



TYDZIEŃ WŁOSKI

OD WTORKU 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ITALIAMO

Italian Style

Makarony w stylu włoskim

AŻ 50 CM

2,99

ITALIAMO
**Makaron
spaghettoni**
500 g/1 opak.
1 kg = 5,98

JUŻ OD 2,99



500 g

3,99

ITALIAMO
Makaron farfalle tricolore
500 g/1 opak.
1 kg = 7,98



500 g

3,49

ITALIAMO
Makaron trottole tricolore
500 g/1 opak.
1 kg = 6,98



1 kg

3,99

ITALIAMO
Makaron spaghetti
1 kg/1 opak.



500 g

4,99

ITALIAMO
Makaron fusilli
500 g/1 opak.
1 kg = 9,98



500 g

4,49

ITALIAMO
Makaron ze szpinakiem
500 g/1 opak.
1 kg = 8,98



250 g

3,99

ITALIAMO
Makaron tagliatelle paglia e fieno
250 g/1 opak.
100 g = 1,60

KAROL OKRASA

CACIO E PEPE

– MAKARON Z SEREM I PIEPRZEM

PROSTE SKŁADNIKI – ZŁOŻONY SMAK! PRAWDZIWIE WŁOSKI MAKARON Z SEREM I PIEPRZEM WEDŁUG PRZEPISU KAROLA ZACHWYCI NAJBARDZIEJ WYMAGAJĄCYCH WIELBICIELI TEJ WSPANIAŁEJ KUCHNI. SPRÓBUJ!



SKŁADNIKI:

- makaron spaghetti – 200 g
- sól – 1 szczypta
- ser pecorino romano Italiano – 50 g
- ser parmigiano reggiano Italiano – 50 g
- czarny pieprz, świeżo mielony – 1 łyżeczka
+ niewielka ilość do oprószenia dania





PRZYGOTUJ:

- tarkę o drobnych oczkach
- różgę kuchenną

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: GOTUJEMY MAKARON

Makaron gotujemy w osolonej wodzie według wskazówek na opakowaniu.

KROK 2: PRZYGOTOWUJEMY SOS SEROWY

Parmigiano reggiano i pecorino ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Starte sery łączymy w misce. Dodajemy pieprz. Mieszymy.

Dolewamy 3 łyżki wody z gotującego się makaronu i mieszamy całość za pomocą różgi kuchennej, aż ser się rozpuści.

KROK 3: PODAJEMY MAKARON

Do miski przekładamy gorący makaron z odrobiną wody po gotowaniu. Potrzęsamy miską, mieszając sos, by nabrał kremowej konsystencji i w całości oblepił makaron.

Makaron przekładamy na talerze. Z wierzchu oprószamy czarnym pieprzem.

OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPIANIA ZAPASÓW

ITALIAMO

Italian Style

Włoskie sosy do makaronu **W LIDLÓWYCH CENACH!**

30% TANIEJ

~~4,99~~

3,49

DO SOBOTY, 08.05

ITALIAMO/COMBINO

Sos do makaronu

350 g/1 opak.

różne rodzaje

1 kg = 14,26





NOWOŚĆ

9,99

ITALIAMO
**Kawałki białego
tuńczyka
z warzywami***
165 g/1 opak.
100 g = 6,05



NOWOŚĆ

4,99

ITALIAMO
**Masło z mleka
bawolego**
125 g/1 opak.
100 g = 3,99

80 g

6,49

ITALIAMO
**Filety z sardeli
w oliwie z oliwek**
80 g/1 opak.
100 g = 15,09
wg wagi odcieku



NOWOŚĆ

7,99

ITALIAMO
Karczochy
340 g/1 opak.
100 g = 4,10
wg wagi odcieku



170 g

5,99

ITALIAMO
**Papryczki chili
w oliwie z oliwek**
170 g/1 opak.
aromatyczna pasta
100 g = 3,52



180 g

5,99

ITALIAMO
Pesto z Sycylii
180 g/1 opak.
sos na bazie bazylii
z dodatkiem czosnku
lub na bazie pomidorów,
bazylii i migdałów
100 g = 3,33



340 g

5,99

ITALIAMO
Sos do makaronu
340 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 17,62



250 ml

7,99

ITALIAMO
**Ocet balsamico
w sprayu**
250 ml/1 but.
różne rodzaje
100 ml = 3,20



* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

3 sztuki

4,99

ITALIAMO

Piada - placki włoskie

390 g/1 opak.
tradycyjne placki
z mąki pszennej
1 szt. = 1,66



SUPERCENA

2,49

GDAŃSKIE MŁYNY

Mąka na pizzę

1 kg/1 opak.



