



madeinitaly.gov.it



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITIA®
ITALIAN TRADE AGENCY

THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

AROMA

city

Period trajanja ponude: 20.06-31.07.2024.

Svi ukusi
Italije!

buonissimo



Nastavak uspješne saradnje pod nazivom „Svi ukusi Italije – Buonissimo“

Ovogodišnji događaj pod sloganom „Svi ukusi Italije – Buonissimo“, održan u Aroma marketu u BIG Fashion-u predstavlja nastavak uspješne saradnje projekta “Zakorači u Aromu i upoznaj Italiju”, započetog u maja mjesecu prošle godine (2023).

Već drugu godinu za redom kompanija Domaća trgovina u saradnji sa ICE - Italijanskim agencijom za spoljnu trgovinu i Ambasadom Italije, radi na promociji italijanskih proizvoda u Aroma, City i Conto marketima.

Događaju, koji je povodom početka ovog projekta organizovan u Aroma marketu u BIG

Fashion Podgorica, prisustvovali su: ambasador Italije u Crnoj Gori Andreina Marsella, direktor ICE - Italijanske agencije za spoljnju trgovinu ICE Antonio Ventresca, kancelarija u Beogradu i Podgorici i predstavnica kompanije Domaća trgovina, u čijem sastavu posluju Aroma, City i Conto marketi, direktorka sektora za upravljanje robnim kategorijama, Aleksandra Medojević. Saradnja između dvije zemlje odvija se na mnogim poljima, a ovaj projekat ima za cilj da crnogorskoj javnosti i potrošačima predstavi kvalitet i autentičnost italijanskih proizvoda na novi i drugačiji način.



Ambasador Italije u Crnoj Gori, Andreina Marsella, tokom svog govora je izjavila:

„Rezultati inicijative koju smo pokrenuli prije godinu dana bili su izuzetni, i odlučili smo da je ponovimo i ove godine, iako na malo drugačiji način, ali uvijek sa istim ciljem, da donešemo enogastronomsku baštinu ovdje u Crnu Goru. I zato, sa velikim zadovoljstvom želimo da pokrenemo novi projekat pod nazivom Tutti i saperi d'Italia – Buonissimo”, koji će donjeti u Crnu Goru različite prehrambene poizvode i vina. Cilj ovog projekta je stvaranje novih sinergija sa crnogorskim privrednim subjektima, uključujući uvoznike, dobavljače i ugostitelje, na dobrobit i Italije i Crne Gore,“ izjavila je ambasador Andreina Marsella.

Italijanska agencija za spoljnu trgovinu ICE podržala je ovaj projekat, a tom prilikom direktor agencije Antonio Ventresca izjavio je: „Prošlo je godinu dana, ponovo smo tu. Naš projekat koji smo pokrenuli prošle godine i koji je bio uspješan, nastavljamo ove godine pod nazivom „Svi ukusi Italije-Buonissimo“. To je bila intuicija ambasadora Marsele, koju smo pratili ja i naš tim. Zajedno sa našom kancelarijom u Rimu odlučili smo da nastavimo ovaj projekat, jer je projektima potreban kontinuitet. Zato zahvaljujem našoj kancelariji u Rimu što nas je podržala u nastavku ovog projekta. Prošle godine smo prodali 32% više italijanskih proizvoda. Ovogodišnji izazov je očigledno još ambiciozni, ali sam siguran da ćemo zajedno uspjeti da poboljšamo percepciju italijanskog ukusa, italijanskog proizvoda sa projektom „Svi ukusi Italije-Buonissimo“.



„Izražavamo veliko zadovoljstvo nastavkom naše uspješne saradnje, koja omogućava da zajedno ostvarujemo izvrsne rezultate i postižemo visoke standarde u ponudi i kvalitetu usluga. Projekat „Svi ukusi Italije - Buonissimo“ ističe se svojim jedinstvenim konceptom, pružajući potrošačima priliku da otkriju i uživaju u pravim italijanskim proizvodima dostupnim u našim marketima širom Crne Gore. Ponasni smo što nudimo preko 60 italijanskih brendova, od kojih su neki ekskluzivno dostupni u Aroma, City i Conto marketima. Tokom naredna tri mjeseca, ovi proizvodi će biti posebno izloženi, dodatno promovisani i medijski predstavljeni kako bismo našim potrošačima još bliže predstavili raznovrsnost i kvalitet italijanskih proizvoda. Ovaj projekat je dio našeg kontinuiranog nastojanja da unaprijedimo kvalitet naših usluga i proizvoda. Zahvaljujući našem pristupu i stalnim inovacijama, trudimo se da našim potrošačima pružimo najbolju moguću vrijednost“, saopštila je Aleksandra Medojević, predstavnica kompanije Domaća trgovina.

Projekat „Svi ukusi Italije – Buonissimo“ trajeće od 10. juna do 10. septembra, gdje će kupci biti u prilici da biraju posebne italijanske proizvode pravog kvaliteta, dostupne samo u Aroma, City i Conto marketima.



