



Oferta 6/26 ważna od **26.03** do **5.04.2026**
lub do wyczerpania zapasów

Chorten

POLSKA GRUPA SKLEPÓW SPOŻYWCZYCH

Wybór Mistrza

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



MARCA MARCA
27 28

12⁹⁹
zł/kg

SCHAB WIEPRZOWY BEZ KOŚCI
1 kg

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

SPRZEDAŻ ALKOHOLU
OSOBOM DO LAT 18
JEST PRZESTĘPSTWEM.

Wyjątkowa okazja
pod każdym kątem
od pierwszego
aaach!

3⁹⁹
zł/szt.

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



Heineken

3³⁵
zł/szt.

PIWO ŻYWIEC
500 ml wybrany asort.
Grupa Żywiec
1 l / 6,70 zł



Chce się **Ż**

Pogodnych Świąt
Wielkanocnych
w gronie najbliższych,
pełnych wiosennego ciepła.

9⁸⁹
zł/szt.

OLEJ
KUJAWSKI
1 l Bunge
1 l / 6,99 zł

6⁹⁹
zł/szt.



MAJONEZ NAPOLEOŃSKI
900 ml Mosso
1 l / 10,99 zł

1⁹⁹
zł/szt.

ZUPA WINIARY
49-66 g wybrany asort. Nestlé
1 kg / 30,15-40,61 zł



**Pobierz aplikację
i PŁAĆ MNIEJ!**



CENY Z APLIKACJĄ OBOWIĄZUJĄ W WYBRANYCH SKLEPACH



Jajka faszerowane w szynce

Składniki:

- 7 jajek
- 9 plastrów dobrej szynki
- majonez
- Sól
- Pieprz
- Słodka papryka
- Pęczek szczypiorku

Wykonanie:

Jajka gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki, następnie z każdego jajka od końca bardziej zaokrąglonego odcinamy mały plaster białka w taki sposób, żeby można było je później stabilnie postawić, a z drugiego końca odcinamy około 1/3 części jajka i wyciągamy żółtko.

Połowę pęczku szczypiorku, dwa plastry szynki i odcięte części jajek wraz z żółtkami bardzo drobno kroimy, dodajemy łyżkę majonezu, doprawiamy solą, pieprzem, papryką i dokładnie mieszamy.

Pozostałą połowę szczypiorku sparzamy we wrzątku - (szczypiorek stanie się bardziej elastyczny i łatwiej będzie nam przewiązać jajka)

Jajka owijamy plastrami szynki, przewiązujemy sparzonym szczypiorkiem i nadziewamy wcześniej przygotowanym farszem.

Źródło: www.ksiega-smaku.pl

Super Cena!



SZYŃKA GOTOWANA
1 kg JBB Baldyga

KIELBASA BIAŁA EXTRA
1 kg JBB Baldyga

KIELBASA SWOJSKA Z CIECICINĄ
1 kg JBB Baldyga

Super Cena!

Super Cena!



SCHAB PIECZONY
1 kg Aleksandria

PASZTET SZEFA
1 kg Aleksandria

KABANOSY MYŚLIWSKIE
1 kg Aleksandria

35 99
zł/kg

SZYŃKA WĘDZARZA / BUKOWA
1 kg Olewnik
1 kg / 35,99 zł



Olewnik

JALOWCOWA

6 49
zł/opak.

KIELBASA JALOWCOWA KOSZYCZKOWA
120 g Olewnik
1 kg / 54,08 zł

38 99
zł/kg

KIELBASA SUCHA ŻYWIĘCZA Z SZYŃKI
1 kg Olewnik
1 kg / 38,99 zł



PRODUKT MROŻONY

8 19
zł/szt.

TRUSKAWKI MROŻONE HORTEX
450 g Polski Ogród
1 kg / 18,20 zł



PRODUKT MROŻONY

8 49
zł/szt.

OWOCE MROŻONE HORTEX
300-450 g wybrany asort.
Polski Ogród
1 l / 18,87-28,30 zł

PRODUKT MROŻONY



16 99
zł/szt.

LODY ZIELONA BUDKA
1 l wybrany asort.
Froneri
1 l / 16,99 zł



5 79
zł/szt.

