

Poradnik Detalisty

PRZYGOTOWANIA

WIELKANOCNE



KOSZYK PEŁEN *wielkanocnych* ZAKUPÓW

Święta Wielkiej Nocy to dla większości Polaków przede wszystkim doskonała okazja do spędzenia czasu z rodziną – tak twierdzi aż 63% przeпытanych w sondażu. A jak spędzanie wspólnie czasu, to najlepiej przy tradycyjnych wielkanocnych daniach.

Dlatego przed Wielkanocą Polacy chętnie kupują produkty spożywcze, by przygotować wielkanocne śniadanie, wystawne obiady, smaczne kolacje, a także upiec typowe świąteczne ciasta. Koszyk zakupowy przed świętami jest wart średnio 250 zł.

Co się w nim znajduje? Przede wszystkim słodycze – kupowane na prezenty od zajączka i jako przysmaki oraz impulsywnie przy okazji większych zakupów. Ponadto świeże czy konserwowe warzywa i owoce przeznaczone do sałatek, a także wędliny i mięsa, szczególnie biała kiełbasa. Do koszyka trafiają też wielkanocne hity: majonez, chrzan, jajka. Na świątecznym stole nie może zabraknąć ciast, dlatego w koszyku lądują wszelkiego rodzaju dodatki do wypieków i bakalie, wraz z mąką, margaryną, mlekiem.

W ramach przygotowania do świąt nie tylko chętnie gotujemy, ale też zajmujemy się wiosennymi porządkami. Budząca się do życia przyroda inspirowe do gruntownego posprzątania i odświeżenia domu.

Wszystkie niezbędne produkty na wielkanocny stół oraz do wiosennych porządków konsument powinien znaleźć w osiedlowym sklepie. Sprawdź, o co uzupełnić asortyment przed Wielkanocą, by wspomóc swoich klientów w przygotowaniach wielkanocnych!



WIELKANOC JAJEM SIĘ TOCZY

JAK WIELKANOC, TO OCZYWIŚCIE JAJKA – DO JEDZENIA, I JAKO OZDOBNE PISANKI. JAJKO OD ZAWSZE SYMBOLIZOWAŁO ŻYCIE, A TAKŻE OŻYWAJĄCE SIŁY NATURY NA WIOSNĘ, SŁOŃCE I BŁYSKAWICĘ. W OKRESIE CHRZYSTIANIZACJI JAJKO WŁĄCZONO DO SYMBOLIKI WIELKANOCNEJ JAKO BUDZĄCĄ SIĘ DO ŻYCIA PRZYRODĘ I NADZIEJĘ NA ZMARTWYCHWSTANIE CHRYSZTUSA.

Czy wiesz, że...

Tradycja kolorowania jajek jest znana od wieków. Najstarsze polskie pisanki odnaleziono w rejonie Opola – datowane są na X wiek! Z kolei na świecie archeolodzy znaleźli kolorowe jajka z czasów mezopotamskich.



JAJA Z CHOWU KLATKOWEGO

ROZMIAR M I L, 10 SZT., KURZA PACZKA



JAJA Z CHOWU ŚCIOŁKOWEGO

ROZMIAR M, 10 SZT., KURZA PACZKA



JAJA Z CHOWU NA WOLNYM WYBIEGU

ROZMIAR L, 10 SZT., KURZA PACZKA

OZDOBNE JAJKA WIELKANOCNE

-  **Drapanki** wykonuje się poprzez drapanie ostrym narzędziem po skorupce.
-  **Kraszanki** uzyskuje się, gotując jajka np. Kurza Paczka w barwionym wywarze, np. z dodatkiem łupin cebuli, płatków bławatka, ciemnej malwy, nagietka, kory młodej jabłoni, dębu, olchy, soku z buraka.
-  **Pisanki** są malowane roztopionym woskiem z pomocą szpilki, igiełki lub po prostu kredkami, mazakami.
-  **Oklejanki** przyozdabia się tkaniną, papierem, włóczką wełnianą.
-  **Nalepianki** powstają dzięki ozdabianiu skorupki wycinkami z papieru.

Tradycyjna WIELKANOC Z MIĘSNYMI PRODUKTAMI

POMIMO IŻ MODA NA WEGETARIANIZM ZATACZA CORAZ SZERSZE KRĘGI, TO W WIELKANOC NIEZMIENNIE POLACY UWIELBIAJĄ JEŚĆ MIĘSA, WĘDLINY, PASZTETY, KIEŁBASY, PIECZONE SZYNKI. SPRZEDAŻ TYCH PRODUKTÓW WZRASTA PRZED ŚWIĘTAMI, PODOBNIIE JAK... KABANOSÓW I PARÓWEK, KTÓRE ZAWSZE CIESZĄ SIĘ POWODZENIEM.

Pamiętaj!

Jednym z ważniejszych sezonowych produktów wielkanocnych jest biała kiełbasa dodawana do żuru i barszczu białego. Dobrze jest mieć ją w asortymencie.

KILKA CIEKAWYCH DANYCH O SPRZEDAŻY WĘDLIN:

- Konsumenci sięgają coraz częściej po wędliny premium, na co wskazuje wzrost wartości sprzedaży (o około 2% rocznie), ale spadek wolumenu (około 4% rocznie).
- Udział wędlin paczkowanych w segmencie to ponad 30%.
- W typowym sklepie małoformatowym jest 10 rodzajów wędliny paczkowanej.

Ważne!

W sklepie do 300 mkw. powinno być około 8 typów pasztetów i 4 wariantów parówek, które odpowiadają za 25% sprzedaży segmentu wędliniarskiego.

