

BILLA

V KVALITE SA VYZNÁME

Spoznávajte svet A JEHO CHUTE



Canella Prosecco Superiore

D.O.C.G.

0,75 l

1 kg = 11,987 €

Do vypredania zásob

8⁹⁹



**BILLA jamón
serrano**

80 g

1 kg = 22,375 €

Bravčové mäso
pochádza z EÚ

1⁷⁹



**Marca Hellas
halloumi**

225 g

1 kg = 15,511 €

0⁸⁵

Dopečené v našej peci
**Croissant
zakrivený**

85 g

1 kg = 10,000 €



Sledujte nás na

Akciová ponuka platí od 30. 7. do 26. 8. 2025

www.billa.sk

Takto chutia PYRENEJE



ŠPANIELSKO

Španielska kuchyňa je plná farieb, olivového oleja a čerstvých surovín. Medzi tradičné jedlá patrí paella, tapas, gazpacho, jamón ibérico či tortilla de patatas.



Španielsky syr

100 g

1 kg = 19,900 €

199



**Bostavan
chardonnay**
biele víno
rôzne druhy
1 l

399



Mleté mäso
na špajdli

365 g

1 kg = 7,917 €

V ochrannéj atmosfére

289



BILLA fuet

170 g

1 kg = 13,471 €

Mäso pochádza z EÚ

229



**BILLA
Premium
jamón
ibérico**

70 g

1 kg = 57,000 €

Bravčové mäso
pochádza z EÚ

399

FRANCÚZSKO



Francúzska kuchyňa je synonymom elegancie a tradície. Medzi jej tradičné pochúťky patria croissanty, ratatouille, quiche, foie gras, coq au vin či syr camembert.



Martell
cognac V.S., 40 %
0,7 l
1 l = 42,843 €

29⁹⁹



od Normandie po PROVENCE



Francúzsky brie
cena za 100 g
1 kg = 15,900 €

159



Bistro bageta
2 druhy
250 g
1 kg = 7,160 €

179



PIZZA, pasta, parmigiano!

TALIANSKO

Talianska kuchyňa je o jednoduchosti a kvalite surovín. Pizza, cestoviny, risotto či lasagne sú len začiatok – každá oblasť má vlastné druhy syrov, omáčok či údenín. Pri jeho návšteve musíte ochutnať aj taliansku kávu a sladké tiramisu.



**Mascarpone
Marca Italia**
250 g
1 kg = 10,360 €

259



**Marca Italia
grana padano**
hobliny
125 g
1 kg = 23,120 €

289



Mortadella Bologna
150 g
1 kg = 14,600 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ

219



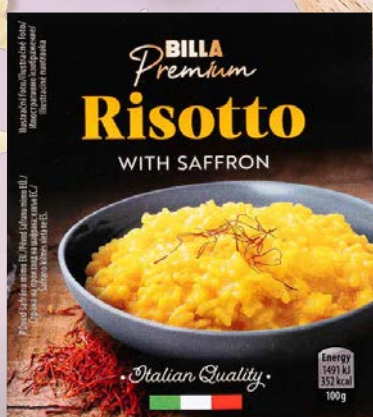
**BILLA
Premium
Speck Alto
Adige**
100 g
1 kg = 26,900 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ

269



**Rio mare
tuniakový šalát**
mexiko
3 x 160 g
1 kg = 16,646 €

799



BILLA Premium rizoto

so šafránom,
s cherry paradajkam
300 g
1 kg = 13,300 €

399



BILLA Premium cestoviny

z tvrdej pšenice
rôzne druhy
500 g
1 kg = 2,980 €

149



Delizie Peperon Di Calabria

95 g
1 kg = 31,474 €

299

KŘEMOVÉ PARADAJKOVÉ ŠPAGETY

Ingrediencie na 2 porcie

- 2 strúčiky cesnaku
- 1 cibuľa
- olivový olej
- čerstvá bazalka
- 250 g špagiet
- 300 g paradajkového pretlaku
- 300 g cherry paradajok
- soľ

