



Oferta 5/25 ważna od 10.04. do 23.04.2025
lub do wyczerpania zapasów

Chorten

POLSKA GRUPA SKLEPÓW SPOŻYWCZYCH

*Drodzy Klienci,
z okazji Świąt Wielkiej Nocy
przyjmijcie od nas
najserdeczniejsze życzenia.
Niech świąteczny czas będzie pełen radości,
miłości i ciepła
domowego ogniska.*



9⁹⁹
zł/szt.

**MAJONEZ
DEKORACYJNY WINIARY**
700 ml Nestle
1 l / 14,27 zł



2⁹⁹
zł/szt.

**GROSZEK
KONSERWOWY**
400 g Pudliszki
1 kg / 7,48 zł



3⁴⁹
zł/szt.

**KUKURYDZA
KONSERWOWA**
400 g Pudliszki
1 kg / 8,73 zł



1⁹⁹
zł/szt.

ZUPA WINIARY
42-75 g wybrany
asort. Nestle
1 kg / 26,53-49,75 zł



9⁹⁹
zł/opak.

**JAJA Z WOLNEGO
WYBIEGU M**
10 szt. Invest Michel
1 szt. / 0,99 zł

4⁴⁹
zł/szt.

**SOK JABŁKOWY/
NEKTAR Z CZARNEJ
PORZECZKI**
1 l MWS
1 l / 4,49 zł



18
KWIECIEN

19
KWIECIEN

16⁹⁹
zł/kg

SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI
1 kg

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



Schab pieczony z ananasem

SKŁADNIKI

- 1-1,5 kg schabu wieprzowego (w kawałku)

DO PRZYGOTOWANIA SOLANKI:

- 100 g soli morskiej
- 50 g brązowego cukru
- 2-3 liście laurowe
- 3-4 ziarna ziela angielskiego oraz pieprzu
- 2 l chłodnej wody (przegotowanej lub filtrowanej)

DO PIECZENIA:

- 50 g masła
- 30 g musztardy
- 100 g brązowego cukru
- 750 g świeżego ananasa
- 1 cytryna
- 1 łyżka czerwonego pieprzu
- sól / pieprz / 20 ml oliwy lub oleju

PRZYGOTOWANIE

W chłodnej/zimnej wodzie rozmieszaj 1/2 szklanki soli, 1/4 szklanki brązowego cukru, dodaj liście laurowe, ziele angielskie i ziarna pieprzu. Zanurz mięso w solance i wstaw do lodówki pod przykryciem na około 24-48 godzin. Po upływie czasu peklowania, wyjmij i osusz ręcznikiem papierowym. Na rozgrzanej patelni z niewielką ilością oleju lub oliwy obsmaż mięso na złoty kolor z każdej strony. Przełóż do naczynia żaroodpornego. Obsmażone mięso posmaruj musztardą, oprósz brązowym cukrem, solą i pieprzem. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 220°C na 15 minut. Po 15 minutach zmniejsz temperaturę w piekarniku do 180°C i piecz przez około 40 minut. Gotowa i idealnie soczysta pieczeń ze schabu powinna wewnątrz osiągnąć temperaturę 62-65°C - w tym miejscu namawiam do korzystania z sondy lub kuchennego termometru. Ananasa obierz i oczyść. Pokrój na cząstki. Podsmaż na maśle. Gdy zaczną się rumienić, dodaj 1/2 szklanki brązowego cukru i ponownie podsmaż. Dodaj sok z cytryny i czerwony pieprz. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Przełóż do szerokiego naczynia żaroodpornego i wstaw do piekarnika obok schabu. Zapiecz aż ananas będzie przyrumieniony i złocisty. Upieczone mięso odstaw na 10-15 minut, by odpoczęło przed krojeniem. Pieczeń pokrój na cienkie plasty. Podawaj z chutneyem z ananasa.

Zdjęcie i przepis ze strony: osmykolorteczy.pl/schab-pieczony-z-ananasem

Super Cena!

KABANOSY MYŚLIWSKIE
1 kg, Aleksandria

WĘDZONKA KROTOSZYŃSKA
1 kg, Aleksandria

POŁĘDWICA SOPOCKA
1 kg, Aleksandria

KIELBASA BIAŁA EXTRA
1 kg, JBB Baldyga

SZYNKA GOTOWANA
1 kg, JBB Baldyga

KIELBASA SWOJSKA Z CIEŁĘCINĄ
1 kg, JBB Baldyga

PRODUKT MROŻONY

LION KitKat Milka Daim

6 59 zł/szt.

