

AROMA

CONTO

city

ZA DOBAR POČETAK DANA

Svakog jutra, svježe i s ljubavlju!

Ponuda traje od 8. 9. do 8. 10.



0,49
eur

Pita Jami jabuka 90g



0,79
eur

Pita krompiruša
Jami 130g



0,89
eur

Pita Jami sirnica 130g



1,39
eur

Burek Jami sir, zelje 200g

Jami brend se ističe ne samo raznovrsnošću proizvoda, već i posvećenošću detaljima u pripremi svakog peciva.

Svaka pita, burek ili lisnato pecivo pravi se prema tradicionalnim recepturama, sa pažljivo odabranim sastojcima, kako bi ukus bio autentičan i bogat.

TOPLA PREPORUKA!



0,85
eur

Pita Jami sa
pečurkama 130g



0,89
eur

Slatka pita Jami
vanila 150g



1,25
eur

Trougao sa sirom
Jami 170g



1,19
eur

Slatka pita Jami
šumsko voće 150g



0,89
eur

Pita Jami zeljanica 130g



Pita je jedno od najstarijih jela u svijetu, koje spaja jednostavnost i kreativnost – od tanke jufke do bogatog fila.

Bilo da je slana ili slatka, pita se u svakom zalogaju odlikuje spoj hrskave kore i sočnog punjenja, čineći je omiljenom na Balkanu i širom svijeta.

Najzanimljivije je što gotovo svaka porodica ima svoj tajni recept, što čini pitu i kulinarskom tradicijom i pričom o domaćem ukusu.



0,99
eur

Rustik hljeb sa kisjelim
tijestom 420g

3,79
eur

Krem Kakao Waltz
Premium 400g



1,09
eur

Hljeb farmerski
Aroma 400g

1,19
eur

Hljeb sa više zrna
Aroma 400g

1,25
eur

Hljeb tamni sa više zrna
Aroma 380g



1,69
eur

Hljeb heljda sa
orasima 400g

1,49
eur

Hljeb proteinski 400g



0,89
eur

Baget francuski
La Lorraine 250g



0,89
eur

Baget tamni
La Lorraine 250g



0,55
eur

Baget rustik sa heljdom
Aroma 110g



0,19
eur

Kajzerica bijela 50g



0,89
eur

Ćabata La Lorraine 300g

DURUM HLJEBOVI

Durum pšenica je vrsta pšenice poznata po visokom sadržaju proteina i tvrdom zrnu, što je čini idealnom za izradu tjestenina i specijalnih hljebova.

Hljebovi od durum pšenice imaju bogat, orašast ukus, čvrstu teksturu i zlatnu boju i hranljiviji su od običnog bijelog hljeba.



1,39
eur

Hljev Durum 400g

0,59
eur

Baget Durum 115g

AROMA

city
CONTO



0,55
eur

Pastetice sa
kajsiom Aroma 80g



0,69
eur

Trugao sa
višnjom 100g

0,69
eur
Pecivo Javor
orah 98g



NOVI

UKUSI

naše pekare



0,89
eur

Dansko pecivo
vanila



1,59
eur

Puž groždice
vanila



0,99
eur

Lisnato pecivo
punjeno
pistačijem



0,99
eur

Lisnato pecivo
čoko vanila



1,59
eur

Pletenica
čoko vanila



1,59
eur

Mafin sa
borovnicom



NOVO U PONUDI



0,49
eur

Krofna sa prelivom
jagoda Aroma 50

0,35
eur

Krofna sa
sećerom 50g

0,69
eur

Krofna
limun 71g

0,79
eur

Krofna
biscoff 69g



0,69
eur

Kroasan Grancroissant
kajsija 90g



0,99
eur

Kroasan Rodrigo Moro
čokolada 95g,
malina 90g



0,99
eur

Kroasan jagoda La
Lorraine 90g



0,99
eur

Kroasan lješnik 90g



0,65
eur

Kroasan premium
buter 24% 70g



0,19
eur

Mokate Instant
kafa 2in1, 3in1 24x14g



1,09
eur

Landessa Ice Coffee Latte
Macchiato, Cappuccino

KAFE I KROASANI

Zamislite jutro u kojem miris svježe pečenih kroasana pleše s aromom kafe savršen spoj hrskavog, maslaca punog peciva i bogatog, toplog napitka.

Mnogi francuski kafići posebno biraju vrstu kafe koja ističe slatkoću i teksturu kroasana, pretvarajući svaki zalogaj i gutljaj u mali ritual uživanja.

Ovaj klasik doručka nije samo ukusna navika, već i savršena harmonija mirisa, ukusa i trenutka opuštanja.

nutella muffin



2,79
eur

Ferrero Muffin 172g 2x86

1,49
eur

Ferrero Muffin 86g



4,19
eur

**Kolač Miranis Domaći miks
500g, Kokos padobranci 370g,
Žerbo kocke pakovani 450g**



4,39
eur

Rolat orah Miranis 500g

RECEPT

KOKOSOVI SUVI KOLAČIĆI:

- Pomešajte 100 g kokosa, 50 g šećera i 1 jaje.
- Oblikujte male kuglice i stavite na pleh.
- Pecite 10 – 12 minuta na 180°C dok ne porumene.