Postup

1. Na plech nalejeme trocha vody a vystelieme ho papierom na pečenie. Pridáme **paradajkový pretlak**, ktorý pečieme na 220 °C cca 20 min. Po 10 minútach skontrolujeme, či sa nám zmes nepripeká. Medzitým si dáme do osolenej vody variť **špagety**.
2. Na **olivovom oleji** orestujeme **cesnak** v šupke, **cibuľu** prekrojenú na polovice a **paradajky**. Po 5 minútach cesnak vyberieme. Zvyšok restujeme ešte 20 min.
3. Zmes a pečený paradajkový pretlak následne rozmixujeme a prepasírujeme. Zmiešame so špagetami, ozdobíme **bazalkou** a podávame. **Dobrá chuť!**



autor receptu
Andrea Ena
známy taliansky šéfkuchár





LA DOLCE VITA

začína na tanieri



****BILLA**
Premium
Extra Virgin
olivový olej
500 ml
1 l = 17,980 €

899



Marca Italia
gorgonzolla
200 g
1 kg = 13,950 €

279



Campiello
Frollini
talianske
sušienky
rôzne druhy
350 g
1 kg = 5,686 €

199



Moncremi
sušienky
s náplňou
rôzne druhy
150 g
1 kg = 11,266 €

169



Cantucci
tradičné
talianske
sušienky
rôzne druhy
200 g
1 kg = 9,950 €

199



*****Taralli**
all'olio
do oliva
300 g
1 kg = 4,966 €

149



**Lavazza
Crema e Gusto
Classico**
mletá káva
250 g
1 kg = 21,960 €

549



**Lavazza
Crema e Gusto
classico**
zrnková káva
1 kg

1999



interview
Andrea Ena
známy taliansky
šéfkuchár

Ako ste sa dostali k vareniu?

V Lago di Garda v roku 1995 som začínal od základu, to znamená od umývania tanierov a hrncov, no až v roku 1998, keď som bol na základnej vojenskej službe, som začínal naozaj variť... a tak som sa k tomu dostal.

Kto alebo čo je pre vás inšpirácia v kuchyni?

Určite moji starí rodičia a mama. Pamätám si, ako sme každú nedeľu chodievali na obed k starým rodičom a vždy to bolo s takou veľkou láskou pripravené jednoduché jedlo, preto milujem variť jednoduché recepty dodnes.

Dá sa podľa vás aj na Slovensku ponúkať autentická talianska kuchyňa?

Určite áno, možno v roku 2003, keď som začínal, to bolo ťažšie, ale dnes na Slovensko dostávame z Talianska všetko, na čo si pomyslíme. A tie výsledky aj vidíme.

Je nejaké menej známe talianske jedlo, ktoré by ste odporučili ochutnať každému?

Taliansko je také veľké a má regióny, kde ponúkajú rôzne neznáme jedlá pre Slovákov, ale zato výborné a staré recepty. Napríklad ribollita toscana alebo sardínske jedlo pane frattau.



**Lucaffé
Mamma Lucia**
zrnková káva
1 kg

1799



Gimoka
zrnková káva
1 kg

1199



Granini
viac druhov
1 l

249



Targa Florio
viac druhov
0,33 l
1 l = 2,697 €
+ záloh za
plechovku 0,15 €*

089



Contello
prosecco frizzante
D.O.C.
1,5 l
1 l = 4,660 €
Do vypredania zásob

699



**Lambrusco
Rosso Emilia**
perlivé víno
biele, červené
0,75 l
1 l = 3,453 €
Do vypredania zásob

259

Grécka HOSTINA?

Áno, prosím!



GRÉCKO

Grécka kuchyňa stavia na olivách, feta syre, čerstvej zelenine a bylinkách. Medzi tradičné jedlá patri gyros, souvlaki, musaka alebo grécky šalát. Oblíbené sú aj sladké zákusky ako baklava či loukoumades.