LODY NA PATYKU
90 ml wybrany asort.
Froneri
1 l / 73,22 zł

GRYCAN
21 99 zł/szt.

LODY GRYCAN
900-1100 ml wybrany asort.
Grycan
1 l / 19,99-24,43 zł

PRODUKT MROŻONY

HORTEX
MARCHEWKA Z GROŚKIEM
WŁOŚCZYŻNA PASKI

6 19 zł/szt.

WARZYWA MROŻONE HORTEX
450 g wybrany asort.
Polski Ogród
1 kg / 13,76 zł

PRODUKT MROŻONY

HORTEX
BURACZKI PUREE



4⁹⁹
zł/szt.

ZOTTARELLA
125 g Zott
1 kg / 4,99 zł



5⁵⁹
zł/szt.

**CIASTO
FRANCUSKIE / FILO**
300-375 g Henglein
1 kg / 14,91-18,63 zł



4⁶⁹
zł/szt.

NAPÓJ MLECZNY MILKA
220 ml wybrany asort.
Arla
1 l / 21,32 zł



2⁵⁹
zł/szt.

MARGARYNA PALMA
250 g wybrany asort.
Bielmar
1 kg / 10,36 zł



8²⁹
zł/szt.

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



5¹⁹
zł/szt.

SER W PŁASTRACH
135 g wybrany asort.
Spomlek
1 kg / 38,44 zł



**MASŁO ROŚLINNE
SŁYNNE MR**
500 g Bunge
1 kg / 10,98 zł

Wielkanoc ze Słynnym MR

5⁴⁹
zł/szt.

**Spróbuj do
ŚWIĄTECZNYCH
WYPIEKÓW**

5⁸⁹
zł/szt.

**OLEJ
RZEPAKOWY
OLEO**
900 ml Bunge
1 l / 6,54 zł



Ciasto filo nadziewane serem feta

SKŁADNIKI

- 600 g ciasto filo
- 400 g sera feta
- 4 łyżki sezamu
- 2 żółtka jaj
- 2 białka jaj
- świeża mięta do dekoracji



PRZYGOTOWANIE

Miętę umyć i odsączyć z wody. Połowę sezamu przełożyć na rozgrzaną patelnię bez tłuszczu, lekko zrumienić na małym ogniu, po czym ściągnąć z ognia i wymieszać z pozostałym sezamem. Ciasto filo przełożyć na stolnicę i wysmarować je białkiem tylko z jednej strony. Na wysmarowaną stronę ciasta nałożyć ser feta. Całość zawinąć w jeden, długi rulon, a następnie w "ślimaka". Żółtka roztrzepać widelcem i wysmarować nimi górę ciasta. Całość posypać wymieszonym sezamem i włożyć do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C. Piec na rumiany kolor. Po upieczeniu wyciągnąć z piekarnika, lekko przestudzić i udekorować świeżą miętą.

Zdjęcie i przepis ze strony: smakowity.pl/przepis/ciasto-filo-nadziewane-serem-feta





Sernik wielkanocny na zimno

SKŁADNIKI

- mleko 3,2% – 2 l
- śmietana 18% – 800 g
- jaja – 6 sztuk
- cukier waniliowy – 2 opakowania
- margaryna – 1 kostka
- cukier – 1 szklanka
- kakao – 2 czubate łyżki
- sok z jednej cytryny
- rodzynki – 50 g
- opakowanie biszkoptów

PRZYGOTOWANIE

Do dużego garnka wlewamy mleko, śmietanę, roztrzepane jaja i dodajemy cukier waniliowy. To wszystko gotujemy na małym ogniu, co jakiś czas mieszając, tak długo aż zrobi się ser. Po odchyleniu sera pod spodem powinna być przezroczysta „woda”. Zbieramy powstały ser na sitko i zostawiamy na całą noc, aby odcedził. Można go przykryć, aby nie wyschł na powierzchni. Ser mielimy w maszynce dwa razy. Margarynę Palmę ucieramy z cukrem na jednolitą masę. Dodajemy powoli ser miksując. Na koniec dodajemy sok z cytryny. Masę dzielimy na dwie części – do jednej dodajemy kakao, do drugiej rodzynki (lub inne ulubione bakalie). Układamy biszkopty, na nich ciemną masę, na górze jasną masę. Górę posypujemy kakao. Wkładamy do lodówki.

