

Carrefour



WINOTEKA

REPERTUAR NAJLEPSZYCH WIN

oferta handlowa ważna od 27.04 do 27.06.2021



WŁOCHY

WINO MUSUJĄCE
PROSECCO FREIXENET
BIAŁE WYTRAWNE

0,75 L, 11%
46,65/L

34⁹⁹
szt.

OFERTA JEST RÓWNIEŻ DOSTĘPNA W WYBRANYCH SKLEPACH Carrefour 
market

Katalog jest dostępny wyłącznie w obrębie wydzielonego stoiska alkoholowego, zgodnie z art. 13 (1) ust. 9 Ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (tekst jednolity Dz.U. Nr 70, poz. 473, z późn. zm.).

Młodzieży do lat 18 i osobom nietrzeźwym alkoholu nie sprzedajemy.

Wyłącznie
w Carrefour



FRANCJA

POZNAĆ ZNACZY POLUBIĆ

Apelacja Montagny, najbardziej wysunięta na południe apelacja regionu winiarskiego Côte Chalonnaise, jest całkowicie obsadzona winoroślą szczepu chardonnay. Tamtejsze białe wina o delikatnym aromacie owoców i miodu należą do przyjemnych, świeżych i mineralnych.



KARASIE Z ZIOŁAMI I MASŁEM

Składniki

- ♦ 2 wypatroszone karasie
- ♦ kilka plasterków cytryny
- ♦ 6 ząbków czosnku
- ♦ 2 łyżki masła ♦ sól ♦ pieprz
- ♦ kilka gałązek świeżej pietruszki
- ♦ oliwa z oliwek

Sposób przygotowania

Piekarnik rozgrzewamy do 190°C.

Ryby dokładnie myjemy, osuszamy, smarujemy oliwą, solimy i pieprzymy.

Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Do środka każdej ryby wkładamy łyżkę masła, 3 ząbki czosnku, 2 plasterki cytryny i 2-3 gałązki świeżej pietruszki. Pieczemy ok. 40 min.



79⁹⁹
szł.

WINO
MONTAGNY
BIAŁE
WYTRAWNE
0,75 L
106,65/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

13% ° 10 - 14°C



Pełne świeżości i finezji białe wytrawne wino z winogron szczepu chardonnay, o jasnożółtym kolorze z zielonymi refleksami. W nosie złożone i wyraziste, z wyczuwalnymi nutami białych kwiatów i limonki. Podniebienie obfite, dobrze zbalansowane, z aromatycznymi nutami cytrusów. Całość dopełnia mineralny i długi finisz.





Z KOLEBK FRANCUSKICH WINNIC

Prowansja – tu zaczęła się historia francuskiego winiarstwa, kiedy starożytni Grecy przywieźli tam winorośl około 600 r. p.n.e. W Cotigniac znajduje się Château Camparnaud produkujący znakomite różowe wina.



SPAGHETTI Z KREWETKAMI W SOSIE MAŚLANYM Z CZOSNKIEM

Składniki

- ♦ 200 g makaronu spaghetti
- ♦ 250 g świeżych krewetek
- ♦ 70 g masła ♦ 2 ząbki czosnku
- ♦ kilka łyżek posiekanej natki pietruszki ♦ sok z 1/2 cytryny
- ♦ papryczka chili ♦ sól ♦ pieprz

Sposób przygotowania

Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie. Czosnek siekamy, szklimy na maśle, wkładamy krewetki i smażymy minutę z każdej strony, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy makaron wraz z kilkoma łyżkami wody, gotujemy przez chwilę, dorzucamy łyżkę masła. Przekładamy na talerze, na wierzchu układamy krewetki. Posypujemy natką oraz chili.

39⁹⁹
szt.

WINO
CHÂTEAU CAMPARNAUD
CÔTES DE PROVENCE
RÓŻOWE
WYTRAWNE
0,75 L
53,32/L



Wyłącznie
w Carrefour



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
12,5% ° 12°C



Różowe wytrawne wino ze szczepów cinsault, grenache, rolle, tibouren, o średnio intensywnej barwie z łososiowymi refleksami i wiśniowymi niuansami. W nosie wyczuwalne świeże aromaty cytrusów i czerwonych owoców łączą się z balsamicznymi zapachami soku sosnowego. Finisz wiśniowy.