BILLA Premium
marinované olivy
s mandľami

150 g
1 kg = 17,266 €

259



Syrokrém
Čerstvá chuť
rôzne druhy
80 g
1 kg = 12,375 €

099



Kri-Kri
jogurt biely
1 kg

399



Feta
Marca
Hellas
rôzne druhy
200 g
1 kg = 12,950 €

259





Farchioni
olivový olej
na varenie
1 l

999



Kotányi
šalát
prípravok
na zálievku
rôzne druhy

059



Cirio paradajky
krájané, rôzne druhy
400 g
1 kg = 3,725 €

149



Free
delaktózované
maslo
200 g
1 kg = 14,950 €

299



RECEPTY
Kulinarium

RECEPTY Kulinarium
recepty od influencerov
a kuchárov

MUSAKA z paradajok a baklažánov

Ingrediencie

- **500 g** kvalitného hovädzieho mäsa, najlepšie mletého
- **2** baklažány
- cibuľa a cesnak
- **2** zemiaky
- **500 ml** drvených rajčín
- zväzok petržlenovej vňate
- soľ a čerstvo pomleté čierne korenie

- **3 PL** olivového oleja
- **50 g** parmezánu

BEŠAMELOVÁ OMÁČKA

- **40 g** hladkej múky
- **40 g** masla
- **500 ml** mlieka
- muškátový oriešok

Postup

- 1. Cibuľu** nakrájame najemno a **cesnak** na plátky. Orestujeme ich na olivovom oleji. Pridáme mäso a po cca 5 min. prísypeme petržlenovú vňať. Okoreníme, osolíme a pridáme drvené paradajky. Spolu dusíme asi 15 min.
- 2. Baklažán** umyjeme a narežeme pozdĺžne na plátky, tie nasolíme a necháme pustiť vodu. Potom ich utierkou osušíme, potrieme olejom a opečieme v rúre alebo na panvici.
- 3. Ošúpeme si zemiaky**, nakrájame ich pozdĺžne na tenké plátky a povaríme cca 3 min. v osolenej vode.
- 4.** Pripravíme si omáčku. V hrnci rozpustíme **maslo**, pridáme hladkú múku a premiešame metličkou. Za stáleho miešania postupne vlietame studené **mlieko** a privedieme k varu. Pridáme **muškátový oriešok**, znížime teplotu a krátko povaríme. Necháme vychladnúť.
- 5.** Pekáč vymastený maslom vysypeme strúhankou. Naplníme mäsom, preložíme opečeným baklažánom, predvarenými zemiakmi a zalejeme bešamelom.
- 6.** Pečieme cca 50 až 60 minút na 180 °C.

BILLA tip: Pre pravú chuť musaky skúste pridať štipku škoric – buď do mäsa, alebo do bešamelu.

SLOVENSKÉ špeciality?

Mňam!



96 % podiel mäsa



pultový predaj
La Grande šunka
100 g
1 kg = 11,900 €
Bravčové mäso pochádza z EÚ

119



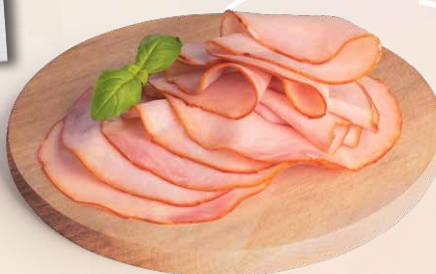
pultový predaj
Kuracia šunka
cena za 100 g
1 kg = 10,500 €
Kuracie mäso pochádza z EÚ

105



pultový predaj
Chopok saláma
cena za 100 g
1 kg = 11,900 €
Bravčové mäso pochádza z EÚ

119



pultový predaj
**Debrecínska
pečienka**
cena za 100 g
1 kg = 9,900 €

099



**Morčacie prsia
plátky Kubus**
v ochranné atmosfére
cena za 1 kg

869



pultový predaj
**Gril Party
mangalica klobáska**
cena za 100 g
1 kg = 11,500 €
Bravčové mäso pochádza z EÚ

115



Nátierka bôčiková
220 g
1 kg = 13,591 €
Bravčové mäso pochádza z EÚ

299



**Tatragon
Morca-Della
Premium**
omáčka na špagety
400 g
1 kg = 6,975 €
Sója pochádza z EÚ

279



autor receptu
Ľubomír Šmindák
Chef from the woods



Zemiaky
ošúpané
varené
guličky
450 g
1 kg = 1,977 €

089



Oštiepok údený
cena za 100 g
1 kg = 20,900 €

209



Rajo smotana
kyslá, 14 %
375 g
1 kg = 3,440 €

129



Syrokrem črievko
90 g
1 kg = 11,000 €

099



Tami
Tatranská
zakysanka
500 ml

089

PEČENÉ ZEMIAKY s oštiepkom

Ingrediencie

- stredne veľké zemiaky
- 1 hlávka cesnaku
- 2 PL masla
- soľ a čierne korenie podľa chuti
- čerstvý tymian
- lesné ovocie
- oštiepky

Postup

Zemiaky opláchneme, nakrájame na plátky, osolíme, okoreníme a pokvapkáme maslom. Pečieme v pekáči dozlatista pri teplote cca 200 °C.

