



Ambasciata d'Italia
Podgorica



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITCA

ITALIAN TRADE AGENCY

ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane



OpportunItaly

Il programma di accelerazione dell'export italiano.

Ukusni Italije

AROMA

city

CONTO

Ponuda važi od 1. 6. do 30. 6.



Redovna cijena **2,99** eur

Cijena po kg 7,23 eur
2,89 eur

Krem Nutkao cacao 400 g



Redovna cijena **2,99** eur

-16%
2,49 eur

Cijena po kg 6,23 eur
Krem Nutkao duo bicolor 400 g



Redovna cijena **1,49** eur

Cijena po kg 3,69 eur
1,29 eur

Hljeb Buon Pane Pagnotta Cereali, Integrale 350 g



Redovna cijena **1,49** eur

-26%
1,09 eur

Cijena po kg 2,73 eur
Hljeb Buon Pane Bauletto Bianco 400 g





Redovna cijena 2,49 eur

2,29
eur

Cijena po kg 8,81 eur

Pizza podloga
Buon Pane 260 g

Redovna cijena 1,39 eur

1,19
eur

Cijena po kg 9,92 eur

Pizza mini podloga
Buon Pane 120 g

120g e

**FARCISCI, SFORNA,
GUSTA!**



PIZZA MARGHERITA

Nadjev:

- 200 g paradajz sosa ili pasiranog paradajza
- 250 g mocarele
- nekoliko listova svježeg bosiljka
- maslinovo ulje
- prstohvat soli

Namažite tanki sloj paradajz sosa.

Dodajte komade mocarele i nekoliko kapi maslinovog ulja.

Pecite 5 - 6 minuta, dok ivice ne postanu zlatne.

Nakon pečenja dodajte svježi bosiljak.

Savjeti za savršenu picu:

Pizza Margherita je odlična baš zato što je jednostavna.

Previše sira ili sosa oteža tijesto, napravi sredinu mokrom, sprječava hrskavu koru.

Mala tajna mnogih picerija... Nekoliko kapi maslinovog ulja po rubovima prije pečenja daje ljepšu boju i hrskavost.





-18%

Prezzo
cassa 5,49 eur

4,49 eur

Riža Gallo
Arborio 1 kg



-17%

Prezzo
cassa 3,99 eur

3,29 eur

Riža Gallo Originario
1 kg



-17%

Prezzo
cassa 3,49 eur

2,89 eur

Cassa
500 g 5,78 eur

Riža Gallo Basmati
500 g

Crea tu!
SCOPRI TUTTE
LE RICETTE SU
WWW.RISOGALLO.IT

IN SOLI
12'
MINUTI

Illustrazione di K. M. per il prodotto in promozione



Regovna
cijena ~~3,59~~^{eur} **-16%**
2,99
eur

Riža Gallo
Blond Integrale 1 kg



Regovna
cijena ~~2,49~~^{eur} **-20%**
1,99
eur

Cijena
po kg ~~5,78~~^{eur}
Riža Gallo dugo zrno
800 g



ZANIMLJIVOSTI O ITALIJI I ITALIJANSKOJ HRANI

Italija ima stotine vrsta tjestenine

Pasta nije samo spaghetti. Postoji više od 350 oblika tjestenine, a mnogi regioni imaju svoje specijalitete:

- orecchiette u Apuliji
- trofie u Liguriji
- pici u Toskani .

Italijani cappuccino piju uglavnom ujutro

Cappuccino poslije ručka ili večere u Italiji često smatraju "turističkom navikom". Poslije obroka obično se pije espresso.

Svaki region ima potpuno drugačiju kuhinju

Italija nema jednu jedinstvenu kuhinju. Na primjer:

- sjever koristi više putera i riže
- jug više maslinovog ulja, paradajza i morskih plodova

Parmezan mora strogo da sazrijeva

Parmigiano Reggiano može sazrijevati:

- 12 mjeseci
- 24 mjeseca
- čak preko 36 mjeseci

Što duže sazrijeva, ukus postaje intenzivniji i orašastiji.

