96



TWARÓG KOSTKA - 2,19

200 g, tłusty, półtłusty, chudy
cena za 1 kg = 10,95

TWARÓG KLINEK - 2,79

250 g, półtłusty, chudy
cena za 1 kg = 11,16



Carpaccio z łososia



**ŁOSOŚ WĘDZONY
W PLASTRACH** - **8,99** 9,99
100 g
cena za 1 kg = 89,90
200 g - **16,99** 18,99
cena za 1 kg = 84,95



**OLIWA Z OLIVEK
DELIKATNA Z PIERWSZEGO
TŁOCZENIA** - **16,99** 18,99
750 ml
cena za 1 litr = 22,65



**SOS
BALSAMICZNY** - **6,99** 8,99
250 ml
cena za 1 litr = 27,96

Składniki:

- 200 g wędzonego łososia
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- łyżka soku z cytryny • 1 ogórek kiszony
- 1/2 czerwonej cebuli
- szczypiorek • świeżo mielony pieprz

Przygotowanie:

Łososia pokroić na plastry i ułożyć na dużym talerzu. Ogórka kiszzonego, cebulę oraz szczypiorek drobno posiekać. Posypać łososia. Łososia skropić sokiem z cytryny i oliwą z oliwek, przyprawić świeżo mielonym pieprzem.



SOK JABŁKOWY - 1,99 2,29

Pomarańczowy - **2,89 2,99**
1 litr

**NEKTAR MALINA RABARBAR/
TRUSKAWKA PORZECZKA - 5,99 6,99**

1 litr



SOK JABŁKOWY - 1,99 2,49

Pomarańczowy - **2,49 2,99**
1 litr, pet



**NEKTAR BRZOSKWINIA,
GRUSZKA, BANAN - 3,99 4,99**

Nektar mango - **4,49 4,99**
1 litr



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

**SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO 18 LAT
JEST PRZESTĘPSTWEM**



PIWO FLIK - 3,59 4,49

500 ml, mix rodzajów
cena za 1 litr = **7,18**



PŁYN CZYSZCZĄCY

DO ZMYWAREK - **4,49** ~~4,99~~

250 ml

cena za 1 litr = 17,96



BARWIĄCE KOSTKI

DO WC - **5,39** ~~5,99~~

2 x 40 g, mix zapachów

cena za 1 kg = 67,37



PREPARAT DO MEBLI

W AEROSZOLU 3 W 1 - **4,49** ~~4,99~~

300 ml

cena za 1 litr = 14,97

PŁYN NABŁYSZCZAJĄCY

DO ZMYWAREK

CYTRYNOWY - **3,09** ~~3,45~~

500 ml

cena za 1 litr = 6,18

MLECZKO

DO CZYSZCZENIA - **2,69** ~~2,99~~

430 ml, cytrynowe/active

cena za 1 litr = 6,26



PŁYN DO MYCIA

DREWNA/PANELI - **3,99** ~~4,45~~

750 ml

cena za 1 litr = 5,32



PŁYN DO PŁUKANIA

HYPOALERGICZNY - **7,19** ~~7,99~~

2 litry, mix zapachów

cena za 1 litr = 3,60

BALSAM

DO PRANIA - **4,49** ~~4,99~~

1 litr, mix rodzajów

PŁYN DO OCHRONY

I NABŁYSZCZANIA PANELI

I DREWNA - **5,79** ~~6,49~~

750 ml

cena za 1 litr = 7,72





FOLIA ALUMINIOWA - 9,99

50 m



**TOREBKI DO PIECZENIA
Z KLIPSAMI - 2,39 2,69**

5 szt., 35 x 40 cm

cena za 1 szt. = 0,48



**PAPIER DO PIECZENIA
W ARKUSZACH - 3,59 3,99**

20 arkuszy



PAPIER DO PIECZENIA - 4,89 5,49

20 m



RĘKAW DO PIECZENIA - 2,19 2,49

3 m



**ŚCIERECZKA Z MIKROFIBRY
DO MEBLI I SPRZĘTU RTV/
DO SZYB I LUSTER - 3,59 3,99**

1 szt.



