



**TAK
SMAKUJE
ŚWIAT**

ITALIAMO



OD PONIEDZIAŁKU, 11.10 DO SOBOTY, 16.10*

lub do wyczerpania zapasów

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 17.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

KONKURS

**ZACZNIJ DZIEŃ Z LAVAZZA
WYGRYWAJ WSPANIAŁE NAGRODY!**

Nagroda główna 10x zestaw AGD marki **smeg**

**SZUKAJ
NA
STANDZIE**



LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

NAGRODY
DODATKOWE: **40x**

KAWA LAVAZZA I DWIE FILIŻANKI

Szczegóły regulaminu na www.rozpoznajdienes.pl. Konkurs trwa w dniach 4.10 - 31.10. 2021 r. w sieci LIDL i jest przeznaczony dla osób pełnoletnich. Organizatorem konkursu jest NAV agency sp. z o.o.

SUPERCENA

17,99

LAVAZZA
**Qualità Oro Mountain Grown,
100% Arabika, kawa mielona****
250 g/1 pusz.
100 g = 7,20

SUPERCENA

16,99

LAVAZZA
**Qualità Oro, 100% Arabika,
kawa mielona****
250 g/1 pusz.
100 g = 6,80

SUPERCENA

13,99

LAVAZZA
Crema e Gusto, kawa mielona**
250 g/1 pusz.
100 g = 5,60

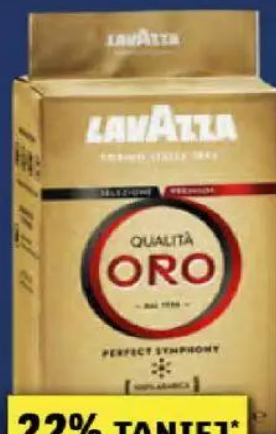


SUPERCENA

16,99



LAVAZZA
**Espresso classico,
kawa mielona
lub ziarnista****
250 g/1 opak.
100 g = 6,80



22% TANIEJ*

27,99

LAVAZZA
**Qualità Oro, 100%
Arabika
kawa mielona****
500 g/1 opak.
* w porównaniu do kawy mielonej
Qualità Oro, 100% Arabika, 250 g
1 kg = 55,98

30% TANIEJ*

49,99

LAVAZZA
**Qualità Oro, 100% Arabika,
kawa ziarnista**
1 kg/1 opak.
* w porównaniu do kawy ziarnistej Oro
Lavazza, 250 g



** Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.
Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.



OD PONIEDZIAŁKU, 11.10 DO SOBOTY, 16.10* LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 17.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

**TAK
SMAKUJE
ŚWIAT**

ITALIAMO

**Ponad 100
oryginalnych
włoskich
produktów**

36% TANIEJ

~~10,99~~

6,99

**ITALIAMO
Pizza Quattro
Formaggi**

350 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 19,97

ITALIAMO
Quattro Formaggi



ITALIAMO
Pizza Arrabbiata



41% TANIEJ

~~11,99~~

6,99

**ITALIAMO
Pizza Arrabbiata**

400 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 17,48



Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 11.10 DO SOBOTY, 16.10* LUB DO WYCZERPIANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 17.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl



41% TANIEJ

~~11,99~~

6,99

ITALIAMO
Pizza Prosciutto
e Mozzarella

400 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 17,48



250 g

9,99

ITALIAMO
Calzone
z pomidorami
i serem Mozzarella

250 g/1 opak.
produkt mrożony
100 g = 4,00



410 g

11,99

ITALIAMO
Pizza z serem
Caciocavallo
i oliwkami

410 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 29,24

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.



OD PONIEDZIAŁKU, 11.10 DO SOBOTY, 16.10* LUB DO WYCZERPIANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 17.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

TAK SMAKUJE ŚWIAT

ITALIAMO

250 g

13,99

**ITALIAMO
Salami
Strolghino**
250 g/1 opak.
lekko pikantne,
z mięsa wieprzowego
z dodatkiem szynki
100 g = 5,60



150 g

6,99

**ITALIAMO
Oryginalna
mortadella
z Bolonii**

150 g/1 opak.
100 g = 4,66



90 g

10,99

**ITALIAMO
Oryginalna szynka parmeńska**
90 g/1 opak.
szynka wieprzowa, surowa,
dojrzwająca, w plastrach
100 g = 12,21



100 g

5,99

**ITALIAMO
Włoska szynka
gotowana
Prosciutto Cotto**
100 g/1 opak.



Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

= OD PONIEDZIAŁKU, 11.10 DO SOBOTY, 16.10* LUB DO WYCZERPIANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 17.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl



100 g

12,99

Selekcja włoskich wędlin

100 g/1 opak.

w zestawie:

- szynka dojrzewająca Prosciutto di Parma
- karkówka wędzona, dojrzewająca Coppa
- kiełbasa salami surowa, dojrzewająca



320 g

11,99

ITALIAMO Salami Napoli, pikantne

320 g/1 opak.

1 kg = 37,47



700 g

14,99

ITALIAMO

Mortadella z pistacjami, w kawałku

700 g/1 opak.

1 kg = 21,41

100 g

7,99

ITALIAMO Włoska szynka surowa, dojrzewająca 14 miesięcy

100 g/1 opak.



80 g

11,99

ITALIAMO Włoska szynka dojrzewająca Prosciutto di San Daniele

80 g/1 opak.

wieprzowa, suszona 100 g = 14,99



100 g

6,99

ITALIAMO

Salami Ventricina

100 g/1 opak.

kiełbasa dojrzewająca, 100 g produktu wyprodukowano ze 140 g mięsa wieprzowego



Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

KAROL OKRASA

RISOTTO *alla* MILANESE

KLASYKA WŁOSKIEJ KUCHNI PROSTO Z MEDIOLANU, WZBOGAĆCONA O KILKA DODATKÓW, WG PRZEPISU KAROLA OKRASY! PRZYGOTUJ WYKWINTNE RISOTTO Z SZAFRANEM NA WYJĄTKOWĄ OKAZJĘ!