Balzamiko sirće može biti starije od vina

Balzamiko tradicionalno sazrijeva godinama u drvenim bačvama. Neke boce su stare više od 25 godina i veoma su skupe.

Italijani veoma ozbiljno shvataju “pravila” hrane

Na primjer:

- nema kečapa na pasti
- sir se često ne dodaje na morske plodove
- tjestenina se ne “prekuvava”

Italija ima jednu od najdužih tradicija “slow food” pokreta

Slow Food nastao je u Italiji kao odgovor na brzu hranu. Ideja je očuvanje:

- lokalnih recepata
- tradicionalne proizvodnje
- kvalitetnih namirnica

“La cucina povera” je oblikovala mnoga slavna jela

Mnoga poznata italijanska jela nastala su iz siromašne kuhinje koristeći jednostavne sastojke:

- hljeb
- paradajz
- tjesteninu
- maslinovo ulje
- povrće

Danas su upravo ta jela simbol italijanske gastronomije.





Redovna cijena 1,75 eur

Cijena po kg 3,73 eur

1,49 eur

Hljeb Pan Bauletto
Integrale Barilla
400 g



Redovna cijena 2,89 eur

-17%

2,39 eur

Barilla dvopek
Integrale 315 g

Redovna cijena 1,89 eur

-15%

1,59 eur

Cijena po kg 3,98 eur

Tost hljeb Pan Carrè
Integrale Barilla
315 g

Redovna cijena 1,75 eur

1,49 eur

Cijena po kg 3,73 eur

Barilla hljeb
Pan Bauletto
Bianco 400 g



Redovna cijena 1,55 eur

-23%

1,19 eur

Pileća viršla Wudy
300 g



Redovna cijena 1,35 eur

-26%

0,99 eur

Cijena po kg 6,68 eur

Pileća viršla Aia Wudy
formaggio 150 g



Redovna cijena 0,85 eur

-18%

0,69 eur

Cijena po kg 5,52 eur

Pileća viršla classico
mini Wudy 125 g





Redovna cijena 7,99 eur

-20%

6,39 eur

Cijena po kg 31,95 eur

Sir grana padano Zanetti 200 g



Redovna cijena 1,29 eur

-23%

0,99 eur

Sir za pastu Zanetti ribani 40 g



Redovna cijena 3,85 eur

-21%

2,39 eur

Cijena po kg 15,93 eur

Krem sir Zanetti 150 g



Redovna cijena 4,89 eur

-24%

3,69 eur

Cijena po kg 14,76 eur

Sir Mozzarella Pizzottella 250 g



Redovna cijena 9,29 eur

-20%

7,39 eur

Cijena po kg 14,78 eur

Sir mascarpone Zanetti 500 g



Redovna cijena 7,89 eur

-17%

6,49 eur

Cijena po kg 12,98 eur

Mascarpone za kolače Brescialot Soaresina 500 g



Redovna cijena 6,89 eur

-17%

5,69 eur

Tiramisu krem Master Martini UHT 1 l



Redovna cijena 2,65 eur

-17%

2,19 eur

Cijena po kg 11,53 eur

Sos Pesto Vaso Rosso, Verde Genovese 190 g



Redovna cijena 7,39 eur

6,79 eur

Dante Condisano 1l



Redovna cijena 5,49 eur

4,69 eur

Cijena po kg 18,76 eur

Maslinovo ulje Dante ekstra djevičansko 250 ml



Redovna cijena 8,99 eur

7,99 eur

Cijena po kg 15,58 eur

Ulje avokada Pietro Coricelli 500 ml



Redovna cijena 4,59 eur

-23%

3,49 eur

Cijena po kg 13,96 eur

Maslinovo ulje Pietro Coricelli extra virgin sa bijelim lukom, sa limunom 250 ml



Redovna cijena 1,15 eur
 Cijena po kg 1,78 eur
0,89 eur

Tjestenina Arrighi
 više vrsta 500 g



