



Kaufland

OD ČETVRTKA, 15.7. DO SRIJEDE, 28.7.2021.

Svjjet

ZA TVOJIM STOLOM



OKUSI
SVJETSKIH
KUHINJA

**Vodimo te na putovanje
kroz okuse svjetskih kuhinja**

Svijet ZA TVOJIM STOLOM

OKUSI
SVJETSKIH
KUHINJA



Dragi gastrolovče,

putovati svijetom nezaboravno je iskustvo.
Uspomene su to kojima se sigurno rado vraćaš
i priče koje s posebnim užitkom prepričavaš.

Zatvori oči i prisjeti se one osvježavajuće salate
s feta sirom iz Grčke i hrpom crnih maslina. One
savršene tjestenine u Italiji kad je Grana Padano
padao u slapovima u tvoj tanjur. Ili čaše orošenog
belgijskog piva (ili dva) nakon duge šetnje.

Svaki dan može biti putovanje i bez pakiranja
kofera. Pozovi društvo i pokaži im svijet za
tvojim stolom!

Kad god posjetiš Kaufland, na policama te čekaju
proizvodi iz cijelog svijeta, koji će te odvesti u
kuhinje diljem globusa - treba ti samo mrvica
volje i prstohvat mašte.

UŽIVAJ U PUTOVANJU KROZ OKUSE SVJETSKIH KUHINJA!



4-9 Voće i povrće

BRZI MOUSSE OD MARAKUJE
AZIJSKA JUHA SA SHIITAKE GLJVAMA
ČAJ OD LIMUNSKE TRAVE



Meso

10-11

5 SAVJETA ZA PRIPREMU ODRESKA



12-15 Širevi

GRILANI SENDVIĆI
ANATOMIJA SAVRŠENE SIRNE PLATE



Umaci

16-17

SVE ŠTO TREBAŠ ZNATI
O WORCESTER UMAKU

18-19 Tjestenina

ŠTO (NE) RADITI PRILIKOM
KUHANJA TJESTENINE



20-21

Riža

PILAF S GLJVAMA I DIVLJOM RIŽOM



22-23 Maslinovo ulje

PESTO ALLA GENOVESE



24-25

Kava

AFFOGATO AL CAFFÈ



26-27 Čajevi

SVE ŠTO TREBAŠ ZNATI
O AYURVEDSKIM ČAJEVIMA



28-29

Pivo

ISTOČNA AZIJA:
NEOBICIĆNE MJERE ZA PIVO



30-31 Žestoka pića

YAKA HULA HOCKEY DULA KOKTEL

Passionfruit



EKVADOR



Jedinstveni okus egzotike poznat i pod nazivom - marakuja! Zbog svog okusa najviše se koristi za proizvodnju sladoleda i sokova te u raznim voćnim salatama i desertima. Marakuju je jednostavno konzumirati - rashlađeni plod presijeci pa pulpu izvadi žlicom.

-20%**14.99****11.99**

Passionfruit
125 g
(= 1 kg 95,92 kn)

BRZI MOUSSE OD MARAKUJE



8 g želatine
3 žlice vode
230 g pulpe marakuje
290 ml vrhnja za šlag
400 ml kondenziranog mlijeka

Pomiješaj želatinu u vodi i stavi da nabubri. Zagrij je 30-ak sekundi u mikrovalnoj da se otopi. Malo ohladi. U blender ubaci pulpu marakuje, vrhnje za šlag, kondenzirano mlijeko i želatinu. Miksaj dok ne dobiješ glatklu kremu. Mousse ulij u čašice i hladni najmanje 3 sata. Ukrasi i posluži.



Avokado
ready to eat
2 kom.
(= 1 kg 9,99 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo**19.99 kn**

Avokado ready to eat dolazi u punoj zrelosti pa mu je okus potpun. Posluži ga na tostiranom kruhu, kao guacamole umak uz tortilja čips ili ubaci u razne salate, sendviče pa čak i kao prilog ribi s grilla.



Mango
ready to eat
2 kom.
(= 1 kg 9,99 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo**19.99 kn**

Rashlađena, ova dinja srednje slatkice i hrskavosti idealna je kao mediteransko predjelo s pršutom, u salatama s ovčjim sirom i orašastim plodovima te u voćnim salatama i smoothiejima.



