



A TUDATOS VÁLASZTÁS

Érvényes: 2025.05.08–21.

Ízleld körbe
a világot!



3 999 Ft

MADECO
SERRANO SONKA

szeletelt,
10 hónapig érlelt,
500 g, 7998 Ft/kg



499 Ft

AUCHAN KEDVENC
TAVOLA IN ITALIA
SZÁRAZTÉSZTA
többféle, 500 g, 998 Ft/kg



899 Ft

AUCHAN KEDVENC
TAVOLA IN ITALIA
PESTO

rosso vagy verde,
185 g, 4859 Ft/kg



-33%

1 059 Ft

699 Ft

L'ALBERETO
CANTUCCINI
150 g, 4660 Ft/kg



-16%

3 599 Ft

2 999 Ft

HOTOS
FETA SAJT

600 g, 4998 Ft/kg



5 999 Ft

APEROL APERITIVO
KESERÚLIKÓR

1 l

+ visszaváltási díj 50 Ft



A betétdíj csak a visszaváltható
termékre vonatkozik, keresd
a jelölést a palackokon!



A világ ízei egy helyen
az év bármely napján!



Glasz ízek egy helyen az év bármely napján!



-25%

2 699 Ft

1999 Ft

**AUCHAN KEDVENC
TAVOLA IN ITALIA
ANTIPASTO VÁLOGATÁS**
160 g, 12 494 Ft/kg



598 Ft

**CSEREPEK
BAZSALIKOM**
Ft/db



698 Ft

**PALERMO
PAPRIKA MIX**
csomagolt,
250 g, 2 792 Ft/kg



-18%

2 079 Ft

1699 Ft

**MADECO
EREDETVÉDETT
MORTADELLA**
130 g, 13 069 Ft/kg



-30%

**TÖBBFÉLE
FALLINI FORMAGGI
RESZELT SAJT**
A polcon feltüntetett
ár már tartalmazza
a kedvezményt!



-20%

**TÖBBFÉLE
GALBANI TERMÉK**
A polcon feltüntetett
ár már tartalmazza
a kedvezményt!



1 199 Ft

**BOTTEGA
LEMON SPRITZ**
0,25 l, 4 796 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft



-10%

7 789 Ft

6 999 Ft

CAMPARI BITTER
0,7 l, 9 999 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft



A betétdíj csak a visszaváltható termékekre vonatkozik, keresd a jelölést a palackokon!



-20%
~~1749 Ft~~
1399 Ft

RODOLFI PESTO
vörös vagy zöld,
190 g, 7363 Ft/kg

-20%

TÖBBFÉLE CIRIO PARADICSOMSZÓSZ
A kedvezmény a polcon feltüntetett árból, a pénztárnál kerül levonásra.

-25%

TÖBBFÉLE 400 G-OS BARILLA SZÓSZ
A polcon feltüntetett ár már tartalmazza a kedvezményt!

Glász ízek

-25%

TÖBBFÉLE DE CECCO SZÁRAZTÉSZTA, OLAJ ÉS SZÓSZ
A kedvezmény a polcon feltüntetett árból, a pénztárnál kerül levonásra.

699 Ft

CARLO CRIVELLIN GNOCCHI
normál vagy mini,
500 g, 1398 Ft/kg

999 Ft

GRAN GALLO PER RISOTTI VAGY RISO ORIGINARIO RIZS
500 g, 1998 Ft/kg

-28%
~~1399 Ft~~
999 Ft

BARILLA DURUM SZÁRAZTÉSZTA
többféle, 1 kg

-25%

TÖBBFÉLE MULINO BIANCO BIANCO ÉDES KEKSZ
A polcon feltüntetett ár már tartalmazza a kedvezményt!

Olasz ízek egy helyen
az év bármely napján!

