



meriți să fii surprins



Momente fantastice

de primăvară

Burrata cu roșii proaspete și pesto

Noua ta rețetă de
primăvară

Un meniu festiv

Alege dintre cel
vegetarian, în stil
italian sau cu pește
și fructe de mare

Noi delicii

În fiecare
săptămână

Din
8 aprilie

Momente delicioase de primăvară

Savurează atmosfera de primăvară și transformă fiecare zi obișnuită într-o zi de sărbătoare. Iar atunci când sărbătorile se apropie cu adevărat, alege simplitatea și eleganța în preparativele pentru masa festivă.

Timpu petrecut cu cei dragi, răgazul pe care ți-l oferi pentru a te relaxa, diminețile în care ai timp să dormi mai mult, toate acestea sunt, poate, mai importante decât orele petrecute în bucătărie. Iar dacă gătitul e modul tău de a-ți exprima dragostea pentru ceilalți, profită de fiecare ajutor pe care ți-l oferă gama Deluxe.

Alege bunătați care îi vor surprinde, ingrediente care îți vor da șansa să scurtezi timpul de pregătire a meniului și orice alt deliciu care își face cu ochiul.

Trăiește clipa de sărbătoare, savurează-o!

Întotdeauna mi-au plăcut surprizele, mai ales să le pregătesc. Sper ca alegând o rețetă dintre cele pe care vi le-am pregătit să puteți la rândul vostru să-i surprindeți pe cei dragi de sărbători, exact cu ceea ce și-au dorit: ceva nou, ceva bun, ceva delicios.
Spor la gătit și poftă bună!

Chef Florin Stanescu





Pregătiri pentru clipe
delicioase

Din 8 aprilie

Primele bunătați de lux

Pregătiri pentru clipe delicioase	04
Bruschetele, aperitivul perfect	07
Rib Eye gratinat	12
Un meniu vegetarian	14
Un meniu în stil italian	16
Un meniu cu pește și fructe de mare	18

Din 15 aprilie

Noi delicii

Momente de răsfaț culinar	28
Burrata cu roșii proaspete și pesto	36



Momente
de răsfaț
culinar

E timpul să te
bucuri
de savoare



Din 22 aprilie

Noi delicii

E timpul să te bucuri de savoare	42
Veloute de pui cu gnocchi	46

Masa festivă va fi
gata imediat



Din 29 aprilie

Noi delicii

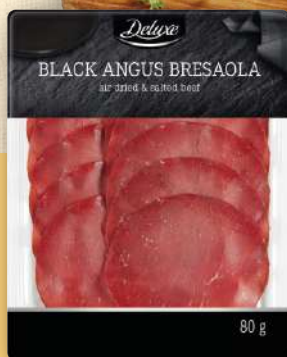
Masa festivă va fi gata imediat	52
Risotto cu pere, nuci și brânză Roquefort	54



Deluxe

Pregătiri pentru clipe delicioase

Ai tot timpul să planuiești
și apoi să gătești



Bresaola de vită Black Angus

Carnea de vită Black Angus este uscată la aer și sărată pentru a obține bine-cunoscuta bresaola.

produs refrigerat

80 g
14,99

1 kg = 187,38 lei

Deliciul numit bresaola

Șunca de vită Black Angus are o culoare roșiatică inconfundabilă care se obține după ce preparatul este uscat la aer, sărat și maturat. Pentru a pregăti la tine acasă bunătați în stil italian, deschide ambalajul de bresaola cu câteva minute înainte de a folosi felii fine pentru un platou cu antipasti, pentru panini sau pentru salate.



Pate de pui cu vin de Madeira / de porc cu Camembert

Datorită borcanului resigilabil în care este ambalat, acest pate își va păstra consistența cremoasă, dar și gustul mai mult timp după ce l-ai deschis.

produs refrigerat

200 g
18,99

1 kg = 94,95 lei



Somon afumat

Acest somon este pescuit în apele Atlanticului, afumat cu fum din lemn de fag și la final tăiat în felii subțiri, ideale pentru aperitive.

produs refrigerat

100 g
12,49

1 kg = 124,90 lei





Inel de creveți cu sos chili / usturoi

Un cocktail cu creveți – nimic mai gustos, unde mai pui că poți servi creveții direct din platoul în care sunt așezați în jurul sosului tău preferat.

produs congelat

270 g

29,99

1 kg = 111,07 lei



Specialități din pate de ficat

La micul dejun unge felii de pâine proaspătă cu un strat generos de pate cu: șampanie, curcan și merișoare; carne de vânat, gălbiori și merișoare; curcan și ficat de rață.

produs refrigerat

125 g

9,99

1 kg = 79,92 lei



Salam de Sibiu, feliat

maturat 100 de zile

Salam cu indicație geografică protejată Sibiu, ce a fost maturat timp de 100 de zile și feliat pentru ca servirea sa să fie mai ușoară.

produs refrigerat

100 g

8,99

1 kg = 89,90 lei

Muștar în stil grecesc

Descoperă savoarea Greciei în fiecare borcan de muștar cu ardei roșu dulce din Florina, cu ardei iuți roșii afumați din Almopia sau cu miere din Creta.

200 g

7,49

1 kg = 37,45 lei



Salam nobil, feliat

Descoperă specialitățile de salam cu grăsime mai puțină, din carne de vită sau de curcan, învelite în mușcăi comestibil și tăiate în felii delicate.

produs refrigerat

60 g / 80 g

10,99

1 kg = 183,17 lei



EXQUISE

Vin rose sec I.G.P.

Un vin fructat și parfumat, cu note de fructe de pădure, greșfrut și flori de hibiscus, ce este potrivit alături de salate, pește, carne de pasăre sau tartă quiche.



0,75 L

23,99

1L = 31,99 lei



8-10°C



**Pays d'Oc,
Franța**



Icre de lump negre

Accesibile și rafinate, icrele negre de lumpfish vor da savoare și eleganță aperitivelor tale la masa de sărbătoare.

produs refrigerat

100 g

14,99

1 kg = 149,90 lei



Foitaj cu unt pentru aperitive

Cunoscute din limba franceză ca vol-au-vent, micile foitaje pot fi umplute cu icre, cu somon, cu sosuri pentru bruschete ori brânzeturii.

80 g

7,99

1 kg = 99,88 lei

De luni, 8 aprilie

Bruschetele,
aperitivul perfect

Secretul pentru a pregăti cele mai gustoase bruschete este să folosești ingredientele tale preferate și întotdeauna să le așezi pe felii de pâine proaspătă prăjită. Bruschetele se ung cu ulei de măsline, însă dacă alegi ca topping pastă de anghinare, ardei iuți măcinați sau roșii uscate păstrate în ulei, poți renunța la acest pas.



Sos de doradă cu roșii uscate și mășline

Poți prepara într-o clipită bruschete acoperite de sos de doradă cu roșii uscate și mășline Taggiasca.