SER CAMEMBERT
/ BRIE
120-125 g wybrany
asort. Lactalis
1 kg / 46,32-48,25 zł



1 69
zł/szt.

NAPÓJ
MLECZNY
GRATKA
170 g
truskawka
Danone
1 l / 9,94 zł



9 99
zł/szt.

MASŁO
EXTRA
OSEŁKA
300 g Sobik
1 kg /
33,30 zł

HIT!
CHORTEN



12 49
zł/opak.

JAJA Z WOLNEGO
WYBIEGU
10 szt. L Invest
Michel
1 szt. / 1,24 zł



8 99
zł/szt.

TIWARÓG SERNIKOWY
PRESIDENT
1 kg Lactalis
1 kg / 8,99 zł



2 19
zł/szt.

SEREK DANIO
130 g wybrane rodzaje
Danone
1 kg / 16,84 zł



13 99
zł/szt.

GRANA PADANO
150 g Granaolo
1 kg / 93,26 zł



5 99
zł/szt.

BURRATA
125 g Granaolo
1 kg / 47,92 zł



7 59
zł/szt.

MASCARPONE
250 g OSM
Piątnica
1 kg / 30,36 zł



2 99
zł/szt.

JOGURT
NATURALNY
370 g Zott
1 kg / 8,08 zł



5 59
zł/szt.

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



3 49
zł/szt.

ŚMIETANKA
30% 200 g OSM
Piątnica
1 kg / 17,45 zł



2 29
zł/szt.

MARGARYNA
PALMA / ZWYKŁA
250 g Bunge
1 kg / 9,16 zł



4 99
zł/szt.

SER W PLASTRACH
135 g wybrany asort.
Spomlek
1 kg / 36,96 zł



Czekoladowy tort wielkanocny

Składniki:

- 200 g miękkiego masła
- 130 g cukru kokosowego
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 250 g maki
- szczypta soli
- 200 g + 100 g czekolady
- 10 g sody oczyszczonej
- 50 g kakao
- 1 łyżka cynamonu
- 4 jajka
- 500 ml śmietany kremówki
- 2 łyżki erytrytolu
- 1 op. stabilizatora do śmietany
- 20 g oleju kokosowego
- 1/3 szklanki mleka kokosowego
- jajka czekoladowe

Dodatki:

- maliny, borówki, plasterki pomarańczy, łyżka jogurtu naturalnego jako „lukier”.

Wykonanie: Czekoladę ścieramy na tarce lub kroimy bardzo drobno. Mieszymy z mąką, sodą oczyszczoną, z kakao, solą i cynamonem. W drugiej misce miksujemy około 3 minut miękkie masło z cukrem kokosowym i cukrem waniliowym. Dodajemy jajka pojedynczo. Na koniec wypujemy powoli mieszanke z mąką i czekoladą. Piekarnik 180° C. Pieczemy przez 60 minut. Upieczone odsawiamy do ostygnięcia, następnie kroimy je na pół w poziomie. Ubijamy bitą śmietanę do sztywności i dodajemy stabilizator i erytrytol. Łączymy zawartość miski. Bitą śmietanę kładziemy na spodzie ciasta. Wyrównujemy. Przykrywamy drugą częścią ciasta. W wodnej kąpieli rozpuszczamy 100 g czekolady z olejem kokosowy i dodajemy mleko. Mieszymy. Polewamy wierzch ciasta.

Źródło: www.zdrowystyljoanny.pl



Mazurek wielkanocny

Składniki:

Ciasto kruche

- 200 g mąki pszennej
- 50 g mąki (skrobi) ziemniaczanej
- 80 g cukru pudru
- 150 g zimnego masła
- 1 jajko
- 1 żółtko
- Kajmak puszka

Dodatki

- 530 g (1 puszka) słodzonego mleka skondensowanego
- suszone śliwki, morele, żurawina
- orzechy pekan, migdały blanszowane

