

DISKONT CONTTO

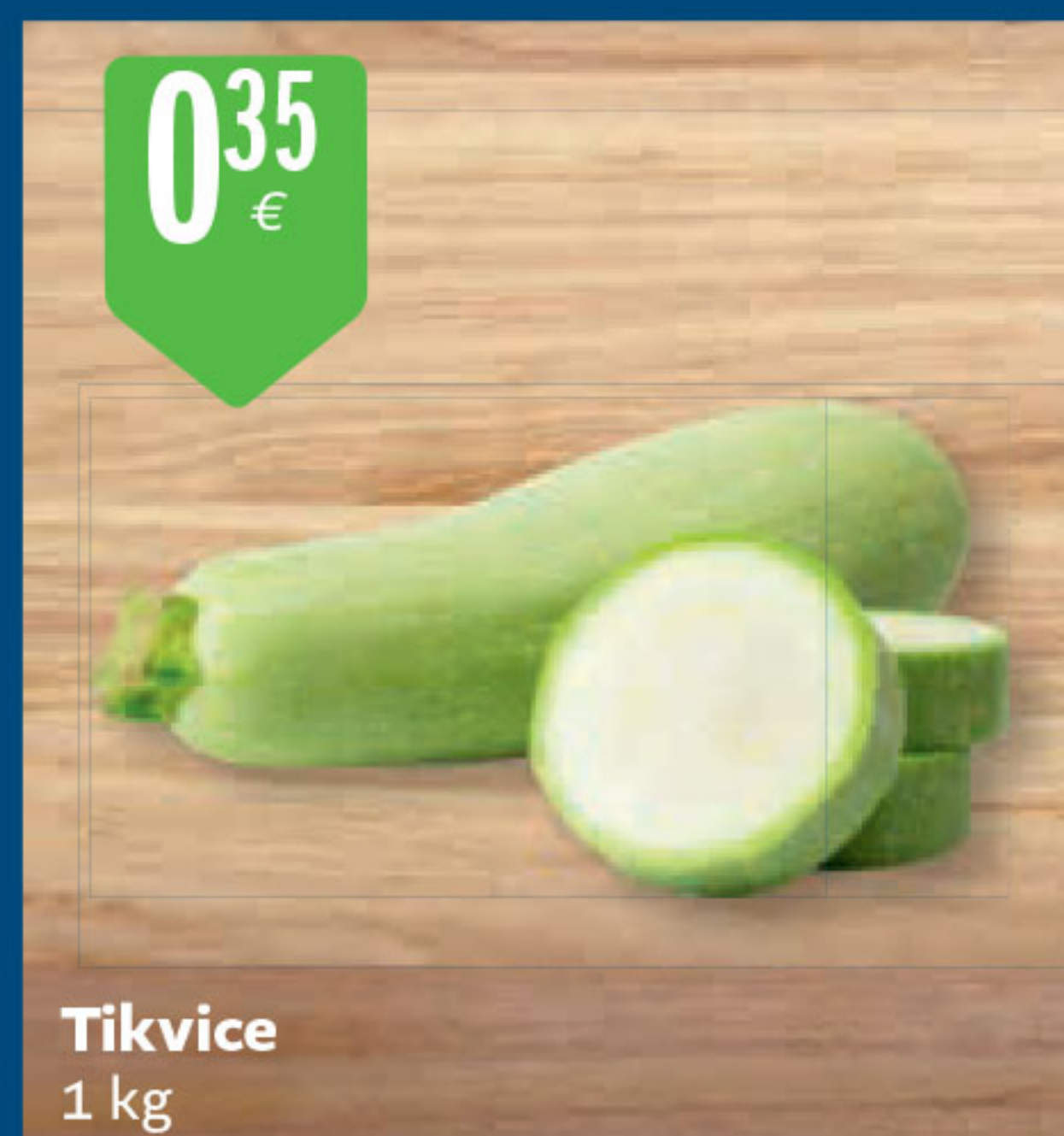
Marka Mašanovića 3, Podgorica
Radosava Burića bb, Podgorica
Rudo Polje bb, Nikšić
Oktobarske revolucije bb, Bar

more niskih cijena

Ponuda se odnosi
na period: 26.5 - 8.6.2021.



Ponuda voća i povrća se odnosi na period 26.5 - 29.5.2021.