Papaja
kom.

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo**19.99 kn**

Dinja Piel de Sapo
kom.

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo**9.99 kn**

Gljive



HRVATSKA

**-16%****17.99**

Jablanovaca
150 g
(= 1 kg 99,94 kn)

14.99**-18%****10.99**

Shiitake BIO
100 g
(= 1 kg 89,90 kn)

8.99

AZIJSKA JUHA SA SHIITAKE GLJIVAMA



- 12 shiitake gljive
- 1 veći đumbir (20 cm)
- 4 režnja češnjaka
- 3 mlada luka (zeleni dio)
- 3 litre vode
- 2 žlice soja umaka

Gljive suho očisti, đumbir oguli i nareži na komade. Češnjak očisti, a zeleni dio mladog luka nasjeckaj na komade. Sve sastojke stavi u lonac i pusti da zavrije. Kad zavrije, smanji vatru, stavi poklopac i kuhanj još 5 minuta. Posluži juhu s rezancima, shiitake gljivama narezanim na ploške te po želji, kuhanim jajem, klicama, korijanderom.

Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima.

Ljutika slovi kao najfiniji i najcenjeniji član iz porodice luka. Poznat je pod različitim nazivima - shallot, ljutika ili kožjak. Blažeg je i nježnijeg okusa od „običnog“ žutog luka. U vrhunskoj gastronomiji koristi se kao neizostavan sastojak umaka i temeljaca.



IZ REDOVNOG ASORTIMANA
samo

7.99 kn

IZ REDOVNOG ASORTIMANA
samo

12.99 kn

IZ REDOVNOG ASORTIMANA
samo

14.99 kn

IZ REDOVNOG ASORTIMANA
samo

13.99 kn

ŠPANJOLSKA

Bogata mješavina osam različitih vrsta povrća - crvena paprika, zelena paprika, žuta paprika, bijeli kupus, crveni kupus, ljubičasti luk, poriluk i mrkva.



Limunska trava



-18%
10.99
8.99

Limunska
trava
50 g
(= 1 kg ?? kn)



ČAJ OD LIMUNSKE TRAVE



limunska trava
voda
šećer ili med (po želji)
limun ili limeta (za posluživanje)

Omjer limunske trave i vode je 1:2. Limunsku travu dobro operi pa je sveži u čvor ili nasjeckaj škarama i ubaci u lonac napunjen vodom.

Kad voda zakuhira, poklopi lonac i kuhaj još 10 minuta na srednje jakoj vatri. Makni s vatre i ostavi još 5 minuta poklopljeno da limunska trava otpusti svoju aromu.

Procijedi čaj i zasladi ga po želji. Podjednako prija u toploj i hladnoj verziji.



Vedrini pinjoli
100 g
(= 1 kg 399,9 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo
39.99 kn

Pinjoli su jestive sjemeke bora. Glavni su sastojak umaka Pesto alla genovese. Ponekad se jedu sirovi, ali ih je bolje prije upotrebe kratko popeći na suhoj tavi ili pečnici kako bi im okus bolje došao do izražaja.

