



Oferta 1/25 ważna od 16.01. do 29.01.2025
lub do wyczerpania zapasów

Chortem

POLSKA GRUPA SKLEPÓW SPOŻYWCZYCH

HITY CENOWE W NOWYM ROKU



6 69
zł/szt.

ACTIMEL
4x100g wybrany
asort. Danone
1 kg / 16,73 zł



STYCZEN STYCZEN
17 18
FILET Z PIERSI
KURCZAKA

19 99
zł/kg

1 kg, informacje o kraju
pochodzenia uzyskasz
w sklepie / produkt dostępny
w wybranych sklepach



3 99
zł/szt.

DŻEM
280 g wybrany
asort. Herbapol
1 kg / 14,25 zł

1 99
zł/szt.

BATON
KNOPPERS
40 g wybrany
asort. Storck
1 kg / 49,75 zł



1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW
CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO.

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18
JEST PRZESTĘPSTWEM.



9 99
zł/szt.

PAPIER RUMIANKOWY REGINA
8 rolek Sofidel
1 rolka / 1,25 zł

WYGRAJ
4-PAK LUB
TATRĘ

PIWO TATRA
4x500 ml / 13,00 zł
Grupa Żywiec
1 l / 6,50 zł



NAGRÓD SZUKAJ
POD

* PRZY ZAKUPIE 4-PAKA
3 25
zł/szt.

Oferta promocyjna, ważna od 16.01.2025 do 29.01.2025. Produkt dostępny w wybranych sklepach. Wygrana 4-pak lub Tatra. Wygrana Tatra Sie Palisz 2025.



POMIDOROWY SOS NA ZIMNO

Składniki:

- 4 łyżki koncentratu pomidorowego,
- łyżka oliwy z oliwek,
- 2 ząbki czosnku (przeciśniętego przez prasę lub bardzo drobno posiekanego),
- świeża liście bazylii,
- sól, pieprz.

Sposób przygotowania:

Czosnek podsmażyć na oliwie, dodać koncentrat, połączyć i podgrzewać jeszcze 3 minuty. Zdjąć z ognia i odstawić do schłodzenia. Przed podaniem dodać liście bazylii i przyprawy.

DOMOWA PIZZA PRZEPIS NA CIASTO

Składniki:

- 150 ml ciepłej wody,
- 2 łyżki oleju lub oliwy,
- łyżeczka soli,
- 25 g drożdży świeżych,
- 280 g maki pszennej typ 00,
- 100 g maki krupczatki

Sposób przygotowania:

Drożdże mieszamy z wodą, a następnie dodajemy mąkę (typ 00) i intensywnie wyrabiamy. Na samym końcu dodajemy oliwę i formujemy kulkę lub dwie mniejsze. Potem podsypujemy kulkę mąką krupczatką i walcujemy na placek o grubości 1 cm. Ciasto przykrywamy ścierką i odstawiamy na około godzinę do wyrośnięcia. Formujemy placek, nakładamy składniki(...) Wkładamy pizzę do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni, na około 20 minut.

Źródło: dziendobry.tvn.pl/przepisy-kulinarne



MIELONKA TYROLSKA
1 kg JBB



SALCESON WŁOSKI
1 kg JBB

**Super
Cena!**



KIELBASA SZYNKOWA
1 kg JBB

5⁷⁹
zł/szt.

PRZECIER / SOS
POMIDOROWY
500 g Pudliszki
1 kg / 11,58 zł



5¹⁹
zł/szt.

SOS
525 g wybrany asort.
Dawtona
1 kg / 9,89 zł



4¹⁵
zł/szt.

SMALEC Z MIĘSEM
300 g Agrico
1 kg / 13,83 zł



7²⁹
zł/szt.

SOS PTAK'S
450 g wybrany asort.
AB Foods
1 kg / 16,20 zł



7⁹⁹
zł/szt.

KONSERWA KRAKUS
300 g wybrany asort. Animex
1 kg / 26,63 zł



2 69
zł/szt.

BESKIDZKI MIKS
200 g Bielmar
1 kg / 13,45 zł



5 99
zł/szt.

**VEGAN MIX TŁUSZCZÓW DO SMAROWANIA
O SMAKU AVOKADO**
200 g Reeve
1 kg / 29,95 zł



3 09
zł/szt.

JOGURT PITNY MILKO
330 ml wybrany asort.
Mlekolp
1 l / 9,36 zł



1 19
zł/szt.

**TRUSKAWKOWY
NAPÓJ MLECZNY
GRATKA**
170 g Danone
1 kg / 7,00 zł



2 69
zł/szt.

TWARÓG DELIKATNY PRESIDENT
150 g wybrany asort. Lactalis
1 kg / 17,93 zł



2 29
zł/szt.

