

BILLA

V KVALITE SA VYZNÁME

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

ZNAČKY, KTORÉ
POZNÁTE. **KVALITA,**
KTOREJ VERÍTE.

Chute Slovenska,
minerálna voda
s horčíkom

perlivá, jemne perlivá,
tichá
1,5 l
1 l = 0,260 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

039

BILLA
Premium
tiramisu

500 g
1 kg = 8,580 €

429




BILLA
Schwarzwäldská
šunka

100 g
1 kg = 14,900 €

Bravčové mäso pochádza z EÚ

149



BILLA Bio
camembert

120 g
1 kg = 13,250 €

159



OBLÚBENÉ CHUTE V BILLA KVALITE



**BILLA tuniak
v olivovom oleji**
3 x 65 g
1 kg = 22,372 €

349



**BILLA ružový
losos divoký**
porcie 2 x 125 g
1 kg = 13,960 €

349



**BILLA
bravčová šunka**
viac druhov, 100 g
1 kg = 17,900 €

179



**BILLA
cola**
1,5 l

1 l = 0,527 €
+ záloh za fľašu 0,15 €*

079



**BILLA
hroznová
šťava 100 %**
1 l

159



**BILLA
gnocchi**
zemiakové
500 g
1 kg = 1,980 €

099



**BILLA
smotanový
jogurt**
biely
145 g
1 kg = 2,418 €

035



**BILLA
smotanový
jogurt**
biely
400 g
1 kg = 2,475 €

099



**BILLA
arašidové
chrumky**
60 g
1 kg = 8,167 €

049



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

279



**BILLA filé
z aljašskej
tresky**
400 g
1 kg = 8,725 €

349



BILLA syrové nite
údené, neúdené
100 g
1 kg = 12,900 €

129



BILLA Activ drink
rôzne druhy
6 x 100 g
1 kg = 3,317 €

199



BILLA Activ jogurt
4 x 125 g
1 kg = 3,380 €

169



BILLA balkánský syr
200 g
1 kg = 8,950 €

179



BILLA plody mora
270 g
1 kg = 14,778 €

399



BILLA surimi tyčinky
250 g
1 kg = 4,760 €

119



BILLA tyčinky s morskou soľou
150 g
1 kg = 11,933 €

179



BILLA čerstvý syr
2 druhy
200 g
1 kg = 6,450 €

129



BILLA perníčky
200 g
1 kg = x €

079



BILLA toaletný papier
4-vrstvový
8 ks/1 bal.
Cena za 1 balenie
pri kúpe od 2 balení
1 ks = 0,436 €

XXL PONUKA

349

OD 2 KS



BILLA pizza cesto
400 g
1 kg = 3,725 €

149



BILLA lístkové cesto
chladené
275 g
1 kg = 3,964 €

109

DOPRAJTE SI GURMÁNSKY ZÁŽITOK

BILLA
Premium

Exkluzívne produkty BILLA Premium vám vždy pomôžu vykúziť niečo špeciálne. Pod touto značkou nájdete vynikajúce chuťovky a dezerty, ktoré môžete hneď servírovať, ale aj špeciálne ingrediencie na prípravu prémiových jedál. S BILLA Premium bude aj to najjednoduchšie jedlo dokonalým zážitkom plným delikátnych chutí.



**BILLA Premium
burrata**
100 g
1 kg = 19,900 €

199



**BILLA Premium
maďarská saláma**
380 g
1 kg = 18,395 €
Bravčové mäso pochádza z EÚ

699



**BILLA
Premium
Losos údený
teplým
dymom**
125g
1 kg = 32,720 €

409



**BILLA Premium
prosciutto
di Parma**
90 g
1 kg = 42,111 €
Bravčové mäso pochádza z EÚ

379



**BILLA
Premium
ovčí jogurt**
slaný karamel
150 g
1 kg = 5,933 €

089



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

899



**BILLA
Premium
pesto**
130 g
1 kg = 20,692 €

269



**BILLA
Premium
zmrzlina**
makadamový
oriešok
500 ml
1 l = 8,980 €

449



**BILLA
Premium
Soft cookies**
210 g
1 kg = 10,905 €

229



autor receptu
Andrea Ena
známy taliansky šéfkuchár

SVIEŽA BRUSCHETTA

INGREDIENCIE

- 2 krajce chleba
- 2 burraty
- 1 nektárinka
- 10 g masla
- 10 g extra panenského olivového oleja
- hrubozrnná soľ
- balzamikový ocot
- 80 g prosciutto crudo
- bazalka alebo bylinky na ozdobu