170 g

11,99

1 kg = 70,53 lei



Ardei iuți măcinați, în ulei de măsline

Dacă găsești că orice mâncare ar putea fi și mai picantă, atunci cumpără un borcan cu ardei iuți măcinați, sau două, sau trei.

170 g

9,99

1 kg = 58,76 lei



Pastă de anghinare

Ideală pentru paste sau bruschete, pasta de anghinare va da savoare mediteraneeană preparatelor tale.

180 g

9,99

1 kg = 55,50 lei



Roșii uscate cu rozmarin în ulei de floarea-soarelui masă solidă: 110 g

Pe cât sunt de versatile în bucătărie, pe atât sunt de gustoase roșiile uscate condimentate cu rozmarin și conservate în ulei de floarea-soarelui.

190 g

8,49

1 kg = 77,18 lei





Specialitate de branză cremoasă

Ideală pentru aperitive sau pur și simplu pentru tartinele servite la micul dejun, această branză cremoasă este rafinată cu roșii San Marzano și ceapă, cu crevețe sau cu hribi și trufe.

produs refrigerat

90 g / 100 g

9,99

1 kg = 111,00 lei

DUCA DI SASSETA

Vin roșu demisec I.G.P.

Nero di Troia

Numele acestui vin este dat de culoarea sa rubinie închisă, iar aromele sale de mure, prune uscate și ciocolată îl fac să fie ideal alături de brânzeturi maturate.

0,75 L

19,99

1L = 26,65 lei



16-18°C

Apulia, Italia



Branză Camembert artizanală

Fie că o prepari la cuptor sau o servești tăiată în felii pe un platou de brânzeturi, această delicată franțuzească va fi o încântare.

produs refrigerat

250 g

14,99

1 kg = 59,96 lei



DOMENIILE DAVIDESCU

Vin spumant alb brut Momente

Blanc De Blancs

Acest spumant obținut din struguri Chardonnay are un gust proaspăt și echilibrat. Aromele sale de miere, pere și ananas te vor îmbia să-l servești alături de fructe de mare sau brânzeturi moi.

0,75 L

31,99

1L = 42,65 lei



8°C

Republica Moldova

De luni, 8 aprilie



Parmigiano Reggiano D.O.P. maturat 30 de luni

Puțini știu că denumirea de
origine protejată Parmigiano
Reggiano vine de la orașele
Parma și Reggio Emilia.

 produs refrigerat

200 g

24,99

1 kg = 124,95 lei


Bună dimineța,

savoare



Unt cu sare de mare din Camargue

Alege rafinamentul la micul
dejun și unge felii de pâine
proaspăt prăjite cu unt cremos
cu cristale de sare de mare.

 produs refrigerat

250 g

11,99

1 kg = 47,96 lei

Un mic dejun
cu gust de sărbătoare



Prosciutto di Parma D.O.P.

Acesta este un preparat tradițional italianesc, cu denumire de origine protejată Parma, pe care îl poți integra într-un platou de antipasti sau folosi pentru pizza ori salate.

 produs refrigerat

90 g

16,99

1 kg = 188,78 lei



Prosciutto Cotto

Feliile subțiri de Prosciutto Cotto sunt perfecte ca topping pentru pizza sau pentru sandvișuri pregătite cu ciabatta proaspătă.

 produs refrigerat

120 g

11,99

1 kg = 99,92 lei



Mortadella cu trufe de vară și fistic

Mortadella se prepară din carne de porc, iar această specialitate este rafinată cu trufe negre de vară și fistic.

 produs refrigerat

100 g

8,99

1 kg = 89,90 lei

De luni, 8 aprilie

Jamón Serrano Gran Reserva maturat 16 luni

În urma maturării îndelungate, ce durează 16 luni, jamón-ul dobândește gustul specific, atât de apreciat.

 produs refrigerat



80 g
11,99

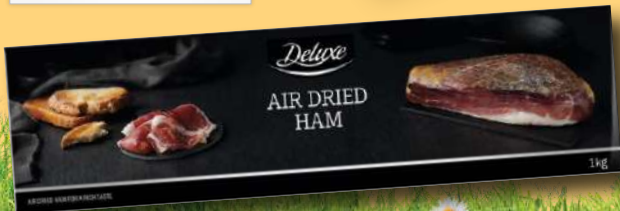
1 kg = 149,88 lei

Jamón crud-uscat cu suport de lemn și cuțit

Pentru a-l tăia în felii delicate, jambonul este fixat pe un suport de lemn și vine însoțit de un cuțit.

 produs refrigerat

1 kg
89,99



DUCA DI SASSETA

Vin roșu demisec I.G.P.

Primitivo

Acest vin corpolent cu note de cireșe negre, compot de prune și căpșuni poate fi savurat pur și simplu, dar poate însoți și antipasti, paste sau pizza.



0,75 L

24,99

1L = 33,32 lei



16°C



Apulia, Italia

BEN BRACKEN

Whisky Single Malt, învechit 12 ani

alc. 40% vol.

Produs în regiunea Highland din Scoția, acest whisky este distilat în alambicuri de cupru, folosind o metodă veche de secole, iar apoi este lăsat la învechit în butoaie de stejar, netulburat timp de doisprezece ani.



0,7L

119

1L = 170,00 lei

Chef Flaminio Dantone



Rib Eye gratinat

4 porții
60 min.

Ingrediente

Rib Eye Steak	1 kg
File de anșoa	100 g
Măslina Kalamon	200 g
Parmigiano Reggiano ...	150 g
Unt	150 g
Usturoi	30 g
Pesmet.....	100 g
Pătrunjel.....	2 legături

Pregătire

Într-un blender amestecăm unt la temperatura camerei cu fileurile de anșoa, măslinile, usturoiul, pesmetul, parmezanul și pătrunjelul. Mixăm bine până obținem o pastă omogenă pe care o întindem pe o hârtie de copt și o punem la frigider.

Într-o tigaie bine încălzită prăjim antricotul de vită pe ambele părți, câte 4 minute pe fiecare parte. Oprim focul și îl lășăm 3-5 minute să se odihnească sucurile la interior, iar apoi îl tăiem în felii subțiri. Așezăm feliiile dispuse una lângă alta pe o tavă și acoperim toată suprafața cu untul aromat. Punem la cuptor la 200°C, timp de 4 minute, pentru a se gratina.

Servim fierbinte!

File de anșoa în ulei de măsline

masă solidă: 126 g

Anșourile sunt pescuite cu năvodul și procesate manual, apoi filetate și ambalate în borcane resigilabile umplute cu ulei de măsline.



230 g

27,99

1 kg = 222,14 lei

Măslina grecești

masă solidă: 215 g

Măslina felurite pe toate gusturile! Alege dintre măslinile Kalamon cu sămburi sau măslinile verzi umplute cu ardei roșii și ardei jalapeño, cu migdale sau cu usturoi.



