

BILLA

V KVALITE SA VYZNÁME

SVET CHUTÍ

na dosah

Akciová ponuka platí
od 29. 7. do 18. 8. 2026.

Mionetto
Frizzante
DOC Treviso

0,75 l
1 l = 7,987 €

-37%

5⁹⁹

~~9⁵⁹~~

BILLA Premium
Burrata

100 g
1 kg = 19,900 €

-20%

1⁹⁹

~~2⁴⁹~~



-16%

2⁴⁹

~~2⁹⁹~~

BILLA
Tapas

120 g
1 kg = 20,750 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ



-32%

1¹⁹

~~1⁷⁵~~

Asia Time
kokosové
mlieko

165 ml

1 l = 7,212 €

* na vybraných filiálkach

www.billa.sk

Sledujte nás na  

Španielsko



Vášeň, slnko a pravé chute

STREDOMORIA

Buen provecho

Borges

Extra panenský
olivový olej
squeeze
500 ml
1 l = 13,980 €
Do vypredania zasob

6⁹⁹



BILLA

Jamón Serrano

80 g

1 kg = 22,375 €

Bravčové mäso pochádza z EÚ

179

Piu Buono Bruschette mediterr.

150 g

1 kg = 13,267 €

199

Queso Español

cena za 100 g

1 kg = 17,900 €

179

Tam, kde chutí život

Španielsky stôl oživa najmä po západe slnka a je plný smiechu a energie. Ich gastronómia je o zdieľaní – povestné tapas nie sú len jedlom, ale spoločenským rituálom, kde sa pri pohári vína oslavuje prítomný okamih pod holým nebom.



BOCADITOS TAPAS CHLEB. PARAD/OREG

120 g

1 kg = 13,250 €

159

Bon appetit



Francúzsko



VÔÑA

masla, syrov
a levanduľových
polí



**Barton & Guestier
Rosé d'Anjou**

ružové
0,75 l
1 l = 10,653 €

799

Dopečené v našej peci

**Croissant
zakrivený**

85 g
1 kg = 10,000 €

085

Dopečené v našej peci

**Pralík s krémom
a mandľami**

134 g
1 kg = 12,612 €
Do vypredania zásob

169



**BONDUELLE
Parížska zmes**

750 g
1 kg = 4,653 €

349



**BILLA
PREMIUM
Makrónky**
6 x 12 g
1 kg = 38,750 €

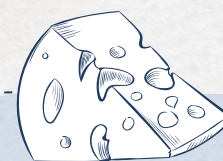
279



**BILLA Premium
Camembert**

250 g
1 kg = 11,960 €

299



Pre Francúzov je gastronómia skutočným umením života, ktoré si vyžaduje čas a pozornosť. Ich svet je o dokonalej technike, rešpekte k surovinám a noblesných rituáloch – od chrumkavej bagety z ranného trhu až po večerné posedenie pri syre a víne.



Taliansko



Buon appetito

Slnkom dozreté CHUTE



**Mortadella
Bologna IGP**

150 g
1 kg = 14,600 €
Bravčové mäso pochádza z EÚ

219



**BILLA
Prosciutto
Crudo**

90 g
1 kg = 25,444 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ

229



**BILLA Premium
guanciale kocky**

100 g
1 kg = 19,900 €
Bravčové mäso pochádza z EÚ

199



**BILLA
Salame
Campagnolo**

100 g
1 kg = 26,900 €
Bravčové mäso pochádza z EÚ

269



**Prosciutto
Crudo**



**Marca Italia
Ricotta**

250 g
1 kg = 4,760 €

119



**Rio mare
tuniakový šalát**

rôzne druhy
3 x 160 g
1 kg = 14,563 €
Do vypredania zásob

699



**Tagliatelle
all'uovo**

250 g
1 kg = 7,960 €

199



**Franz Josef
Balsamico
z Modeny**

250 ml
1 l = 7,960 €

199



**Panzani
omáčka**

rôzne druhy
400 g
1 kg = 7,475 €

299



**Panzani
passata**

paradajové pyré
200 g
1 kg = 9,950 €

199



Isabel tuniak
rôzne druhy
3 x 80 g
pevný podiel 156 g
1 kg = 19,167 €
Do vypredania zásob