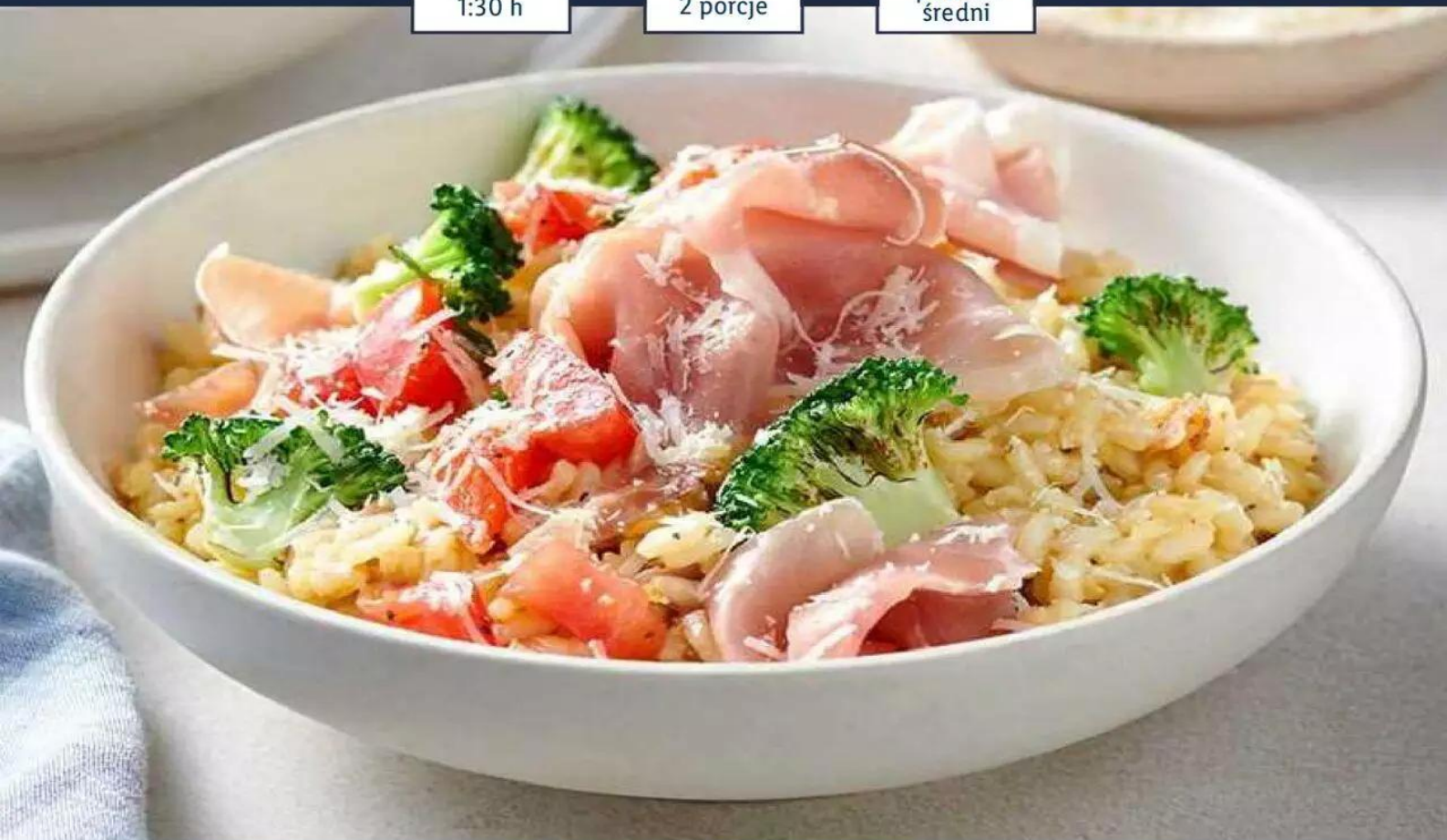
1:30 h



2 porcje



poziom
średni



SKŁADNIKI:

RISOTTO

- **szynka parmeńska Italiano** – 3 plastry
- szalotka – 1 szt.
- czosnek – 1 ząbek
- bulion warzywny – 1 l
- świeży rozmaryn – 1 gałązka
- olej z pestek winogron – 2 łyżki
- **ryż arborio Italiano** – 200 g
- szafran – 1 szczypta
- białe wytrawne wino – 150 ml
- masło – 100 g
- parmezan – 50 g
- skórka starta z ½ cytryny

DODATKOWO

- **szynka parmeńska Italiano** – 3 plastry
- pomidory malinowe – 3 szt.
- świeża bazylia – kilka listków
- czarny pieprz – 1 szczypta
- **oliwa z oliwek Italiano** – 1 łyżka
+ niewielka ilość do smażenia
- brokuł – ½ szt.
- parmezan – 50 g

PRZYGOTUJ

- tarkę o drobnych oczkach
- głęboką patelnię



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: PRZESMAŻAMY WARZYWA I SZYNKĘ

Zmiażdżony (nieposiekany) czosnek, szalotkę pokrojoną w drobną kostkę i szynkę parmeńską pokrojoną w paski delikatnie przesmażamy na patelni na rozgrzanym oleju z gałązką rozmarynu.

KROK 2: DODAJEMY RYŻ I DOLEWAMY WINO

Dodajemy ryż, mieszamy i podgrzewamy, aż robi się szklisty. Dodajemy szafran, a całość zalewamy winem. Gotujemy, często mieszając, aż wino odparuje.

KROK 3: GOTUJEMY RISOTTO

Ryż zalewamy porcją bulionu i gotujemy, często mieszając. Gdy wchłonie większość płynu, dolewamy kolejne porcje wywaru i gotujemy, aż ryż będzie al dente.

KROK 4: PRZYGOTOWUJEMY DODATKI

Pomidory kroimy na cząstki i pozbawiamy je gniazd nasiennych. Miąższ ze skórką kroimy w grubą kostkę, przekładamy do miski. Dodajemy grubo posiekaną bazylię i oliwę. Oprószamy pieprzem. Mieszamy.

KROK 5: ZAGĘSZCZAMY I DOPRAWIAMY RISOTTO

Gdy podlejemy ryż ostatnią porcją bulionu i odparujemy część płynu, dodajemy masło pokrojone na drobne kawałki. Mieszamy. Usuwamy gałązkę rozmarynu i ząbek czosnku. Dodajemy parmezan starty na tarce o drobnych oczkach i skórkę z cytryny. Całość mieszamy.

KROK 6: PODAJEMY RISOTTO

Sparzone wrzątkiem różyczki brokułu przekrawamy na pół i układamy na rozgrzanej patelni z oliwą – płaską stroną do dołu. Przesmażamy z jednej strony na złoty kolor.

Risotto wykładamy na talerz. Na wierzchu układamy porwane na mniejsze kawałki plasterki szynki parmeńskiej, pomidory z oliwą i bazylią oraz przesmażone różyczki brokułu.

Całość oprószamy parmezanem startym na tarce o drobnych oczkach.

