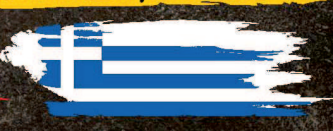


# TYDZIEŃ ŚRÓDZIEMNOMORSKI

OFERTA WAŻNA W TERMINIE 09.05-19.05.2024

w Domu Handlowym Jubilat

**Handlowa Spółdzielnia  
JUBILAT**



10<sup>97</sup>



Grisbi limone  
ciasteczka waniliowe  
nadziewane kremem cytrynowym  
150g  
7,31/100g

13<sup>97</sup>



Ciastka cantucci  
z migdałami 200g  
6,99/100g

21<sup>97</sup>



Krem biała  
z orzechów laskowych  
250g  
8,79/100g, cena 25,99

27<sup>97</sup>



Krem z orzechów  
laskowych i kakao  
250g  
11,19/100g, cena 29,69

10<sup>97</sup>



Vicenzovo savoiardi  
biszkopty ladyfinger  
200g  
5,49/100g

21<sup>97</sup>



Krem pistacjowy  
190g  
11,56/100g

17<sup>97</sup>



Intenso  
Kawa mielona,  
ziarnista  
250g  
7,19/100g

17<sup>97</sup>



Chałwa waniliowa 250g  
7,19/100g

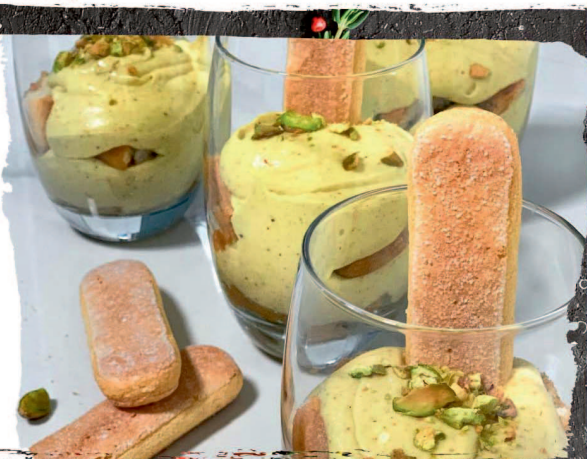
## CIASTECZKA PISTACHIO IN HEAVEN DLA DWÓCH OSÓB

### SKŁADNIKI:

- 200g biszkoptów Vincenzi
- 30g kawy mielonej Kimbo
- 150g kremu pistacjowego Gusto Etna
- 200g serka mascarpone
- 50g cukru pudru
- 80g chałwy waniliowej Iorgos

### PRZYGOTOWANIE:

1. Zaparzyć kawę i ostudzić.
2. Do naczynia miksującego włożyć serk mascarpone, krem pistacjowy, dodać cukier puder i wymieszać.
3. Biszkopty zamoczyć w kawie i lekko nasączone ułożyć w salaterce, następnie nałożyć przygotowaną wcześniej pastę pistacjową, czynność powtórzyć.
4. Na koniec pokruszyć chałwę i posypać nią wierzch deseru. Udekorować suchym biszkoptem.



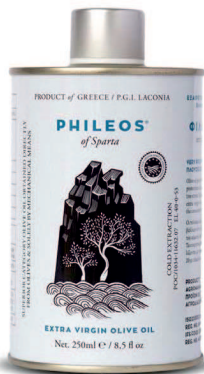
\* najniższa cena w okresie 30 dni przed wprowadzeniem obniżki





Handlowa Spółdzielnia  
**JUBILAT**

24<sup>97</sup>



Oliwa z oliwek  
Extra Virgin  
250ml  
9,99/100ml

37<sup>97</sup>



Oliwa  
Extra Vergine  
Selezione  
500ml  
7,59/100ml

4<sup>97</sup>



Grissini  
Paluszki chlebowe  
z oliwą z oliwek  
125g  
3,98/100g  
cena 6,39

19<sup>97</sup>



Stek z tuńczyka w sosie własnym  
160g  
12,48/100g

12<sup>97</sup>



Pesto Calabrese  
190g  
6,83/100g

13<sup>97</sup>



Oliwki  
zielone  
z fetą  
250ml  
5,59/100ml

14<sup>97</sup>



Oliwki  
nadziewane  
migdałem  
350ml  
4,28/100ml

26<sup>97</sup>



Przyprawa  
na bazie  
oliwy z oliwek  
z pierwszego tłoczenia  
250ml  
10,79/100ml

8<sup>97</sup>



Sok  
z cytryn sycylijskich  
LEMONINY  
240ml  
3,74/100ml  
cena 11,19

18<sup>97</sup>



Krem  
z octu balsamicznego  
250ml  
7,59/100ml  
cena 23,99

## TAPENADE Z OLIVEK DLA DWÓCH OSÓB

### SKŁADNIKI:

- 90 g suszonych fig
- 150 g czarnych oliwek Hutesa
- 100 g oliwy extra virg-in Goccia d'oro
- 20 g kaparów Ponti
- 20 ml soku z cytryny Monini
- 2 ząbki czosnku
- 50 g paluszków grissini Panealba
- 5 g świeży tymianek
- sól, pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Figi, czosnek, tymianek, kapary, oliwki – pokroić bardzo drobno.
2. Następnie zmiksować wszystkie składniki na pastę: oliwki, figi, czosnek, kapary, tymianek, sok z cytryny i oliwę – uważać z ucieraniem – konsystencja tapenady nie może przypominać gładkiej pasty.
3. Doprawić solą i pieprzem do smaku.
4. Schłodzić w lodówce minimum 1/2 godziny.
5. Podawać z paluszkami grissini.