1699^{Ft}

**SZARVASI
FIORDILATTE
MOZZARELLA SAJT**
zsíros, lágy, hevített-gyúrt,
400 g, 4248 Ft/kg



Bizalomkártyával:
899^{Ft}

**PIZZA
NAPOLETANA
OLASZ
PIZZALISZT**
1000 g



-29%

~~1269^{Ft}~~
899^{Ft}

**POMI
PIZZASZÓSZ**
400 g,
2248 Ft/kg



-33%

~~2099^{Ft}~~

1399^{Ft}

**LOMBARDI
SZÁRÍTOTT
PARADICSOM**
290 g, 4824 Ft/kg



Bizalomkártyával:
999^{Ft}

**D'AMICO
MAGOZOTT
OLÍVABOGYÓ**
zöld, 290/135 g,
3445/7400 Ft/kg
vagy fekete,
350/150 g,
2854/6660 Ft/kg



-30%

~~1439^{Ft}~~
999^{Ft}

**LOMBARDI
KAPRIBOGYÓ**
212/110 g,
4712/9082 Ft/kg



*Ahány ember, annyi pizza?
majdnem...*

A pizzát nem csak a feltétek megszámlálhatatlan variációja teszi, hanem maga a pizza tésztája, elkészítési módja is. – Kinek mi a zsánere.

Nápolyi pizza

Sokakat meggyőző ereje a tésztájában és annak elkészítési módjában rejlik. Nem véletlenül nem is kerül rá sok feltét, csak elrontaná a tésztát és az ízelményt.

Tésztáját nagyon magas hőmérsékleten és nagyon rövid ideig sütik: 400 °C, másfél perc és kész is – a rajongói szerint – A PIZZA.

Kevés feltét (paradicsom és sajt) a légies, szélén nagy hólyagokkal, fekete pettyekkel tarkított (nem, ezek nem égési „sérülések”, hanem a gyors sülés jelei) tésztán.

És aki kóstolta már az eredetvédett VERA Pizza logóval ellátott nápolyi pizzát, melyen kizárólag a Nápoly környékén termő San Marzano paradicsom, és a Mozzarella di Bufala Campana, az ebben a tartományban készített mozzarella sajt a feltét, csak kevés kivétellel fogad szívesen másfajta pizzát.

Római pizza

A római pizza mindenben a nápolyi ellentéte: alacsony hőmérsékleten sült, vastag tészta, jól megpakolva mindenféle finomsággal, és nem kerek, hanem szögletes, hiszen tepsiben készül a tészta, melyet ollóval vágnak négyszög alakú szeletekre.

A pizza Amerikában vált igazán híressé az olasz bevándorlók által.

A két alap olasz modellt addig csúrték-csavarták Amerikában, míg ki nem alakult a New York-i, a kaliforniai és a chicagói változat.

Bárhogyan is nevezzük a pizzát, bármelyik elkészítési mód mellett is tesszük le a voksunkat, a pizza volt, van és lesz.

Szeretjük, talán azért is, mert ez az étel a sokszínűségünket reprezentálja.



Olasz ízek

-16%

4 499 Ft

3 749 Ft

CECCHI CHIANTI CLASSICO

0,75 l, 4 999 Ft/l,
származási hely:
Olaszország
+ visszaváltási díj 50 Ft



-19%

3 299 Ft

2 649 Ft

VENTITERRE ZONIN PRIMITIVO OLASZ VÖRÖSBOR

0,75 l, 3 532 Ft/l,
származási hely:
Olaszország
+ visszaváltási díj 50 Ft



2 599 Ft

TREVISO PROSECCO DOC

0,75 l, 3 465 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft



5 499 Ft

BOTTEGA PRÉMIUM LIKÖR

többféle, 0,5 l,
10 998 Ft/l
+ visszaaváltási díj 50 Ft



-18%

6 949 Ft

5 649 Ft

RAMAZZOTTI LIMONCELLO

70 cl, 8 070 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft



4 999 Ft

MARTINI FIERO VERMOUTH & KINLEY TONIC WATER CSOMAG

1 l + 1,5 l



-18%

739 Ft

599 Ft

ACTUEL PIZZAVÁGÓ

Ft/db

5 490 Ft
PIZZA-SZERVÍROZÓ SZETT
Ft/szett

1 490 Ft
TAPADÁSMENTES PIZZASÜTŐ FORMA
32 cm



actuel

189 990 Ft

PANETTI PIZZETTA PRIMO KETTŐS INFRAVÖRÖS FŰTŐELEM

0-500 °C-ig, kész pizza 120 másodperc alatt,
beltéri és kültéri használatra,
könnyen tisztítható, 43x54x30 cm



A termék egyes áruházakban
rendelésre kapható.

A világ ízei egy helyen az év bármely napján!