15,49
eur

**Torta od meda sa
kakaom Marlenka 800g**



0,29
eur

Rolnica mini sa krompirom,
spanaćem Alfa 45g

0,39
eur

Rolnica mini sa feta
sirom Alfa 45g



0,45
eur

Mini kihi sa
pečurkama
55g



1,19
eur

Pita sa spanaćem
Alfa 170g



1,19
eur

Pita sa krompirom
Alfa 220g



1,35
eur

Pita Alfa sa feta sirom
200g, sa mesom 190g



1,59
eur

Brioš sa sirnim namazom
i paradajzom 200g



1,59
eur

Kolouri sa slaninom i
sirom premium 170g

ALFA PROIZVODI

Alfa je brend poznat po širokom asortimanu kvalitetnih prehrambenih proizvoda, sa posebnim fokusom na brašno, tjesteninu i pekarske proizvode.

Njihova brašna i mješavine za pite i hljebove garantuju ujednačene rezultate, dok tjestenine i gotovi proizvodi nude praktičnost bez kompromisa po pitanju ukusa.

Pored toga, Alfa vodi računa o kvalitetu svakog sastojka, kako bi proizvodi bili sigurni, nutritivno vrijedni i ukusni. Kvalitet, tradicija i inovacija idu ruku pod ruku, tako da svaki proizvod zadovoljava visoke standarde i očekivanja potrošača.

alfa

ANO TO 1952

Vaša omiljena italijanska pekara

Priuštite sebi izabrane
pekarske proizvode svaki dan

Tost hljeb
Pan Bauletto
Bianco
400g

1,39
eur

Tost hljeb
Pan Carre
Fioco
400g

1,39
eur

MULINO BIANCO
Pan Bauletto
Bianco
Il più morbido
di sempre

Tost hljeb Pan Carre
Integrale
400g

1,49
eur



1,39
eur

Hljev Pan Bauletto
Integrale
400g



Dvopek
Integrale
315g

2,39
eur

Granetti
Integrale
315g

2,39
eur



Wasa hrskavi
hljev original
12x205g

1,89
eur



1,89
eur

Wasa hrskavi
hljev delikates
12x205g



*Više mliječne masti.
Više ukusa.*

Visokokvalitetan maslac sa 82%
mliječne masti.



2,99
eur

Maslac Cow Butter 82%
mm Olympus 200g



TAJNI TRIKOVI PEKARA

HLJEB SA SAVRŠENOM KOROM

Pospite hljeb lagano brašnom ili napravite male zareze na površini prije pečenja. Kora postaje hrskava, a unutrašnjost vazdušasta.

HRSKAVI KROASANI KOD KUĆE

Hladenjem tijesta između razvlačenja i savijanja maslac zadržava oblik, pa kroasani dobijaju prelijepe slojeve.

SOČNOST PITA

Dodajte nekoliko kapi jogurta ili malo maslaca u fil za bogatiji ukus i sočnost bez dodatne tečnosti.

BRZA OBNOVA STARIH PECIVA

Starija peciva kratko zagrijte u rerni ili na tiganju s poklopcem – vraća se hrskavost i svježina kao da je tek pečeno.

RAVNOMJERNO PEČENJE

Uvek zagrijte rernu prije pečenja i koristite srednji nivo rešetke – tako peciva dobijaju ujednačenu boju i hrskavu koru.

KONTROLA KVASCA

Za hljebove i pite sa kvascem, provjerite da li je voda ili mlijeko mlako, a ne vruće – previše topline ubija kvasac i tijesto neće narasti.

ČUVANJE SVJEŽINE

Hljebove i peciva čuvajte u platnenoj vrećici ili papirnoj kesi na sobnoj temperaturi, a lisnato tijesto u frižideru ili zamrzivaču – tako ostaju svježiji i hrskaviji duže.

ZLATA VRIJEDNA PARA

Dodavanje vode u posudu tokom pečenja hljeba ili peciva pomaže da kora bude hrskava, a unutrašnjost mekana i vazdušasta.

MASLAC I JAJA

Za bogatiji ukus i ljepšu boju, premažite peciva razmućenim jajetom ili rastopljenim maslacem neposredno prije pečenja.

HRSKAVA PICA KOD KUĆE

Pecite picu na najvišoj temperaturi koju rerna dozvoljava (250–300°C), a podlogu za pečenje prethodno dobro zagrijte – podloga bude savršeno hrskava.

TIJESTO KOJE SE NE LIJEPI

Ako vam se tijesto lijepi za ruke ili dasku, lagano pospite brašnom, ali ne previše – previše brašna čini tijesto tvrdim i manje vazdušastim.

TAJNA VAZDUŠASTIH UŠTIPAKA I POGAČICA

Dodajte malo praška za pecivo čak i ako koristite kvasac – kombinujući hemijsku i biološku fermentaciju, dobijate ekstra mekoću.