Conad tjestenina je sinonim za vrhunski kvalitet i autentični ukus Italije. Kao jedan od vodećih italijanskih brendova, Conad donosi bogatu tradiciju i strast prema gastronomiji direktno na vaš sto. Njihova tjestenina nije samo proizvod, već pravo kulinarsko iskustvo koje slavi esenciju italijanske kuhinje. Conad tjestenina je izrađena od najfinijih sastojaka, pa se tako i sa posebnom pažnjom brine o svakom koraku proizvodnog procesa. Proces sušenja tjestenine je pažljivo kontrolisan kako bi se očuvala nutritivna vrijednost i autentičan italijanski ukus. Bilo da birate spaghetti, penne, fusilli ili tagliatelle, možete biti sigurni da ćete uživati u proizvodu koji je napravljen s ljubavlju i predanošću.

ZAŠTO JE CONAD TJESTENINA TOLIKO POZNATA?

Conad je brend koji već decenijama osvaja srca ljubitelja tjestenine širom svijeta. Njihova predanost kvalitetu, inovacijama i očuvanju tradicije čini ih jednim od najpozdanijih imena u industriji. Conad tjestenina je priznata ne samo zbog vrhunskog kvaliteta već i zbog svoje autentičnosti i sposobnosti da unese duh Italije u svaki obrok. Conad se ponosi svojom sposobnošću da kombinuje najbolje od tradicionalnog i modernog. Njihove metode proizvodnje su se usavršavale tokom godina, a istovremeno su otvoreni za inovacije koje poboljšavaju kvalitet i održivost proizvoda. U svakom pakovanju Conad tjestenine nalaze se decenije znanja, strasti i italijanske kulture. Ovo nije samo tjestenina – ovo je poziv na putovanje kroz bogatstvo italijanskih ukusa.

1,09
eur

Tjestenina
Conad više
vrsta 500g



POSEBNE VRSTE TJESTENINE

Conad se ponosi raznovrsnom ponudom tjestenina koje zadovoljavaju različite ukuse. U svojoj ponudi ima širok izbor tjestenine od durum pšenice, uključujući popularne oblike kao što su farfalle, penne, fusilli i mnoge druge. Svaka vrsta tjestenine prolazi rigorozne kontrole kvaliteta kako bi ispunila visoke standarde.



1,59
eur

Conad Paglia
e Fieno,
Pappardelle
250g



1,69
eur

Tjestenina
Conad
Cannelloni sa
jajima 250g



Tjestenina sa jajima od Conada je idealna za pripremu raznih tradicionalnih italijanskih jela. Njena bogata tekstura i ukus savršeno se kombinuju sa kremastim sosovima poput Alfredo ili Bolognese.

Conad koristi samo najkvalitetnija jaja i durum pšenicu za svoju tjesteninu. Svježa jaja pažljivo se biraju i dodaju u tjesto kako bi se postigla savršena konzistencija i ukus.



2,59
eur

Bezglutenske
Penne,
Spaghetti
Conad kukuruz,
pirinač 500g



Tražite savršenu tjesteninu koja će zadovoljiti vaše preference, a istovremeno brinuti o vašem zdravlju? Conad bezglutenska tjestenina je pravi izbor za vas!



2,19
eur

Pirinač Conad
Basmati 500g



Basmati pirinač je karakterističan po svom izrazito aromatičnom mirisu i blago orašastom ukusu. Ovaj tip pirinča je popularan zbog svoje teksture. Osim svojih gastronomskih karakteristika, basmati pirinač se takođe smatra i zdravim izborom, budući da ima nizak glikemijski indeks i veoma je bogat nutritivnim vlaknima.

Svako zrno Conad pirinča nosi priču o vrhunskom kvalitetu. Svaka vrsta donosi jedinstveni ukus, teksturu i aromu.

2,89
eur

Pirinač Conad Roma
1kg



Conad Roma pirinač vrsta je Arborio pirinča, poznata po visokoj apsorpciji tečnosti i kremastoј teksturi. On takođe sadrži minerale poput magnezijuma i fosfora, kao i vitamine B kompleksa. Za ljude koji su osjetljivi na gluten, Roma pirinač je dobar izbor jer je prirodno bez glutena.

2,19
eur

Sirće Conad Aceto
Balsamico di
Modena 500ml



1,29
eur

Preliv od Limuna
Conad 200ml



2,69
eur

Pirinač Conad
integralni parboiled
1kg



Integralni pirinač nudi duži osećaj sitosti i vraća u ravnotežu narušeno digestivno zdravlje. U procesu obrade ove vrste pirinča uklanja se samo ljska, a svi nutrijenti iz jezgra ostaju (vlakna, minerali, vitamini). Pored kompleksa vitamina B, integralni pirinač sadrži velike količine mangana, gvožđa, fosfora, selenia i magnezijuma.