Zdjęcie i przepis ze strony: superstyler.pl/kuchnia/sernik-na-zimno-wielkanocny-przepis-superstyler

3 99 zł/szt.

TWARÓG KLINEK
250 g wybrany asort. OSM Piatnica
1 kg / 15,96 zł

2 79 zł/szt.

SEREK ROLMLECZ
200 g wybrany asort. Mlepol
1 kg / 13,95 zł

3 29 zł/szt.

SEREK DANIO W SASZETCE
120 g wybrany asort. Danone
1 kg / 25,31 zł

7 99 zł/szt.

ACTIMEL
4x100g wybrany asort. Danone
1 kg / 19,97 zł

7 59 zł/szt.

FILETY ŚLEDZIOWE
280 g wybrany asort. Lisner
1 kg / 27,11 zł

5 99 zł/szt.

SER SALATKOWY KORTOS
160 g wybrany asort. Turek
1 kg / 37,44 zł

5 19 zł/szt.

SEREK ALMETTE
150 g wybrany asort. Hochland
1 kg / 34,60 zł

9 99 zł/szt.

TWARÓG SERNIKOWY PRESIDENT
1 kg Lactalis
1 kg / 9,99 zł

5 99 zł/szt.

SER CAMEMBERT / BRIE
120-125 g wybrany asort. Lactalis
1 kg / 47,92-49,92 zł



6⁵⁹
zł/szt.

**BRZOSKWINIE
POŁÓWKI / ANANAS
W PLASTRACH**
565-820 g Konshurt
1 kg / 8,04-11,66 zł



9⁹⁹
zł/szt.

**MIÓD
WIELOKWIATOWY**
400 g Bartnik Sąddecki
1 kg / 24,97 zł

13⁹⁹
zł/szt.

**MIÓD
WIELOKWIATOWY**
1 kg Bartnik Sąddecki
1 kg / 13,99 zł



7²⁹
zł/szt.

TUŃCZYK
170 g wybrany asort. Graal
1 kg / 42,88 zł



2⁴⁵
zł/szt.

KONCENTRAT POMIDOROWY
90 g Pudliszki
1 kg / 27,22 zł



6²⁹
zł/szt.

OLIWKI OLE
240 ml
wybrany asort.
Okechamp
1 l / 26,21 zł

5³⁹
zł/szt.

PASSATA
690 g
wybrany
asort.
Dawtona
1 kg / 7,81 zł



3⁵⁹
zł/szt.

**ŻUREK /
BARSZCZ BIAŁY**
500 ml Bracia
Zawadzcy
1 l / 7,18 zł



6⁹⁹
zł/szt.

ŻUREK / BARSZCZ CZERWONY
1,5 l wybrany asort. MWS
1 l / 4,66 zł



3⁵⁹
zł/szt.

CHRZAN KRAKUS
180 g MWS
1 kg / 19,94 zł

8⁹⁹
zł/szt.

**OGÓRKI
KRAKUS**
860-920 g
wybrany
asort. MWS
1 kg / 9,77-
10,45 zł





mamut

Zupa krem z cukinii

Składniki:

- 2 cukinie (ok. 500g)
- 400 ml bulionu warzywnego
- 2 ziemniaki
- Groszek ptysiowy
- 20 g parmezanu w płatkach
- świeże listki bazylii
- sól, pieprz, czosnek

Wykonanie:

1. Ziemniaki obrać i ugotować na bulionie.
2. Cukinię pokroić na mniejsze kawałki, podsmażyć na patelni wraz z solą i pieprzem. Gdy lekko zmięknie dodać ją do bulionu.
3. Dodać czosnek, sól, pieprz, listki bazylii, całość zblendować na krem.
4. Nałożyć do misek. Podawać z Groszkiem ptysiovym, parmezanem i listkami bazylii.



GROSZEK PTYSIOWY
80 g Mamut
1 kg / 44,88 zł

3 59 zł/szt.

BUŁKA WROCŁAWSKA TARTA
masa netto: 450 g
1 kg / 10,20 zł

4 59 zł/szt.

KAKAO Z GHANY CIEMNE
80 g Wedel
1 kg / 77,38 zł

6 19 zł/szt.

SÓL DO PRZETWORÓW
1 kg wybrany asort. Kotányi
1 kg / 4,59 zł

4 59 zł/szt.

MAKARON
400 g wybrany asort. Goliard
1 kg / 8,98 zł

3 59 zł/szt.

CUKIER PUDER
400 g Kupiec
1 kg / 7,98 zł

3 19 zł/szt.

Lukier królewski

SKŁADNIKI

- 30 g białka (ok. 1 białko z jajka M)
- 150 g cukru pudru
- 6 kropli soku z cytryny
- barwnik spożywczy (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE

Cukier puder przesiać. Do miski wlać białko. Dodać sok z cytryny i cukier puder. Miksować mikserem ręcznym ok. 10 minut na niskich obrotach, używając mieszadeł (nie ubijaków to piany), aby niepotrzebnie nie napowietrzać lukru. Lukier powinien być gładki i lśnący. Teraz można wmieszać troszkę barwnika spożywczego, jeśli chcemy kolorowy lukier. Konsystencję lukru można zmieniać w zależności od potrzeb. Można zagęścić go, dodając cukier puder lub rozrzedzić, dodając więcej białka, soku z cytryny lub wody po kropelce.

Przepis ze strony: domowe-wypieki.pl/sosy-polewy/962-lukier-krolewski





1 15
zł/szt.

KISIEL
29 g wybrany asort. Dr. Oetker
1 kg / 39,66 zł



7 99
zł/szt.

MASA MAKOWA
850 g wybrany asort. Foodwell
1 kg / 9,40 zł



1 45
zł/szt.

GALARETKA
70 g wybrany asort. Foodwell
1 kg / 20,71 zł



0 99
zł/szt.

BUDYŃ DELECTA
64 g wybrany asort. Foodwell
1 kg / 15,47 zł



21 49
zł/szt.

HERBATA AHMAD
100 tb wybrany asort. Levant
1 tb / 0,21 zł



5 59
zł/szt.

MASA KRÓWKOWA
400 g wybrany asort. Foodwell
1 kg / 13,98 zł



Mazurek wielkanocny

SKŁADNIKI

- 500 g mąki krupczatki
- 250 g masła
- 3 żółtka
- 1 jajko
- 2 szklanki cukru
- 2 łyżki cukru pudru
- migdały
- 1 szklanka śmietany 30%
- 1 opakowanie cukru wanilinowego

PRZYGOTOWANIE

Mąkę połącz z cukrem pudrem i posiekany, zimny masłem. Dodaj jajko oraz żółtka i szybko zagnieć ciasto na jednolitą masę. Zawień je w folię spożywczą i odłóż do lodówki na pół godziny. Po schłodzeniu odłóż trochę ciasta na wykończenie brzegów mazurka. Resztę rozwałkuj na grubość 5 mm i ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. W zależności od kształtu i rozmiaru blaszki, możesz podzielić ciasto na dwie porcje i rozwałkować 2 placki. Z odłożonego ciasta uformuj cienkie wałeczki i ułóż je wzdłuż brzegów mazurka, aby były wyższe. Tak przygotowany spód, piecz 10-15 minut w temperaturze 220°C. Do dużego rondla wlej śmietanę, dodaj 2 szklanki cukru oraz Cukier wanilinowy WINIARY. Gotuj na małym ogniu doprowadzając do wrzenia, cały czas mieszając. Po zdjęciu z ognia ucieraj masę przez chwilę drewnianą łyżką, a następnie rozprowadź na spodzie z ciasta. Całość udekoruj migdałami.

Zdjęcie i przepis ze strony: www.winiary.pl/przepisy/mazurek-wielkanocny

GRAJ
O ROCZNĄ PENSJĘ*
100 000 zł

21 99
zł/szt.

KAWA ROZPUSSZALNA NESCAFE CLASSIC
200 g Nestle
1 kg / 109,95 zł



12 99
zł/szt.