299



De Cecco semolinové cestoviny
3 druhy
500 g
1 kg = 3,980 €

199



BILLA Himalájska soľ
500 g
1 kg = 1,980 €

099



* **BILLA sušené paradajky**
v slnečnicovom oleji
280 g
pevný podiel 163 g
1 kg = 15,276 €

249



Cirio paradajky
rôzne druhy
400 g
pevný podiel 260g
1 kg = 5,731 €

149



BILLA PREMIUM Parmigiano
200 g
1 kg = 28,950 €

579

2 porcie Špagety s červeným pestom a tuniakom

- ✓ 250 g špagiet
- ✓ 250 g sušených paradajok
- ✓ 1 strúčik cesnaku
- ✓ 30 g opečených mandlí (nemusia byť)
- ✓ 50 g ovčieho syra pecorino romano
- ✓ 100 g filety tuniaka
- ✓ bazalka
- ✓ olivový olej
- ✓ soľ
- ✓ čierne korenie
- ✓ limetka



odporúča
Andrea Ena
známy taliansky šéfkuchár

Toto je omáčka z klasického sicílskeho pesta. Kým sa varia cestoviny, pripravíme pesto. Sušené paradajky, strúčik cesnaku, ako aj opečené mandle rozmixujeme spolu s olivovým olejom, bazalkou, pecorinom a čiernym korením. Olej pridávame podľa potreby, keďže aj paradajky majú v sebe značný podiel oleja. Filetu tuniaka rozdelíme na dve časti.

Prvú časť nakrájame a kúsky jemne orestujeme na olivovom oleji, tie pôjdu priamo na taneer navrch cestovín. Z druhej polovice si spravíme tuniakový tatarák, čiže tuniaka nožom rozotierame až na pastu. Pridáme trochu olivového oleja, limetky, soli a čierneho korenia. Servírovanie je už veľmi jednoduché. Cestoviny vložíme do pesta, premiešame. Porcie uložíme na tanier, nasleduje tuniakový tatarák a orestované kúsky tuniaka. Ozdobíme bazalkou.





interview
Andrea Ena
známy taliansky
šéfkuchár

Andrea Ena interview

Keď človek opustí svoju rodnú krajinu, najviac mu väčšinou chýbajú špecifické chute domova. Ktorú surovinu alebo jedlo z vašej domoviny bolo pre vás na Slovensku najťažšie nahradiť?

Áno, je to pravda, najmä čerstvé sezónne suroviny ktoré sú priamo zo záhrady, alebo od susedov, ktorí pestovali, paradajky, melóny či iné ovocie a zeleninu.

Práca v profesionálnej kuchyni je plná stresu a rýchleho tempa. Čo vás aj po rokoch v tomto biznise neustále poháňa vpred a dodáva vám vašen pre remeslo?

Spokojnosť zákazníkov, ich úsmev na tvári a moment, keď odchádzajú s pocitom, že bolo všetko výborné, mi osobne stále dodávajú energiu pokračovať ďalej.

Gastronómia je mimoriadne konkurenčné prostredie, kde veľa projektov rýchlo zanikne. Čo je podľa vás tým hlavným „tajným receptom“, vďaka ktorému si vaša značka dlhodobo udržiava úspech a priazeň hostí?

Určite je dôležité, aby bol majiteľ srdcom celého projektu a aktívnou súčasťou jeho každodenného fungovania. Nestačí prísť raz za mesiac pozrieť sa alebo sa len najesť. Mal by si vyskúšať každú pracovnú pozíciu, aby na vlastnej koži pochopil, čo obnáša práca na takomto projekte a akým výzvam jeho tím čelí.

Slovenský trh s lokálnymi potravinami sa za posledné roky výrazne posunul vpred. Ako dnes celkovo hodnotíte kvalitu slovenských surovín – od mäsa a mliečnych výrobkov až po ovocie a zeleninu?