-20%

~~1999 Ft~~

1599 Ft

CAULA TAPASNACK

sonka, olívbogyó és sajt vagy
szalámi, pepperoni és olívbogyó,
120 g, 13325 Ft/kg



Spanyol ízek

-16%

~~1199 Ft~~

999 Ft

PENELAS LENCSE CHORIZO KOLBÁSSZAL VAGY FEHÉRBAB

420 g, 2379 Ft/kg



-24%

~~1329 Ft~~

999 Ft

HELIOS SZÓSZ

Ft/db, többféle,
300 g, 3330 Ft/kg



2 499 Ft

HIDA GAZPACHO

750 ml, 3332 Ft/l

A gazpacho híres
spanyol, hidegen tálalt,
paradicsom alapú
zöldségleves.

Egész
Spanyolországban
fogyasztják, főleg
a portugál határ
közelében.



-16%

~~5 999 Ft~~

4 999 Ft

**COSTA D'ORO
IL GREZZO
SZÜRETLEN
OLÍVAOLAJ**
500 ml, 9998 Ft/l



-25%

~~999 Ft~~

749 Ft

LA ZARAGOZANA AMBAR SPANYOL ÜVEGES SÖR

0,33 l, 2270 Ft/l

+ visszaváltási díj 50 Ft



-27%

~~1099 Ft~~

799 Ft

MORITZ BARCELONA CERVEZA SPANYOL ÜVEGES SÖR

0,33 l, 2421 Ft/l

+ visszaváltási díj 50 Ft



A betétdíj csak a visszaváltható termékre vonatkozik, keresd a jelölést a palackokon!



-28%
2 099 Ft
1 499 Ft

PAPADIM'S VAGY KALAMÁTA BALZSAMECETKRÉM
250 ml, 5996 Ft/l

-12%
4 999 Ft
4 399 Ft

KAISER FRANZ JOSEF GÖRÖG VAGY KRÉTAI EXTRA SZÜZ OLÍVAOLAJ
500 ml, 8 798 Ft/l

1 299 Ft

DELPHI TÖLTÖTT OLÍVABOGYÓ
Ft/db, többféle, 350/200 g, 3 711/6 495 Ft/kg

Görög ízek

-29%
569 Ft
399 Ft

ORIENTAL BAKLAVA, KATAIFI VAGY SARAGLI
60 g, 6 650 Ft/kg

-16%
599 Ft
499 Ft

GEMMA DI MARE MEDITERRÁN TENGERSÓ
apró- vagy nagyszemű, 1 kg

-11%
439 Ft
389 Ft

MYTHOS GÖRÖG DOBOZOS SÖR
500 ml, 778 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft

VIGYÉL VISSZA! 50 Ft

-20%
9 389 Ft
7 499 Ft

PILAVAS OUZO KOLONA
papír díszdobozban, 500 ml, 14 998 Ft/l

7 899 Ft

METAXA 7*
papír díszdobozban, 0,7 l, 11 284 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft

VIGYÉL VISSZA! 50 Ft

A betétdíj csak a visszaváltható termékekre vonatkozik, keresd a jelölést a palackokon!



*A világ ízei egy helyen
az év bármely napján!*



-32%

3 679 Ft

2 499 Ft

**COSTA D'ORO
SZŐLŐMAG-
OLAJ**

500 ml, 4998 Ft/l



-27%

1 789 Ft

1 299 Ft

**HIDA PARADICSOM
ÉS BAZSALIKOM
TÉSZTASZÓSZ**
350 g, 3 711 Ft/kg



-11%

1 239 Ft

1 099 Ft

HIDA LECSŐ
400 g, 2 748 Ft/kg



Spanyol ízek

1 299 Ft

**JUMEL
EXTRA DZSEM**
többféle, 340 g,
3 821 Ft/kg



599 Ft

CUKKINI
Ft/kg



469 Ft

BULGUR
500 g, 938 Ft/kg



Paella

nyúllal vagy
csirkével,
illetve tenger
gyümölcseivel,
sáfrányos rizzzsel
készült egytálétel.
Nevét arról a kétfülű
edényről kapta,
amelyben készül.





