

Platí od 23. 5. do 29. 5. 2024\*



# coop Jednota Tempo

JEDNOTA SUPERMARKET



Ilustračné foto



**Mamičkiné dobroty**  
**Kuracie diely chladené 1 kg**  
**+ koreninová soľ zadarmo 1 bal.**  
jednotková cena 2,59 EUR/kg

zľava do **34%**

**259**

**Cena platí do 25. 5.**



\*Ceny niektorých tovarov platia do dátumu uvedeného pri tovare.

**Široká ponuka**  
**chutných potravín**



**369**



**Zlaté kurča chladené 1 kg**  
jednotková cena 3,69 EUR/kg  
Balené v ochrannej atmosfére



zľava  
do **30%**

**269**



**Slepačie vajcia**  
**veľkosť M 15 ks 1 bal.**  
jednotková cena 0,18 EUR/ks  
Ilustračné foto

zľava do **34%**  
**239**

**Maďarka**  
**klobása** 190 g  
jednotková cena  
12,58 EUR/kg



**Gouda plátky 2 druhy** 100 g  
jednotková cena 14,90 EUR/kg

zľava do **26%**  
**149**





zľava do **23%**  
**279**

**Bambino**  
črievko syr 3 x 100 g  
2 + 1 zadarmo 1 bal.  
jednotková cena 13,95 EUR/kg



**Hermelin 2 druhy 120 g**  
jednotková cena 11,58 EUR/kg

**PRI KÚPE OD 2 KS**

zľava do **40%**

**169** zľava do **27%**  
pri kúpe 1 ks  
jednotková cena 14,08 EUR/kg

**139**



**President Salakis**  
**Balkánsky syr 250 g**  
jednotková cena 8,76 EUR/kg

zľava  
do **38%**

**2<sup>19</sup>**



zľava  
do **30%**

**1<sup>19</sup>**

**Maslo 125 g**  
jednotková cena 9,52 EUR/kg

zľava do **19%**  
**065**



**Mamičkiné dobroty**  
**Smotana kyslá 16% 200 g**  
jednotková cena 3,25 EUR/kg



zľava do **18%**

**219**



**Mamičkiné dobroty**  
**Halušky zemiakové**  
**hlbokozmrazené 1 kg**



**Raffaello**  
**mrazený krém 70 ml**  
jednotková cena 19,86 EUR/l

zľava  
do **41%**

**139**



zľava  
do **46%**

**033**

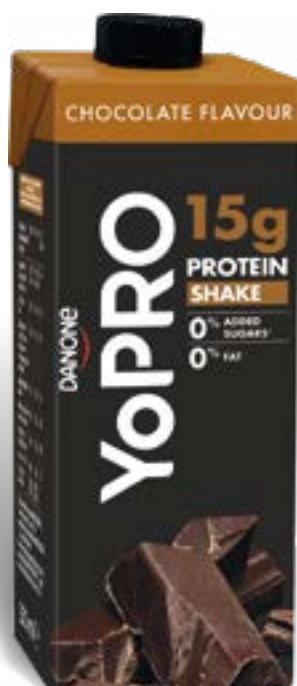
**Katalánska bageta 80 g**  
**Toskánska bageta 80 g**  
jednotková cena 4,13 EUR/kg



**YoPRO**  
protein puding 180 g  
jednotková cena 7,17 EUR/kg

zľava do **39%**

**129**



zľava do **39%**  
**129**

**YoPRO**  
nápoj 250 ml  
jednotková cena  
5,16 EUR/l



zľava do **44%**

**189**

**Ovsený nápoj 2 druhy 1 l**





# ŠPECIALITY PRE MILOVNÍKOV ČERSTVOSTI



Za kvalitnými potravinami nemusíte chodiť do drahých reštaurácií. Stačí nakúpiť v COOP Jednote čerstvé potraviny a dokonalý kulinársky zážitok si doprajete priamo doma. Ochutnajte a presvedčte sa.  
[www.coop.sk](http://www.coop.sk)