2,39
eur

Paradajz mljeveni u
flaši Conad 2x340g



2,09
eur

Sos za tjesteninu
Conad više vrsta
400g



1,89
eur

Sos za tjesteninu
Conad svježi
bosiljak, paradajz i
bosiljak 190g



Uz Conad sosove za tjesteninu,
svaka večera postaje posebna.

Pružite svojoj porodici i
priateljima autentičan italijanski
doživljaj sa svakim zalogajem.
Od klasičnih ukusa do pikantnih
avantura, Conad sosovi su tu da
vaše obroke podignu na novi nivo.
Probajte ih i uvjerite se zašto su
omiljeni širom svijeta.

Priča o jednom od najomiljenijih jela na svijetu

Pizza je jedno od najpopularnijih jela širom svijeta, ali njena priča počinje mnogo prije nego što je postala globalni fenomen. Istorija pizze proteže se vjekovima unazad i obuhvata različite kulture i kulinarske tradicije. Preteča pizze pominje se još u Grčkoj i antičkom Rimu gdje se najsrođnije stanovništvo hranilo sa okruglom lepinjom od brašna i vode, na kojoj su usled gladi i nemaštine počeli dodavati

šta god su imali. Na početku su dodavali maslinovo ulje, mediteranske trave i češnjak, a kasnije su počeli dodavati slaninu i sir.

Moderna pizza kakvu danas poznajemo razvila se u Napulju, u Italiji, tokom 18.vijeka.

Interesantno je da se u početku smatralo da je paradajz koji je stigao tada u Evropu iz Novog svijeta otrovan, ali siromašni Napolitanci su ga ipak počeli

koristiti kao dodatak hljebu, što je ustvari dovelo do stvaranja prve prave pizze. Nakon toga počinju dodavati i specifičan sir mozzarella, koji se dobijao od mlijeka bivola.

Do 1830. postala je toliko popularna da je dovela do otvaranja prve picerije na svijetu. Riječ je o Antica Pizzeria Port' Alba u Napulju koja u istoimenoj ulici na broju 18. postoji i dan danas.

MARGHERITA: KRALJICA SVIH PIZZA

Najpoznatija priča o nastanku pizze veže se za 1889. godinu, kada su kraljica Margherita od Savoje i kralj Umberto I posjetili Napulj. Prema legendi, poznati napolitanski pica majstor Raffaele Esposito napravio je tri različite pizze za kraljevski par. Kraljici Margheriti se posebno dopala pizza napravljena sa paradajzom, mocareлом i bosiljkom - bojama koje predstavljaju italijansku zastavu. Esposito je tu pizzu nazvao po kraljici u njenu čast, i tako je nastala pizza Margherita.

Danas je pizza mnogo više od jednostavnog jela - ona je simbol globalne kulinarske kulture. Bez obzira da li je jedete u autentičnoj napolitanskoj piceriji, naručujete je za kućnu dostavu ili pravite kod kuće, pizza je postala dio svakodnevnog života ljudi širom svijeta.



2,99
eur

Sir petali Gran
Biragli



3,29
eur

Sir Biraghini snack
Biragli 5x20g



7,49
eur

Sir Biraghini kockice
Biragli



7,49
eur

Sir Spiccio gran za
rendanje Biragli



2,99
eur

Sir svježe rendani
Gran Biragli



3,59
eur

Sir svježe rendani
pecorino + gran
Biragli



Sir nije samo hrana, već i ikona italijanske kulture. Često se koristi u tradicionalnim receptima i jelima koja su poznata širom svijeta, te ima važno mjesto na italijanskoj trpezi.

Svaka regija u Italiji ima svoje jedinstvene metode proizvodnje sira, koje su često strogo regulisane kako bi se očuvala autentičnost i kvalitet.

Proces proizvodnje sira u Italiji često uključuje

tradicionalne metode koje se prenose sa generacije na generaciju. Mnogi sirevi se prave ručno, a proces zrenja može trajati od nekoliko mjeseci do nekoliko godina, zavisno o vrsti sira. Italijanski sirevi se koriste u raznim kulinarskim tehnikama, od jednostavnih tanjira sa sirom do složenih jela u visokoj kuhinji. Sir može biti glavni sastojak u predjelima, glavnim jelima, desertima, pa čak i u specijalnim umacima.



