



# NAJBOLJI *u kuhinji*

25

Novih  
proizvoda

Više od **300**  
specijaliteta






U udobnosti  
svog doma  
odaberite  
najsigurniju  
uslugu.



**bofrost\*** je... sve, od predjela do deserta, ali kod nas također možete pronaći vrhunske sastojke za sve vaše recepte. Svakih 14 dana inspiraciju potražite u posebnom letku kojeg ćete dobiti od svog dostavljača. Tamo ćete pronaći ukusne novosti, posebne ponude i slične pogodnosti. Preuzmite svoje proizvode na kućnom pragu, uz sigurnost praktične usluge baš po vašoj mjeri. S bofrost\*om život je jednostavniji i udobniji, a moći ćete i više vremena odvojiti za obitelj i hobby. Posjetite naš web stranice- [www.bofrost.hr](http://www.bofrost.hr) i pronađite niz informacija baš za sebe.



### Kada želite

Besplatna dostava u vrijeme koje želite. Odaberite vrijeme koje vam najviše odgovara.



### Bez brige

Zadovoljna stranka ili povrat novca. Ukoliko niste zadovoljni nekim od proizvoda budete bez brige. Prezeti ćemo proizvod i vratiti vam novac prilikom sljedeće dostave.



### Plaćanje

Plaćanje prilikom dostave. Bez obzira jeste li željene proizvode naručili preko interneta, telefonskog poziva ili SMS porukom, platite prilikom dostave, gotovinom, debitnom ili kreditnom karticom.

besplatan telefon  
**0800456456** Uvijek na vašem  
raspolaganju

Za sve informacije nazovite naš besplatni telefon od ponedjeljka do petka, od 09:00 do 17:00 sati ...ili posjetite naše web stranice:

[www.bofrost.hr](http://www.bofrost.hr)

### Zajamčena kvaliteta

Bez umjetnih bojila  
Bez umjetnih aroma  
Bez zasićenih masti  
Neprekidni temperaturni lanac  
Više od 1.000.000 analiza godišnje.



*Želja nam je svaki dan ponuditi vam  
ukusna jela, kako bismo zajedno uživali  
u novim i tradicionalnim okusima.*



Prati nas na:



Svi okusi  
bolji su kad se dijele.






**bofrost**

**bofrost\*** je... kvaliteta, provjerenost i sigurnost koja kreće od samog podrijetla. Odabiremo sastojke prema strogim standardima i kontrolama, a zahvaljujući stalnom temperaturnom lancu jamčimo savršeno očuvane namirnice, jer želimo na vaš stol donijeti samo nabolje.

**bofrost\*** je i biti će baš u svakom koraku u kojem vaša kuhinja postaje renomiran restoran, gdje se zadovoljstvo uživanja s obitelji i prijateljima stapa s toplinom vašeg doma.

## Sweet life

Sladoledi **bez dodanog šećera** za sve one koji se ne žele odreći uživanja u sladoledu.

19

## BIO

• iz ljubavi prema prirodi •

Linija **bio** proizvoda nastala pomnom selekcijom sastojaka s posebno pridanom pažnjom prema proizvodnom lancu, sezonalnosti i održivosti.

24 - 49 - 61 - 64 - 75

## mylife

bofrost\*

Linija ukusnih i originalnih specijaliteta za sve one koje slijede **vegetarijanski** i **veganski** način prehrane.

23 - 47



**L'ANTICA**  
magnolia

Linija proizvoda **visoke gastronomije**, od najkvalitetnijih sastojaka, idealna da obogati svako vaše jelo.

80



## KAZALO

- 6 Sladoledi
- 20 Pizze, snack i peciva
- 26 Predjela
- 33 Ristopiatti
- 34 Internacionalna Jela
- 36 Povrće
- 50 Krumpir
- 52 Riba
- 62 Meso

- 68 Slastice
- 76 Loyalty Program
- 80 Specijaliteti "L'Antica Magnolia"
- 82 Vinoteka
- 85 Predstavite Prijatelja
- UMETAK Kave i Čajevi



Sustav kvalitete bofrost\*  
Potvrđen je certifikatima Food  
Safety System od strane



# Kvaliteta dolazi izravno u vaš dom.

## Naši Simboli



Sve informacije o našim proizvodima, uključujući i one obavezne možete pronaći na web stranicama [www.bofrost.hr](http://www.bofrost.hr). Ukoliko niste pronašli željenu informaciju kontaktirajte nas na besplatni telefon. Naši će vam djelatnici dati dragocjene savjete i odgovoriti na svako vaše pitanje.

## Preporuke kupaca

Da bi Vam pomogli pri odabiru naših visokokvalitetnih proizvoda, na poseban način, iz svake kategorije proizvoda (sladoledi, povrće, ribe...), izdvojili smo one koje više od 20.000 bofrost\*ovih zadovoljnih kupaca najčešće kupuje i preporučuje svojim prijateljima.





# NAJSLAĐA PAUZA KOJU MOŽETE ZAMISLITI

## Igra konzistencija

Svaki zagriz je pravo iznenađenje, hrskava ocaklina od čokolade, koja poput škrinjice čuva svoj ukusan sadržaj u kombinaciji s kremastim sladoledom koji je dodatno prošaran neodoljivim preljevom... novo ekskluzivno zadovoljstvo, za sve zaljubljenike u sladoled.

## ISPUNJAVAMO ŽELJE

Zašto ne iznenaditi neočekivanim kombinacijama? Upravo nam je to bila nit vodilja pri kreiranju ovih savršenih prutića čija su punjenja od karamela i malina neodoljivi protagonisti.



## NOV OBLIK ZADOVOLJSTVA!

U našoj bogatoj slastičarnici, kornetima, štapićima i keksima sad se pridružuju i neodoljivi prutići, koji su idealni kao užina za cijelu obitelj!

Užitak  
za oči  
i nepce!

POSTOJI LI ITKO  
TKO NE VOLI  
SLADOLED






**Novost**

*Ice Break Malina i Ice Break Karamel*

### 15019 Ice Break Malina

Mliječni sladoled s nadjevom od malina, ovijen hrskavom čokoladom s malinama neodoljiva je pauza za svakoga.

| 4 kom = 220 ml | **29 kn** |

### 15125 Ice Break Karamel

Sladoled okusa ječmenog slada, obogaćen gustim karamelom i ovijen čokoladom koja je još hrskavija zbog dodanih komadića kikirikija. Svaki je griz neodoljiv užitak.

| 4 kom = 240 ml | **29 kn** |





CIJENA PO KOMADU

**2,48 kn****5071 Palčići**

Maten ali sladak užitak. Sladoled od vanilije s preljevom od kaka. Izvrsno osvježenje u bilo koje doba dana. U praktičnom obiteljskom pakiranju od 40 komada.

| 40 kom = 1680 ml | **99 kn** |**5081 Štapić Badem**

Sladoled okusa vrhnja s ocačinom od mliječne i tamne čokolade s hrskavim komadićima badema. **Bez glutena.**

| 6 kom = 720 ml | **66 kn** |**5077 Mini Box**

Mini sladoledi od vanilije bourbon na štapiću s 4 hrskave ocacline: od mliječne čokolade, tamne čokolade, bijele čokolade i mliječne čokolade s bademima. Savršeni za zabavne i slatke trenutke opuštanja.

| 12 kom = 600 ml |

| **69 kn** |**9043 Štapić Badem & Caramel „de Luxe“**

Čisto zadovoljstvo na štapiću: baršunast sladoled od vanilije s preljevom od karamela i komadićima badema preliivenih čokolodom i na kraju vrhunski ocaclina od mliječne čokolade s komadićima tostiranih badema.

