

OD CZWARTKU 8.10 DO ŚRODY 14.10.2026

lub do wyczerpania zapasów.



JEST
fresz

**NAJLEPSZE
ŚWIEŻE PRODUKTY
W POLSCE!**



Potwierdzone Złotym Laurem Klienta 2026 w kategoriach świeże owoce i warzywa, pieczywo, świeża lada, mięso i ryby pakowane.



Makrela
tusza
100 g

SUPERCENA

tylko

3,29



Leszcz
dzwonko
100 g

SUPERCENA

tylko

1,59



Dorsz
atlantycki
połówca
100 g

SUPERCENA

tylko

9,99



Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g

SUPERCENA

tylko

3,19

Oferta ważna od 8.10.2026 do 14.10.2026, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej. Produkty w podanych cenach dostępne w czasie obowiązywania oferty, chyba że wcześniej dojdzie do wyczerpania zapasów. Sprzedaż w ilościach detalicznych. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich.

PSTRĄG PIECZONY Z JABŁKAMI I BRZOSKWINIAMI



Składniki na 4 porcje

- 1 cytryna
- 2-3 ząbki czosnku
- sól
- 4-5 łyżek oliwy
- świeżo zmielony pieprz
- 4 filety z pstrąga
- 2 jabłka
- 2 brzoskwinie (świeże lub z puszki)
- 2 łyżki masła
- 4 plastry mozzarelli K-Classico
- 4 łyżki posiekanych orzechów włoskich K-Classico



Przygotowanie

Z umytej cytryny otrzeć skórkę i wycisnąć sok. Ząbki czosnku obrać, posiekać, rozetrzeć ze sporą szczyptą soli. Oliwę wymieszać ze skórką i sokiem cytrynowym, pieprzem i czosnkiem. Filety rybne opłukać, osuszyć, posmarować przygotowaną marynatą i odstawić pod przykryciem do lodówki na 30 minut. Jabłka i brzoskwinie umyć, przekroić na połówki. Usunąć pestki i gniazda nasienne. Połówki owoców pokroić na cząstki. Cztery duże kawałki folii aluminiowej posmarować masłem. Na każdym filecie rybnym ułożyć na przemian cząstkę jabłka i brzoskwinii. Na wierzchu położyć po plasterku mozzarelli i posypać posiekanymi orzechami. Filety zawinąć w folię aluminiową tak, aby nad warstwę sera była wolna przestrzeń (by roztopiający się ser nie przywarł do folii). Pakunki włożyć do piekarnika z włączoną funkcją grilla i piec przez około 20 minut. Podawać np. z ryżem.



SUPERCENA

tylko

5,49

Pstrąg łososiowy
filet ze skórą
100 g



SUPERCENA

tylko

1,89

Leszcz
tusza wędzona na gorąco
100 g

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • **Kraków**, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 • **Warszawa**, ul. Fieldorfa 41; ul. Połczyńska 4; ul. Górczewska 218
• **Szczecin**, ul. Krygiera 7 • **Lublin**, ul. Orkana 4 • **Starachowice**, ul. Wyszyńskiego 14 • **Rzeszów**, al. Rejtana 40

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 41 z dnia 8.10.2026. Oferta ważna od 8.10.2026 do 14.10.2026, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej. Produkty w podanych cenach dostępne w czasie obowiązywania oferty, chyba że wcześniej dojdzie do wyczerpania zapasów.

Zdjęcia produktów zamieszczone na naszych stronach reklamowych mogą się nieznacznie różnić od towarów znajdujących się w sprzedaży. Artykuły sprzedawane są bez dekoracji. Sprzedaż w ilościach detalicznych. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich. Reklamacje i uwagi należy zgłaszać do Działu Obsługi Klienta 800 300 062 lub internetowo sklep.kaufland.pl.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.



Kaufland

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