9⁹⁹
€

Pršut u kocki
1 kg



8⁴⁹
€

Suvi vrat
Montstate
1 kg



5⁴⁹
€

Hamburška slanina
Majstor mesar
1 kg



5⁴⁹
€

Dimljena pečenica
Montstate
1 kg



10⁹⁹
€

Graničarska kobasica
1 kg



7⁹⁹
€

Čajna kobasica
Zlatiborac
1 kg



3⁵⁹
€

Francuska kobasica
Goranović
1 kg



4⁹⁹
€

Šunka stiješnjena
Neoplanta
1 kg



7⁵⁹
€

Ćureća prsa
Pik
1 kg



2⁵⁹
€

Šunka mini
Pik 350 g



1⁸⁹
€

Grill kobasica tanka
Topola 360 g



0⁸⁹
€

Viršla delikates, pileća
Carnex 205 g



7⁵⁹
€

Pršut slajs
Montstate
500 g



0⁶⁹
€

Pašteta jetrena, čajna
Gavrilović
100 g



0⁷⁹
€

Tunjevina komadići
Iska 160 g



1⁶⁹
€

Pasulj sa slaninom, kobasicom
Carnex 400 g



089
€



**Hljeb tamni
sa više zrna**
Aroma 420 g

015
€



**Katalonski baget sa
sjemenkama**
Aroma 75 g

075
€



**Burek Trougao
sir, meso**
Jami 200 g

059
€



Hljeb bijeli
Aroma 420 g

Krosan
Gourmand
maslac-
marelica 80 g

045
€



219
€



Išleri
Gusto e Sapore
450 g

279
€



**Pljevaljski Sir min
25%mm**
RM komerc 1 kg

169
€



Sir feta
Mljekara Šabac
45%mm 250 g

109
€



Sirni namaz
Sirko 60%mm
200 g

149
€



Sirni namaz
Ala Kajmak
250 g

229
€



139
€



089
€

Unikatos
punomasni meki sir
više vrsta
Dr Milk

119
€



Kefir
Meggle
2,8%mm/ 0,5% mm
1 l

199
€



Maslac Meggle
Alpinesse
slani/neslani
250 g

075
€



Mlijeko
Moja Kravica
2,8% 1 l

119
€



Jogurt
Moja Kravica
1.5l

079
€



Kisjela pavlaka
Moja Kravica
20%mm 400 g

129
€



Pavlaka za kuvanje
Moja Kravica 20%mm
500 ml

149
€



Maslac
Imlek 125 g

0⁹⁹ €



Krastavac
Mikado 720 ml

1⁹⁹ €



Sos Heinz
Bolonese,
bosiljak i luk
500 g

0⁶⁹ €



Tjestenina
Lori gomiti
500 g

0⁵⁵ €



Paprika začinska
Vitamin Horgoška
50 g

0⁸⁹ €



Pšenično brašno
T-400 Klas 1 kg

1²⁵ €



Pire paradajz
Mutti 700 g

0⁹⁹ €



Crveni pasulj
Bonduelle
400 g

1⁰⁹ €



Meksički mix
Bonduelle
400 g

0⁶⁹ €



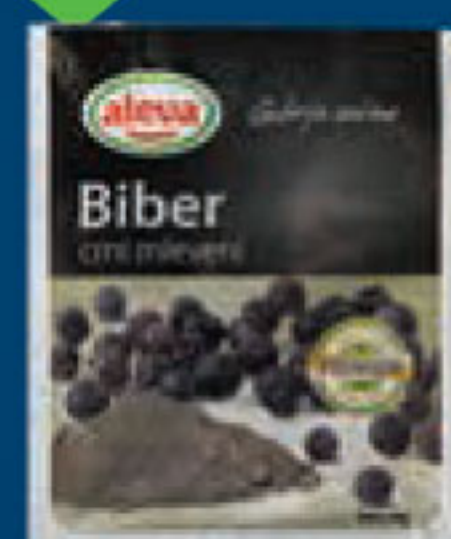
Kulinat
Aleva classic
250 g

0⁸⁵ €



Supa kocka
goveđa, kokošija
Aleva 120 g

0⁴⁹ €



Biber crni
mljeveni
Aleva 20 g



ZNAK LJUBAVI

“Najbolji spoj.”

BARILLA, JER TI JE STALO.