| 6 kom = 540 ml | **66 kn** |**2152 Štapić Big Sensation**

Neopisiva čokoladna senzacija u ovom sladoledu na štapiću. Kombinacija sladoleda od čokolade i sladoleda od vanilije prošaranog kakaom, i sve ovijeno hrskavom mliječnom čokolodom obogaćenom komadićima tostiranih mahuna kaka... Što još čekate?

| 6 kom = 720 ml | **66 kn** |**Novost**



## Sladoledi



Kom 6,81 kn

**11193 Štapić "Veseli klaun"**

Klaun od tri kremasta sladoleda. Vanilija, čokolada i jagoda. Nos od žvakače gume, a šeširić od čokolade. Slastica kojoj niti jedno dijete neće moći odoljeti.

| 16 kom = 1440 ml | **109 kn** |

Kom 5,42 kn

**9013 Čokolada štapić**

Sladoled okusa vrhnja s glazurom od kaka. Pakiranje od 12 komada. Jednostavno, a iznimno ukusno.

| 12 kom = 840 ml | **65 kn** |**15123 Štapić XL Čokolada**

Kremast sladoled od vrhnja s hrskavom ocaklinom od mliječne i tamne čokolade. **Bez glutena.**

| 6 kom = 720 ml | **70 kn** |

Izvršna osvježenja  
na štapiću... bogata  
neodoljivom čokoladom!

**15097 Hrskavi Štapić Višnja**

Povratak omiljenog sladoleda u još bogatijoj i finijoj varijanti: hrskave granule keksa, vafla, pralimiranih badema i puslica od bjelanjaka obogaćuju kakao preljev na sladoledu okusa vrhnja s punjenjem od višanja.

| 8 kom = 640 ml | **60 kn** |

CIJENA PO KOMADU

**5,50 kn****1086 boBlack&Prijatelj**

Klasični užitek za velike i male: 4 x boBlack s kremastim sladoledom od vanilije i hrskavom glazurom, 4 x boLješnjak sa slasnim hrskavim komadićima lješnjaka, 5 x boBlack & Berry sa voćnim punjenjem od crnog ribizla i 5 x boBlack x Cookie s ukusnim komadićima keksića.

| 18 kom = 1166 ml | **99 kn** |



Za ljubitelje  
kakaa

**15121 Čašice Delicija Vanilija-Jagoda  
i Delicija Kakao**

Kremast sladoled od vanilije s čak 21% vrhnja obogaćen mirisnim preljevom od jagoda i fini sladoled od kakaa s 26% vrhnja obogaćen komadićima kakao glazure. Duet okusa koji će oduševiti sve ukuse!

| 6 kom = 690 ml | **63 kn** |

Mirisni preljev  
od jagoda



**Klasičan odabir za samo  
vaše trenutke opuštanja  
ili slatke pauze.**



**5116  
Čašica Vanilija-Jagoda**

Sladoled okusa vanilije prošaran izvrsnim preljevom od jagoda!

| 12 kom = 1200 ml |

**| 78 kn |**



**5113  
Čašica Vanilija-Kakao**

Dva najomiljenija okusa malih i velikih: sladoled od vanilije i sladoled od kakaa.

| 12 kom = 1200 ml |

**| 72 kn |**

**9012 Keksi s vrhnjem i kakaom**

Sladoled okusa vrhnja i kakaa obložen ukusnim keksima od kakaa.

| 16 kom = 1360 ml |

**| 84 kn |**



**15101 Keks Choco Bon Caffè**

Sladoled od kave obogaćen komadićima čokolade, s jedne strane s ocaklinom od bijele čokolade i smrvljenim keksima od kave, a s druge u zagrljaju dva ukusna keksa.

| 6 kom = 690 ml | **48 kn** |





### 15128 Keks Gourmet Dark

Kremasti sladoled okusa vrhnja između dva keksa od kakaa i žitarica, a polovica je prekrivena hrskavom ocaklinom od tamne čokolade. Savršen keks za potpuno uživanje.

| 6 kom = 480 ml | **45 kn** |



**Novost**



### 5061 Keks Rondò

Kremasti sladoled okusa vrhnja između dva fina keksa s medom i kakaom.

| 12 kom = 1020 ml |

| **68 kn** |



## Hoćemo nešto slatko?

### 15039 Keks „Gourmet“

Izvrstan sladoled okusa vanilije sa svježim mlijekom između dva keksa s 5 različitih žitarica. Fantastična nova užina djelomično prelivena ocaklinom od mliječne čokolade... s koje strane ćete zagristi?

| 6 kom = 480 ml | **45 kn** |



### 5050 Choco Bon

Izvrstan sladoled stracciatella s keksom i preljevom od kakaa obogaćenim granulama lješnjaka. Slatka i ukusna užina za najmanje.

| 8 kom = 960 ml | **65 kn** |







### 5053 Mini korneti

Izvrсни desert uz kavu ili samo da udovoljite želji za nečim slatkim. Mini kornet sladoled okusa vanilije bourbon s kakao preljevom i smrvljenim keksima od badema.

| 20 kom = 500 ml | 72 kn |



### 5047 Mini korneti black & white

Deset ukusnih mini kornet sladoleda od vrhnja s kakao glazurom i deset sladoleda od kakaosa s preljevom od bijele čokolade. 20 komada. 1 kom = 3,60 kn.

| 20 kom = 500 ml | 72 kn |

CIJENA PO KOMADU

9,50 kn



### 5076 „De Luxe“ korneti

Za svakog ponešto; 4 korneta vanilija-čokolada i 4 korneta vanilija-lješnjak, oba ukrašena mliječnom čokoladom i lješnjacima. Te 2 korneta vanilija-jagoda s preljevom od jagode.

| 10 kom = 1200 ml | 95 kn |







## Ne znaju svi da je...



slavni kornet nastao početkom 20 stoljeća. Ideja se rodila iz potrebe, obzirom da su slastičari u to doba posluživali sladoled u staklenim ili metalnim čašicama, a koje kupci često nisu vraćali u slastičarne ili bi se one staklene nepažnjom razbile. Jedan je slastičar došao na ideju da sladoled poslužuje u svojevršnim tankim i hrskavim palačinkama. I tako je, nastankom korneta, sladoled postao ukusna užina tijekom šetnji ili boravka na otvorenom.

### 15118 Kornet Vrhnje "Gran Classico"

Sladoled s 18% svježeg mlijeka i 8% vrhnja, ukrašen kakao ocaklinom, neodoljivim granulama lješnjaka i beze kora. U praktičnom pakiranju od 5 komada.

| 5 kom = 625 ml | **48 kn** |



### 5094 Kornet Višnja

Sladoled okusa vrhnja s granulama ušeceranih lješnjaka, obogaćen preljevom od višanja.

| 10 kom = 1300 ml | **95 kn** |

### 5087 Kornet Vrhnje

Sladoled okusa vrhnja, s mliječnom čokoladom i hrskavim ušeceranim komadićima lješnjaka.

| 10 kom = 1300 ml | **95 kn** |

### 5099 Kornet Vrhnje-Kakao

Omiljen klasičan okus sladoleda „kakao i vrhnje“ u hrskavom kornetu, obogaćen granulama praliranih lješnjaka i izvrsnom mliječnom čokoladom.

| 10 kom = 1300 ml | **95 kn** |

Kom **9,50 kn**





# MINI PAKIRANJA ZA SL

## 15060 KORNET VANILIJA KAKAO - MINI FORMAT

Iznimno kremast sladoled u omiljenoj klasičnoj kombinaciji: šlag i kakao, obogaćen krokantom od lješnjaka i kakaa. Zbog svog formata idealan je za svako doba dana.

| 4 kom = 480 ml | 27 kn |



**4+1**  
gratis

\* Izaberite između art. :  
9075, 9076,  
15001  
i 15060.