TAK
SMAKUJE
ŚWIAT

ITALIAMO

Serowy zawrót głowy

100 g

6,99

ITALIAMO
**Ser Parmigiano
Reggiano**
100 g/1 opak.
tarty lub w płatkach

ITALIAMO
di origine italiana
Parmigiano Reggiano D.O.P.
Shavings

100g e

ITALIAMO
BURRATA

200 g

8,99

ITALIAMO
Burrata
200 g/1 opak.
100 g = 4,50

350 g

22,99

ITALIAMO
**Ser Pecorino
Toscane**
350 g/1 opak.
1 kg = 65,69

ITALIAMO
**Pecorino
Toscane DOP**
stagionato

350 g

ITALIAMO
Provolone
dolce

300g e

300 g

9,99

ITALIAMO
Ser Provolone
300 g/1 opak.
włoski ser podpuszczkowy, dojrzewający
różne rodzaje
1 kg = 33,30





Spaghetti alla puttanesca

☆☆☆ | 4 porcje | 15 min.

- ☐ makaron spaghetti
Italiamo – 500 g
- ☐ sos pomidorowy
Italiamo – 350 g
- ☐ ser pecorino
Italiamo – 40 g
- ☐ kapary **Italiamo**
– 30 g
- ☐ oliwa z oliwek
Italiamo – 3 łyżki
- ☐ cebula – 1 szt.
- ☐ czosnek – 2 ząbki

Po przepis
na spaghetti
alla puttanesca

wejdź na:
www.kuchniaidla.pl



Wszystkie składniki na www.kuchniaidla.pl



200 g

12,99

ITALIAMO Ser Pecorino Romano

200 g/1 opak.

oryginalny ser włoski, twardy, z mleka owczego
100 g = 6,50



300 g

7,99

ITALIAMO
Ser
Scamorza
300 g/1 opak.
1 kg = 26,63



200 g

7,99

ITALIAMO
Mascarpone
z gorgonzolą
200 g/1 opak.
100 g = 4,00



200 g

10,99

ITALIAMO
Włoskie
specjały
serowe
200 g/1 opak.
Asiago Alleva lub
Montasio Fresco
100 g = 5,50



200 g

9,99

ITALIAMO
Ser robiola
z Alby
200 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 5,00



KINGA PARUZEL

CROSTINI Z BURRATĄ à la caprese

IDEALNY PRZEPIS NA IMPREZOWĄ PRZEKĄSKĘ!
SPRAWDŹ PRZEPIS KINGI PARUZEL I ZAPROŚ GOŚCI!



0:30 h



8 porcji



poziom
łatwy



SKŁADNIKI:

CROSTINI

- chleb typu włoskiego – 8 kromek
- czosnek – 2 ząbki
- **oliwa z oliwek Italiano** – ⅓ szklanki
- **burrata Italiano** – 1 opakowanie
- pomidorki koktajlowe – 2 garści
- świeża bazylia
- sól
- krem balsamiczny



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: PIECZEMY POMIDORKI

Pomidorki przekrawamy na pół i układamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Skrapiamy oliwą i oprószamy solą.

Wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C i pieczemy przez 30 minut.

KROK 2: SMAŻYMY GRZANKI

Chleb kroimy na kromki o grubości 1 cm. Każdą kromkę skrapiamy oliwą z obu stron. Układamy na rozgrzanej patelni i smażymy za złoty kolor z obu stron.

KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY CROSTINI

Grzanki nacieramy czosnkiem. Rozkładamy na nich burratę. Na to nakładamy pieczone pomidorki i listki bazylii.

Crostini polewamy kremem balsamicznym i oprószamy pieprzem.



OD PONIEDZIAŁKU, 11.10 DO SOBOTY, 16.10* LUB DO WYCZERPIANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 17.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

**TAK
SMAKUJE
ŚWIAT**

ITALIAMO

Zasmakuj w stylu
ITALIAMO

NOWOŚĆ

2,99

ITALIAMO
**Mąka pszenna
do pizzy**
1 kg/1 opak.



ITALIAMO

Burro di Bufala

125 g

3,99

ITALIAMO
**Masło z mleka
bawolego**
125 g/1 opak.
100 g = 3,19



SUPERCENA

3,99

33 FINE FOODS
Spody do pizzy
280 g/1 opak.
1 kg = 14,25



360 g

5,99

ITALIAMO
**Włoskie placki
z oliwą z oliwek**
360 g/1 opak.
1 kg = 16,64



390 g

4,99

**Piada - placki
włoskie**
390 g/1 opak.
tradycyjne placki
z mąki pszennej
1 kg = 12,79

**NA
STAŁE
W**



Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.



600 g

6,99

ITALIAMO
Ciasto do pizzy z sosem pomidorowym
600 g/1 opak.
1 kg = 11,65

250 g

5,49

Pierozki Pansotti z pesto
250 g/1 opak.
100 g = 2,20



250 g

5,99

ITALIAMO
Pierozki nadziewane bazylią i orzeszkami pini
250 g/1 opak.
100 g = 2,40



500 g

6,99

ITALIAMO
Nadziewane gnocchi
500 g/1 opak.
z serem lub z mozzarellą i pomidorami
1 kg = 13,98



1 kg

7,99

Ryż arborio
1 kg/1 opak.
odmiana ryżu jasmínowego, idealnego do risotto



400 g

7,49

Włoskie lasagne
400 g/1 opak.
z sosem bolońskim z wędliną lub z wieprzową, z sosem warzywnym lub 4 sery, szukaj w lodówce
1 kg = 18,73



NOWOŚĆ

49,99

ITALIAMO
Krewetki białe z certyfikatem ASC*
800 g (720 g po odsączeniu)/1 opak.
1 kg = 69,43 wg masy netto po odsączeniu



TAK
SMAKUJE
ŚWIAT

ITALIAMO

Włoskie makarony

już od **2,99**

La Molisana
GRANDI DECORTICATO A PIETRA
FUSILLI CORTI BUGATI N°100

SUPERCENA

3,49

LA MOLISANA
**Makaron fusilli corti
bugati lub spaghetti**
500 g/1 opak.
1 kg = 6,98

La Molisana
GRANDI DECORTICATO A PIETRA
SPAGHETTI N°15

SUPERCENA

5,99

LA MOLISANA
**Makaron
tagliatelle**
500 g/1 opak.
1 kg = 11,98

La Molisana
SOLO
GRANO ITALIANO
DECORTICATO A PIETRA
TAGLIATELLE N°103

ITALIAMO
Italian Style

Lasagne



500 g

4,99

ITALIAMO
**Makaron
cannelloni**
250 g/1 opak.
100 g = 1,60

ITALIAMO
Italian Style
Cannelloni

250 g

3,99

ITALIAMO

Rigatoni
Pasta di Gragnano IGP



ITALIAMO
**Makaron lasagne
lub rigatoni**
500 g/1 opak.
1 kg = 9,98





600 g

6,99

ITALIAMO
Ciasto do pizzy z sosem pomidorowym
600 g/1 opak.
1 kg = 11,65

250 g

5,49

Pierozki Pansotti z pesto
250 g/1 opak.
100 g = 2,20



250 g

5,99

ITALIAMO
Pierozki nadziewane bazylią i orzeszkami pini
250 g/1 opak.
100 g = 2,40