Wyłącznie
w Carrefour

BIO



FRANCJA

W HARMONII Z PRZYRODĄ

Pierre Vidal, właściciel winnic Côtes du Rhône Villages, osobiście uczestniczy we wszystkich etapach tworzenia win. W swoim ekologicznym podejściu do produkcji win dąży do osiągnięcia doskonałej harmonii między terroir, klimatem i produkcją.



STEK Z ZIELONYM SOSEM

Składniki:

- ♦ pęczek pietruszki
- ♦ 50 g orzeszków pinii
- ♦ 7 łyżek oliwy z oliwek
 - ♦ ok. 400 g steku
- ♦ sól ♦ pieprz czarny
- ♦ pieprz czerwony

Sposób przygotowania

Do blendera wkładamy orzeszki pinii, pietruszkę i 3 łyżki oliwy, blendujemy na sos. Mięso solimy, pieprzymy z każdej strony i oliwimy – po łyżce oliwy z każdej strony. Smażymy na rozgrzanej patelni 5 min – 3 min z jednej strony, 2 min z drugiej. Dajemy mięsu chwilę odpocząć.

Podajemy stek z zielonym sosem, posypany czerwonym pieprzem.

Czerwone wytrawne wino o rubinowo-fioletowym kolorze. Kupaż szczepów grenache, syrah i mourvèdre o wyrazistym aromacie dojrzałych czerwonych owoców, w tym czarnej porzeczki, słodkich jagód i jeżyn. Finisz długi, delikatny i korzenny. Wino bio Pierre Vidal Côtes du Rhône jest odpowiednie dla vegan.



32⁹⁹
szt.

WINO BIO
PIERRE VIDAL
CÔTES DU RHÔNE
CZERWONE
WYTRAWNE

0,75 L
43,99/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

14,5% ° 16°C





MUSCAT PROSTO Z FRANCJI

Muscat zawdzięcza swoją popularność Francuzom. Wino z tego szczepu wyróżnia się intensywnym aromatem kwiatów pomarańczy, róży i geranium. Zapach wina jest na tyle charakterystyczny, że doczekał się nawet swojej nazwy – muskatowy.



BABECZKI MARCHEWKOWE Z KREMEM

Składniki

- ♦ 2 szklanki startej marchewki
- ♦ 230 g mąki ♦ 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia ♦ 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej ♦ 2 łyżeczki soli
- ♦ 3 łyżki przyprawy korzennej
- ♦ 3 jajka ♦ 200 ml oleju
- ♦ 200 g cukru ♦ 140 g sera śmietankowego ♦ 100 g masła (temp. pokojowa) ♦ 120 g cukru pudru ♦ pistacje do posypania

Sposób przygotowania

Olej, jajka, cukier i marchewkę miksujemy. Dodajemy suche składniki, miksujemy aż do powstania gładkiego ciasta. Przelewamy do foremek i pieczemy przez ok. 25 min w temp. 180°C. Serek, masło i cukier puder ubijamy na puszysty krem. Wystudzone babeczki dekorujemy kremem i pistacjami.

23⁹⁹
szt.

**WINO
IL MAESTRO MUSCAT**
BIAŁE
PÓŁSŁODKIE
0,75 L
31,99/L



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
12,5% 10°C



Białe półsłodkie francuskie wino o złocistej barwie, wytworzone z winogron szczepu muscat. Oferuje intensywny bukiet egzotycznych kwiatów i owoców liczi. Charakteryzuje się przyjemną miodową słodyczą i zbalansowaną kwasowością.

PORTUGALSKIE ODKRYCIA

W okresie wielkich odkryć geograficznych dochody z produkcji wina pozwoliły Portugalczykom sfinansować dalekie wyprawy. Niech spotkanie z portugalskimi winami PortaRei będzie fascynującym i pełnym smaku odkryciem!



DORSZ W SOSIE CYTRYNOWYM

Składniki

- 2 filety z dorsza • sok z cytryny
- kilka plasterków cytryny
- 6 pomidorków koktajlowych
- 100 g zielonego groszku • 70 g masła • sól • pieprz • 10 kaparów z ogonkami • oliwa z oliwek

Sposób przygotowania

Piekarnik rozgrzewamy do temp. 200°C. Filety myjemy, osuszamy, kroimy na 10-centymetrowe kawałki. Smarujemy oliwą i posypujemy solą oraz pieprzem. Wkładamy do piekarnika i pieczemy 15-20 min. Na patelni roztopiamy masło, dodajemy sok z cytryny, przekrojone pomidorki, plasterki cytryny, groszek i kapary. Całość podgrzewamy. Upieczone ryby polewamy sosem cytrynowym z dodatkami.



17⁹⁹
szt.

WINO
PORTAREI
BIAŁE
POŁWYTRAWNE
0,75 L
23,99/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
11,5% ° 10 - 12°C



Delikatne białe półwytrawne wino o jasnośłomkowej barwie i aromatach białych owoców, pośród których można wyczuć przyjemne nuty cytrusowe. W smaku lekkie, orzeźwiające, z miłym finiszem. PortaRei White Medium Dry powstało w rodzinnej winiarni Arcos do Rei, w której już od trzech pokoleń produkuje się te znakomite wina.

RODZINA DOSKONAŁYCH WIN

Producentem win PortaRei jest uznana w Portugalii i na świecie winiarnia Arcos do Rei, której realizowanym od lat celem jest promowanie znakomitych win portugalskich na arenie międzynarodowej.



PIECZONY SER BRIE Z ORZECHAMI I MALINAMI

Składniki

- ♦ ser brie ♦ 100 g malin
- ♦ świeży tymianek
- ♦ kilka orzechów pekan i włoskich
- ♦ łyżka miodu

Sposób przygotowania

Piekarnik rozgrzewamy do temp. 190°C. Ser wkładamy do foremki, przykrywamy orzechami i świeżym tymiankiem. Zapiekamy przez 5-7 min.

Po wyciągnięciu z piekarnika posypujemy malinami i polewamy miodem. Podajemy na przykład z ulubionym pieczywem.

17⁹⁹
szł.

**WINO
PORTAREI
CZERWONE
POŁWYTRAWNE**

0,75 L
23,99/L



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

12,5% ° 14 - 16°C



Czerwone półwytrawne wino o rubinowej barwie i aromatach dojrzałych czerwonych owoców. W smaku lekkie, harmonijne, z delikatną kwasowością i miękkim finiszem. Jak cała gama win z winiarni Arcos do Rei, PortaRei Red Medium Dry bazuje na szczepach endemicznych, czyli uprawianych wyłącznie w Portugalii.

BIO



WŁOCHY

MIŁOŚĆ DO SMAKU I NATURY

Wino Eco Gaia Prosecco D.O.C. powstaje w duchu dbałości o przyrodę. W winnicach stosowane są wyłącznie naturalne metody ekologicznej uprawy winorośli, a wina posiadają europejskie certyfikaty organicznego pochodzenia.



PIZZA Z POMIDORAMI

Składniki (na 2 porcje)

- ♦ 250 g mąki pszennej
- ♦ 10 g świeżych drożdży
- ♦ 150 ml ciepłej wody
- ♦ 2 łyżki brązowego cukru
- ♦ 500 g świeżych pomidorów w różnych kolorach
- ♦ szczypta soli
- ♦ ser mozzarella
- ♦ świeży tymianek

Sposób przygotowania

Drożdże dokładnie mieszamy z cukrem i 3-4 łyżkami mąki, a następnie z wodą, zostawiamy w cieple pod ściereczką na 25 min, aż zwiększy objętość 3-4 razy. Do drożdży dodajemy resztę mąki i szczyptę soli. Zagniatamy na gładko i dzielimy na pół. Ponownie odstawiamy ciasto do wyrośnięcia na 20-30 min, aż zwiększy objętość 1,5-2 razy. Piekarnik rozgrzewamy do maksymalnej temperatury. Ciasto wałkujemy, układamy plasterki mozzarelli i pomidorów. Pieczemy, aż się zarumieni, przez 10-15 min. Podajemy ze świeżym tymiankiem.



26⁹⁹
szt.

WINO MUSUJĄCE BIO
ECO GAIA PROSECCO
BIAŁE
WYTRAWNE
0,75 L
35,99/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
11% ° 10°C

Kupażowe wino prosecco o intrygującej limonkowej barwie w 90% powstałe na bazie winogron odmiany glera, a w 10% lokalnych odmian. W nosie rześki aromat zielonych jabłek, brzoskwiń i soczystych cytrusów. W ustach orzeźwiające, z idealną energetyczną kwasowością.



PERŁA MORZA CZARNEGO

Purcari posiada status najstarszego
oficjalnego producenta wina
w Mołdawii, przyznany w 1827 r.
przez cara Mikołaja I.

Od tamtej pory tradycyjnymi
metodami wytwarza jedno
z najlepszych win na świecie,
które są nagradzane podczas
konkursów winiarskich.



CROSTINI Z KREWETKAMI I PASTĄ Z PAPRYKI

Składniki

- ♦ 250 g krewetek ♦ 3 papryki
- ♦ 150 g słonecznika ♦ 2 ząbki
czosnku ♦ 1/2 papryczki chili
- ♦ oliwa ♦ 2 łyżeczki posiekanej
pietruszki ♦ 1 mała bagietka
- ♦ sól i pieprz

Sposób przygotowania

Kromki bagietki opiekamy
na kratce piekarnika przez 5 min
w 200°C. Ćwiartki papryk bez pestek
pieczemy na papierze do pieczenia,
aż zaczną czernieć. Po ostygnięciu
obieramy, dodajemy słonecznik,
szczyptę soli i pieprzu i blendujemy.
Krewetki dokładnie myjemy. Posiekany
czosnek i papryczkę podsmażamy na
rozgrzanej oliwie, dodajemy krewetki
i – gdy się lekko zarumienią
– pietruszkę. Smażymy jeszcze przez
3 min. Na kromki bagietki nakładamy
po łyżce pasty i krewetce.

27⁹⁹
szk.

**WINO PURCARI
CHARDONNAY**
BIAŁE
WYTRAWNE
0,75 L
37,32/L



ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

13% ° 10 - 12°C



Białe wytrawne wino o złocistobursztynowej
barwie, powstające ze szlachetnej odmiany
winogron chardonnay. Intensywny bukiet
dominujących białych peonii i kwiatu
pomarańczy spleta się z ozdobnymi akcentami
mango i ananasa. Na podniebieniu wyraziste
migdały i wanilia, przechodzące w dojrzałe
mango z nutą dębu.



USA

W SŁOŃCU KALIFORNII

Stan Kalifornia jest największym obszarem produkcji wina w Stanach Zjednoczonych i czwartym na świecie, po Włoszech, Francji i Hiszpanii. Jest tam 1605 winnic, które zajmują ponad 208 tys. ha.



MINIBEZY Z MARAKUJĄ

Składniki

- ♦ 4 jajka ♦ 200 g drobnego cukru
- ♦ 2 marakuje ♦ 250 g serka mascarpone
- ♦ 200 g śmietany 36%
- ♦ listki mięty ♦ laska wanilii

Sposób przygotowania

Nagrzewamy piekarnik do 120°C (funkcja termoobiegu). Białka ubijamy starannie w suchej misce, dodając po łyżce cukru, aż piana będzie bardzo sztywna i błyszcząca. Blachę wykładamy papierem do pieczenia. Rysujemy 4 okręgi o średnicy 12 cm i wykładamy pianę, z górką, trzymając się linii. Bezy suszymy przez ok. 30 min w lekko uchylonym piekarniku, następnie w 100°C przez ok. 50 min. Robimy krem z mascarpone, śmietany i wanilii. Nakładamy na wystudzone bezy, na to połówki marakuji i listki mięty.

Różowe półsłodkie wino ze szczepu zinfandel, który jest niezwykle popularny i uprawiany w wielu kalifornijskich winnicach. Grona dojrzewające w tamtejszym słońcu czynią wino lekkim i owocowym. Delikatnie wyczuwalna słodycz ze złamaną nutą kwasowości powoduje, że trunek idealnie nadaje się jako aperitif.



23⁹⁹
szł.

WINO
FREEWAY
ROSE ZINFANDEL
RÓŻOWE
PÓŁSŁODKIE
0,75 L
31,99/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
10,5% ° 10°C





USA

GOLDEN STATE Z NAGRODAMI

Historycznym momentem dla winiarstwa zza oceanu okazała się Wielka Degustacja Paryska zorganizowana w 1976 r. Po ogłoszeniu wyników okazało się, że w kategorii win białych i czerwonych zwyciężyły wina kalifornijskie!



CROSTINI Z KREWETKAMI I GUACAMOLE

Składniki

- ♦ 400 g krewetek ♦ 2 awokado
- ♦ 1/2 papryczki chili
- ♦ 4 limonki ♦ 3 ząbki czosnku
- ♦ łyżka posiekanej pietruszki
- ♦ mała bagietka ♦ oliwa

Sposób przygotowania

Kromki bagietki opiekamy na kratce piekarnika przez 5 min w 200°C. Krewetki myjemy. Posiekany czosnek i papryczkę podsmażamy na rozgrzanej oliwie, dodajemy krewetki i – gdy się lekko zarumienią – pietruszkę. Smażymy przez 3 min. Miąższ z awokado skrapiamy sokiem z 1 limonki, dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, rozgniatamy widelcem na gładką masę. Nakładamy po łyżce pasty i krewetki na kromki. Podajemy z ćwiartkami limonek.

23⁹⁹
szt.

**WINO
FREEWAY
CHARDONNAY**
BIAŁE
WYTRAWNE
0,75 L
31,99/L



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

12,5% ° 10 - 12°C



Białe wytrawne wino ze szczepu chardonnay, który przywędrował do Stanów Zjednoczonych z Burgundii w XIX w. Kalifornijskie słońce sprawia, że dojrzałe grona czynią je lekkim i orzeźwiającym. W smaku wyczuwalne owocowe aromaty i nuty masłane. Idealnie nadaje się na spotkania towarzyskie.



AUSTRALIA

0% ALKOHOLU, 100% SMAKU

Wino bezalkoholowe powstaje podobnie jak prawdziwe w procesie fermentacji soku z winogron, zwanym winifikacją. Przed zabutelkowaniem odwirowuje się z niego alkohol. Posiada wszystkie zalety tradycyjnego wina i jest niskokaloryczne.



PIECZONE MARCHEWKI

Składniki

- 500 g małych marchewek
- 2 łyżki oleju roślinnego • szczypta cynamonu • imbir • tymianek • sól • pieprz • łyżka miodu • granat
- 150 g miękkiego koziego sera, np. rolady koziej, lub sera gorgonzola • garść orzeszków pinii
- kilka listków mięty

Sposób przygotowania

Piekarnik rozgrzewamy do temp. 170°C. W miseczce mieszamy wszystkie składniki marynaty – przyprawy, olej i miód. Marchewki dokładnie myjemy i osuszamy. Kroimy na podłużne części. W większej misce dokładnie mieszamy marchewki z marynatą. Wkładamy do naczynia do zapiekania, posypujemy kawałkami sera. Pieczemy ok. 30 min. Podajemy z nasionami granatu, orzeszkami pinii i świeżą miętą.



22⁹⁹
szk.

WINO
THE VERY CAUTIOUS ONE
GEWÜRZTRAMINER
RIESLING

BIAŁE
POŁWYTRAWNE

0,75 L
30,65/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

0,0% 10 - 12°C



Bezalkoholowy napój wytwarzany na bazie australijskiego białego wina, powstający z kupażu szczepów gewürztraminer i riesling. Bogaty i pełen świeżości bukiet z wybijającymi się aromatami słodkiej gałki muszkatołowej, róż i przypraw.

WŁOSKIE POCHODZENIE

De Bortoli – australijska rodzinna firma, która w latach 80. była jednym z pierwszych eksporterów win australijskich.

Dzisiaj to jeden z dziesięciu największych producentów win w tym kraju, z ofertą ponad 150 win wzmacnianych, deserowych i musujących.