DESER MLECZNO-RYŻOWY RISO
200 g wybrany asort. Müller
1 kg / 11,45 zł



8 29
zł/szt.

SER BIAŁY SAŁATKOWY
410 g wybrany asort. Arla
1 kg / 20,22 zł



1 59
zł/szt.

JOGURT NATURALNY
180 g Zott
1 kg / 8,83 zł



2 59
zł/szt.

SKYR
150 g wybrany asort.
OSM Piątnica
1 kg / 17,27-19,93 zł



2 99
zł/szt.



SOS CZOSNKOWY

Składniki:

- 1 łyżka majonezu
- 125 g jogurtu naturalnego
- 3 kawałki czosnku
- 1 łyżka bazylii świeżej
- 1 płaska łyżka koperku
- szczypta soli i pieprzu

Sposób przygotowania:

Jogurt połącz z majonezem. Czosnek oczyść, przeciśnij przez prasę. Połącz wszystkie składniki sosu, dopraw solą i pieprzem.

SAŁATKA Z SEREM I KURCZAKIEM

Składniki:

- 1 pierś z kurczaka
- 1 puszka kukurydzy
- 1 cebula
- 1 jabłko
- 1 kapusta pekińska
- 10 g sera żółtego
- 4 jajka
- 0,5 papyrki
- trochę soku z cytryny, soli i pieprzu czarnego
- 1 słoik majonezu

Sposób przygotowania:

Pierś z kurczaka pokroić w paski, posypać solą, pieprzem i przyprawą do kurczaka. Usmażyć na rumiano, odstawić do wystudzenia. Kapustę pokroić w kostkę, nie szatkować. Cebulę drobno, jabłko w kosteczkę, paprykę w paseczki, ser żółty w paseczki lub kosteczkę. Jajka ugotować i pokroić na kawałeczki. Włożyć wszystkie rozdrobnione składniki do naczynia, dodać drobno pokrojone mięso skropić sokiem z cytryny, doprawić do smaku, wymieszać z majonezem.

Źródło: www.winiary.pl/przepis



ZAPIEKANKA MAKARONOWA Z ZAPASÓW

Wykorzystaj pokarnawałowe zapasy. Stwórz własną wersję z tego, co masz aktualnie w lodówce. Nie marnuj, baw się ;)

Składniki:

- 1 opakowanie WINIARY POMYSŁ NA... zapiekanke makaronową z serem
- 100 ml Śmietana 12%
- 50 g Szyńka wędzona
- 100 g Szpinak świeży
- 2 Parówki drobiowe
- 1 Marchewka
- 150 g Makaron Świderki
- 50 g
- Ser żółty
- Papryka ostra mielona

Wykonanie: POMYSŁ NA ... wymieszaj z 500 ml wody i śmietanką. Umyj szpinak i obierz marchew. Szynek i szpinak pokrój w paseczki. Parówki i marchew pokrój w plasterki. Makaron, wędliny, warzywa i przygotowany POMYSŁ NA ... wymieszaj, dodaj szczyptę papryki. Całość przełóż do naczynia do zapiekania i posyp serem. Piekarnik rozgrzej do 200° C. Wstaw zapiekanke do piekarnika i piecz przez 20 minut. Podawaj jako samodzielne danie. Możesz ozdobić gałązkami tymianku..
Źródło: www.winiary.pl/przepisy/kolorowa-zapiekanke-makaronowa/



WINIARY POMYSŁ NA
26-47 g wybrany asort. Nestlé
1 kg / 55,11-99,62 zł



BULION WINIARY
160 g wybrany asort. Nestlé
1 kg / 33,06 zł



MAKARON JAJECZNY
250 g Goliard
1 kg / 13,96 zł



PIECZYWO CHRUPKIE
170 g wybrany asort. Sonko
1 kg / 26,41 zł



OWSIANKA NESVITA
35-46 g wybrany asort. Nestlé
1 kg / 46,74-61,43 zł



KISIEL
31,5-32,5 g wybrany asort. Dr. Oetker
1 kg / 42,77-44,13 zł



PLATKI ŚNIADANIOWE LUBELLA
250 g wybrany asort. MW
1 kg / 17,96 zł

Super Cena!

**W Dzień Babci i Dziadka chcemy Wam życzyć,
wszystkiego, co najlepsze i mnóstwa słodyczy!**



5 49
zł/szt.

CZEKOLADA MERCI
100-112 g wybrany asort. Storck
1 kg / 49,02-54,90 zł



7 49
zł/szt.

BABECZKI
238-290 g wybrany asort. Foodcare
1 kg / 25,83-31,47 zł



11 99
zł/szt.