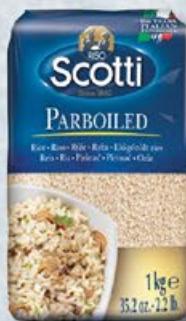
5,49
eur

Pirinač Riso Scotti
Arborio dugo zrno
1kg



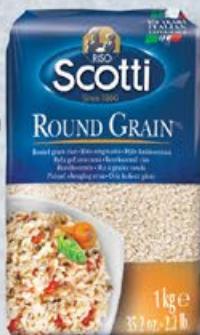
2,79
eur

Pirinač Riso Scotti
Parboiled dugo zrno
1kg



2,79
eur

Riza okruglog zrna
1kg



3,39
eur

Pirinač Riso Scotti
Basmati 4x125g



1,99
eur

Pirinač Venere crna
riža 230g



2,99
eur

Sirće Ponti Aceto
balsamico di
Modena 250ml



3,99
eur

Sirće Ponti Glassa
Balsamic cream
250ml



3,29
eur

Sos za tjesteninu
Ponti Pesto alla
Genovese, Pesto
Rosso 135g



16,99
eur

Maslinovo ulje
Monini extra virgin 1l



RIZOTO NA ITALIJANSKI NAČIN

MILANSKI RIŽOTO

Sastojci:

- 8 šoljica vrućeg pilećeg temeljca
- 20 niti šafrana
- 4 kašike maslaca
- 2 kašike maslinovog ulja Monini extra virgin
- 1/2 šoljice nasjeckanog luka
- 2 šoljice riže Riso Scotti Arborio
- 1/2 šoljice suhog bijelog vina
- 1/4 šoljice svježe rendanog sira Gran Biragli

Priprema:

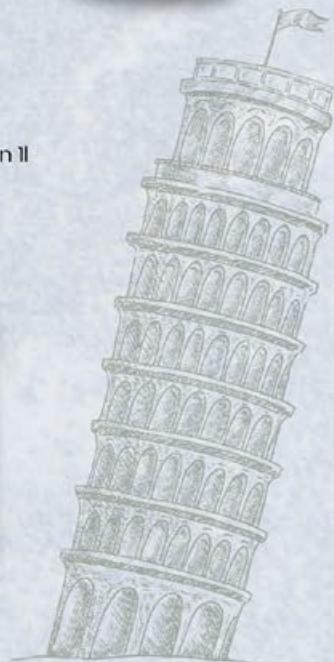
Prije dodavanja tečnosti, dobro zagrijete rižu na tiganju kako se ne bi prekuvala. Rižoto se može poslužiti al dente ili nešto meksi, ali nemojte napraviti kašu.

Odvojite pola šoljice vrućeg temeljca, umiješajte šafran i ostavite sa strane. Preostali temeljac održavajte toplim na laganoj vatri. Otopite dvije kašike maslaca u maslinovom ulju. Dodajte sjeckani luk i pržite miješajući dok ne omeša oko 5 minuta. Dodajte rižu i promiješajte da se obloži maslacem, uljem i lukom. Dodajte vino i kuvajte neprestano miješajući dok vino ne ispari, oko 1 minuta. Dolijte temeljac sa šafranom i miješajte oko dvije minute. Postepeno dolivajte ostatak temeljca po pola šoljice, miješajući nakon svakog puta kako bi je riža upila. Kuvajte dok riža ne omeša ali ostane al dente, oko 15 do 20 minuta. Sklonite tiganj sa vatre i umiješajte preostale dvije kašike maslaca i četvrtinu šoljice parmezana.

Prijatno!



10



1,19
eur

Pileča viršla classico
Aia Wudy 300g



0,55
eur

Pileča viršla classico
mini Aia Wudy 100g



0,89
eur

Pileča viršla
formaggio Aia Wudy
150g



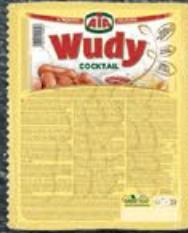
1,89
eur

Pileča viršla XXL
360g



2,99
eur

Pileča viršla cocktail
mini Aia Wudy 350g



2,99
eur

Maslac Soresina
200g



1,55
eur

Mlijeko Soresina
3,5%mm 1l



3,89
eur

Mascarpone
Soresina 250g



5,79
eur

Sir Soresina Grana
Padano 200g

6,69
eur

Sir Soresina
Parmiggiano
Reggiano 200g



UKUSNIJE JE ZAJEDNO.

TJESTENINA PENNE SA SOSOM PESTO GENOVESE, PEČENIM PARADAJZOM I BOSILJKOM

Postupak:

Isjecite paradajz na polovine i dinstajte u tiganju sa ruzmarinom, prstohvatom soli i 1 supenom kašikom ekstra djevičanskog maslinovog ulja. U međuvremenu skuvajte tjesteninu u ključaloj posoljenoj vodi. Ocjijedite tjesteninu kada bude skvana „al dente“. Odvojite u činiju malo vode u kojoj se kvala tjestenina. Ubacite tjesteninu u tiganj sa paradajzom i isključite šporet. Dodajte pesto sos i malo vode od kuvaњa da bi jelo bilo kremasto. Ukrasite listom bosiljka.