ODABERITE ČETIRI ISTA ILI RAZLIČITA  
PAKIRANJA\* I PETI VAM POKLANJAMO!



A koji je  
okus vama  
omiljen

## 1130 Štapić Vanilija 4 Voća

Vrhunski izbor za ljubitelje voćnih okusa:  
4 x naranča - guava - vanilija,  
4 x waldmeister - vanilija,  
4 x višnja - vanilija,  
4 x malina - vanilija.

| 16 kom = 1152 ml |

| 95 kn |

CIJENA PO KOMADU

**5,94 kn**





Sladoledi

# ATKU PAUZU PO ŽELJI

## 9076 KREM SLADOLED JOGURT-ŠUMSKO VOĆE

Sva svježina i okus poznatog sladoleda od jogurta s preljevom od borovnica, malina, kupina i jagoda u tri praktične posudice. Osvježavajuća, ukusna i hranjiva užina!

| 3 kom = 390 ml | 27 kn |

## 15001 KREM SLADOLED SPAGNOLA

Uživajte u ukusnom sladoledu okusa vrhnja s bogatim preljevom od višanja i originalnim strugotinama tamne čokolade. Pakiranje u 3 čašice.

| 3 kom = 360 ml |  
| 27 kn |



## 9075 KREM SLADOLED TIRAMISU

Novo pakiranje jednog od najprodavanijih bofrost\*ovih sladoleda! Kremast sladoled bogato prošaran preljevom od kakaa i kave, pralimiranim lješnjacima i kakaom u prahu.

| 3 kom = 390 ml | 27 kn |



Dašak ljeta  
cijele godine  
uz bofrost\*  
**ŠARENE**  
voćne štapiće

Kom 2,68 kn



## 5052 Voćni palčiči

Paleta osvježavajućih okusa, boja i mirisa. Voćni sladoledi okusa jabuke, jagode, naranče, limuna i svima omiljene cole s limenom.

| 22 kom = 836 ml |  
| 59 kn |





### 15028 Krem sladoled Višnja

Omiljen štapić Višnja XL pretvorio se u fantastičan sladoled okusa šlaga, obogaćen komadićima čokolade i prošaran preljevom od višanja te posipan granulama tostiranih lješnjaka i kandiranim trešnjama. Da biste uronili žličicu u ovaj izvrstan sladoled morate samo „razbiti“ hrskavu kakao dekoraciju.

| 1300 ml | 67 kn |



### 5015 Krem sladoled Jogurt-šumsko voće

Jogurt i šumsko voće; borovnice, maline, kupine i jagode koje osvježavaju i ovaj lagan sladoled čine kremastijim i ukusnijim.

| 1300 ml | 67 kn |

## I GRANDI Classici



**Litra i pol  
savršenog  
sladoleda**

**u prikladnim  
posudama koje  
možete  
i naknadno  
koristiti.**

## Malo drugačiji „cheesecake“

Pripremite podlogu za sladoledni cheesecake. 200 g keksa stavite u plastičnu vrećicu te ih valjkom za tijesto smrvite u sitne mrvice. Prebacite ih u zdjelicu. Rastopite 70 g maslaca i umiješajte u smrvljene kekse. Dobivenu smjesu rasporedite na dno kalupa za tortu koji ste obložili papirom za pečenje i dobro utisnite žlicom i stavite u hladnjak na barem 2 sata. Izvadite iz hladnjaka i nadjenite vašim omiljenim sladoledom. A možete i kombinirati razne okuse. Po želji ukasite čokoladom, raznim preljevima ili svježim voćem.



### 9008 Čokolada

Sladoled kojem je nemoguće odoljeti – u rafiniranoj varijanti: obogaćen komadićima vrhunske tamne čokolade s izvrsnim afričkim kakaom.

| 1500 ml | 67 kn |



## Sladoledi

**5034 Krem sladoled "Stracciatella"**

Talijanska tradicija u ukusnom sladoledu od vrhnja!  
Obogaćen komadićima čokolade i ukrašen  
čokoladnim preljevom u praktičnom pakiranju od 1300 ml.

| 1300 ml | 67 kn |

**5009 Krem sladoled "Tiramisù"**

Još jedno savršenstvo talijanskih krem sladoleda.  
Izvrstan sladoled bogato prošaran preljevom  
od kakaa i kave.

| 1300 ml | 67 kn |

**5001 Orah**

Kremasti sladoled okusa oraha obogaćen  
ukusnim karameliziranim komadićima oraha.  
U praktičnoj posudi od 1,5 l.

| 1500 ml | 67 kn |

**9007  
Malaga**

Za ljubitelje klasičnih  
okusa, neizostavan sladoled  
Malaga obogaćen mekanim  
grožđicama i mirisnim  
Jamaica rumom. Klasičan  
sladoled s dodanim daškom  
rafiniranosti.

| 1500 ml | 67 kn |

**5005 Vanilija  
Bourbon**

Neodoljiv kremast sladoled  
od vanilije obogaćen  
mahunama vanilije  
Bourbon i vrhnjem. Kušajte  
ga s toplim preljevom od  
šumskog voća, a idealan je i  
kao nadjev za palačinke.

| 1500 ml | 67 kn |







#### 9004 Krem sladoled 4 okusa

Ukusna stracciatella, primamljiv tiramisu, slatka višnja i fini lješnjak obogaćen hrskavim tostiranim lješnjacima... Kremasta delicija u 4 različita okusa u jednoj jedinjoj posudi. Baš kao u najboljim slastičarnicama.

| 1000 ml | 57 kn |

U sorbet dodajte malo vodke s limunom, ili pjenušavi prosecco i ukasite na julienne narezanom koricom limuna.

**Savršen predah između slijedova.**



#### 5949 Sorbet od limuna

Sorbet s ukusom limuna, idealan kao aperitiv ili kao kraj ukusne večere. Ponudite u ohlađenim čašama. Praktično pakiranje 2x500 ml.

| 2 kom = 1000 ml | 75 kn |

## Razmazite svoje goste osvježavajućim desertima.

#### 15114 Millesfoglie Vanilija

Ukusni valovi sladoleda od vanilije prošarani tankim hrskavim listićima ocakline od bezmasnog kakaa. Obogatite kakaom u prahu ovaj rafiniran desert, omiljen svima bez obzira na dob.

| 1000 ml | 42 kn |



#### 15087 Millesfoglie Cappuccino

Kremasti valovi sladoleda okusa tučenog slatkog vrhnja i sladoleda od kave s hrskavim tankim listićima okusa kakaa. Baršunast kakao na površini zakružuje ovaj elegantan desert. Zbog svog neodoljivog okusa ali i izgleda idealan je i kao desert i u važnim prilikama.

| 1000 ml | 42 kn |







### 5060 Čokoladni Tartufo

Krem sladoled s okusom čokolade i šatoa, obogaćen hrskavim lješnjacima i posut kakaom u prahu.

| 6 kom = 900 ml |  
| 79 kn |



## Novost



### 15074 Bijeli tartufo

Rafiniran desert! Sladoled okusa cappuccina i slatkog vrhnja, posut mrvicama beze kore idealan je desert i nakon najsvečanijih večera.

| 6 kom = 900 ml |  
| 79 kn |



### 15119 Sladoledne Praline s Hausbrandt Kavom

Renomirana Hausbrandt kava daruje savršen okus ovom sladoledu okusa kave s hrskavom ocaklinom od kakaa s mliječnom čokoladom. Mali slatki, neodoljivi zalogaji u prekrasnom pakiranju u kojem ih možete iznijeti i na stol.

| 20 kom = 220 ml | 44 kn |



# Sweet Life

Sladoledi bez dodanog šećera za sve one koji se ne žele odreći uživanja u sladoledu.