CUKIERKI BIM-BOM
1 kg Roshen
1 kg / 11,99 zł



5 29
zł/szt.

CIASTKA WEDLOVE
147 g wybrany asort. Wedel
1 kg / 35,99 zł



1 49
zł/szt.

BATON BA!
40 g wybrany asort. Foodwell
1 kg / 37,25 zł



2 15
zł/szt.

BATON
40-45 g wybrany asort. Wedel
1 kg / 47,78-53,75 zł



2 39
zł/szt.

CIASTECZKA SŁONECZNIKI
160 g Tago
1 kg / 14,94 zł



2 79
zł/szt.

CIASTKA DELISANA
120-140 g wybrany asort. Delicpol
1 kg / 19,93-23,25 zł



1 99
zł/szt.

CIASTECZKA ŚNIEŻYNKI
135 g Tago
1 kg / 14,74 zł



BABKA CZEKOLADOWA

Składniki:

- 1,3 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do piecz.
- 0,5 łyżeczki sody
- 1,5 łyżki kakao
- 3 jajka
- 170 g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 90 g gorzkiej czekolady
- 150 g masła

Polewa:

- 50 g gorzkiej czekolady
- 50 g mlecznej czekolady
- 2 łyżki mleka
- 1 łyżka masła

Babka:

Mąkę, proszek, sodę i kakao przesiać i wymieszać. Masło roztopić i przestudzić. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej i wystudzić. Jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą masę, dodać płynną wystudzoną czekoladę i zmiksować. Do masy dodawać naprzemiennie mąkę z dodatkami i stopione masło, cały czas miksując. Formę do babki (z kominkiem) wysmarować masłem, ciasto przelać do formy i wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika. Piec 35-40 minut, do suchego patyczka.

Polewa:

Czekolady, mleko i masło rozpuścić w kąpieli wodnej. Polewą poleać ciepłą babkę. Posypać kandyzowaną skórą pomarańczową.

Źródło: //www.doradca.maku.pl/
przepis-babka-czekoladowa-317833



SERNIK ANATOL

Składniki:

- 50 g wiórków kokosowych
- 100 g migdałów
- opcjonalnie: spora łyżka masła orzechowego lub migdałowego
- 1 opakowanie cukru smak migdałowy

Masa serowa:

- 500 g półtłustego twarogu
- 50 g miękkiego masła
- 150 g suszonych daktyli
- pół szklanki białego cukru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 3 łyżki jogurtu naturalnego
- 2 jajka
- 1 łyżka płaska maki ziemniaczanej
- 1 saszetka kawy zbożowej Anatol
- 200 g wydrylowanych wiśni

Dekoracja:

- 1 opakowanie polewy smak ciemnej czekolady
- Świeże owoce

Wykonanie: Migdały, cukier oraz wiórki miksujemy w blenderze przez około 7-10 min., aż zaczną zmieniać konsystencję. Powstałą masę umieszczamy w tortownicy i przyciskamy równomiernie do dna. Zapiekamy około 12 minut 190° C (bez termoobiegu). Daktyle umieszczamy w parowarze lub garnku z sitkiem, aż zmiękną (po około 5-10 minutach). Miksujemy wraz z masłem, serem, jajkami, jogurtem, cukrem, cukrem wanilinowym, mąką ziemniaczaną oraz kawą Anatol na jednolitą masę. Powstałą masę wylewamy na podpieczony spód. Na wierzchu układamy wiśnie i lekko wciskamy je w masę serową. Kratkę w piekarniku przekładamy o poziom niżej niż środek, aby wierzch sernika za bardzo się nie spiekł. Zmniejszamy temp. do 160° C i pieczemy w kąpieli wodnej przez godzinę. Na dolny ruszt stawiamy blachę zalaną do połowy wysokości wrzątkiem z czajnika, do wody wkładamy odwrócone do góry dnem metalowe foremki do babeczek i na nich ustawiamy tortownicę z ciastem. Po upieczeniu studzimy. Następnie sernik wstawiamy do lodówki na kilka godzin. Wierzch sernika polewamy rozpuszczoną polewą i wykańczamy owocami.

Źródło: delektujemy.pl/przepisy/sernik-anatol-przepis-kamili



3²⁹
zł/szt.

KAWA ZBOŻOWA
84 g wybrany asort. Foodwell
1 kg / 39,17 zł



13⁴⁹
zł/szt.

KAWA MIELONA MK PREMIUM
250 g Strauss Cafe
1 kg / 53,96 zł



2⁵⁹
zł/szt.

MARETTI
70 g wybrany asort. Italmex
1 kg / 37,00 zł



6⁹⁹
zł/szt.