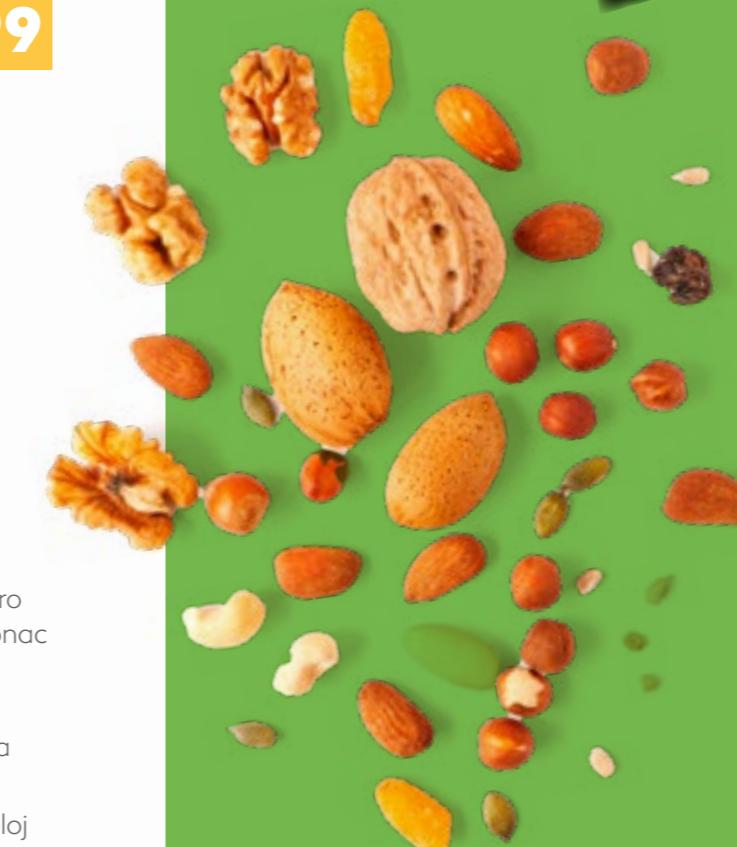


Pekan orah
200 g
(= 1 kg 114,95 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo
22.99 kn

Pekani su veliki, hrskavi orasi koji su nešto masniji od običnog oraha. Jedu se kao grickalica, a koriste u brojnim receptima za pripremu kolača, pita i peciva. Mogu se čuvati u hladnjaku do 6 mjeseci.



Indijski oraščić
150 g
(= 1 kg 126,6 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo
18.99 kn

Rib eye steak



SAD

IZ RASHLADNE VITRINE



PIK
Rib eye steak
330 g
(= 1 kg 112,09 kn)

-22%
44.99
34.99

5 SAVJETA ZA PRIPREMU ODRESKA



meso izvadi iz hladnjaka
barem sat vremena
prije pripreme



tavu je potrebno
jako ugrijati



koristi svega par
kapi ulja u tavi



odrezak ne okreći vilicom
već hvataljkama



pečeni odrezak pusti
da odleži na toploim i
pokrivenom 10-ak minuta
prije posluživanja



Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima.

USLUŽNI PULT



ŠPANJOLSKA

IZ RASHLADNE VITRINE



IRSKA

Irish Beef
Juneći but
bez kosti, orah
1 kg
(= 1 kg 131,96 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA
samo
62.99 kn



NJEMČKA



DOSTLAR'S
Pileći kebab
smrznuto
250 g
(= 1 kg 119,96 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA
samo
29.99 kn



Kebab od mlijevene
govedine i telećine

IZ REDOVNOG ASORTIMANA
samo
22.99 kn



NJEMČKA

DOSTLAR'S
Govedi kebab
smrznuto
250 g
(= 1 kg 131,96 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA
samo
32.99 kn

Sve navedene cijene izražene su u kunama s PDV-om. Ne odgovaramo za tiskarske pogreške.

Sir s brusnicama



ENGLESKA



GRILANI SENDVIČI



kruh za tostiranje
sir s brusnicama
dimljena pureća šunka
džem od brusnica ili višanja
maslac

Po jednu stranu svake kriške kruha premaži tankim slojem maslaca. Posloži razmrvljeni sir s brusnicama, na njega pureću šunku, malo džema te završi s još malo sira. Poklopi drugom kriškom kruha.

Sendvič peci na gril tavi, s obje strane. Sir se treba lagano otopiti, a kruh dobiti zlatnu boju.

Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima.

Sve navedene cijene izražene su u kunama s PDV-om. Ne odgovaramo za tiskarske pogreške.



FRANCUSKA

IZ RASHLADNE
VITRINE

PRESIDENT

Brie
meki sir
200 g
(= 1 kg 104,95 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo

20.99 kn

ITALIJA

IZ RASHLADNE
VITRINE

IGOR

Ricotta
250 g
(= 1 kg 27,96 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo

6.99 kn

ITALIJA

IZ RASHLADNE
VITRINE

Favourites

Gorgonzola
Creme ili picant
200 g
(= 1 kg 84,95 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo

16.99 kn

GRČKA



Favourites

Feta
grčki sir
200 g
(= 1 kg 87,45 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo

17.49 kn

Grana Padano



ITALIJA



USLUŽNI PULT

IGOR
Grana Padano
tvrdi sir
28% m.m.
100 g

-25%**15.99****11.99**

ANATOMIJA SAVRŠENE SIRNE PLATE

odaberite najmanje
4 vrste sira
različite tvrdoće

tvrdi
Grana Padano, Cheddar

polutvrđi
Švicarski sir

mekani
Brie, gorgonzola



dodaj manji kruh
(baguette) i
krekere ili grisine

na plati treba
biti nešto:

svježe
voće i povrće
(grožđe, kruške,
krastavac)

slatko
med, džem ili
sušeno voće

slano i kiselo
orašasti plodovi,
masline, kapare

IZ RASHLADNE
VITRINE

GRAN BIRAGHI
Biraghini snack
Tvrđi sir
100 g
(= 1 kg 149,90 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA**samo****14.99 kn**

BIRAGHI
Gran biraghette
Tvrđi, rezani sir
zrenje min. 7 mjeseci
120 g
(= 1 kg 166,59 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA**samo****19.99 kn**

BIRAGHI
Gran biragi
Tvrđi, ribani sir
min. 45% m.m. u suhoj tvari
100 g
(= 1 kg 149,90 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA**samo****14.99 kn**IZ RASHLADNE
VITRINE

ENGLESKA
Iberico
Tvrđi sir
45% m.m.
100 g

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA**samo****14.99 kn**

ENGLESKA



Iberico
Tvrđi sir
45% m.m.
100 g

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA**samo****14.99 kn**

PRESIDENT
Cheddar
rezani sir
100 g
(= 1 kg 119,90 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA**samo****11.99 kn**IZ RASHLADNE
VITRINE

ENGLESKA
PRESIDENT
Cheddar
rezani sir
100 g
(= 1 kg 119,90 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA**samo****11.99 kn**

Worcester umak



HEINZ
Umak
Worcester
150 ml
(= 1186,60 kn)

-27%
17.99
12.99



SVE ŠTO TREBAŠ ZNATI O WORCESTER UMAKU



ima specifičnu aromu
koju duguje staroj
engleskoj recepturi



koristi se na razne načine
- od marinada do koktela
poput Bloody Mary, jela od
mesa, paprikaša i salata



umak je na bazi octa,
aromatiziran inćunima,
melasom, tamarindom,
lukom i češnjakom



jednom otvorenu, bočicu
Worcester umaka najbolje
je čuvati u hladnjaku



Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima.

KIKKOMAN
Soja umak
prirodno
fermentirani
Glutenfrei
250 ml
(= 11147,96 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
36.99 kn

FLYING GOOSE
Sriracha
ljuti chilli sos
450 ml
(= 11179,98 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
35.99 kn

FRANK'S RED HOT
Umak
razne vrste
148 ml
(= 11135,07 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
19.99 kn

AGROMONTE
Umak
kirschtomaten
320 g
(= 1 kg 62,47 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
19.99 kn

YOUWOK.COM
Umak
razne vrste
250 ml
(= 11179,96 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
19.99 kn

UNCLE BEN'S
Umak slatko
kiseli s ekstra
ananasom
400 g
(= 1 kg 49,73 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
19.89 kn

TJESTENINA

OD ČETVRTKA 15.7.

Tjestenina s feferonima ili bosiljkom



DI BARI
Tjestenina s
okusom
bosiljak ili feferoni
250 g
(= 1 kg 43,96 kn)

-31%
15.99
10.99

ŠTO (NE) RADITI PRILIKOM KUHANJA TJESTENINE

- 1 Tjesteninu kuhaj u velikom loncu i u puno vode.
Tjestenina treba imati prostora za "plesanje" dok se kuha.
- 2 Nemoj dodavati ulje u vodu u kojoj se kuha tjestenina.
Ništa nećeš postići ovime, osim što ćeš potrošiti ulje.
- 3 Voda mora biti slana kao more.
Na tri litre vode dodaj najmanje žlicu soli.
- 4 Tjesteninu stavi kuhati tek kad voda prokuha,
tj. kad se stvore mjeđurići.
- 5 Tjestenina se neće zalijepiti međusobno (ili za dno lonca)
ako je promiješaš odmah čim je uroniš u vodu.



Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima.