**PRZED WIELKANOCĄ SPRZEDAŻ KIEŁBAS
WZRASTA – W ZESZŁYM ROKU O 14%!**



Święta ze smakiem

Krakus od zawsze przykładą ogromną wagę, aby wytwarzać produkty zgodnie z zasadami rzemiosła wędliniarskiego z selekcjonowanych, najlepszych mięs, odpowiednio dobieranych mieszanek przypraw, ze skrupulatnie dopracowanym czasem wędzenia lub suszenia aby uzyskać odpowiedni smak. Smak, który łączy tradycję i nowoczesność, odwagę i poszanowanie zasad, wyrazistości i delikatności. Dzięki temu produkty Krakus zajmują poczesne miejsce na polskich stołach od lat. Krakus.

Od zawsze kwestia smaku.

WIELKANOCNE SAŁATKI

pyszne i zdrowe!

Na wielkanocnym stole nie może zabraknąć sałatek – jarzynowych, śledziowych, na bazie jajek, sałaty i pomidorów, czy pieczarek. Do sałatek potrzebne są przede wszystkim świeże lub konserwowe warzywa, a w ostatnich latach jest trend na przygotowanie lekkich sałatek z dużą ilością zieleniny.

Największym zainteresowaniem w okresie Wielkanocy cieszą się:

- marchewki, pietruszki, seler,
- sałata, rukola, roszponka,
- ogórki, pomidory,
- groszek, papryka, ogórki konserwowe.

Ważne!

Zadbaj o czystość ekspozycji warzyw i owoców, szczególnie kartofli, pietruszki, selera, marchewki, z których może obsypywać się ziemia.

POSTAW

NA ŚWIEŻOŚĆ

Małoformatowe sklepy muszą mocno wyróżniać się na rynku, by być konkurencyjne. Jednym ze sposobów na to jest oferowanie szerokiej gamy świeżych produktów, która przyciągnie klientów.

Czy wiesz, że...

Polskie warzywa są bardzo zdrowe. Marchewka to bogate źródło witamin A, cebula zawiera witaminę C, fosfor, siarkę, cynk, krzem, natomiast pietruszka – witaminę C, żelazo, potas.

ZASADY EKSPOZYCJI ŚWIEŻYCH WARZEW I OWOCÓW:

- Obfitość, tak by sekcja była reprezentatywna i zachęcała do zakupów.
- Naprężenie kolorystyczne warzyw i owoców – kontrast przyciąga wzrok.
- Ułożenie produktów o podobnym wyglądzie, np. kalafior i brokuł oraz pietruszka i koperek blisko siebie.
- Ustawienie ekspozytorów pod kątem, by łatwiej było objąć sekcję wzrokiem, oraz odpowiednio oświetlonych.

ŚWIEŻE owoce i warzywa

Szukasz
produktu,
którego
nie ma
na półce?

Zamów go
u Kierownika
Hurtowni.

hurtownie.eurocash.pl



MIESZANKI SAŁAT I MARCHEWKI

NA KAŻDĄ OKAZJĘ!

FIT&EASY OFERUJE GOTOWE PORCJE MIESZANEK SAŁAT ORAZ RUKOLI, A TAKŻE CHRUPĄCE, ŚWIEŻE, SOCZyste MARCHEWKI W WERSJI DOSKONAŁEJ DO SURÓWEK, GOTOWANIA, WYPIEKÓW LUB W FORMIE MINI JAKO CHRUPĄCA PRZEKĄSKA. SZEROKA I RÓŻNORODNA OFERTA POZWALA POŁĄCZYĆ WYGODĘ UŻYTKOWANIA Z OGROMNYM WACHLARZEM MOŻLIWOŚCI KULINARNYCH, A PRZY TYM ZAOSZCZĘDZIĆ CZAS NA CZYSZCZENIU I PRZYGOTOWANIU WARZEW.

Fit & Easy

**PRODUKTY FIT&EASY
NADAJĄ SIĘ DO:**

- wielkanocnych świeżych sałatek,
- sałatek podawanych do obiadu,
- sałatek na słono lub słodko,
- kanapek lub jako przekąska.

Pamiętaj!

Produkty Fit&Easy ustaw
w bloku na półce, 15°-30°
poniżej poziomu wzroku
klienta.



Wielkanocne INSPIRACJE KULINARNE

PRZEPISY NA TRADYCYJNE SAŁATKI PRZEKAZYWANE SĄ CZĘSTO Z POKOLENIA NA POKOLENIE. ZAWSZE WARTO JEDNAK WPROWADZIĆ JAKĄŚ NOWOŚĆ NA WIELKANOCNY STÓŁ! ZAINSPIRUJ SIĘ NASZYM PRZEPISAMI.

WARZYWA KONSERWOWE SŁONECZNY OGRÓD

– DOSKONAŁE DO SAŁATEK TRADYCYJNYCH I NOWOCZESNYCH!



**OGÓRKI
KONSERWOWE**

900ML, SŁONECZNY OGRÓD

**PAPRYKA
KONSERWOWA**

650G, SŁONECZNY OGRÓD



**WARZYWA
KONSERWOWE**

400G, SŁONECZNY OGRÓD

Ważne

Jak pokazują badania wartość odżywcza warzyw konserwowych jest zbliżona do warzyw świeżych! Nie ma zatem znaczenia, czy sięgasz po warzywa świeże, czy przetworzone, najważniejsze, by je jeść regularnie.

Salatka warstwowa

Składniki:

- 2 torebki ryżu • 3 papryki konserwowe Słoneczny Ogród
- 3 jajka Kurza Paczka • 3 cebule
- 3 ogórki konserwowe Słoneczny Ogród • majonez stołowy Familijny
- ketchup • kurkuma

Przygotowanie:

- Ugotuj ryż z dodatkiem szczypty kurkumy oraz jajka na twardo.
- Pokrój cebulę w piórka, paprykę, ogórki konserwowe, jajka w drobną kostkę.
- Ułóż warstwami w szklanej misce: połowę ryżu, ogórki, ketchup, cebulę, majonez, jajka, drugą połowę ryżu, majonez, paprykę.