Wykonanie: Kruchy spód: mąkę pszenną, dodać mąkę (skrobię) ziemniaczaną, cukier puder i wymieszać. Dodać pokrojone na kawałeczki zimne masło. Miksować na drobną kruszonkę lub siekać nożem na stolnicy na małe okruszki. Dodać jajko oraz żółtko i szybko zagnieść ciasto łącząc wszystkie składniki w jednolitą kulę. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na ok. 45 minut. Piekarnik 180 stopni C. Ciasto rozwałkować (np. pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia) na placek nieco większy niż wymiary formy 23 x 34 cm, przyciąć wystające ciasto (wykorzystamy je do zrobienia rantów). Przenieść ciasto razem z papierem do formy. Z odłożonego ciasta uformować wałeczki i ułożyć brzegi. Spód podziurkować widelcem. Wstawić blaszkę z ciastem do nagrzanego piekarnika i piec przez ok. 20 minut. Wyjąć z piekarnika i ostudzić. Puskę z kajmakiem, wyłożyć go do miski i wymieszać rozgą na jednolitą masę. Wylać na ostudzony spód. Odczekać aż zastygnie (można schłodzić dla szybszego efektu). Udekorować orzechami i suszonymi owocami.

Źródło: www.kwestiasmaku.com

3 99 zł/szt.
KUKURYDZA / MIESZANKA MEXICO
150-170 g wybrany asort. Bonduelle
1 kg / 23,47-26,60 zł

2 99 zł/szt.
GROSZEK KONSERWOWY
400 g Pudliszki
1 kg / 7,48 zł

3 99 zł/szt.
KUP 2 I ZAPŁAĆ MNIEJ
Z APKĄ LUB KARTĄ
26.04-4.04
3 49 za 1 szt.
przy zakupie 2 szt.
KUKURYDZA KONSERWOWA
400 g Pudliszki
1 kg / 9,98 zł

7 59 zł/szt.
MAJONEZ KIELECKI
310 ml Społem Kielce
1 l / 24,48 zł

7 15 zł/szt.
KETCHUP PREMIUM
425-465 g wybrany asort. Rolessi
1 kg / 15,38-16,82 zł

3 45 zł/szt.
ĆWIKŁA Z CHRZANEM
300 g MWS
1 kg / 11,50 zł

5 39 zł/szt.
KONCENTRAT DO ŻURKU / BARSZCZU CZERWONEGO
300 ml MWS
1 l / 17,97 zł

8 99 zł/szt.
OGÓRKI KRAKUS
500-920 g wybrany asort. MWS
1 kg / 9,77-17,98 zł

7 99 zł/szt.
ŻUREK / BARSZCZ CZERWONY
1,5 l wybrany asort. MWS
1 l / 5,33 zł

11 49 zł/opak.
PAPIER TOALETOWY REGINA
8 rolek wybrany asort. Sofidel
1 rolka / 1,43 zł

HIT! CHORTEN
12 99 zł/szt.
HERBATA JONES
100th VIVI
1 tb / 0,13 zł



3 39
zł/szt.

MAKARON NITKA
LUKSUSOWA
250 g Goliard
1 kg / 13,56 zł



4 15
zł/szt.

BULION WINIARY
120 g wybrany asort.
Nestle
1 kg / 34,58 zł



NADAJ ŚWIĘTOM SMAK

1 99
zł/szt.

PRZYPRAWY KAMIS
5-16 g wybrany asort.
McCormick
1 kg / 124,38-398,00 zł

Zimne nóżki w galarecie

Składniki:

- 2 nogi wieprzowe (dokładnie oczyszczone i podzielone na części)
- 2 przednie golonki wieprzowe
- 1/2 pęczka włoszczyzny
- 5 ziaren Ziele angielskie w torebce
- 3 liście laurowe w torebce
- 5 ziaren Pieprz czarny ziarnisty w torebce
- 1/3 łyżeczki Kolendra w torebce
- Ocet Królewski spirytusowy 6%
- Pieprz czarny mielony w torebce
- Sól morską

Wykonanie: Oczyszczone nóżki i golonki zalej wodą. Dodaj liście laurowe, ziele angielskie, ziarna pieprzu, kolendrę i gotuj na bardzo wolnym ogniu przez około 3 godziny.

W połowie gotowania dodaj włoszczyznę, a pod koniec dopraw wywar solą i pieprzem.

Wywar przecedź a oddzielone od kości mięso pokrój na mniejsze kawałki.