SUPERCENA

2,49

AL. DENTE

Makarony

400 g/1 opak.
spaghetti, penne
lub tagliatelle
1 kg = 6,23

**DRUGI PRODUKT
62% TANIEJ**

~~4,49~~

3,09*

DO ŚRODY, 05.05

CHEF SELECT

Świeży, włoski makaron

250 g/1 opak.

różne rodzaje
* cena regularna:

4,49/1 opak. (100 g = 1,80)
cena przy zakupie 2 opak.:
3,09/1 opak. (100 g = 1,24)



100% WŁOSKICH POMIDORÓW

SUPERCENA

7,99

MUTTI

**Sos w 100%
z włoskich
pomidorów**

400 g/1 opak.
Peperoncino, Parmigiano
Reggiano, Verdure,
Olive lub Basilico
1 kg = 19,98



Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.



600 g

5,99

ITALIAMO
Ciasto do pizzy z sosem pomidorowym
600 g/1 opak.
1 kg = 9,98

400 g

5,99

ITALIAMO
Włoskie lasagne
400 g/1 opak.
z sosem bolońskim z wołowiną
lub z wieprzowiną,
z sosem warzywnym
lub 4 sery,
szukaj w lodówce
1 kg = 14,98



1 kg

7,99

ITALIAMO
Ryż arborio
1 kg/1 opak.
odmiana ryżu
jaśminowego,
idealnego do risotto



250 g

5,99

ITALIAMO
Ravioli z nadzieniem
250 g/1 opak.
z burratą i bazylią lub z serem Taleggio
100 g = 2,40



250 g

5,99

ITALIAMO
Panzerotti - włoskie pierożki nadziewane burratą i kielbasą 'Nduja
250 g/1 opak.
100 g = 2,40



250 g

4,99

ITALIAMO
Cappelletti - włoskie pierożki z szynką
250 g/1 opak.
100 g = 2,00



NOWOŚĆ

6,99

ITALIAMO
Nadziewane gnocchi
500 g/1 opak.
z serem lub z mozzarellą
i pomidorami
1 kg = 13,98



OD WTORKU, 04.05 DO SOBOTY, 08.05 LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ITALIAMO
Italian Style

Zasmakuj
W ITALIAMO!

350 g

10,99

ITALIAMO
**Pizza
Quattro
Formaggi**

350 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 31,40



400 g

11,99

ITALIAMO
Pizza Arrabbiata

ITALIAMO
**Pizza
Arrabbiata**
400 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 29,98



Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD WTORKU, 04.05 DO SOBOTY, 08.05 LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



400 g

11,99

ITALIAMO
**Pizza Prosciutto
e Mozzarella**

400 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 29,98



250 g

9,99

ITALIAMO
**Calzone
z pomidorami
i serem Mozzarella***

250 g/1 opak.
produkt mrożony
100 g = 4,00



NOWOŚĆ

11,99

ITALIAMO
**Pizza
z mozzarellą
di bufala**

420 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 28,55



* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa.klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.
Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ITALIAMO

Italian Style

Włoskie W SUP



RÓŻNE RODZAJE

15,99

ITALIAMO
**Antipasti
z nadzieniem***
390 g, 410 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 41,00/39,00



NOWOŚĆ

7,99

ITALIAMO
Salami Cacciatore
80 g/1 opak.
salami cacciatore (z wt. myśliwy) było kiedyś przekąską
zabieraną na polowania, ze względu na swój mały
rozmiar i stosunkowo niewielką wagę, które potrafiły
"pomieścić" ogrom smaku!
100 g = 9,99

90 g

9,99

DO SOBOTY, 08.05

ITALIAMO
**Oryginalna
szynka parmeńska**
90 g/1 opak.
szynka wieprzowa, surowa,
dojrzewająca, w plastrach
100 g = 11,10

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.
Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

specjały

ERCENACH!