LUNGKOW
Staklena tjestenina
100 g
(= 1 kg 59,90 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo **5.99 kn**

THAI DANCER
Tjestenina od riže
400 g
(= 1 kg 49,98 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo **19.99 kn**

DELPHI
Grčka tjestenina Kritharaki
500 g
(= 1 kg 11,98 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo **5.99 kn**

FERRARIO
Taglioline

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo **10.99**

BARILLA
Penne di lenticchie rosse

PROIZVOD SE MOŽE PRONAĆI SAMO U ODABRANIM TRGOVINAMA KAUFELANDA.

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo **24.99**

BARILLA
Casarecce di ceci

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo **24.99**

Sve navedene cijene izražene su u kunama s PDV-om. Ne odgovaramo za tiskarske pogreške.

Divlja riža



ITALIJA



SAWI
Riža parboiled
s divljom rižom
1 kg

-30%
24.99
16.99

PILAF S GLJIVAMA I DIVLJOM RIŽOM



2 šalice miješane riže (bijela, divlja)
4 šalice povrtnog temeljca
400 g gljiva po izboru
80 ml suhog bijelog vina
1 žlica maslaca
maslinovo ulje
1 luk
sol, papar

Zagrij maslac u dubljoj tavi pa dodaj sitno sjeckani luk i 3/4 žličice soli. Pirjaj dok luk ne omeša. Dodaj rižu, dobro promiješaj pa nakon 30 sekundi ulij povrtni temeljac. Pusti da zavrije. Poklopi i kuhaj rižu prema uputama na pakiranju. U drugu tаву dodaj malo maslinova ulja. Dodaj očišćene i na ploške nasjeckane gljive, 1/2 žličice soli i toliko papra. Pirjaj oko 8 minuta pa ulij vino. Kuhaj dok ne ispari. U kuhanu rižu umiješaj gljive. Posluži toplo.



TAJLAND



Riža
thai jasmine,
dugo zrno
500 g
(= 1 kg 19,98 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo
9.99 kn



encian
Smeđa riža
vakuumirana - dugog zrna

Proizvod
sastavljen
je od 100%
hrane
Neto težina:
1 kg



ITALIJA

ENCIAN
Smeđa riža
dugo zrno,
I. klasa
vakuumirana
1 kg

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo
19.99 kn



INDONEZIJA



GARDEN
Basmati
integralna riža
organiski uzgoj
500 g
(= 1 kg 45,98 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo
22.99 kn

PROIZVOD SE MOŽE PRONAĆI SAMO U
ODABRANIM TRGOVINAMA KAUFELANDA.



ITALIJA



RISO SCOTTI
Riža Basmati
bijela, dugo
zrno
500 g
(= 1 kg 51,98 kn)

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo
25.99 kn



RISO SCOTTI
Riža Ribe
bijela, dugo
zrno
1 kg

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo
31.99 kn



ITALIJA

RISO SCOTTI
Riža Ribe
bijela, dugo
zrno
1 kg

IZ REDOVNOG
ASORTIMANA

samo
31.99 kn

Ekstra djevičansko



MONINI
Maslinovo ulje
Granfruttato
ekstra djevičansko
500 ml
(= 1 l 73,98 kn)

-26%
49.99
36.99

PESTO ALLA GENOVESE



20 g listića svježeg bosiljka
2 režnja češnjaka
3/4 žličice soli
75 ml maslinovog ulja
60 g ribanog parmezana
30 g pinjola

Bosiljak operi, dobro protresi pa odvoji listove. Očisti režnjeve češnjaka. Pinjole kratko tostiraj na suhoj tavi. Pesto je najbolje pripremati u mužaru. Ako ga nemaš, poslužit će i sjeckalica. Prvo usitni češnjak i sol pa dodaj bosiljak. Kad dobiješ pastu, dodaj jednu po jednu žlicu ulja pa tek na kraju parmezan i pinjole. Usitnjavaj dok ne dobiješ glatki umak.



Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima.



MYTHOLIO
Maslinovo ulje
extra djevičansko
500 ml
(= 1 l 59,98 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA
samo
29.99 kn



LA ESPANOLA
Maslinovo ulje
classic, extra
djevičansko ili
arbequina
500 ml
(= 1 kg 49,98 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA
samo
24.99 kn

KAVA

OD ČETVRTKA 15.7.