**coop**  
**JEDNOTA**  
Najlepšie domáce potraviny



**Hrušky zelené ukladané 1 kg**  
jednotková cena 1,79 EUR/kg  
Ilustračné foto

zľava  
do **20%**

**179**



**ZELOVOC**  
**Polievková zmes**  
**500 g 1 bal.**  
jednotková cena  
2,70 EUR/kg  
Ilustračné foto

zľava  
do **20%**

**135**



# JARNÁ ZELEROVÁ POLIEVKA

## Ingrediencie:

500 g očisteného  
a nastrúhaného zeleru  
1 zväzok jarnej cibulky  
2 PL masla Tradičná kvalita

1 ČL soli  
200 ml smotany na šľahanie  
Mamičkine dobroty  
vývar podľa chuti

## Postup:

Na masle orestujeme nakrájanú mladú cibulku s nastrúhaným zelerom (strúhame na strúhadle na jablká). Zalejeme vodou alebo vývarom, osolíme a varíme domäkka. Naberačkou odoberieme 1/3 z polievky (nastrúhanú časť zeleniny) a zvyšok rozmixujeme ponorným mixérom. Zeleninu vrátime naspäť k rozmixovanej časti, zalejeme smotanou a necháme zovrieť.



**Cibulka  
lahôdková  
zväzok 1 ks**  
Ilustračné foto

zľava  
do **25%**  
**069**



Mnoho ďalších inšpirácií nájdete na  
[www.netradicnerecepty.sk](http://www.netradicnerecepty.sk)

nickelodeon



# PRIDAJTE SA K ZBERATEĽSKEJ PATROLE!

© 2024 81TV Spin Master Ltd. All rights reserved.



ZÍSKAJTE AŽ  
**60 %**  
ZĽAVU NA  
VANKÚŠIKY!



## PEStrá ponuka zberateľských predmetov s motívmi Labkovej patroly



[mateuzvsetky.sk](http://mateuzvsetky.sk)

Nakúpte v COOP Jednote aspoň za 20 € a získajte k nákupu zadarmo magnetku. Pri nákupe tiež dostanete zľavu 60 % na vankúšiky. Magnetky si môžete aj samostatne zakúpiť. V ponuke je i tabuľa na magnetky.

**Magnetka** pri nákupe od 20 € zadarmo  
Samostatne predajná: 0,99 €

**Vankúšiky** so zľavou 60 % 5,99 €  
Bez zľavy: 14,99 €

**Magnetická tabuľa** 3,50 €

**coop**  
JEDNOTA

Najlepšie domáce potraviny



Aktivita trvá od 2. 5. do 12. 6. 2024 alebo do vyčerpania zásob zberateľských predmetov.



