

Carrefour

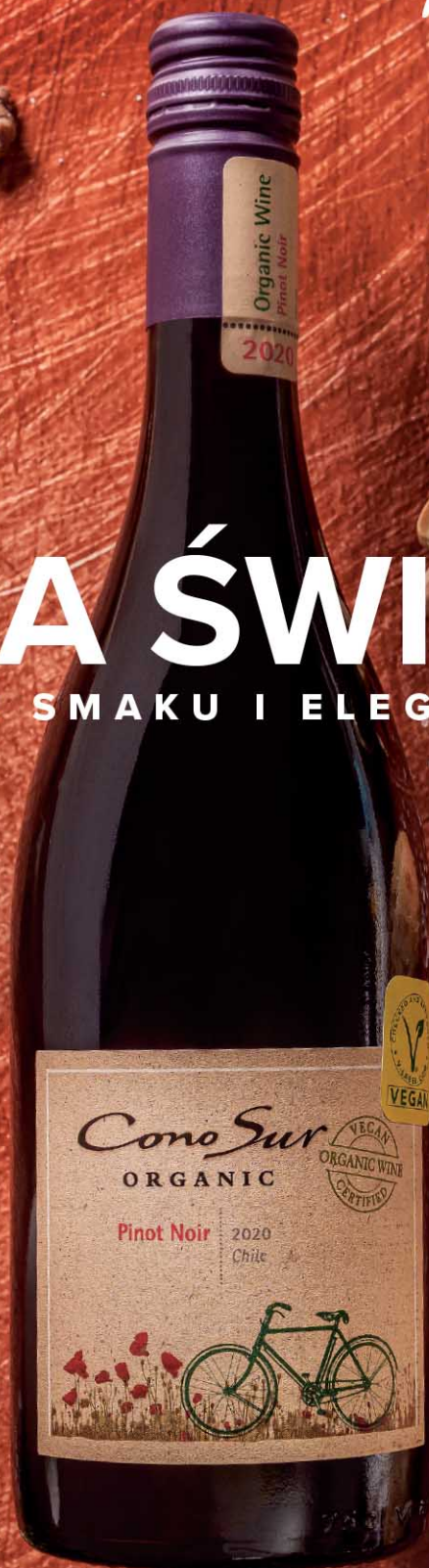


Carrefour
market



WINA ŚWIATA

PEŁNIA SMAKU I ELEGANCJI



→BIO←

36⁹⁹
szk.



CHILE

WINO
CONO SUR
PINOT NOIR BIO
CZERWONE WYTRAWNE

0,75 L, 49,32/L

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

14% 7-9°C



W zależności od rodzaju sklepu sieci Carrefour dostępność produktów może się różnić od tej prezentowanej w katalogu.

Katalog jest dostępny wyłącznie w obrębie wydzielonego stoiska alkoholowego, zgodnie z art. 13 (1) ust. 9 Ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (tekst jednolity Dz.U. Nr 70, poz. 473, z późn. zm.).

MŁODZIEŻY DO LAT 18 I OSOBOM NIETRZĘŻYWM ALKOHOLU NIE SPRZEDAJEMY.



oferta handlowa ważna od **1.03** do **30.04.2023**

carrefour.pl



UNIKAT PROSTO Z BURGUNDII

Do posiadłości Saint Bris przynależą działki z winoroślą wielu odmian. Wchodzi w skład jedynej apelacji w Burgundii, gdzie produkuje się wino ze szczepu sauvignon. Cuvées (mieszankę trunków) opracowuje się w taki sposób, aby każdy wyrażał specyfikę swojego pochodzenia.