Určite aj na Slovensku nájdeme veľmi kvalitné reštaurácie a výborné suroviny. Podľa mňa to neplatí len dnes – kvalitné reštaurácie tu boli vždy a verím, že tu vždy aj budú. Treba im však dať viac priestoru a viac o nich hovoriť. Osobne ma mrzí, že si často dostatočne nevážíme vlastnú kultúru a tradičnú slovenskú kuchyňu. Práve tú by sme mali na Slovensku oveľa viac podporovať a byť na ňu hrdí.



NUTELLA
zmrzlina
470 ml
1 l = 11,362 €

4⁹⁹



**Ferrero
Pocket
coffee**
4 x 41 g
1 kg = 30,427 €

4⁹⁹



**Kinder
Tronky**
5 x 18 g
1 kg = 33,222 €

2⁹⁹



**KINDER
KINDERINI**
4 x 25 g
1 kg = 22,900 €

2²⁹

La Gioiosa
prosecco D.O.C.G.
0,75 l
1 l = 18,653 €

13⁹⁹

TARALLI
ALL'OLIO DI
OLIVA
300 g
1 kg = 4,967 €

149

Mionetto
Prestige
DOC Treviso
Bruto
0,75 l
1 l = 10,653 €

799

Vergnano
mletá káva
250 g
1 kg = 27,160 €

679

Peroni Nastro
Azzurro
svetlé pivo
nealkoholické pivo
fľaška 0,33 l
1 l = 3,000 €

0⁹⁹

+ záloh za fľašku 0,13 €*
V akciovej ponuke aj Peroni 0,33 l
plechovka za 1,09 €/1 l = 3,303 €
Do vypredania zásob

MEDAILISTI V NAŠEJ PONUKE

Ochutnajte to najlepšie zo súťaže Gilbert a Gaillard. Prestížne zlaté medaily získali vína **Sol Vineus chardonnay, pinot noir a merlot rosé**.



**Sol Vineus
merlot rosé**
ružové víno
0,75 l
1 l = 5,320 €

399

**Sol Vineus
chardonnay**
biéle víno
0,75 l
1 l = 5,320 €

399

**Sol Vineus
pinot nero**
červené víno
0,75 l
1 l = 5,320 €

399

FRANCÚZSKO VO FLÁŠI



Objavte jedinečný charakter
výnimočných francúzskych vín **Sol Vineus**.

Sol Vineus
grenache
rosé
ružové víno
1 l = 5,320 €



399



Sol Vineus
merlot
červené víno
1 l = 5,320 €



399



Sol Vineus
sauvignon blanc
biele víno
1 l = 5,320 €



399



Grécko



Poklady gréckych OSTROVOV



**Olymp - zmes
zeleniny, olív a syra**
250 g
pevný podiel 220 g
1 kg = 13,591 €

2⁹⁹



**Athos - zmes
zeleniny a olív v
repkovom oleji**
250 g
pevný podiel 220 g
1 kg = 13,591 €

2⁹⁹



**BILLA
Premium
Extra Virgin**
olivový olej
500 ml
1 l = 11,980 €

5⁹⁹

*** Vitana
Korenie**
vybrané druhy
1 balenie

0⁷⁹



Grécka kuchyňa
voní Stredomorím, bylinkami
a slnkom. Jej základom je
kvalitný olivový olej, čerstvá
zelenina, olivy, tradičný syr feta,
osviežujúce tzatziki, chrumkavá
gyros pita alebo zapekaná
musaka.

LETNÁ SVIEŽOSŤ STREDOMORIA:

Quinoa šalát

s krevetami a krémovým dresingom Kri Kri

Tento ľahký letný šalát spája moderné trendy s poctivou chuťou Grécka. Spojením hustého jogurtu Kri Kri, slaného syru feta a cesnakových kreviet vytvoríte luxusný, no pritom neuveriteľne rýchly obed.



2 porcie

SUROVINY

- ✓ **Základ:**
1 hrnček quinoe,
200 g lúpaných kreviet,
150 g syru feta, olivový olej, cherry paradajky, uhorka, olivy.
- ✓ **Dresing:**
3 – 4 PL gréckeho jogurtu Kri Kri,
2 PL olivového oleja,
citrónová šťava,
1 strúčik cesnaku,
oregano, soľ, čierne korenie.