-18%

9.999 Ft

8199 Ft

**BODEGAS FAUSTINO I
GRAND RESERVE
RIOJA**
0,75 l, 10932 Ft/l



-16%

2.149 Ft

1799 Ft

**CUATRO RAYAS
PECATIS VERDEJO**
0,75 l, 2399 Ft/l,
származási hely:
Spanyolország
+ visszaváltási díj 50 Ft



-14%

3.499 Ft

2 999 Ft

**BODEGAS
FAUSTINO VII
TEMPRANILLO
RIOJA**
0,75 l, 3999 Ft/l,
származási hely:
Spanyolország
+ visszaváltási
díj 50 Ft



-16%

2.149 Ft

1799 Ft

**BURGA CUATRO
RAYAS PAMPANO**
0,75 l, 2399 Ft/l



-16%

2.149 Ft

1799 Ft

**CUATRO RAYAS
TEMPRANILLO**
0,75 l, 2399 Ft/l,
származási hely:
Spanyolország
+ visszaváltási díj 50 Ft



Spanyol ízek



-22%

8.999 Ft

6 999 Ft

**BODEGAS MÁLAGA
VIRGEN SOL DE
MÁLAGA LIKÓRBOR**
0,75 l, 9332 Ft/l,
származási hely:
Spanyolország



-11%

4.249 Ft

3 749 Ft

**MARQUÉS DE
VIZHOJA BLANCO
FEHÉRBOR**
0,75 l, 4999 Ft/l,
származási hely:
Spanyolország



-20%

2.499 Ft

1 999 Ft

**SOL DE ESPAÑA
SANGRIA**
1,5 l, 1333 Ft/l,
származási hely:
Spanyolország
+ visszaváltási díj 50 Ft



Gazpacho

A gazpacho híres spanyol, hidegen tálalt, paradicsom alapú zöldségleves.

Egész Spanyolországban fogyasztják, főleg a portugál határ közelében.



Japán ízek egy helyen az év bármely napján!

2199^{Ft}

MAKI COMBO SUSHI
310 g, 7094 Ft/kg



Japán ízek

-23%

~~5-249^{Ft}~~

3 999^{Ft}

SAITAKU SUSHI KIT
371 g, 10779 Ft/kg



-23%

~~1 699^{Ft}~~

1 299^{Ft}

**BLUE DRAGON
SUSHI NORI
ALGALAP**
11 g



-27%

~~1 799^{Ft}~~

1 299^{Ft}

**BLUE DRAGON
SUSHI RIZS**
500 g, 2598 Ft/kg



-33%

~~1 499^{Ft}~~

999^{Ft}

**BLUE DRAGON
RIZSECET**
150 ml, 6660 Ft/l



-11%

~~899^{Ft}~~

799^{Ft}

**ASIA TIME PÁCOLT
SUSHI GYÖMBÉR**
190 g, 4205 Ft/kg



Bízalomkártyával:

-20%

**TÖBBFÉLE
150/250 ML-ES
KIKKOMAN SZÓSZ**
A kedvezmény
a polcon feltüntetett
árból, a pénztárnál
kerül levonásra.



-10%

~~889^{Ft}~~

799^{Ft}

ACTUEL PALATÁL
25x20 cm
1 190 Ft
30x25 cm



äctuel



Sushi kezdőknek

Elkészítés

- Mossuk át a rizst, amíg a leve már nem fehér. Tradicionálisan hétszer kell átmosni kevergetve, óvatosan dörgölve, hogy leváljon róla minden keményítő, majd háromszor keverés nélkül leöblíteni.
- Tegyük fel főni a vízzel. Kis lángon, fedő alatt, épp annyira, hogy csak kicsit forrjon, de ne zubogjon. Ha a levét elfőtte, vegyük le a gáztól, tartsuk továbbra is lefedve, úgy, hogy a fedő alá egy konyharuhát teszünk. Hagyjuk így állni 30 percre, hogy tovább puhuljon.
- Azmirint kicsit langyosítsuk fel, ha nincs, akkor a rizsecetet vagy szakét keverjük el a cukorral és sóval, ez lesz a sushi-zu.
- Borítsuk a rizst egy olyan lapos tálba vagy edénybe, amiben szét tud terülni, rácsorgatva, óvatosan, egy faspatulával forgassuk össze a cukros keverékkel. Ha kész, tegyük félre egy órára száradni. Ne fedjük le!
- Ha jól dolgoztunk, egy olyan rizst kell kapnunk, ami ragad, és ha bevizesszük a kezünket, akkor jól formálható.