Mięso wymieszaj z pokrojoną w drobną kostkę włoszczyznę, ułóż w małych miseczkach, zalej wywarem.

Odstaw na kilka godzin do lodówki. Podawaj skropione Octem Królewskim spirytusowym.

Źródło: www.kamis.pl

RODZINNA FIRMA DAWTONA 1991
LOTERIA!
NAGRODA GŁÓWNA
100 000 zł

CO TYDZIEŃ

10 × 1 000 zł

CODZIENNIE

10 × ZESTAW PRODUKTÓW DAWTONA



3 49
zł/szt.

KONCENTRAT
POMIDOROWY
190 g Dawtona
1 kg / 18,37 zł

KUP 2 I ZAPŁAĆ MNIEJ

Z APKĄ LUB KARTĄ
26.03-4.04

2 99
za 1 szt.
przy
zakupie 2 szt.

Kup min. 3 produkty Dawtona, zachowaj paragon i wejdź na www.loteriadawtona.pl

Zakup promocyjny i przyjmowanie zgłoszeń w Loterii „Loteria Dawtona” trwa w dniach 9.03-10.05.2026 r.
Kontencja zachowaj dowód zakupu. Szczegóły i regulamin dostępne są na stronie internetowej www.smb.org.pl i na www.loteriadawtona.pl





Sernik baskijski z pistacjami

Składniki:

Spód:

- 120 g ciasteczek maślanych
- 60 g roztopionego masła

Masa serowa:

- 500 g twarogu mielonego z wiaderka
- 500 g serka kremowego do smarowania
- 150g cukru
- 6 jajek
- 200 g śmietany 18%
- 200 g śmietany 30%
- 100 g pistacji Bakalland
- 2 łyżki maki ziemniaczanej

Wykonanie:

Spód: Ciasteczka zmiel w blenderze na pył. Do miski wsyp zblendowane ciasteczka i dodaj rozpuszczone masło. Całość wymieszaj do połączenia. Gotową masę ciasteczkową wyłóż na dno formy o śr. 22 cm wyłożonej papierem do pieczenia. Dociśnij spód tak aby solidnie przylegał. Wstaw do lodówki na 15 minut.

Do misy miksera włóż twaróg, serek kremowy, śmietanę 18%, cukier oraz mąkę ziemniaczaną. Zmiksuj do połączenia.

Dodawaj do masy po jednym jajku. A na koniec dodaj śmietanę 30% oraz pokrojone w mniejsze kawałki pistacje. Zmiksuj wszystko aż masa ładnie się połączy.

Gotową masę sernikową przelej do tortownicy i wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 stopni C, piecz 20-25 minut do mocnego zrumienienia się wierzchu.

Po wyjęciu z piekarnika wystudź sernik i wstaw do lodówki na całą noc.

Źródło: www.delektujemy.pl

Cukier puder DIAMANT 400 g 1 kg / 6,98 zł **2 79** zł/szt.

Cukier DROBNY DIAMANT 1 kg / 4,59 zł **4 59** zł/szt.

PROSZEK DO PIECZENIA 80 g Dr Oetker 1 kg / 23,00 zł

Dr Oetker Backin Proszek do pieczenia

Cukier wanilinowy Dr Oetker 16 g Dr Oetker 1 kg / 43,13 zł **0 69** zł/szt.

CUKIER WANILIOWY 16 g Dr Oetker 1 kg / 43,13 zł

Budyń Delecta 64 g wybrany asort. Foodwell 1 kg / 23,28 zł **1 49** zł/szt.

KUP 3 I ZAPŁAĆ MNIJ Z APKĄ LUB KARTĄ 1.04-4.04 **0 99** za 1 szt. przy zakupie 3 szt.

ŻURAWINA / BORÓWKĄ ŁOWICZ 230 g MWS 1 kg / 34,74 zł **7 99** zł/szt.

MUS OWOCOWY 200 g wybrany asort. Owolovo 1 kg / 16,45 zł **3 29** zł/szt.

POWIDŁA WĘGIERKOWE ŁOWICZ 290 g MWS 1 kg / 19,97 zł **5 79** zł/szt.