Sastojci za 2 osobe

160 g tjestenine Penne Rigate
80 g sosa Barilla Pesto Genovese
12 čeri paradajza
1 supena kašika ekstra djevičanskog maslinovog ulja
Ruzmarin i prstohvat soli



BARILLA
PAPPARDELLE 176
250g

2,39



2,39

BARILLA
TAGLIATELLE
UOVA 174
250g

3,79

BARILLA
LASAGNE 189
250g

BARILLA
PENNE RIGATE
INTEGRALI
500g

2,35



BARILLA
FUSILLI 98
500g

0,99



PIPE RIGATE N°91

1,59

BARILLA
PIPE RIGATE 91
500g

SPAGHETTI
N°5

0,99

BARILLA
SPAGHETTI 5
500g

BARILLA SOS
BASILICO
400g

BARILLA SOS
POMODORO
400g

BARILLA SOS
BOLOGNESE BASE
400g

BARILLA SOS PESTO
GENOVESE
190g

ZNAK LJUBAVI

DAL 1877
Barilla®

Vaša omiljena italijanska pekara

Priuštite sebi izabrane
pekarske proizvode svaki dan

Otkrijte hljebove i peciva od pažljivo odabranih sastojaka.
Barillini prehrambeni stručnjaci za sve proizvode biraju
najbolje brašno, ljubav prema dobroj hrani i nježnost u
pripremi. Svi proizvodi koji vam uljepšavaju dan su
bez vještačkih boja i bez konzervansa.

MULINO
BIANCO TOST
HLJEB
PAN CARRE
INTEGRALE,
315GR

1,55
eur



MULINO
BIANCO
TOST HLJEB
PAN CARRE,
430GR

1,39
eur



MULINO BIAN-
CO HLJEB
PAN BAULETTO
INTEGRALE,
400GR

1,89
eur

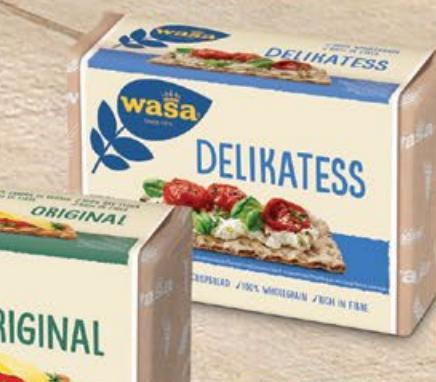


1,75
eur

MULINO BIANCO
GRANETTI INTEGRALI,
280GR



2,39
eur



1,89
eur

WASA
HRSKAVI
HLJEB
DELIKATESS,
270GR

1,39
eur

MULINO BIANCO
DVOPEK INTEGRALE,
315GR



2,39
eur

MULINO
BIANCO
KEKS
CUOR DI
MELA,
300GR



2,99
eur

GRANCEREALE
CLASSICO, 250G

1,59
eur

Brašno Caputo
00 više vrsta
1kg



2,89
eur

Ulje Kukuruzno
Basso 1l



17,39
eur

Maslinovo ulje
Extra Virgin
Olio Basso
1l



6,49
eur

Ulje Basso
Avokado
0,5l



2,29
eur

Sos Pesto
Rosso, Verde
Genovese Vaso
190g



4,35
eur

Sušeni paradajz
Pomodori
semidry Vaso
285g



Dešava vam se da tijesto za pizzu ponekad bude dobro, a ponekad baš i ne?

Kao i u svim italijanskim receptima, tajna dobrog tijesta za pizzu je u malim tehnikama, ali i u kvalitetnim sastojcima.

Najbolje rezultate daje italijansko brašno tipa 00, koje je finije od domaćeg brašna i čini da tijesto bude nevjerojatno super glatke teksture.

Potrebno je:

7 šolja italijanskog brašna
Caputo tipa "00"
1 travna kašičica morske soli
2 kesice suvog kvasca
1 kašika šećera
4 kašike maslinovog ulja
Extra Virgin Olio Basso
2 1/2 šoljice mlake vode

Priprema:

Prosijati brašno i so
na čistu radnu
površinu i u sredini
napraviti krug.



U činiji pomiješajte
kvasac, šećer i
maslinovo ulje sa
vodom, ostaviti da
odstoji par minuta,
a zatim sipati u krug
koji ste napravili u
brašnu.

Promiješajte lagano
brašno u tekućinu u sredini. Dobro
umjesiti dok tijesto ne postane
glatko i elastično.

0,99, eur

Tjestenina Lori
više vrsta
500g



1,99, eur

Lazanje Lori
500g



3,19, eur

Filippo Berio sos
više vrsta
190g



3,49, eur

Riža Arborio,
Carnaroli Lori
1kg



2,19, eur

Mutti
paradajz pire
700g



1,69, eur

Mutti
paradajz pire
400g



1,59, eur

Mutti
paradajz pire
500g



Stavite loptu od tijesta u veliku činiju koju ste prethodno posuli brašnom, a onda odozgo još malo pospite brašnom. Pokrijte činiju vlažnom krpom i ostavite u toploj prostoriji oko 1 sat, dok se ne udvostruči.



Zatim izvadite tijesto na pobrašnjenu površinu i premijesite ga malo kako bi izbacili vazduh iz njega. Možete ga koristiti odmah, ili ga odložiti, zamotano u plastičnu foliju, u frižideru ili zamrzivaču. Ako ga koristite odmah, podijelite tijesto u onoliko lopti koliko želite napraviti pizze.



Potrebno je da tijesto razvijete 15-20 minuta prije pečenja. Pospite tijesto omiljenim sastojcima i pecite na uobičajan način.

Ukoliko želite da osjetite pravi ukus i aromu originalne italijanske pizze preporučujemo da koristite **i Mutti italijanski paradajz pire**.

Prijatno!

BEZ NJEGA “NEMA” LJETA



Porijeklo sladoleda je nepoznato ali se prepostavlja da ova poslastica potiče još iz doba antičkog Rima. Savremeni sladoled je izmišljen u 16. vijeku u Firenci od strane arhitekte Bernarda Buontaljetija koji je prvi koristio mješavinu jaja, mlijeka i slatke pavlake.



Sladoled se prodaje u kornetima (“cono” na italijanskom) ili čašicama (“coppetta” na italijanskom), i svaki put kada budete kupovali sladoled pitaće vas “coppetta” ili “cono”?



Prvi industrijski sladoled (na štapić) Mottarello je napravljen u Italiji 1948. godine.



Današnji uspjeh sladoleda se može pripisati Italijanu Filipu Lenciju, koji je otvorio prvu prodavnicu sladoleda u Americi krajem 18.vijeka.



Najpopularniji ukus sladoleda danas je vanila, zatim čokolada i jagoda



Sladoled se uvijek najviše prodaje nedeljom.



Svake godine širom svijeta pojede se 15 milijardi litara sladoleda.

SAMMONTANA
GELATI ALL'ITALIANA

5,39
eur

Sladoled Ducale
više vrsta
1kg



3,99
eur

Sladoled Gruvi
Vanila i Caramela,
Pistači i Vanila
240g



SAMMONTANA
GELATI ALL'ITALIANA
Barattolino



5,99
eur

Sladoled Barattolino
više vrsta
500g

SAMMONTANA
GELATI ALL'ITALIANA



6,99
eur

Sladoled
Sorbettiera
više vrsta
1650ml



DOMAĆI SLADOLED OD ANANASA I KOKOSA

Sastojci:

250ml kokosovog mlijeka
1 ananas, očišćen i isjeckan na sitne komade
250ml slatke pavlake
100g šećera
1 kašičica ekstrakta vanile

Priprema:

U blenderu izmiksajte sjeckani ananas u pire dok smjesa ne bude glatka (što kraće na što manjoj brzini, da ne bi

postao sok) U srednjem loncu zagrijte kokosovo mlijeko, pavlaku i šećer, neprestano miješajući, dok se šećer ne rastvori i smjesa ne zagrije, ali ne i proključa. Sklonite tiganj sa ringle i pomiješajte pire od ananasa i ekstrakt vanile. Sipajte smjesu u posudu za zamrzavanje i ostavite u zamrzivaču 30 minuta. Poslije 30 minuta izvadite posudu iz zamrzivača i dobro promiješajte mješavinu kašikom da razbijete sve kristale leda. Vratite posudu u zamrzivač i zamrznite na još 3-4 sata ili dok se ne stegne.

8,99
eur

Vino bijelo
Pinot Grigio Zonin
0,75l

7,99
eur

Vino crveno
Montepulciano
d'Abruzzo - Zonin
0,75l



2,99
eur

Bombonjera Witors
više vrsta
145g



Italija je najveći poizvodač vina u svijetu, ali je ujedno i najveći potrošač. Proizvodnja vina u Italiji je stara 4.000 godina, sa preko hiljadu vrsta vina, 4.200 stilova vina i preko 2 miliona proizvođača.

Proizvodnja vina raširena je po cijeloj zemlji, a zbog različite klime, od hladnog sjevera do toplog juga, raznovrsnog terena, kao i terena različito izloženim suncu, veliki je broj tzv. vinskih stilova.

PROSECCO – Jako poznato bijelo vino, proizvodi se od Glera grožđa, koje se primarno uzgaja u istočnom dijelu Italije, u Veneto regiji.

Postoje tri vrste proseka: pjenušav (frizzante), više pjenušav (spumante) i nepjenušavo vino.

PINOT GRIGIO – Vina od Pinot Grigio grožđa često se karakterišu osvježavajućom kiselošću i laganim tijelom, čineći ih idealnim izborom za opušteno uživanje ili uparivanje sa laganijim jelima. Na nepcu, mogu se primjetiti voćni ukusi koji se harmonično miješaju sa citrusnim i mineralnim tonovima, stvarajući balansirani i osvježavajući doživljaj.

MONTEPULCIANO – Gaji se na istočnoj obali Italije, u regijama Molise, Marche, Puglia, Lazio i Umbria. Ipak, najpoznatiji montepulčano raste u obalnim područjima regije Abruzzo. Daje vina svilenkaste teksture, blagih tanina, tamno crvene boje, sa izraženim aromama crnog voća koje se postepeno raslojavaju. Odlično se slaže sa roštiljskim mesom, pastama, paradajz sosom i italijanskim sirevima.



10,99
eur

Vino pjenušavo
Prosecco Corte
0,75l



9,49
eur

Vino bijelo
Pinot Grigio
Corte antica
0,75l



10,99
eur

Vino crveno
Danese Primitivo
Puglia
0,75l

13,99
eur

Bijelo vino
Trebiano D'Abruzzo
Gianni Masciarelli
0,75l

14,59
eur

Roze vino
Cerasuolo D'Abruzzo
Gianni Masciarelli
0,75l

17,99
eur

Crveno vino
Montepulciano
D'Abruzzo
Gianni Masciarelli
0,75l

Chef Raffaele Trilli

Možete li nam reći kako je nastala vaša strast prema kuvanju i kako se razvijao vaš profesionalni put?

Moja strast prema kuvanju javila se još u djetinjstvu, jer su moji roditelji vlasnici restorana u Abrucu (Abruzzo), u mjestu Rokarazo (Roccaraso). Odrastajući u

restoranu, shvatio sam da i ja jednog dana želim postati kuvar. Završio sam ugostiteljsku školu gdje sam naučio osnove italijanske kuhinje, istovremeno radeći u porodičnom restoranu. Specijalizovao sam se na Akademiji "Niko Romito" u Castel di Sangro, gdje mi se otvorio svijet visoke kuhinje. Naučio sam nove tehnike kuvanja i upoznao nove sastojke. Tokom školovanja na akademiji, praksu sam obavljao u hotelu sa 5 zvjezdica St. Regis u Firenci, sa pripadajućim restoranom Winter Garden by Caino, pod vodstvom konsultantkinje, šefice Valerije Pićini (Valeria Piccini). Strast i želja za napredovanjem odveli su me dalje, sve do ulaska u kuhinju restorana Reale u Castel di Sangro, sa 3 Michelin zvjezdice, a zatim i u kuhinju Maura Uliassija (Mauro Uliassi), takođe sa 3 Michelin zvjezdice. Godine 2016. zajedno sa partnerkom Ćinciom Reale (Cinzia Reale), specijalizovanom za poslastičarstvo, otvorio sam restoran Chichibio u Rokarazu. U tom intimnom prostoru sa 25 mjesta možemo primijeniti sve ono što sam naučio.

Kako biste opisali vašu kulinarsku filozofiju?

Moja filozofija kuvanja posvećena je istraživanju sirovina i dubini ukusa, volim je opisivati kao čistu i elegantnu. Sastojci se tretiraju tako da izraze svoju prirodnost u raznim teksturama i oblicima.

Koje sastojke više volite da koristite i zašto?

Najviše volim koristiti sezonske sastojke, ali moram priznati da posebno obožavam paradajz. Sa njim mogu zamisliti i kreirati jela s velikom prirodnosću, pretvarajući ovaj jednostavan sastojak u "važna" jela.

Po Vama, šta je ono što čini italijansku kuhinju tako posebnom?

Italijanska kuhinja je tako posebna jer imamo ogroman izbor sastojaka. Raznovrsnost povrća je beskonačna, a da ne pominjemo Sredozemno more koje nam pruža visokokvalitetne morske plodove, uz male farme koje proizvode meso i sireve. Svaka regija Italije ima svoje specijalitete.

Koje jelo najviše volite da pripremate?

Jelo koje najviše volim da kuvam su lazanje, jer nijihova priprema sadrži razne tehnike kuvanja. To je moje omiljeno jelo jer me podsjeća na djetinjstvo kada je moja baka Ortensia, koja je takođe bila kuvarica, spremala lazanje za praznike. Ovo jelo me podsjeća na zajedništvo za stolom u trenucima bezbrižnosti i na ljubav moje bake, koja je s pažnjom i ljubavlju pripremala ovo jelo.



Koji su osnovni sastojci italijanske kuhinje?

Osnovni sastojci italijanske kuhinje, uključuju ekstra djevičansko maslinovo ulje, paradajz, bijeli luk, crni luk, jaja, razne vrste sira, svinjsko meso i živinsko meso, bosiljak, mocarella, rikota, mahunarka, razne vrste brašna i mnoge druge. Svi ovi sastojci imaju zajedničko to što se smatraju "siromašnim". Italijanska kuhinja potiče od jednostavnih sirovina koje su se mogле uzgajati ili proizvoditi kod kuće.

Otkrijte nam tajnu pripreme savršene domaće tjestenine?

Tajna domaće tjestenine sigurno je vrijeme čekanja za oblikovanje "kuglice" ili mase, te čekanje od oko 30 minuta prije obrade. Takođe je važno kod punjene tjestenine dobro prilagoditi veličinu tijesta punjenju, kako bi zalogaj bio uravnotežen.

Možete li nam preporučiti vino koje bi se dobro slagalo uz italijansko jelo?