Hozzávalók:

- 250 g lazac (friss, nyers)
- 200 g sushi rizs
- 2,7 dl víz
- 20 ml mirin (rizsecet vagy szaké)
- 0,5 kávéskanál wasabi konzerv
- 3 db nori lap



Összeállítás

- A norilapot a rövidebb oldala mentén kettéhajtva, vágjuk félbe. Nyílt lánggal kicsit megkapathatjuk, hogy még ropósabb legyen.
- Tegyük sushitekerő gyékénytekerésre, a fényesebbik oldalával lefelé fordítva és fedjük be rizzsel úgy, hogy a norilap egyik hosszanti oldalán egy 1 cm-es csíkot hagyjunk szabadon. Itt fog majd összetapadni a tekercs, amikor feltekerjük. Mielőtt a rizshez nyúlunk, mindig vizezzük be a kezünket.
- A rizs közepén a hüvelyujjunkkal húzzunk egy vékony csík wasabit. Vigyázat, nagyon erős!
- Erre közepén egy csíkban fektessük a fél centi széles, kisebb csíkokra vágott halat. A lazacot, ha frissen vettük és nem fagyasztva, előtte fagyasszuk le és csak miután újra kiengedett akkor használjuk fel.
- Fogjuk össze a bambuszlapot, tekerjük fel, majd néhány erős mozdulattal húzzuk szorosabbra a bambusztekerest. Ezt párszor ismételjük meg, amíg a tekercs jól össze nem tapadt.
- Tekerjük ki és a közepénél vágjuk ketté. A két felet tegyük egymás mellé és vágjuk három egyenlő részre. Ez adja a hagyományos hatos maki csomagot.
- Tálaláshoz tegyünk szójaszószt egy lapos tányérkába, mellette egy csepp wasabival. Tradicionálisan ezt aztán elkeverik a szójaszósztban és ebbe mártják a sushit.

Japán ízek egy helyen az év bármely napján!

Növekvő népszerűség

Az utóbbi években a japán whisky népszerűsége globálisan megugrott. A magas minőségű termelés és a díjnyertes ízek miatt a japán whisky iránti kereslet folyamatosan nő.

Készítési folyamat:

A japán whisky gyártásában a skót hagyományok és technikák dominálnak, azonban a japán whisky készítői sajátos vonásokat is beépítettek a folyamatba, amelyek így egyedi ízvilágot eredményeznek.

NÉHÁNY JELLEMZŐ TÉNYEZŐ:

- **Minőségi alapanyagok:** A japán whisky készítői különös figyelmet fordítanak az alapanyagokra, középpontba helyezve a tiszta vizet, amelyet hegyekből nyernek, és a kiváló minőségű árpát.
- **Hagyományos lepárlás:** A japán whisky gyakran kisméretű, régi lepárlókban készül, amelyek lehetővé teszik a precíziós munkát. A lepárlás során a distillációs folyamat lassú és kontrollált, ami segít kiemelni az egyes ízjegyeket.
- **Érlelés:** A whisky érlelése gyakran különleges hordókban történik. Japánban gyakran használnak sherry, bourbon vagy akár japán szőlőhordókat is, ami gazdag, komplex ízvilágot eredményez.

Az ízprofil

A japán whisky ízvilága rendkívül sokszínű, általában sima, harmonikus és komplex. Az ízjegyek között gyakran előfordulnak gyümölcsös, virágos, fűszeres és füstös árnyalatok. A whisky italokban a friss gyümölcsök és a fás, vaníliás jegyek jellemzők, amelyek a gondos érlelésnek és a minőségi összetevőknek köszönhetők.

Különböző stílusok

A japán whisky palettája széleskörű, különféle stílusokat és ízprofilokat tartalmaz. Néhány híres japán whisky márka közé tartozik a Yamazaki, a Hakushu és a Nikka. Míg egyes whiskyk finomabb és könnyebb ízűek, mások testesebbek és füstösebbek, lehetőséget adva a különböző ízlésvilágoknak.

A japán whisky kultúrája

Japánban a whisky nem csupán ital, kultúrájuk szerves részét képezi. A whiskyfogyasztás gyakran társasági eseményekhez kötődik. A japánok nagy hangsúlyt fektetnek az élményre, a megfelelő pohár, a megfelelő hőmérséklet és az ital élvezete mind része a whisky kultúrájának. A whisky kóstolás során a japánok hangsúlyt fektetnek az esztétikára és a szabályokra, így minden falat és korty maximális élvezetet nyújt.