SALATKA Z KURCZAKIEM

Składniki (dla 2 osób)

- ♦ 70 g rukoli ♦ 50 g ugotowanej cieciorzki ♦ 250 g pomidorków koktajlowych ♦ 10 łyżek oliwy z oliwek ♦ awokado ♦ pierś z kurczaka ♦ sok z cytryny ♦ sól ♦ pieprz ♦ tymianek ♦ szczypta ziół prowansalskich ♦ kiełki buraka

Sposób przygotowania

Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy i solimy. Kroimy w większą kostkę i podsmażamy na patelni, na końcu dodajemy zioła prowansalskie. Myjemy rukolę, pomidorki kroimy na pół, awokado na plasterki. Układamy w słoiku warstwy – ugotowana cieciorzka, rukola, pomidorki, awokado i kurczak. Oliwę mieszamy z sokiem z cytryny, szczyptą soli i pieprzu oraz łyżką tymianku, polewamy sałatkę. Możemy przyozdobić całość kiełkami, np. buraka.

23⁹⁹
szt.

**WINO
DB GEWÜRZTRAMINER
RIESLING**

BIĄŁE
PÓŁSŁODKIE

0,75 L
31,99/L



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

12% ° 8 - 10°C



Białe półsłodkie wino o złocistej barwie, wytwarzane na bazie szczepów winogron gewürztraminer i riesling. Intrygująca kompozycja aromatów przypraw, piżma, płatków róż z akcentami kwiatów i dojrzałych owoców cytrusowych. W smaku doskonale zrównoważone, rześkie i krągłe, z orzeźwiającym cytrusowym finiszem.



CHILE

WINO Z WIDOKIEM NA ANDY

W winnicy Santa Alicia, usytuowanej w dolinie Maipo u podnóża majestatycznych gór, panuje mikroklimat idealny dla wzrostu winogron. Obfitość wody i słońca oraz oceaniczna bryza nadają produkowanemu tam winu niepowtarzalny charakter, który jest doceniany na świecie.



PERLICZKI W POMARAŃCZACH

Składniki

- ♦ 2 perliczki bez podrobów
- ♦ świeży tymianek ♦ pomarańcza i sok z 1/2 pomarańczy ♦ 3 łyżki sosu sojowego ♦ sól, pieprz ♦ 3 łyżki miodu
- ♦ 2 łyżki masła ♦ łyżka oliwy z oliwek ♦ papryczka chili

Sposób przygotowania

Piekarnik rozgrzewamy do temp. 180°C. Perliczki myjemy, osuszamy, solimy i pieprzymy. Roztopiamy masło, dodajemy oliwę, sos sojowy, miód, listki tymianku i posiekaną papryczkę. Smarujemy perliczki marynatą. W naczyniu do zapiekania układamy kawałeczki pomarańczy i perliczki, zalewamy sokiem i przykrywamy folią aluminiową. Pieczemy przez 40 min, usuwamy folię, smarujemy resztką marynaty i pieczemy kolejne 50 min, kilkakrotnie smarując marynatą.



24⁹⁹
szt.

WINO
SANTA ALICIA
RESERVA CHARDONNAY
BIAŁE
WYTRAWNE
0,75 L
33,32/L

ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU

11,5% 10 - 12°C



Białe wytrawne wino o intensywnie żółtej barwie ze złotymi refleksami. Ma wyrazisty, a jednocześnie subtelny bukiet pełen aromatów owoców cytrusowych, m.in. ananasa i mandarynki, z dodatkiem zielonego jabłka.



WINIARSKA IKONA CHILE

Szczep carménère – ciemna odmiana winogron o głębokiej barwie i wyrazistym owocowo-ziółto-paprykowym aromacie – został mylnie sprowadzony do Chile wraz z sadzonkami merlota. W 1994 r. enolog Jean-Michel Boursiquot odkrył, że to dwie różne winorośle.