Miris kave



ITALIJA



SEGA FREDO
Kava u zrnu
Espresso Casa
ili Intermezzo
500 g
(= 1 kg 69,98 kn)

-30%
49.99
34.99



AFFOGATO AL CAFFÈ



1-2 kuglice kvalitetnog sladoleda od vanilije
40 ml kave (šalica espresso)

U šalici stavi kuglicu ili dvije sladoleda pa ga prelij vrelom kavom. Odmah posluži uz obavezni dodatak žličice koja će ti pomoći da uživaš u ovom poznatom talijanskom desertu. Po želji možeš dodati i malo amaretto likera.

Pssst... affogato znači utopiti

– u ovom desertu se sladoled „utapa“ u kavi

Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima.



ŠVICARSKA



Indonesian
SUMATRA
Smooth & Aromatic

Handpicked beans from Sumatra,
Indonesia revealing subtle notes
of nuts and caramel.

NESCAFE
Gold
Instant kava
Sumatra
100 g

**IZ REDOVNOG
ASORTIMANA**

samo
38.99 kn



ITALIJA



NJEMČKA

JACOBS
KRÖNUNG
Filter kava
Krönung
250 g

**IZ REDOVNOG
ASORTIMANA**

samo
40.99 kn



LAVAZZA
TORINO.ITALIA.1895

CREMA E GUSTO

CLASSICO

Ground coffee
Specially for all
coffee makers

LAVAZZA
Mljevena kava
crema e gusto,
vakuumirana
250 g

**IZ REDOVNOG
ASORTIMANA**

samo
28.99 kn

ČAJEV

OD ČETVRTKA 15.7.

Dobrobiti čaja



NJEMACKA



-25%
19.99
14.99

YOGI Čaj
 razne vrste
 21,6-24 g



SVE ŠTO TREBAŠ ZNATI O AYURVEDSKIM ČAEVIMA



Potječu iz Indije i stari su više od 5000 godina.



Mješavina su bilja, voća i začina.



Tipični sastojci ovih čajeva su đumbir, kardamom, klinčići, cimet, komorač.



Učinkovito povećavaju energiju, pomažu probavi, smiruju te pročišćavaju tijelo.



Određene vrste ayurvedskih čajeva je dobro piti u određeno doba dana.



ENGLESKA



TWININGS
Čaj
 English Breakfast,
 Earl Grey ili
 zeleni s mentom
 37,5- 50 g

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
24.99 kn



TEEKANE
Čaj
 Fit&Slim,
 Detox&Slim
 ili Zen Chai
 20-50 g
 (= 1 kg od 299,80
 do 749,50 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA
samo
14.99 kn



NJEMACKA



JULIUS MEINL
Čaj
 razni okusi
 25x 1,75 ili 25x 2,25 g

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
19.99 kn



— Flavoured Fruit —

WILD CHERRY

PIVO

OD ĆETVRTKA 15.7.

Premium Pivo

TAJLAND
JAPAN

**SAPPORO ILI
SINGHA**
pivo
udio alkohola
4,7-5%
0,33 l
(= 1134,82 kn)

-21%
14.99
11.99

ISTOČNA AZIJA: NEOBIČNE MJERE ZA PIVO

U Europi smo navikli piti pivo koje odgovara količini od pola litre - bez obzira je li u boci ili točeno u krigli. Možda to ne znaš, ali u Istočnoj Aziji je situacija sasvim drugačija. Pivo piju ili u manjem (200-300 ml) ili u većem pakiraju (700 ml). Japanci su poznati kao narod koji najviše piće standardna lager piva, iako se kultura craft piva širi i kod njih.



Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima.



