

Week of Italian Cuisine in the World

Mediterranean Diet and
Recipes from Our Roots:
Health and Tradition

November 18 | 30
2024

In collaboration with:

 **Mercator** Ložionička

Posebna akcijska ponuda 18.11.-30.11.2024.



Pizza 4 vrste sira
400g

-51%

295
KM
6,90KM

*Potražite na
gastro odjelu!*



Panettone
kolač, Dolce Forneria, 500g

-13%

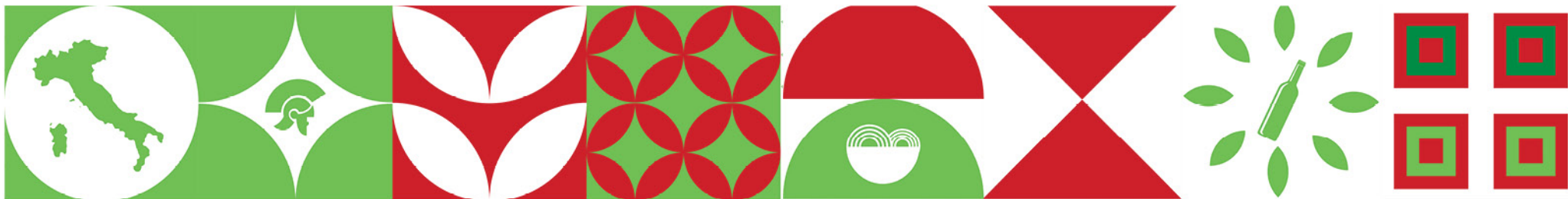
10⁴⁵
KM
11,95KM



Teresa Rizzi
prosecco, 0,75l

-14%

16⁹⁵
KM
19,60KM



Collezione
tjestenina, Barilla, 500g

-38%
3⁹⁵
KM 6,35 KM



Arrighi pesto
umak, 190g

-17%
3⁹⁵
KM 4,75 KM



Garden Good pelati
400g

-31%
1⁵⁵
KM 2,25 KM



Pasta Zara
špagete, razne vrste, 500g

1⁹⁵
KM



Doživite okuse Italije u Mercatoru Ložionička!

Pronađite autentične italijanske proizvode koji će vam donijeti duh Italije na stol. Od maslinovog ulja, paste i umaka do prefinjenih vina i kremastih deserta, ovi proizvodi osvajaju svojom kvalitetom i okusom. **Ova posebna akcijska ponuda je idealna prilika da otkrijete prave specijalitete i uživajte u italijanskim proizvodima.**



Potražite na gastro odjelu!

Lazanje
s mesom, 1kg

10⁹⁵
KM



Costanza
ekstra djevičansko
maslinovo ulje, 750ml

-25%
17⁹⁵
KM 23,85 KM



Svježi njoki
od krompirovog tijesta,
Crivellin, 500g

-20%
2²⁵
KM 2,80 KM



Tortelloni
špinat, sir, Semprintavola, 250g

-25%
2⁴⁵
KM 3,25 KM



Wudy
hrenovke, Classic 500g,
Formaggio 150g, kom

VEĆ OD:
1⁵⁵
KM



Mulino Bianco
hljeb, Bianco, Integrale, 400g

3¹⁵
KM

ITALY

Benvenuti a Mercator!



Tiramisu

Sastojci:

- 4 velika žumanca
- 100g šećera
- 250g Mascarpone sir (na sobnoj temperaturi)
- 300ml slatke pavlake (ili šlaga)
- 200ml kafe (ohlađene)
- 200g piškota
- kakao prah za posipanje

1. Pripremiti kremu od žumanaca i Mascarpone sira: U posudi mikserom umutiti žumanca sa šećerom dok ne postane kremasta smjesa. Dodati Mascarpone i dobro sjediniti dok se ne dobije glatka krema.
2. U posebnoj posudi umutiti slatku pavlaku dok ne postane čvrsta.
3. Spojiti pavlaku i kremu od Mascarpone sira.
4. Natopiti svaku piškotu u ohlađenu kafu na nekoliko sekundi.
5. U pravougaonu posudu staviti sloj natopljenih piškota. Preko njih ravnomjerno rasporediti polovinu kreme. Potom složiti drugi sloj piškota i završiti ostatkom kreme.
6. Ostaviti da odstoji i poslužiti.

Najbolji recept iz Italije!

Mascarpone
sir, Galbani, 500g

-15%
7⁹⁵
KM
9,40KM



Savoirdi
piškote, Bonomi, 400g

-31%
3⁹⁵
KM
5,70KM



Limoncello
alkoholno piće od limuna, 0,5l

-23%
10⁹⁵
KM
14,20KM

S.Pellegrino
gazirana voda, 0,5l

-21%
1¹⁰
KM
1,40KM



Sanpellegrino
sok, Naturali, razni okusi, 0,33l

-21%
1⁵⁰
KM
1,90KM

Okusi Italije u svakom gutljaju!

LAMBERTI MERLOT
crno vino, Sentepietre, 0,75l

-16%
11⁹⁵
KM
14,26KM



Chardonnay
bijelo vino, Lamberti, 0,75l

-12%
10⁹⁵
KM
12,46KM



Pinot Grigio
bijelo vino, Lamberti, 0,75l

-19%
12⁹⁵
KM
15,95KM



Mionetto
prosecco, 0,75l

-18%
17⁹⁵
KM
21,95KM



Martini
Rosso, 1l

-17%
18⁹⁵
KM
22,95KM



Benvenuti a Mercator!

Raffaello
desert, Ferrero, 230g

8⁹⁵
KM

Raffaello
desert, Ferrero, 150g

6⁹⁵
KM

Tiramisu
kolač u čaši, 120g

-30%
2⁴⁵
KM
3,50 KM

Veganski krem namazi

Nocciola je bogata krema napravljena od pomno biranih ekoloških sastojaka. Lagana, kremasta tekstura i bogat okus čini je idealnom za sve ljubitelje slastica.

Osim bogatstva okusa, Nocciolu krasi vrhunski sastojci: visoki udio lješnjaka, kakao maslac, ne sadrži palmينو ulje, bez očvrnutih masti, bez glutena, bez aditiva, umjetnih boja i mirisa.

Gran Cereale
keks, Cioccolato, 230g

-10%
4⁴⁵
KM
4,95 KM



Torta
razne vrste, La Bottega della
torta, 450g

-33%
6⁵⁰
KM
9,75 KM



*Savršeni deserti
iz Italije!*



Panettone
Dolce Forneria, 900g

-13%
13⁹⁵
KM
15,95 KM