zľava do **28%**

**079**



**Mamičkiné dobroty**

**Niťovky krátke**

**8-vaječné 250 g**

**Mrvenica**

**8-vaječná 250 g**

jednotková cena

3,16 EUR/kg



zľava do **31%**

**059**

**Jablká sušené**

**plátky mix 20 g**

jednotková cena 29,50 EUR/kg



**PEZ**  
**hroznový cukor**  
**jahoda 39 g**  
jednotková cena 15,13 EUR/kg

zľava do **37%**  
**059**



zľava do **15%**  
**199**

**Nutella**  
**B-ready 132 g**  
jednotková cena  
15,08 EUR/kg



zľava do **49%**  
**169**

**Lindt Excellence horká**  
**čokoláda 90% 100 g**  
jednotková cena 16,90 EUR/kg

**Elixír  
Cypriánova  
apothéka**  
bylinný čaj 30 g  
jednotková cena  
69,67 EUR/kg

zľava  
do **29%**

**209**



**XIXO Ice Tea**  
2 druhy 1,5 l  
jednotková cena  
0,53 EUR/l  
+ záloh za obal 0,15 €

zľava  
do **21%**

**079**



zľava do **38%**

**10<sup>99</sup>**

**Aperol 11% 0,7 l**  
jednotková cena 15,70 EUR/l



zľava do **31%**

**4<sup>49</sup>**

**I Heart Prosecco**  
**Frizzante**  
**Screwcap 0,75 l**  
jednotková cena 5,99 EUR/l



zľava do **32%**

**19<sup>99</sup>**

**Jack Daniel's**  
**Whisky 40% 0,7 l**  
jednotková cena 28,56 EUR/l



zľava do **38%**

**279**



**Signal White Now zubná pasta 75 ml**  
jednotková cena 37,20 EUR/l



**Harmony Exclusive 4-vrstvový  
toaletný papier 2 druhy 8 ks 1 bal.**  
jednotková cena 0,35 EUR/ks

zľava do **42%**

**279**



zľava do **49%**

**249**

**Finish**  
**1. Shine & Dry leštadlo  
do umývačky riadu 400 ml**  
jednotková cena 6,23 EUR/l  
**2. čistiaci umývačky riadu 250 ml**  
jednotková cena 9,96 EUR/l



# SPRÁVNE SKLADOVANIE POTRAVÍN ZACHOVÁ ICH ČERSTVOŠŤ A ZDRAVOSŤ

Pokazené potraviny najčastejšie končia v koši. Tým prispievame nielen k celospoločenskému problému s plytvaním potravinami, ale nepochybne sa to odrazí aj na finančnom rozpočte domácnosti. Čo spôsobuje kazenie potravín a ako ich uchovávať, aby vydržali bez známok skazy?

Kazenie potravín je komplexný proces, ktorý je buď nemikrobiálneho, alebo mikrobiálneho charakteru. Nemikrobiálne kazenie súvisí najmä s oxidáciou a s tým spojenými senzorickými zmenami potravín. Mikrobiálne kazenie je spôsobené najmä baktériami, hubami, kvasinkami a enzýmami. Tie sa prirodzene nachádzajú vo všetkom živom, pri nesprávnom skladovaní potravín sa však začnú množiť, rozkladať živiny a vytvárať rôzne vedľajšie produkty. To je príčina kazení potravín, keď dochádza k zmene ich vzhľadu, farby, chuti, konzistencie aj samotných vlastností. Dobrou správou je, že pri správnom skladovaní, konzervácii, úpravou či skladovacími podmienkami dokážeme čerstvosť a neškodnosť potravín výrazne predĺžiť.

## KVASINKY A INÁ (NE)ŽELANÁ SPOLOČNOSŤ

**KVASINKY** patria medzi jednobunkové mikroorganizmy (huby), ktoré dávajú prednosť teplému, vlhkému a mierne kyslému prostrediu. Sú náročnejšie na vege-

tačné podmienky ako napríklad plesne a baktérie, ale sú prispôbivejšie neobvyklým podmienkam. Pre život potrebujú dusík, malé množstvo kyslíka, organické zlúčeniny a minerálne látky. Rastú iba na určitom substráte, ktorým je najčastejšie konkrétny druh cukru, ale niekedy rozkladajú aj alkohol alebo organické kyseliny. Niektoré kvasinky sú užitočné, pretože rozkladajú cukry, ktoré sa tak premieňajú na alkohol a oxid uhličitý. Vďaka nim si môžeme pochutnať na kysnutom chlebe alebo kvasenej kapuste. Iné druhy kvasiniek však potraviny kazia a spôsobujú infekcie.

**PLESNE** sú mikroskopické vláknité huby, ktoré sú súčasťou živej prírody už milióny rokov. Najlepšie sa im darí vo vlhkom prostredí, k rastu nepotrebujú svetlo ani náročné živiny. Optimálnou teplotou pre ich rast je rozmedzie medzi 18 až 28 °C, niektoré však rastú aj pri teplote mínus 10 alebo 60 °C. Zaujímavé je, že sú schopné vhodne si upraviť pH prostredie, v ktorom

rastú. Niektoré sú užitočné, napríklad tie, ktoré sa využívajú pri výrobe plesňových syrov. Väčšina plesní je však škodlivá, sú alergénmi, spôsobujú kazenie potravín a môžu obsahovať nebezpečné toxíny, z ktorých človeka najviac ohrozujú mikotoxíny.