Redovna cijena 2,29 eur
 Cijena po kg 5,59 eur
1,79 eur

Sos za tjesteninu
 Arrighi više vrsta
 320 g



Redovna
cijena **10,99**
eur

9,49
eur

Vino bijelo
Antica Vigna
Pinot Grigio
0,75 l



Redovna
cijena **15,79**
eur

-17%

12,99
eur

Vino bijelo pjenušavo
Prosecco Cuveé 1821
Zonin 0,75 l



Redovna
cijena **13,99**
eur

11,99
eur

Vino pjenušavo
Antica Vigna
Prosecco extra dry
0,75 l



Redovna
cijena **11,69**
eur

9,99
eur

Vino bijelo
Pinot Grigio
Zonin 0,75 l



LA FABBRICA DELLA PASTA
di Gragnano
Napoli
Italy



Redovna cijena 5,49 eur

-18%

4,49 eur

Cijena po kg 8,98 eur

Taljatele tricolore
La fabbrica della pasta
500 g



Redovna cijena 4,79 eur

-16%

3,99 eur

Cijena po kg 7,98 eur

Tjestenina tricolore
La fabbrica della pasta
500 g



Redovna cijena 6,49 eur

-15%

5,49 eur

Cijena po kg 10,98 eur

Špagete tricolore
La fabbrica della pasta
500 g



Redovna cijena 17,99 eur

15,99 eur

Cijena po kg 31,98 eur

Špagete tricolore
u staklenoj ambalazi
La fabbrica della pasta
500 g



DOLCI GESTI GENTILI



TRE MARIE
ANTICA MARCA



Redovna cijena 2,49 eur

-52%

1,19 eur

Cijena po kg 13,22 eur

Puž groždice vanila
90 g



Redovna cijena 7,88 eur

-28%

4,99 eur

Cijena po kg 12,98 eur

Algida sladoled
više vrsta 900 ml



Redovna cijena 11,88 eur

-26%

8,49 eur

Cijena po kg 18,45 eur

Grom sladoled
više vrsta 460 ml



OMILJENA POSLASTICA KROZ VIJEKOVE

Istorija sladoleda počinje još u starom Egiptu, gdje su ljudi konzumirali hladne napitke sa snijegom i ledom. Slične poslastice postojale su i u starom Rimu, Kini i arapskom svijetu, gdje su se pravili deserti od voća, mlijeka i leda.

Moderni sladoled nastao je u Italiji u XVI vijeku, a Firenca se smatra njegovim rodnim mjestom zahvaljujući Bernardu Buontalentiju, koji je osmislio kremasti desert od šećera, mlijeka, pavlake, jaja i malo vina, aromatizovanu bergamotom, limunom i pomorandžama. Ova smjesa postala je osnova čuvene „firentinske kreme“, poznate i kao „Buontalenti sladoled“, koji se i danas može pronaći u najboljim firentinskim poslastičarnicama. Kasnije je sladoled stigao u Ameriku, gdje je postao veoma popularan.

Početakom XX vijeka sladoled je doživio još jednu inovaciju zahvaljujući još jednom Italijanu – Italu Markioniju koji je patentirao prvi kornet za sladoled, što je potpuno promijenilo način njegovog serviranja.

Danas je zanatski sladoled poznat širom svijeta i predstavlja spoj tradicije, kvaliteta i novih ukusa.

Sladoled nije samo ukusna poslastica, već i proizvod sa dobrim nutritivnim svojstvima, koji se prilagođava ukusima i potrebama svakog vremena. Njegova duga i fascinantna istorija pokazuje kako je ova delicija uspjela da preživi vijekove, zadržavajući svoj šarm i osvajajući generaciju za generacijom.