395 ml

13,99

1 kg = 65,07 lei



Mix de legume

Credeai că un mix de legume n-ar putea să te surprindă? Înseamnă că nu l-ai încercat pe cel cu ardei gras, conopidă, broccoli, morcovi baby, morcovi galbeni și conopidă Romanesco.

produs congelat

750 g

9,99

1 kg = 13,32 lei



Ciuperci în saramură

masă solidă: 155 g

Descoperă savoarea ciupercilor de pădure în fiecare borcan cu hribi, cu gălbiori sau cu un mix de patru tipuri de ciuperci de pădure.

290 g

14,99

1 kg = 96,78 lei



Gălbiori / Mix de ciuperci

Dacă îți plac ciupercile de pădure, pregătește mâncăruri gustoase folosind gălbiori sau un mix de 7 soiuri de ciuperci de pădure.

produs congelat

250 g / 350 g

13,99

1 kg = 55,96 lei



Ulei de măsline extravirgin I.G.P.

origine Creta

Gustul deosebit al acestui ulei se datorează condițiilor optime pentru cultivarea măslinilor din Chania.



0,75 L

47,99

1 L = 63,99 lei

De luni, 8 aprilie



Năut cu trufe masă solidă: 550 g

Feliile delicate de trufe dau acestui năut o aromă de-un rafinament greu de pus în cuvinte, dar ușor de savurat.

850 ml

14,99

1 kg = 27,25 lei

Sparanghel verde la grătar

masă solidă 185 g

Bucură-te în orice moment de sparanghel verde, fără prea multe pregătiri și alege-l pe cel pregătit pe grătar și păstrat în vinegretă.

330 g

14,99

1 kg = 81,03 lei



**Un meniu
vegetarian**




**Un meniu
în stil italian**



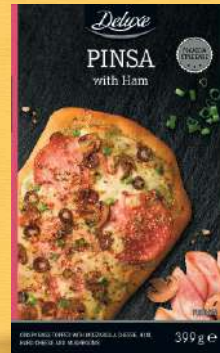
Tortelloni umpluți

Cât de repede poți prepara un prânz în stil italian: paste proaspete tortelloni cu umplutură de hribi sau brânză ricotta și spanac.

 produs refrigerat

250 g
7,99

1 kg = 31,96 lei



Pinsa

Spre deosebire de pizza, pinsa are formă alungită și este originară din Roma, iar aceasta are un topping delicios de mozzarella, șuncă, ciuperci și mășline.

 produs congelat

399 g
15,99

1 kg = 40,08 lei



Orez pentru Risotto

Fie că alegi orezul cu sparanghel, cu ciuperci champignon și trufe, cu radicchio (cicoare roșie) sau cu ciuperci, vei putea să pregătești la tine acasă un risotto de excepție.

300 g
12,99

1 kg = 43,30 lei

Sos cremos cu parmezan și trufe

Ce-ai zice de un sos cremos, cu Parmigiano Reggiano și trufe, ce va da o savoare intensă pastelor tale?



190 g

15,99

1 kg = 84,16 lei



Sos de roșii pentru paste

Pastele preparate în casă pot fi gata cât ai zice „al dente”. Tot ce mai trebuie să faci este să adaugi un sos cu roșii cherry și brânză în stil Sorrentina, un sos cu vin Barolo sau unul cu rucola și Parmigiano Reggiano.

350 g

9,99

1 kg = 28,54 lei



Tagliatelle

Pregătește al dente tagliatellele cu ou, cu dafin sau cu chili și servește-le alături de sosul tău favorit.

500 g

9,99

1 kg = 19,98 lei



Calamari din Patagonia

Calamarii din Patagonia se disting prin culoarea deschisă a cărnii și calitatea de excepție.

produs congelat

400 g
27,99

1 kg = 69,98 lei



Somon în foitaș

Pentru a-i mulțumi chiar și pe cei mai pretențioși invitați, adaugă pe masa festivă și un file de somon acoperit cu cremă de spanac sau de mărar, ce este învelit într-un foitaș crocant.

produs congelat

700 g
39,99

1 kg = 57,13 lei

File de ton galben în ulei de măsline

masă netă: 210 g

Pregătește o salată cu fileuri de ton galben și nu uita că poți folosi uleiul de măsline din borcan ca dressing alături de un strop de suc de lămâie.



300 g
29,99

1 kg = 142,81 lei



File de somon

Pentru un prânz gustos alege un file fraged de somon sălbatic învelit într-o crustă de mirodenii în stil provensal sau de condimente alla Toscana.

produs congelat

600 g
39,99

1 kg = 57,13 lei



Pastă de pește ton / somon

Preparatele de tipul rillettes au o textură fină și cremoasă, fiind foarte potrivite pentru a fi servite cu pâine proaspătă sau pe bruschete.

produs refrigerat



150 g
13,99

1 kg = 93,27 lei

**Un meniu
plin de savoare**

cu pește și
fructe de mare




De luni, 8 aprilie



**Creveții uriași White
Tiger eviscerați**

Creveții White Tiger sunt curățați, dar păstrează încă învelișul exterior, deci ai putea să-i pregătești chiar și pe grătar.

 produs congelat

800 g
59,99

1kg = 74,99 lei



COTEAUX VAROIS


Vin rose sec

Sec, dar răcoritor, acest vin dezvăluie note de grepfrut, măr roșu și condimente, fiind perfect alături de paste sau alte preparate ușoare.

0,75 L
34,99

1L = 46,65 lei

  **8-10°C**

 **Provence, Franța**



Cartofi gratinați cu brânză

Ce mult durează să pregătești de la zero medaliaone de cartofi gratinați și ce bine că le găsești în gama Deluxe gata preparate.

produs congelat

400 g

13,99

1 kg = 34,98 lei

Râșniță cu sare de Himalaya

Sarea de Himalaya are bine-cunoscuta nuanță roz datorită oxidului de fier din compoziția sa.

420 g

19,99

1 kg = 47,60 lei

Cartofi gratinați cu broccoli și brânză

Cu doar câteva buchețele de broccoli, cartofii gratinați devin și mai gustoși, iar partea și mai bună e că îi găsești gata preparați.

produs congelat

400 g

13,99

1 kg = 34,98 lei



De luni, 8 aprilie



Ajvar

Preparată din ardei capia și vinete, această zacuscă poate fi aperitivul perfect, dar este adesea servită și alături de friptură.

530 g

22,99

1 kg = 43,38 lei



Ulei de avocado

Uleiul de avocado poate fi folosit pentru mâncăruri gătite la temperaturi înalte pentru că are punctul de fum ridicat, dar este adesea folosit și pentru salate.