**BAKTÉRIE** sú tiež jednobunkové organizmy a patria medzi najrozšírenejšie organizmy na svete. Za optimálnych podmienok sa veľmi rýchlo rozmnožujú, darí sa im najmä v rozmedzí teplôt 20 až 40 °C, pričom nezvládajú teploty vyššie ako 60 °C, vtedy zomierajú. Dočasne zneškodniť, nie však zahubiť, ich dokáže mráz. Väčšina baktérií je neškodná, niektoré sa dokonca využívajú aj pri výrobe potravín, napríklad pri jogurtoch a kyslomliečnych výrobkoch. Sú však aj nebezpečné druhy, ktoré spôsobujú kazenie potravín a sú hrozbou pre ľudské zdravie. Môžu napadnúť priamo tkanivá alebo produkovať toxické látky, ktoré dokážu meniť normálne telesné funkcie.

**ENZÝMY** sú bielkoviny nachádzajúce sa v rastlinných a živočíšnych organizmoch aj mikroorganizmoch. Ich aktivita závisí od teploty, koncentrácie substrátu aj od pH. Sú schopné urýchľovať chemické reakcie vyvolané mikroorganizmami, ktoré menia vzhľad, chuť a konzistenciu potravín. Napríklad nežiaducu zmenu farby ošúpanej zeleniny, hnilobné kazenie mäsa rozkladom bielkovín, žltnutie tukov, kysnutie pokrmov a podobne. Vyhnúť sa tomu možno tepelným ošetrením (pečenie, blanširovanie, sterilizácia), zabránením prístupu vzduchu, svetla alebo znížením teploty. Enzýmy sú chúlóstivé na vysoké teploty, pri nich dochádza k ich inaktivácii. Ich činnosť sa dá spomaliť pôsobením silného chladu.

### ČO PATRÍ A NEPATRÍ DO CHLADNIČKY

Aby potraviny zostali dlhý čas čerstvé aj zdravotne neškodné, odporúča sa dodržiavať zásady, vďaka ktorým predĺžite ich životnosť. Jednou z najčastejších chýb pri skladovaní potravín je nesprávna teplota v chladničke. Odporúčaná je v rozmedzí 0 až 5 °C, pri nižšej teplote môžu potraviny namŕzať, pri vyššej zase hrozí hnilobný proces a zlepšujú sa životné podmienky pre mikrobiálne kazenie, ktoré potraviny znehodnocuje. Nevhodné je tiež chladenie teplého jedla v chladničke! To zohrieva ostatné potraviny a hrozí ich kazenie. Preto uvarené jedlo nechajte vždy vychladnúť na izbovú teplotu, až potom ho umiestnite do chladničky. Vkladaním teplého jedla do chladničky riskujete nielen pokazenie samotného pokrmu, ale aj nadmernú spotrebu, zaťaženie spotrebiča a opotrebovanie kompresora.

Každá zelenina a ovocie potrebuje pri skladovaní iné podmienky, aby vydržala čo najdlhšie. Nie každý druh je vhodný umiestniť do chladničky. Pokojne do nej môžete dať šalát, špenát, kapustu, pór, rebarboru, mrkvu, petržlen, brokolicu, kariofil, špargľu, cviklu, huby a niektoré bylinky. Z ovocia čučoriedky, ríbezle, maliny, hrozno, liči, čerešne a figy. Do chladničky nepatria tie druhy, ktoré pri chladných teplotách strácajú chuť, arómu či štruktúru, ako napríklad paradajky, paprika, uhorky či baklažán. Ani cesnak, cibuľa a zemiaky do chladničky nepatria, skladujte ich na suchom, chladnom a tmavom mieste, v pivnici alebo špajze. Chladničku neobľubujú ani exotické druhy ovocia, napríklad mango, kivi, avokádo, ananás a banány, ktoré majú radšej izbovú teplotu. Ani marhule, broskyne, jablká, slivky a hrušky do chladničky nepatria.