500 g

6,99

ITALIAMO
Nadziewane gnocchi
500 g/1 opak.
z serem lub z mozzarellą i pomidorami
1 kg = 13,98



1 kg

7,99

Ryż arborio
1 kg/1 opak.
odmiana ryżu jasmínowego, idealnego do risotto



400 g

7,49

Włoskie lasagne
400 g/1 opak.
z sosem bolońskim z wędliną lub z wieprzową, z sosem warzywnym lub 4 sery, szukaj w lodówce
1 kg = 18,73



NOWOŚĆ

49,99

ITALIAMO
Krewetki białe z certyfikatem ASC*
800 g (720 g po odsączeniu)/1 opak.
1 kg = 69,43 wg masy netto po odsączeniu



**TAK
SMAKUJE
ŚWIAT**

ITALIAMO

Włoskie makarony

już od **2,99**

La Molisana
GRANDI DECORTICATO A PIETRA
FUSILLI CORTI BUGATI N°100

SUPERCENA

3,49

LA MOLISANA
Makaron fusilli corti
bugati lub spaghetti
500 g/1 opak.
1 kg = 6,98

La Molisana
GRANDI DECORTICATO A PIETRA
SPAGHETTI N°15

SUPERCENA

5,99

LA MOLISANA
Makaron
tagiatelle
500 g/1 opak.
1 kg = 11,98

La Molisana
SOLO
GRANO ITALIANO
DECORTICATO A PIETRA
TAGLIATELLE N°103

ITALIAMO
Italian Style

Lasagne



500 g

4,99

ITALIAMO
Makaron
cannelloni
250 g/1 opak.
100 g = 1,60

ITALIAMO
Italian Style
Cannelloni



250g e

ITALIAMO

Rigatoni
Pasta di Gragnano IGP



ITALIAMO
Makaron lasagne
lub rigatoni
500 g/1 opak.
1 kg = 9,98





500 g

2,99

ITALIAMO
**Makaron
spaghettoni**
500 g/1 opak.
1 kg = 5,98



500 g

4,99

ITALIAMO
**Makaron
Farfalle Tricolore**
500 g/1 opak.
1 kg = 9,98



500 g

3,99

ITALIAMO
**Makaron
trottole lub
spaghetti
tricolore**
500 g/1 opak.
1 kg = 7,98



500 g

4,99

ITALIAMO
**Makaron fusilli tris,
ze szpinakiem lub
maccheroni al ferretto**
500 g/1 opak.
1 kg = 9,98



LASAGNE

KLASYKA KUCHNI INSPIROWANEJ WŁOCHAMI W NAJLEPSZYM WYDANIU!
PRZYGOTUJ LASAGNE Z SOSEM POMIDOROWYM, BESZAMELOWYM
I WARZYWAMI.



1:30 h



6 porcji



poziom
trudny



SKŁADNIKI:

LASAGNE

- włoszczyzna – 400 g
- cebula – 1 szt.
- czosnek – 2 ząbki
- **oliwa z oliwek Italiano** – 2 łyżki
- mielone mięso wieprzowo-wołowe – 700 g
- białe wino wytrawne – 100 ml
- **pomidory krojone Mutti** – 2 puszki po 425 ml
- koncentrat pomidorowy – 1 łyżka
- masło – 30 g
- mąka – 30 g
- mleko – 400 ml

- **płaty makaronu lasagne Italiano** – 8-9 szt.
- bulion warzywny – 100 ml
- starty ser – 100 g
- starty parmezan – 50 g
- gałka muskatołowa
- suszone oregano – ½ łyżeczki
- cukier
- sól, pieprz
- świeża bazylia

PRZYGOTUJ

- naczynie żaroodporne
- piekarnik rozgrzany do temperatury 180°C



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY SOS POMIDOROWY

Włoszczyznę oczyszczamy lub obieramy i kroimy w drobną kostkę. Cebulę oraz czosnek obieramy i kroimy w drobną kostkę. Wszystko podsmażamy na rozgrzanej oliwie na średnim ogniu przez 8-10 minut aż do zeszklenia. Warzywa odkładamy. Na tej samej patelni podsmażamy do kruchości mielone mięso, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy ponownie warzywa, dolewamy wino, dodajemy pomidory i koncentrat pomidorowy. Doprawiamy solą, pieprzem, oregano i cukrem. Sos dusimy na wolnym ogniu przez 30 minut, od czasu do czasu mieszając.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY SOS BESZAMELOWY

W rondelku rozpuszczamy masło. Dodajemy mąkę i podsmażamy. Dolewamy mleko i bulion, dokładnie mieszamy i gotujemy na wolnym ogniu przez 15 minut. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

KROK 3: PIECZEMY LASAGNE

Nakładamy trochę sosu beszamelowego na dno naczynia żaroodpornego. Na wierzchu układamy 2-3 płaty lasagne, zalewamy kilkoma łyżkami sosu pomidorowego. Pozostałe składniki układamy warstwami w takiej samej kolejności – jako ostatni sos pomidorowy. Posypujemy startym serem i parmezanem. Lasagne pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez ok. 30 minut, aż ser się zrumieni. Przed krojeniem lasagne lekko studzimy. Podajemy posypane listkami bazylii.



OD PONIEDZIAŁKU, 11.10 DO SOBOTY, 16.10* LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach DO NIEDZIELI, 17.10. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

TAK
SMAKUJE
ŚWIAT

ITALIAMO

Pomidory
już od
2,39



700 g

3,19

ITALIAMO
**Passata
pomidorowa**
700 g/1 but.
1 kg = 4,56



23% TANIEJ

~~4,19~~
3,19

ITALIAMO/FRESHONA
**Sos pomidorowy
z bazylią**
700 g/1 but.
1 kg = 4,56



Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych

= OD PONIEDZIAŁKU, 11.10 DO SOBOTY, 16.10* LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 17.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl



31% TANIEJ

~~3,49~~
2,39

ITALIAMO/FRESHONA

Włoskie pomidory z ziołami

400 g/1 pusz.