Tesne pred dopečením pridáme oštiepky, ktoré tiež zapečieme dozlatista. Pekač môžeme ozdobiť tymiánom a pečeným cesnakom.



V jednoduchosti je chuť DOMOVA



**Treska
s Cottage Cheese**
140 g
1 kg = 7,786 €
Ryba nepochádza z EÚ

109



dopečené v našej peci
Štangol olivový
65 g
1 kg = 9,077 €

059



Verbena jellies
želé cukríky
rôzne druhy
90 g
1 kg = 13,222 €

119



**Liptov
eidam
plátky**
v ponuke
rôzne druhy
90 g
1 kg = 17,667 €

159



Super Ring
syrový
60 g
1 kg = 13,167 €

079



**Mäspoma
čalamáda**
zmes na prípravu
75 g
1 kg = 6,533 €

049



Budiš
prírodná
minerálna voda
jemne perlivá,
perlivá
0,5 l
1 l = 1,180 €
+ záloh za
fľašu 0,15 €*

059



Ľubovnianska

prírodná
minerálna voda
jemne perlivá,
perlivá
2 l

1 l = 0,245 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

049



Mitická

minerálna voda
perlivá, jemne perlivá,
tichá
1,5 l

1 l = 0,367 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

XXL PONUKA

055

od 2 ks



Mitická

minerálna voda
perlivá, jemne perlivá,
tichá
0,5 l

1 l = 0,900 €

+ záloh za fľašu 0,15 €*

045



Rio H2O

ochutená
pramenitá voda
dva druhy
0,4 l

1 l = 2,475 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

099



Marsen marhuľovica traditional

ovocný destilát
42 %

rôzne druhy
0,5 l

1 l = 39,980 €

1999



Zlatá Cassovia

borovička, 38 %
0,7 l

1 l = 21,414 €

1499



Old Herold simple vodka

40 %

0,7 l

1 l = 14,271 €

999



Kelt 10 %

svetlé pivo

plechovka, 0,5 l

1 l = 1,480 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

V akciovej ponuke aj fľaška

za 0,51 €/1 l = 1,020 €

+ záloh za fľašku 0,13 €

074



JM Doľany

biele, červené,
ružové víno
rôzne druhy
0,75 l

1 l = 5,053 €

379



Movino Túžba

biele, červené,
ružové víno
rôzne druhy
0,75 l

1 l = 5,320 €

399



Dobrá úroda

sirup

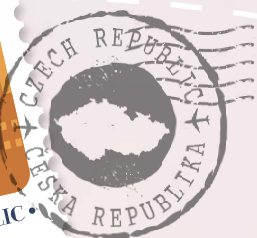
3 druhy

0,5 l

1 l = 5,980 €

299

ČESKO varí poctivo,



Moravská krkovice
100 g
1 kg = 14,900 €

149



pultový predaj
Detské párky bez E
100 g
1 kg = 10,900 €
Bravčové mäso pochádza z EÚ

109



Hamé kapsička
nátierka
90 g
1 kg = 11,000 €

099

ČESKO

Česká kuchyňa je výdatná a chutná – založená na mäse a omáčkach. Najpopulárnejšími jedlami našich susedov sú sviečková na smotane, vepřo-knedlo-zelo či guláš. A kto neochutnal ich tradičné pivo – akoby v Česku ani neboli!



Milko Môj skyr biely
130 g
1 kg = 5,308 €

069



Carte D'or Smotanový Dezert
140 g
1 kg = 6,357 €

089



Mlékárna Kunín šlehačka
de luxe, 40 %
200 g
1 kg = 9,450 €

189



Ladova sviatočná bábovka
400 g
1 kg = 5,725 €

229



Nowaco obalovaný syr
400 g
1 kg = 8,725 €

349



Nestea
čierny čaj
viac druhov
0,5 l
1 l = 2,580 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

129



Radegast
svetlé pivo, 10 %
plechovka, 0,5 l
1 l = 1,780 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*
V akciovej ponuke aj fľaška
za 0,79 €/1 l = 1,580 €
+ záloh za fľašku 0,13 €

089



Žervé krémové
rôzne druhy
80 g
1 kg = 8,625 €

069



Vest
makovky
90 g
1 kg = 9,889 €

089

od knedle AŽ PO PIVO!