### SPRÁVNE UMIESTNENIE V CHLADNIČKE

Chladnička je rozdelená do rôznych teplotných zón a každá je určená pre iný typ potravín. Aby ste predĺžili trvanlivosť a čerstvosť potravín, odporúča sa umiestniť ich v chladničke na to správne miesto. Najteplejším miestom je horná polička a dvere chladničky, tam sa umiestňujú potraviny, ktoré nemusia byť silno chladené (napríklad džemy, zaváraniny, kečupy, majonéza, horčica, maslo, syr, vajcia, údeniny, nápoje či zvyšky varených jedál). Do strednej časti chladničky (3 až 5 °C) dajte potraviny, ktoré sa nezmesťili do hornej poličky, vhodná je pre rozličné mliečne produkty vrátane čerstvého mlieka a mäsových výrobkov (načaté paštéty, šunky, salámy, párky...). Najspodnejšia polička je najchladnejším miestom, ktoré je určené pre rýchlo sa kaziace produkty s kratším dátumom spotreby, ako je napríklad čerstvé mäso, ryby a morské plody. Ovocie a zelenina sa skladujú v boxoch pod poličkami.

### NEZABUDNITE NA VHODNÝ OBAL

Častou chybou, ktorú robíme a ktorá spôsobuje kazenie potravín, je aj nesprávny obal. Pôvodné obaly, najmä pri dlhodobom skladovaní, nemusia vyhovovať a nezabránia, aby sa k potravinám nedostali škodcovia či plesne a baktérie. Rizikové sú napríklad cestoviny, obilniny, strukoviny či múka - odporúča sa skladovať ich v uzatvárateľných nádobách, ideálne sklenených. Ovocie a zeleninu po nákupe vyberte z igelitového vrečka, pretože v ňom nemôžu dýchať a hrozí ich zaparenie. Aby vám chlieb vydržal čo najdlhšie čerstvý a nesplesnivý, odporúča sa kupovať skôr voľný než balený a celý, nie krájaný. Doma ho uchovávať na suchom, tmavom a chladnejšom mieste v obrúsku, v slamenom alebo drevenom košíku. Neodporúča sa skladovanie v kovovej alebo plastovej nádobe. A nezabudnite, chlieb nepatrí do chladničky! Ak vám zvýšil, zamrazte ho a neskôr použite.

### NECH ŽIJE VÁKUOVANIE

Jedným zo spôsobov, ako vhodne skladovať potraviny, udržať ich čerstvé a predĺžiť ich trvanlivosť, je vákuovanie. Bežne ho vidieť v obchodoch, ale túto metódu môžete využiť aj v domácom prostredí, slúžia na to vákuové vrečky alebo nádoby. Vákuovaním sa odčerpá väčšina vzduchu, teda aj kyslíka, ktorý spôsobuje oxidáciu potravín. Netreba však zabudnúť, že vákuovanie nenahrádza mrazenie, čiže vákuované čerstvé potraviny je potrebné uchovávať

v chladničke alebo mrazničke. Vákuovaním sa môže zabezpečiť mnoho druhov potravín, napríklad čerstvá alebo blanširovaná zelenina, čerstvé mäso, suché potraviny (orechy, sušené plody), syry, ovocie, zvyšky jedál či predpripravené suroviny na varenie.

Podľa štatistík vyhodí priemerný Slováčok až 100 kg potravín ročne, ktoré skončia v odpade. Aby ste znížili toto množstvo, nakupujte s rozumom. Do košíka dávajte len to, čo potrebujete, ideálne postupujte podľa vopred pripraveného nákupného zoznamu. Aby potraviny vydržali čerstvé, dodržiavajte zásady správneho skladovania a len čo zistíte, že niečo je pokazené, nahnite alebo plesnivé, okamžite to vyhodte.

