

BILLA

V KVALITE SA VYZNÁME

HODY plné domácej pohody



Brindate

Spumante Dolce
šumivé víno sladké
0,75 l
1 l = 3,320 €

249

Len
v BILLA



Mortadella Bologna

150 g
1 kg = 14,600 €
Bravčové maso pochádza z EÚ

219



pultový predaj
Niva Originál
porciovaná
cena za 100 g
1 kg = 12,900 €

129



dopečené
v našej peci
Tyčinka
so zelenými
olivami
70 g
1 kg = 12,143 €

085

Sledujte nás na

Akciová ponuka platí od 10. 9. do 30. 9. 2025

www.billa.sk

Trata tuniak

3 druhy

80 g

1 kg = 31,125 €

Do vypredania zásob

249

Karička eidam plátky klasik

100 g

1 kg = 15,900 €

159

pultový predaj Tekovský salámový syr

údený, neúdený

cena za 100 g

1 kg = 11,900 €

119



dopečené v našej peci Višňová taštička

105 g

1 l = 5,619 €

059

Kačacia pečeň v kačacej masti

140 g

1 kg = 21,357 €

V ponuke aj Husacia pečeň

v husacej masti v cene

3,29 €/1 kg = 23,500 €

299



NAJLEPŠIE sezónne delikatesy



**Salamini
Italiani alla
Cacciatora**

70 g
1 kg = 28,428 €
Bravčové mäso pochádza
z EÚ

199



**Franz Josef
Extra Virgin
olivový olej**

250 ml
1 l = 19,960 €

499



**Puntalevante
Primitivo Puglia**

I.G.P., červené víno

0,75 l

11 = 3,587 €

269



CHUŤOVKY, ktoré vždy zabodujú



+ Darček



**Pick
saláma**
cena za 100 g
1 kg = 24,750 €

Bravčové mäso pochádza z EÚ



999




**Chute
Slovenska,
Mecom
jaternice**
400 g
1 kg = 5,475 €

219




BILLA tapas
120 g
1 kg = 20,750 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ

249



bez ečiek



**BILLA
knedľa
parená**
500 g
1 kg = 3,180 €

159



**BILLA Premium
paštéta s brusnicami**
125 g
1 kg = 16,720 €
Bravčové mäso pochádza z EÚ

209



Liptov parenica

údená, neúdená

105 g/109 g

1 kg = 17,047 € /

16,422 €

179



BILLA skyr

natur

500 g

1 kg = 2,980 €

149



Bambino Maxi

črievko

140 g

1 kg = 11,357 €

159



Syrokrem Giga

250 g

1 kg = 11,960 €

Do vypredania zásob

299



Zottarella

rôzne druhy

125 g

1 kg = 12,720 €

159



Zott Toasty ementaler

150 g

1 kg = 11,267 €

169



Karička Super Maxi

360 g

1 kg = 11,083 €

Do vypredania zásob

399



Leerdammer Original

rôzne druhy, plátky

160 g

1 kg = 18,688 €

299



Natur farm feferóny

gulaté

720 ml

1 kg = 6,636 €

219

MÁTE CHUŤ

na niečo dobré?




Kukkonia
smotanový
jogurt
biely
150 g
1 kg = 4,333 €

065



Ristorante
Piccolissima
Salame, Prosciutto, Treformaggi
288 g
1 kg = 11,111 €

320



Kinder
mliečny rez
28 g
1 kg = 26,786 €

075



Chute Slovenska
kuracie rezne
v ochrannej atmosfére
cena za 1 kg

729



Milka croissant
čokoládový/vanilkový
50 g
1 kg = 19,800 €

099



SOS
ryža
hnedá
500 g
1 kg = 2,980 €

149



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

899



**Sous vide
kuracia pečeň**
v ochrannnej atmosfére
450 g
1 kg = 6,640 €

2⁹⁹



**Rapso
repkový olej**
750 ml
1 l = 6,653 €

4⁹⁹

CHUTE
SLOVENSKA



**Chute Slovenska
kapusta červená**
1 kg

1¹⁹



**Zemiakové lokše
Maľko a Kubko**
400 g
1 kg = 6,225 €

2⁴⁹



RECEPTY
kulinárium

RECEPTY Kulinárium
recepty od influencerov
a kuchárov

LOKŠE PLNENÉ kačacím mäsom a červenou cibuľou

Lokše plnené trhaným kačacím mäsom a nakladanou ochutenou červenou cibuľou sú perfektná moderná alternatíva ku kačke s knedľami a kapustou.

INGREDIENCIE:

Na pečené mäso:

2 kačacie stehná
soľ, korenie
2 lyžice masla

1 lyžica červeného octu
1 lyžica sušeného oregana

Na nakladanú cibuľu:

1 väčšia červená cibuľa
 $\frac{3}{4}$ hrnčeka olivového oleja

lokše na servírovanie
trochu syra feta

POSTUP:

Rúru si rozohrejeme na **170 stupňov Celzia**. Medzitým si mäso v pekáči **osolíme** a **okoreníme** zo všetkých strán. So soľou tentoraz trochu opatrne. Syr na servírovanie je už slaný dost.

Keď je rúra vyhriata, dáme do nej **mäso v prikrytom pekáči piecť na cca 2 hodiny**. Počas pečenia mäso občas skontrolujeme a podlejeme výpekcom. Keby v pekáči veľa výpeku nezostávalo a mäso šťavu nepustilo, môžeme pridať niekoľko lyžíc vody.

Počas pečenia si môžeme pripraviť **nakladanú cibuľu**. Je skvelá nielen k tomuto receptu, môžeme ju využiť napríklad v šalátoch alebo k inému pečenému mäsu.

Cibuľu ošúpeme a celú ju **nakrájame na tenšie krúžky**. Dáme do misky, **zalejeme olejom, octom a zasypeme sušeným oreganom**. Môžeme ju hneď konzumovať a alebo napríklad uchovávať až niekoľko dní prikrytú v chlade.

Po upečení mäso vyberieme do misky, **vykostíme**, a pomocou dvoch vidličiek **natrháme**.

Pred servírovaním lokše trochu **prehrejeme** buď nasucho na panvici alebo v mikrovlnnej rúre. Následne je naplníme trochu trhaného mäsa, niekoľkými kúskami syra feta a trochu nakladanej cibule.



autor receptu
Ľubomír Šmindač
Chef from the woods



HRÍBOVÁ POLIEVKA s mrvenicou

INGREDIENCIE NA 4 PORCIE:

- väčšia hrst sušených hríbov (ideálne namočených pár hodín pred varením)
- 1 väčšia cibuľa
- 1 mrkva
- 1 petržlen
- 1 500 ml vývaru (akéhokoľvek bujónu)
- rajbanička/mrvenička Chute Slovenska
- 3 lyžice soleného masla BILLA Premium
- soľ
- mleté čierne korenie
- majoránka
- 2 bobkové listy
- 5 guličiek nového korenia
- lyžička mletej rasce

POSTUP:

- Všetko si **pokrájame**. Cibuľu najemno, mrkvu na kolieska, petržlen a zemiaky na menšie kocky. Následne do rozohriateho hrnca pridáme maslo, na ktorom speníme cibuľku a pridáme všetku zvyšnú zeleninu. Všetko spolu **orestujeme**.
- Keď zelenina začne chytať farbu, **pridáme nové korenie, bobkový list, rascu** a mierne tento základ **okoreníme čiernym korením**. Nakoniec **zalejeme vývarom**. Teraz prichádza čas na huby. Ideálne je ich **vopred namočiť** a následne pridať do polievky aj s vodou, v ktorej sa močili.
- Polievku varíme **na malom plameni cca 25 min**. Tesne pred koncom **pridáme rajbaničku** a polievku ešte chvíľu prevaríme na malom plameni. S rajbaničkou opatrne, zvykne polievku veľmi zahusťiť. Nakoniec polievku dochutíme sušenou majoránkou. Podávame s cibuľovým chlebíkom.

ZĽAVA
-15%

**NA CELÝ RAD BILLA
HIGH PROTEIN VÝROBKOV**



BILLA Protein
tvarohová tyčinka

chladená
kakao
40 g

1 kg = 12,250 €

049



Galbani
mascarpone

500 g

1 kg = 11,980 €

599



McCain
Golden Longs

hranolčeky
750 g

1 kg = 3,320 €

249



Hellmann's
omáčka

rôzne druhy
250 ml
1 l = 9,560 €

239



Kráľ sýrů

duopack
2 x 120 g
1 kg = 13,292 €

Do vypredania zásob

319



Zemiaky
ošúpané
varené

gulíčky
450 g
1 kg = 2,200 €

099

CHUTE
SLOVENSKA



Chute Slovenska
karotka

zväzok
1 ks

119

autorka receptu
Stvory z kuchyne
foodbloggerka



Sypaný KOKOSOVÝ KOLÁČ

INGREDIENCIE:

- 250 g hladkej múky
- 120 g práškového cukru
- 1 prášok do pečiva
- 150 g masla
- 250 g hladkého tvarohu
- 250 g mascarpone
- 3 PL práškového cukru
- 2 vajčka
- 90 g strúhaného kokosu
- cca 250 g ríbezlí

POSTUP:

- Z múky, cukru, prášku do pečiva a masla vytvoríme drobeničku. Cca dve tretiny rozsypeme na spodok formy s priemerom 23 cm. Tvaroh, mascarpone, vajčka a cukor premixujeme. Pridáme kokos a polovicu očistených ríbezlí. Premiešame.
- Plnku navrstvíme do formy. Zvyšok ríbezlí rozsypeme na povrch a zasypeme zvyšnou mrveničkou. Pečieme pri teplote 180 °C asi 50 min. Po dopečení necháme vychladnúť, zchladíme a pred podávaním posypeme práškovým cukrom.




Rajo
smotana na
šľahanie 30 %
trvanlivá
250 ml
1 l = 7,960 €

199



BILLA
múka
hladká,
polohrubá,
hrubá
1 kg

079



Dr. Oetker
vanilkový
cukor
8 g
1 kg = 36,250 €

029



Maliny
mražené
200 g
1 kg = 9,950 €

199



BILLA Bio
tvaroh mäkký
250 g
1 kg = 5,560 €

139



Franz Josef
kokosový olej
panenský
500 ml
1 l = 11,580 €

579



Kikkoman
sójová
omáčka
s dávkovačom
150 ml
1 l = 25,933 €

389



Teazz
ľadový čaj
2 druhy
1 l
+ záloh za fľašu 0,15 €*

149



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

129



Nie je vhodné pre deti a mládež do 18 rokov

Red Bull
energetický nápoj
2 druhy
0,355 ml
1 l = 4,761 €
+ záloh za plechovku
0,15 €*

169



Natura
ochutená
minerálna voda
2 druhy
1,5 l
1 l = 0,660 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

099



Starbucks
Nespresso
kávové kapsuly
1 bal.

449





HODOVANIE

si žiada prípitok




**Habánské
 sklepy
 Rulandské
 šedé**
 rôzne druhy
 0,75 l
 1 l = 6,253 €

469




**Elesko
 Marina
 Rulandské
 šedé**
 rôzne druhy
 0,75 l
 1 l = 5,053 €

379




**Cielo prosecco
 Frivolo**
 0,75 l
 1 l = 9,853 €

739




**Bostavan
 Chardonnay**
 rôzne druhy
 0,75 l
 1 l = 3,987 €

299




**La Gioiosa
 Brut**
 0,75 l
 1 l = 19,187 €

1439




**Villa Vino
 Rača
 Exclusive**
 rôzne druhy
 0,75 l
 1 l = 6,653 €

499



**Movino Túzba
cabernet
Sauvignon**
rôzne druhy
0,75 l
1 l = 5,320 €



3.99



**Nitra
Veltínske
zelené
Salamandra**
0,75 l
1 l = 3,987 €



2.99



**Slovenské
vinice
Rulandské
šedé**
rôzne druhy
0,75 l
1 l = 5,853 €



4.39



Beáta Vlnková
Honorárna prezidentka
Asociácie somelierov SR

Ako dlho vydrží otvorená

FLÁŠA VÍNA?

Najdôležitejšia zásada: fľašu vždy uzatvorte a dajte do chladničky. Áno, aj červené víno. Ak máte klasický korok – ten je vhodný na tiché vína a krátkodobé uzatvorenie na 1-2 dni. Špeciálny uzáver na šumivé vína udrží tlak CO₂ do 2 dní. Vákuový spomalí proces oxidácie a víno podľa typu vydrží 2 - 7 dní, biele aj červené. Inertný plyn je profesionálne riešenie. Víno s ním zvládne mesiace a roky.

• ŠUMIVÉ VÍNA

Sú na skladovanie otvorenej fľaše najnáročnejšie. **Prosecco** s uzáverom na šumivé vína vypite najneskôr do 24 hodín, bez uzáveru do niekoľkých hodín. **Champagne, Cava** a ďalšie s uzáverom na šumivé vína vydržia 1-2 dni, bez uzáveru len niekoľko hodín.

• TICHÉ BIELE VÍNA (uzavreté vákuovým uzáverom)

Ľahké suché vína (Sauvignon Blanc, Veltínske zelené z posledného ročníka) vydržia 2-3 dni, **vína s plnším telom** (Rizling rýnsky, Chardonnay) 3 – 5 dní, **vyzreté vína** zvládnu v chladničke maximálne 2-3 dni.

• TICHÉ ČERVENÉ VÍNA (uzavreté vákuovým uzáverom a v chladničke)

Ľahké červené vína (Pinot noir, Modrý Portugal a pod.) 1 – 3 dni, **stredne plné** (Frankovka modrá) 3 – 5 dní, **vína s plným telom** (Dunaj, Hron) 4-5 dní.

• SLADKÉ VÍNA

Po otvorení skladujte vždy v chladničke s vákuovým uzáverom. **Tokaj** vydrží do 10 dní, **Portské Ruby** do 2 týždňov a **Portské Tawny** do 6 týždňov.



Radegast

pivo
12 %, 0,5 l
plechovka
1 l = 1,900 €
+ záloh za
plechovku 0,15 €*

095



Desperados Original

svetlé ochutené pivo
5,9 %, 0,5 l
plechovka
1 l = 2,300 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

115



Velkopovický Kozel

svetlé pivo
12 %, 0,5 l
plechovka
1 l = 1,900 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

095



Gambrinus

svetlé pivo
12 %, 0,5 l
plechovka
1 l = 1,780 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

089



Birell pomelo & grep

8 x 0,5 l plechovka
1 ks = 0,874 €
1 l = 1,748 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

699



Heineken

svetlé pivo, 12 %
0,5 l plechovka
1 l = 1,980 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

099



Šariš

svetlé pivo, 12 %
0,5 l plechovka
1 l = 1,900 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

095



NA GURMÁNSKY zážitok!



Jack Daniel's
Tennessee whiskey
40 %, 0,7 l
1 l = 32,843 €

22⁹⁹



Standard
vodka
40 %, 0,7 l
1 l = 25,700 €

17⁹⁹



Diplomatico
Reserva Exclusiva
40 %, 0,7 l
1 l = 48,557 €

33⁹⁹



MALÉ RADOSTI na každý deň



Lindor tyčinky
rôzne druhy
38 g
1 kg = 33,947 €

129



**Manner
oblátky**
rôzne druhy
400 g
1 kg = 8,725 €

349



**Lindt
Lindor**
dezert
rôzne druhy
200 g
1 kg = 34,950 €

699



**Lindt Lindor
čokoláda**
100 g
1 kg = 29,900 €

299



**Doritos Nacho
cheese**
100 g
1 kg = 15,900 €

159



Baked Chips
solené, paprikové
90 g
1 kg = 17,667 €

159



**Pepe
chrumky XXL**
arašidové
125 g
1 kg = 6,320 €

079



Targa Florio

viac druhov

0,33 l

1 l = 2,697 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

089



Nie je vhodný pre deti a mládež do 18 rokov

Semtex

energetický nápoj

viac druhov

0,25 l

1 l = 3,160 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

079



Pepsi,

Pepsi Max

Zero,

Mirinda

1 l

+ záloh za

fľašu 0,15 €*

119



Happy Day Happy

džús

viac druhov

1 l

179



Natura

minerálna voda, jemne

sýtená, dojčenská, sýtená

1,5 l

1 l = 0,460 €

+ záloh za fľašu 0,15 €*

069



Coca-Cola,

Coca-Cola

Zero, Fanta

4 × 0,33 l

1 l = 1,962 €

+ záloh za plechovky 4 ×

0,15 €*

259



Zlatičko

dojčenská voda, 1,5 l

1 l = 0,393 €

+ záloh za fľašu 0,15 €*

059



Mattoni

Esence

ochutená

minerálna

voda

3 druhy

1,5 l

1 l = 0,660 €

+ záloh za

fľašu 0,15 €*

099



DROBNOSTI pre WAU efekt



Súprava
4 servírovacích
misiek

6⁹⁹



Nože na syr
3 ks

3⁹⁹

Servírovacia
doska na syr
rôzne motívy

11⁹⁹



Otvárač
na víno

2⁹⁹



Nálievka
na víno
2 ks
1 ks = 1,245 €

2⁴⁹



Drevené
špáradlá
v kelímku
190 ks
1 ks = 0,003 €

0⁶⁰



Darčková
papierová
taška
12 x 9 x 40 cm
na víno

2⁵⁹