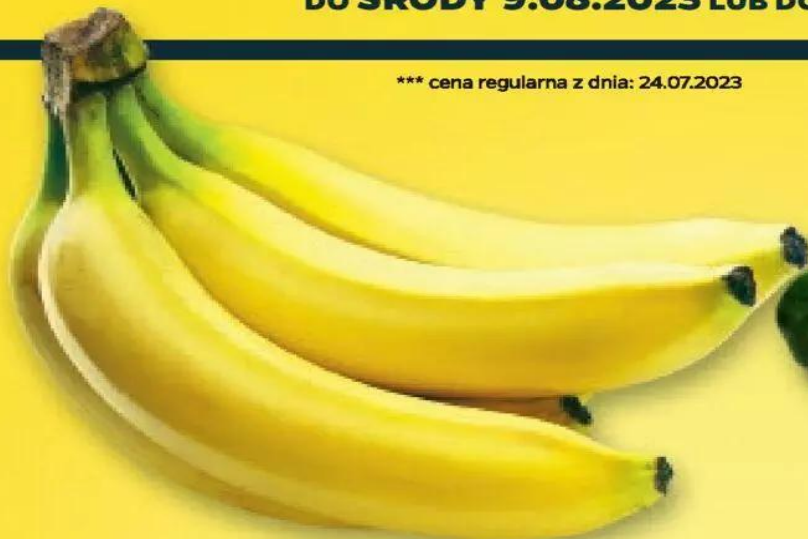


Netto



OFERTA OBOWIĄZUJE OD CZWARTKU 3.08
DO ŚRODY 9.08.2023 LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

*** cena regularna z dnia: 24.07.2023



PRODUKT
POLSKI

2⁹⁹
~~7¹⁵~~

58% TANIEJ!
od 3.08 do 5.08.2023

Ogórek gruntowy
luz
1 kg

2⁸⁹
~~6⁹⁹~~

58% TANIEJ!
od 3.08 do 5.08.2023

Banan
luz
1 kg

DYSKONTOWE ASY

28%
TANIEJ**



1⁹⁹*
~~2⁷⁹~~

* CENA ZA 1 SZT.
PRZY ZAKUPIE 6-PAKA

Woda źródłana
mocny gaz
Żywiec Zdrój
1,5 l

** w odniesieniu do ceny
regularnej
Przy zakupie 6-paka
1,99/1 szt. (1,33/1 l)
Przy zakupie 1 szt.
2,79/1 szt. (1,86/1 l)
Najniższa cena z 30 dni przed
wprowadzeniem obniżki: 2,79



33%
TANIEJ**

6⁶⁶*
~~9⁹⁹~~

* CENA ZA 1 SZT.
PRZY ZAKUPIE 2 SZT.
od 3.08 do 5.08.2023

Mięso mielone wieprzowe
Sztuka Mięsa

400 g
** w odniesieniu do ceny regularnej
Przy zakupie 2 szt.
6,66/1 szt. (16,65/1 kg)
Przy zakupie 1 szt.
9,99/1 szt. (24,98/1 kg)
Do wyczerpania zapasów.

ZNANE MARKI

w ŚWIETNYCH CENACH!

Więcej informacji na str. 6-15



Pstrąg
tęczowy
patroszony
100 g

tylko

2,80

Dorsz
atlantycki
filet
bez skóry
100 g

tylko

5,49

FASZEROWANY PSTRĄG Z GRILLOWANĄ CIABATTĄ



Składniki
na 4 porcje



Przygotowanie

- 2 kwaśne jabłka
- 6 łyżek oliwy z oliwek
- sok z 1 cytryny
- 4 pstrągi
- 1 cebula dymka
- 1 mała cytryna BIO
- kilka gałązek ziół
(np. tymianek, rozmaryn)
- 150 g kwaśnej śmietany
- 1,5 łyżeczki chrzanu
- 1 łyżka posiekanego
szczypiorku
- sól, pieprz
- 1 ciabatta

Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne. Jedno zetrzeć na tarce o małych oczkach, wymieszać z oliwą, sokiem z cytryny, szczyptą soli i odstawić na godzinę. Drugie jabłko pokroić w cienkie cząstki, dymkę w cienkie krążki. Cytrynę umyć i pokroić w plasterki. Pstrągi umyć, osuszyć. Wewnątrz i na zewnątrz skropić sokiem z cytryny i posolić. Cząstki jabłek, zioła, dymkę i plastry cytryny wymieszać, powstałą masą faszerować pstrągi. Ryby spiąć drewnianymi szpikulcami i włożyć do lodówki. Kwaśną śmietanę, chrzan i szczypiorek wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Ciabattę pokroić na krómkę. Olej jabłkowy przelać przez sito i skropić nim ciabattę. Pstrągi i ciabattę upiec na grillu i podawać z dipem.

Czas
na
Ryby



STOISKO
Z OBSŁUGĄ

Wrocław, ul. Legnicka 62 A • Kraków, os. Kombatantów 16 A; ul. Wielicka 259 •
Warszawa, ul. Fiedorfa 41; ul. Połczyńska 4 • Szczecin, ul. Krygiera 7 • Lublin, ul. Orkana 4 •
Starachowice, ul. Wyszyńskiego 14

Kaufland Gazeta dla Klienta – dodatek do numeru 31 z dnia 3.08.2023. Oferta ważna od 3.08.2023 do 9.08.2023, chyba że na stronach gazety wskazano inaczej, lub do wyczerpania zapasów. Zdjęcia produktów zamieszczone na naszych stronach reklamowych mogą się nieznacznie różnić od towarów znajdujących się w sprzedaży. Artykuły sprzedawane są bez dekoracji. Sprzedaż w ilościach detalicznych. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich. Reklamacje i uwagi należy zgłaszać do Działu Obsługi Klienta 800 300 062 lub internetowo www.kaufland.pl.

U nas możesz zapłacić również zbliżeniowo – kartą lub telefonem.