### 15112

#### Čašica Amarena

Sladoled okusa vrhnja s preljevom od višanja, u čašicama, obogaćen čokoladom sa sladilima. Pregršt užitka **sa smanjenim udjelom masti\***, bez dodanih šećera. Sadrži prirodne šećere.

| 4 kom = 320 ml | 42 kn |

### 15110

#### Čašica Tiramisù

Sav užitak sladoleda okusa tiramisùa s kakao preljevom, upotpunjen neizostavnom kakaom u prahu i granulama tostiranih lješnjaka, **sa smanjenim udjelom masti\*** i bez dodanog šećera. Sadrži prirodne šećere.

| 4 kom = 320 ml | 42 kn |

### 15111

#### Kornet Fior di Latte - Kakao

Sladoled okusa mlijeka i sladoled od kakaa, obogaćen mliječnom čokoladom sa sladilima i granulama lješnjaka, **sa smanjenim udjelom masti\***, bez dodanih šećera, sa sladilima. Sadrži prirodne šećere.

| 4 kom = 460 ml | 44 kn |







# PIZZE

## TALIJANSKO REMEK-DJELO



Prvi pisani tragovi riječi „pizza“ datiraju još od 997, ali trebali smo čekati sve do 1889 kad je nastala pizza Margherita.

Te su godine kralj Umberto I i kraljica Margherita posjetili Napulj. Za tu je prigodu, kako bi odao počast kraljici, najbolji pizzaiolo tog vremena, Raffaele Esposito pripremio pizzu s rajčicom, mozzarellom i bosiljkom, sastojcima u bojama talijanske zastave.

### UVIJEK SAVRŠENA

Narežite je na kriške i poslužite na dasci...



bogati nadjevi i ukusne kombinacije sastojaka u ruci izmamiti će osmjech na lice jer svatko može odabrati svoju krišku.

*Fantastični nadjevi,  
baš za svaćiji ukus!*



**Bogata  
i ukusna  
pizza**

### Pizze s 5 zvjezdica

Nadahnuće smo pronašli u pravom napuljskom receptu izvorne pizze, koji se prenosio generacijama, kako bi naše pizze bile još bolje, bogatije mirisom autentične tradicije. S karakterističnim hrskavim rubom i dugim dizanjem tijesta od 24 sata zasigurno će i vas osvojiti.





Pizze, snack i pečiva


# Vegetarijanska pizza

## 15163 Vegetarijanska pizza

Pizza s bezbroj okusa,  
nadjevena patlidžanima,  
tikvicama i paprikama sa žara,  
šparogama i cvjetićima brokule.

Brza i jednostavna priprema  
u tavi ili pećnici.

U pakiranju od 2 komada.



 | 2 kom = 840 g | **73 kn** |



# Sve sa finim, mekanim rubom.

## 9146 Pizza "La Margherita"

Jednako ukusna, samo je ime novo: obilje mozzarelle i ukusne pulpe rajčice na mirisnom tijestu. Jednostavna priprema za samo 9 minuta u tavi. Pakiranje od 3 kom!

  | 3 kom = 1020 g | **78 kn** |





CIJENA PO KOMADU  
**26 kn**



## 15164 Pizza Diavola

Ukusna i mirisna pizza od tankog i hrskavog tijesta, s pikantnom salamom, rajčicom i mozzarellom. Priprema se samo 10 minuta u pećnici. U pakiranju od 2 komada.



  | 2 kom = 724 g |

**| 66 kn |**



## 15197 Pizza 4 vrste sira

Klasik svih pizzeria: pizza s 4 vrste sira! S rajčicom, mozzarellom, zrelim sirom i bavarskim Emmentalerom.



  | 2 kom = 770 g |

**| 74 kn |**

## 15165 Pizza Capricciosa

Jedna od najomiljenijih pizza s gljivama, artičokama, kuhanom šunkom i otkošenim crnim maslinama.

U pakiranju od 2 komada.

  | 2 kom = 794 g | **73 kn** |





Pizze

**Novost****15340  
Pizza Teglia**


Ukusna i mekana pizza četvrtastog oblika, nadjevna pasiranom rajčicom i mozzarellom. Ispecite je u njenom praktičnom pakiranju, narežite na manje četvrtine i... podijelite! Jednostavnost, okus, tradicija i druženje; sve u samo jednoj pizzi.

 | 2 kom = 600 g | **65 kn** |
**15317 Pizza Margherita "Verace"**


Mekani rub okružuje autentičan okus Italije u ovoj neodoljivoj pizzi nadjevenoj rustičnim slatkim umakom od talijanskih rajčica, vrhunskom mozzarellom i mirisnim sicilijanskim origanom.

  | 2 kom = 850 g | **74 kn** |
**15260 Pizza alla Pala Sir i Tartufi**

Umak s fantastičnom aromom tartufa i gljiva i bogatstvo okusa raznih sireva na novoj bijeloj pizzi.

 | 230 g | **35 kn** |
**15341 Pizza Duo  
Margherita i Vegetariana**

Dvije ekskluzivne pizze s brašnom od više vrsti žitarica, nadjevene MozzaRisellom® (zamjenski sir na bazi riže). Klasična Pizza Margherita s izvrsnom rajčicom i Pizza Vegetarijana nadjevna patlidžanima, paprikom i tikvicama pečenim na grillu.

 | 2 kom = 760 g | **79 kn** |


**Novost**





### 9274 Pizza kruščići

Kruščići nadjeveni rajčicom i mozzarellom, posebno su ukusni i mekani zahvaljujući dodatku krumpira u tijestu.



Oko 17 kom = 650 g |

| 89 kn |



### 338

#### Pizza zalogaj

Mirisne i hrskave pizzette bez rajčice. Nadjevene mekanom mozzarellom i mirisnim zrelim sirevima. Uživajte sami ili s gostima u izvrsnom snacku.

| 18 kom = 540 g |

| 89 kn |



### 336

#### Pizza zalogaj Salamino

Fina prijateljica slasnog susjeda nadjevena originalnom talijanskom salamom, sirom i rajčicom. Za nezaboravne trenutke u društvu ukućana ili za rođendanska slavlja.

| 18 kom = 540 g |

| 89 kn |



# BIO

• iz ljubavi prema prirodi •



### 19235 Pizza Margherita od drevnih žitarica BIO

Tijesto od brašna starih sorti žitarica i integralnog pšeničnog brašna nadjeveno pasiranom, ali i nasjeckanom rajčicom i izvrsnom mozzarellom. Jednostavnost koja će vas oduševiti.



| 405 g | 49 kn |



### 19236 Pizza Špinat i Gljive sa Žara BIO

Tanko i hrskavo tijesto i prvoklasan nadjev od kozjeg sira, špinata, mozzarelle i šampinjona pečenih na žaru. Originalni sastojci za nov i ekskluzivan okus.