Balconi

MILANO 1953

4X

Balconi

MILANO 1953

SAVOIARDI
RICETTA TRADIZIONALE ITALIANA
LADYFINGERS
BOUDOIRS

SENZA ADDITIVI
CONSERVANTI
E COLORANTI
FREE FROM PRESERVATIVES
AND COLOURS
SANS CONSERVATEURS
E COLORANTS

-20%

Redovna
cijena 2,99 eur

2,39 eur

Cijena
po kg 5,98 eur

Balconi Savoiard
400 g



SAVOIARDI PIŠKOTE

- **Tekstura i struktura:** Izuzetno lagana i vazdušasta tekstura. Karakteriše ih čvrstina koja omogućava da upiju veliku količinu tečnosti (kafa, liker ili mlijeko), a da pritom zadrže oblik bez raspadanja.
- **Sastav:** Pripremaju se po tradicionalnoj recepturi sa visokim udjelom jaja, što im daje bogatu žutu boju i specifičan, domaći ukus biskvita (idealna za Tiramisu).
- **Površina:** Gornji sloj je blago posut šećerom, što im daje laganu hrskavost prije potapanja u fil.

Campiello®



Redovna
 cijena **1,99**
 eur

1,89
 eur

Cijena
 po kg **5,48**
 eur

Keks Campiello
 više vrsta 350 g



2,19
eur

Dezodorans Malizia
više vrsta 150 ml



1,89
eur

Genera krema,
kupka i pjena za kupanje
više vrsta 1 l



2,09
eur

Denim gel za tuširanje
250 ml



2,09
eur

Denim deo sprej 150 ml,
roll on 50 ml više vrsta



2,29
eur

Neutro Roberts dezodorans
150 ml, roll on 50 ml više vrsta



1,99
eur

Kupka Neutro Roberts
više vrsta 450 ml



2,49
eur

Kupka Neutro Roberts
više vrsta 600 ml



1,39
eur

Tečni sapun NR
Idratante, Nutriente
400 ml



2,49
eur

Kupka Borotalco Original,
Idratante 450 ml



2,89
eur

Kupka Borotalco Original,
Idratante 600 ml



2,69
eur

Borotalco dezodorans 150 ml,
roll on 50 ml
muški i ženski više vrsta



2,99
eur

Tečni deterdžent
Omino Bianco
1,4 l



1,99
eur

Sredstvo za čiščenje
Smac više vrsta
650 ml



1,99
eur

Perla kuhinjski ubrus
3/1



3,29
eur

Sneaker care pjena 200 ml,
sprej 200 ml i dezodorans 150
ml za patike

3,99
eur

Sunder sa pigmentom za
bijeje patike Sneaker Care

1,79
eur

Maramice za čiščenje
patika Sneaker Care
12 kom



7,99
eur

Baby mlijeko za sunčanje
Genera faktor 50, 250 ml



5,19
eur

Mlijeko za sunčanje
Genera SPF 20 200 ml



5,79
eur

Mlijeko za sunčanje
Genera SPF 25 200 ml



5,99
eur

Mlijeko za sunčanje
Genera SPF 30 200 ml



8,99
eur

Mlijeko za sunčanje
Genera SPF 50 200 ml



4,99
eur

Mlijeko protiv komaraca
Zig Zag Baby (1+) 100 ml



3,49
eur

Losion protiv krpelja i
komaraca Zig Zag
100 ml



3,99
eur

Biljni gel posle ujeda
Zig Zag Dopopuntura
15 ml



MADE IN ITALY SVIJET AUTENTIČNE HRANE

Oznaka **Made in Italy** u gastronomiji predstavlja garanciju autentičnosti, kvaliteta i tradicije koja se prenosi generacijama. Italijanska hrana nije samo skup proizvoda – ona je rezultat kulture, geografije i načina života koji se razvijao vjekovima.