POSTUP

Quinoa: Prepláchnutú quinou uvarte vo vode v pomere 1:2 (cca 15 minút) a nechajte vychladnúť.

Dresing: V miske hladko vymiešajte jogurt Kri Kri, olivový olej, citrónovú šťavu, prelisovaný cesnak a korenie. Pre extra krémovosť doň vmiešajte tretinu rozmrveného syru feta.

Krevety: Na lyžici olivového oleja sprudka opečte krevety s cesnakom (2 – 3 minúty z každej strany), kým nezružovejú.

Finále: Vychladnutú quinou zmiešajte s nakrájanou zeleninou a jogurtovým dresingom. Navrch poukladajte teplé krevety, posypte zvyšnou fetou a pokvapkajte olivovým olejom.

TIP OD NÁS: Šalát nechajte pred podávaním **15 minút** odležať v chlade. Chute sa dokonale prepoja.



Kri Kri
Original
Grécky jogurt
biely
150 g
1 kg = 5,000 €

075

SOS
Quinoa
250 g
1 kg = 9,160 €

229



Marca Hellas
Feta
200 ml
1 kg = 14,950 €

299

Slovensko



Zrodené na

SLOVENSKU

97 % podiel mäsa



pultový predaj
Cisárske párky

cena za 100 g

1 kg = 10,900 €

Bravčové mäso pochádza z EÚ

109

96 % podiel mäsa



pultový predaj
La Grande Berto šunka

cena za 100 g

1 kg = 10,900 €

Bravčové mäso pochádza z EÚ

109



Klobásky s bryndzou

210 g

1 kg = 11,380 €

Bravčové mäso pochádza z EÚ

239



Dopečené v našej peci
Ovsený chlieb

405 g

1 kg = 3,679 €

149



pultový predaj
Chopok saláma

cena za 100 g

1 kg = 10,900 €

Bravčové mäso pochádza z EÚ

109



Morčacie prsia plátky Kubus

v ochrannnej atmosfére

cena za 1 kg

869



Kuracie stehenné štvrte Domáško

v ochrannnej atmosfére

cena za 1 kg

299



Zvolenský High Protein puding

rôzne druhy

200 g

1 kg = 6,950 €

139



Tami Paťa XXL tvarohová-smotanová pena

kakao, 100 g

1 kg = 7,900 €

079



Sabi jogurt biely

150 g

1 kg = 4,600 €

069

Goralské bryndzové halušky

INGREDIENCIE

Na poriadnu misu
goralských halušiek
budeš potrebovať:

- ✓ 500 g zemiakov
- ✓ 250 g polohrubej múky
- ✓ slaninu
- ✓ 250 g 100% ovčej bryndze
- ✓ soľ
- ✓ 2 uvarené zemiaky nakrájané na kocky



Chute Slovenska
Zemiaky skoré
prané
2 kg B
1 kg = 0,995 €

199

BILLA Premium
Ovčia bryndza
125 g
1 kg = 18,320 €

229



autor receptu
Lubomír Šmindák
Chef from the woods

V krásnom horskom prostredí môjho milovaného Ždiaru som pripravil bryndzové halušky zo 100% ovčej bryndze, domácej slaninky z mojej údiarne, čerstvo zrezanej pažítiky z našej záhradky, zemiakov od slovenských gazdov, polohrubej múky a štipky soli. Ak nemáš po ruke salaš, kvalitnú 100% ovčiu bryndzu nájdeš celoročne na pultoch BILLA pod značkou BILLA Premium.

POSTUP

Najskôr som si rozpálil oheň a v kotlíku nechal zovrieť vodu z horského jazierka, ktorú som mierne osolil. Na strúhadle som nastrúhal zemiaky, vodu ktorú pustili som zliat, pridal múku, soľ a vypracoval som cesto. Cesto by nemalo byť riedke ani husté. Otestoval som ho tak, že som do vriacej vody našťikal zopár halušiek. Keď držali formu, cesto bolo hotové.