1 kg = 5,98

180 g

5,99

ITALIAMO
Pesto z Sycylii

180 g/1 opak.
sos na bazie bazylii
z dodatkiem czosnku
lub na bazie pomidorów,
bazylii i migdałów
100 g = 3,33



170 g

5,99

ITALIAMO
**Papryczki chili
w oliwie z oliwek**

170 g/1 opak.
aromatyczna pasta
100 g = 3,52



330 g

4,49

ITALIAMO
**Sos
z pomidorów
koktajlowych**

330 g/1 but.
1 kg = 13,61



350 g

4,99

**Sos do
makaronu**

350 g/1 opak.
z tuńczykiem
lub oliwkami
1 kg = 14,26



340 g

5,99

ITALIAMO
**Sos do
makaronu**

340 g/1 opak.
4 sery
lub carbonara
1 kg = 17,62



Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 11.10 DO SOBOTY, 16.10* LUB DO WYCZERPIANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 17.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

TAK SMAKUJE ŚWIAT

ITALIAMO

**ORYGINALNA
WŁOSKA OLIWA**



500 ml

18,99

**ITALIAMO
Oliwa z oliwek
z Bari**

500 ml/1 but.
tłoczona na zimno oliwa
z oliwek produkowana
w Apulii, jest jedną
z najlepszych włoskich oliw
z pierwszego tłoczenia
1 l = 37,98

**ORYGINALNA
WŁOSKA OLIWA**

500 ml

21,99

**ITALIAMO
Oliwa z oliwek
w butelce
ceramicznej**

500 ml/1 but.
z oliwek najwyższej jakości,
z pierwszego tłoczenia
1 l = 43,98



NA
STALE W



250 ml

6,99

Sos balsamiczny

250 ml/1 but.
różne rodzaje
100 ml = 2,80



80 g

6,49

ITALIAMO
Filety z sardeli w oliwie z oliwek
80 g
(43 g po odsączeniu)/1 opak.
100 g = 15,09
wg masy netto po odsączeniu

Filetti di acciughe
Anchovy fillets in olive oil

250 ml

9,99

ITALIAMO
Ocet balsamiczny z Modeny
250 ml/1 but.
100 ml = 4,00

ITALIAMO
Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

250 ml

7,99

ITALIAMO
Ocet balsamico w sprayu
250 ml/1 but.
różne rodzaje
100 ml = 3,20

ITALIAMO
Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

ITALIAMO
Capers

370 ml

5,99

ITALIAMO
Kapary w słonej zalewie
370 ml
(180 g po odsączeniu)/1 opak.
typowy dodatek kuchni śródziemnomorskiej, w słonej zalewie
100 g = 3,33 wg masy netto po odsączeniu

ITALIAMO
Olive Verdi Bella di Cerignola in salamoia
Green Olives in Brine

ITALIAMO
Carciofini Rustici in Olio di Semi di Girasole
Artichoke Hearts in Sunflower Oil

ITALIAMO
Pomodori secchi in olio di semi di girasole
Dried Tomatoes in Sunflower Oil

700 g

7,99

ITALIAMO
Oliwki Bella di Cerignola
700 g
(420 g po odsączeniu)/1 opak.
w zalewie
1 kg = 19,02 wg masy netto po odsączeniu

340 g

6,99

ITALIAMO
Karczochy
340 g
(195 g po odsączeniu)/1 opak.
100 g = 4,10
wg masy netto po odsączeniu

230 g

5,99

ITALIAMO
Suszone pomidory w oleju
230 g/1 opak.
w zalewie, na bazie oleju słonecznikowego
100 g = 3,99 - 150 g wg wagi odcieku

KINGA PARUZEL

FOCACCIA **bezglutenowa**

JEDNA Z NAJPOPULARNIEJSZYCH PRZEKĄSEK INSPIROWANYCH KUCHNIĄ WŁOCH W WERSJI BEZ GLUTENU! SIĘGNIJ PO PRZEPIS KINGI I PRZYGOTUJ EKSPRESOWĄ FOCACCIĘ DLA NIEZAPOWIEDZIANYCH GOŚCI!



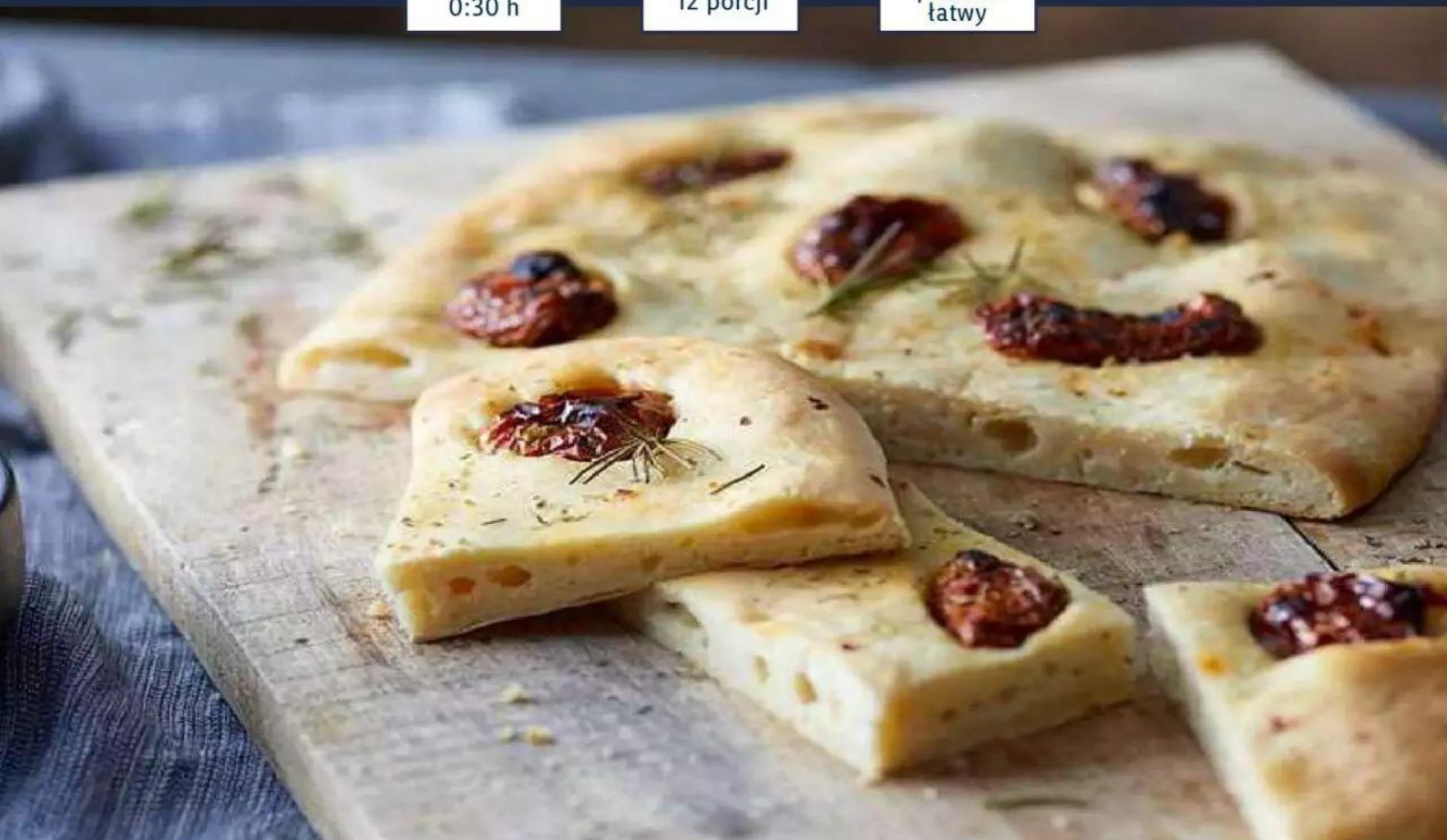
0:30 h



12 porcji



poziom
łatwy



SKŁADNIKI:

FOCACCIA

- mąka bezglutenowa – 2 szklanki
- proszek do pieczenia – 2 łyżeczki
- sól morską – ½ łyżeczki
- woda gazowana – 1 ½ szklanki
- **oliwa z oliwek Italiano** – 2 łyżki
- syrop klonowy – 1 łyżka

DODATKOWO

- **oliwa z oliwek Italiano** – 2 łyżki
- suszone oregano – 1 łyżeczka
- płatki chili – 1 szczypta
- sól morską, gruboziarnista – 1 szczypta
- świeży rozmaryn – kilka listków
- **suszone pomidory Italiano** – 6 szt.

PRZYGOTUJ

- piekarnik rozgrzany do temperatury 220°C (termoobieg)
- papier do pieczenia
- blachę o wymiarach 20 x 30 cm



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY CIASTO

Mąkę łączymy w misce z proszkiem do pieczenia i solą. Dolewamy oliwę, syrop klonowy i wodę gazowaną. Mieszymy.

KROK 2: PIECZEMY FOCACCIĘ

Ciasto przelewamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia i rozprowadzamy równomiernie po dnie. Całość skrapiamy oliwą i posypujemy oregano, solą oraz płatkami chili. Na wierzchu układamy suszone pomidory.

Focaccię pieczemy ok. 15-20 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 220°C (z termoobiegiem).

KROK 3: PODAJEMY FOCACCIĘ

Upieczoną focaccię kroimy na mniejsze porcje i podajemy na ciepło z ulubionym sosem, pastą lub oliwą.





**DRUGI PRODUKT
52% TANIEJ**

2,99
2,19*

DO ŚRODY, 13.10

**FRESHONA
Warzywa na patelnię
po włosku**

450 g/1 opak.
produkt mrożony
* cena regularna:
2,99/1 opak. (1 kg = 6,64)
cena przy zakupie 2 opak.:
2,19/1 opak. (1 kg = 4,87)

SUPERCENA

2,99

**KOTÁNYI
Suszone pomidory
z chili**

22 g/1 opak.
100 g = 13,59

ODKRYJ RÓŻNICĘ SMAKU

POMIDORY NR 1 - PROSTO Z WŁOCH*



**SZUKAJ
NA
STANDZIE**

SUPERCENA

7,99

**MUTTI
Sos w 100% z włoskich
pomidorów**
400 g/1 opak.
Basilico, Parmigiano Reggiano
lub Verdure
1 kg = 19,98



SUPERCENA

6,99

**MUTTI
Passata w szkle**
700 g/1 opak.
1 kg = 9,99



SUPERCENA

3,99

**MUTTI
Pomidory krojone
lub całe**
400 g/1 opak.
1 kg = 9,98



*źródło: IRI Infoskan Census za rok 2020 (udział wartościowy i ilościowy dla kategorii pomidory w puszcze)

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 11.10 DO SOBOTY, 16.10* LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 17.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl



100 g

5,99

ITALIAMO
Suszone pomidory
100 g/1 opak.



RÓŻNE RODZAJE

15,99

ITALIAMO
Antipasti z nadzieniem
390 g, 410 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 41,00/39,00

KONKURS!

Odpowiedz na
„włoskie pytanie”
na Instagramie!



2x EKSPRES
CIŚNIENIOWY
DE'LONGHI



40x

KSIAŻKI
„ZOBÓDŹ PRZEZ SUPERMARKET,
JAK ROBIĆ DOBRE ZAKUPY?”

60x

ZESTAWY
MONINI



**ODPOWIEDZ NA INSTAGRAMIE @moninipolska NA PYTANIE:
„CZYM JEST DLA CIEBIE WŁOSKIE DOLCE VITA?” I WYGRYWAJ!**

- Kup dowolny produkt Monini w sieci sklepów Lidl w terminie od 11.10 do 25.10 i zachowaj dowód zakupu.
- Szczegóły na profilu instagramowym @moninipolska oraz na www.monini.com
- Konkurs organizowany jest **wyłącznie** w sklepach sieci Lidl.



190 g

9,99

MONINI
Pesto
190 g/1 opak.
genovese, rosso, calabrese
lub rucola
100 g = 5,26



SUPERCENA

12,99

MONINI
Oliwa z oliwek extra Virgin, aromatyzowana
250 ml/1 but.
100 ml = 5,20



RÓŻNE RODZAJE

19,99

MONINI
Oliwa z oliwek extra vergine
500 ml, 750 ml/1 but.
classico, delicato lub gran fruttato
1 l = 39,98/26,65

SUPERCENA

13,99

MONINI
Krem z octu balsamicznego
250 g/1 opak.
klasyczny, malinowy
lub trufiowy
100 g = 5,60



TAK SMAKUJE ŚWIAT

ITALIAMO

Jak we włoskiej kawiarni



2 sztuki

4,99

ITALIAMO
**Deser tiramisu,
z certyfikatem UTZ**
2 x 80 g/1 opak.
1 szt. = 2,50

150 g

5,99

ITALIAMO
**Ciasteczka
z nadzieniem**
150 g/1 opak.
z kremem
czokoladowym lub
cytrynowym
100 g = 3,99



ITALIAMO
Cantuccini
Sweet biscuits
with chocolate chips



300 g

6,99

**Włoskie
ciasteczka
cantuccini**
300 g/1 opak.
z dodatkami migdałów
lub czekolady
1 kg = 23,30



ITALIAMO
Fior di Panna
Shortcake Biscuits

400 g

4,99

ITALIAMO
Ciastka kruche, śmietankowe
400 g/1 opak.
1 kg = 12,48



ITALIAMO
Fior di Cacao
Dark Chocolate
Shortcake Biscuits

400 g

5,99

ITALIAMO
Ciastka kruche, kakaowe
400 g/1 opak.
1 kg = 14,98



ITALIAMO
**Cornetti
all'albicocca**
Croissants with Apricot Filling

500 g

9,99

ITALIAMO
**Croissant
z nadzieniem
morelowym**
500 g/1 opak.
1 kg = 19,98



= OD PONIEDZIAŁKU, 11.10 DO SOBOTY, 16.10* LUB DO WYCZERPIANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 17.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

1 kg

27,99

BELLAROM
**Kawa Crema,
palona,
ziarnista,
100% Arabica**
1 kg/1 opak.