Pamiętaj!

Przed Wielkanocą popyt na majonez rośnie kilkunastokrotnie, a najlepiej sprzedaje się w Wielki Piątek oraz Wielką Sobotę Wielkanocną.



MAJONEZ STÓŁOWY

260G, FAMILIJNY

NIE MA SAŁATKI BEZ MAJONEZU!

Jak sałatki, to i majonez. Niekwestionowany król polskich stołów na Wielkanoc. Według badań GfK podczas tych świąt majonez gości w aż 90% polskich domów. Do sałatek często dodawany jest majonez stołowy wymieszany z jogurtem naturalnym, by nadać im większej lekkości w smaku.

Zielona sałatka wielkanocna

Składniki:

- 4 jajka Kurza Paczka
- 2 ziemniaki • ½ brokuła • pęczek rzodkiewek • ¼ cebuli • 1 pomidor
- sałata lodowa lub roszponka
- ½ szklanki zielonego groszku Słoneczny Ogród • ogórki konserwowe Słoneczny Ogród

- Na sos:** • 4 łyżki majonezu stołowego Familijnego • 4 łyżki śmietany 18% Mleczna Zagroda • 2 łyżeczki musztardy Familijna • ½ łyżeczki płynnego miodu Bajeczna Pasieka • ½ łyżka czosnku • 4 łyżki posiekanego szczypiorku.

Przygotowanie:

- Ugotuj na twardo jajka, ziemniaki w mundurkach, brokuł.
- Pokrój jajka, ziemniaki w kostkę.
- Pokrój rzodkiewki, ogórki i pomidory na plasterki.
- Ułóż na półmisku w rzędki jajka, groszek, ogórki, ziemniaki, brokuł, rzodkiewkę, sałatę, pomidory.
- Posyp sałatę i pomidory posiekaną cebulą.
- Wymieszaj składniki na sos, dodaj pieprz i sól, podawaj w miseczce obok.

WIELKANOC

to czas wypieków

JAKIE CIASTA SZYKUJE SIĘ NA WIELKANOC? SERNIKI NA CIEPŁO I ZIMNO, MAZURKI, KEKSY, KARPATKI, BABKI DROŻDŻOWE. WIELE Z NICH WYMAGA PODOBNYCH SKŁADNIKÓW – PODSTAWOWYCH PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I DODATKÓW DO PIECZENIA. WARTO MIEĆ ICH WIĘCEJ PRZED ŚWIĘTAMI DO SKLEPU, A TAKŻE ZADBAĆ O WŁAŚCIWĄ AURĘ, NP. PRZYJEMNE ZAPACHY AROMATÓW DO CIAST UNOSZĄCE SIĘ W SKLEPIE.

PODSTAWOWY PRODUKT DO WYPIEKÓW!

- Klienci kupują zazwyczaj mąkę razem z innymi produktami do wypieków, mlekiem, śmietaną, jajkami, margaryną, dodatkami do pieczenia.
- Łączna wartość zakupów składników do ciast wynosi około 30 zł.
- Do wypieków półkruchych, biszkoptów i lekkich ciast najlepiej nadaje się mąka tortowa 450.
- Przed dodaniem mąki do masy na ciasto warto ją przesiać, by wypieki były jeszcze bardziej lekkie i puszyste.



**MAKA PSZENNA
TORTOWA**

1KG, SARITA

Pamiętaj!

Klienci kupują produkty do wypieków często podczas jednych zakupów, ułatw im to – postaw niedaleko siebie mąkę, nabiał, jajka, dodatki do ciast etc.

Czy wiesz, że...

Trzech na dziesięciu kupujących pakuje do koszyka od razu dwa opakowania dodatków do pieczenia, co dziesiąty – trzy, a 15% klientów kupuje aż cztery lub więcej opakowań dodatków do wypieków.

MASŁO CZY MARGARYNA?

Wybór zależy od preferencji oraz rodzaju diety. Oba tłuszcze mają swoje zalety:

- Masło zawiera witaminy A, D, E, natomiast margaryna witaminy A, D, E, z grupy B, kwas foliowy, kwasy omega -3 i kwasy omega -6.
- Masło jest wskazane w żywieniu dzieci do 3 roku życia i osób z niedożywieniem, ze względu na najlepiej przyswajalne tłuszcze zwierzęce.
- Margaryna powinna stanowić część zrównoważonej diety, a masło należy spożywać w ilości maksymalnie 3 łyżek dziennie.
- Masło nie powinno być spożywane przez osoby z nadmiernym poziomem cholesterolu.



MARGARYNA

250G, NIEZBĘDNA



MASŁO EKSTRA 82%

200G, MLECZNA ZAGRODA



MARGARYNA EXTRA

500G, NIEZBĘDNA

Czy wiesz, że...

Masło w małych sklepach klienci najczęściej kupują podczas sobotnich zakupów - 19% zakupów przypada tego dnia!

Pamiętaj!

Miej w sklepie co najmniej 5-6 rodzajów masła i 3 warianty margaryny.

BABKA WIELKANOCNA

Składniki: • 4 jajka Kurza Paczka • 200 g masła Mleczna Zagroda • skórka i sok z 1 cytryny • szklanka cukru • kilka szczypt cukru pudru • łyżeczka cukru wanilinowego • łyżeczka proszku do pieczenia • szklanka mąki pszennej tortowej Sarita • 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej • 3 łyżki bułki tartej Złoty Łan

Przygotowanie:

- Wysmaruj formę na babkę masłem i bułką tartą.
- Rozpuść masło, dodaj sok i skórkę z cytryny.
- Ubijaj jajka z cukrem przez 10 minut, dodając cukier waniliowy.
- Wymieszaj razem mąkę pszenną, ziemniaczaną i proszek do pieczenia.
- Dodaj mieszankę mąki do jajek, miksuj krótko na jednolitą masę, potem mieszaj szpatułką i znów miksuj na niskich obrotach.
- Wlej masło do ciasta, a następnie masę do formy.
- Piecz 45 minut w 170 stopniach, bez termoobiegu.
- Ostudź ciasto i posyp cukrem pudrem.