Po skúsenostiach z minulých rokov, kedy som dostával spíšky hejtoz za haluškárom som sa rozhodol, že tento krát halušky náhadžem z dosky a podarili sa. Každá bola iná a práve to dávalo tejto špecialite punc domáceho jedla. Uvarené halušky som scedil, pridal som bryndzu, na kocky nakrájané varené zemiaky, trochu vody z halušiek a všetko som dôkladne premiešal. Hotové halušky som dokončil oškvarkami z mojej domácej slaninky a pažítkou, ktorú som si odrezal tesne pred týmto výletom.

Dobrú chuť!



Oravská
slanina
250 g
1 kg = 11,960 €

299





Voxberg
proteínová tyčinka

3 druhy
50 g
1 kg = 43,800 €

219



Karička
Super MAXI

360 g
1 kg = 10,250 €

369



Sabinovská
hrudka

cena za 100 g
1 kg = 17,900 €

179



Karička MAXI
črievko

140 g
1 kg = 11,357 €

159



Slovenská kuchyňa stavia
na poctivých základoch,
lokálnych surovinách
a overenej tradícii.

Charakterizujú ju dary
našich polí, hôr a pasienkov
– od unikátnych ovčích syrov
a údenín až po výdatné
polievky. Je to gastronómia
opretá o generáciami
overené receptúry, ktoré
dodnes tvoria pilier domácej
kulinárskej kultúry.



Grill Party
polooštiepok duet

250 g
1 kg = 13,960 €

349



Maspoma
obalovacia zmes

2 druhy
220 g
1 kg = 10,864 €

239



Krušovice
Krušovice 12%, Bohém,
svetlé pivo, plechovka,
fľaška
0,5 l
1 l = 1,900 €
+ záloh za
plechovku 0,15 €*
+ záloh za fľašku 0,13 €*



095



**Zlatý Bažant
Radler mini**
nealkoholický radler
0,0%, rôzne druhy
plechovka, 0,33 l
1 l = 2,394 €
+ záloh za
plechovku 0,15 €*



079



**Urpiner
Exclusive**
svetlé pivo 16%
plechovka, 0,5 l
1 l = 1,980 €
+ záloh za
plechovku 0,15 €*



099



Mitická
minerálna voda
viac druhov
1,5 l
1 l = 0,300 €
+ záloh za
fľašku 0,15 €*



045



Rio Cold Press
rôzne druhy
0,4 l
1 l = 2,980 €
+ záloh za fľašku 0,15 €*



119



Budiš
minerálna voda
viac druhov
0,5 l
1 l = 1,100 €
+ záloh za
fľašku 0,15 €*



055



Dobrá úroda
sirup
viac druhov
0,5 l
1 l = 5,980 €



299



**Château
Topolčianky
Prezident**
šumivé víno
blanc, rosé
0,75 l
1 l = 7,987 €



599



**Château
Topolčianky
Basic Line**
biele, červené, ružové
víno
rôzne druhy
0,75 l
1 l = 3,320 €



249



Česko



Poctivo po ČESKY



**Moravská
krkovice**
100 g
1 kg = 11,362 €

179



**Mleté maso
na špajdli**
balené v ochrannej
atmosfére
365 g
1 kg = 7,918 €

289



**BILLA
Debrečinská
pečienka**
150 g
1 kg = 16,600 €

249



*** Hamé
nátierka**
tuniaková, lososová
vybrané druhy
100 g
1 kg = 8,900 €

089



**Král sýrů
Hermelín
duopack**
2 x 120 g
1 kg = 13,292 €

319



**Olma Cavalier
smotanový
dezert**
rôzne druhy
140 g
1 kg = 3,929 €

055



**Mlékárna
Kunín šlehačka
de Luxe**
40 %
200 g
1 kg = 9,950 €

199



Kofola

viac druhov
0,33 l
1 l = 2,090 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

069

Česká kuchyňa je preslávená svojou výdatnosťou, remeselným pivom a dokonalými omáčkami. Symbolom tunajšej gastronómie je tradičné „vepřo-knedlo-zelo“, sviečková na smotane či smažák.