PRÍPRAVA

1. Nektárinky nakrájame na polmesiačky.
2. Na panvici ich opečieme dozlatista s maslom a balzamikovým octom, osolíme a pridáme bazalku.
3. Na druhej panvici si dochrumkava opečieme chlieb, na ktorý pridáme burratu, nektárinky, prosciutto a bazalku.
4. Pokvapkáme olivovým olejom a balzamikovým octom.



BILLA Premium Profiteroles
rôzne druhy
2 x 90 g
1 kg = 9,944 €

179



BILLA Premium džem
2 druhy
250 g
1 kg = 7,960 €

199



BILLA Premium maslové syrové tyčinky
100 g
1 kg = 18,900 €

189



BILLA Premium provensalské krevety
250 g
1 kg = 19,960 €

499



BILLA Premium tekvicový olej
250 ml
1 kg = 27,960 €

699



BILLA Premium čierne korenie mlynček
40 g
1 kg = 52,250 €

209

BIO KVALITA, KTORÚ SI MÔŽETE DOPRIAŤ KAŽDÝ DEŇ



BIO MLIEKO môže mať lepšie
zloženie tukov a pomer omega-3
a -6 mastných kyselín.

BILLA Bio je ideálna voľba pre tých,
ktorí chcú jesť zdravo a zároveň
myslia na životné prostredie. Naša bio
produkcia je bez pesticídov, umelých
hnojív, umelých farbív, aromatických
a konzervačných látok, ochucovadiel
či iných prídavných látok. Začnite si
vychutnávať kvalitu, ktorá je blízka
prírode, za ceny, ktoré sú blízke
vášmu rozpočtu.



odporúča
MUDr. Boris Bajer, PhD.
odborník na výživu

Bon Via!
BIO

ilustračné foto



Bon Via Bio
mix šalát,
baby špenát, rukola
100 g
1 kg = 12,900 €

129

Bon Via!
BIO

ilustračné foto



Bon Via Bio
hrozno biele
500 g
1 kg = 4,980 €

249

Bon Via!
BIO

ilustračné foto



Bon Via Bio
cherry rajčiaky
250 g
1 kg = 6,360 €

159

Bon Via!
BIO

ilustračné foto



Bon Via Bio
jablká červené
600 g
1 kg = 3,316 €

199



BILLA Bio
Babičkina šálka
kávovina
100 g
1 kg = 31,900 €

319



BILLA Bio kukurica
v slanom náleve
370 ml – 340 ml
1 l = 8,130 €

187



BILLA Bio maslo 82 %
125 g
1 kg = 15,920 €

199



**ZĽAVA AŽ DO
-15%**

**NA BILLA BIO
RASTLINNÉ NÁPOJE**



BILLA Bio basmati ryža
500 g
1 kg = 3,980 €

199

DOMÁCE NADÝCHANÉ ŠIŠKY

INGREDIENCIE

- 500 g hladkej múky
- 250 ml vlažného mlieka
- 25 g droždia
- 1 balíček vanilkového cukru
- 50 g kryštálového cukru
- štipka soli
- 2 žĺtky
- 1 celé vajce
- 2 PL rumu
- nastrúhaná kôra z 1 citróna
- 60 g roztopeného masla
- olej
- lieskovooriešková nátierka **BILLA Premium**
- drvené pistácie
- mrazom sušené maliny

PRÍPRAVA

1. Do veľkej misy nasypeme hladkú múku, pridáme sušené droždie (nemusí sa nechať zvlášť kvasiť), vanilkový cukor, trochu obyčajného cukru, štipku soli a nastrúhanú citrónovú kôru. Prilejeme rum, vlažné mlieko, pridáme dva žĺtky a jedno celé vajce.
2. Všetko premiešame a začneme spracovávať cesto. Keď sa začne spájať, pridáme roztopené (ale už vychladnuté) maslo a dôkladne vypracujeme hladké, elastické cesto. Zakryjeme ho utierkou a necháme asi hodinu na teplom mieste odpočívať, aby narástlo.



autor receptu
Lubomír Šmindák
Chef from the woods

3. Keď cesto nakysne, vyvaľkáme ho na pomúčenej doske na hrúbku asi 1,5 cm a vykrajujeme kolieska. Tie prikryjeme utierkou a necháme ešte chvíľu podkysnúť, kým sa nám zohreje olej na panvici.
4. Šišky smažíme z oboch strán dozlatista – najprv tou stranou, ktorá bola na doske hore. Keď sú hotové, necháme ich chvíľu odpočinúť a potom ich natrieme lieskovoorieškovou nátierkou. Navrch nasypeme drvené pistácie a sušené maliny.



BILLA Bio jogurtový nápoj
rôzne druhy
230 g
1 kg = 3,870 €

089



BILLA Bio sirup s agávy
360 ml
1 l = 12,472 €

449



BILLA ready

UPONÁHLANÉ DNI SI ŽIADAJÚ BYŤ READY!

BILLA ready si obľúbia všetci, ktorí majú veľký hlad, no málo času. S BILLA ready nepotrebujete nič, len pár minút jednoduchej prípravy alebo iba zohriatie a môžete sa pustiť do vychutnávania. V sortimente nájdete hotové jedlá z prvotriednych surovín, balené šaláty, ale aj bagety a sendviče, ktoré vás nadchnú skvelou chuťou i cenou.



BILLA Ready hummus
bazalka a citrón,
batáty a tekvica
160 g
1 kg = 7,438 €

119



BILLA ready polievka
rôzne druhy
400 g
1 kg = 4,975 €

199



Chrumková pečená treska

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 15 min

Čas varenia: 25 min

INGREDIENCIE

- 400 g filé z tresky alebo tresčia fileta
- 85 g strúhanky
- 3 lyžice čerstvej petržlenovej vňate nasekanej najemno
- 2 strúčiky olúpaného cesnaku
- kôra z polky dobre umytého bio citróna
- 60 g zmäknutého masla
- šťava z 1/2 citróna
- extra citrón na ozdobu
- soľ a korenie podľa chuti
- lyžička masla
- na vymastenie nádoby na pečenie

Náš tip:

Filé môžete podávať s varenými zemiakmi, zemiakovou kašou, zeleninovým šalátom, alebo len tak s chlebíkom či bagetou. Na záver ešte určite pridajte čerstvý citrón, ktorým si môžete jednotlivé kúsky extra pokvapkať. Prajeme dobrú chuť!



RECEPTY Kulinarium

recepty od influencerov
a kuchárov

PRÍPRAVA

1. Najskôr si predhrejeme rúru na 220 °C. Nádoby na pečenie vymastíme pomocou kuchynského papierového obrúska a lyžičky masla.
2. Filé z tresky dáme do nádoby na pečenie.
3. Jednotlivé kúsky filé osolíme a okoreníme z oboch strán.
4. V miske si zmiešame strúhanku s nasekanou petržlenovou vňaťou, pretlačeným cesnakom, nastrúhanou citrónovou kôrou, citrónovou šťavou, zmäknutým maslom a trochou soli. Premiešavame vidličkou, kým sa nám všetky suroviny spoja v hladkú polosypkú strúhanku, bude to chvíľku trvať. Maslo preto necháme vopred dostatočne zmäknúť.
5. Strúhankovú zmes potom pekne navršíme na filé z tresky tak, aby mal každý kúsok filé peknú strúhankovú čiapočku.
6. Takto zasypané filé vložíme do vopred vyhriatej rúry a pečieme asi 20 až 25 minút.

Your individual choice
Free



BILLA ready
tortelloni
ricotta a špenát
250 g
1 kg = 6,600 €

165



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

299



Free jogurt
biely
180 g
1 kg = 2,722 €

049

MILUJEME CHUTE SLOVENSKA



Chute Slovenska
bravčová krkovička
bez kosti
v ochrannej atmosfére
cena za 1 kg

669



Chute Slovenska
kuracie stehná celé
v ochrannej atmosfére
cena za 1 kg

379



Chute Slovenska
rybí šalát
350 g
1 kg = 7,114 €

249



Chute Slovenska
bratislavský rožok
orechový/makový
200 g
1 kg = 14,950 €

299



Chute Slovenska
bravčová masť
500 g
1 kg = 3,980 €

199



Chute Slovenska
Spišské párky
250 g
1 kg = 10,360 €

259



Chute Slovenska
nátierka
rôzne druhy
140 g
1 kg = 14,214 €

199



Chute Slovenska
horčica
plnotučná,
kremžská
350 g
1 kg = 2,543 €

089



Chute Slovenska
extra džem
rôzne druhy
300 g
1 kg = 7,167 €

215



Chute Slovenska
piškóty
240 g
1 kg = 4,958 €

119



Tvaroh sa vyrába pridaním kyseliny do mlieka, ktorá spôsobí zrážanie mlieka. Potom sa tvaroh scedí a rozdrobí, čím sa získa konečný produkt.



odporúča
MUDr. Boris Bajer, PhD.
odborník na výživu



Chute Slovenska
tvaroh
mäkký, hrudkovitý
500 g
1 kg = 4,980 €

249



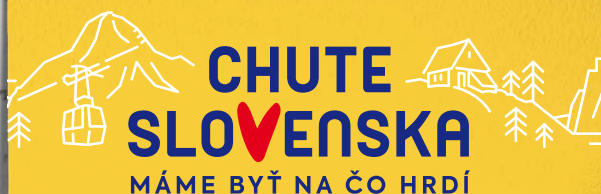
Chute Slovenska
pareničky
100 g
1 kg = 15,500 €

155



Chute Slovenska
nátierka
vybrané druhy
75 g
1 kg = 10,533 €

079



Máte radšej bryndzu alebo chrumky? **My milujeme obe rovnako, ako aj mnoho ďalších slovenských chutí. Všetky ich u nás nájdete pod značkou Chute Slovenska.**

S láskou ich vyrábajú lokálni producenti priamo na Slovensku. A nielen to. Mnohé z nich majú potvrdený minimálne 75 % podiel surovín domáceho pôvodu.

BUREK NASLANO S TVAROHOM A SYROM

INGREDIENCIE

- 10–12 plátov tenkého štrúdlového cesta (asi 30 × 40 cm)
- 125 g hrudkovitého tvarohu
- 2–3 lyžice nadrobeného balkánskeho syra (napr. feta)
- 100 ml bieleho jogurtu
- 100 ml mlieka
- 50 ml oleja
- soľ a mleté čierne korenie
- 1 lyžica masla
- sezam, čiernuška (čierna rasca)

PRÍPRAVA

1. V miske prešľaháme metličkou mlieko, jogurt, vajce, olej, osolíme a okoreníme. Tvaroh a balkánsky syr nadrobíme do misky a premiešame. Rúru predhrejeme na 190 °C.
2. Okrúhlu formu potrieme tenkou vrstvou oleja. Plát štrúdlového cesta pokvapkame pár lyžicami jogurtovej zmesi a posypeme trochou tvarohu.
3. Zatočíme do rolky a potom do tvaru slimáka. Uložíme do stredu formy. Takto pripravíme všetky pláty cesta a ukladáme ich do formy.

4. Z jogurtovej zmesi si necháme pár lyžíc, ktorými potrieme povrch bureka, posypeme sezamom a čiernuškou, a dáme do vyhriatej rúry piecť.
5. Keď je burek upečený dozlata, potrieme ho lyžicou masla a necháme ešte pár minút dopiecť.
6. Po upečení necháme tento slaný koláč mierne vychladnúť a podávame. Chutí výborne aj na studeno.

RECEPTY
Kulinariem

RECEPTY Kulinariem

recepty od influencerov a kuchárov

Náš tip:

Do plinky môžeme zamiešať nasekané bylinky, napr. kôpor alebo petržlenovú vňať. Namiesto balkánskeho syra vyskúšajte ovčiu bryndzu.





**Nice bites
mandle**
pražené, solené
150 g
1 kg = 14,600 €

219



**Nice bites
zmes orechov
home office**
200 g
1 kg = 14,950 €

299



**Nice bites
To Go
zmes orechov**
70 g
1 kg = 17,000 €

119



NAŠA NAJCHRUMKAVEJŠIA ZNAČKA



**Nice bites
mix pražených
orechov**
150 g
1 kg = 13,267 €

199



**Nice bites
pistácie**
nesolené, pražené
150 g
1 kg = 18,600 €

279



**Nice bites
arašidy**
solené
100 g
1 kg = 5,500 €

055

nice bites



Nice bites
mandle v horkej
čokoláde

130 g
1 kg = 21,461 €

279



Landgraf lager
premium, 5,0 %
plechovka, 0,5 l
1 l = 0,980 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

049

NECHAJTE SA OČARIŤ TALIANSKYM ŠARMOM

CONTELLO

Šumivé víno Contello vám
sprijemní všetky výnimočné
udalosti. Vďaka sviežim ovocným
tónom a jemným bublinkám
si v každom dúšku vychutnáte
pravú chuť Talianska. Stačí otvoriť
a nechať sa uniesť kúzлом okamihu.



Contello víno
0,75 l
1 l = 3,987 €

299



Puntalevante
Montepulciano
0,75 l
1 l = 3,853 €

289



Wegenstein
Stifterl Grüner
veltliner
0,25 l
1 l = 5,160 €

129



MÄSIAROV VÝBER

Za značkou Mäsiarov výber stoja skutoční odborníci na mäso, preto je skvelým výberom aj na váš stôl.

Či už milujete jemné kuracie prsia, alebo si neviete predstaviť nedelú bez bravčových rezňov, budete spokojní. Doprajte si výživné, voňavé a čerstvé mäso **za cenu, ktorá poteší.**



Kuracie rezne a stehná bez kosti a kože Mäsiarov výber
v ochrannej atmosfére
cena za 1 kg

619

MÄSO JE NAŠA VÁŠEŇ



ČILI KURČA S CESNAKOM

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 min

Čas varenia: 20 min

INGREDIENCIE

- 600 g kuracieho soté Mäsiarov výber
- 1 zväzok jarnej cibulky
- 200 g hnedých šampiňónov
- 2 farebné papriky
- 1 mrkva
- 4 strúčiky cesnaku
- 1 čili paprička alebo čili olivový olej
- 100 ml svetlej sójovej omáčky/teriaki omáčky
- 50 ml olivového oleja
- ryža ako príloha
- soľ

PRÍPRAVA

1. Kuracie kúsky namarinujeme v sójovej omáčke. Medzitým si nakrájame papriku a mrkvu na prúžky, jarnú cibuľku nadrobno, šampiňóny na polovičky a cesnak na tenké plátky. Na panvici s čili olivovým olejom sprudka orestujeme namarinované kuracie kúsky.

2. Keď sa mäso zatiahne, odložíme ho nabok a v rovnakej panvici restujeme nakrájanú zeleninu cca minútu, aby ostala chrumkavá. Pridáme k nej mäso, všetko spolu premiešame, dochutíme soľou, sójovkou, príp. čili papričkou a podávame s jazmínovou ryžou.



autor receptu
Lubomír Šmindák
Chef from the woods



PRE PÔŽITKÁROV S DOBRÝM VKUSOM



**Milora
Mozart
kugeln**
200 g
1 kg = 14,450 €

289



**Milora
belgické pralinky
plody mora**
250 g
1 kg = 15,160 €

379

BUĎTE CLEVER A NAKUPUJTE CLEVER!

clever

Produkty značky CLEVER sú
dostupná voľba pre každého.

Vždy ponúkajú skvelú cenu
a tiež kvalitu, ktoré je starostlivo
kontrolovaná. Ako na našej, tak
i na strane dodávateľov. Tento fakt
ocenila aj odborná porota, ktorá
udelila značke Clever **ocenenie
Superbrands.**



Clever
pečená sekaná
500 g
1 kg = 2,580 €

129

Clever
chlieb konzumný
krájaný
500 g
1 kg = 1,980 €

099

Clever
lasagne
1 kg

399



Clever
jemný tavený syr
3 x 50 g
1 kg = 6,333 €

095



Clever
maslový
syr 45 %
350 g
1 kg = 9,686 €

339



Clever
mrkva
praná
1 kg/1 bal.

099



Autorka receptu
Stvory z kuchyne
foodbloggerka



SLANÝ KOLÁČ Z LÍSTKOVÉHO CESTA

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 15 min
Čas pečenia: 15 min

INGREDIENCIE

- lístkové cesto
- prosciutto
- špenát
- syr
- paradajky
- krémový syr alebo hummus
- vajíčko

PRÍPRAVA

1. Lístkové cesto rozdelíme na polovicu. Na jednej polovici vyrežeme stred tak, aby nám vznikla cca 2-3 cm obruč. Tú potom položíme na prvé lístkové cesto. Potrieme ho vajíčkom a pečieme pri 200 °C cca 15 min. Takto vznikne pekný korpus s obručou.
2. Stred mimo obruče pozatlačíme lyžicou dole. Potrieme ho syrom alebo hummusom a obložíme podľa chuti.
3. Môžeme urobiť aj verziu jed-nohubiek. Spravíme si kolieska a na ne položíme kolieskovú obruč ako pri lineckých ko-láčikoch. Potrieme vajíčkom, upečieme, stred zatlačíme a plníme lososovou penou alebo akoukoľvek inou dobrotou.

* Clever
slnečnicový olej
1 l

169



Clever
jogurt vanilkový
s dražé
2 x 135 g
1 kg = 4,407 €

119



* Clever
med
kvetový
900 g
1 kg = 4,433 €

399



Clever
kakaová nátierka
s lieskovcovou
príchuťou
400 g
1 kg = 5,725 €

229



Clever müsli
rôzne druhy
350 g
1 kg = 4,714 €

165



*** Clever bezvaječné cestoviny**
rôzne druhy
500 g
1 kg = 1,180 €

059



Clever saláma pre psy
hovädzia
1 kg

189



Clever chipsy x-cut
soľ
200 g
1 kg = 7,250 €

145



Kleveráčik multipack kokos
10 x 50 ml
1 l = 4,380 €

219



Clever mliečna čokoláda
100 g
1 kg = 12,900 €

129



Clever slipové hygienické vložky
45 ks/1 bal.
1 ks = 0,026 €
Do vypredania zásob

119



Clever Gold
instantná káva
100 g
1 kg = 26,900 €

269



Clever energetický nápoj
viac druhov
0,25 l
1 l = 2,200 €
+ záloh za plechovku 0,15 €

055



Clever toaletný papier
2-vrstvový
4 ks/1 bal.
1 ks = 0,347 €

139



Clever univerzálne vlhčené obrúsky
80 ks/1 bal.
1 ks = 0,022 €

179



Clever
kuchynské utierky
3-vrstvové
2 ks/1 bal.
1 ks = 0,695 €



139



Clever
tuhý WC
blok
2 ks/1 bal.
1 ks = 0,745 €

149



Clever
WC čistič
1 L

129

VIVESS

Vivess je u nás synonymum kvalítne vybavenej kuchyne.
Či už hľadáte hrniec, panvicu alebo nože, v našom portfóliu nájdete všetko za rozumnú cenu – a vždy aj čosi navyše.
Základ ponuky sú každodenné pomôcky rozšírené o šikovné vychytávky, ktoré možno nepotrebuje bežne, ale určite sa vám zídu.



VIVESS
sekundové
lepidlo
3 g
1 g = 0,497 €

149



VIVESS
nož na zeleninu

279



VIVESS
filtračné
patrony
2 ks
1 ks = 3,745 €
Kompatibilné
s filtračnými
kanvicami Brita

749



VIVESS
panvica
na všetky typy
ohrevov vrátane
indukcie
24 cm

1499



Today
pena na holenie
300 ml
1 l = 5,833 €

175



Today
gél
na holenie
150 ml
1 l = 13,933 €

209



Today
dámske
jednorazové žiletky
10 ks/1 bal.
1 ks = 0,189 €

189



Today
pánsky jednorazový
holiaci strojček
8 ks
1 ks = 0,261 €

209



Today
zubná kefka
2 ks/1 bal.
1 ks = 0,745 €

149



Today
pánsky deo sprej
2 druhy
200 ml
1 l = 7,250 €

145



Today
dámsky deosprej
2 druhy
200 ml
1 l = 7,250 €

145



Today
ústna voda
500 ml
1 ks = 2,580 €

129



Today
odličovacie tampóny
140 ks/1 bal.
1 ks = 0,011 €

149



Today
vatové tyčinky na
čistenie uší
160 ks
1 ks = 0,007 €

109



Today
lak na vlasy
2 druhy
400 ml
1 l = 5,225 €

209

STAROSTLIVOSŤ JEMNÁ AKO DETSKÁ POKOŽKA



Babywell
detský umývací gél
250 ml
1 ks = 8,760 €

219



Babywell
vlhčené obrúsky
80 ks/1 bal.
1 ks = 0,015 €

119



Babywell
detské plienky
veľkosť 3
46 ks/1 bal.
1 ks = 0,130 €
V akciovej ponuke aj detské
plienky vo veľkosti 4 a 5
za 6,99 €

599



BABYWELL
zum Wohlfühlen

Starostlivo testované látky,
jemné vône a kvalitné
produkty sú neoddeliteľnou
súčasťou značky
BABYWELL, pre ktorú je
komfort detičiek prioritou
číslo jeden. Práve vďaka tomu
môžete vašim najmenším
dopriať prvotriednu
starostlivosť už od prvých dní.



Babywell
detský púder
100 g
1 kg = 18,900 €

189

POTEŠTE SVOJICH MILÁČIKOV

ZooRoyal



Zooroyal
kuracia paštéta
pre psy
175 g
1 kg = 11,371 €

199



Zooroyal
delikátne kuracie filé
v jemnej omáčke
85 g
1 kg = 11,647 €

099



Zooroyal
pena s hovädzinou
a pečeňou pre mačky
85 g
1 kg = 10,471 €

089



Zooroyal
chrumkavé vankúšiky
pochútka pre mačky
s lososom
100 g
1 kg = 9,900 €

099



Zooroyal
mačacia pochútka
hydínová pečeň
+ losos
8 x 15 g
1 kg = 20,750 €

249



Zooroyal
piliny
podstielka
pre hlodavce
6 l
1 l = 0,498 €

299

Dodávateľia: Agrofarma spol. s r.o., ASTRAFOOD s. r. o., JAV-AKC spol. s r. o., LE & CO - Ing. Jiří Lenc, s.r.o., Mäsokombinát Púchov, s.r.o., Milsy a.s., Penam Slovakia a.s., Pick Szeged Zrt., Pierre Baguette s.r.o., RAVI CZ a.s., Rewe Zentral AG, Ryba Žilina spol. s r.o., SAHNEBOHM Bratislava, spol. s r.o., Stanislav s.r.o., SYRAREN BEL SLOVENSKO a.s., Tante Fanny Frischteig GmbH, Tatranská mliekareň a.s.

Akciová ponuka neplatí pre: Banská Bystrica - Robotnícka, Bratislava - Bachova, Carlton - Mostová, Cubicon, Hodžovo nám., Mlynské nivy, Nám. SNP, Karadžičova, Pestovateľská, Račianska, Dubnica nad Váhom - Nám. Matice slovenskej, Obrancov mieru, Komárno - Odborárov, Košice - Aupark, Hlavná, Levice - Sv. Michala, Liptovský Mikuláš - OD Prior, Lučenec - SAD UL. mieru, Nám. republiky, Rúbanisko, Martin - Jilemnického, Partizánske - Nám. SNP, Miloslavov - Obchodná, Námestovo - Miestneho priemyslu, Rožňava - Alej Jána Pavla II., Senec - Lichnerova, Topoľčany - Nám. M. R. Štefánika, Spišská Nová Ves - Mlynská, Trenčín - Generála Svobodu, Vajanského, Legionárska, Trnava - Trstínska, Hospodárska, Trstená - Západ, Valaská - Tehelná.

Predávajú len obvyklé množstvá produktov pre jednu domácnosť. Akciové ponuky uvedené v letáku platia do 25. 2. 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.



02 EcoLabel 01/2021