VOG ZDROWE SUSZONE OWOCE I ORZECHY

SUSZONE OWOCE MAJĄ TAKIE SAME, A CZASEM NAWET LEPSZE
WŁAŚCIWOŚCI ODŻYWCZE, NIŻ ICH ŚWIEŻE WERSJE! TAKŻE ORZECHY
SĄ BARDZO ZDROWE I DOSTARCZAJĄ WIELU WITAMIN W SMACZNEJ,
SKONDENSOWANEJ DAWCE.



**ORZECHY
LASKOWE**
100G, KRETO



**MIGDAŁY
PŁATKI**
100G, KRETO



**ŚLIWKI
SUSZONE**
200G, KRETO



**ŻURAWINA
SUSZONA**
100G, KRETO



DAKTYLE
150G, KRETO

AGA-HOLTEX BAKALIE DOSKONAŁE DO CIAST

W OKRESIE WIELKANOCNYM OGROMNYM POWODZENIEM
CIESZĄ SIĘ BAKALIE STANOWIĄCE DODATKI DO WYPIEKÓW, NP.
ORZECHY WŁOSKIE, MIGDAŁY, RODZYNKI CZY MORELE. KLIENCI
CZĘSTO KUPUJĄ JE RAZEM Z INNYMI PRODUKTAMI DO CIAST NP.
MAKĄ, MARGARYNĄ, DROŻDŻAMI.



**MIGDAŁY
CAŁE**
60G, AGA HOLTEX



**MORELE
SUSZONE**
120G, AGA HOLTEX



**WIÓRKI
KOKOSOWE**
100G, AGA HOLTEX



**ORZECHY
WŁOSKIE**
100G, AGA HOLTEX



**RODZYNKI
SUŁTKANKI**
200G, AGA HOLTEX

Czy wiesz, że...

Wiórki kokosowe
dodadzą smaku
i udekorują niejedno
wielkanocne ciasto
– mazurka, sernik,
makowiec.

BAKALLAND

W SKLEPIE MAŁOFORMATOWYM NAJLEPIEJ BĘDĄ SPRZEDAWAĆ SIĘ BAKALIE
W NIEWIELKICH OPAKOWANIACH DO 100G, W PRZYSTĘPNEJ CENIE
NP. FRESCO, MARKI NUMER DWA OD BAKALLAND, LIDERA SPRZEDAŻY BAKALII W POLSCE.



**MIGDAŁY
KALIFORNIJSKIE**
80G, FRESCO



**MIGDAŁY
PŁATKI**
70G, FRESCO



**MORELE
SUSZONE**
100G, FRESCO



ŻURAWINA
100G, FRESCO

Dobierz bakalie do ciasta wielkanocnego:

- Babka piaskowa: migdały.
- Mazurek kajmakowy: posiekane orzechy włoskie, rodzynki.
- Keks: rodzynki, żurawina, orzechy włoskie, migdały.
- Sernik: rodzynki, płatki migdałów.



**ORZECH
LASKOWY**
80G, FRESCO



**ORZECH
LASKOWY**
70G, FRESCO



**RODZYNKI
SUŁTAŃSKIE**
100G, FRESCO



**ŚLIWKI
KALIFORNIJSKIE**
100G, FRESCO

Cukry

CUKIER BRĄZOWY

500G, DIAMANT



CUKIER TRZCINOWY

1KG, DIAMANT



CUKIER TRZCINOWY DEMERARA DROBNY

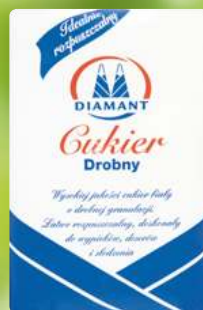
500G, DIAMANT

Czy wiesz, że...

Cukier puder to zmielony na drobno cukier, który nie tylko nadaje się na posypanie placuszków, ale jest doskonały w formie sypkiej i jako podstawa lukru lub polewy do udekorowania sernika, innych ciast i deserów.

CUKIER PUDER

400G, DIAMANT



CUKIER DROBNY

1000G, DIAMANT

Pamiętaj!

Cukier brązowy to cukier z dodatkiem karmelowego barwnika, zaś cukier trzcinowy produkowany jest z trzciny cukrowej i nie jest rafinowany. Kolor zawdzięcza melasie. Trzcinowy cukier zawiera wiele wartości odżywczych, jak magnez, wapń, potas, żelazo.

CUKIER W SASZETKACH

200X5G, DIAMANT



PRZYJEMNE I PROSTE PIECZENIE

PIECZENIE CIAST WIELKANOCNYCH I DESERÓW TO MOCNO ZAKORZENIONA W POLSCE TRADYCJA. OBECNIE PIECZENIE JEST JESZCZE PROSZSZE I PRZYJEMNIEJSZE, DZIĘKI LICZNYM DODATKOM DO CIAST, KREMOM, GOTOWYM MASOM.



CUKIER WANILINOWY XXL 43G



CUKIER Z WANILIĄ BOURBON 12G



KREM DO TORTÓW WANILIOWY 120G



KREM DO TORTÓW ŚMIETANKOWY 120G



ŚMIETAN-FIX 9G



LASKA WANILII Z WYSP PACYFIKU 10/11 CM



BITA ŚMIETANA 56G



KREM DO KARPATKI 3 MINUTY 136G



MASA ŚMIETANKOWA O SMAKU MALINOWYM 86G



MASA ŚMIETANKOWA O SMAKU ŚMIETANKOWYM 56G

WIELKANOCNE ŁAKOCIE

dla dzieci

SŁODYCZE NA WIELKANOC KUPUJE SIĘ DLA DOMOWNIKÓW I GOŚCI. NAJBARDZIEJ POPULARNE SĄ JAKO PREZENTY OD ZAJĄCZKA, A TAKŻE JAKO NAGRODA W RODZINNEJ ZABAWIE DLA DZIECI. FIGURKI Z CZEKOŁADY SPRAWDZĄ SIĘ TEŻ JAKO DEKORACJA I WSTAWIANE SĄ DO KOSZYCZKA WIELKANOCNEGO.