Nutrend
Carnitine
viac druhov
0,75 l
1 l = 2,387 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

179



Cans
prirodná pramenitá
voda ochutená
0,33 l
1 l = 3,909 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

129



Semtex
energy
energetický nápoj
viac druhov
0,5 l
1 l = 1,980 €
+ záloh
za plechovku 0,15 €*

099



Birgo
nealkoholický radler
rôzne druhy
plechovka, 0,5 l
1 l = 1,580 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

079



Cool+
nealkoholický
radler
rôzne druhy
plechovka, 0,5 l
1 l = 1,700 €
+ záloh za
plechovku 0,15 €*
do vypredania zásob

085



Belvino
šumivé víno biele,
ružové
0,75 l
1 l = 6,387 €
do vypredania zásob

479

Klasika Z NEMECKA A RAKÚSKA



BILLA
sekaná

400 g

1 kg = 8,725 €

Bravčové mäso pochádza z EÚ

349

NEMECKO A RAKÚSKO

Nemecko a Rakúsko sú typické sýtou kuchyňou bohatou na mäso, knedle a zemiaky. Medzi klasiky patria schnitzel, bratwurst, sauerkraut a rôzne druhy gulášov. Rakúsko vyniká aj cukrárskou tradíciou – ich Sacherova torta či Apfelstrudel sú preslávnené po celom svete.

Nie je vhodné pre deti a mládež do 18 rokov



Red Bull
energetický nápoj
0,473 l
1 l = 4,630 €
+ záloh za
plechovku 0,15 €*

219



Grill Party
mix párkov a klobások

450 g

1 kg = 10,644 €

Bravčové mäso pochádza z EÚ

479



Mozartove guľky
marcipánové guľôčky

148 g

1 kg = 20,202 €

299



Pick
saláma

400 g

1 kg = 24,975 €

Bravčové mäso pochádza z EÚ

999



pultový predaj
Old Amsterdam

cena za 100 g

1 kg = 23,900 €

239



BILLA Bio
tvaroh mäkký

250 g

1 kg = 4,360 €

109



Eichbaum lager

svetlé pivo, 4,2 %
plechovka, 0,5 l
1 l = 1,100 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

055



PIVOVÁ polievka

Ingrediencie

- 200 g bieleho jogurtu
- 250 g šľahačky
- 200 ml piva
- 3 žltky
- 300 ml vývaru
- 150 g cibule
- 50 g masla
- 80 g mrkvy
- 50 g sterilizovaného hrášku
- 50 g póru, tvrdý syr, soľ, mleté čierne korenie

Postup

1. Na **masle** rýchlo opražíme najemno pokrájanú **cibuľu**, prilejeme **pivo a vývar**. Hneď potom pridáme nastrúhanú **mrkvu** a **pór** nakrájaný na kolieska hrubé pol centimetra. Varíme 10 minút a potom pridáme **hrášok**.
2. N zátrepku si žltky vyšľaháme s **jogurtom** a so **šľahačkou**. Opatrne primiešame k polievke za stáleho miešania. Ochutíme soľou a korením, necháme prevrieť a odstavíme.

BILLA tip: V miske alebo na tanieri navrch pridáme nahrubo alebo na hobliny nastrúhaný tvrdý syr.



Vitana
škoricica celá
10 g
1 kg = 55,000 €

055



Clever
smotana na
šľahanie 30 %
250 ml
1 l = 000 €

129



Müller Mix jogurt
rôzne druhy
130 g
1 kg = 5,308 €

069



Grill Party mini klobásy so syrom

300 g
1 kg = 11,300 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ

339



**BILLA
himalájska
soľ**
500 g
1 kg = 1,980 €

099

Kráľovské chute Spojeného KRÁĽOVSTVA



VEĽKÁ BRITÁNIA

Britská kuchyňa stavia na jednoduchosti. Tradičným jedlám kralujú fish & chips, plnené koláče a anglické raňajky. Oblúbený je aj čaj o piatej so sladkým koláčikom. Áno, hlavne na oslavách alebo v reštauráciách a kaviarňach ako zážitok pre turistov.