GRILLOWANE UDKA KURCZAKA W SOSIE MANGO

Składniki:

- ♦ mięso z 6 udek kurczaka
- ♦ 2 łyżki orzechów ziemnych ♦ garść kolendry do dekoracji

Sos:

- ♦ mango ♦ 2 limonki ♦ ząbek czosnku ♦ 3 łyżki oleju ♦ 2 łyżki sosu rybnego ♦ 2 łyżki cukru

Sposób przygotowania:

Mięso z kurczaka kroimy na 2 - 3-centymetrowe kawałki, składniki na sos miksujemy blenderem na jednolitą masę. Mięso z kurczaka marynujemy w części sosu przez 3 godziny, a następnie grillujemy na rozgrzanej patelni z obu stron przez mniej więcej 3 - 4 minuty. Podajemy z sosem oraz świeżą kolendrą.

Wyłącznie
w Carrefour



54⁹⁹
szt.

WINO
SAINT-BRIS
BIAŁE
WYTRAWNE
0,75 L
73,32/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
12,5% 10 - 12°C



Wino o pięknym słomkowożółtym kolorze z lekkimi złotymi refleksami. W nosie aromaty cytrusów (grejfrutów, mandarynek), brzoskwiń i zmiażdżonych liści czarnej porzeczki. Wyczuwalne nuty dżemu, kandyzowanych owoców, z korzennym i jodowanym finiszem.



FRANCUSKA SZTUKA KOMPOZYCJI

Posiadłość Picon jest położona na płaskowyżu z widokiem na dolinę Dordogne, której południowa ekspozycja stworzyła wyjątkowy mikroklimat. W winnicach uprawia się szczepy merlot noir, cabernet sauvignon, cabernet franc, z których mieszanki powstaje to wyjątkowe wino.



FILET MIGNON W SOSIE GRZYBOWYM

Składniki:

- ◆ 150 g steka z polędwicy
- ◆ ¼ brokuła ◆ pieprz młotkowany ◆ sól ◆ olej

Sos:

- ◆ garść pieczarek
- ◆ ¼ szklanki śmietany 30%

Sposób przygotowania:

Mięso doprawiamy grubo mielonym pieprzem oraz solą, a następnie smażymy na mocnym ogniu 2 - 3 minuty z każdej strony. Odstawiamy, żeby odpoczęło.

Sos: Pieczarki kroimy w plastry i smażymy na patelni, na której wcześniej smażyliśmy steka, na końcu wlewamy śmietankę i całość zagotowujemy. Doprawiamy do smaku. Brokuł dzielimy na różyczki i gotujemy w osolonej wodzie.



Wyłącznie
w Carrefour



34⁹⁹
szt.

**WINO
CHÂTEAU PICON
BORDEAUX SUPÉRIEUR**
CZERWONE
WYTRAWNE

0,75 L
46,65/L

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU**
12,5% ° 16 - 18°C



Wino czerwone o głębokiej, mocnej, błyszczącej rubinowej barwie. Zapach lekko drzewny z aromatami wanilii oraz silnymi aromatami dojrzałych czerwonych owoców. W smaku aksamitne, strukturalne, z nutami drzewnymi i owocowymi. Taniny zamknięte i dojrzałe.



KLASA I PRESTIŻ Z BORDEAUX

Winnica Château du Lort znajduje się kilka kilometrów od centrum Bordeaux. Jej historia, sięgająca XVII wieku, oraz prestiżowa architektura idealnie wpisują się w elegancki charakter wina, które posiada certyfikat Terra Vitis, co oznacza, że jest wytwarzane zgodnie z praktykami zrównoważonego winogrodnictwa.



RAGOÛT Z DZIKA Z KOPYTKAMI

Składniki:

- ♦ 0,5 kg gotowego gulaszu z dzika ♦ 250 g gotowych kopytek ♦ 1/3 szklanki zielonego groszku
- ♦ szalotka ♦ oliwa z oliwek
- ♦ natka pietruszki
- ♦ sól ♦ pieprz

Sposób przygotowania:

Kopytka gotujemy. Na patelni przesmażamy groszek z pokrojoną szalotką, dodajemy gulasz i całość zagotowujemy. Mieszanym z kopytkami i doprawiamy do smaku. Podajemy z posiekaną natką pietruszki.



54⁹⁹
szt.