IDEALNY PREZENT

OD ZAJĄCZKA:



BAKALIE W CZEKOŁADZIE

80-100G, RÓŻNE RODZAJE, AMELIA



BATONIKI NADZIEWANE

100G, SMAKOTEK



WAFELEK ORZECHOWO-MLECZNY

25G, DESSIMO



HERBATNIKI MAŚLANE PETIT BEURRE

50G, DESSIMO



BISZKOPTY Z GALARETKĄ

135G, DESSIMO

Pamiętaj!

Poza okolicznościowymi słodyczami przed Wielkanocą lepiej sprzedają się impulsywnie słodczyce, np. wafelki, bakalie w czekoladzie i przekąski, z racji wzmożonego ruchu.

Ważne!

Jak pokazują dane ABR Sesta, wydatki na słodczyce przed Wielkanocą rosną o 45% w porównaniu z innymi częściami roku.

SYMBOLIKA WIELKANOCY OBLANA CZEKOŁADĄ

CZEMU AKURAT ZAJĄCZEK, BARANEK I KURCZĄCZEK SĄ SYMBOLAMI WIELKANOCY?

- Baranek symbolizuje w chrześcijaństwie Chrystusa.
- Zajączek prawdopodobnie wywodzi się od bogini wiosny i płodności Eoster, znanej w XIII wieku w Niemczech. Zwierzę było jej symbolem. Zając oznacza też płodność, obfitość i odradzającą się przyrodę.
- Kurczak to symbol nowego początku, odradzającego się życia, a także kojarzy się z radością i słońcem przez swój żółty kolor.



Smak relaksu



Kawy ziarniste DREAM BEAN COFFEE skomponowane są w 100% z wyselekcjonowanych ziaren ARABICA, które wyróżniają się bogatym aromatem, wyjątkowym smakiem i delikatnością. Proces świeżego mielenia ziaren, który zachodzi krótko przed zaparzeniem kawy, wydobędzie z nich pełnię smaku.

Kawa DREAM BEAN COFFEE ESPRESSO jest aromatyczna i mocna, podczas gdy DREAM BEAN COFFEE CREMA jest aksamitna z lekką, puszystą pianką. Oba warianty znakomicie smakują zarówno w pracy podczas firmowego spotkania, jak również w domu podane do świątecznego ciasta. Każdy łyk to prawdziwa uczta dla zmysłów, która zostaje w pamięci długo po opróżnieniu filiżanki.

Tchibo



Odkryj zbalansowany
smak kawy Tchibo Exclusive



Tchibo Exclusive to idealna kawa, by delektować się nią zarówno czarną, jak i z mlekiem. Oferuje harmonię smaku i aromatu, dzięki doskonałej kompozycji, która zaspokaja wszelkie kawowe potrzeby. Tylko najlepsze ziarna poddawane są starannemu, powolnemu procesowi wypalania, by wydobyc z nich wyrazisty smak i aromat.

Aby stworzyć wyjątkowy smak Tchibo Exclusive, eksperci wybierają tylko najlepsze ziarna Arabiki dojrzewające powoli w wybranych regionach i dodają do nich nieco wyrazistych ziaren Robusty. Każda partia ziarna jest wypalana oddzielnie, by mieć pewność, że osiągnie idealną intensywność. W ten sposób wydobywana jest pełnia aromatu ukrytego w każdym ziarenku. Następnie eksperci Tchibo komponują te mistrzowsko palone ziarna w bogaty i harmonijny smak Tchibo Exclusive.

To dzięki temu każda filiżanka Tchibo Exclusive smakuje tak doskonale.

USTRZEL PUNKTY!

80

PROJEKTORÓW



220

SPORTOWYCH KART PRZEDPŁACONYCH



400 NAGRÓD



100

PAKIETÓW KIBICA do promocji konsumenckiej



Promocja obowiązuje od 8.03 do 31.03.2021.
Szczegółowy regulamin dostępny w aplikacji mobilnej
Eurocash Cash & Carry oraz na hurtowni.eurocash.pl.
Wizerunek nagród jest poglądowy i może się
różnić od rzeczywistego.

 **EUROCASH**
CASH & CARRY



Wiosenne wybory

Sachino

GRUZZA

BIAŁE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
żółtych
owoców

idealne
do białego mięsa

Zachwyca delikatnym aromatem oraz charakterystycznym dla tej odmiany słodkawym smakiem. Jeśli szukasz wina odpowiedniego na romantyczną kolację, to białe, półwytrawne Sachino będzie idealnym rozwiązaniem.



Sachino

GRUZZA

CZERWONE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
dojrzałych,
czerwonych owoców

idealne
do deserów

Sachino to wino produkowane w regionie Kachetia z najlepszej jakości gron odmiany rkatsiteli. Zachwyca delikatnym aromatem oraz charakterystycznym dla tej odmiany słodkawym smakiem dojrzałych, czerwonych owoców.



Celebrować odradzanie się przyrody do życia, cieszyć się ciepłem promieni słonecznych i pałaszować to, co właśnie zaoferowała nam natura... W towarzystwie jakiego wina to robić?



Zimą traktujemy wino jak dodatek do dań - mają nam dostarczyć przyjemności, energii i niezbędnych dla zdrowia składników. Wybieramy trunki rozgrzewające, ciężkie, o intensywnym smaku.