**ŚCIERECZKI Z MIKROFIBRY
UNIWEKRSALNE TYPU FROTTE - 3,59 3,99**

2 szt., 31 x 32 cm

cena za 1 szt. = 1,80



**ZMYWAK
UNIWEKRSALNY - 2,69 2,99**

2 szt.

cena za 1 szt. = 1,35



**ŚCIERECZKI UNIWEKRSALNE
JAK BAWELNA - 2,69 2,99**

5 szt.

cena za 1 szt. = 0,54



WORKI NA ŚMIECI Z TAŚMĄ - 3,59 3,99

20 szt., 35 litrów

cena za 1 szt. = 0,18

15 szt., 60 litrów

cena za 1 szt. = 0,24

10 szt., 120 litrów - 4,99 5,99

cena za 1 szt. = 0,50



WKŁAD OLEJOWY DO ZNICZY

~ 2 dni - 1,29 1,49

~ 3 dni - 2,19 2,49

~ 4,5 dnia - 3,09 3,49



CHUSTECZKI HIGIENICZNE
4 WARSTWOWY - 2,69 2,99
 10 x 10 szt.
 cena za 1 szt. = 0,03



RĘCZNIK PAPIEROWY
3 WARSTWOWY - 5,85 6,49
 100 listków, 2 rolki
 cena za 1 rolkę = 2,93



RĘCZNIK PAPIEROWY
MEGA ROLKA - 8,09 8,99
 500 listków, 1 rolka



NAWILŻANY PAPIER
TOALETOWY RUMIANKOWY - 3,15 3,49
 60 szt.
 cena za 1 szt. = 0,05



PAPIER TOALETOWY
2 WARSTWOWY - 6,39 7,49
 500 listków, 4 rolki
 cena za 1 rolkę = 1,60



PAPIER TOALETOWY
2 WARSTWOWY - 4,19 4,49
 8 rolek
 cena za 1 rolkę = 0,52



Oferta ważna od 08.12 do 24.12.2020 r. lub do wyczerpania zapasów. Ceny wyrażone są w zł. 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 * BIELANY WARSZAWA UL. ASPEKT 79 * BYDGOSZCZ MCS UL. M.C. SKŁODOWSKIEJ 26 * CHORZÓW UL. ŻOŁNIERZY WRZEŚNIA 22
- * ELBĄG UL. ŻEROMSKIEGO 2 * GDAŃSK UL. OBROŃCÓW WYBRZEŻA 1 * GLIWICE I UL. TARNOGÓRSKA 19 * GLIWICE II UL. RYBNICKA 148
- * JAROSŁAW UL. SIKORSKIEGO 2A * KĘDZIERZYN KOŹŁE UL. JANA PAWŁA II 30 * KATOWICE-OCHOJEC UL. JANKEGO 15D * KIELCE UL. MASSAŁSKIEGO 3
- * KŁODZKO UL. DUSZNICKA 1A * KOŁOBRZEG UL. KOSZALIŃSKA 36 * KONIN UL. PRZYJAŹNI 4 * LUBLIN UL. TOMASZA ŻANA 19 * LUBLIN II UL. TURYSTYCZNA 1
- * ŁÓDŹ UL. INFLANCKA 45 * MALBORK UL. SIKORSKIEGO 2 * MIELEC UL. POWSTAŃCÓW WARSZAWY 4 * NOWY SĄCZ LWOWSKA 80 * 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 * 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
- * STAŁOWA WOLA UL. NIEZŁOMNYCH 70 * SZCZECIN UL. ROSTOCKA 15 * ŚREM UL. KOLEJOWA 1A * TORUŃ UL. ŁYSKOWSKIEGO 8 * TYCHY UL. BUDOWLANÝCH 75
- * JEROZOLIMSKIE WARSZAWA UL. JUTRZENKI 156 * URSYNÓW WARSZAWA UL. CISZEWSKIEGO 15 * WROCŁAW UL. ZAKŁADOWA 2-4
- * ZAMOŚĆ UL. PRYMASA S.WYSZYŃSKIEGO 13 * ZIELONA GÓRA UL. WYSZYŃSKIEGO 18