| 325 g | 49 kn |




# Pekarnica bofrost\*




## 5881 Francuska peciva

Izravno iz pećnice... na vaš stol: ukusan kruh, pečen za 10 minuta. U praktičnijem manjem formatu, idealnom za doručak, užinu ili za pripremu bruschetta.

 | 13-16 kom = 650 g | **49 kn** |

## 1884 Domaća peciva

Originalni seljački krušički iz krušne peći sa hrskavom koricom zlatno-žute boje blagog i aromatičnog okusa.



 | 10 kom = 800 g | **kn 78** |

# Novost

## Sa sirom Taleggio DOP

## 15333 Polentine sa sirom Taleggio DOP

Klasičan spoj palente i finog sira transformirali smo u originalan zalogaj. Kuglice od palente s nadjevom od sira Taleggio DOP. Idealne kao finger food, ali i kao predjelo.



  | 11-12 kom = 250 g |

| **29 kn** |



## 167 Panirani prutići od povrća



Ukusni panirani prutići s brokulom, kukuruzom, mrkvom i izvrsnim Edamer sirom u finoj hrskavoj panadi. Iznimno jednostavna priprema u tavi.

  | 25 kom = 750 g | **59 kn** |



## 1271 Panirani Camembert


Mirisani sir Camembert u hrskavoj panadi s umakom od brusnica. Brzo i jednostavno ga pripremite u pećnici, tavi ili fritezi.

  | 6 kom = 525 g | **72 kn** |



## 19173 Slana Torta Losos & Špinat

Mirisno lisnato tijesto od integralnog brašna s bogatim nadjevom od dimljenog lososa, špinata i skute.

 | 500 g | **69 kn** |



# PREDJELA, ALI I LAGANA GLAVNA JELA

Za ovo savršenstvo potrebni su samo sir i papar, i naravno spaghetti. Radi se o kulinarskoj tradiciji rimske kuhinje, a recept je nastao na pašnjacima u okolici Rima. Pastiri su čuvajući stado dugo vremena boravili na putu, te su u svoje naprtnjače spremali namirnice koje dugo mogu stajati, poput ovčjeg sira, crnog papra u zrnju, i naravno spaghetti.

Od jednostavnog, siromašnog i improviziranog jela, cacio e pepe, postao je specijalitet rimskih restorana. U prvim restoranima gdje se posluživalo, ovo je jelo izlazilo na stol u prilično suhoj varijanti kako bi gosti posegnuli za novčanikom i naručili još vina.

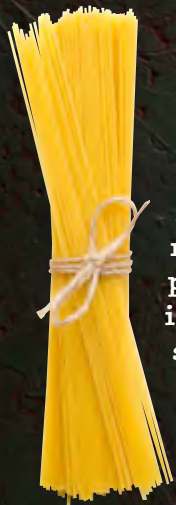
Poslužiti uz čašu vina  
Refosco dal Peduncolo Rosso  
DOC Friuli Grave.

## TAJNA JE U KREMICI

Najbitnije kod pripreme ovog jela je povezivanje sastojaka da bi se dobila ta famozna krema. A da bi se sastojci dobro povezali i da bi od njih nastala krema, važno je dodati točno onoliko vode u kojoj su se kuhali spaghetti koja je potrebna kako bi se sir fino rastopio.

## Taj poseban okus...

Crni papar, kralj svih začina, dodaje onaj poseban okus svim jelima, te je stoga i najrašireniji začim u cijeloj Europi. Nastaje kao rezultat posebne obrade plodova biljke Piper nigrum, koji se potope u kipuću vodu, ocijede i ostave na suncu nekoliko dana. Na taj se način posuše, smežuraju i dobiju karakterističan naboran izgled.






*Predjela*

## 9202 Spaghetti Cacio e Pepe

Jednostavnost sljubljena s tradicijom, u ovom receptu s kremastim umakom od sira i obogaćena neizostavnim crnim paprom.

 | 600 g | 55 kn |

*Spaghetti Cacio e Pepe*

**Novost**



bofrost\* ove gnocche ili  
knedle možete pripremiti na  
bezbroj načina.



5282

**Njoki od krumpira**

Mekani njoki od svježeg krumpira izvrsni su kao prilog ili kao kompletan obrok koji možete brzo i jednostavno pripremiti. I praktično svaki dan uživati u drugom okusu ovisno o umaku koji najviše preferirate.

 | 1000 g |


| 35 kn |




SAMO KOD NAS

**35 kn****671 Gris knedli**

Samo za vaše kreacije! Svaku vašu juhu obogatit ćete iznimno laganim i nježnim knedlama od griza. Neodoljivi su i u slatkoj varijanti: kuhani u mlijeku i posluženi s nekim slatkim preljevom.

 | Oko 25 kom = 500 g | 47 kn |
**213 Knedle od Kruha**

Tradicionalne knedle od kruha savršene su priloge kojem jelu, a pirjani luk dodaje im poseban okus. Dovoljno je samo prokuhati ih u slanoj vodi. U praktičnom pakiranju od 800 g (oko 10 komada).



 | Oko 10 kom = 800 g | 55 kn |





### 5285 Juha od žitarica i mahunarki

Zdrav, ukusan i hranjiv obrok, bogat mahunarkama i žitaricama, jednostavno se i brzo priprema.

  | 2 kom = 1000 g | **49 kn** |



SAMO KOD NAS

**49 kn**



### 5750 Pronto mješavina povrća

13 izabranih vrsta povrća, začinenog u mirisnoj juhi. Brza priprema i potpuni užitek. Praktično pakiranje u 2 vrećice.



| 2 kom = 1000 g | **49 kn** |



### 9159 Krem juha od bundeve i mrkve

bofrost\*ova ponuda juha bogatija je za ovu izvanrednu krem juhu od bundeve i mrkve s originalnom blagom aromom ružmarina. Zamrznuta doslovno u kapima. Za elegantniju verziju poslužite je s repovima račića, a uz žlicu krem sira postat će kremastija.



| 600 g | **38 kn** |

# Minestre, juhe, variva!

## TOPLI ZAGRLJAJI OKUSA

### 5216 Paštafažol

Ima li što bolje od zamannog mirisa paštafažola? Iznimno hranjiv i ukusan, bogatog okusa. Za potpun užitek dodajte par kapi maslinova ulja.



| 2 kom = 1000 g |

| **55 kn** |



SAMO KOD NAS



**55 kn**





### 19223 Tondelle sa Šunkom i Sirom Provolone



Svježa tjestenina od brašna durum pšenice s jajima nadjevna kremastim nadjevom od skute, sira Provolone i šunke, u formi rolica, prelivene ukusnim bešamelom. Po želji, prije pripreme u pećnici, obogatite ih ribanim sirom.

  | ca. 12 kom = 600 g | **59 kn** |



### 5286 Tondelle sa sirom i špinatom

12 savitaka od tjestenine, nadjevne sirom i špinatom te prelivene beshamel umakom. Pripremite ih u pećnici za samo 10 min ili u mikrovalnoj za 3 min.

  | 11-12 kom = 600 g | **59 kn** |

### 1258 Rizi-bizi s piletinom

Još jedna delicija iz bakine kuhinje: svima omiljen rizi-bizi od riže i graška s dodanom mrkvicom i prvoklasnom piletinom. Praktično pakiranje od 1 kg.

  | 1000 g | **79 kn** |



### 789 Povrće s rižom



Bogata mješavina brokule, šampinjona, paprika, kukuruza i riže obogaćena sjemenkama suncokreta i divljom rižom, idealna kao raznovrsan prilog od povrća.