MASA KRÓWKOWA 400 g wybrany asort. Foodwell 1 kg / 17,48 zł **6 99** zł/szt.

PALUSZKI / KRAKERSY LAIKONIK 180-300 g Lorenz 1 kg / 18,30-30,50 zł **5 49** zł/szt.

Lay's EXTRA 120-163 g wybrany asort. Frito-Lay 1 kg / 42,88-46,60 zł **6 99** zł/szt.



14 79
zł/szt.

ALPEJSKIE MLECZKO
330 g wybrany asort.
Mondelez
1 kg / 44,81 zł



9 49
zł/szt.

CIASTKA MILKA
150-184 g wybrany
asort. Mondelez
1 kg / 51,57-63,26 zł

2 59
zł/szt.

CHAŁWA
KRÓLEWSKA
50 g wybrany
asort. Wedel
1 kg / 51,80 zł



KUP 3 I ZAPŁAĆ MNIEJ

Z APKĄ LUB KARTĄ
26.03-4.04

3 99

za 1 szt.
przy
zakupie 3 szt.

limit 9 szt.

5 99
zł/szt.

CZEROLADA
80-100 g wybrany
asort. Wedel
1 kg / 59,90-74,88 zł



3 99
zł/szt.

CIASTKA WEDLOVE
147 g wybrany asort.
Wedel
1 kg / 27,14 zł



Tęczowe ptasie mleczko

Składniki:

- 100 g biszkoptów
- Ptasie mleczko:
- 500 g zimnego mleka zagęszczonego niesłodzonego
- 1 galaretka zielona (agrestowa)
- 1 galaretka czerwona (wiśniowa)
- 1 galaretka niebieska (borówkowa)

Dekoracja:

- 80 g mini bez
- 1 galaretka jagodowa
- 50 g borówek
- 50 g czereśni

Wykonanie: Tortownicę wyłożyć biszkoptami. Każdą z galaretek do ptasiego mleczka rozpuścić w 200 ml wody. Wystudzić. Mleko zagęszczone podzielić na 3 równe porcje (po ok. 166 g każda). Przelać do 3 wysokich dzbanków. Każdą z porcji mleka ubić na sztywną, gęstą pianę. Połączyć z galaretkami i zmiksować. Na sam środek tortownicy lać naprzemiennie po ok. 2-3 łyżek każdego z kolorów ptasiego mleczka, aż do wyczerpania składników. Lekko uderzyć tortownicą o blat, by pozbyć się nadmiaru powietrza. Ptasie mleczko stawić do lodówki do całkowitego stężenia. Galaretkę jagodową rozpuścić w 300 ml wody, wystudzić i przelać do płaskiego pojemnika, wstawić do lodówki do całkowitego zastygnięcia. Pokroić w kostkę. Ptasie mleczko udekorować bezami, owocami i galaretką.

Źródło: www.kuchniaszerokootwarta.pl



18 99
zł/szt.

MIX KAWY ZBOŻOWEJ
I ROZPUSZCZALNEJ
BALANCE
180 g Strauss Cafe
1 kg / 105,50 zł



4 99
zł/szt.

KUP 2 I ZAPŁAĆ MNIEJ

Z APKĄ LUB KARTĄ
2.04-8.04

3 99

za 1 szt.
przy
zakupie 2 szt.

HERBATA HERBACIANY OGRÓD
20 tb wybrany asort. Herbapol
1 tb / 0,25 zł



4 99

MONSTER
500 ml wybrany asort.
Coca Cola HBC Polska
1 l / 9.98 zł



5 99 zt/sz

SOK POMARAŃCZOWY
TYMBARK 100%
1 l wybrany asort. MWS
1 l / 5.99 zł



1 69

WODA KRYNKA
1,5 l wybrany asort.
Krynka
1 l / 1,13 zł



**ZESKANUJ
I SPRAWDŹ
GAZETKĘ**

PIWO TYSKIE
4 x 500 ml
/ 14,80 zł
wybrany asort.
Kompania
Piwowarska
1 l / 7,40 zł



PIWO LECH
500 ml wybrany asort.
Kompania Piwowarska
11/6,38 zł

PIWO ŻUBR
500 ml Kompania
Piwowarska
1 l / 5,38 zł