CHIPSY CRUNCHIPS
130-140 g wybrany asort. Lorenz
1 kg / 49,93-53,77 zł



8⁴⁹
zł/szt.

PISTACJE PRAŻONE
70 g wybrany asort. Foodwell
1 kg / 121,29 zł



2⁴⁵
zł/szt.

POPCORN
90 g wybrany asort. Foodwell
1 kg / 27,22 zł



6⁸⁵
zł/szt.

CHIPSY LAY'S MAX
120 g wybrany asort. Frito-Lay
1 kg / 57,08 zł



6⁴⁹
zł/szt.

CHIPSY W KOTLE PRAŻONE
125 g wybrany asort. Intersnack
1 kg / 51,92 zł



2 39
zł/szt.

**NAPÓJ OSHEE
VITAMIN ENERGY**
250 ml wybrany asort. Oshee
1 l / 9,56 zł



2 39
zł/szt.

MUS KUBUS / TYMBARK
100-120 g wybrany asort. MW
1 kg / 19,92-23,90 zł



1 99
zł/szt.

SOK TARCZYŃ
300 ml wybrany asort.
MW 1 l / 6,63 zł



2 69
zł/szt.

NAPÓJ 4MOVE
750 ml wybrany asort. Foodcare
1 l / 3,59 zł



4 49
zł/szt.

SOK / NEKTAR
1 l wybrany asort. Hortex
1 l / 4,49 zł



5 49
zł/szt.

NAPÓJ GAZOWANY
850 ml wybrany asort. Coca-Cola
1 l / 6,46 zł



2 09
zł/szt.

WODA NAŁĘCZOWIANKA
1,5 l wybrany asort. Nestlé
1 l / 1,39 zł



9 49
zł/szt.

NAPÓJ GAZOWANY
2 l wybrany asort. Frito-Lay
1 l / 4,75 zł



3 49
zł/szt.

NAPÓJ GAZOWANY
1,75-2 l wybrany asort. Zbyszko
1 l / 1,75-1,99 zł



TRUSKAWKOWE MOJITO BEZALKOHOLOWE

Składniki:

- 1 łyżka cukru kokosowego
- 3 łyżki soku z limonki
- 200 ml wody gazowanej
- 100 ml limonkowego napoju gazowane (np. Zbyszko)
- 10 truskawek umytych i pokrojonych
- 5-6 liści mięty
- Lód
- Mięta do dekoracji
- 1 limonka pokrojona na cząstki

Wykonanie: Do wysokiej szklanki włóż cukier, liście mięty oraz sok z limonki, a następnie ugnieć całość, aż sok połączy się z cukrem. Dodaj truskawki i ponownie ugnieć całość. Wsyp lód i uzupełnij szklankę wodą oraz limonkowym napojem. Udekoruj mięta oraz cząstka limonki.

Źródło: houseofasia.pl/przepisy/truskawkowe-mojito-bezalkoholowe



1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW
CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO.

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18
JEST PRZESTĘPSTWEM.



chce się ż

3 59
zł/szt.

PIWO ŻYWIEC
500 mlabrany
asort. Grupa
Żywiec
11/7,18 zł



* PRZY ZAKUPIE 4-PACKA *
3 15
zł/szt.

PIWO HARNAS
4x500 ml / 12,60 zł
Carlsberg
11/6,30 zł

ŻYWIEC

Jesteśmy
na TY

2 99
zł/szt.

PIWO TYSKIE
500 mlabrany
asort. Kompania
Pivowarska
11/5,98 zł



* PRZY ZAKUPIE 4-PACKA *
3 65
zł/szt.

PIWO ŻUBR
4 x 500 ml / 14,60 zł
Kompania Pivowarska
11/7,30 zł



2 89
zł/szt.

PIWO ŻATECKÝ
500 mlabrany
asort. Carlsberg
11/5,78 zł



2 99
zł/szt.

**MOKRA KARMA
DLA KOTA**
85 gabrany
asort. Nestlé
1 kg / 35,18 zł



5 19
zł/szt.

SYROP PAOLA
430 mlabrany
asort. Ustronianska
11/12,07 zł



Oferta 1/25 ważna od 16.01. do 29.01.2025 r. lub do wyczerpania zapasów.

Towary dostępne w wybranych sklepach, do wyczerpania zapasów.
Wykaz wszystkich sklepów dostępny na: www.chorten.com.pl
Biuro: 05-825 Grodzisk Mazowiecki, Książenice, Al. Sadowa 41A
e-mail: biuro@chortenmazowsze.pl
Grupa Chorten Mazowsze nie odpowiada za błędy w druku.
Zdjęcia produktów mogą nieznacznie odbiegać od wizerunku produktów w rzeczywistości.



POLSKIE SKLEPY

Twój sklep:

