

AROMA | CONTO | city

# ŽIVJELI za lijepe TRENUTKE

7,29  
eur

Vino crveno  
Vranac Pro Corde  
u kutiji 0,75l

Period trajanja ponude: 17.11.2021-  
15.1.2022.

Vino bijelo  
vrhunsko  
Chardonnay  
barrique  
Plantaze  
0,75 l

4,59  
eur

Bombonjera  
Truffle Mix  
Elit 195 g



# VINO I BOMBONJERA, *savjeti za spajanje* najljepših kombinacija!

Najbitnije je da prvo izaberete vrstu čokolade.

- 1.** Za intenzivniji ukus preporučujemo vam **crnu čokoladu**. Crna čokolada sastoji se od oko 35-70 procenta kakaoa. Što je procenat kakaoa veći, to će čokolada biti više gorka. Ukoliko je vino suvo ili gorko intenzitet ukusa u ovoj kombinaciji biće jači.  
**Preporuka: uz crveno vino**
- 2.** Za slađi ukus i kremastiju strukturu izaberite bombonjeru punjenu **mlječnom čokoladom**. Mlječna čokolada sadrži manji procenat kakaoa pa samim tim u kombinaciji sa vinom daje nežniji i sofisticiraniji ukus.  
**Preporuka: uz rose i bijela vina**
- 3.** **Bijela čokolada** – u kombinaciji sa vinom izbor je za najslađi ukus! S obzirom da ne sadrži kakao već samo kakao puter, mlijeko i zaslađivače, najblaža je od svih vrsta čokolada.  
**Preporuka: uz pjenušava vina**
- 4.** Za **kompleksnije i zanimljivije ukuse** izaberite bombonjere punjene **koštunjavim voćem, orahom, lješnikom ili čili papričicom**.



**6,49**  
eur

Vino bijelo  
vrhunsko  
Kutjevo  
Graševina  
0,75 l



**5,59**  
eur

Vino bijelo  
Kutjevo  
Graševina  
0,75 l



**11,49**  
eur

Vino Bijelo  
Maximo Oro  
0,75 l



**4,89**  
eur

Bombonjera  
Truffle Elit  
225 g



**6,49**  
eur

Crno vino  
vrhunsko  
Cuvée  
0,75 l



**4,39**  
eur

Bombonjera  
fruit&nuts  
Elit 200 g



**2,89**  
eur

Bombonjera  
Truffle Elit  
135 g



**5,39**  
eur

Bombonjera  
Gourmet  
Collecti  
roza Elit  
170 g





**5,49**  
eur

Vino bijelo  
Special  
Selection  
Cabernet  
Sauvignon,  
Chardonnay  
Tikveš  
0,75 l



**4,49**  
eur

Bombonjera Austria  
Mozart kugle 80 g



**4,89**  
eur

Dražej Manner  
Mozart kugle  
264 g



**6,29**  
eur

Vino crveno  
Aleksandria  
Cuvee Tikveš  
0,75 l



**5,49**  
eur

Vino crveno  
Vranac  
Special  
Selection  
Tikveš  
0,75 l



**6,89**  
eur

Bombonjera  
Chery  
Il Boero Witors  
300 g



2,59  
eur

Vino crveno, bijelo  
Skovin Makedonsko  
1,5 l

37,99  
eur

Vino crveno Sjekloča  
rezerva 0,75 l  
samo zaveće markete



# 4 Načina kako da *uparite* VINO I SIR *kao pravi* gastro znalci

**JASNO JE DA KO VOLI DOBAR ZALOGAJ, VOLI I VINO.**  
ZATO VAM POMAŽEMO DA UPARITE NA PRAVI NAČIN AROMATIČNE  
UKUSE UZ ODGOVARAJUĆE VINO.

## *Slično se sličnom rađuje*

Ovo je možda najvažnije „pravilo“ koje smo upamtili. Jača vina uparujemo sa sirevima jačeg ukusa i tvrde teksture, dok lagana vina uvijek idu „ukus pod ukus“ zajedno sa laganijim, mekim i kremastim sirevima. Ukusi i teksture treba da prate jedni druge.

## *Crvena vina i stari sirevi*

Što je sir stariji, to je njegov ukus izraženiji. Tekstura sireva starijih od godinu dana je tvrđa, aroma punija, te se oni idealno uklapaju uz crvena vina. Bijeli tvrdi kravljji sir, starija gauda ili tvrdi kozji sir posebno će naglasiti tonove Širaza ili Kabernet Suvinjona. Ukus dimljenih sireva savršeno se uklapa sa vinima sorte Prokupac i Vranac.

## *Sireve sa plesni i začинима kombinujemo sa vinima slatkastog ukusa*

Sireve izrađene arome i mirisa najbolje uklapamo uz desertna vina, voćnog, slatkastog ukusa. Naša preporuka su lepršava Rose vina poslužena na temperaturi između 12 i 14 stepeni, koja će savršeno izbalansirati ukus ovih sireva. Takođe, uz aromatične sireve volimo da poslužimo i bijela, začinska vina poput Vermuta. Važno je samo da se ukusi preklapaju i nadopunjuju.

## *Pjenušava vina zavode mlade sireve*

Prijatan, osvježavajući ukus mlade Graševine, Malvazije i Šardonea spajamo sa kozjim i kravljim mladim sirevima. Bijela vina jasnog tijela sa savršeno izbalansiranim kiselinama dobro se uklapaju sa masnijom teksturom sireva, pa naša gastronomska čula zahvaljuju dugo nakon ove degustacije.

1,99  
eur

Bombonjera green  
Pavolli 255 g



2,19  
eur

Bombonjera red  
Pavolli 250 g





**8,99**  
eur

Vino crveno  
Primitivo salento  
Feudo Monaci  
0,75 l



**4,99**  
eur

Vino crveno,  
bijelo Merlot  
J.P. Chenet  
0,75 l



**9,99**  
eur

Vino crveno  
Chianti Melini  
0,75 l



**8,59**  
eur

Vino bijelo  
Pinot grigio  
Antica Vigna  
0,75 l



**9,59**  
eur

Vino pjenušavo  
Prosecco  
Antica Vigna  
0,75 l



**1,09**  
eur

Masline Conad  
bez koštica  
300 g



NOVO  
U PONUDI



# SAVRŠENA trpeza



Vino bijelo  
Luča  
Plantaže  
0,75 l



Vino bijelo  
Malvazija  
Plantaže  
0,75 l

**1,45**  
eur

Pršut Montstate 100 g



Vino bijelo  
Pro anima  
Chardonnay  
Plantaže  
0,75 l



Vino bijelo  
Pro anima  
Pinot blanc  
Plantaže  
0,75 l

**2,29**  
eur

Masline Libero  
Premium više vrsta  
340 g



Vino rose  
Regina  
Plantaže  
0,75 l

**1,49**  
eur

Masline Libero  
Premium punjene  
paprikom  
340 g



Sir trapist Puđa 1,7 kg

**Puđa**

Sir trapist Puđa 1/4



*Livanjski sir*  
**PORODICE PUĐA**

Livanjski sir porodice Puđa proizvede se tradicionalnim postupkom, od neobranog mlijeka. To je tvrdi, punomasni sir koji zrije pod prirodnim korom u podzemnim prostorijama, u obliku pravilnih, žutih kolutova od po 2,5 i 1 kg. Žrenje traje nekoliko mjeseci, na prirodnoj, drvenoj podlozi. Za vrhunski Livanjski sir, potrebno je puno strpljenja i truda.

Livanjski sir mljekare Eko sir Puđa može se konzumirati narezan ili nariban, samostalno ili kao dodatak drugim jelima. Može se kombinirati uz mesnu hranu, voće, ili pak uz vino. Način odaberite sami, i uživajte u bogatom okusu i mirisu Livanjskog sira.

**9,99**  
eur

Sir livanjski Puđa 1/4

**9,99**  
eur

Sir livanjski  
Puđa  
2,4 kg



Sir  
livanjac  
Puđa  
2,4 kg



**10,49**  
eur

Pršut Montella  
u kocki 1 kg



**9,89**  
eur

Vino crveno  
Vladika  
Plantaže  
0,75 l



**7,89**  
eur

Vino crveno  
Epoha  
Plantaže  
0,75 l



**1,89**  
eur

Crne masline Libero  
Premium  
340 g



**Puđa**

Koziji sir  
Puđa tvrdi  
1/8



Ovčiji sir Puđa  
tvrdi 1/8

Dimljeni sir Puđa  
veliki kolot 2,8 kg



Dimljeni livanjski sir  
Puđa 1/8  
Dimljeni livanjski sir  
Puđa 1/4



Delmato sir  
sa mediteranskim  
začinom Puđa  
200 g



**6,79**  
eur

Vino bijelo  
Kovačević  
OrpheLine  
0,75 l



**11,49**  
eur

Vino rose  
Kovačević  
Fresco Rose  
0,75 l



**8,99**  
eur

Vino crveno  
Antonini  
Ceresa  
Primitivo  
0,75 l



**8,99**  
eur

Vino rose  
Erdevik  
Tri roze koje  
0,75 l

## Caffarel Italijansko remek djelo čokolade i lješnika.

Autentični proizvodi bez glutena sa najboljim lješnikom.  
Zadovoljstvo koje treba podijeliti.