2⁴⁹



2⁰⁹



0⁹⁵



0⁹⁵



2⁸⁹



2⁸⁹



1⁷⁵



1⁰⁹



1⁰⁹



0⁸⁹ €



Kukuruz sećerac,
Grašak
Polar Food 400 g

2⁶⁹ €



Sladoled Frikom
quattro classic,
banana split 549 ml

1¹⁵ €



Carsko povrće
Ledo 450 g

1⁹⁹ €



Šumsko voće
Ledo 450 g



**Mokate Instant
Kaffe Gold 180g +
šolja Gratis**



**Kafa CG
klasik 100 g**



**Instant kafa
više vrsta
Franck 20 g**



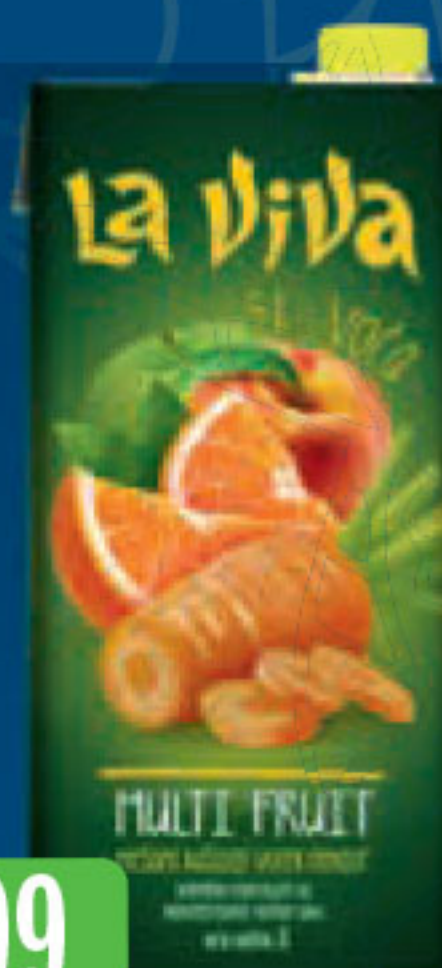
089
€

**Sok Maraska
borovnica
coctail 1 l**



115
€

**Sok La Vita
breskva-
jabuka 2 l**



099
€

**Sok La Viva
multi fruit 2 l**



099
€

**Sok Tube
više vrsta 1,5 l**



079
€

**Sok Fruvita
više vrsta 1,5 l**



065
€

**Sok Pepsi
0,5 l**



059
€

**Sok Ivi peach
0,33 l**



065
€

**Pivo
Lowenbrau
500 ml**



089
€

**Pivo Bavaria
500 ml**



149
€

**Pivo
Apatinsko
svijetlo 2 l**



199
€

**Vino crveno
Plantaže
Vranac 1 l**



179
€

**Vino bijelo
Rubin 1 l**



299
€

**Bijelo vino
Chardonnay
Lederer Vino
Čoka 0,75 l**



289
€

**Aromatizovano
bijelo, crveno vino
Di Luna Sangria
1 l**



1⁹⁹ €

Čokolada Milka
strawberry
300 g

0⁹⁹ €

Čokolada Milka
sa oreo
keksom 100 g

0⁹⁹ €

Čokolada Milka
keks
100 g



2⁸⁹ €

Čokolada Milka
Almond
Caramel
300 g



0⁹⁹ €

Keks Milka
choco lilastix
biskvit,
chocominis
112, 150 g



0⁹⁹ €

Keks Oreo
original cream
176 g



0⁸⁵ €

Jaffa Cakes
Classic 150 g



1⁷⁹ €

Čokolada Dorina
Dorina sa
pirinčem 220 g



1⁹⁹ €

Čokolada Dorina
Dorina
mlijecna 250 g



1⁷⁹ €

Čokolada Dorina
za kuvanje 300 g



0⁵⁵ €

Čokolada Kinder
Kinder 50 g



0⁹⁹ €

Čokoladno Kinder jaje
Joy 20 g



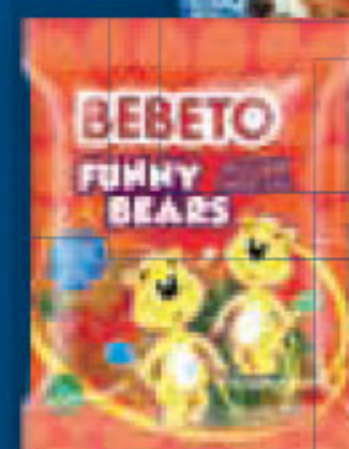
0⁶⁹ €

Mini vafel Kinder
Bueno 43 g



0⁶⁹ €

Mini vafel Kinder
bueno white
Ferrero 43 g



0⁴⁹ €

Gumeni bomboni
Bebeto više vrsta
80 g



0⁵⁹ €

Štrudle
Blago bisernog
ostrva mix voća-
čokolada, brusnica
čokolada 145 g



1⁰⁹ €

Napolitanka Nela
mlijeko krem
kakao preliv
264 g



0⁶⁹ €

Čokolada Kandi
više vrsta 80 g



1⁸⁹ €

Čokolada Kandi
za kuvanje desert
cheff 300 g



1⁴⁹ €

Čokolada Kandi riki
200 g



0⁶⁹ €

Gricko
Chips Way
100 g



0⁴⁹ €

Slani krekeri
Tak multitri
grain 115 g



0⁶⁹ €

Čips
više vrsta
Patos 80 g

1¹⁹ €



Kašice od voća
više vrsta
Nutrino 190 g

1⁴⁵ €



Šampon, kupka, šampon&kupka
Becutan 200 ml

2⁴⁹ €



Krema za bebe
Pavloderm
200 ml

8⁹⁹ €



Pelene Pampers Premium
više veličina

11⁹⁹ €



2⁴⁹ €



Šampon za kosu Gliss
ultimate repair,
oil nutritive
250 ml

2⁴⁵ €



Kupka
više vrsta
Palmolive
500 ml

1⁹⁹ €



Muški i ženski
dezodorans
150 ml. Roll on
50 ml, stik 50 ml
Rexonna
više vrsta

2⁹⁹ €



Toalet papir
Regina
10 kom

1⁰⁹ €



Deterdžent za suđe
Mer lemon
750 ml

1⁹⁹ €



Sredstvo za čišćenje
više vrsta
Smac 650 ml

1²⁹ €



WC GEL
više vrsta
Domestos
700 ml

1⁹⁹ €



Sredstvo za čišćenje podova
više vrsta
MR Proper 1 l

4⁹⁹ €



Praškasti deterdžent za veš
Faks Aquamarine
Pro-Activ 3 kg

2⁹⁹ €



Tečni deterdžent za veš
Merix
više vrsta 1 l

3¹⁹ €



Omekšivač za veš
Ornel golden dream, violet
2,7 l

8⁹⁹ €



Tablete za mašinsko pranje posuđa
Fairy original 60 kom, platinum plus 45 kom, platinum plus 37 kom



1⁶⁹
€

Peškir
50x90 cm



0⁶⁰
€

**Kuhinjski
peškir**
35x50 cm



1⁵⁰
€

Stolnjak
150x150 cm



0⁵⁰
€

**Stopalice
ženske**



0⁵⁰
€

**Stopalice
muške**



0³⁰
€

**Stopalice
dječije**

BioDar
Preporučuje

**DŽEMOVI
PRIPRODNJAK**



2¹⁹
€

**Džem
Prirodnjak
Ekstra**
više vrsta
400 g

*Brza štrudla bez kvasca
sa PRIRODNJAK džemom*

SASTOJCI:

2 jaja
200 g šećera
Na vrh noža vanilije u prahu (alternativno ekstrakt, aromu ili vanilin šećer)
200 ml mlijeka
180 ml suncokretovog ulja
1 pak. praška za pecivo (=16 g)
750-780 g brašna
Za fil: oko 500 g džema Prirodnjak

PRIPREMA:

- 1) Umotiti jaja, šećer i vaniliju kremast.
- 2) Kad se stvorila pjenasta svijetlo žuta smjesa, postepeno dodajte mlijeko i ulje.
- 3) Od ukupne količine brašna oduzmite 2 kašike i pomiješajte ih sa praškom za pecivo i dodati u smjesu od jaja i šećera.
- 4) Preostalo brašno postepeno dodavati i mijesiti. Potrebno 750 to 780 g u zavisnosti od proizvođača. Zato nikad ne sipati cijelu količinu brašna odjednom.
- 5) Kad se tijesto počne odvajati od posude (ono je ipak mekano), gotovo je i može se odmah izradivati.
- 6) Podijeliti ga na 4 djela.
- 7) Kalup veličine 40 x 32 cm obložite pek papirom. Uzeti prvi komad tijesta. Tijesto tanko razvaljati (2-3 mm) i na veličinu pravougaonika (approx. 30 x 25 cm). Premazati ga sa 3 pune kašike Prirodnjak džema po izboru.
- 8) Tijesto zarolati, ne previše čvrsto kako štrudla prilikom pečenja nebi popucala. Postupak ponovite sa preostalim komadima tijesta.
- 9) Peći na 180 stepeni 25-30 min. Na površini bi trebale da imaju samo lagano smeđu boju. Ako su već previše potamnile, znači da su se i isušile. Zato ih imajte na oku.
- 10) Gotove štrudle ostaviti da se potpuno ohlade pa ih po želji posuti šećerom u prahu.