### ZDRAVÁ FERMENTÁCIA

Fermentácia (alebo kvasenie) patrí medzi najstaršie a najšetrnejšie metódy konzervovania potravín. Ide o metabolický proces, pri ktorom baktérie v potrave získavajú energiu zo sacharidov a premieňajú ich na alkohol alebo kyselinu (pri mliečnom kvasení napríklad kyselinu mliečnu). Tieto prirodzene sa vyskytujúce mikroorganizmy vytvárajú prostredie odolné proti hnilobnému procesu a toxínom, ktoré by mohli potraviny kontaminovať. Týmto sa potraviny stávajú nielen živnejšími a zdravšími, ale sa aj konzervujú, takže vydržia dlhšie bez toho, aby sa pokazili.

Proces fermentácie zvyšuje biologickú dostupnosť vitamínov a minerálov v potravinách, takže ich naše telo dokáže lepšie absorbovať. Zvyšuje tiež množstvo vitamínov B a C, ale aj kyseliny listovej, riboflavínu, niacínu, tiamínu a biotínu. Okrem toho fermentované potraviny obsahujú probiotiká, prospešné mikroorganizmy, ktoré pomáhajú udržiavať črevá zdravé a schopné získavať živiny z potravy, podporujú a zlepšujú imunitný systém. Medzi najčastejšie fermentované potraviny patrí kvasená zelenina (kapusta, uhorky, kimči), mliečne výrobky (jogurty, kefír, zrejúce syry), fermentované údeniny (klobásky, salámy), fermentované strukoviny (sójová omáčka, miso, tempeh), fermentované obilniny (kváskový chlieb a pečivo) a fermentované nápoje (pivo, víno, medovina, cider).

*K. M., zdroje: opotravinach.sk.zdravie.pluska.sk, top-farm.sk, vzdy.sk, royalchaga.sk*

# HLASUJTE ZA PROJEKT, ktorý získa grant

8. ročník

6 000 €

O víťazných projektoch Programu podpory lokálnych komunit rozhodnete vy, zákazníci COOP Jednoty!

Za každých 5 € zrealizovaného nákupu dostanete žetón, ktorým môžete hlasovať vo vybraných predajniach.  
Hlasovanie prebieha **od 15. 5. do 15. 6. 2024.**

Nadácia COOP Jednota odmení 26 víťazných projektov, každý sumou do výšky **6 000 €.**

Viac informácií získate na [www.lokalnekomunity.sk](http://www.lokalnekomunity.sk)