0,25 L

21,99

1 L = 87,96 lei



FANTINI

Vin roșu sec I.G.P. Primitivo

Aromele fructate și condimentate de cireșe negre, afine, mure, scorțișoară și puțină vanilie fac ca acest vin să poată însoți antipasti, paste, feluri principale precum fripturi sau preparate vegetariene.

0,75 L

37,99

1 L = 50,65 lei

 **16-18°C**

 **Apulia, Italia**



DOMENIILE DAVIDESCU

Vin rose demisec Sorginte

Un vin proaspăt, fructat, cu gust ușor mineral și arome de zmeură, căpșuni și grepfrut. Poate fi servit alături de fructe de mare, pește la grătar sau carne de pui.

0,75 L

29,99

1 L = 39,99 lei

 **12-14°C**

 **Republica
Moldova**



Cremă de fistic 45% fistic

Cei care iubesc fisticul se vor îndrăgosti de această cremă fină de fistic și vor găsi noi și noi moduri în care să o savureze.

190 g

15,99

1 kg = 84,16 lei



Profiterol cu fistic

Aceste mici deserturi în stil italian sunt umplute cu cremă de fistic și au gust de bucurie pură.

produs congelat

500 g

27,99

1 kg = 55,98 lei



Specialitate cu biscuiți și cremă de fistic

E timpul să încerci delicioșii amorettini care au o bază de biscuit pe care se ridică un strat gros de cremă de fistic.

150 g

13,99

1 kg = 93,27 lei



Praline Ganache

Indiferent de umplutura sa, fiecare pralină Ganache este învelită într-o mantie de ciocolată fină și are un gust de neuitat.

130 g

16,99

1 kg = 130,69 lei



Nuci învelite în ciocolată cu lapte

Dacă printre bunățile tale favorite de ronțait se numără nucile caju și fisticul, atunci trebuie să le încerci învelite în ciocolată.

150 g

15,99

1 kg = 106,60 lei

De luni, 8 aprilie



Tort cremos cu frișcă

În zilele de sărbătoare tortul nu poate să lipsească de la masă, așa că alege-l pe cel cu mousse de panna cotta și piersici, cu straciatella și cireșe sau cu mousse de ciocolată.

produs congelat

750 g

31,99

1 kg = 42,65 lei



Mini deserturi

Dacă plăcerea ta vinovată sunt deserturile cremoase, atunci trebuie să guști un Mocaccino sau o Dama Bianca.

produs refrigerat

2 x 60 g

11,99

1 kg = 99,92 lei



Sufleu de ciocolată belgiană

Acest sufleu cu ciocolată amăruie poate fi savurat după ce a fost încălzit în cuptorul obișnuit sau în cel cu microunde.

produs congelat

2 x 90 g

10,99

1 kg = 61,06 lei



Colomba

Așa cum i-o spune și numele, acest cozonac are formă de porumbel și este echivalentul pascal al faimosului panettone, fiind rafinat cu coji de portocală confiate, granule de zahăr și migdale.

900 g

44,99

1 kg = 49,99 lei



Tiramisu

Ambalat astfel încât să fie ușor de servit, acest tiramisu are la bază pișcoturi înmuiate în cafea și vin Masala, ce sunt acoperite de o cremă pufoasă de mascarpone.

 produs refrigerat

500 g

15,99

1 kg = 31,98 lei

Macarons

Aceste delicatese din făină de migdale te vor purta în cea mai dulce călătorie culinară cu savoare de fructul pasiunii, zmeură, fistic, vanilie, ciocolată și caramel sărat.

 produs congelat

154 g

19,99

1 kg = 129,81 lei

Profiterol

Denumirea franceză a profiterol se poate traduce prin expresia „mic profit”, deci iată un desert de care trebuie să profiți chiar acum.

 produs refrigerat

450 g

15,99

1 kg = 35,53 lei



Cremă de lichior alc. 17% vol.

Atunci când servești desertul la masa festivă, oferă-le oaspeților și un pahărel de cremă de lichior.

0,7 L

29,99

1 L = 42,84 lei

De luni, 8 aprilie

**Cremos, cum nu se poate
mai gustos**

Crème Brûlée

Pentru a-l savura din plin, crème brûlée-ul conține în ambalaj și un pliculeț de zahăr care se caramelizează văzând cu ochii după ce îl presari pe deasupra.

 produs refrigerat

2 x 100 g

11,99

1 kg = 59,95 lei



Desert de
inspirație
franțuzească,
numai bun de
savurat acasă



Ceai de fructe

Relaxează-te și infuzează un plic piramidal cu ceai de coacăze roșii și rubarbă, cu ceai de mere, vișine și corcodușe, cu ceai de piersică și ananas sau cu ceai de aronia și portocale.

37,5 g
9,99

100 g = 26,64 lei



Cremă tartinabilă

Unge feliile de pâine proaspătă sau biscuiții crocanți cu o cremă cu gust de caramel, cu cacao și bucățele de boabe de cacao, cu alune de pădure sau cu fulgi de cocos.

200 g
8,99

1 kg = 44,95 lei



Portocale confiate în ciocolată neagră

Feliile de portocale sunt confiate și apoi acoperite cu un strat fin de ciocolată – un deliciu!

150 g
14,99

1 kg = 99,93 lei

De luni, 8 aprilie



Chipsuri

Vrei mereu ceva nou de ronțait? Încearcă chipsurile mov-albăstrui sau pe cele din trei soiuri de cartofi: albi, roșii și mov-albăstrui.

100 g
8,99

1 kg = 89,90 lei



Baton de nuga moale

Nuga fină și moale, amestecată cu tot soiul de fructe uscate sau nuci: cu fructe de pădure; cu amaretto; cu migdale și alune de pădure; cu fructe exotice; cu ciocolată.

100 g
9,99

1 kg = 99,90 lei



Specialitate curmale / smochine

Pentru iubitorii deserturilor în stil oriental, am pregătit specialități din curmale și nuci sau din smochine și migdale.

200 g
11,99

1 kg = 59,95 lei

Curmale Medjoul

Medjoul, un soi de curmale mai mari, mai dulci, mai moi și mai cărnoase decât altele.

1 kg
54,99



Cafea boabe

Pentru dimineți pline de energie și savoare, alege o cafea 100% Arabica din boabe certificate Rainforest Alliance, disponibilă în 3 variante de origine: Colombia Supremo, Ethiopia Sidamo și Costa Rica Tarazzu.