150 g

6,99

ITALIAMO
**Oryginalna
Mortadella
z Bolonii**
150 g/1 opak.
100 g = 4,66



320 g

11,99

ITALIAMO
**Salami Napoli,
pikantne***
320 g/1 opak.
1 kg = 37,47



120 g

8,99

ITALIAMO
Salami Veronese
120 g/1 opak.
100 g = 7,49



NOWOŚĆ

8,99

ITALIAMO
Salami Rossa Picante
120 g/1 opak.
100 g = 7,49



250 g

13,99

ITALIAMO
**Salami
Strolghino***
250 g/1 opak.
lekko pikantne,
z mięsa wieprzowego
z dodatkiem szynki
100 g = 5,60

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

KAROL OKRASA

RISOTTO ALLA MILANESE

KLASYKA WŁOSKIEJ KUCHNI PROSTO Z MEDIOLANU, WZBOGAONA O KILKA DODATKÓW, WG PRZEPISU KAROLA OKRASY! PRZYGOTUJ WYKWINTNE RISOTTO Z SZAFRANEM NA WYJĄTKOWĄ OKAZJĘ!



SKŁADNIKI:

RISOTTO

- szynka parmeńska – 3 plastry
- szalotka – 1 szt.
- czosnek – 1 ząbek
- bulion warzywny – 1 l
- świeży rozmaryn – 1 gałązka
- olej z pestek winogron – 2 łyżki
- ryż arborio – 200 g
- szafran – 1 szczypta
- białe wytrawne wino – 150 ml
- masło – 100 g
- parmezan – 50 g
- skórka starta z 1/2 cytryny

DODATKOWO:

- szynka parmeńska – 3 plastry
- pomidory malinowe – 3 szt.
- świeża bazylia – kilka listków
- czarny pieprz – 1 szczypta
- oliwa z oliwek – 1 łyżka
+ niewielka ilość do smażenia
- brokuł – 1/2 szt.
- parmezan – 50 g



PRZYGOTUJ:

- tarkę o drobnych oczkach
- głęboką patelnię

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: PRZESMAŻAMY WARZYWA I SZYNKĘ

Zmiażdżony (nieposiekany) czosnek, szalotkę pokrojoną w drobną kostkę i szynkę parmeńską pokrojoną w paski delikatnie przesmażamy na patelni na rozgrzanym oleju z gałązką rozmarynu.

KROK 2: DODAJEMY RYŻ I DOLEWAMY WINO

Dodajemy ryż, mieszamy i podgrzewamy, aż zrobi się szklisty. Dodajemy szafran, a całość zalewamy winem. Gotujemy, często mieszając, aż wino odparuje.

KROK 3: GOTUJEMY RISOTTO

Ryż zalewamy porcją bulionu i gotujemy, często mieszając. Gdy wchłonie większość płynu, dolewamy kolejne porcje wywaru i gotujemy, aż ryż będzie al dente.

KROK 4: PRZYGOTOWUJEMY DODATKI

Pomidory kroimy na cząstki i pozbawiamy je gniazd nasiennych. Miąższ ze skórką kroimy w grubą kostkę, przekładamy do miski. Dodajemy grubo posiekaną bazylię i oliwę. Oprószamy pieprzem. Mieszamy.

KROK 5: ZAGĘSZCZAMY I DOPRAWIAMY RISOTTO

Gdy podlejemy ryż ostatnią porcją bulionu i odparujemy część płynu, dodajemy masło pokrojone na drobne kawałki. Mieszamy. Usuwamy gałązkę rozmarynu i ząbek czosnku. Dodajemy parmezan starty na tarce o drobnych oczkach i skórkę z cytryny. Całość mieszamy.

KROK 6: PODAJEMY RISOTTO

Sparzone wrzątkiem różyczki brokułu przekrawamy na pół i układamy na rozgrzanej patelni z oliwą – płaską stroną do dołu. Przesmażamy z jednej strony na złoty kolor.

Risotto wykładamy na talerz. Na wierzchu układamy porwane na mniejsze kawałki plasterki szynki parmeńskiej, pomidory z oliwą i bazylią oraz przesmażone różyczki brokułu.

