



delimano®

Stone Legend
Mediterraneo

za najbolje ukuse
Mediterana

AROMA

city

CONTO

Sakupljajte naljepnice od 25. 08. do 31. 10. 2021.
i ostvarite popust od 50%.

-50%

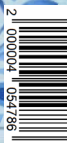


delimano®

Stone Legend

Mediterraneo

-50%



TIGANJ, 14 cm
Redovna cijena: 13,98€
6⁹⁹€
5 naljepnica



TIGANJ, 24 cm
Redovna cijena: 23,98€
11⁹⁹€
5 naljepnica



TIGANJ, 28 cm
Redovna cijena: 29,98€
14⁹⁹€
5 naljepnica



PLEH ZA PIZZU, 32 cm
Redovna cijena: 23,98€
11⁹⁹€
5 naljepnica



ŠERPA ZA PAŠTU+POKLOPAC,
22cm
Redovna cijena: 49,98€
24⁹⁹€
5 naljepnica



PALAČINKAR, 24 cm
Redovna cijena: 19,98€
9⁹⁹€
5 naljepnica



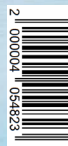


- NELJEPLJIVA BAZA
- VEOMA POSTOJANO
- OTPORNO NA OGREBOTINE
- BEZBJEDNO ZA RERNU
- RUČKE OD NERDJAJUĆEG ČELIKA
- ZA SVE VRSTE RERNI I ŠPORETA, UKLJUČUJUĆI INDUKCIJSKE

-50%



**VIŠENAMJENSKA
ŠERPA, 28 cm**
Redovna cijena: 37,98€
18⁹⁹€
5 naljepnica



ŠERPA ZA SOS, 16 cm
Redovna cijena: 25,98€
12⁹⁹€
5 naljepnica



PEKAČ, 40 x 25 cm
Redovna cijena: 39,98€
19⁹⁹€
5 naljepnica



KAKO SAKUPLJAM NALJEPNICE?

Na svakih potrošenih 5€ u većim Aroma, City i Conto marketima dobijate naljepnicu. Naljepnicu zalijepite na određenom mjestu u katalogu.

KAKO MOGU KUPITI DELIMANO PROIZVODE NA -50% POPUSTA?

Uz sakupljenih 5 naljepnica, dobijate pravo na -50% popusta na jedan artikal.



Kupovinom proizvoda naših partnera ostvarujete pravo na dodatne naljepnice.



mleko**produkt**

POLIMARK

carnex

-50%



delimano

Pizza Margherita



SASTOJCI

Za tijesto

- 300g brašna
- 1 kašičica instant kvasca
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica maslinovog ulja

Za sos od paradajza

- 100ml pelata
- šaka svježeg bosiljka ili 1 kašičica sušenog
- 1 češanj luka

Za nadjev

- 125g mozzarelle
- šaka izrendanog parmezana
- šaka čeri paradajza, prepolovljen na pola

INSTRUKCIJE

TIJESTO: Stavite brašno u veliku posudu, nakon toga pomiješajte so i kvasac. Zatim sipajte 200 ml mlake vode i maslinovog ulja. Miješajte drvenom kašikom kako bi sjedinili sastojke sve dok tijesto ne postane mekano. Tijesto položite na površinu koja je blago posuta brašnom i mijesajte sve dok tijesto ne postane glatko. Prekrijte krpom i ostavite sa strane, da se tijesto opusti.

SOS: Pomiješajte zajedno luk, bosiljak i pelat, zatim ga začinite i probajte.

Ostavite sos na sobnoj temperaturi, dok pripremite ostatak materijala.

RAZVUCITE TIJESTO: Na površinu koja je blago posuta brašnom, razvijte tijesto u oblik kruga i stavite u pleh za picu.

NADJEV I PEČENJE: Zagrijte rernu na 240°C/220°C. Dodajte sos na picu, pospite šaku narendanog parmezana i dodajte paradajz. Na kraju, pospite malo maslinovog ulja i začinite. Pecite 10 minuta, dok kora ne postane hrskava. Servirajte sa bosiljkom i sa još malo maslinovog ulja.



Popust se obračunava na kasi uz popunjen kupon i ne sabira se sa drugim popustima. Akcija se ne odnosi na veleprodaju. Sve cijene su u eurima sa uključenim PDV-om. Proizvodi mogu biti rasprodati prije kraja kampanje. Fotografije proizvoda su simbolične. Unaprijed se izvinjavamo zbog eventualnih štamparskih grešaka. Proizvodnja: Studio Moderna Crna Gora doo, Ul. 8. Marta br. 55, 81000 Podgorica, Avgust 2021.

Delimano proizvode možete kupiti u većim Aroma, City i Conto marketima. Pojedini artikli prikazani u katalogu nisu dostupni u svim Aroma, City i Conto marketima. Dostupnost artikala je uslovljena formatom, prostorno-tehničkim mogućnostima kao i asortimanom konkretnog objekta. Spisak Aroma, City i Conto marketa gdje možete kupiti Delimano proizvode, možete vidjeti na sajtu www.aromamarketi.me ili www.delimano.me