Jednak im słońce jest wyżej, tym większej nabieramy ochoty na smaki prostsze, świeższe i lżejsze. Rzeńska kwasowość staje się wtedy atutem, gdyż nasycone słońcem wino szybciej przynosi orzeźwienie. Szczególnie, kiedy wybierzemy się z przyjaciółmi na pierwszy wiosenny piknik. Wtedy niezbędna jest butelka półwytrawnego białego lub czerwonego wina o nucie smakowej dojrzałych owoców - trunku o zrównoważonej kwasowości i wyrazistym smaku, jak **nowy w ofercie Faktorii Win, biały Knock Knock** (sprawdź na następnej stronie).



Na wiosenną kartę win ma wpływ również wiosenna dieta. Na talerzu pojawiają się kruche, smaczne, soczyste nowaliki. Wówczas do sałatek z zielonych warzyw wybieramy białe, półwytrawne wina, np. ze szczepu rkatsiteli, o niskiej kwasowości i niższej zawartości tanin. Natomiast czerwone wina do potraw z mięsem.

Hardys Crest

AUSTRALIA

CZERWONE

WYTRAWNE

nuty smakowe:
czerwonych owoców

idealne
do czerwonego
mięsa

Eleganckie, zrównoważone wino o smaku czerwonych owoców z pikantnymi tonami i miękkim, jedwabistym wykończeniem. Ma bogaty, dojrzały aromat śliwki i ciemnych jagód z nutami wiśni i malin oraz dębu i anyżu.



Castillo San Simon

HISZPANIA

CZERWONE

WYTRAWNE

nuty smakowe:
czerwonych owoców

idealne
do czerwonego
mięsa

Idealne na prezent hiszpańskie wino pochodzące z leżącego na południowym-wschodzie regionu Murcja nazywanego Sadem Europy. Ten szlachetny trunek spędził 2 lata w beczce, a następne 3 lata leżał w butelce.



Wino można podawać do prawie każdego dania, **celebrując i te wielkie, i małe okazje.**



Do sałatek owocowych wybieramy wina słodsze od nich. Świetnie sprawdzą się trunki ze szczepów **muscat** lub **chardonnay sauvignon**.





Rozkoszuj się smakiem

Spotkajmy się z przyjaciółmi i zjadajmy wspólnie przygotowanymi frykasami. Dania sporządzmy z produktów, które natura oferuje nam wiosną - młodych buraków, rukoli, roszponki. Pamiętajmy o winie, które będzie smaczne jako dodatek i pite solo.

Knock Knock

HISZPANIA

BIĄŁE

PÓŁWYTRAWNE

nuty smakowe:
dojrzałych,
żółtych owoców

idealne
do owoców
morza

W jego zapachu są wyraźnie wyczuwalne aromaty limonki i zielonego jabłka, a w smaku kryje się głębia owocowej świeżości i soczystości zakończona długim finiszem.

Jest nowością w ofercie Faktorii Win, dlatego tym bardziej zachęcamy do jego wypróbowania!



Knock Knock

HISZPANIA

CZERWONE

WYTRAWNE

nuty smakowe:
czerwonych
owoców

idealne
do potraw
mącznych

Dzięki połączeniu dwóch doskonałych szczepów tempranillo i shiraz ma piękny kolor czerwonych jagód, owocowy aromat z nutą czekolady oraz jedwabistą strukturę. Idealne do makaronów i dań mięsnych.



Alexander The Great

BULGARIA

BIĄŁE

SŁODKIE

nuty smakowe:
dojrzałych
owoców

idealne
do deserów

Wino o wyjątkowym smaku dojrzałych owoców podkreślonym przez pozostające na podniebieniu aromaty drewna, szczególnie dębu. Ma bogaty, dymny bukiet. Będzie znakomitą towarzyszącą każdej imprezy w gronie przyjaciół.



DAOS Cabernet Sauvignon

MOŁDAWIA

CZERWONE

PÓLSŁODKIE

nuty smakowe:
dojrzałych
owoców

idealne
do serów

W słonecznej Mołdawii, w znanym z wysokiej jakości win regionie Etulia, powstaje Daos - aromatyczne, półsłodkie wino. Zalicza się je do klasycznych win czerwonych. Znakomite na chwilę wytchnienia.

GRZANKI Z GRUSZKĄ, SEREM PLEŚNIOWYM I SZYNKĄ PROSCIUTTO

SKŁADNIKI:

- 2 gruszki
- 1 bagietka lub 3 bułki
- rukola
- 70-100 g sera pleśniowego
- 15 plasterów szynki prosciutto
- 1/2 szklanki oliwy z oliwek
- 2 ząbki czosnku
- natka pietruszki
- 1/4 szklanki octu balsamicznego
- 2 łyżki syropu klonowego

PRZYGOTOWANIE:

Ocier gruszek i wytnij gniazda. Pokrój na plastry. Posmaruj oliwą i usmaż je na patelni (przez ok. 3 min). Oliwę wymieszaj z natką pietruszki. Pokrój bagietkę na kromki o grubości 2-3 cm, a następnie posmaruj je oliwą (obydwie strony) i upiecz na złoty kolor na rozgrzanym grillu. Gorące kromki połóż na talerzu i delikatnie potrzyj czosnkiem. Ułóż na nich ser, gruszkę, szynkę (na tym etapie możesz jeszcze je zapiec w opiekaczu) i rukolę. Skrop mieszanką octu i syropu.