najniższa cena w okresie 30 dni przed wprowadzeniem obniżki





11<sup>97</sup>



Gnocchi  
di patate  
500g  
2,39/100g

17<sup>97</sup>



Makaron  
duże muszle  
500g  
3,59/100g

6<sup>97</sup>



Pulpka pomidorowa  
400g  
1,74/100g

11<sup>97</sup>



Prancier  
pomidorowy  
Rustica 700g  
1,71/100g

4<sup>97</sup>



Mąka  
pszenna  
do pizzy  
1kg

15<sup>97</sup>



Pomidory  
suszone  
w oleju  
280g  
5,70/100g

14<sup>97</sup>



Sos z serem ricotta,  
trufliami  
i czarnym pieprzem 185g  
8,09/100g

5<sup>97</sup>



Pomidory pelati  
bez skóry 400g  
1,49/100g

7<sup>97</sup>



Kapary w occie winnym 95g  
0,84/10g

3<sup>57</sup>



Oliwki czarne  
bez pestek  
140g  
2,55/100g  
cena 3,79

3<sup>57</sup>



Oliwki zielone  
bez pestek  
140g  
2,55/100g  
cena 3,99

3<sup>57</sup>



Oliwki zielone  
nadziewane  
pastą  
paprykową  
140g  
2,55/100g  
cena 3,99

41<sup>97</sup>



Oliwa Extra  
Vergine  
500ml  
8,39/100ml  
cena 42,59



### GNOCCHI PUTTANESCA DLA DWÓCH OSÓB

#### SKŁADNIKI:

- 240g gnocchi Rummo
- 30g kaparów Ponti
- 80g czarnych oliwek Hutesa
- 140g pomidory pelati IF DE CECCO
- 60g suszonych pomidorów Ponti
- 3 ząbki czosnku
- 20 ml soku z cytryny Monini
- 30 ml oliwy extra virgin Monini
- 10 g natka pietruszki
- sól, pieprz

#### PRZYGOTOWANIE:

1. Przygotować gnocchi zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Na dużej patelni rozgrzać oliwę, następnie dodać posiekany czosnek.
3. Dodać pokrojone w plasterki czarne oliwki, smażyć przez 2 minuty.
4. Dodać odcedzone kapary oraz suszone pomidory pokrojone w paseczki i znów smażyć, co chwilę mieszając przez ok. 3 minuty.
5. Następnie dodać pomidory z puszki, doprawić pieprzem i solą. Gotować pod uchyloną pokrywą przez ok. 10 minut.
6. Do sosu dodać gnocchi, wymieszać i podgrzewać przez ok. 1 - 2 minuty.
7. Przełożyć dwa na talerze, posypać posiekaną natką pietruszki.





4<sup>97</sup>



Passata Vellutata  
500g  
0,99/100g

12<sup>97</sup>



Sos Bolognese  
400g  
3,24/100g

9<sup>97</sup>



Makaron Lasagne  
500g  
1,99/100g  
cena 12,19

5<sup>97</sup>



Makaron Cannelloni  
250g  
2,39/100g  
cena 6,19

7<sup>97</sup>

Makaron LO SPAGHETTO – spaghetti  
500g  
1,59/100g



8<sup>97</sup>

Makaron włoski IL FUSILLO – świderki  
500g  
1,79/100g



8<sup>97</sup>

Makaron LA TRECCIA – warkoczki  
500g  
1,79/100g



5<sup>97</sup>

Napój migdałowy Barista Almond 1L



4<sup>97</sup>

Jogurt typ grecki  
370g  
1,34/100g  
cena 5,79



3<sup>97</sup>

Mozzarella 100g  
cena 5,29



7<sup>97</sup>

Mascarpone 250g  
3,19/100g cena 9,99



11<sup>97</sup>

Halloumi 200g  
5,99/100g



3<sup>97</sup>

Pomidorki koktajlowe  
250g  
1,59/100g  
cena 4,57



4<sup>97</sup>

Pomarańcze  
1kg  
cena 7,29



\* najniższa cena w okresie 30 dni przed wprowadzeniem obniżki

Oferta dostępna w wybranych sklepach HS JUBILAT

ul. Modrzewiowa 17

ul. Chetńska 15

ul. Rydla 7

ul. Orła 62

ul. Przegorzalska 2

ul. Lniana 2

ul. Ks. Machaya 1

Oferta ważna do wyczerpania zapasów.

Handlowa Spółdzielnia Jubilat zastrzega sobie prawo do zmian podanych cen i nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy w druku. Wszystkie podane ceny wyrażone są w złotych polskich. Ceny przed obniżką ustalone są na dzień przygotowania gazetki do druku tj. 30.04.2024. Wysokość ceny przed obniżką może być różna w zależności od sklepu. Wszystkie informacje dostępne w gazetce ofertowej mają jedynie charakter informacyjny i nie stanowią oferty w rozumieniu artykułu 66kc.