WINO
CHÂTEAU DU LORT
BORDEAUX SUPÉRIEUR
CZERWONE
WYTRAWNE

0,75 L
73,32/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
13,5% ° 16 - 18°C



Château du Lort to wytrawne czerwone wino o karminowej barwie, będące tradycyjną bordską kompozycją powstającą ze szczepów: merlot, cabernet sauvignon i petit verdot. Zachwyca idealną równowagą aromatów soczystych jagód, nut dębu i wanilii. Wyczuwalne jedwabiste taniny.



Z SAMEGO SERCA PROSECCO

Firma Serena Wines
1881 znajduje się
nieдалeko miejscowości
Conegliano, w samym
sercu regionu Prosecco.
Pielęgnowana przez
pokolenia rodzinna pasja
do produkcji wina
oraz innowacyjność
przyniosły znakomity
efekt w postaci wina
Serena Gran Cuvée
Bianco Spumante.



MARYNOWANE KREWETKI Z PAPRYCZKĄ CHILI

Składniki:

- ♦ 2 garście krewetek
- ♦ pieczywo tostowe

Marynata:

- ♦ 2 ząbki czosnku
- ♦ ¼ papryczki chili
- ♦ ¼ szklanki oliwy z oliwek
- ♦ ½ cytryny ♦ natka
pietruszki ♦ sól ♦ pieprz

Sposób przygotowania:

Czosnek oraz papryczkę
chili siekamy i lekko
podsmażamy na oliwie.
Dodajemy krewetki,
smażymy jeszcze minutę,
a następnie dodajemy
skórkę i sok z cytryny.
Całość doprawiamy
do smaku i odstawiamy
do zamarynowania
i wystygnięcia na godzinę.
Podajemy na zimno
z pieczywem tostowym.



24⁹⁹
szt.

**WINO
SERENA GRAN CUVÉE
BIANCO SPUMANTE**

BIĄŁE
WYTRAWNE

0,75 L
33,32/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
11% 7 - 9°C



Wytrawna nowość od producenta
znakomitego prosecco. Wino wyróżnia
delikatny smak podkreślony żywym
musowaniem. Przyjemny zapach zdradza
obecność aromatu brzoskwiń i moreli.



ŁYK WŁOSKIEJ KLASYKI

Wino z regionu Abruzzo powstające jedynie ze szczepu montepulciano d'Abruzzo, który jest jednym z najczęściej uprawianych szczepów winorośli we Włoszech. Dojrzewa przez co najmniej 10 miesięcy w drewnianych beczkach.



SAŁATKA Z MARYNOWANEGO SELER Z ZIELONYM JABŁKIEM

Składniki:

- ♦ garść miks sałat ♦ ser pecorino ♦ zielone jabłko
- ♦ 3 łyżki orzechów włoskich
- ♦ 1/2 marynowanego selera
- ♦ limonka ♦ oliwa ♦ miód
- ♦ sól ♦ pieprz

Sposób przygotowania:

Seler kroimy w grube słupki, a następnie gotujemy, odciekamy i marynujemy w soku z limonki, miodzie, oliwie i przyprawach. Na talerzu rozkładamy sałatę, seler wraz z dressingiem, pokrojone jabłko. Całość posypujemy startym serem i prażonymi orzechami.

Wyłącznie
w Carrefour



34⁹⁹
szt.

WINO
TERRA D'ALIGI
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO
CZERWONE
WYTRAWNE
0,75 L
46,65/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
13,5% 14 - 16°C



Wino o intensywnie rubinowym kolorze z fioletowymi refleksami. Wyczuwalne dojrzałe czerwone owoce z pikantnymi nutami, a także nuty jagód i lukrecji. Bardzo dobrze zorganizowany i elegancki trunek z długo utrzymującym się finiszem.