NADÁCIA  
**coop**  
JEDNOTA

**Budis**  
PRACOVNÍČI

**rajo**

  
Unilever

**coop**  
JEDNOTA  
Najlepšie domáce potraviny



# Tempo

SUPERMARKET

VIAC AKO  
**90** PREDAJNÍ  
TEMPO  
SUPERMARKET

**KAŽDÝ DEŇ**

**ČERSTVÉ**

**POTRAVINY**

**Predajne COOP Jednota TEMPO nájdete v mestách a obciach:** Bánov; Banská Bystrica: Bernolákova, Rudohorská, Kyjevské námestie, Povstalecká; Bratislava; Brezno; Bytča; Čadca; Čierny Balog; Detva; Dubnica nad Váhom; Dudince; Dunajská Lužná; Dunajská Streda: Smetanov Háj, Mlynská; Dvory nad Žitavou; Gabčíkovo; Galanta: Hlavná, Česká; Gbelce; Handlová: SNP, ul. 29. augusta; Hanušovce nad Topľou; Humenné; Hviezdoslavov; Chorvátsky Grob; Kanianka; Kremnica; Krupina; Kysucké Nové Mesto; Lehnice; Levice; Lipany; Liptovský Mikuláš; Martin; Michalovce; Námestovo; Nesvady; Nitra: Slančíkovej, Chrenovská; Nitrianske Pravno; Nitrianske Rudno; Nová Baňa; Nové Zámky: Hlavné námestie, T. G. Masaryka, Janka Kráľa; Oravská Lesná; Oslany; Oščadnica; Palárikovo; Považská Bystrica: Tatranská, Rozkvet, Centrum; Prešov; Prievidza: L. Ondrejova, Majerská, Novackého; Púchov; Pusté Úľany; Rabča; Rajec; Rajecké Teplice; Raková; Senec; Senica; Sereď; Skalité; Sládkovičovo; Snina; Spišská Nová Ves; Šaľa: Nám. Svätej Trojice, Hlavná; Štúrovo; Šurany; Topoľčany: Šafárikova, Sedmikrásková, M. R. Štefánika; Trebišov; Trenčín; Trnava: Limbová, Trojičné námestie; Trstice; Turzovka; Tvrdosovce; Veľké Úľany; Vlčany; Vráble; Zákamenné; Zlaté Klasy; Zlaté Moravce; Želiezovce; Žilina

**Zoznam inzerentov: Titulná strana:** COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo, **2. strana:** HYZA, a. s.; OVOGAL FARM, družstvo; SHP a. s., **3. strana:** Krásno Slovakia, s. r. o.; Savencia Fromage & Dairy SK, a. s., **4. strana:** Savencia Fromage & Dairy SK, a. s., **5. strana:** Lactalis Slovakia, s. r. o.; MEGGLE Slovakia s. r. o., **6. strana:** COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo, **7. strana:** PPM LOGISTIC s. r. o.; Bidfood Slovakia s. r. o., **8. strana:** Danone s. r. o.; TRANSTRADE s. r. o., **9. strana:** COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo, **10. strana:** HORTIM – SK, s. r. o.; HORTI, s. r. o.; Ing. Jozef Horváth – RAMAS; TEKOO Slovakia, s. r. o., **11. strana:** HORTIM – SK, s. r. o.; HORTI, s. r. o.; Ing. Jozef Horváth – RAMAS; TEKOO Slovakia, s. r. o., **12. strana:** COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo, **13. strana:** COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo; ENCINGER SK s. r. o., **14. strana:** Ed. Haas SK, s. r. o.; Ferrero Česká s. r. o.; Lindt & Sprüngli (CEE) s. r. o., **15. strana:** Agrokarpáty, s. r. o. Plavnica; HELL ENERGY SK s. r. o., **16. strana:** ITALMARKET SLOVAKIA, a. s.; Hubert J.E., s. r. o., **17. strana:** Unilever Slovensko, spol. s r. o.; SHP Harmanec, a. s.; RB (Hygiene Home) Slovakia, spol. s r. o., **18. strana:** COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo, **19. strana:** COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo, **20. strana:** COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo, **21. strana:** COOP Jednota Slovensko, spotrebné družstvo