1 kg

59,99

PELLINI
**Kawa ziarnista
Vivace**
1 kg/1 opak.

350 g

4,99

ITALIAMO
**Ciastka kruche
śmietankowe z miodem**
350 g/1 opak.
1 kg = 14,26



400 g

6,99

ITALIAMO
**Biszkopty
savoirdi**
400 g/1 opak.
1 kg = 17,48



NOWOŚĆ

4,99

ITALIAMO
**Ciastka z nadzieniem
czekoladowym**
200 g/1 opak.
100 g = 2,50



NOWOŚĆ

44,99

**Ciastka
Matilde Vicenzi
w puszce**
900 g/1 opak.
1 kg = 49,99



Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.



TIRAMISU Z KRÓWKAMI, MALINAMI i solą morską

JEŻELI UWIELBIASZ TIRAMISU, A POŁĄCZENIE SŁODKIEGO KARMELU Z ODOBINĄ SOLI JEST TWOIM ULUBIONYM, TO SPECJALNIE DLA CIEBIE STWORZYLIŚMY TEN PRZEPIS!



0:15 h



4 porcje



poziom
łatwy



SKŁADNIKI:

TIRAMISU

- **deser tiramisu Italiano** – 200 g
- kakao do wypieków – 4 czubate łyżki
- cukier – 8 łyżek
- woda – 100-120 ml
- krówki karmelowe – 150 g
- sól morską w płatkach
- świeże maliny – 100 g
- świeża mięta – kilka listków do dekoracji

PRZYGOTUJ

- rondel
- naczynie deserowe:
szklanka/pucharek/salaterka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: GOTUJEMY SOS

W małym rondelku mieszamy kakao, cukier i wodę. Zagotowujemy, a następnie odstawiamy do ostygnięcia.

KROK 2: UKŁADAMY WARSTWY TIRAMISU

Karmelowe krówki kroimy w grubą kostkę. W naczyniu deserowym (szklance, pucharku lub salaterce) układamy kolejno: warstwę deseru tiramisu, ostudzonego sosu czekoladowego i krówek karmelowych. Z wierzchu posypujemy szczyptą soli morskiej w płatkach.

Z wierzchu dekorujemy świeżymi malinami i listkami świeżej mięty.



TAK SMAKUJE ŚWIAT

ITALIAMO



500 g

9,99

**ITALIAMO
Ser Mascarpone**

500 g/1 opak.
delikatny, pełnotłusty,
kremowy ser do dań
słodkich i wytrawnych
1 kg = 19,98



**UTZ
Certified**

cocoa

750 ml

9,99

**ITALIAMO
Lody w stylu
włoskim**
750 ml/1 opak.
różne rodzaje
1 l = 13,32



**UTZ
Certified**

cocoa

500 g

8,99

**ITALIAMO
Ciasto tiramisu,
z certyfikatem UTZ**
500 g/1 opak.
1 kg = 17,98



150 g

1,79

**ITALIAMO
Kremowy jogurt**
150 g/1 opak.
mascarpone-limetka
lub orzech laskowy
100 g = 1,19



**UTZ
Certified**

cocoa



150 g
8,99

ITALIAMO
Batoniki croccantini w czekoladzie, z certyfikatem UTZ
150 g/1 opak.
chrupiące batoniki w polewie z czekolady mlecznej lub gorzkiej
100 g = 5,99



300 g
6,99

ITALIAMO
Paluszki Grissini z oliwą z oliwek
300 g/1 opak.
1 kg = 23,30



150 g
3,99

ITALIAMO
Bruschetta
150 g/1 opak.
pomidorowa, tuńczyk, papryka
100 g = 2,66



200 g
7,99

ITALIAMO
Słona przekąska z Sardynii
200 g/1 opak.
z ciasta drożdżowego, różne rodzaje
100 g = 4,00



100 g
5,99

ITALIAMO
Krakersy o smaku pizzy
100 g/1 opak.
różne rodzaje



125 g
3,99

ITALIAMO
Chipsy w stylu włoskim
125 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 3,19



SUPERCENA
2,49

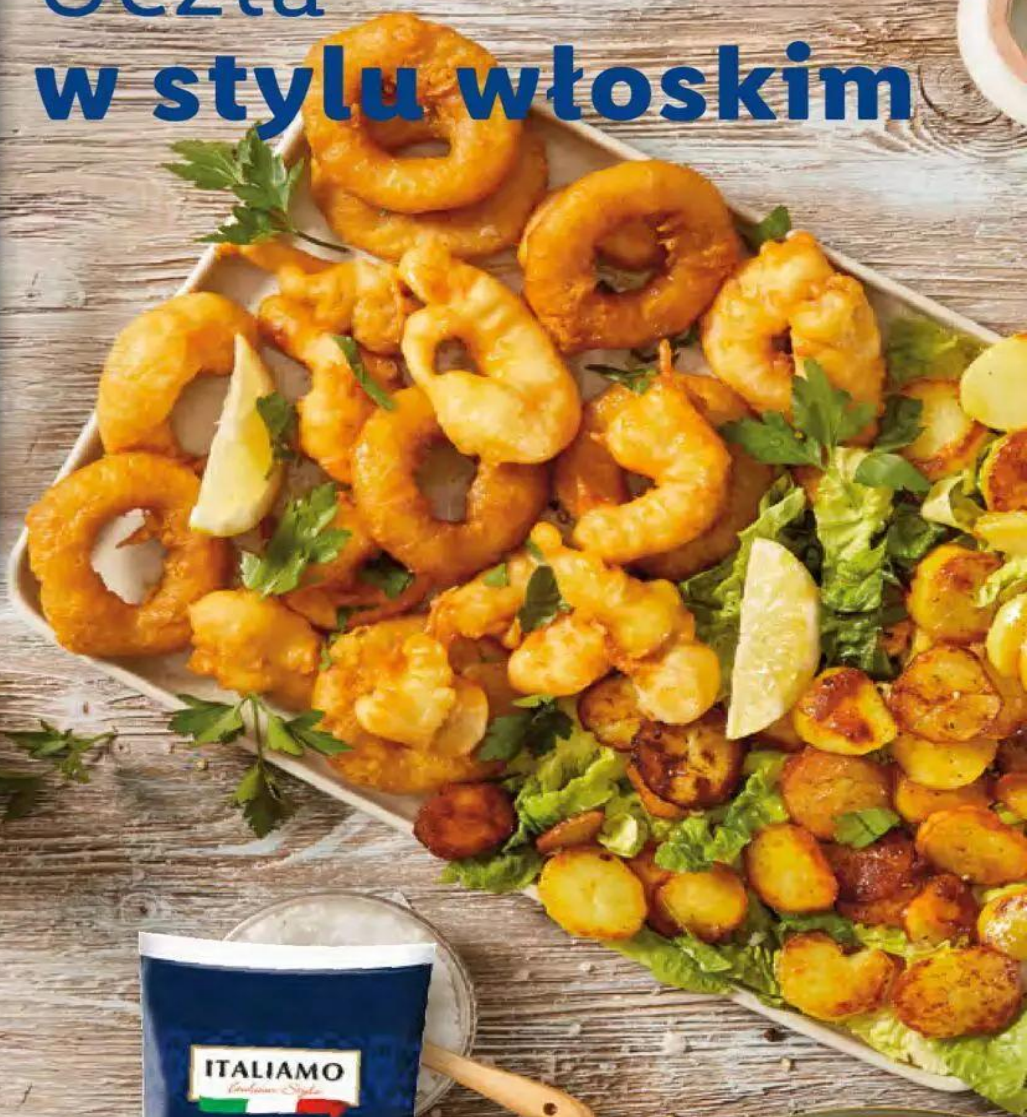
MARETTI
Bruschetta
70 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 3,56