**4,99**  
eur

Bombonjera  
Caffarel  
Italian  
Selection  
160 g



**6,69**  
eur

Bombonjera  
Caffarel  
Gourmet  
Collection  
160 g

**4,99**  
eurVino  
Dalmacijano  
Split merlot  
11**3,39**  
eurVino crveno  
Dalmacijano  
Split Playvina  
11**2,99**  
eurBijelo VINO  
Čoka  
Chardonnay  
Lederer  
0,75l**3,49**  
eurVINO ČOKA  
Šampanjac  
Pjenušavo  
0,75l**9,49**  
eurSir Landana  
Maasdam  
1 kg**3,99**  
eurSir Landana  
chili sambal,  
wild garlic  
200 g

# Kako vina dijelimo *prema* BOJI!

**NAJČEŠĆA PODJELA VINA JESTE PREMA BOJI.***Imamo tri boje, tri vrsta vina i tri ukusa***Bijela vina:**

Bijela vina pokrivaju spektar od bijele boje slame, preko svetle do tamno žute boje. Najčešće se dobijaju od belog, mada se mogu proizvoditi i od soka crnog grožđa. Bijelo vino najbolje ide uz bijelo meso. Poslužuje se rashlađeno, na podrumskoj temperaturi do 10 °C u čašama sa visokom nožicom.

**Crna vina:**

Crna vina se dobijaju tako što se soku od grožđa u procesu fermentacije dodaje opna crnog grožđa koja vinu daje specifičnu boju. Crvena mesa kao što su jagnjetina, svinjetina, pačestina, gušćetina, ćuretina, ali i meso divljači "traže" jači ukus, dakle, crveno vino.

Ona se poslužuju na sobnoj temperaturi od 15 do 18°C. Čaša za crno vino je blago zaobljena sa nezaobilaznom visokom nožicom.

**Roze vina:**

Roze vina imaju lak i pitak ukus, a proizvode se tako što se prilikom fermentacije opna crnog grožđa veoma kratko, tek nekoliko sati, ostavlja u kontaktu sa sokom. Roze vina idealno idu uz lakšu hranu, a služe se hladna, mogu i direktno iz frižidera.



**5,99**  
eur

Pjenušavo vino Gre  
Man Soligo 0,75 l



**10,59**  
eur

Vino crveno Casillero  
del diablo 0,75 l



**10,59**  
eur

Vino bijelo Casillero  
Chardonnay 0,75 l



**8,79**  
eur

Vino crveno Jacobs  
Creek Cabernet 0,75 l



**4,99**  
eur

Bombonjera Kandit  
prestige 255 g



**2,99**  
eur

Bombonjera  
Kandit prestige  
selection  
150 g



**11,49**  
eur

Pjenušavo vino  
Mionetto Prosecco DOC 0,75 l  
samo zaveč e markete



**11,49**  
eur

Pjenušavo vino  
Mionetto Prosecco Rose 0,75 l  
samo za veče markete



**7,99**  
eur

Pjenušavo vino  
Henkell Trocken  
0,75 l



**7,49**  
eur

Pjenušavo vino  
Henkell Dry  
0,75 l



**1,85**  
eur

Bombonjera  
Raffaello T8 80 g



**2,65**  
eur

Bombonjera  
Ferrero  
raffaello 150 g



**3,59**  
eur

Bombonjera  
Ferrero raffaello  
balottin 230 g



**2,89**  
eur

Bombonjera Ferrero  
rocher T8 100 g



**5,19**  
eur

Bombonjera  
Ferrero rocher  
200 g





**5,99**  
eur

Bajadera Kraš 300 g



**2,69**  
eur

Bajadera Kraš 150 g



**2,29**  
eur

Giotte Kraš 153 g



**2,99**  
eur

Giotte Kraš 204 g



**AROMA | CONTO | city**

Ponuda traje od  
17.11.2021 do 15.1.2022.  
ili dok traju zalihe.

Za eventualne štamparske greške ne preuzimamo odgovornost. Fotografije proizvoda su simbolične. Popust se obračunava na kasi i ne sabira se. Popust ne važi na akcijske artikle. Ponuda važi dok traju zalihe. Molimo vas za razumijevanje ukoliko naiđete na oglašeni akcijski artikl iz ovog lista vijesti dostupni u svim Aroma, Conto i City objektima. Odstupanje može da se pojavi usljed različitosti formata objekata. Domaća Trgovina Jadrana Brza Tita bb, Podgorica. Ponuda se odnosi na sve Aroma, Conto i City objekte.