-14%

~~13 989 Ft~~

11 999 Ft

**AKASHI JAPÁN
BLENDED WHISKY**
Ft/db, papír
díszdobozban,
40%, 0,5 l, 23 998 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft



-20%

~~17 499 Ft~~

13 999 Ft

**DAIMYO-NO
SHINOBU BLENDED
JAPÁN WHISKY**
700 ml, 19 999 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft



399 Ft

**ASAHI SUPER DRY
ÜVEGES SÖR**
330 ml, 1 209 Ft/l

+ visszaváltási díj 50 Ft

449 Ft

**ASAHI SUPER DRY
DOBOZOS SÖR**
500 ml, 898 Ft/l

+ visszaváltási díj 50 Ft



13 499 Ft

**NIKKA DAYS JAPÁN
BLENDED WHISKY**
Ft/db, papír
díszdobozban,
0,7 l, 19 284 Ft/l



-21%

~~18 999 Ft~~

14 999 Ft

**NIKKA WHISKY
FROM THE BARELL
JAPÁN WHISKY**
Ft/db, papír
díszdobozban, 51,4%,
0,5 l, 29 998 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft



Japan ízek



-11%

~~17 999 Ft~~

15 999 Ft

**MARS KASEI
BLENDED WHISKY**
Ft/db, papír
díszdobozban,
0,7 l, 22 856 Ft/l
+ visszaváltási
díj 50 Ft



-17%

~~19 999 Ft~~

16 499 Ft

**TOGOUCHI
JAPÁN WHISKY**
Ft/db, papír
díszdobozban,
700 ml, 23 570 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft



-20%

~~39 999 Ft~~

31 999 Ft

**HIBIKI JAPANESE
HARMONY
PRÉMIUM WHISKY**
Ft/db, papír
díszdobozban,
70 cl, 45 713 Ft/l



A betétdíj csak a visszaváltható termékre vonatkozik, keresd a jelölést a palackokon!

**Ázsiai ízek egy helyen
az év bármely napján!**

298^{Ft}

KÓKUSZDIÓ
Ft/db



Ázsiai ízek

498^{Ft}

KÍNAIKEL
Ft/kg



348^{Ft}

**KALIFA
DATOLYA**
tálcsás, 200 g,
1740 Ft/kg



-10%

**TÖBBFÉLE 300 G-OS
TOFFINI TOFU**
A polcon feltüntetett ár már
tartalmazza a kedvezményt!



799^{Ft}

**HOUSE OF ASIA
PASTA KIMCHI, TIKKA
MASALA, VAJAS CSIRKE
VAGY YAKATORI SZÓSZ**
50 g, 15980 Ft/kg



-31%

~~1739^{Ft}~~

1199^{Ft}

**PATAK'S
INDIAI MÁRTÁS**
többféle,
450 g, 2664 Ft/kg



-16%

~~2999^{Ft}~~

2499^{Ft}

JONGGA KIMCHI
350 g, 7140 Ft/kg



-23%

~~1299^{Ft}~~

999^{Ft}

OMG BUBBLE TEA
többféle,
270 ml, 3700 Ft/l





499^{Ft}

**BLUE DRAGON
WOKSZÓSZ**
többféle, 120 g,
4 158 Ft/kg



-39%

~~1 329^{Ft}~~

799^{Ft}

**BLUE DRAGON
TOJÁSOS
TÉSZTAFÉSZEK**
250 g, 3 196 Ft/kg



Ázsiai ízek



-38%

~~309^{Ft}~~

189^{Ft}

**VIFON INSTANT
TÉSZTÁS LEVES**
többféle,
60 g, 3 150 Ft/kg



-16%

~~359^{Ft}~~

299^{Ft}

**VERMICELLI
ÜVEGTÉSZTA**
100 g, 2 990 Ft/kg



-11%

~~899^{Ft}~~

799^{Ft}

**ASIA TIME MUNGO CSÍRA
VAGY BAMBUSZRÜGY**
314 ml, 2 545 Ft/l



-25%

**TÖBBFÉLE 455 ML-ES
FLYING GOOSE SZÓSZ**
A polcon feltüntetett
ár már tartalmazza
a kedvezményt!



-41%

~~1 199^{Ft}~~

699^{Ft}

**AROY-D KÓKUSZTEJ
VAGY -KRÉM**
250 ml, 2 796 Ft/l



-18%

~~599^{Ft}~~

489^{Ft}

**NISSIN CUP NOODLES
POHARAS LEVES**
Ft/db, többféle, 63/66 g,
7 762/7 409 Ft/kg



Mexikói ízek egy helyen az év bármely napján!

368^{Ft}

AVOKÁDÓ
Ft/db



Mexikói ízek

128^{Ft}

LIME
Ft/db



398^{Ft}

CHILI MIX
75 g, 5 307 Ft/kg



1499^{Ft}

**POCO LOCO
LÁGY TORTILLA**
6 db/csomag,
370 g, 4051 Ft/kg



-27%

~~1599^{Ft}~~

1099^{Ft}

**NUOVO PROGRESO
TORTILLALAP**
6 db/csomag,
450 g, 2442 Ft/kg



-12%

~~1369^{Ft}~~

1199^{Ft}

**LA COSTEÑA
MEXIKÓISZÓSZ**
250 g, 4 796 Ft/kg



-25%

~~1999^{Ft}~~

1499^{Ft}

GOYA CHILISZÓSZ
többféle,
226 ml, 6633 Ft/l



-17%

~~1449^{Ft}~~

1199^{Ft}

**GOYA FEKETEBAK
KONZERV**
425 g, 2821 Ft/kg





-21%
2-299 Ft
1799 Ft

EL SABOR NACHO CHIPS
többféle,
425 g, 4 233 Ft/kg

Bizalomkártyával:
-25%

TÖBBFÉLE GRANNY'S CHIPS + DIP
A kedvezmény a polcon feltüntetett árból, a pénztárnál kerül levonásra.

649 Ft

POCO LOCO FÜSZER-KEVERÉK
fajita vagy taco,
40 g

-15%
569 Ft
479 Ft

DESPERADOS TEQUILA ÍZŰ ÜVEGES SÖR
330 ml, 1 452 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft

NYELT VISSZA 50 Ft

599 Ft

CORONA EXTRA ÜVEGES SÖR
355 ml, 1 687 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft

NYELT VISSZA 50 Ft

Poco Loco mexican FAJITA spice MIX
40 g e

Mexikói ízek

-19%
4 989 Ft
3 999 Ft

SIERRA TEQUILA
silver vagy reposado,
35 cl, 11 426 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft

NYELT VISSZA 50 Ft

-18%
9 999 Ft
8 199 Ft

OLMECA SILVER TEQUILA
700 ml, 11 713 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft

NYELT VISSZA 50 Ft

Bizalomkártyával:
2 999 Ft

EL SABOR DIP
Ft/db, többféle,
1000 g, 2 999 Ft/kg

A betétdíj csak a visszaváltható termékekre vonatkozik, keresd a jelölést a palackokon!

Margarita

Kellemesen fanyar ízvilága miatt sokak kedvence ez a koktél. 2 centiliter Cointreau, 2 centiliter facsart limelé valamint jég mellé, 4 centiliter tequila dukál amit shakerben ráznak össze. A poharat érdemes előbb limelébe, majd sóba mártani, a felesleget pedig lerázni, így a kortyolás élményfoka megduplázható. A lényeg a minőségi alapanyag-választás, és ez nemcsak a tequilára, hanem az összes többi alkotóelemre egyaránt érvényes. Ha az összetevők prémium jellemzőket testesítenek meg, akkor a koktél, még ha saját receptúra alapján is születik meg, garantáltan nem okozhat csalódást.



Naplény íze!

A tequila sunrise elkészítése pofonegyszerű, a kortyolása pedig ennek ellenére összetett élmény, hiszen az ízek harmóniája nem mindennapi végeredményt borítékol.



Íme a tequila sunrise receptje:

- 4,5 centiliter tequila
- 1,5 centiliter grenadine szirup
- 9 centiliter narancslé

Tegyünk jeget a pohárba, erre öntsük rá a tequilát és a narancslevet és alaposan keverjük össze. Erre öntsünk grenadine szirupot és ezután már ne keverjük össze. Dísztésként koktélcseresznye vagy narancskarika ajánlott.

A mexikói ételek

legjellemzőbb hozzávalói közé tartozik a tortilla, a kukorica, a bab, a csili, a paradicsom, az avokádó, valamint a lime és a koriander. A gazdag fűszerezése mellett az ország gasztronómiáját a különböző textúrájú alapanyagok kombinálása jellemzi, így válik egyedülállóan izgalmassá minden fogás. A legismertebb fogásaik az enchilada, a tortilla, a taco, a burrito és a quesadilla, melyekben az említett hozzávalók képviseltetik magukat rendkívül változatosan. Éppen emiatt összetéveszteni is könnyű ezeket az ételeket.