PIĘKNO, TRADYCJA I WYBORNE WINO

Winnica Feudi Salentini leży w Leporano, jednym z piękniejszych obszarów regionu Salento. Otoczona jest innymi winnicami, drzewkami oliwnymi i morzem. Nazwa nawiązuje do czasów feudalizmu, kiedy wino uważano za prestiżowy i zdrowy napój.



KACZKA PO PEKIŃSKU Z SOSEM HOISIN I NALEŚNIKAMI

Składniki:

♦ filet z kaczki ♦ ½ ogórka

Ciasto naleśnikowe:

♦ szklanka mąki ♦ jajko
♦ ½ szklanki wody ♦ 3 łyżki oleju

Sos:

♦ sos hoisin ♦ olej sezamowy ♦ sól ♦ pieprz

Sposób przygotowania:

Z ciasta przygotowujemy małe naleśniki o średnicy około 7 centymetrów. Piersz kaczki obsmażamy na suchej patelni od strony ze skórą, a następnie pieczemy w temperaturze 180°C przez 10 minut. Odstawiamy, aż odpocznie. Kroimy w cienkie plasterki. Z ogórka usuwamy gniazda nasienne, a następnie kroimy go w cienkie słupki. Sos hoisin mieszamy z olejem sezamowym i przyprawami.



Wyłącznie
w Carrefour



59⁹⁹ szk.

WINO
LI RENO PRIMITIVO
DI MANDURIA

CZERWONE
WYTRAWNE

0,75 L
79,99/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

14,5% ° 16 - 18°C



Wino eleganckie, miękkie, okrągłe i bardzo owocowe, z posmakiem dżemu. Przyjemne, z odrobiną słodczy. Dojrzewa 10 miesięcy w beczkach z francuskiego i amerykańskiego dębu, co zmniejsza taniny i dodaje aromatu wanilii.



JAKOŚĆ Z CZTERECH STRON WŁOCH

Historia firmy Piccini sięga 1882 roku. Wino Memoro jest rezultatem długich poszukiwań, podróży i degustacji, których celem było stworzenie unikalnego, jakościowego i naturalnego kupażu z różnych regionów winiarskich Włoch w możliwie najlepszej cenie. W 2019 roku wino otrzymało złoty medal w konkursie Decanter World Wine Awards.



KREMOWE PÂTÉ Z GRZYBÓW

Składniki:

- ♦ 4 garście pieczarek
- ♦ cebula ♦ 4 łyżki masła
- ♦ 1/3 szklanki śmietanki
- ♦ 1/3 łyżeczki tymianku
- ♦ 2 łyżki czosnku marynowanego
- ♦ bagietka ♦ sól ♦ pieprz

Sposób przygotowania:

Pieczarki oraz cebulę kroimy na kawałki i smażymy na złoty kolor. Dodajemy śmietankę, tymianek i całość zagotowujemy. Miksujemy z masłem na jednolitą konsystencję, doprawiamy do smaku i schładzamy. Podajemy z bagietką oraz plasterkami marynowanego czosnku.

29⁹⁹
szt.

**WINO
MEMORO PICCINI**
CZERWONE
WYTRAWNE
0,75 L
39,99/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

14% ° 18°C



Powstaje w wyniku kupażowania delikatnie suszonych winogron z czterech szczepów: primitivo 40%, montepulciano 30%, nero d'avola 20%, merlot del Veneto 10%. Wytrawne czerwone wino o rubinowej barwie i ciepłym aromacie śliwek, słodkich przypraw, ciasta owocowego, fig, wiśni, kawy i dębu. Wyczuwalne jedwabiste taniiny. Długi finisz.



WŁOSKA RĘCZNA ROBOTA

Charakterystyczne dla gron zbieranych pod koniec sierpnia określenie „primitivo” pochodzi od łacińskiego słowa „primativus”, co oznacza wczesne dojrzewanie. Z produkcji wina Primus Casa Pecunia Primitivo słynie region Apulia apelacji IGT. Do produkcji tego trunku wykorzystuje się tylko ręcznie zbierane i dojrzewające w pełnym słońcu grona.