Całość oprószamy parmezanem startym na tarce o drobnych oczkach.



2 sztuki

6,99

ITALIAMO
**Mozzarella
- warkocz***
2 x 100 g/1 opak.
1 szt. = 3,50



125 g

5,99

ITALIAMO
**Mozzarella
z mleka bawolego**
125 g/1 opak.
ser podpuszczkowy
z pasteryzowanego mleka
bawolego, w solance
100 g = 4,79

**ORYGINALNA
WŁOSKA OLIVA**

500 ml

17,99

ITALIAMO
**Oliwa z oliwek
z Bari**
500 ml/1 but.
tłoczona na zimno oliwa
z oliwek produkowana
w Apulii, jest jedną
z najlepszych włoskich oliw
z pierwszego tłoczenia
1 l = 35,98



SUPERCENA

3,99

BAKOMA
Ricotta
250 g/1 opak.
100 g = 1,60



200 g

8,99

ITALIAMO
Burrata
200 g/1 opak.
100 g = 4,50

Ponad **100**
produktów włoskich
w Lidlu!

NOWOŚĆ

3,99

ITALIAMO
Świeże pesto
90 g/1 opak.
100 g = 4,43

100 g

7,99

ITALIAMO
Ser Parmigiano Reggiano, dojrzewający 24 miesiące*
100 g
(ok. 250 g/1opak.)

ORYGINALNA WŁOSKA OLIIWA

500 ml

21,99

ITALIAMO
Oliwa z oliwek w butelce ceramicznej
500 ml/1 but.
z oliwek najwyższej jakości,
z pierwszego tłoczenia
1 l = 43,98



100 g

6,99

ITALIAMO
Ser Parmigiano Reggiano
100 g/1 opak.
tarty lub w płatkach



300 g

9,99

ITALIAMO
Ser Provolone
300 g/1 opak.
włoski ser podpuszczkowy,
dojrzewający,
różne rodzaje
1 kg = 33,30



CANNELLONI

Z RICOTTĄ I ORZESZKAMI PINIOWYMI

CANNELLONI Z KREMOWYM FARSZEM Z RICOTTĄ, ZAPIECZONE W MOCNO POMIDOROWYM SOSIE – TO WŁOSKI STYL W NAJLEPSZYM WYDANIU.



SKŁADNIKI:

- pomidory – 1,25 kg
- cebula czerwona – 3 szt.
- czosnek – 2 ząbki
- oliwa z oliwek – 2 łyżki
- sól
- pieprz
- cukier – 1-2 łyżeczki
- orzeszki piniowe – 50 g
- ricotta – 300 g
- cytryna – 1/2 szt.
- bazylia – 1/2 doniczki
- makaron cannelloni – 12 rurek
- mozzarella – 125 g
- parmezan – 100 g





PRZYGOTUJ:

- woreczek do przechowywania żywności

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: SPARZAMY POMIDORY

Pomidory myjemy, skórkę nacinamy na krzyż, zalewamy wrzącą wodą i pozostawiamy na chwilę. Następnie odcedzamy, przelewamy zimną wodą i obieramy ze skórki. Kroimy w kostkę.

KROK 2: SMAŻYMY CEBULĘ Z CZOSNKIEM

Cebulę i czosnek obieramy i kroimy w kostkę, smażymy na gorącym oleju przez 2-3 minuty, mieszając. Połowę wyjmujemy i odkładamy na bok. Pomidory przekładamy do garnka, doprawiamy solą, pieprzem i cukrem i gotujemy przez 15 minut na wolnym ogniu, mieszając.

KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY NADZIE NIE

Orzeszki piniowe lekko prażymy na suchej patelni, studzimy i grubo siekamy. Mieszmamy z ricottą, pozostałą cebulą i czosnkiem, doprawiamy skórką otartą z wyszorowanej cytryny, solą i pieprzem.

KROK 4: ZAPIEKAMY CANNELLONI

Liście bazylii siekamy i dodajemy do sosu pomidorowego. Doprawiamy do smaku i przekładamy do żaroodpornego naczynia. Krem z ricotty przekładamy do plastikowej torebki do przechowywania żywności, odcinamy mały róg i wyciskamy do rurek makaronowych. Rurki umieszczamy w sosie pomidorowym obok siebie. Mozzarellę odsączamy i kroimy na 12 cienkich plasterków. Rozkładamy wraz ze startym parmezanem na cannelloni. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C przez ok. 30 minut na złotobrazowy kolor.

OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ITALIAMO

Italian Style

Deser w stylu włoskim
**W LIDLÓWYCH
CENACH!**



500 g

7,99

ITALIAMO

Ser Mascarpone

500 g/1 opak.

delikatny, pełnotłusty, kremowy ser do dań
słodkich i wytrawnych

1 kg = 15,98



750 ml

7,99



ITALIAMO

Lody w stylu włoskim

750 ml/1 opak.

różne rodzaje

1 l = 10,65



400 g

4,99

ITALIAMO
**Ciastka kruche,
pszenne**
400 g/1 opak.
1 kg = 12,48



400 g

5,99

ITALIAMO
**Ciastka kruche,
kakaowe**
400 g/1 opak.
1 kg = 14,98



1 kg

24,99

ITALIAMO
**Kawa Crema,
palona,
ziarnista,
100% Arabica**
1 kg/1 opak.



2 sztuki

4,99

ITALIAMO
**Deser tiramisu,
z certyfikatem UTZ**
2 x 80 g/1 opak.
1 szt. = 2,50



NOWOŚĆ

5,99

ITALIAMO
**Ciasteczka
z nadzieniem**
150 g/1 opak.
z kremem czekoladowym
lub cytrynowym
100 g = 3,99



350 g

4,99

ITALIAMO
**Ciastka kruche
śmietankowe z miodem**
350 g/1 opak.
1 kg = 14,26



150 g

1,79

ITALIAMO
Kremowy jogurt
150 g/1 opak.
mascarpone-limetka
lub orzech laskowy
100 g = 1,19





PAWEŁ MAŁECKI

TIRAMISU

KAWA, MASCARPONE I AMARETTO – PRAWDZIWA KLASYKA WŁOSKICH DESERÓW! SPRAWDŹ TEŻ WERSJĘ Z MALINAMI, KTÓRĄ POKOCHAJĄ DZIECI!



SKŁADNIKI:

- żółtka – 9 szt.
- cukier kryształ – 240 g
- serek mascarpone – 750 g
- podłużne biszkopty – 1 opakowanie
- woda – 1/2 szklanki
- kakao do dekoracji

PONCZ KAWOWY:

- espresso – 250 ml
- amaretto – 60 ml
- cukier – 90 g

WERSJA Z MALINAMI:

- żółtka – 3 szt.
- cukier – 80 g
- woda – 50 g
- serek mascarpone – 250 g
- ubita śmietanka 30% – 100 g
- przetarte maliny – 80 g
- podłużne biszkopty Savoiardi – niewielka ilość

PONCZ MALINOWY:

- pestki pozostałe po przetarciu malin
- woda – 150 ml
- cukier – 100 g



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY SYROP NA KREM

Do garnka wlewamy 1/2 szklanki wody, dodajemy cukier, zagotowujemy, aż powstanie syrop (po zagotowaniu gotujemy jeszcze syrop przez 1-1,5 minuty).

KROK 2: MIKSUJEMY I ŁĄCZYMY ŻÓŁTKA Z SYROPEM

Żółtka ubijamy w mikserze, stopniowo dolewamy gorący syrop, aby zaparzyć żółtka. Żółtka ubijamy na bardzo puszystą masę. Do ubitych żółtek dodajemy stopniowo serek mascarpone. Mieszamy.

KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY PONCZ KAWOWY

Do garnka wlewamy kawę espresso. Dodajemy cukier. Wszystko razem zagotowujemy, aż powstanie intensywnie kawowy syrop. Odstawiamy do wystygnięcia. Dodajemy amaretto. Mieszamy.

KROK 4: PRZEKŁADAMY KREMEM NASĄCZONE BISZKOPTY

Na dnie naczynia żaroodpornego lub blaszki do pieczenia (o wymiarach mniej więcej 30 na 20 cm) układamy jedną warstwę podłużnych biszkoptów nasączonych ponczem kawowym.