Naravno! U Italiji imamo širok izbor vrsta grožđa i vina koji savršeno idu uz različite jelovnike. Na primjer, uz crveno meso, strukturirano crveno vino poput dobrog Montepulciano d'Abruzza je odličan izbor. Za jela sa ribom preporučujem bijela vina južne Italije, poput onih iz Kampanije ili Sicilije, zbog njihove prijatne mineralnosti.

Da li biste mogli podijeliti sa našim čitaocima italijanski recept koji preporučujete da isprobaju kod kuće?

Recept koji preporučujem da probaju kod kuće je recept za "Pallotte cacio e ova" bez hljeba, lagana reinterpretacija klasičnog jela iz Abruka.

PALLOTTE CACIO E OVA

Sastojci:

Jaja	Peršun
Rendani sir	Bijeli luk
pecorino	Pasirani paradajz
Rendani sir	sos
parmigiano	Ulje
	So

Priprema:

U posudi izmiješajte jaja, rendani pecorino, rendani parmigiano, sitno sjekani peršun i bijeli luk. Formirajte male loptice od smjese. Pržite loptice u dubokom ulju dok ne dobiju zlatno smeđu boju.

U posebnoj posudi pripremite sos od pasiranog paradajza sosa. Dodajte pržene loptice u sos od paradajza i pustite da se sve zajedno kuva kako bi se dobro sjedinili ukusi.

Uživajte u jelu!

1,29
eur

Vlažne maramice
Baby Lindo,
pop up Argan
72kom



1,89
eur

Krema, pjena,
kupka za kupanje
Genera
1l



GENERAL je italijanski brend koji je stekao reputaciju zahvaljujući kvalitetu i efikasnosti svojih proizvoda, dugogodišnjom tradicijom u kombinaciji sa savremenim pristupom. Proizvodi Genera izrađeni su u skladu sa visokim standardima kvaliteta. Koriste se dermatološki testirani sastojci, a mnogi proizvodi su hipoalergeni i pogodni za osetljivu kožu.



2,15
eur

Dezodorans Malizia
certezza, purple
150ml



MALIZIA je poznati italijanski brend kozmetike i proizvoda za ličnu njegu, osnovan 1988. godine od strane kompanije Mirato. Brend je prepoznatljiv po širokoj paleti proizvoda koja obuhvata toaletne vodice, dezodoranse, gelove za tuširanje, šampone, sapune, kreme za brijanje i mnoge druge artikle namenjene kako ženama, tako i muškarcima i djeci. Malizia je poznata po svojoj posvećenosti kvalitetu, a istovremeno zadržava pristupačne cijene, što je čini popularnom među širokim spektrom potrošača.

1,99
eur

Kupka Idratante,
Dermazero
Micellare
Neutro Roberts
450ml

2,29
eur

Dezodorans 150ml,
roll on 50ml
Neutro Roberts
Powder fresh



2,49
eur

Kupka Idratante,
Dermazero
Micellare
Neutro Roberts
600ml



2,65
eur

Dezodorans
Bortolaco
Original, Invisible
150ml



2,65
eur

Roll on Bortolaco
Original, Invisible
50ml



2,49
eur

Kupka Borotalco,
Original
450ml





4,49
eur

Tečni deterdžent
Omino Bianco
Muschio, Color
1,5l

Omino Bianco je osnovan 1954. godine u Italiji. Brand je započeo sa proizvodnjom specijalizovanih proizvoda za pranje veša i tokom godina je postao prepoznatljiv po svojoj posvećenosti inovacijama i kvalitetu. Omino Bianco proizvodi su namijenjeni da pruže efikasna rešenja za različite probleme pranja veša, uključujući uklanjanje mrlja, očuvanje boje, i održavanje tkanina.



2,49
eur

Ubrusi
Regina Love
3 sloja
2kom



1,19
eur

Salvete
Nicky limone
2 sloja
38x38

3,15
eur

Pjena za
čišćenje
patika
Sneaker Care
200ml



4,25
eur

Sunder sa pigmentom
za bijele patike
Sneaker Care



1,75
eur

Maramice za
čišćenje patika
Sneaker Care
12kom



3,15
eur

Dezodorans za
unutrašnjost
patika
Sneaker Care
150m



SNEAKER CARE by CALZANETTO

Sneaker Care je brand specijaliziran za održavanje i čišćenje sportske obuće. Ističe se po svojim inovativnim proizvodima, poput specijalnih deterdženata i zaštitnih premaza koji produžavaju životni vijek sportske obuće. Zanimljivo je da je popularan među "sneakerheadima", entuzijastima koji strastveno kolecioniraju sportsku obuću. Njihovi proizvodi često se preporučuju u zajednicama sneaker ljubitelja kao sredstvo za očuvanje i čišćenje njihovih vrijednih kolekcija.



AROMA | city

Ponuda traje od
20.06. do 31.07.2024.
Ili dok traju zalihe.

Za eventualne štamarske 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 su objavljeni akcijski artikli iz ovog i/ili slijedećeg perioda 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.