TATAR WOŁOWY Z MARYNOWANYMI SZPARAGAMI I PARMEZANEM

Składniki:

- ♦ 100 g polędwicy wołowej
- ♦ szalotka ♦ 2 szparagi
- ♦ ½ cytryny ♦ parmezan
- ♦ olej ♦ sól ♦ pieprz

Sposób przygotowania:

Szparagi obieramy i gotujemy w wodzie przez 2 minuty. Kroimy na 2-centymetrowe kawałki i marynujemy w oleju, soku z cytryny z dodatkiem skórki cytrynowej. Mięso i szalotkę siekamy, doprawiamy do smaku i mieszamy. Rozkładamy płasko na talerzu, a następnie kładziemy szparagi oraz płatki parmezanu.



34⁹⁹
szk.

**WINO
PRIMUS CASA PECUNIA
PRIMITIVO**
CZERWONE
PÓŁWYTRAWNE
0,75 L
46,65/L

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU**
14,5% 16°C



Wino wyróżnia się intensywną barwą i mocnym owocowym bukietem. W nosie wyczuwalne nuty wiśni, śliwek i jeżyn, z wyrazistym aromatem czekolady i wanilii. Na podniebieniu aksamitna konsystencja zachwyca owocowym smakiem i delikatnymi taninami, które tworzą aurę elegancji.



MOSCATO PRESTIŻ MA W NATURZE

Wino Freixenet Asti jest produkowane w Piemoncie, który należy do najbardziej prestiżowych regionów winiarskich we Włoszech. Wyjątkowe, delikatne i eleganckie zarówno dzięki procesowi produkcji, jak i winogronom wykorzystywanym do jego produkcji. Idealne do celebrowania najlepszych słodkich chwil.



SERNIK CRÈME BRÛLÉE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I TRUSKAWKAMI

Składniki:

- ♦ 2 tabliczki białej czekolady
- ♦ ½ szklanki mielonego twarogu
- ♦ ½ szklanki serka mascarpone
- ♦ budyni waniliowy
- ♦ jajko
- ♦ truskawki

Sposób przygotowania:

Czekoladę rozpuszczamy w temperaturze pokojowej, dodajemy pozostałe składniki i dokładnie mieszamy. Przekładamy do foremek i pieczemy w temperaturze 120°C w kąpieli wodnej przez 20 minut. Podajemy z truskawkami.



35⁹⁹
szt.

WINO MUSUJĄCE FREIXENET ASTI

BIĄŁE
SŁODKIE
0,75 L
47,99/L

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

7% 5 - 6°C



Freixenet Asti to słodkie wino musujące o umiarkowanej zawartości alkoholu. Wyróżnia się smakiem dojrzałych brzoskwiń oraz aromatem cytrusów, z subtelną nutą białych kwiatów, miodu, gałki muskatowej, świeżych winogron i owoców tropikalnych. Finisz elegancki i zbalansowany.



CELEBRYTA WŚRÓD WIN

Wino posiada certyfikat wina organicznego, co oznacza, że jest produkowane z poszanowaniem środowiska. Nazwa została utworzona z cyfr rzymskich (arabskie 608), które odzwierciedlają klasyczną rzymską osobowość trunku. Wino powstało z kupażowania odmiany glera 85% z dodatkiem pinot noir 15% o jasnoróżowej barwie.



CEVICHE Z ŁOSOSIA Z SAŁATKĄ Z RZODKIEWEK I MALIN

Składniki:

- ♦ 100 g filetu z łososia
- ♦ limonka ♦ ¼ łyżeczki
- ♦ płatków chili ♦ 4 rzodkiewki
- ♦ 6 malin ♦ 2 łyżki oliwy
- ♦ z oliwek ♦ roszponka
- ♦ sól ♦ pieprz

Sposób przygotowania:

Rybę kroimy w plastry, marynujemy w soku z limonki, oliwie, płatkach chili i przyprawach przez 15 - 30 minut. Rzodkiewki tnijemy w cienkie plastry i łączymy z roszponką oraz malinami. Całość skrapiamy oliwą z oliwek.



44⁹⁹
szt.

WINO PROSECCO DIVICI ROSÉ

RÓŻOWE
WYTRAWNE

0,75 L
59,99/L

ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

11% ° 10 - 12°C



W zapachu dominują brzoskwinie, jabłka, pomarańcze i cytryny oraz kwiatowe akcenty. W ustach bąbelki rozprowadzają na podniebieniu posmak owoców z sadu i dojrzałych cytrusów, zapewniając harmonię pomiędzy kwasowością a słodyczą, tworząc żywe i owocowe wino musujące.



TRANSYLVANIA PEŁNA SMAKU

Transylwania to najbardziej intrygujący region winiarski. Część winnic znajduje się na stromych zboczach. Uprawia się tam stare odmiany lokalne i nowoczesne międzynarodowe. Naturalne warunki i chłodniejszy klimat sprzyjają produkcji znanych i cenionych win białych.



CANNELLONI Z WĘDZONEGO PSTRĄGA Z KREMOWYM SERKIEM

Składniki:

- ♦ 100 g pstrąga łososiowego
- ♦ 2 garście rukoli
- ♦ 4 łyżki serka chrzanowego
- ♦ szczypiorek ♦ cytryna
- ♦ oliwa ♦ sól ♦ pieprz
- ♦ musztarda francuska

Sposób przygotowania:

Plastry łososia zwijamy z serem, aby powstało cannelloni. Smarujemy oliwą, posypujemy skórką z cytryny i szczypiorkiem. Na talerzu układamy rukolę, a następnie rybę. Całość dekorujemy ziarnami musztardy francuskiej.



21⁹⁹
szt.

WINO
ARTELLIO
SAUVIGNON BLANC
BIAŁE
WYTRAWNE
0,75 L
29,32/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
12% 10 - 12°C



Artellio to produkowane w Transylwanii wysokiej jakości białe wino sauvignon blanc, które łączy elegancję, głębię i finezję smaków w pachnącym bukietcie z intensywnymi zapachami jaśminu i kwiatów winorośli.



Z KRAINY CHŁODU

Rumuńska Transylwania to jeden z głównych regionów uprawy winorośli. Otoczona od północy, wschodu i południa unikalnym łańcuchem górskim Karpat, położona na wysokości 300 m n.p.m. w jednym z najchłodniejszych regionów winiarskich kraju posiada zaledwie 14 000 ha winnic.



GRILLOWANA POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z SOSEM CHIMICHURRI

Składniki:

- ♦ polędwiczka wieprzowa

Sos:

- ♦ ¼ szklanki oliwy z oliwek
- ♦ 2 pęczki natki pietruszki
- ♦ cytryna ♦ 2 ząbki czosnku
- ♦ ½ papryczki chili ♦ sól
- ♦ pieprz

Sposób przygotowania:

Natkę pietruszki, czosnek i papryczkę chili drobno siekamy, a następnie łączymy z oliwą oraz sokiem i skórką z cytryny. Całość doprowadzamy do smaku i odstawiamy na 15 minut. Polędwiczkę oczyszczamy z błon, doprowadzamy i w całości grillujemy z każdej strony. Pieczemy w temperaturze 180°C przez 10 - 12 minut. Plastrujemy i podajemy z sosem.



21⁹⁹
szt.

**WINO
ARTELLIO PINOT NOIR**
CZERWONE
WYTRAWNE
0,75 L
29,32/L

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU**
12% 16 - 18°C



Transylwańskie Artellio Pinot Noir to wytrawne czerwone wino, które charakteryzują nuty czarnych porzeczek, jeżyn, rodzynek, tytoniu i czarnego pieprzu, tworząc jego niepowtarzalny smak.



SŁOŃCE, DUNAJ I WYBORNE WINO

Via Viticola Sarica Niculitel na myśl przywodzi tysiącletnią tradycję tego miejsca skąpanego w promieniach słońca i obejmującego wzgórze Sarica oraz Niculitel, gdzie można znaleźć wytchnienie w chłodnej bliskości Dunaju.



PIECZONE BURAKI Z CZERWONYMI PORZECZKAMI I MIGDAŁAMI

Składniki:

♦ 2 buraki ♦ 2 gałązki tymianku ♦ sól ♦ pieprz ♦ garść czerwonych porzeczek ♦ płatki migdałów

Sos:

♦ 2 łyżki octu balsamicznego ♦ 2 łyżki oliwy z oliwek ♦ łyżeczka miodu

Sposób przygotowania:

Buraki przecinamy na pół, doprawiamy, przekładamy tymiankiem i zawijamy szczelnie w pergamin. Pieczemy w temperaturze 170°C przez godzinę. Obieramy i kroimy w plastry, a następnie układamy na talerzu. Przygotowujemy sos i polewamy nim buraki. Dekorujemy czerwonymi porzeczkami i prażonymi płatkami migdałów.

Wyłącznie
w Carrefour

36⁹⁹
szt.

WINO
CAII DE LA LETEA
CZERWONE
WYTRAWNE

0,75 L
49,32/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

12,5 - 13,5% ° 14 - 16°C



Rubinowe wino o przyjemnym i złożonym aromacie z nutą porzeczek, jeżyn i suszonych śliwek. W smaku aksamitne, harmonijne, lekko pikantne, przywodzące na myśl owoce leśne, wiśnie, suszone śliwki, z posmakiem cynamonu, pieprzu, ziela angielskiego i wanilii.



ARGENTYŃSKI TANIEC SMAKÓW

Szczep malbec przywędrował do Argentyny w XIX wieku z Francji i dziś stanowi ponad 70% uprawianych w Argentynie winogron. Region Mendoza jest najbardziej znanym obszarem jego upraw. 17 kwietnia to w kalendarzu winiarskim Światowy Dzień Malbeca.



OTWARTA LASAGNE ZE SZPINAKIEM I SEREM GORGONZOLA

Składniki:

- ♦ 4 płyty makaronu lasagne ♦ opakowanie świeżego szpinaku
- ♦ 2 ząbki czosnku
- ♦ ¼ szklanki śmietanki
- ♦ ser gorgonzola ♦ orzechy laskowe ♦ oliwa z oliwek
- ♦ sól ♦ pieprz

Sposób przygotowania:

Makaron gotujemy. Czosnek siekamy i podsmażamy ze szpinakiem na oliwie. Dodajemy śmietankę i doprowadzamy do smaku. Makaron przekładamy farszem szpinakowym, posypujemy pokruszonym serem i prażonymi orzechami.



24⁹⁹
szt.

WINO
MALBEC ALTO DE MAYO

CZERWONE
WYTRAWNE

0,75 L
33,32/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
13% 15 - 17°C



Delikatnie wytrawne czerwone wino. Odnacza się aromatem i smakiem dojrzałych wiśni, śliwek i czarnych porzeczek. Nazwa trunku pochodzi od nazwy górskiego szczytu, u którego podnóża uprawiane są winogrona szczepu malbec wykorzystywane do produkcji tego wyśmienitego argentyńskiego wina.



DIABLO DOBRE WINO

W 1883 roku markiz Don Melchor de Concha y Toro założył pierwszą winnicę w dolinie rzeki Maipo. Żeby zapobiec kradzieży win, rozpuścił plotkę, że piwnic strzeże diabeł. Dzięki temu wina zyskały sławę oraz nazwę – Piwnica Diabła.