TAK
SMAKUJE
ŚWIAT

ITALIAMO

Uczta
w stylu włoskim



1 kg

4,49



500 g

3,99

ITALIAMO
Makaron spaghetti
1 kg/1 opak.

ITALIAMO
Makaron spaghetti
500 g/1 opak.
1 kg = 7,98





Owoce morza w cieście z talarkami i dipem pesto

☆☆☆ | 4 porcje | 30 min.

- ☐ mieszanka panierowanych owoców morza **Italiamo** - 600 g
- ☐ ziemniaki sałatkowe - 350 g
- ☐ oliwa z oliwek **Italiamo**
- ☐ serek mascarpone **Italiamo** - 200 g
- ☐ zielone pesto - 1 szklanka
- ☐ sól

Wszystkie składniki na www.kuchnialidla.pl

Po przepis na owoce morza w cieście

wejdź na: www.kuchnialidla.pl



300 g

11,99

ITALIAMO
Mieszanka panierowanych owoców morza
300 g/1 opak.
1 kg = 39,97



500 g

5,99

ITALIAMO
Makaron fusilli giganti
500 g/1 opak.
1 kg = 11,98

250 g

3,99

ITALIAMO
Makaron tagliatelle paglia e fieno
250 g/1 opak.
100 g = 1,60



250 g

4,99

ITALIAMO
Cappelletti - włoskie pierożki z szynką
250 g/1 opak.
100 g = 2,00



**TAK
SMAKUJE
ŚWIAT**

ITALIAMO



120 g

6,99

ITALIAMO
**Włoska szynka
gotowana
z ziołami**
120 g/1 opak.
100 g = 5,83



120 g

8,99

ITALIAMO
Salami Veronese
120 g/1 opak.
100 g = 7,49



120 g

8,99

ITALIAMO
**Salami Rossa
Picante**
120 g/1 opak.
100 g = 7,49



125 g

5,99

ITALIAMO
**Mozzarella
z mleka bawolego**
125 g/1 opak.
ser podpuszczkowy
z pasteryzowanego mleka
bawolego, w solance
100 g = 4,79



150 g
3,99

ITALIAMO
Bruschetta, pasta
150 g/1 opak.
aromatyczna
pasta warzywna
z dodatkami,
różne rodzaje,
szukaj w lodówce
100g = 2,66



80 g

5,99

ITALIAMO
Szynka wieprzowa
surowa
80 g/1 opak.
suszona na powietrzu, wyprodukowana
wg tradycyjnej receptury
100 g = 7,49



190 g

4,99



ITALIAMO
Sos Bruschetta
190 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 2,63



RÓŻNE RODZAJE

5,99

ITALIAMO
Włoskie antipasti
120 g, 150 g/1 opak.
do wyboru: serca karczochów
w marynacie, kostki sera w pikantnej
marynacie lub podsuszane pomidory,
szukaj w lodówce
100 g = 3,99-5,00



TAK SMAKUJE ŚWIAT

ITALIAMO



500 g

11,99

ITALIAMO
**Deser w stylu włoskim
z mascarpone,
z certyfikatem UTZ**
500 g/1 opak.
1 kg = 23,98

NA
STAŁE W



200 g

3,99

**Ciasteczka
z glazurą morelową**
200 g/1 opak.
ciastka z ciasta francuskiego
z polewą cukrową i glazurą
morelową
100 g = 2,00

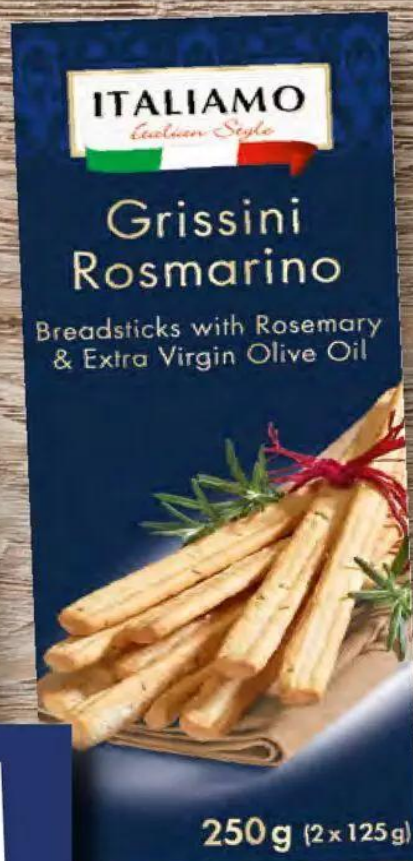
NA
STAŁE W



200 g

3,99

**Amaretti ciastka
kruche**
200 g/1 opak.
kruche, słodko-gorzkie
ciasteczka włoskie
100 g = 2,00



Grissini z szynką

★★★ | 4 porcje | 50 min.

- ☐ paluszki grissini Italiano
- ☐ oliwa z oliwek Italiano
- ☐ szynka Italiano - 1 opak.
- ☐ mak do posypania

Po przepis na grissini z szynką

wejdź na:
www.kuchnialidla.pl

Wszystkie składniki na www.kuchnialidla.pl

250 g

6,69

Paluszki Grissini

250 g/1 opak.
z rozmarynem, z cebulą
lub z sezamem
100 g = 2,68