500 g
39,99

1 kg = 79,98 lei



Deluxe

Momente de răsfăț culinar

În miez

de primăvară



Carpaccio de vită cu parmezan și ulei de măslină

Felii subțiri de carne de vită
marinată, însoțite de Parmigiano
Reggiano, ideale ca aperitiv.

produs refrigerat

120 g

16,99

1 kg = 141,58 lei



Piept de rață / porc

Pentru mai multă varietate,
adăugă pe platoul cu aperitive
și câteva felii de piept de rață
sau porc.

produs refrigerat

80 g / 100 g

11,99

1 kg = 149,88 lei



Prosciutto Crudo Borgo Antico

Un Prosciutto Crudo maturat timp
de minimum 14 luni trebuie savurat
așa cum se cuvine, poate chiar
alături de felii de pepene galben și
smochine.

produs refrigerat

100 g

16,99

1 kg = 169,90 lei



De luni, 15 aprilie



Spumă tartinabilă

Pregătește bruschete cu un mousse cremos, consistent și ușor tartinabil, preparat din hribi, homar ori ton alb.

110 g

9,99

1 kg = 90,82 lei



Pastă cu măsline verzi

Pasta din măsline verzi și coajă de citrice este perfectă pentru bruschete preparate acasă.

180 g

9,99

1 kg = 55,50 lei



Selecție de pate

Gustă din pateurile învelite în cruste diferite și descoperă care este cel care-ți place cel mai mult.

 produs refrigerat

10 x 20 g

13,99

1 kg = 69,95 lei



Brânză Toma cu trufe

Brânza Toma va aduce savoarea trufelor pe platoul tău cu brânzeturii, dar pentru că se topește ușor, o poți folosi și pentru preparate gătite.



 produs refrigerat

150 g

13,99

1 kg = 93,27 lei

Grana Padano rasă, D.O.P.

O brânză cu denumire de origine protejată, maturată timp de 20 de luni, al cărei gust bogat este deopotrivă pregnant și delicat.

 produs refrigerat

90 g


9,99

1 kg = 111,00 lei

Brânză cu mucegai albastru

Încearcă și tu brânza cu mucegai albastru, cu denumire de origine protejată Stilton, și descoperă-i textura bogată și gustul fin.



 produs refrigerat

454 g

34,99

1 kg = 77,07 lei



De luni, 15 aprilie


**Savoare provenită
dintr-o tradiție de familie**



Brânză Cheddar

Brânzeturile tradiționale britanice,
maturate timp îndelungat:

- **English Farmhouse Mature**,
maturat 9 luni;
- **Mature Coloured**,
maturat 9 luni
- **English Vintage**,
maturat 12 luni;

 produs refrigerat

250 g

14,99

1 kg = 59,96 lei



Maturat între nouă și
douăsprezece luni,
acest Cheddar britanic
autentic este un deliciu



Cartofi Duchess

Cartofii duchess au forma unor bezele, dar nu sunt nici pe departe dificil de preparat - trebuie doar puși în cuptor și apoi savurați.

produs congelat

600 g
7,99

1 kg = 13,32 lei

Cartofi gratinați cu hribi

Hribii cu savoarea lor inconfundabilă transformă delicișii cartofi gratinați într-un preparat mult mai rafinat.

produs congelat

400 g
14,99

1 kg = 37,48 lei

Cartofi gratinați cu roșii și mozzarella

Alege o garnitură ce trebuie doar câteva minute gratinată în cuptor, așa cum sunt acești cartofi cu roșii și mozzarella.

produs congelat

400 g
13,99

1 kg = 34,98 lei

DUCA DI SASSETA

Vin rose demisec I.G.P.

„Leggermente appassite” înseamnă că, după recoltare, strugurii sunt lăsați puțin să se usuce și apoi sunt prelucrați, obținând astfel notele fructate, atât de potrivite în asocierea cu paste sau pizza.

0,75 L
24,99

1L = 33,32 lei

8-10°C Apulia, Italia



Cârnați de vită și porc

Cârnați subțiri din carne de porc și vită, potriviți pentru gustări rapide și consistente ce nu au nevoie de pregătiri speciale.

produs refrigerat

80 g
6,99

1 kg = 87,38 lei



De luni, 15 aprilie

Atunci când o sorbi
din priviri...




...și ai mânca și la
felul doi tot supa
cu hribi pregătită
de tine



Hribi cuburi

Bucură-te de aroma hribilor
chiar și în miez de primăvară
profitând că îi poți păstra în
congelator gata curățați și
tăiați cuburi.

 produs congelat

300 g

13,99

1 kg = 46,63 lei



Orez negru / roșu / indian

Folosește orezul indian cu bob lung, orezul negru sau pe cel roșu și adu mai multă culoare și savoare în fiecare farfurie.

500 g

12,99

1 kg = 25,98 lei



Râșniță cu condimente

Poți alege o râșniță cu piper negru, un amestec de condimente cu ardei iute afumat și boia, un amestec de condimente cu ciuperci sau un amestec de condimente cu piper, coriandru și coajă de portocale.

55 g / 65 g / 85 g

19,99

1 kg = 363,45 lei



Pizza cu hribi și trufe

Oricând îți e poftă de o pizza cu un gust inedit, o poți pune repede în cuptor pe cea cu mozzarella, hribi și sos de trufe negre.

produs congelat

325 g

15,99

1 kg = 49,20 lei



Ulei cu condimente

Bucatele preparate cu atenție merită un amestec aromatizat de uleiuri cu piper roz și rozmarin sau cu oregano, cu ardei iute, piper roz și foi de dafin.

0,25 L

21,99

1L = 87,96 lei

De luni, 15 aprilie



Paste tricolore

Veselia este invitată la masă atunci când se servesc paste colorate cu forme de ouă de Paște, iepurași și clopoței.

500 g


7,99

1 kg = 15,98 lei



Tagliolini cu trufe

Mai late decât spaghetetele și mai subțiri decât tagliatellele, aceste tagliolini sunt rafinate cu trufe negre.

 produs refrigerat

250 g


9,99

1 kg = 39,96 lei



Amestec fructe de mare marinat

Amestec de fructe de mare cu scoici, calamar și creveți într-o marinadă cu ierburii aromatice, ideal pentru risotto sau paste.