KAWA MIELONA PEDROS
250 g Strauss Cafe
1 kg / 51,96 zł

Zeskanuj kod lub wejdź na www.nescafe.pl/loteria i poznaj szczegóły loterii NESCAFE*

Spraw sobie najlepszy poranek

NESCAFE

KAMIS
PRZYPRAWA DO
SERNIKA
Z WANIILI I KARDAMONEM

KAMIS
PRZYPRAWA DO
SZARLOTKI
Z CYNAMONEM I GOSZDZIEM

KAMIS
PRZYPRAWA DO
INDYKA
Z NATURALNYMI SKŁADNIKAMI

KAMIS
PRZYPRAWA DO
ŻURKU I BARSZCZU BIAŁEGO
Z NATURALNYMI SKŁADNIKAMI

KAMIS
PRZYPRAWA DO
KURCZAKA ŻŁOCIŚCIA
Z NATURALNYMI SKŁADNIKAMI

KAMIS
ZIELE ANGIELSKIE
Złoty rącznik

KAMIS
PIEPRZ CZARNY
MIELONY
Idealnie zmielony

KAMIS
PRZYPRAWA DO
MIEŚA WIEPRZOWEGO
Z NATURALNYMI SKŁADNIKAMI

PRZYPRAWA KAMIS DO CIAST
20 g wybrany asort. McCormick
1 kg / 144,50 zł

2²⁹ zł/szt.

PRZYPRAWA KAMIS DO ŻURKU / INDYKA
20 g McCormick
1 kg / 114,50 zł

1⁹⁹ zł/szt.

PRZYPRAWY KAMIS
20-30 g wybrany asort. McCormick
1 kg / 66,33-398,00 zł

KAMIS

NADAJ ŚWIĘTOM SMAK

ŻUREK NA WĘDZONYM BOCZKU

20 min
CZAS PRZYGOTOWANIA

2 godz.
CZAS GOTOWANIA

4 osoby
ILOŚĆ PORCJI

PRZYGOTOWANIE

1. Boczek i kielbasę zalej 2 l wody i gotuj ok. 90 minut. Następnie wyjmij je z wywaru.
2. Do zakwasu dodaj łyżkę maki, wymieszaj i wlej całość do wywaru. Zagotuj.
3. Dodaj przyprawę, chrzan, a na koniec śmietanę.
4. Żurek podawaj z dodatkiem pokrojonej kielbasy i jajek ugotowanych na twardo.

SKŁADNIKI

- 150 g boczku wędzonego,
- 150 g kielbasy wędzonej lub białej,
- 1 szklanka zakwasu,
- 1 łyżka maki pszennej,
- 2 łyżki chrzanu,
- 3 łyżki śmietany 18%,
- 1 opakowanie Przyprawy do żurku i barszczu białego Kamis.



Wiosna
w powietrzu,
słodczyz
na talerzu



5⁵⁹
zł/szt.

BABECZKI
311-350 g wybrany
asort. Foodcare
1 kg / 17,97 zł



4⁹⁹
zł/szt.

CZEKOLADA
90-100 g wybrany asort. Wedel
1 kg / 49,90-55,44 zł



3⁴⁵
zł/szt.

CZEKOTUBKA
50 g wybrany asort. Wedel
1 kg / 69,00 zł



4³⁹
zł/szt.

PRYNCE KOSTKA
110 g wybrany asort. Dr Gerard
1 kg / 39,91 zł



1¹⁵
zł/szt.

WAFELE KNOPPERS
25 g wybrany asort. Storck
1 kg / 46,00 zł



7⁶⁹
zł/szt.

WAFLE CHRUPS
340 g wybrany asort. Cukry Nyskie
1 kg / 22,62 zł



3⁶⁹
zł/szt.

WAFLE WAFERS
216 g wybrany asort. Roshen
1 kg / 17,08 zł



6⁵⁹
zł/szt.

CHIPS LAY'S MAX
120 g wybrany asort. Frito-Lay
1 kg / 54,92 zł



3⁶⁹
zł/szt.

ŻELKI HARIBO
85 g wybrany asort. Haribo
1 kg / 43,41 zł



8⁸⁹
zł/szt.

OBWARZANKI BUBLINI
375 g wybrany asort. Sofia
1 kg / 23,71 zł



12⁹⁹
zł/szt.

MEGLIO
650-750 ml
wybrany asort. Womax
1 l / 17,32-19,98 zł



7⁷⁹
zł/opak.

REGINA NAJDŁUŻSZY RĘCZNIK
2 szt. Sofidel
1 szt. / 3,89 zł



2¹⁹
zł/szt.