Chivas Regal

12-ročná škótska whisky,
40 %
0,7 l
1 l = 45,700 €

31⁹⁹

London Dry gin

rôzne druhy
37,5 %
0,7 l
1 l = 17,129 €

11⁹⁹



Heinz fazuľa
v paradajkovej omáčke
415 g
1 kg = 4,795 €

199

ANGLICKÉ RAŇAJKY

Ingrediencie

- 6 ks bravčové mini párky
- 6 plátkov slaniny
- 4 vajcia
- hrst čerstvých šampiňónov
- konzerva fazule v paradajkovej omáčke
- hrst cherry paradajok
- 4 krajce bieleho toastového chleba
- maslo, olej, soľ, korenie

Postup

1. **Slaninu** položíme na papierom vystlaný plech a dáme na cca 10 minút do rúry pod horúci gril.
2. **Párky** narežeme a sprudka ich opečieme z každej strany na panvici na troške oleja. Rozdelíme ich na dva veľké tanieri.
3. V tej istej panvici potom pripravíme **volské oká**.
4. Na oleji opražíme **šampiňóny** a **paradajky** prekrojené napoly, počas prípravy ich jemne osolíme a okoreníme. Keď začnú hnednúť, vytiahneme ich a rozdelíme na tanieri.
5. Nakoniec v panvici ohrejeme **fazuľu v paradajkovej omáčke** a v hriankovači opečieme plátky **chleba**, ktoré potrieme maslom.

BILLA tip: Do fazule môžeme primiešať jarnú cibuľku opraženú na masle.



BILLA Oravská slanina
200 g
1 kg = 13,950 €

279



Ölz viacvrstvný toastový chlieb
250 g
1 kg = 6,760 €

169

Welcome to NEW YORK!



USA

Americká kuchyňa je zmesou svetových vplyvov a domácej kreativity. Klasiky ako hamburgery, hotdogy, barbecue rebrá a mac & cheese sú všadeprítomné. Medzi regionálne špeciality patria texaské BBQ, Kajunská kuchyňa či newyorská pizza.



US Black
Angus
Denver
Steak
250 g
1 kg = 35,960 €

899



Spak
Gourmet kečup
jemný, ostrý
500 g
1 kg = 3,980 €

199



****Kotányi**
koreninová soľ,
prípravok
s koreninami
1 bal.

079



Zemiaky
nešúpané
varené
americké
450 g
1 kg = 1,977 €

089



Sendvič
americký
krájaný
750 g
1 kg = 3,267 €

245



Heinz
kečup
vybrané druhy
460 g
1 kg = 6,065 €

279



Ben &
Jerry's
rôzne druhy
465 ml
1 l = 11,806 €

549



Manhattan
2 druhy
1 400 ml
1 l = 3,564 €

499



Snickers
rôzne druhy
čokoládová tyčinka
75 g
1 kg = 17,200 €

129



***Starbucks
Blonde espresso
zrnková káva
450 g
1 kg = 31,100 €

1399



Pepsi 4-pack
4 x 330 ml
1 l = 1,660 €
+ záloh za plechovky 4 x 0,15 €*
V ponuke aj pepsi max zero

219



Pringles
slaný snack
165 g
1 kg = 16,303 €

269



BILLA
arašidové
maslo
350 g
1 kg = 7,400 €

259



M&M's
rôzne druhy
36 g - 45 g
1 kg = 27,500 € - 22,000 €

099



Pepsi,
Mirinda
0,5 l
1 l = 1,980 €
+ záloh za
fľašu 0,15 €*

099



Sodastream
sirup
0,44 l
1 l = 12,477 €

549



Coca-Cola,
Coca-Cola
Zero, Sprite,
Fanta
1 l
+ záloh za fľašu 0,15 €*

139



MEXIKO

Mexická kuchyňa je plná korenín, čerstvej zeleniny a chutných omáčok. Miestni nedajú dopustiť na tacos, enchiladas, burritos či guacamole. Tieto jedlá sú aromatické a veľmi sýte.