 produs congelat

300 g

19,99

1 kg = 66,63 lei



Panzerotti umpluți cu creveți și crabi

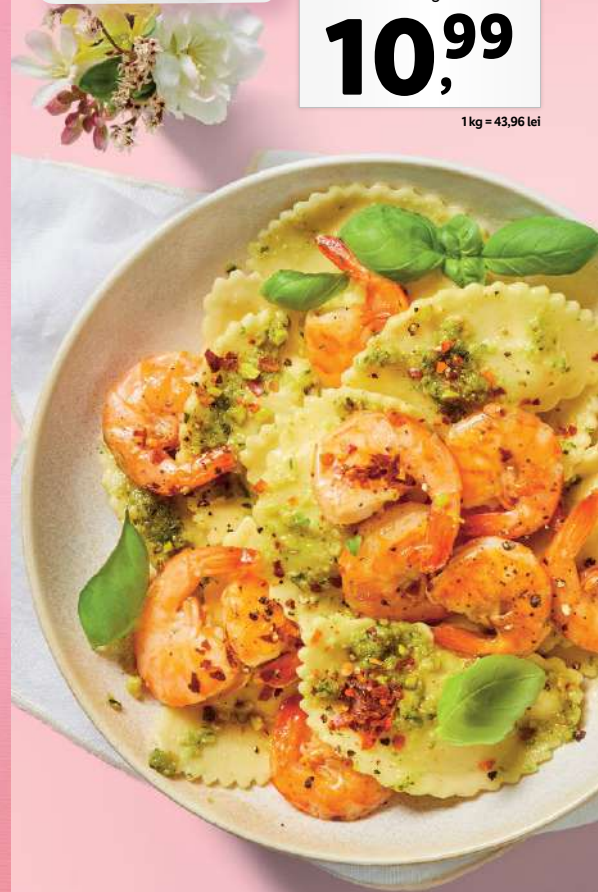
Aceste paste făinoase proaspete, cu ou, ies în evidență prin umplutura cremoasă de ricotta cu creveți și crabi.

 produs refrigerat

250 g

10,99

1 kg = 43,96 lei





Chef Florin Danescu

Burrata cu roșii proaspete și pesto

4 porții
20 min.

Ingrediente

Roșii	450 g
Usturoi	50 g
Ulei de măsline	80 ml
Sos pesto cu rucola	150 g
Pătrunjel	1 legătură
Busuioc	4-5 fire
Burrata	4 bucăți

Pregătire

Tăiem roșiile în cubulețe cât mai mici. Curățăm usturoiul, îl pisăm folosind lama unui cuțit, iar apoi îl tocăm foarte mărunț. Tocăm pătrunjelul și punem cele trei ingrediente într-un bol.

Adăugăm sos pesto de busuioc cu rucola și turnăm deasupra ulei de măsline. Condimentăm cu sare și piper și amestecăm bine.

Desfacem și scurgem bine brânza burrata, o așezăm pe o farfurie peste 1-2 linguri de roșii cu pesto. Asezonăm cu sos și ulei de măsline, iar la final decorăm cu frunze de busuioc proaspăt.



Sos Pesto

Oricând vrei să adaugi puțină savoare mediteraneeană preparatelor tale, amintește-ți că sosul pesto e și mai gustos atunci când e rafinat cu rucola sau cu ton.

190 g

9,99

1 kg = 52,58 lei

Burrata din lapte de bivoliță

Nimic nu se compară cu gustul proaspăt al unei burrata cu miezul cremos preparată din lapte de bivoliță.

 produs refrigerat



125 g

11,99

1 kg = 95,92 lei



Caramele

Caramele rafinate cu unt sărat sau cu unt sărat, ciocolată și aromă de portocale.

150 g

9,99

1 kg = 66,60 lei



Brioșe cu cacao și bucățele de ciocolată

Brioșele cu cacao sunt acoperite de un strat de ciocolată care la rândul lui este presărat cu fulgi de ciocolată albă.

375 g

14,99

1 kg = 39,97 lei



Sufleu cu ciocolată albă

Încălzește-l în cuptorul cu microunde și bucură-te cât ai clipi de un sufleu cu miez cremos de ciocolată albă.

produs congelat

2 x 100 g

13,99

1 kg = 69,95 lei



Desert cu ciocolată

Ai două opțiuni, iar amândouă sunt deosebit de cremoase și gustoase: desert cu ciocolată neagră și nucă de cocos sau desert cu ciocolată albă și nucă de cocos.

produs refrigerat

130 g

8,99

1 kg = 69,15 lei

De luni, 15 aprilie

Deserturi gata preparate



Desert cu ciocolată / lămâie

Un desert pufos, cremos
și savuros, numai bun de
împărțit cu cei dragi la
masa de duminică.

 produs refrigerat

450 g / 500 g

16,99

1 kg = 37,76 lei

VIA VITICOLA

Busuioacă de Bohotin Escapade



Descoperă un vin cu gust
catifelat, dominat de note
fructate, cu arome de
dulceață de zmeură și
căpșuni. Îl poți servi pur și
simplu, dar este savuros și
în asociere cu carne de
pui, brânzeturi sau
deserturi.


0,75 L

31,99

1 L = 42,65 lei



  8-10°C

 Dobrogea



Mini deserturi

Să ridicăm paharele și apoi să savurăm un desert cremos cu topping de mango sau de zmeură.

produs refrigerat

2 x 60 g

11,99

1 kg = 99,92 lei



Înghetată în straturi

Un desert nou pentru tine, cu straturi de înghețată și crumble: cu aromă de cafea; cu aromă de cheesecake și căpșuni; cu aromă de zmeură și lămâie.

370 g

15,99

1 kg = 43,22 lei



Selecție de migdale în ciocolată

Migdale învelite în patru tipuri de ciocolată, pentru cei care iubesc să ronțăie ceva dulce.

200 g

19,99

1 kg = 99,95 lei

De luni, 15 aprilie



Cremă cu migdale / fistic / alune

Aadaugă o linguriță de savoare în stil italian
deserturilor tale folosind crema cu fistic, cu alune
de pădure sau cu migdale.

190 g

12,99

1 kg = 68,37 lei



Selecție baclava

O selecție de delicatese dulci
preparate în stil mediteraneeen în
foi însiropate cu nuci de tot soiul.

250 g

18,99

1 kg = 75,96 lei



Fructe în ciocolată

Bucură-te de savoarea fructelor trase
în ciocolată: banane, măr, pepene,
ananas sau ghimbir.

200 g

15,99

1 kg = 79,95 lei



Deluxe

E timpul să te bucuri de savoare

Pregătește-ți un
meniu de sărbătoare



Prosciutto di San Daniele D.O.P.

Prosciutto „autentic italiano”,
cu denumire de origine
protejată San Daniele
preparat din carne de porc
maturată minimum 14 luni.

produs refrigerat

80 g

14,99

1 kg = 187,38 lei

Șuncă de Praga

Pentru a obține savoarea
specifică a șuncii de Praga,
carnea de porc este fiartă și
afumată cu fum din lemn de fag.

produs refrigerat

1,25 kg

49,99

1 kg = 39,99 lei



Salam cu trufe / fistic

Platoul cu salam este gata aranjat,
acum trebuie doar să decizi dacă
îl alegi pe cel cu salam cu fistic și
mucegai nobil sau pe cel cu salam
cu trufe de vară învelit în Parmigiano
Reggiano.

produs refrigerat

80 g

11,99

1 kg = 149,88 lei



De luni, 22 aprilie



Salam de Sibiu maturat 100 de zile

Pregătit după rețeta tradițională, acest salam de Sibiu este maturat timp de 100 de zile astfel încât să capete gustul atât de cunoscut și îndrăgit.

 produs refrigerat

420 g

29,99

1 kg = 71,40 lei


Tradiții vechi și noi la masa festivă



Un platou cu aperitive
pe gustul tău

Pate cu ficat de rață

Atât bruschetele, cât și feliile de pâine prăjită la micul dejun pot fi unse cu pate rafinat din ficat de rață.

 produs refrigerat

230 g

12,99

1 kg = 56,48 lei



Mozzarella din lapte de bivoliță, D.O.P.