  | 1000 g | **49 kn** |



### 793 Basmati riža s povrćem

Mirisna basmati riža, s bogatom mješavinom povrća (mrkva, grašak, poriluk, kukuruz i luk) i začinjena maslacem, idealan je prilog bilo kojoj ribi ili mesu ili kao samostalan vegetarijanski obrok.

  | 1000 g | **59 kn** |



## Predjela

**5220 Rezanci s vrganjima**

Talijanska tjestenina, izabrani mirisni vrganji i šampinjoni u jednostavnom, a ukusima bogatom receptu. Izvršno predjelo ili lagano glavno jelo za samo nekoliko minuta.

  | 600 g | 55 kn |

**19212 Paccheri s Lignjama**

Okus mora! Kolutići lignji s izvrsnim umakom ukusan su dodatak finoj širokoj tjestenini. Iznimno brza priprema u tavi.

 | 500 g | 56 kn |

**5275 Ravioli sa svježim sirom i začinskim biljem**

Ravioli bez mesa, s ukusnim nadjevom od svježeg sira i povrća. Brza i jednostavna priprema – dovoljno je prokuhati ih u stanjoj vodi 7-8 min.

 | 500 g | 49 kn |

**9209 Gnocchi alla Sorrentina**

Fini, mekani gnocchi od krumpira, ukusna rajčica, neodoljiva mozzarella i nezamjenjiv miris bosiljka. Omiljena receptura koja će vas oduševiti svojim ukusom i aromama.

  | 750 g | 55 kn |

**Novost**

*Ukusna predjela,  
ali i lagana glavna jela!*







S 40% Ragua



**5245 Obiteljske Lasagne**

Lasagne alla bolognese s izvrsnim raguom od junetine i svinjetine. Praktično obiteljsko pakiranje od 2x1000 g, idealno za nedjeljni ručak.

  | 2 kom = 2000 g | **135 kn** |

**19166 Lasagne alla Bolognese**

Bogat i ukusan ragu od junetine i svinjetine i kremasti bešamel umak s čak 5 slojeva svježe tjestenine s jajima: prema tradicionalnom receptu baš kao one pripremljene doma.



  | 2 kom = 1000 g | **69 kn** |



## TRADICIJA KOJA TRAJE

**15324 Lasagne sa Špinatom i sirom Crescenza**

Tanki listovi svježe tjestenine s jajima čuvaju bogat i ukusan nadjev od kremastog sira Crescenza i mladih listova špinata. Lagano glavno jelo, ali i idealno predjelo dostojno rafiniranih jelovnika.

  | 500 g | **49 kn** |





Predjela

# RISTOPIATTI

*Gotovo u tren oka*

**5+1**  
gratis

**6 "RISTOPIATTI" ZA SAMO 27,50 KN**  
NAJFINIJI OKUSI GOTОВI ZA SAMO 6-7 MINUTA



### 15307 SPAGHETTI ALLA MARINARA

Ukusni spaghetti od pšenične krupice s bogatim i mirisnim umakom od rajčice, repovima lignji, limandom i kolutićima lignji, repovima rakova i vongolama.

| 300 g | **33 kn** |



### 15313 SPAGHETTI AL TONNO

Ukusni spaghetti od pšenične krupice, s mirisnim umakom od rajčice, prugaste tune i kapara.

| 300 g | **33 kn** |



### 15305 SPAGHETTI S VONGOLAMA

Spaghetti od durum pšenice s finim vongolama u praktičnoj posudi za pripremu u mikrovalnoj pećnici. Za par minuta elegantan miris mora biti će poslužen na vašem stolu.

| 300 g | **33 kn** |



### 5410 CANNELLONI S BEŠAMELOM

Tanko svježije tijesto od pšenične krupice s jajima i bogat kremast nadjev od špinata, s bešamel umakom zasigurno će vas oduševiti svojim blagim i istovremeno bogatim okusom.

| 300 g | **33 kn** |



### 9086 LASAGNE VEGETARIANE

Tanki slojevi svježije tjestenine s jajima bogato nadjevane bešamelom i povrćem. Šampinjoni, patlidžani, tikvice, mrkva, šparoge, paprike i grašak. Novo pakiranje od 350 g.

| 350 g | **33 kn** |



### 9092 LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Izvršne lasagne od svježije tjestenine s jajima s bogatijim i ukusnijim nadjevom. Kremast bešamel i čak 40% ragua. A k tomu i veće pakiranje od 350 g.

| 350 g | **33 kn** |



### 15316 ZELENI REZANCI S VRHNJEM I ŠUNKOM

Izvršni rezanci od svježije tjestenine sa špinatom obogaćeni ukusnim nadjevom od vrhnja i šunke svojim bogatim okusom postati će omiljeno brzo jelo cijeloj obitelji.

| 300 g | **33 kn** |



### 5429 PAPPARDELLE S GLJIVAMA

Jedna od omiljenih verzija tjestenine: široki rezanci obogaćeni raznolikim šumskim gljivama i šampinjoniima savršeno su lagano jelo.

| 300 g | **33 kn** |



### 5415 FRKANCI S LOSOSOM

Iznimno ukusna svježija tjestenina s jajima u bogatom umaku od lososa savršen je obrok koji će vas oduševiti svojim okusom, a k tome se brzo i jednostavno priprema.



| 300 g | **33 kn** |



# OKUŠI DALEKOG ISTOKA

## 1270 Kineska tjestenina

Originalan kineski specijalitet od pržene tjestenine s raznovrsnim povrćem i gljivama te umakom od soje. Brza i jednostavna priprema u tavi na malo ulja. Idelano kao samostalno jelo, ali i kao prilog.


  | 1000 g | **89 kn** |



### 2686 Azijski Zalogaji

Sva punoća okusa azijske kuhinje na vašem stolu zahvaljujući bogatom asortimanu od 4 različita tipa zalogaja:

6 Mini spring rolica, 6 rolica Torpedo, 6 Wan Tan rolica i 6 Samosa trokutića uz dvije vrećice neizostavnog slatko-kiselog umaka. Savršen odabir za vesela druženja ili kao predjelo.

 | 24 kom 378 g + 2 vrećice x 25 g = 428 g | **89 kn** |

6 mini Spring Rolica s povrćem

6 rolica s kozicama Torpedo



6 olica s piletinom i povrćem (Wan Tan)

6 trokutića s povrćem (Samosa)



### 1252 Bami goreng u Teriyaki umaku

Stari znanac u novom ruhu. Tipično azijsko jelo iz woka sa širokim rezancima, piletinom, šampinjonima, paprikom i cvjetovima uljane repice. U laganom teriyaki umaku od meda i dumbira.

  | 1000 g | **89 kn** |





### 5288 Spring rolice

Spring rolice, tipičan specijalitet orijentalne kuhinje. Tanko tijesto nadjeveno bogatom mješavinom povrća.

U pakiranju je i tipičan slatko - kiseli umak.