CARPACCIO Z MŁODYCH BURAKÓW

SKŁADNIKI:

- 7 buraków
- roszponka
- posiekana, świeża bazylia
- świeżo mielony pieprz
- orzeszki piniowe
- sól
- 1/4 szklanki oliwy z oliwek
- 3 łyżki musztardy francuskiej
- 1 łyżka syropu klonowego
- 1/2 limonki

PRZYGOTOWANIE:

Umyte młode buraki owijamy w folię i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni. Kiedy będą miękkie (sprawdzamy, nakłuwając wykałaczka), wyjmujemy do ostygnięcia. Następnie obieramy, kroimy na plastry i układamy na talerzu. W międzyczasie przygotowujemy dressing - miksujemy oliwę, musztardę, syrop klonowy i sok z limonki, przyprawiamy solą i pieprzem. Buraki obsypujemy roszponką, bazylią, przyprawami (ewentualnie układamy na nich serek ze świeżym szczypiorkiem), polewamy sosem i posypujemy orzeszkami (mogą być prażone).

Wiosna rozkwita bąbelkami

UWOLNIJ ZAMKNIĘTE W BUTELCE KWIATOWE
I OWOCOWE SMAKI!

**Amanti
Pinot
Grigio**

WŁOCHY

BIAŁE

WYTRAWNE
nuty smakowe:
cytrusowe

idealne
jako aperitif



**Prosecco
Amanti
Extra Dry**

WŁOCHY

BIAŁE

PÓŁWYTRAWNE
nuty smakowe:
żółtych owoców

idealne
jako aperitif



**Prosecco
Amanti**

WŁOCHY

BIAŁE

PÓŁSŁODKIE
nuty smakowe:
owoców egzotycznych

idealne
jako aperitif



**CAVA Jaume Serra
Semi Seco**

HISZPANIA

BIAŁE

PÓŁWYTRAWNE
nuty smakowe:
orzeźwiające

idealne
jako aperitif



**Sophia
Frizzante
Truskawka**

BULGARIA

RÓŻOWE

SŁODKIE
nuty smakowe:
orzeźwiające

idealne
jako aperitif



**Sophia
Frizzante
Brzoskwinia**

BULGARIA

RÓŻOWE

SŁODKIE
nuty smakowe:
orzeźwiające

idealne
jako aperitif



Wina na co dzień

SPRAWIAJĄ, ŻE NAWET PONIEDZIAŁEK
WYPADA W WEEKEND

**Soave
Vitis Nostra**

WŁOCHY

BIAŁE

WYTRAWNE
nuty smakowe:
kwiatowe

idealne
do ryb



**Brise de France
Chardonnay**

FRANCJA

BIAŁE

WYTRAWNE
nuty smakowe:
żółtych owoców

idealne
do białego mięsa



**Corte Vigna
Chardonnay**

WŁOCHY

BIAŁE

PÓŁWYTRAWNE
nuty smakowe:
żółtych owoców

idealne
do ryb



Lieblingswein

NIEMCY

BIAŁE

PÓŁSŁODKIE
nuty smakowe:
dojrzałych owoców

idealne
jako aperitif



Sachino

GRUZJA

BIAŁE

PÓŁWYTRAWNE
nuty smakowe:
żółtych owoców

idealne
do białego mięsa



Sachino

GRUZJA

CZERWONE

PÓŁWYTRAWNE
nuty smakowe: dojrzałych,
czerwonych owoców

idealne
do serów



**Wino lubi radosną
atmosferę, gorące
emocje, przyjacielską
szczerłość.**

Nie lubi wstrząsania,
zmian temperatury,
wystawiania na
promienie słoneczne,
podgrzewania. Pamiętaj
o tym, a odwdzięczy się
z nawiązką.

**Old Tbilisi
Alazani**

GRUZJA

CZERWONE

PÓŁSŁODKIE
nuty smakowe:
dojrzałych owoców

idealne
do deserów



**Chianti
Torfagiano**

WŁOCHY

CZERWONE

WYTRAWNE
nuty smakowe:
czerwonych owoców

idealne
do potraw mącznych





FINLANDIA®

BOTANICAL

JESTEM SMAKIEM FIŃSKIEGO LATA



FINLANDIA®

BOTANICAL

JESTEM SMAKIEM FIŃSKIEGO LATA



FINLANDIA BOTANICAL CUCUMBER & MINT
łączy łagodny smak **FINLANDIA BOTANICAL**
z najlepszymi darami fińskiej przyrody.
Powstała z myślą o tych, którzy docenią smak
orzeźwiającego ogórka i lekką nutę świeżej mięty.



FINLANDIA BOTANICAL WILDBERRY & ROSE
łączy łagodny smak **FINLANDIA BOTANICAL**
z esencjonalnym smakiem fińskiego lasu.
Niezwykłe połączenie aromatycznych
dzikich jagód i subtelnych, różanych nut.

REKOMENDOWANY SPOSÓB PICIA

FINLANDIA BOTANICAL to doskonale zbalansowany, świeży smak, idealnie komponujący się
w orzeźwiających koktajlach z tonikiem, lemoniadą, wodą gazowaną bądź prosecco.



SKINNY MINT
FINLANDIA BOTANICAL
CUCUMBER & MINT
&
TONIK



SKINNY ROSE
FINLANDIA BOTANICAL
WILDBERRY & ROSE
&
LEMONIADA GAZOWANA



WIERNY NATURZE
NATURALNY KŁOS ZAKŁĘTY W BUTELCE



Sadówka
MOC NATURY



Tradycyjna metoda
wyglwarzania
i naturalne surowce



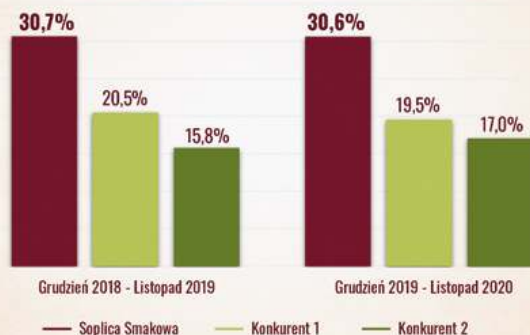
MOC NATURY

SOPLICA 350 ml W ZNANYCH I LUBIANYCH WARIANTACH SMAKOWYCH



SOPLICA TO NIEKWESTIONOWANY LIDER NA RYNKU SMAKÓW*

Udziały wolumenowe w wódkach smakowych**, Cała Polska



**WYGODNA I PORĘCZNA
BUTELKA TYPU PIERSIÓWKA**

Nowość



SOPLICA

SMAKUJ TAK, JAK LUBISZ



W KIELISZKU



W DRINKU



W DESERZE



W KAWIE



SOPLICOWE TIRAMISU

- 200 g podłużnych biszkoptów
- 3 jajka
- 300 ml śmietanki 30%
- 500 g mascarpone
- 150 ml Sopolicy Kawowej
- 90 ml espresso
- 60 g cukru
- kakao