Brânză mozzarella din lapte de bivoliță, care are denumire de origine protejată Campana.

produs refrigerat

250 g
16,99

1 kg = 67,96 lei



Cremă de brânză proaspătă

Specialități de cremă de brânză cu somon sălbatic și cafea Arabica; cu stafide și curmale; cu măslina Kalamata și brânză feta.

produs refrigerat

100 g / 125 g

11,99

1 kg = 119,90 lei



Brânză Gorgonzola cu mascarpone D.O.P.

Brânzeturile italienești se potrivesc de minune împreună, așa cum este și cazul brânzei gorgonzola combinate cu mascarpone.

produs refrigerat

200 g

14,99

1 kg = 74,95 lei



Somon roșu afumat

Feliile de somon sălbatic Sockeye (somon roșu), sunt afumate delicat, fiind ideale ca aperitiv sau pentru o cină ușoară.

produs refrigerat

150 g

24,99

1 kg = 166,60 lei

De luni, 22 aprilie


Icrele de păstrăv curcubeu, o bijuterie culinară

Un ingredient de preț,
dar accesibil, pe care îl
poți folosi pentru a orna
aproape orice soi de
aperitive la masa festivă



Icre de păstrăv

Dacă prepari ouă umplute, ce-ai
zice să le ornezi cu icre de păstrăv
curcubeu?

 produs refrigerat

50 g

19,99

100 g = 39,98 lei

Chef Flore Dantun



Veloute de pui cu gnocchi

4 porții
120 min.

Ingrediente

Pui grill	1 bucată
Morcovi	4 bucăți
Țelină	1 bucată
Ceapă	2 bucăți
Păstârnac	2 bucăți
Făina	100 g
Unt	100 g
Gnocchi cu hribi	600 g
Cimbru	5 g

Pregătire

Într-o oală punem la fiert în același timp puilul împărțit în piept, pulpe și aripioare și toate legumele curățate. Lăsăm la fiert la foc mediu timp de 90 de minute, eliminăm spuma și condimentăm. Strecurăm supa și mutăm legumele și puilul într-o tavă.


Într-o tigaie punem la topit untul, adăugăm făina și lăsăm să se gătească la foc mic amestecând până când se formează o spumă. Adăugăm câte un polonic de supă până când obținem consistența unui sos fluid, apoi adăugăm gnocchi la fiert direct în sos. Lăsăm totul cu capac la foc mic timp de 15 minute, iar apoi putem să adăugăm bucăți din puilul fiert și legume. La final, adăugăm cimbrul tocat mărunt.

Servim fierbinte!



Gnocchi de cartofi cu hribi

Inspiră-te din bucătăria italienească și fierbe rapid gnocchi de cartofi cu hribi, apoi servește-i cu sos de unt.

 produs refrigerat

400 g

8,99

1 kg = 22,48 lei



Paste cu ou 20% ou

Fie că alegi pastele cu formă de campanule sau de cuiburi, cu siguranță că prânzul tău va fi unul delicios.

500 g

11,99

1 kg = 23,98 lei

Cartofii dulci gratinați

Cartofii dulci la cuptor sunt un deliciu, iar cei gratinați și rafinați cu brânză Emmental te vor cuceri pur și simplu.

produs congelat

300 g

12,99

1 kg = 43,30 lei

Ulei de măsline aromatizat

Descoperă uleiul de măsline aromatizat cu trufe, oțet balsamic de Modena, chili sau usturoi.

125 ml

8,99

1L = 71,92 lei

Cartofii gratinați cu cimbru și rozmarin

Condimentele pot face minuni, iar acest lucru este valabil și pentru cartofii gratinați cu cimbru și rozmarin.

produs congelat

400 g

13,99

1 kg = 34,98 lei

Sare de Himalaya

Sare roz, fină sau grunjoasă, exploatată de la 200 km de lanțul muntos Himalaya.

500 g

5,69

1 kg = 11,38 lei



Ravioli umpluți

Paste proaspete ravioli umplute cu brânză ori cu trufe pe care le poți prepara cât ai zice: buon appetito!

produs refrigerat

250 g

9,99

1 kg = 39,96 lei



File de șalău cu piele

Acest pește de apă dulce, cu carne albă, este un deliciu atunci când se prepară la cuptor ori la aburi, fiind însoțit și de un pahar de vin.

produs congelat

500 g

37,99

1 kg = 75,98 lei



Tentacule de caracatiță

O delicatășă aparte, tentaculele de caracatiță sunt condimentate și fierte, fiind ideale pentru bucate preparate în stil mediteranean.

produs refrigerat

250 g

44,99

1 kg = 179,96 lei





Înghețată cu ciocolată / fructe de pădure

Primăvara aduce pofta de înghețată, deci poate e timpul să guști din cea cu trei tipuri de ciocolată sau din cea cu fructe de pădure și vanilie.



900 ml

19,99

1L = 22,21 lei

Desert cu cafea caramel / ciocolată

Pregătește lingurițele pentru un desert cremos cu cafea și caramel sau ciocolată, care este păstrat într-un recipient elegant din ceramică.

produs refrigerat

136 g

8,99

1 kg = 66,10 lei



Biscuiți Cantuccini

Biscuiții cu fistic sau alune de pădure sunt atât de crocanți și de gustoși încât trebuie să îi savurezi la cafea sau împreună cu o ceașcă de ceai.

200 g

12,99

1 kg = 64,95 lei



Sufleu cu fistic / ciocolată

Încălzește sufleul cu ciocolată albă timp de un minut în cuptorul cu microunde pentru a-i savura interiorul cremos cu gust de fistic sau cu ciocolată neagră.

produs congelat

2 x 100 g

13,99

1 kg = 69,95 lei



Macarons cu ciocolată

Macarons cu ciocolată neagră, ciocolată cu lapte și ciocolată albă, pe toate gusturile.

produs refrigerat

12 x 12 g

19,99

1 kg = 138,82 lei



Tiramisu cu pișcoturi

Alege un desert clasic italianesc: tiramisu proaspăt cu pișcoturi de șampanie, brânză mascarpone și pudră de cacao.

produs refrigerat

300 g

16,99

1 kg = 56,63 lei

ALLINI

Vin spumant rose extrasec

Fie că vrei să prepari un cocktail deosebit, că sărbătorești un moment important sau că pur și simplu ai pregătit un aperitiv cu fructe de mare, nu poți da greș deschizând o sticlă de spumant.