ENGLESKA



ST. PETERS
Pivo
Stout
udio alkohola 6,5%
0,5 l
(= 1134,98 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
17.99 kn



NJEMACKA



BITBURGER
Svjetlo pivo
premium
udio alkohola 4,8%
0,5 l
(= 1127,98 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
13.99 kn



ŠKOTSKA



BREWDog
pivo
Elvis Juice
udio alkohola 6,5%
0,33 l
(= 1157,55 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
18.99 kn



ŠPANSKO



ESTRELLA
Damm
svjetlo pivo
udio alkohola 4,6%
0,33 l
(= 1133,30 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
10.99 kn



BELGIJA



AFFLIGEM
Svjetlo pivo
udio alkohola 6,7%
0,3 l
(= 1143,30 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
12.99 kn



SAD



SIERRA NEVADA
Pale Ale
pivo
udio alkohola 5,6%
0,355 l
(= 1156,31 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo
19.99 kn

Živjeli kokteli



ŠPANJOLSKA



Ron Dos
Maderas
Rum
udio alkohola
37,5%
0,7 l
(= 11 371,29 kn)

-21%
329.40
259.90

YAKA HULA HICKEY DULA KOKTEL



45 ml Ron Dos Maderas rum
45 ml suhog vermuta (npr. Martini Extra Dry)
45 ml soka od ananasa

Napuni shaker ledom pa ulij rum, vermut i sok od ananasa. Dobro protresi. Procijedi u ohlađenu čašu za koktel. Ukrasi komadićima ananasa i posluži. Prije ispijanja uzvikni - Yaka Hula Hickey Dula!



Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima.



ŠPANJOLSKA



MARE
Gin
udio alkohola 42,7%
0,7 l
(= 11 499,86 kn)

MARE

Gin
udio alkohola 42,7%
0,7 l
(= 11 499,86 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo

349.90 kn

ENGLESKA



DOLIN
Vermouth
Rouge
udio alkohola 16%
0,75 l
(= 11 122,54 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo

91.90 kn

WHITLEY NEILL
Gin
dry ili
rabarbara i
čumbir
udio alkohola 43%
0,7 l
(= 11 257,- kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo

179.90 kn

APERITIVO
Spritz and
more
udio alkohola 11%
1 l

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo

59.90 kn

ENGLESKA



MOMBASA CLUB
Gin
original ili
limun
udio alkohola
37,5%-41,5%
0,7 l
(= 11 257,- kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo

179.90 kn

FRANCUSKA

PISTOLERO
Tequila Gold
udio alkohola 38%
0,7 l
(= 11 114,15 kn)

IZ REDOVNOG ASORTIMANA

samo

79.90 kn

MEKSIKO



ITALIJA



Sve navedene cijene izražene su u kunama s PDV-om. Ne odgovaramo za tiskarske pogreške.

OD ČETVRTKA, 15.7. DO SRIJEDE, 28.7.2021.

Svjjet ZA TVOJIM STOLOM



**OKUSI
SVJETSKIH
KUHINJA**

SUDJELUJ U NAGRADNOM NATJEČAJU:

OKUSI SVJETSKIH KUHINJA ZA TVOJIM STOLOM!

Kupi jedan ili više proizvoda iz ovog kataloga pa nam fotografijom pokaži na koji način uživaš u njemu. Pripremi jelo, koktel, platu – kreativnost je na tebi!

Osvoji poklon-kartice za kupnju u Kauflandu:

**2 X 1.000 KUNA
4 X 500 KUNA**

Kako sudjelovati?

- 1** Kupi jedan ili više proizvoda iz ovog kataloga i sačuvaj račun.
- 2** Napravi fotografiju koja prikazuje na koji način uživaš u tom proizvodu (ili više njih).
- 3** Na Facebooku objavi fotografiju u komentaru ispod nagradne objave.
- 4** Povećaj si šanse za dobitak i objavi fotografiju na svom Instagram profilu ili Instagram storyju te je označi s #kauflandhr #svijetzatvojimstolom i označi profil @kauflandhrhrvatska

Nagradni natječaj traje od 15. do 28. srpnja 2021. godine.

Klikni na kaufland.hr/okusisvijeta i pročitaj pravila!

Ponuda vrijedi za sve Kaufland trgovine. Ako imate pitanja, prijedloge ili primjedbe – kontaktirajte nas!

www.kaufland.hr/kontakt

www.kaufland.hr/facebook

0800 / 223 223 (besplatni telefon Službe za potrošače)

Radno vrijeme Službe za potrošače: pon – sub 8:00 - 20:00

Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima. Sve navedene cijene izražene su u kunama s PDV-om.

Ne odgovaramo za tiskarske pogreške.