Od sada u tanjem i hrskavijem tijestu.

  | 6 kom = 450 g | **58 kn** |





# TEX MEX DELICIJE



## 19211 BURRITO S PILETINOM

Ukusna nadjev od pilećeg mesa i finih paprika u tankoj pšeničnoj tortilli. U praktičnom obliku savršeni su za večere s prijateljima. Idealno se slažu s nekim pikantnijim ili guacamole umakom.

| 6 kom = 210 g | 59 kn |



## 8165 TACOS ALLA MEXICANA

Tortilje od pšeničnog brašna s bogatim nadjevom od junetine, paprike, luka, umaka i sira Gouda osim što su klasičan street food tex-mex gastronomije.

| 6 kom = 337 g | 73 kn |



## 19210 JALAPEÑOS

Zelene Jalapeno papričice nadjevne kremastim sirom i ovijene hrskavom panadom. Ukusna i neodoljiva ideja za ljubitelje pikantnijih okusa.

| 13-16 kom = 400 g | 69 kn |

Htjeli biste nešto originalno, bogato i ukusno? Iznesite na stol tex-mex okuse iz naše ponude i obogatite ih po želji nezostavnim umacima, među kojima će obavezno biti i umak guacamole i neki pikantan umak od jalapeno papričica.

## 15272 Paella "Mucho Gusto"

Pripremljena po originalnom španjolskom receptu s repovima račića, lignjunima, oslićem, filetima pilećih prsa, dagnjama i povrćem.

| 1000 g | 89 kn |

## 9240 Gran Paella

Originalni španjolski specijalitet, od riže, obogaćen lignjama, školjkama i repovima škampa. Nakon 6-7 minuta pripreme u tavi, tipičan okus Mediterana na vašem je stolu.

| 1000 g | 95 kn |

# Paella!



# ČUDA PRIRODE IZ VRTA

Špinat, mahune i brokula, protagonisti su ovog novog hrskavog zalogaja. Ekskluzivan mix savršen je kao dobrodošlica uz neki aperitiv, ali i kao prilog glavnim jelima jačih okusa.

## Prilog? Ne samo...

ULOGA POVRĆA IZNIMNO JE VAŽNA, MOŽE BITI PRATNJA GLAVNIM JELIMA OD MESA I RIBE, ALI PONEKAD POVRĆE IMA GLAVNU ULOGU I MOŽE POSTATI UKUSNO IZNENAĐENJE DOBRODOŠLICE.



Zeleni Tris u tijestu poslužite s umakom Bretonne: rastopite 20 g maslaca, dodajte 100 luka u kockama (art 5727) i lagano ispirajte, dodajte malo suhog bijelog vina, sol i papar, poklopite i kuhajte na slaboj vatri oko 10 minuta.

Na kraju sve isparajte i dodajte malo šećera, 2 žličice paste od incuna i 1 žlicu senfa. U međuvremenu pripremite bešamel od 50 g brašna, 50 g maslaca i 360 g povrtnog temeljca, prokuhajte 5 minuta i povežite s pasiranim lukom. Dodajte 50 g otopljenog maslaca i sve dobro promiješajte.

## ODABRALI SMO I UBRALI ZA VAS

Tijekom cijele godine na raspolaganju vam je najfinije povrće, kao netom ubrano, da biste svaki dan mogli uživati u okusima prirode.







Povrće

Novost

## Zeleni Tris u Tankom Tijestu

### 5769 Zeleni Tris u Tankom Tijestu

Ekskluzivna mješavina špinata, mahuna i brokula, ovijenih u tanko i hrskavo tijesto. Idealni su kao prilog, ali i originalan zalogaj uz aperitiv. Da bi bili hrskaviji savjetujemo pripremu u pećnici.

  | 600 g | 49 kn |





# "Le Sfoglielle"

ZAMRZAVANJE PO SISTEMU „LIST NA LIST“ OMOGUĆUJE DA SE SAČUVAJU OKUS I KONZISTENCIJA POVRĆA KAO DA JE NETOM UBRANO.



## 9243 Špinat „List na list“

Praktične i ukusne porcije špinata od oko 100-120 g svaka, oblikovane od cijelih listova špinata položenih jedan na drugoga; koji i nakon kuhanja ostaju savršeni i ne lijepe se.

   | 1400 g | 58 kn |






NOV OBLIK. JOŠ  
JEDNOSTAVNIJI ZA  
PRIPREMU.

Bogato  
vlaknima



## 5782 Špinat u kockama


Listovi špinata u kockama idealni su za pripremu: uzmite toliko kocki koliko trebate i kuhajte po vlastitoj želji i ukusu.

   | 1200 g | 48 kn |





## 5787 Blitva

Svježi, očišćeni listovi blitve, prikladni za pripremu na bezbroj načina. U kockama od po 20g svaka. Idealni kao prilog kuhani na „lešo“ s malo maslinova ulja.

   | 1000 g | 43 kn |

## 711 Grašak i mrkva

Grašak i kolutići mrkve. Nježan okus i brza priprema, idealno kao prilog vašem glavnom jelu.



  | 1200 g |

| 45 kn |



## 757 Krem špinat

Odabrani listovi špinata, sitno nasjeckani, s dodanim vrhnjem i zamrznuti u obliku srca. Vrlo ukusno!

  | 1200 g | 49 kn |







### 15748 Mahune Graška Šećerca

Fine mahune graška šećerca, već narezane na podjednake komadiće. Izvrsne su kao prilog, ali i kao sastojak raznih laganih jela. Kušajte ih i hladne u kombinaciji s kockicama prepržene pancete i par kapi aceta balsamico.

| 500 g | **33 kn** |



### 5719 Mahune

Kušajte mekane mlade mahune i za nekoliko minuta pripreme uživajte u ukusnom prilogu mnogim glavnim jelima.

| 1000 g | **39 kn** |



### 5733 Bob

Očišćen, opran i blago blanširan! Bob je idealan sastojak za pripremu mnogih jela; kao krem juha, prilog svakom mesu ili ribi, dodatak tjestenini ili riži, kao hladna salata.

| 1000 g | **49 kn** |



### 5704 Grah

Očišćen mladi grah idealan je za pripremu klasičnih variva, pašteta, salate ili raznih priloga.

| 1000 g | **38 kn** |

*Bogato vlaknima  
i bjelančevinama*

*Bogato vlaknima  
i bjelančevinama*



# Najkvalitetnije povrće

ZA VAS ODABRANO U BOFROST\*OVOM VRTU.  
SLATKA I SVJEŽA ZRNA KAO NETOM UBRANA  
ODUŠEVITI ĆE VAS BOGATSTVOM OKUSA  
U SVIM VAŠIM RECEPTIMA.



## 9242 Grašak Mladi

Grašak slatkog i finog okusa  
u praktičnom pakiranju  
od 1200 g. Jednako ukusan  
bez obzira na način pripreme.

| 1200 g | **54 kn** |

## 9247 Grašak

### Rano ubran

Rano ubrani grašak vrhunske je  
kvalitete zahvaljujući brižnom  
odabiru. U praktičnom pakiranju od  
1,2 kg idealan je pratitelj vašoj mašti  
za bezbroy receptata, a za djecu  
i idealan prilog mesu ili ribi.

| 1200 g | **53 kn** |

## 5706 Grašak Mladi

Na Vašem jelovniku cijele godine.  
Grašak srednje veličine, slatkog i  
nježnog okusa. Uvijek nadohvat ruke.

| 2000 g | **76 kn** |

**ODABERITE  
PAKIRANJE  
KOJE VAM  
NAJVIŠE  
ODGOVARA  
OD 1,2 KG  
ILI PAK ONO  
"OBITELJSKO"  
OD 2 KG  
KVALITETA I UŠTEDA  
U VAŠEM ZAMRZIVAČU**

## 5727

### LUK U KOCKAMA

Uštedite vrijeme i  
suze. Već narezani  
luk u praktičnom  
pakiranju, uvijek  
vam je nadohvat  
ruke.