Pilsner Urquell

svetlé pivo 12%,
plechovka, 0,33 l
1 l = 3,485 €

+ záloh za
plechovku 0,15 €*
V akciovej ponuke aj Peroni
0,33 plechovka
Do vypradenia zásob

115



Cool+

nealkoholický
radler 0,0 %
rôzne druhy, 0,5 l
1 l = 1,700 €
+ záloh
za plechovku 0,15 €*

085



Nutrend Carnitine

viac druhov
0,75 l
1 l = 2,387 €

+ záloh za fľašu 0,15 €*

179



Jarka jahoda
350 ml
1 kg = 11,362 €

159



Miša multipack

6 x 45 ml
1 l = 11,074 €

299



Bersi krekry
jemne solené

130 g
1 kg = 8,385 €

149



Besipky
s vitamínom C
28,5 g

049

Rakúsko



Od Viedne po TIROLSKO



pultový predaj
Jemná saláma
cena za 100 g
1 kg = 9,50 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ



095



Grill Party
mini párky so
syrom obalené
slaninou
250 g
1 kg = 11,960 €
Bravčové mäso
pochádza z EÚ

299



Iglo
rybie prsty
gluten free
360 g
1 l = 12,194 €

439



**IGLO krémové
špenátové pyrē**
450 g
1 l = 11,362 €

139



BILLA
Premium
tekvicový olej
250 ml
1 l = 27,960 €

699



Maresi
Original mlieko
zahustené
500 g
1 kg = 4,980 €

249





Almdudler

1,5 l

1 l = 1,327 €

+ záloh za fľašu 0,15 €*

199



**Mozartove
guličky**

9 ks

148 g

1 l = 20,203 €

299



Vöslauer

minerálna voda
viac druhov

1,5 l

1 l = 0,593 €

+ záloh za fľašu 0,15 €*

089



**Manner oblátky
s náplňou**

rôzne druhy

75 g

1 l = 13,200 €

099



Redbull

energetický nápoj

0,473 l

1 l = 5,053 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

239

Nie je vhodné pre deti a mládež do 18 rokov



Rakúska kuchyňa v sebe spája eleganciu cisárskeho dvora a poctivé alpské tradície. Svetoznámy pojmom je chrumkavý viedenský rezeň, nadýchaná jablková štrúdlia, slávna Sachertorta či cisársky trhanec.

Maďarsko



Tam, kde vládne PAPRIKA




Pickstick
lahôdková
snack klobáska

60 g
1 kg = 29,833 €
Bravčové mäso pochádza
z EÚ

179




Pick zimná
saláma

400 g
1 kg = 24,975 €
Bravčové mäso pochádza
z EÚ

999




Kačacia
polievková
zmes
chladená
cena za 1 kg

239

Natur Farm
citrónka
1 l

099



Mogyi
Popcorn
maslový
100 g
1 kg = 8,900 €

089



Maďarská kuchyňa je plná temperamentu, ohnivej papriky a bohatých, sýtych chutí. Medzi jej najznámejšie špeciality patrí poctivý hovädzí guláš, perkelt, pikantná saláma, rybacia polievka halászlé či chrumkavý lángoš s cesnakom a smotanou.



S dôrazom na KVALITU

Nemecko



**Medvedík
párky**

180 g

1 kg = 14,388 €

Bravčové mäso pochádza
z EÚ

259



**Müller
Müllermilch**
mliečny nápoj

rôzne druhy

400 g

1 kg = 2,975 €

119



ZĽAVA

-20%

**NA PRODUKTY ZNAČKY
EHRMANN HIGH PROTEIN**



Haribo cukríky

rôzne druhy

160 - 200 g

1 kg = 12,438 - 9,950 €

199



**Ritter Sport
čokoláda**

rôzne druhy

100 g

1 kg = 19,900 €

199



**Lorenz
arašidy**

solené

200 g

1 kg = 11,450 €

229



Targa

sýtený nealkoholický

nápoj

viac druhov

0,33 l

1 l = 2,394 €

+ záloh za plechovku 0,15 €*

079



Granini

viac druhov

1 l

+ záloh za fľašu 0,15 €*

239

Zo sveta



Chuťovky ZO SVETA



Bombay Sapphire

London dry gin, 40 %
0,7 l
1 l = 35,700 €

24⁹⁹



Baileys

Original
likér, 17 %
0,7 l
1 l = 21,414 €

14⁹⁹



Od susedov
z Poľska

Captain Jack

svetlé ochutené pivo
rôzne druhy
plechovka, 0,5 l
1 l = 2,580 €
+ záloh za
plechovku 0,15 €*

1²⁹

VYCHUTNAJ SI PIVO S TALIANSKYM ŠTÝLOM

PERONI
ITALIA

Život plný
dúškami



Peroni Nastro Azzurro

svetlé pivo, nealkoholické pivo
fľaška 0,33 l
1 l = 3,000 €

+ záloh za fľašku 0,13 €*
V akciovej ponuke aj Peroni 0,33 l
plechovka za 1,09 €/1 l = 3,303 €
Do vypredania zásob

0⁹⁹

BiRELL



OSVIEŽ
BEŽ
HNEĎ
DNES
ZAJTRA
TIEŽ

Birell Active

nealkoholický radler 0,0 %
rôzne druhy
plechovka, 0,5 l
1 l = 1,900 €
+ záloh za plechovku 0,15 €*

0⁹⁵





Heineken
svetlé pivo 12%,
súdok, 5 l
1 l = 3,598 €
Do vypredania zásob

17⁹⁹



**Asian street
bageta**
260 g
1 kg = 13,038 €

3³⁹



**BILLA Syr
balkánskeho
typu**
200 g
1 kg = 9,450 €

1⁸⁹

Novinka



Skvĕlá Rama. Skvĕlá chuť.



**Rama
Cremefine**
sprej
250 ml
1 l = 5,960 €
1 l = 11,690 €

1⁴⁹
~~2⁹⁹~~

**1+1
ZDARMA**

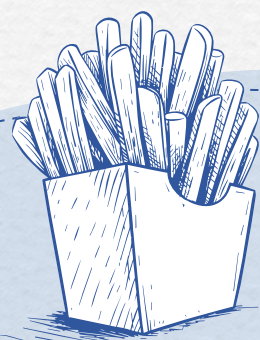
**RAMA Cremefine
Krémová pena v spreji**

- ✓ Dokonalá krémovosť na jedno stlačenie
- ✓ Nadýchaná textúra, ktorá drží tvar
- ✓ Ideálne do kávy aj dezertov

USA



Krajina neobmedzených CHUTÍ



Kuchyňa USA je pestrou mozaikou chutí, kde sa stretávajú kultúry z celého sveta. Preslávila sa najmä šťavnatými hovädzimi burgermi, pomaly pečenými BBQ rebierkami, hot-dogmi...



Doritos
nacho cheese
90 g
1 kg = 17,667 €

159



**US Black Angus
Denver steak**
vákuovo balený
250 g
1 kg = 35,960 €

899



**BILLA
arašidové
maslo**
krémové, crunchy
350 g
1 kg = 7,114 €

249



Pringles
2 druhy
125 g
1 kg = 19,120 €

239



**Heinz
kečup**
700 g
1 kg = 5,700 €
V akciovej ponuke aj
Heinz 1 kg za 4,39 €

399



Jack Daniel's
whiskey
viac druhov
40 %, 0,7 l
1 l = 32,842 €
V akciovej ponuke aj Jack Daniel's
s príchutou, 35 %, 0,7 l