Na biszkoptach układamy warstwę kremu, na kremie kładziemy kolejną warstwę biszkoptów nasączonych ponczem kawowym, na biszkoptry ponownie kładziemy warstwę kremu. Tak przygotowany deser wkładamy do lodówki na 3-4 godziny.

Po wyjęciu z lodówki tiramisu dekorujemy kakao.

WERSJA Z MALINAMI:

KREM MALINOWY

KROK 1: UBIJAMY SYROP CUKROWY Z ŻÓŁTKAMI

Do garnka wlewamy 1/2 szklanki wody, dodajemy cukier, zagotowujemy, aż powstanie syrop (po zagotowaniu gotujemy jeszcze syrop przez 1-1,5 minuty). Żółtka ubijamy z syropem cukrowym.

KROK 2: DODAJEMY SEREK MASCARPONE, ŚMIETANĘ I MALINY

Ubite żółtka łączymy z wymieszanym serkiem mascarpone, ubitą śmietanką i przetartymi malinami (pestki pozostawiamy do przygotowania ponczu).

KROK 3: PRZYGOTOWUJEMY PONCZ MALINOWY

Do pestek malin dodajemy 150 ml wody i 100 g cukru. Gotujemy przez 10 minut. Przecedzamy przez sito i odstawiamy do wystygnięcia.

KROK 4: PRZEKŁADAMY KREMEM NASĄCZONE BISZKOPTY

W pucharkach lub małym naczyniu układamy na przemian nasączone ponczem biszkoptry z kremem malinowym.

Krem malinowy jest bardzo delikatny, dlatego lepiej zrobić deser w szklanych naczyniach. Dekorujemy malinami.

OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

SUPERCENA

44,99

LAVAZZA
**Caffè Crema
Gustoso,**
kawa ziarnista
1 kg/1 opak.



23% TANIEJ*

54,99

LAVAZZA
Qualità Oro,
kawa ziarnista
1 kg/1 opak.
* w porównaniu do kawy
ziarnistej Oro Lavazza,
250 g



SUPERCENA

13,99

LAVAZZA
Crema e Gusto,
kawa mielona
250 g/1 pusz.
100 g = 5,60



SUPERCENA

16,99

LAVAZZA
Qualità Oro,
kawa mielona
250 g/1 pusz.
100 g = 6,80



SUPERCENA

17,99

LAVAZZA
**Qualità Oro
Mountain Grown,**
Kawa mielona
250 g/1 pusz.
100 g = 7,20

NOWOŚĆ

16,99

FERRERO
Praliny Giotto
154,8 g/1 opak.
100 g = 10,98

**IDEALNE
DO KAWY**

NA
STAŁE W
LIDL



SUPERCENA

8,99

LOACKER
Wafelki włoskie*
100 g/1 opak.
orzechowy, kokosowy
lub ciemny orzech

SUPERCENA

2,49

LOACKER
**Andante
minibiszkopciki**
120 g/1 opak.
100 g = 2,08



200 g

7,99

ITALIAMO
**Słona
przekąska
z Sardynii**
200 g/1 opak.
z ciasta drożdżowego,
różne rodzaje
100 g = 4,00



125 g

3,99

ITALIAMO
**Chipsy w stylu
włoskim**
125 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 3,19



100 g

5,99

ITALIAMO
**Krakersy
o smaku pizzy**
100 g/1 opak.
różne rodzaje



OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ITALIAMO
Italian Style

Przygotuj
ANTI



200 g

7,99

DO SOBOTY, 08.05

**Mascarpone
z gorgonzolą**
200 g/1 opak.
100 g = 4,00

120 g

4,99

ITALIAMO
**Ser
Provolone**
120 g/1 opak.
100 g = 4,16



150 g

9,99

ITALIAMO
Włoskie sery
150 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 6,66



OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

włoskie PASTI!