KURACIE TACOS pre deti a celú rodinu

RECEPTY Kulinarium

recepty od influencerov a kuchárov

RECEPTY Kulinarium

Ingrediencie

- **0,7 kg** kuracích stehien bez kosti a kože
- korenie na mäso podľa chuti
- **1 ČL** mletej údenej papriky
- **1 ČL** sušeného oregana
- **½ ČL** sušeného cesnaku
- soľ a korenie podľa chuti

- **1-2 PL** olivového oleja
- menšie tortily
- paradajky
- **½** červenej cibule
- **1** limetka
- **1** avokádo

Postup

- 1. Kuracie mäso** nakrájame na menšie kúsky. Vo väčšej mise ho zmiešame s korením na mäsom.
- Pridáme aj **1 až 2 PL olivového oleja** a veľmi dobre premiešame. Takto pripravené mäso necháme odpočívať aspoň pol hodiny v chlade, najlepšie celú noc.
- Na salsu si nakrájame **cibuľu** najemno a spolu **s paradajkami a limetkovou šťavou** ju premiešame v malej miske. Môžeme tiež pridať trochu vňate **z koriandra**. Dochutíme trochu soli a korenia.

- 4. Avokádo** rozpolíme ostrým nožom, vyberieme jadro a dužinu vylúpeme väčšou lyžicou zo šupky. Môžeme ho nakrájať na menšie kúsky.
- 5.** Panvicu dobre rozohrejeme, mäso opečieme do zlatistej z oboch strán a potom ho ešte chvíľu necháme odpočívať.
- 6.** Na panvici alebo v rúre nasucho pečieme **tortilly**. Stačí len niekoľko minút.
- 7.** Mäso servírujeme v teplej tortile spolu so salsou, avokádom.

Kuracie stehenné štvrte Domäsko
v ochrannej atmosfére
cena za 1 kg

299



Santa Maria tortilla soft
8 ks
320 g
1 kg = 8,719 €

279



Mrkva – blanširované kocky
450 g
1 kg = 2,200 €

099

BILLA tip: Mäso môžeme pred podávaním nakrájať na tenšie rezance a pokvapkať šťavou z limety.

Najfarebnejšia kuchyňa? MEXICKÁ.