2299



Starbucks
zrnková káva,
rôzne druhy
450 g
1 kg = 34,422 €

15⁴⁹



Caramoon
popcorn
rôzne druhy
70 g
1 kg = 15,571 €

1⁰⁹



Ben & Jerry's
zmrzlina
rôzne druhy
465 ml
1 l = 10,731 €

4⁹⁹



Donut s
jahodovou
náplňou
69 g
1 kg = 8,551 €

0⁵⁹



M&M's cukríky
rôzne druhy
36 - 45 g
1 l = 22,000 - 27,500 €

0⁹⁹



Pepsi Cola
viac druhov
1 l

+ záloh za fľašu 0,15 €*

1²⁹



Coca-Cola,
Fanta, Sprite
0,5 l

1 l = 2,380 €

+ záloh za fľašu 0,15 €*

1¹⁹



Pepsi, Pepsi
Max

4 x 0,33 l

1 l = 2,114 €

+ záloh za plechovky 4 x
0,15 €*

2⁷⁹



Coca-Cola,
Coca-Cola
Zero, Fanta

4 x 0,33 l

1 l = 2,189 €

+ záloh za plechovky 4 x
0,15 €*

2⁸⁹

Mexiko



Pod mexickým SLNKOM

**BILLA Bio
Tortilla Chips**
Natur
125 g
1 kg = 14,320 €

179



**Antica Cantina
tortilla chips**
rôzne druhy
200 g
1 kg = 9,950 €

* na vybraných filiálkach

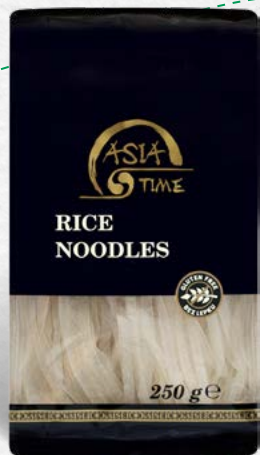
199



**Clever
Tortilla sol'**
300 g
1 kg = 6,500 €

195

Mexiko je krajinou plnou farieb, tradícií a autentických chutí. Nechajte sa inšpirovať výberom ikonických produktov, ktoré dodajú vašim jedlám sviežosť, pikantnosť a pravú latinskoamerickú atmosféru.



Asia Time
ryžové rezance
250 g
1 kg = 7,960 €

199



Kikkoman
sójová omáčka
s dávkovačom
150 ml
1 l = 25,267 €

379

Čaro

ORIENTU



Ázijská kuchyňa očaruje svet
svojou vyváženosťou, čerstvými
bylinkami, vôňou korenia
a rýchlou prípravou.



Maggi
rezance
185 g
3 druhy
1 kg = 10,757 €
Na vybraných predajniach

199



Vitana
základ jedla
2 druhy
97 g
1 kg = 15,361 €

149



autor receptu
Lubomír Šmindák
Chef from the woods



2 porcie

Čo budeš potrebovať:

- ✓ 2 balíčky udon rezancov
- ✓ 300 g kuracích prs Mäsiarov výber
- ✓ arašidy Nice Bites
- ✓ 1 farebnú papriku
- ✓ 1 BIO cibuľu Bon Via
- ✓ 2 strúčiky cesnaku
- ✓ 1 menšiu mrkvu
- ✓ 1/2 menšej cukety
- ✓ 1 lyžičku najemno nasekaného zázvoru
- ✓ olej
- ✓ soľ
- ✓ mleté čierne korenie, chili a jarná cibuľka na hotové jedlo

Kuracie

stir fry
s arašidovým maslom

Na omáčku:

- ✓ 4 lyžice sójovej omáčky
- ✓ 1 lyžicu medu Chute Slovenska
- ✓ 1 lyžicu limetovej šťavy
- ✓ 2 lyžice jemného arašidového masla

Ak sa ti zdá omáčka príliš hustá,
pokojne ju rozried' trochou vody.

Stir fry je technika, pri ktorej sa pokrm prudko opeká na malom množstve oleja. Preto si priprav všetko dopredu: kuracie mäso nakrájaj na jemné prúžky, osol a okoreň, papriku a cibuľu nakrájaj na kocky, mrkvu a cuketu na kolieska, cesnak a zázvor nasekaj najemno.

Omáčku pripravíš zmiešaním všetkých ingrediencií. Rozpál wok, zakvapni olejom, zarestuj mäso, pridaj zeleninu a krátko orestuj, zalej omáčkou, párkrát prehod', pridaj udon rezance, premiešaj a je hotovo. Na záver posyp arašidmi, chili papričkou a jarnou cibuľkou. Ja som chcel pridať aj čierny sezam, ale ten ostal doma.



Asia Time
omáčka
rôzne druhy
150 ml
1 l = 9,933 €
Na vybraných filiálkach

149



Asia Time
bambusové
výhonky
280g
pevný podiel 150g
1 kg = 9,933 €
Na vybraných predajniach

149