TATAR Z POŁĘDWICY Z PRAŻONĄ CEBULKĄ I OLEJEM SEZAMOWYM

Składniki

- ♦ 300 g polędwicy wołowej
- ♦ czerwona cebula ♦ 2 szalotki
- ♦ 3 duże kapary ♦ 4 łyżki musztardy francuskiej ♦ 2 łyżki sosu sojowego
- ♦ łyżka sosu worcestershire ♦ 2 łyżki marynowanego młodego imbiru
- ♦ skórka z limonki ♦ 3 łyżki oleju sezamowego ♦ 2 żółtka ♦ sól ♦ pieprz

Sposób przygotowania

Polędwicę oczyszczamy i dokładnie siekamy. Szalotkę kroimy w piórka i prażymy na złoty kolor. Czerwoną cebulę, kapary oraz marynowany imbir szatkujemy. Wszystkie składniki oprócz prażonej szalotki i żółtka mieszamy w misce, doprawiamy. Na wierzch tatara układamy żółtka jaj oraz odrobinę prażonej cebulki. Skrapiamy olejem sezamowym i świeżo mielonym pieprzem.

24⁹⁹
szt.

**WINO
SANTA ALICIA
RESERVA CARMÉNÈRE**
CZERWONE
WYTRAWNE
0,75 L
33,32/L



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
13% ° 16°C



Chilijskie czerwone wytrawne wino o intensywnie rubinowej szacie z fioletowymi odcieniami, powstające na bazie winogron szczepu carménère. Wyjątkowo bogaty smak zawdzięcza unikalnemu połączeniu pikantnych nut oraz akcentów dojrzałych śliwek, wanilii, kokosa i prażonego drewna.



CHILE

KOLEBKA WIN CONO SUR

Dolina Casablanca rozpościera się pomiędzy stolicą kraju, Santiago, a chilijskim wybrzeżem. Warunki pogodowe dyktuje tam prąd peruwiański. Mgła, zachmurzenie i chłodna bryza korzystnie wpływają na uprawy winogron szczepów białych oraz pinot noir.



SAŁATKA Z SERA HALLOUMI, QUINOĄ I ANANASEM

Składniki

- ♦ 250 g sera halloumi
- ♦ 150 g ugotowanej kaszy quinoa
- ♦ 1/4 ananasa ♦ 1 opakowanie roszponki ♦ kilkanaście pomidorków koktajlowych
- Dressing:** ♦ 4 łyżki pasty tahini ♦ sok z 1/2 limonki ♦ łyżka oliwy z oliwek ♦ ząbek czosnku
- ♦ łyżeczka miodu ♦ łyżka ciepłej wody
- ♦ szczypta kuminu, soli, pieprzu cayenne i pieprzu czerwonego

Sposób przygotowania

Pokrojone plastry sera halloumi grillujemy na patelni 2-3 min z każdej strony. Ananasa kroimy w ćwiartki, a pomidorki na połówki. Wszystkie składniki na dressing blendujemy. Gotową sałatkę posypujemy ziarenkami czerwonego pieprzu i polewamy dressingiem.

Białe wytrawne wino o urzekającej jasnozielonej barwie, stworzone na bazie winogron szczepu sauvignon blanc. Unikalne połączenie intensywnych nut liczi, cytrusów i zielonej trawy wzbogacają akcenty białych kwiatów. Złożonemu bukietowi towarzyszy świeży, trwały, pełny i intensywny smak.



ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU

12% 10° - 12°C



WINO CONO SUR RESERVA ESPECIAL SAUVIGNON BLANC

BIAŁE
WYTRAWNE0,75 L
66,65/L

49⁹⁹ szk.

Lista sklepów jest dostępna w aplikacji Mój Carrefour.

Informujemy, że młodzieży do lat 18 i osobom nietrzeźwym alkoholu nie sprzedajemy.



Infolinia dla Klientów: 801 200 000 carrefour@gallupolska.pl
pon. - pt. w godz. 8.00 - 19.00, sob. - niedz. w godz. 9.00 - 17.00
infolinia nieczynna w niedziele wolne od handlu

Informujemy, że nie prowadzimy sprzedaży wysyłkowej ani akwizycji. Zdjęcia niektórych produktów mogą nieznacznie odbiegać od rzeczywistości. Oferta ważna do wyczerpania zapasów. Podane ceny zawierają VAT.

1H17Cv1

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