Żółtka ubijamy z cukrem, aż do uzyskania gładkiej, jednolitej masy. Dodajemy mascarpone, mieszamy. Osobno mikserem ubijamy śmietankę i dodajemy do masy. Oddzielnie ubijamy białka i delikatnie mieszamy z powstałą wcześniej masą. W trakcie mieszania dodajemy 60 ml Sopolicy Kawowej. Do głębokiego naczynia wlewamy espresso oraz pozostałe 90 ml Sopolicy Kawowej. Połowę biszkoptów na krótko zanurzamy w kawie z Sopolicą i układamy jeden obok drugiego w głębokim naczyniu. Na biszkopty układamy połowę masy kremowej i wyrównujemy ją łopatką. Układamy kolejną warstwę zanurzonych w kawie oraz Sopolicy biszkoptów i nakładamy resztę masy. Gotowe tiramisu wstawiamy do lodówki na co najmniej 5 godz. Przed serwowaniem posypujemy kakao.

SOPLICZINO

- 20 ml Sopolicy Kawowej
- 20 ml mleka

Do kieliszka wlewamy schłodzoną Sopolicę Kawową oraz mleko w równych proporcjach.



PRZYJEMNOŚĆ UKRYTA W SMAKU

Rozkosz odkrywania

Biały BOCIAN®

PREMIUM EGG LIQUEUR

ADVOCAAT

Aksamitny i delikatny likier jajeczny z dodatkiem mleka. Wyjątkowy smak zawdzięcza połączeniu naturalnych składników: sprowadzanej z Madagaskaru wanilii, aromatycznej brandy, doskonałego spirytusu z wielkopolskich zbóż oraz świeżych żółtek jaj kurzych.

Biały BOCIAN®

PREMIUM QUALITY

 **CRANBERRY 40%**
VODKA

Klasyczna wódka Biały Bocian wzbogacona leciutką nutą maceratu ze świeżych owoców żurawiny leśnej.

Idealnie wyważona kompozycja zachwyci niejednego konesera wódek smakowych.

Całości dopełnia dobrze znana butelka o smukłej szyjce z wizerunkiem bociana, ozdobiona gustowną etykietą.



HIGHLANDER

Black Cherry



DZIŚ
ZDARZA SIĘ
TYLKO RAZ



JACK DANIEL'S
MAKE IT
COUNT

PIJ ODPOWIEDZIALNIE. WWW.PIJODPOWIEDZIALNIE.PL

JACK DANIEL'S I OLD No. 7 SĄ ZAREJESTROWANYMI ZNAKAMI TOWAROWYMI. ©2021 JACK DANIEL'S. WSZYSTKIE PRAWA ZASTRZEŻONE.

WIOSENNE PORZĄDKI

JAK SIĘ ZA NIE ZABRAĆ?

WIOSENNE PORZĄDKI TO NIEZWYKŁY SLOGAN REKLAMOWY. PO KAŻDEJ ZIMIE WARTO GRUNTOWNIE POSPRZĄTAĆ DOM CZY MIESZKANIE, BY TAK JAK BUDZĄCA SIĘ DO ŻYCIA WIOSNA, PRZESTRZEŃ MIESZKALNA RÓWNIEŻ ODŻYŁA. OD KUCHNI, PRZEZ ŁAZIENKĘ, PO SALON I SYPIALNIĘ – NA KAŻDE POMIESZCZENIE NAJLEPIJ JEST POŚWIĘCIĆ CO NAJMNIEJ JEDEN DZIEŃ, BY DOBRZE JE POSPRZĄTAĆ.

GRUNTOWNE SPRZĄTANIE W TRZECH KROKACH:



1. GÓRA
- odkurzamy lampy
- czyszcimy wiszące szafki i półki itd.



2. ŚRODEK
- myjemy blaty
- sprzątamy szafy
- czyszcimy zlew, kabinę prysznicową itd.



3. DÓŁ
- odkurzamy dywany
- myjemy podłogi itd.



PŁYN DO MYCIA NACZYŃ

500ML, 1L, HELP



ŻEL DO MYCIA TOALET

750ML, HELP



MLECZKO UNIwersALNE CYTRYNOWE

700G, HELP



PŁYN DO CZYSZCZENIA KUCHNI LUB ŁAZIENKI

500ML, HELP

LŚNIAĄCE I CZYSTE OKNA



PŁYN DO SZYB

500ML, HELP



RĘCZNIKI PAPIEROWE PREMIUM

3-WARSTWOWY, 300 LISTKÓW, MEA

Dobre przygotowanie to połowa sukcesu!

Przed gruntownymi porządkami warto zaopatrzyć się w uniwersalne ściereczki do czyszczenia, zmywaki do mycia, ręczniki papierowe oraz preparaty chemiczne, w tym płyn do szyb, mleczko do czyszczenia, płyn do mycia kuchni i łazienki oraz żel do toalet.

ŚCIERECZKI UNIwersALNE

5 SZT., PAN PACK



ZMYWAKI UNIwersALNE

5 SZT., PAN PACK





hurtownie.eurocash.pl

 **EUROCASH**
CASH & CARRY