**Textová inzercia:** ACCOM Slovakia s.r.o.; ADANO, s.r.o.; AGRO TAMI, a.s.; AGROKARPATY, s.r.o. Plavnica; ANDACO, s.r.o.; AVEPHARMA, s.r.o.; B.M.Kávoviny, spol. s r.o.; BALTAXIA s.r.o.; Berto Trade s.r.o.; Bidfood Slovakia s. r. o.; BOCHVILL, spol. s r.o.; BONAVITA SERVIS spol. s r.o.; Bryndziareň a syräreň, s.r.o.; BUDIŠ a.s.; CALENDULA, a.s.; CELLTEX s.r.o.; CIMBALÁK s.r.o.; COOP JLC, a.s.; Danone s.r.o.; DL Lauko, s.r.o.; DRU a.s.; DUKACSO TRADE, spol. s r.o.; Ed. Haas SK, s.r.o.; ENCINGER SK s. r. o.; FOR-TRABE, s.r.o.; Gemermilk rs, s.r.o.; GGT a.s.; GORAL, spol. s r.o.; Herba Drug Trade s.r.o.; HERBEX spol. s r.o.; HORTI s.r.o.; HORTIM - SK s.r.o.; HYZA a.s.; CHOCOLAND a.s.; I.D.C. Holding, a.s.; Ing. Peter Kudláč - APIMED; JAV - AKC, s.r.o.; JS trade Slovakia, spol. s r.o.; KL Logistic Service spol. s r.o.; KOLIBA Trade, s.r.o.; KRUP s.r.o.; Lactalis Slovakia, s.r.o.; LEVICKÉ MLIKARNE a.s.; LINEA Slovensko, spol. s r.o.; LUMARKT, s.r.o.; M ä s p o m a spol. s r.o.; Mapa Spontex CE s.r.o.; Maspex Slovakia Trade s.r.o.; Mattes Slovakia, spol.s.r.o.; McCarter a.s.; MECOM GROUP s.r.o.; MEGGLE Slovakia s. r. o.; MILSY a.s.; MINERÁLNE VODY a.s.; Mlyn Kolárovo, a.s.; Mlyn Pohronský Ruskov, a.s.; MORAVEC KVALITNÍ PONOŽKY s.r.o.; MORAVOSEED SLOVAKIA, s.r.o.; MPC CESSI a.s.; NAMEX, s.r.o.; NEALKO ORAVAN, spol. s r.o.; NIKA, s.r.o.; NOVOFRICT SK, s.r.o.; OPTIMA, a.s.; Orkla Foods Slovensko s. r. o.; Orkla Foods Fresh Slovensko s. r. o.; PALMA a.s.; Partner in Pet Food SK s.r.o.; Pečivárne Lipt.Hrádok, s.r.o.; PENAM SLOVAKIA, a.s.; Pivovar STEIGER a.s.; PODVIHORLATSKE PEKARNE A CUKRARNE a.s.; POLABSKÉ MLÉKARNY a.s.; Poľnohospodárske družstvo Trsteník; Proxyma, s.r.o.; RISO - R, s.r.o.; Ryba Žilina, spol. s r.o.; Savencia Fromage & Dairy SK, a.s.; SHP Harmanec, a.s.; SITIL BOHEMIA, s.r.o.; SOLNOBANSKÁ, akciová spoločnosť; ST.NICOLAUS-trade, a.s.; SWEETY ICE, s.r.o.; Syräreň Bel Slovensko a.s.; TATRACHEMA, výrobné družstvo Trnava; TATRAKON spol. s r.o.; Tatranská mliekareň a.s.; TAURIS, a.s.; TEKMAR SLOVENSKO, s.r.o.; THYMOS, spol. s r.o.; TOMATA s.r.o.; ÚSOVSKO SK, s.r.o.; VEPY, spol. s r.o.; VEST spol. s r.o.; Vinárske závody Topoľčianky, s.r.o.; VITAR SLOVAKIA, spol. s r.o.; ZLOM TRADE s.r.o.; ZOTT s.r.o.; Zvolenská mliekareň s.r.o.



Perun

Biova

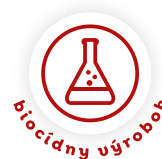


Reklamní partneri:



Symbol vyjadruje pôvod poľnohospodárskych produktov a potravín v Slovenskej republike

v zmysle zákona č. 152/1995 Z.z. o potravinách v platnom znení v spojení s vyhláškou MPA RV SR č. 163/2014 Z.z. o podmienkach používania dobrovoľného označovania poľnohospodárskych produktov a potravín na účely informovania spotrebiteľa.



Používajte biocidne výrobky bezpečne. Pred použitím si prečítajte údaje na obale a pripojené informácie o výrobku.

TENTO PROPAGAČNÝ LETÁK OBSAHUJE 28%-NÝ  
PODIEL POTRAVÍN VYROBENÝCH NA SLOVENSKU.