80 g

11,99

ITALIAMO
**Włoska szynka
dojrzewająca
Prosciutto di
San Daniele**
80 g/1 opak.
wieprzowa, suszona
100 g = 14,99



300 g

6,99

ITALIAMO
**Paluszki
Grissini
z oliwą
z oliwek**
300 g/1 opak.
1 kg = 23,30



80 g

5,99

ITALIAMO
**Szynka wieprzowa
surowa**
80 g/1 opak.
suszona na powietrzu,
wyprodukowana wg tradycyjnej
receptury
100 g = 7,49



100 g

12,99

DO SOBOTY, 08.05

Selekcja włoskich wędlin
100 g/1 opak.
w zestawie:
- szynka dojrzewająca Prosciutto di Parma
- karkówka wędzona, dojrzewająca Coppa
- kielbasa salami surowa, dojrzewająca

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ITALIAMO

Italian Style

Włoskie W LIDL

700 g

9,99

ITALIAMO

**Oliwki Bella
di Cerignola**

700 g/1 opak.

w zalewie

1 kg = 23,79

wg wagi odcieku



RÓŻNE RODZAJE

4,99

ITALIAMO

Włoskie antipasti

120 g, 150 g/1 opak.

do wyboru: serca karczochów

w marynacie, kostki sera w pikantnej

marynacie lub podsuszane pomidory,

szukaj w lodówce

100 g = 4,16/3,33

230 g

5,99

ITALIAMO

**Suszone pomidory
w oleju**

230 g/1 opak.

w zalewie, na bazie

oleju słonecznikowego

100 g = 3,99

wg wagi odcieku

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w Rosciach detalicznych.

OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

antipasti w

WYCH CENACH!



370 ml

5,99

ITALIAMO

Kapary w słonej zalewie

370 ml/1 opak.
typowy dodatek kuchni śródziemnomorskiej,
w słonej zalewie
100 g = 3,33
wg wagi odcieku



360 g

5,99

ITALIAMO

Włoskie placki z oliwą z oliwek

360 g/1 opak.
1 kg = 16,64



150 g

3,99

ITALIAMO

Bruschetta

150 g/1 opak.
z oliwą i oliwkami, o smaku pizzy
lub z rozmarynem
100 g = 2,66



250 ml

6,99

ITALIAMO

Sos balsamiczny

250 ml/1 opak.
różne rodzaje
100 ml = 2,80

MAKARON

Z POMIDORAMI I OLIWKAMI

DANIE JEDNOGARNKOWE Z MAKARONEM I WARZYSWAMI PRZYGOTUJESZ
W 25 MINUT! TO ŚWIETNY POMYSŁ NA OBIAD I LUNCH DO PRACY.



SKŁADNIKI:

- cebula – 1 szt.
- czosnek – 2 ząbki
- papryczka chili – 1 szt.
- czarne oliwki – 80 g
- suszone pomidory – 90 g
- pomidory – 500 g
- makaron farfalle – 400 g
- bulion warzywny – 1,2 l
- świeża bazylia – 1/4 pęczka
- ser pecorino – 80 g
- oliwa z oliwek – 2 łyżki
- sól





SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: KROIMY SKŁADNIKI DANIA

Cebulę oraz czosnek obieramy i kroimy w kostkę. Papryczkę chili oczyszczamy, pozbawiamy nasion i drobno siekamy. Oliwki i suszone pomidory osączamy, oliwki kroimy na pół, pomidory kroimy w paski. Świeże pomidory oczyszczamy i kroimy w kostkę. Wszystkie składniki przekładamy wraz z makaronem do garnka i dodajemy 1/2 łyżeczki soli. Dolewamy gorący bulion, przykrywamy i doprowadzamy do wrzenia.

KROK 2: GOTUJEMY MAKARON Z WARZYWAMI

Następnie zdejmujemy pokrywkę i gotujemy bez przykrycia, często mieszając. Jeśli to konieczne – dolewamy trochę gorącej wody.

KROK 3: PODAJEMY DANIE

Bazylię myjemy, listki obrywamy i siekamy. Ser obieramy ze skórki i ścieramy na tarce. Makaron rozkładamy na talerzu, skrapiamy odrobiną oliwy i podajemy natychmiast posypany bazylią i serem.

OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ITALIAMO

Italian Style

Włoska mortadela W SUPERCENIE

700 g

14,99

ITALIAMO
**Mortadela
z pistacjami,
w kawałku**

700 g/1 opak.
1 kg = 21,41

ITALIAMO
Italian Style
Mortadella con Pistacchi
Mortadela z pistacjami

Skład: mięso wieprzowe, drobno nadzobolone, pieczone,
mięso drożdżowe, sól, 0,30% pistacje, cukier, naturalne
aromatyzatory: ekstrakt soku, substancja konserwująca: azotan sodu.
Produkt nie zawiera konserwantów. Należy spożyć do 14 dni od otwarcia.
Wartość odżywcza na 100 g: Energia 2100 kJ (500 kcal), Białko 18 g, Tłuszcz 12 g, Węglowodory 1 g, Sól 0,5 g. Wzrost 1,70 m. Waga 70 kg. Wzrost 1,70 m. Waga 70 kg. Wzrost 1,70 m. Waga 70 kg.

Wartość odżywcza

Wartość odżywcza
na 100 g:
Energia 2100 kJ (500 kcal)
Białko 18 g
Tłuszcz 12 g
Węglowodory 1 g
Sól 0,5 g

100 g

7,99

ITALIAMO
**Włoska szynka
surowa,
dojrzewająca
14 miesięcy**
100 g/1 opak.



100 g

7,99

ITALIAMO
Salami Ventricina
100 g/1 opak.
kiełbasa dojrzewająca z mięsa
wieprzowego, 100 g produktu
wyprodukowano ze 140 g mięsa
wieprzowego



100 g

5,99

ITALIAMO
**Włoska szynka
gotowana
Prosciutto
Cotto**
100 g/1 opak.

OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW



425 ml

3,49

DO SOBOTY, 08.05



Włoskie pomidory z ziołami

425 ml/1 pusz.
różne rodzaje
1 l = 8,21

700 g

3,19

ITALIAMO
**Passata
pomidorowa**
700 g/1 but.
1 kg = 4,56



23% TANIEJ

~~4,19~~
3,19

DO SOBOTY, 08.05

ITALIAMO/FRESHONA
**Sos
pomidorowy
z bazylią**
700 g/1 but.
1 kg = 4,56



500 g

3,99

ITALIAMO
Makaron Spaghetti
500 g/1 opak.
1 kg = 7,98



NOWOŚĆ

4,99

ITALIAMO
Makaron Rigatoni
500 g/1 opak.
1 kg = 9,98



500 g

5,99

ITALIAMO
Makaron Fusilli Giganti
500 g/1 opak.
1 kg = 11,98



100 g

5,99

ITALIAMO
Suszone pomidory
100 g/1 opak.



150 g

3,99



ITALIAMO
Bruschetta, pasta
150 g/1 opak.
aromatyczna pasta warzywna
z dodatkami, różne rodzaje,
szukaj w lodówce
100 g = 2,66



330 g

4,49

ITALIAMO
Sos z pomidorów koktajlowych
330 g/1 but.
1 kg = 13,61



190 g

4,99



ITALIAMO
Sos Bruschetta*
190 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 2,63

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na <https://obsługa-klienta.lidl.pl> w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD WTORKU, 04.05 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

ITALIAMO

Italian Style

Deser w stylu włoskim **W LIDLLOWYCH CENACH**



COCOA

500 g

9,99

ITALIAMO
**Croissant
z nadzieniem
czekoladowym**

500 g/1 opak.
1 kg = 19,98



400 g

6,99

ITALIAMO
**Biszkopty
savoirdi**

400 g/1 opak.
1 kg = 17,48





200 g

3,99

DO SOBOTY, 08.05

Ciasteczka z glazurą morelową

200 g/1 opak.
ciastka z ciasta francuskiego z polewą cukrową i glazurą morelową
100 g = 2,00

150 g

8,99

**ITALIAMO
Batoniki croccantini w czekoladzie, z certyfikatem UTZ**

150 g/1 opak.
chrupiące batoniki w polewie z czekolady mlecznej lub gorzkiej
100 g = 5,99



300 g

6,99

DO SOBOTY, 08.05

Włoskie ciasteczka cantuccini

300 g/1 opak.
z dodatkiem migdałów lub czekolady
1 kg = 23,30



500 g

7,99

**ITALIAMO
Włoskie lody, z certyfikatem UTZ**

500 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 15,98

200 g

3,99

DO SOBOTY, 08.05

Amaretti ciastka kruche

200 g/1 opak.
kruche, słodko-gorzkie ciasteczka włoskie
100 g = 2,00



Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