0,75 L

29,99

1 L = 39,99 lei



8-10°C

Veneto, Italia

Deluxe

Masa festivă va fi gata imediat

Ultimele pregătiri

pot să înceapă

5 OROS

Vin roșu sec Crianza

Un vin mătășos, ce dezvăluie parfum de cireșe negre, mure și afine, la care se adaugă note cu gust de vanilie și cireșe. Poate fi servit cu mâncăruri cu sos sau alături de brânzeturi picante.

0,75 L

24,99

1 L = 33,32 lei

16-18°C

Rioja, Spania



Coppa cu Amarone D.O.P.

Descoperă o delicată italienească din ceafă de porc maturată ce este rafinată cu vin italian Amarone della Valpolicella.

produs refrigerat

100 g

12,99

1 kg = 129,90 lei



Selecție de aperitive

În pachetul cu aperitive grecești vei găsi ardei cherry umpluți cu cremă de brânză, sărmăluțe în foi de viță, măsline felurite și diverse specialități de brânză.

produs refrigerat

560 g

34,99

1 kg = 62,48 lei

De luni, 29 aprilie

Cartofi gratinați cu brânză Reblochon și bacon

Cartofi gratinați ce conțin ingredientele clasicii Tartiflette: brânză Reblochon și bucățele de bacon.

 produs congelat

400 g

14,99

1 kg = 37,48 lei



**Ușor de preparat
și foarte apreciat**



Selecție de mezeluri

O selecție de tapas savuroase cu felii fine de chorizo iberic, Jamón Serrano și carne de porc maturată.

 produs refrigerat

100 g

11,99

1 kg = 119,90 lei

Când pregătirile sunt rapide și bucuria oaspeților e pe măsură.

Chef Florent Santucci



Risotto cu pere, nuci și brânză Roquefort

4 porții
45 min.

Ingrediente

Orez pentru risotto 200 g
Ceapă.....1bucată
Supă clară 1 L
Vin alb 100 ml
Unt 200 g
Parmezan 100 g
Pere.....2bucăți
Miez de nucă 100 g
Brânză Roquefort.....150 g

Pregătire

Într-o cratiță punem la fiert supa de pui sau de legume, orice avem la îndemână, și lăsăm la foc mic pe toata durata pregătirii risotto-ului.

Tocăm mărunt o ceapă și mărunțim nuca. Punem ceapa și nucile la călit într-o lingură de unt, apoi adăugăm orezul și prăjim până când orezul devine translucid. Adăugăm vinul și lăsăm să se evapore alcoolul. Amestecăm bine până când se reduce tot lichidul din vas, apoi hidratăm cu supă cât să acoperim orezul. Lăsăm orezul să se umfle și repetăm hidratarea ori de câte ori este nevoie până când orezul ajunge să fie fiert.

La final, adăugăm perele tocate cuburi mici, bucățile de brânză Roquefort, untul și parmezanul ras și amestecăm bine cu focul stins până când obținem o cremă lucioasă.



Brânză Roquefort D.O.P

Brânză din lapte de oaie, cu textură moale și mucegai nobil specific, ce provine din Roquefort-Sur-Soulzon.

 produs refrigerat

100 g

11,99

1 kg = 119,90 lei



Brânză moale Neufchâtel D.O.P.

Brânză moale acoperită de un strat de mușcăi alb nobil ce se deosebește imediat prin forma de inimă.

 produs refrigerat

200 g

13,99

1 kg = 69,95 lei



Selecție de brânzeturi franțuzești

Am făcut pentru tine selecția perfectă de brânzeturi pentru un platou de excepție, tu trebuie doar să adaugi câteva fructe și nuci pentru a-i da gust și culoare.

 produs refrigerat

300 g


39,99

1 kg = 133,30 lei



Brânză Brie umplută

Feliile de brânză Brie sunt rafinate suplimentar cu umplutura de roșii și busuioc, pesto și ceapă verde sau brânză moale și arpagic.

 produs refrigerat

180 g

12,99

1 kg = 72,17 lei



Covrigei cu ulei de măsline

Covrigei în stil italian ce poartă numele tarallucci și sunt rafinați cu ceapă și bacon sau cu roșii și oregano.

200 g

6,99

1 kg = 34,95 lei

De luni, 29 aprilie



Chipsuri de legume cu sare de mare

Chipsuri din felii subțiri de cartofi dulci, sfeclă și păstârnac, coapte cu ulei de măsline și sare de mare.

100 g


8,99

1 kg = 89,90 lei



Prepelită

Servește la masa festivă o carne mai ușoară, dar foarte gustoasă, cum este cea de prepeliță.

 produs refrigerat

600 g

29,99

1 kg = 49,98 lei



De luni, 29 aprilie



Profiterol cu caramel sărat

Profită de o reinterpretare a clasicului desert franțuzesc ce este acoperit cu ciocolată, dar umplut cu cremă de caramel sărat.

produs refrigerat

2 X 80 g

7,99

1 kg = 49,94 lei



Desert Banoffee / ciocolată

Alege dintre desertul cu ciocolată sau cel cu banoffeee având aromă de banană și sos toffee (de caramel).

produs refrigerat

500 g

16,99

1 kg = 33,98 lei



Desert cu ricotta

Încearcă un desert cu brânză ricotta și mocaccino sau cu ricotta și biscuiți Amaretti cu zahăr caramelizat.

produs refrigerat

110 g

11,99

1 kg = 109,00 lei



Desert cu înghețată și beza

În fiecare cutie găsești patru medalioane de înghețată de vanilie ce ascund în mijloc câte o beza.

produs congelat

4 x 90 g

19,99

1 kg = 55,53 lei

Deluxe



**Savurează atmosfera
de primăvară**





Câștigă premii surprinzătoare!

Cumpără de minimum **100 lei** și cel puțin **un produs Deluxe**, înscrie codul unic de pe bonul fiscal prin **SMS la 1817** sau pe **surprize.lidl.ro/deluxe** și poți câștiga.

1x BMW i4 M50
Gran Coupe



5x Excursie în
Republica Dominicană

10x MacBook Pro

Promoția se desfășoară în perioada **08.04.2024 - 05.05.2024**. Valoarea comercială a premiilor este de **594.546 lei** (exclusiv TVA).
Fotografiile sunt cu titlu informativ. Regulamentul de participare este disponibil în mod gratuit oricărui participant pe **surprize.lidl.ro/deluxe**. Număr cu tarif normal, valabil în rețelele Vodafone, Orange, Telekom și DIGI.

În acest catalog prețurile sunt exprimate în lei cu TVA. Nu ne asumăm răspunderea pentru eventualele greșeli de tipar.
Fotografiile sunt cu titlu de prezentare. Drepturile asupra altor mărci folosite sunt rezervate proprietarilor. Produsele sunt în limita stocului disponibil.