

NAJBOLJA PECIVA I HLJEBOVI



SAMO U

AROMA | **CONTO** | **city**

Period trajanja ponude: 01.09. do 30.09.2023.

1, 59
eur

Pita savijača
meso 1/4



1, 19
eur

Trougao sa
mesom Jami
170g



1, 45
eur

Pita savijača
sir 1/4



1, 19
eur

Trougao sa
sirom Jami 170g



Za pekarine dane,
Nudimo pite odabране.
Za vegane i za post,
I za ako si gost!

Birati se može, a odlučiti je teško.
Da li ćemo danas pitu sa sirom ili sa mesom?
Dilema je još veća da li pita manja ili veća

Jami ukus koji mami!



0,75
eur

Pita jami sa
pečurkama
130g

0,59
eur

Pita posna
zeljanica 150g

1,29
eur

Pita pizza
250g

POSNO



0,85
eur

Pita Jami
sirnica 130g

1,29
eur

Burek Jami sa
krompirom
200g



0,85
eur

Pita Jami
zeljanica 130g



0,99
eur

Pita Jami
sirnica sa
heljdom 130g



0,99
eur

Pita Jami
zeljanica sa
heljdom 130g



Jami
Domata kulinija

1,49
eur

Tost hleb tvojih
5minuta classic
500g



2,19
eur

Tost hleb
classic 750g



1,59
eur

Tost hleb sa
sjemenkama
500g



1,59
eur

Hleb tost integrale
sa maslinovim
uljem 500g



1,99
eur

Dvopek Tvojih
5 minuta više
vrsta 280g



1,89
eur

Sir Gauda,
Edamer
Mlekovita 150g



Čajna slajs
Montella 100g



Kulen slajs
Montella 100g



Budimska slajs
Montella 100g



**SAMO U AROMA, CITY,
CONTO MARKETIMA**





MEKSICKA VEGE TORTILJA

Sastojeći:

crni luk,
bijeli luk,
crveni konzervirani pasulj,
paprike,
konzervirani grašak,
kukuruz šećerac,
paradajz sos i ulje
začini (so, biber, ljuta crvena paprika)
tortilja Roberto granpiada classica 330g

PRIPREMA:

Na ulju propržiti sitno isjeckani crni i bijeli luk, a zatim dodati pasulj, papriku isjeckanu na trakice, grašak, kukuruz šećerac i paradajz sos. Začiniti po ukusu i dinstati dok tečnost ne ispari, a povrće bude sasvim mekano. Tortilju podgrijati u rerni, a zatim filovati pripremljenim nadjevom od povrća.



1,55
eur

Tortilja Roberto
granpiada
classica 330g

1,59
eur

Hleb bijeli
Roberto 400g

1,59
eur

Hleb integralni
Roberto 400g



Krofna sa čoko
prelivom Aroma
50g



Krofna sa
bomboncicama
Aroma 50g



0,29
eur

Mini berlinska
krofna više
vrsta 25g



Krofne su jedna od najomiljenijih užina na svijetu. Skoro da nema dijela planete gdje se neka vrsta krofni nije odomaćila i razvila svoj recept. Bez obzira odakle dolaze i da li su sa kremom, džemom, medom, čokoladom ili slane, one su prosto neodoljive.



Krofna sa
jagoda
prelivom Aroma
50g

Krofna punjena
karamelom/
čoko crte 70g



0,39
eur

Poppy mlijeko
čokoladno,
Iješnik Mljekara
Šabac 200ml



OTKRIJTE RAJ ZA VAŠA ČULA - NEODOLJIVE KROFNE U AROMA I CITY MARKETIMA!

Pripremite se da uđete u slatki svijet u kojem se snovi pretvaraju u ukusne stvarnosti! Krofne su neizostavni deo srećnih trenutaka, i mi smo odlučili da svaki zalogaj učinimo nezaboravnim.

ZAŠTO SU NAŠE KROFNE JEDINSTVENE?

Magični Izbor Ukusa: Zamislite raznovrsnost ukusa – od klasičnih poput čokolade i vanile, do neodoljivih voćnih eksplozija i kremastih punjenja. Isprobajte raskoš karamelnog carstva, uživajte u čarima bijele čokolade ili se prepustite klasičnom čokoladnom ekstazu. A za prave avanturiste, tu su krofne sa prelivom od bombona koji će Vas odvesti na nezaboravno putovanje ukusa.

Svježe i Sočno: Naše krofne su svježe svakog jutra, osiguravajući da svaki zalogaj bude pun sočnosti i bogatog ukusa. Prepustite se mirisima i ukusima koji će Vas voditi na putovanje čistog uživanja.