Zaštićeni proizvodi i porijeklo

Italija ima stroge oznake kvaliteta kao što su DOP i IGP, koje garantuju da se proizvod pravi u određenoj regiji i po tradicionalnoj metodi. Primjeri su sirevi poput Parmigiano Reggiano i Mozzarella, koji se mogu proizvoditi samo u tačno određenim područjima.

Maslinovo ulje kao simbol Mediterana – jedan od najvažnijih “Made in Italy” proizvoda. Posebno ekstra djevičansko ulje iz regija kao što su Toskana i Pulja smatra se vrhunskim zbog specifične klime i tradicionalne obrade.

Pasta – srce italijanske kuhinje – dolazi u stotinama oblika i svaki ima svoju kulinarsku namjenu. Sušena pasta iz Italije često se pravi od durum pšenice, što joj daje čvrstoću i kvalitet koji se prepoznaje širom svijeta.

Paradajz i sosovi koji definišu ukus – Italijanski paradajz, posebno sorte kao što je San Marzano, daje osnovu mnogim sosovima. Upravo jednostavnost sastojaka – paradajz, maslinovo ulje i bosiljak – čini osnovu brojnih klasičnih jela.

Vino i regionalni identitet – Italija je jedna od najvećih vinskih sila na svijetu. Regije poput Toskana i Pijemonte proizvode vina koja nose snažan regionalni identitet i tradiciju.

Tradicija “kilometra nula” – Italijanska filozofija hrane naglašava lokalne proizvode – što je kraći put od farme do stola, to je veći kvalitet i svježina.

“Made in Italy” u hrani znači više od porijekla – to je spoj zemlje, tradicije i strasti prema kvalitetu. Svaki proizvod nosi priču o regiji iz koje dolazi i ljudima koji ga stvaraju.



TEČNO ZLATO MEDITERANA



- Italija je jedan od najvećih proizvođača maslinovog ulja na svijetu, sa dugom tradicijom uzgoja maslina.
 - Najkvalitetnije ulje je extra virgin i dobija se isključivo mehaničkim cijedenjem, bez hemijske obrade.
 - Regije poput Toskane i Pulje poznate su po maslinjacima koji se protežu kilometrima.
 - Italijani često probaju svježe ulje tako što ga sipaju na hljeb – to je najjednostavniji test kvaliteta.
-
- Boja maslinovog ulja nije pouzdan pokazatelj kvaliteta – može varirati od zlatne do tamno zelene.
 - Svježe ulje ima laganu gorčinu i “peckanje” u grlu, što je znak visokog kvaliteta i prisustva antioksidanata.
 - Berba maslina u Italiji je često porodični i sezonski događaj koji traje od jeseni do zime.
 - Neka stabla maslina u Italiji su stara i više od 1.000 godina.
 - Maslinovo ulje ima važnu ulogu u mediteranskoj ishrani i povezuje se sa dugovječnošću.
 - Postoje strogi standardi za označavanje “extra virgin” kategorije kako bi se zaštitio kvalitet proizvoda.
 - U Italiji se maslinovo ulje često razlikuje po regijama, slično kao vino – svaki kraj ima svoj “terroir”.
 - Maslinovo ulje se koristi ne samo u hrani, nego i u tradicionalnoj kozmetici i njezi kože.
 - Najbolje ulje se često pakuje u tamne boce kako bi se zaštitilo od svjetlosti i oksidacije.



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

Ponuda traje od
1. 6. do 30. 6. 2026.
ili dok traju zalihe.

Za eventualne štamparske greške ne preuzimamo odgovornost. Fotografije proizvoda su simbolične. Ponuda važi dok traju zalihe.
Molimo vas za razumijevanje ukoliko svi oglašeni akcijski artikli iz ovog listeta nijesu dostupni u svim našim maloprodajnim objektima.
Odstupanje može da se pojavi usled različitosti formata objekata.
Domaća Trgovina, Josipa Broza Tita 23a, Podgorica. Ponuda se odnosi na sve Aroma, Conto i City markete.