1. Burrito:

A burrito nagyobb méretű tortillából készül, amit általában hússal, rizs és főtt babpürével töltenek meg, de kerülhet bele avokádó, sajt és salsa is. A tortillalapot teljesen feltekerik, a két végén bezárják a tekercsot. A tacóhoz képest jóval nagyobb és laktatóbb is, bőséges ebédként is megállja a helyét.



2. Taco:

Legtöbbször kukoricalisztes tortillából készül, amibe pikáns marhahúsos, csirkés vagy zöldséges töltelék kerül, félbehajtva, kézzel fogyasztják. Gyakran kerül rá salsa, koriander és lime-lé. Fontos különbség, hogy a taco kisebb méretű, és nem zárják le a végeit, mint mondjuk a tortillatekercsnek, hanem nyitott marad.



4. Enchilada:

Az enchilada elkészítéséhez a kukoricatortillákat megtöltik (hússal, babbal, sajttal vagy zöldségekkel), majd feltekerik, bezárják, és egy tepsiben egymás mellé sorakoztatják. Ezután valamilyen szósszal leöntik és a sütőben megsütik. Ez az elkészítési mód a legfontosabb különbség a tacóhoz és a burrito-hoz képest.



5. Quesadilla:

A quesadilla a sajttal töltött, félbehajtott és serpenyőben megsütött tortilla. A sajt mellett kerülhet még bele hús és zöldségek is, de a quesadilla elsősorban sajtalapú, ez különbözteti meg a tacótól és burritótól.



A világ ízei egy helyen
az év bármely napján!

1999^{Ft}

AUCHAN
COLLECTION
EREDETVÉDETT
PÁRMAI SONKA
80 g, 24988 Ft/kg



Auchan Collection



398^{Ft}

SZILVAPARADICSOM
csomagolt, 500 g, 796 Ft/kg



499^{Ft}

NISSIN SOBA
ZACSKÓS
LEVES
Ft/db, többféle,
110/111 g,
4536/4495 Ft/kg



-20%

1499^{Ft}

1199^{Ft}

SHAN'SHI
RIZSTÉSZTA
250 g, 4796 Ft/kg



399^{Ft}

PERONI ÜVEGES SÖR
Ft/db, többféle,
0,33 l, 1209 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft



Éld meg az olasz
versenyhétvége élményét.
Nyereményjáték részletek:
screvo.hu/peroni

499^{Ft}

ESTRELLA SPANYOL
DOBOZOS SÖR
0,5 l, 998 Ft/l
+ visszaváltási díj 50 Ft



A betétdíj csak a visszaváltható termékekre vonatkozik, keresd a jelölést a palackokon!



Keressen minket a Facebookon!
[/AuchanMagyarország](https://www.facebook.com/AuchanMagyarország)



InfoCenter:
06 80 10 90 10



Free
WiFi



Termékcseré



Házhozszállítás



Hitel

Áruházaink nyitvatartását keresse az auchan.hu/stores weboldalon.

Az újságban szereplő ajánlataink kizárólag a hipermarket áruházainkban érhetők el, nem érvényesek a Budapest X. kerület Gyömrői úti, szekszárdi, zalaegerszegi, győri és soproni üzletünkben. Műszaki termékek esetében törökbálinti áruházunkban azonnali elvitellel, csak Qilive termékek kaphatók. A százalékos kedvezmények a kerekítés szabályai szerint kerültek feltüntetésre.

Az áruházakban található pultok nyitva tartása az áruházak nyitva tartásától eltérhet. Az újságban szereplő termékek a benzinkút shopban korlátozottan érhetők el. Az ajánlatok a készlet erejéig érvényesek. Áraink forintban értendők és az áfát tartalmazzák! Az esetleges nyomdai kivitelezésből eredő hibákért felelősséget nem vállalunk. Az újságban szereplő termékek, ajánlatok a www.auchan.hu/shop Online Áruházban korlátozottan érhetők el. TR114

Gyűjtse a
használt papírt
szelektíven.

EU Ecolabel: HU/053/001



magyar
nyomdatermék
NYOMDA- ÉS PAPÍRPARI SZÖVETSÉG