3,59
eur

Sir Mozzarella
Pizzottella 250g



1,79
eur

Sos za tjestinu
Conad 190g



0,85
eur

La Lorraine
Baget Francuski
250g



0,99
eur

La Lorraine
Baget tamni
240g



0,59
eur

Baget rustik sa
hejdom Aroma
110g



BRUSKETE SA MASLINAMA I MOCARELOM

Sastojci:

La Lorraine Baget Francuski 250g ,
Maslinovo ulje Monini extra virgin 1l,
nekoliko listova svježeg bosička,
Masline Conad bez koštice 300g
Sir Mozzarella Pizzottella 250g
bijeli luk
so i biber po ukusu

PRIPREMA:

Zagrijati rernu na 180-200 stepeni.
Isjeći hljeb na kriške debljine do
santimetra. Poredati hljeb na tepliju
obloženu papirom za pečenje i peći ga
oko 10 minuta. Dok se hljeb peče mogu se
pripremiti ostali sastojci za bruskete.
Olujištiti nekoliko čena bijelog luka.
Vruć, prepečen hljeb natrljati bijelim
lukom. Luk se ne sjecka, već se cijeli
čen luka koristi da se premaže površina
hljeba. Posoliti i pobiberiti, posuti
sitno sjeckanim bosičkom i prelit
sa nekoliko kapi maslinovog ulja.
Dekorisati maslinama i mocareлом.



1,15
eur

Hleb sa više
zrna Aroma
400g



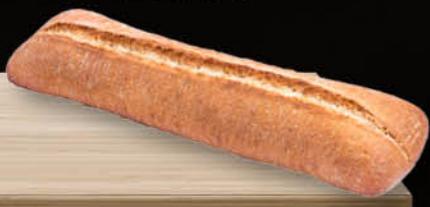
1,29
eur

Hleb tamni sa
više zrna Aroma
380g



0,89
eur

Čabata maxi
Aroma 300g



0,99
eur

Pogača bijela
La Lorraine 370g



Hleb farmerski
Aroma 400g



1,49
eur

Hleb Durum
400g



1,49
eur

Masline Conad
bez koštice
300g



4,99
eur

Maslinovo ulje
Monini extra
djevičansko
Delicato 250ml



La Lorraine
Baget 100g



Napravljeni od najkvalitetnijeg brašna, umiješeni sa puno ljubavi i oblikovani s posebnom pažnjom, hlebovi iz naše pekare su bez premca. Jedinstvena receptura osigurava da svaki zalogaj bude pravo uživanje. Svaki naš hleb je spoj pažljivog rada i iskusne pekarske vještine, a kvalitet se ogleda u svakom zalogaju. Aroma pekara - gde se svaka vekna rada sa srcem.

0,55
eur

Somun Don Don
300g, okrugli
160g

0,39
eur

Somun okrugli
Don Don 160g

1,15
eur

Pita sa
krompirom Alfa
(posno) 220g



1,35
eur

Pita sa feta
sirom 200g Alfa



1,15
eur

Pita sa
spanacem 170g
S:200 Alfa posno



1,29
eur

Pita sa mesom
190g Alfa



"Alfa" proizvodi se izradjuju u jednoj od najsavremenijih proizvodnih linija u Evropi. Poštujemo potrošače i proizvodimo peciva prateći striktne međunarodne standarde kvaliteta i bezbednosti kao što su: ISO: 22000, IFS Higher level, BRC Grade AA+, HALAL koristeći najkvalitetnije sirovine sa grčkog podneblja: maslinovo ulje, feta sir, povrće. Proizvodnja "Alfa" peciva zasniva se na principima mediteranske ishrane.

alfa

1,59
eur

Altamura hljeb
420g

0,99
eur

Domaći rustični
hljeb 420g

1,29
eur

Miješani
kukuruzni hljeb
sa sjemenkama
420g



Kajzerica bijela
Aroma 50g

Kajzerica sa
cerealijama
Aroma 50g

Za hranljiv i ukusan obrok izdvajamo hljeb Altamura, miješani kukuruzni hljeb sa sjemenkama i domaći rustični hljeb.

Jedna nova i interesantna vrsta hljeba se pojavila na našem tržištu, a porijeklom potiče iz italijanske oblasti Apulija. U pitanju je Altamura hljeb. Jedinstven po svom izgledu, teksturi i ukusu, proizvodi se od tvrde durum pšenice.

Karakterističan je po spoljašnjoj hrskavoj korici dok je iznutra mekan sa prepoznatljivim rupicama.

Kvalitetni pekarski proizvodi poput rustičnih hljebova od integralnog brašna, kukuruzni ili hljebovi od durum brašna pružaju neko novo iskustvo u konzumiranju hljebova. Pored raznovrsnosti ukusa, nutritivnih vrijednosti ovi hljebovi daju i brži osjećaj sitosti i dugotrajniju energiju.





SREDINA

ILI

KORICA?

**BEZ OBZIRA KOM TIMU PRIPADAŠ,
NAJBOLJI HLJEB TE ČEKA**



AROMA | CONTO | city

Ponuda traje od
01.09. do 30.09.2023.
ili dok traju zalihe.

Za eventualne štamparske greške ne preuzimamo odgovornost. Fotografije proizvoda su simbolične. Popust se obračunava na kesi i ne sabira se. Popust ne važi na akcijske artikle. Ponuda važi dok traju zalihe. Molimo vas za razumijevanje ukoliko svi oglašeni akcijski artikli iz ovog lifeta nisu dostupni u svim Aroma maloprodajnim objektima. Odstupanje može da se pojavi usled različitosti formata objekata. Domaća Trgovina Josipa Broza Tita bb, Podgorica. Ponuda se odnosi na sve Aroma, Conto i City markete.