KARMA DLA KOTA FELIX
85 g wybrany asort. Nestle
1 kg / 25,76 zł



5¹⁹
zł/szt.

NAPÓJ GAZOWANY
SCHWEPES / DR PEPPER
850 ml wybrany asort. Schweppes
11 / 6,11 zł

5⁶⁹
zł/szt.

SOK / NEKTAR
1 l wybrany asort.
Hortex
11 / 5,69 zł

4⁹⁹
zł/szt.

NAPÓJ GAZOWANY
850 ml wybrany asort.
Frito-Lay
11 / 5,87 zł

6⁵⁹
zł/szt.

NAPÓJ GAZOWANY
1,5 l wybrany asort.
Frito-Lay
11 / 4,39 zł



2⁴⁹
zł/szt.

NAPÓJ FRUGO
500 ml wybrany asort.
Foodcare
11 / 4,98 zł



5²⁹
zł/szt.

NAPÓJ FUZETEA
1,5 l wybrany asort. Coca-Cola
11 / 3,53 zł



9⁹⁹
zł/szt.

NAPÓJ GAZOWANY
2 l wybrany asort.
Coca-Cola
11 / 5,00 zł



1⁸⁹
zł/szt.

WODA RODOWITA Z ROZTOCZĄ
1,5 l wybrany asort. Rodowita
11 / 1,26 zł

**ENERGIA
TEGO
MIASTA**



ZERO CUKRU

CLASSIC

2¹⁵
zł/szt.

LEGIA
250 ml
wybrany
asort.
Warsaw Fan
Drinks
11 / 8,60 zł

3⁶⁹
zł/szt.

**NAPÓJ
GAZOWANY**
1,75-2 l wybrany
asort. Zbyszko
11 / 1,85-2,11 zł



4²⁹
zł/szt.

NAPÓJ TYMBARK
2 l wybrany asort. MWS
11 / 2,15 zł

LEGIA WARSZAWA
ENERGY DRINK



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

SPRZEDAŻ ALKOHOLU OSOBOM DO LAT 18
JEST PRZESTĘPSTWEM.

chce się **Ż**



ŻYWIEC

3 39
zł/szt.

PIWO ŻYWIEC
500 ml wybrany
asort. Grupa Żywiec
1 l / 6,78 zł

Wyjątkowa okazja
pod każdym kątem
od pierwszego
aaach!

3 99
zł/szt.



PIWO HEINEKEN
500 ml
wybrany asort.
Grupa Żywiec
1 l / 7,98 zł



3 45
zł/szt.

PIWO LECH
500 ml wybrany asort.
Kompania Piwowarska
1 l / 6,90 zł



3 19
zł/szt.

PIWO LECH
500 ml wybrany asort.
Kompania Piwowarska
1 l / 6,38 zł



3 29
zł/szt.

PIWO ŁOMŻA
4 x 500 ml / 13,16 zł
wybrany asort. Van Pur
1 l / 6,58 zł



3 49
zł/szt.

PIWO ŁOMŻA
0,0%
500 ml wybrany
asort. Van Pur
1 l / 6,98 zł



4 79
zł/szt.

PIWO GARAGE
0,0%
400 ml
wybrany
asort.
Carlsberg
1 l / 11,98 zł



4 95
zł/szt.

PIWO GARAGE
400 ml
wybrany asort.
Carlsberg
1 l / 12,38 zł



3 10
zł/szt.

PIWO OKOCIM
500 ml
Carlsberg
1 l / 6,20 zł



3 79
zł/szt.

PIWO HEINEKEN
4 x 500 ml / 15,16 zł Grupa Żywiec
1 l / 7,58 zł



3 70
zł/szt.

PIWO ŻUBR
4 x 500 ml / 14,80 zł
Kompania Piwowarska
1 l / 7,40 zł



3 49
zł/szt.

PIWO ZATECKÝ
4 x 500 ml / 13,96 zł wybrany asort. Carlsberg
1 l / 6,98 zł



Oferta 5/25 ważna od 10.04. do 23.04.2025 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 Chortén Mazowsze nie odpowiada za błędy w druku.
Zdjęcia produktów mogą nieznacznie odbiegać
od wizerunku produktów w rzeczywistości.

POLSKIE SKLEPY



Twój sklep:

