

ÁROMA | **CONTO** | **city**

Naša pekara
**HRSKAVO, suježe,
MIRISNO**

Period trajanja ponude: **6.12-19.12.2021.**

Pite i picete vole svako dijete,
A VOLE I TATE I MAME DA SE DOBRO HRANE.
JAMI UKUS MAMI
KA BOGATOM STOLU I DOMAĆOJ HRANI!

0,79
eur

Trougao
sa sirom Jami
170 g

0,49
eur

Pizzetta šunka
sir Jami
110 g

0,35
eur

Pita Jami
pizza, jabuka
90 g

0,55
eur

Pita simica,
zeljanica
Jami
130 g

posno

Novo
u ponudi

Pizza Jami
margherita 360g,
caprioccosa 400g



**DON
DON**0,45
eurSomun
Don Don
300 g0,31
eurSomun
Don Don
160 g0,45
eurPita Don Don
sa krompirom
90 g**posno***Za jepče jutro, pite iz naše pekare*

Vruće, hrskave, mirisne i ukusne, pite iz naše pekare. Svi ih obožavaju. Proizvedene na tradicionalan način, za koje se biraju najkvalitetniji sastojci pravljeni sa puno ljubavi i strpljenja,

*uvek svježe ispečene kod nas.***posno**0,31
eurRolnica mini
sa feta sirom
Alfa 45 g0,99
eurPita
sa spanaćem
Alfa
170 g**alfa**0,25
eurRolnica mini
sa spanaćem
i feta sirom
Alfa 45 g



Fantastičan svijet AROMAtičnih HLJEBOVA I PECIVA.

0,99
eur

Hljeb sa sjemenkama
suncokreta
Aroma 420 g



0,39
eur

Baget rustik
sa heljdom
Aroma
120 g



0,99
eur

Hljeb tamni
sa više zrna
Aroma
420 g



1. Vafli Aroma 105 g

2. Baget farmerski sa više
zrna Aroma 100 g

3. Baget spelta Aroma
100 g

4. Hljeb sa sjemenkama
suncokreta Aroma 500 g

5. Hljeb rustik Aroma 360 g

6. Lepinja hamburger
sa susamom Aroma 80 g

7. Hljeb sa više Zrna 500g

8. Proteinski hujeb Aroma
400g



Uvek svježe i mirisno!

samo
u Aromi

Oslonite se na nas za dobar dezert.

NAJSLAĐI DIO AROMINE PEKARE!

PROBAJTE NAŠE KOLAČE I TORTE I OSLONITE
SE NA NAS AKO VOLITE DOBAR DEZERT.

Tu smo i da pomognemo ako dolaze iznenadni gosti
ili spremate rodendansko slavlje.



Krofna
čoko - lješnik
Aroma
75 g



Krofna
cheesecake
Aroma
68 g



1,29
eur

Torta jabuka
Aroma 206 g

1,29
eur

Premium Torta zebra
Aroma 187 g



1,29
eur

Torta dunavski talas
Aroma 130 g



Torta
sa jabukama
veganska
Aroma
2250 g



Torta sa jagodama
Aroma 2100 g



Premium torta
od višanja
Aroma
2000 g



1,29
eur

Kolačić sa bademom
Aroma 100 g



1,29
eur

Torta sa šljivama
Aroma 171 g



sa mo
u Aromi

0,59
eur

Hljeb bijeli rezani
Inpek
500 g



0,65
eur

Hljeb crni rezani
Inpek
500 g



0,69
eur

Hljeb vodeničarski
rezani
Inpek 400 g



0,59
eur

Rol viršla
Inpek
110 g



0,45
eur

Kifla Inpek sa
sjemenkama
2x120g



0,39
eur

Kifle Inpek
bijele
pakovane
2x120 g



0,39
eur

Kifle Inpek
integralne
pakovane
2x120 g



Napravite najzdraviji domaći hljeb:
**Tonus hljeb BEZ BRAŠNA od
proklijalih zrna pšenice.**

Sastojci:

- 300g pšenice
- 2 kašike lana pečenog
- 2 kašike susama pečenog
- 100g ovsenih pahuljica
- 2 kašike suncokreta
- 1 kašićica šećera
- 1 kašika soli
- 50ml vode
- pola kocke kvasca

Priprema:

Postupak pripreme ovog hljeba je malo duži, ali ne brinite potpuno se isplati. Pšenicu prelijte za pola litra hladne vode i ostavite tako 2-3 dana, s tim što svakog dana vodu promjenite i malo promiješajte kako bi pšenica proklijala. Pšenicu nakon 3 dana procijedite i sameljite na mašinici za meso. Zatim u tu smjesu dodajte pečeni lan i susam i ovsene pahuljice koje su prethodno nabubrele u vodi. Posolite. Kvasac aktivirajte šećerom i vodom pa dodajte i njega. Ubacite i sjeme suncokreta pa sve umiješajte dobro rukama. Prebacite u kalup za pečenje i ostavite da miruje 30 min pokriveno krpom. Zatim pecite u rerni na 220 stepeni.

1,29
eur

Hljeb obogaćen
Tonus 300 g



ZA SVE VRSTE INTEGRALNOG HLJEBA

Mulino Bianco

NJIHOVI PREHRAMBENI STRUČNJACI
BIRAJU SAMO NAJBOLJE:

- Integralno brašno dobijeno od genetički nemodifikovanih žitarica, suncokretovo ulje i odabrani sastojci kontrolisanog porijekla.
- Svaki hljeb Mulino Bianco priprema se bez palminog ulja, boja, vještačkih zasladićivača i hidrogenizovanih masti.



NEOBIČNO
DOBAR
KOLAČ
OD TOST HLJEBA
I MALINA

Sastojci:

tost hljeb, mascarpone sir / ili neki krem sir,
maline / može i smrznute, puter, jaja,
šećer u prahu, malo mljevenog maka

Priprema:

Tost hljebu odsjeći korice. Tost, bez korice, istanjiti oklagijom. Zatim premazati maskarpone sirom.

Na jedan kraj premazanog tosta poredati maline.

Urolati tost sa malinama. Rolate umočiti u razmućeno jaje.

Puterom premaziti tiganj i kolače peći sa svih strana po nekoliko sekundi.

Još tople kolače uvaljati u mješavinu maka i šećera u prahu.

Mogu se služiti i topli i hladni.

0,99
eur

Tost PanCarre
Integrale
Barilla 315 g



1,19
eur

Hljeb PanBauletto
Integrale
Barilla 400 g



2,79
eur

Hljeb Pagnotta
Integrale
Barilla 350 g



1,69
eur

Dvopek
Integralle
Barilla 315 g



1,19
eur

Tost hljeb
Tvojih 5 minuta
classic 500 g



1,29
eur

Tost hljeb
sa sjemenkama
Tvojih 5 minuta
500 g



Naša pekara

MIRIS SVJEŽEG HLJEBA OKUPLJA PORODICU

Mi to znamo, kao što poznajemo i ritam radnog dana i ritam života u komšiluku svake naše prodavnice. Zato u Aromi uvijek možete pronaći svježe pečen hljeb i veliki izbor toplih peciva.

Svakih 30 minuta iz naših pećnica izlaze suježe pečeni hljebovi i peciva.

AROMA | CONTO | city

Ponuda traje od
06.12.2021 do 19.12.2021.
ili dok traju zahtjevi.

Za eventualne štamarske greške ne preuzimamo odgovornost. Fotografije proizvoda su simbolične. Popust se obraća unutru na kasi i ne sačinju se. Popust ne važi na akcijske artikle. Ponuda važi dok traju zahtjevi. Molimo vas za razumijevanje ukoliko se oglasiti nečijim artiklom iz ovog kataloga nije dozvoljen u svim Aroma maloprodajnim objektima. Odstupanje može da se pojavi usred različitosti formata objekata. Ponuda se odnosi na sve Aroma, Conto i City objekte.