Clever
tortilla chips
300 g
1 kg = 6,633 €

199



Santa Maria
Tortilla Chips Pico
de gallo
185 g
1 kg = 10,757 €

199



Antica
tortilla
chips
slané
200g
1 kg = 9,950 €

199



Antica cantina
pšeničná tortilla
6 ks
370 g
1 kg = 8,081 €

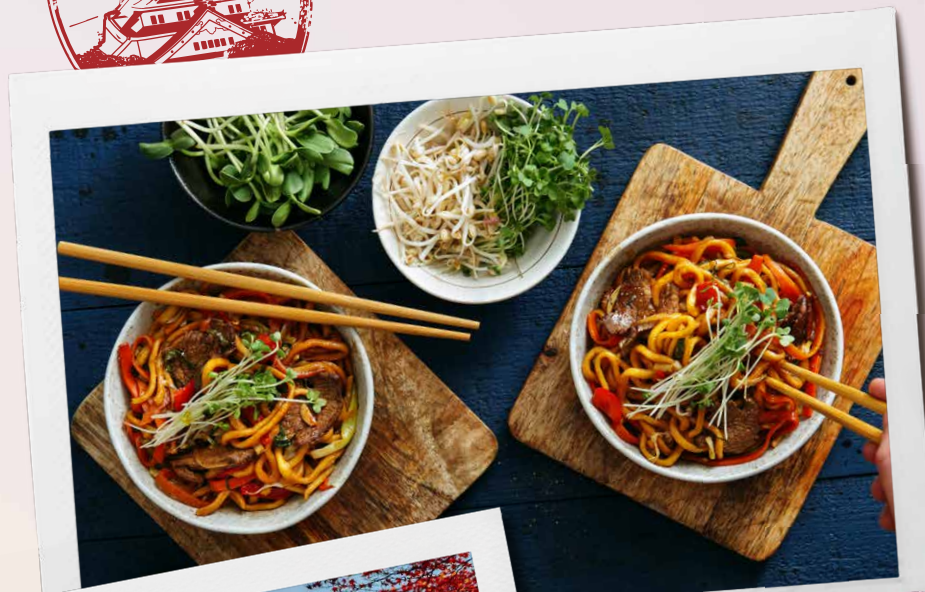
299



Bacardi
biely rum, 37,5 %
spiced, 35 %
0,7 l
1 l = 22,843 €

1599

Servírujeme chute VÝCHODU



Ervin kimči
originál
500 g
1 kg = 19,980 €

999



ÁZIA

Ázijská kuchyňa je nesmierne rozmanitá – od pikantnej thajskej a vietnamskej, cez bohatú čínsku až po jemnú japonskú. Ryža, rezance, sójová omáčka, tofu, morské plody a korenie sú základom mnohých jedál. Medzi známe pokrmy patria sushi, pad thai, ramen, dim sum a curry.

**PRAŽENÉ REZANCE
OD MAGGI.
KED MÁŠ CHUŤ
NA PRAVÚ ÁZIU.**



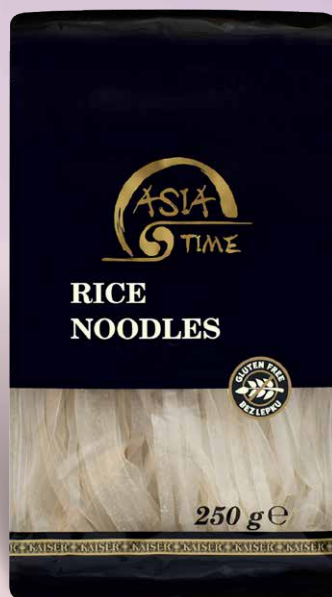
Maggi
Magic Asia
rôzne druhy
1 bal.

179



Asia Time
kokosové mléko
400 ml
1 l = 4,475 €

179



Asia Time
ryžové
rezance
široké
250 g
1 kg = 7,960 €

199



BILLA
koktejlové krevety
lúpané
270 g
1 kg = 14,778 €

399



Lunter tofu
údené
180 g
1 kg = 4,944 €

089



Asia Time
teriyaki omáčka
150 ml
1 l = 9,933 €

149

Dodávateľia: Euroser Dairy Group Sp. z o.o. - Sp. k., FOR - TRABE, s.r.o., H.J. Heinz Supply Chain Europe B.V., Johann Kotányi s.r.o., KL Logistic Service spol. s r.o., Mäspoma spol. s r.o., Minit Slovakia s.r.o., Nestlé Slovensko s.r.o., New Originals (SK) s. r. o., Orkla Foods Slovensko s.r.o., Polabské mlékárny a.s., REWE Großhandel GmbH, Rewe Group Buying Italy S.R.L., Rudolf Ölz Meisterbäcker GmbH, Savencia Fromage & Dairy SK a.s., SILISAN, spol. s r.o., Spak Foods s.r.o., SYRÄREN BEL SLOVENSKO a.s., Transtrade s.r.o.

Akciová ponuka neplatí na nepotravinový sortiment v predajniach: Banská Bystrica - Robotnícka, Bratislava - Bachova, Carlton, Karadžičova, Mostová, Mýtna, Nám. hraničiarov, Nám. SNP, Saratovská ulica 47, Tatracentrum, Vlárská, Z. Chalupovej, Brezová pod Bradlom, Dudince, Košice - Aupark - Nám. osloboditeľov, Levice - Sv. Michala, Lučenec - Galéria - Nám. republiky, Rúbanisko III, SAD - Ulica mieru, Partizánske - Nám. SNP, Piešťany - Krajinská, Nitrianska, Senec - Lichnerova, Sládkovičovo - Fučíkova, Spišská Nová Ves - Mlynská, Trenčín - Generála Svobodu, Legionárska, Trnava - Hospodárska, Nová, Trstínska, Valaská, Zvolen - Nám. SNP, Obchodná, Žilina - Nám. A. Hlinku, Platanová.

Predávame len obvyklé množstvo produktov pre jednu domácnosť. Akciové ponuky uvedené v letáku platia do 26. 8. 2025 alebo do vypredania zásob, pokiaľ nie je uvedené inak. Zmena ceny počas inej letákovkej akcie vyhradená.

BILLA
V KVALITE SA VYZNÁME

Prosíme zbierať
použitý papier na
opätovné použitie.