MARYNOWANE MULE Z SAŁATKĄ Z POMIDORÓW

Składniki:

- ♦ ½ szklanki małej marynowanych ♦ 2 garście pomidorków koktajlowych
- ♦ ½ sałaty rzymskiej
- ♦ świeża bazylia

Sos:

- ♦ łyżka musztardy francuskiej ♦ łyżka miodu
- ♦ ½ cytryny ♦ 3 łyżki oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

Pomidorki kroimy na pół, sałatę rwiemy. Mieszmusztardę, miód, sok z cytryny oraz oliwę, aby powstał dressing. Na sałacie układamy pomidorki oraz odcedzone małe. Całość skrapiamy sosem i dekorujemy świeżą bazylia.

29⁹⁹
szt.

**WINO
CASILLERO DEL DIABLO
SAUVIGNON BLANC**

**BIAŁE
WYTRAWNE**

0,75 L
39,99/L

**ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU**
12% 10 - 12°C



Sauvignon Blanc o jasnym bladożółtym kolorze, mieniące się zielonymi refleksami. Wyróżnia się świeżymi nutami limonki i brzoskwiń z odrobiną ziół. W ustach zachowuje świeżość oraz średnią, zrównoważoną kwasowość.

Informujemy, że młodzieży do lat 18 i osobom nietrzeźwym alkoholu nie sprzedajemy. W zależności od rodzaju sklepu sieci Carrefour dostępność produktów może się różnić od tej prezentowanej w gazecie.

Lista sklepów jest dostępna w aplikacji Mój Carrefour.



Infolinia dla Klientów: 801 200 000, (22) 899 89 98, kontakt@carrefour.pl
pon. - pt. w godz. 8.00 - 19.00, sob. - niedz. w godz. 9.00 - 17.00
infolinia nieczynna w niedziele wolne od handlu

Informujemy, że nie prowadzimy sprzedaży wysyłkowej ani akwizycji.
Zdjęcia niektórych produktów mogą nieznacznie odbiegać od rzeczywistości.
Oferta ważna do wyczerpania zapasów. Podane ceny zawierają VAT.

1H09Dv1

**KSIAŻKA
KUCHARSKA**

**OD KATARZYNY
BOSACKIEJ!**

OBIAD ZA MNIEJ NIŻ PIĘĆ ZŁOTYCH NA OSOBĘ



56

100 {

- przepisów na tanie i smaczne dania
- zdjęć potraw
- porad, jak kupować i gotować taniej
- dowodów na prawdziwość tytułu książki

Wszystko, co Cię interesuje, znajdziesz na [carrefour.pl](https://www.carrefour.pl).

**PRZEKONAJ SIĘ, ŻE MOŻNA
OSZCZĘDZAĆ ZE SMAKIEM!**

**AKCJA
ANTI-
INFLACJA**

FARFALLE z SUSZONYCH POMIDORÓW

Składniki:

-500 gramów makaronu
z twardej pszenicy durum
- 6 zł
-słoiczek suszonych
pomidorów - 6,99 zł
-80 gramów tartego sera
długodojrzewającego
(np. bursztyn) - 4,20 zł
-1/3 szklanki wody
-2 ząbki czosnku
-łyżeczka cukru
-pieprz, sól

Ze wszystkich składników
wyszło 5 porcji. Za całość
zapłaciłam 17,19 zł.
Koszt jednej porcji
to 3,44 zł.

Zrób przegląd lodówki
Warto wziąć kartkę i długopis, by spisać
co wkładamy do lodówki i do kiedy dany
produkt trzeba zjeść. Unikniemy
w ten sposób marnowania jedzenia
i nie kupimy produktu, który już mamy.
Listę wieszamy na lodówce i patrzymy,
co trzeba zjeść w pierwszej kolejności.

KATARZYNA BOSACKA

OBIAD ZA MNIEJ NIŻ PIĘĆ ZŁOTYCH NA OSOBĘ

KATARZYNA BOSACKA
OBIAD ZA MNIEJ NIŻ PIĘĆ ZŁOTYCH NA OSOBĘ



Dostępna **tylko**
w sklepach Carrefour.
Już dziś dodaj ją
do listy zakupów!

**Książka
w pysznej
cenie**

19⁹⁹
szt.

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl



ROSSMANN