| 500 g |  
| **24 kn** |



## 5742 MJEŠAVINA POVRĆA ZA PRŽENJE

Praktično pakiranje  
sjeckanog povrća  
(luk, mrkva i celer)  
neophodnog za  
pripremu svih vrsta  
juha i umaka.


| 500 g |  
| **25 kn** |





### 726 Slatki kukuruz

Obogaćuje vaš jelovnik. Koristi se za salate i kao ukusan prilog. Uzmite koliko vam je potrebno a ostalo zatvorite štipaljka.

 | 1000 g | **48 kn** |



### 701 Julienne mješavina

Svježa i šarena mješavina mrkve, pastirnaka i zelenih mladih šparoga. Izvrsna na salatu ili pirjana kao prilog uz meso ili ribu.

 | 1000 g | **48 kn** |




*Osim mješavine za Francusku i ostalo povrće možete dodati u razne salate.*



### 5705 Francuska salata

Krumpir, grašak i mrkvice dokuhaite 5 - 10 minuta i mješavina za rusku ili francusku salatu je gotova.

 | 1000 g | **37 kn** |



### 5723 Mlade mrkvice

Mlade već oguljene mrkvice, odlične za prilog. Možete ih pripremiti u tavi s malo maslaca ili jednostavno skuhati.



 | 1000 g | **39 kn** |





### 15742 Zelene šparoge

Već očišćene mlade zelene šparoge za sve vaše objede tijekom cijele godine. Dovoljno je samo kratko ih prokuhati kako biste uživali u izvrsnom okusu.

  | 300 g | **53 kn** |



### 15728 Narezana srca artičoka

Najsvežije artičoke i njihov najmekši dio narezan na kriške idelani su za pripremu na bezbroj načina.

   | 750 g | **79 kn** |



### 15772 Puntarelle



Ukusni izdanci katalonskog radiča, nazvani Puntarelle, protagonisti su bezbroj talijanskih specijaliteta zahvaljujući svom pomalo gorkastom okusu. Pažljivo su narezani tako da obuhvate sve dijelove lista.

   | 400 g | **39 kn** |



### 714 Prokulica

Sveže, očišćene i pažljivo odabrane prokulice jednake veličine idealne za pripremu mnogih glavnih jela i priloga. U praktičnom pakiranju od 1200 g.


  | 1200 g | **48 kn** |

*Bogato vlaknima  
i bjelančevinama*



### 15773 Mlada Blitva „Tricolore“

Mekana i fina crvena, žuta i naravno zelena mlada blitva, u praktičnim kockicama. Gotova za par minuta, posebno je ukusna uz dodatak naribanog sira.

   | 600 g | **37 kn** |





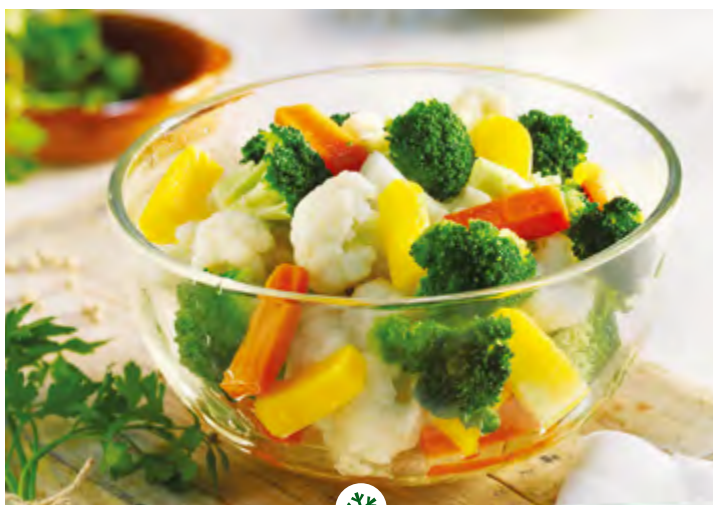
**Bogato vlaknima  
i bjelančevinama**



### 5766 *Proletna mješavina „Tris“*



Iznimno bogat vlaknima; prilog od brokule, cvjetače i šenona. Pripremite po vašoj želji, „al dente“ ili dobro prokuhanu! Svako vaše jelo bit će još ljepše uz ovakav hranjiv prilog!

   | 750 g | **49 kn** |



### 1702 *Carsko povrće*

Brokula, cvjetača, i dvije vrste mrkvice. Kratko prokuhajte i lagano propirajte na malo maslaca.

  | 1000 g | **56 kn** |



### 5736 *Brokula*



Odličan i zdrav prilog. Brokulu kratko prokuhajte i začinite s malo ulja ili maslaca. Možete ju poslužiti uz sva jela od ribe i mesa ili pripremiti kao salatu.

   | 750 g | **48 kn** |



### 11763 *Cvjetača*

Krupni cvjetovi cvjetače savršeni su kao prilog bilo kojem jelu, ali i sastojak raznih recepata. Kratko ih prokuhajte te pripremite krem juhe, razne složenice, a uz malo mašte može postati i lagano glavno jelo.

  | 1000 g | **59 kn** |







# ODABERITE ČETIRI ISTA

ili različita pakiranja\*

## I PETI VAM POKLANJAMO.

**4+1**  
gratis

\* izaberite između art.: 9091, 15701, 15703, 15704, 15662, 15706, 15707, 15715, 15716, 15719, 15726, 15730, 15752, 15757, 15660 i 15774.



CIJENA PO KOMADU

**15,20 kn**

**15716**  
Narezana Srca Artičoka  
📦 📦 📦 | 200 g | 19 kn |

**15726**  
Mahune  
📦 📦 | 400 g | 19 kn |

**15703**  
Mješavina  
16 vrsti povrća  
📦 📦 | 500 g | 19 kn |

**15706**  
Francuska salata  
📦 📦 | 500 g | 19 kn |

**15719**  
Slanutak  
📦 📦 📦 | 400 g | 19 kn |

**15701**  
Grašak  
📦 📦 📦 | 450 g | 19 kn |

**15715**  
Prokulice  
📦 📦 | 450 g | 19 kn |

**15660** Kockice Krumpira  
100% "Patata del Fucino IGP"  
📦 📦 | 450 g | 19 kn |



Povrće

# MALA PAKIRANJA POVRĆA

Naše je povrće ubrano u optimalnom trenutku zrelosti i odmah duboko zamrznuto kako bi sve njegove vrijednosti ostale sačuvane.

U praktičnom manjem pakiranju savršen su prilog bilo kojem jelu.



**15757** Kolutići Mrkve  
100% "Carota dell'Altopiano  
del Fucino IGP"

| 450 g | 19 kn |

**15752**  
Čikorija

| 450 g | 19 kn |

**15774**  
Talijanski Minestrone

| 500 g | 19 kn |

**9091**  
Pire krumpir

| 450 g | 19 kn |

**15662**  
Ziggy krumpirići

| 400 g | 19 kn |

**15730**  
Mješvina Leća

| 400 g | 19 kn |

**15704**  
Špinat u kockama

| 450 g | 19 kn |

**15707**  
Narezani Šampinjoni

| 350 g | 19 kn |






Bogato  
vlaknima



### 5710 Mješavina mahunarki


Idealna mješavina povrća za pripremu variva. Bob, leća, slanutak, grah i grašak.

 | 1500 g | **58 kn** |



### 15771 Minestrone Endivija, Grah i Kvinoja

Bogata i ekskluzivna minestrone juha s endivijom, bijelim grahom sorte cannellini i crvenom kvinojom, uz dodatak odličnog povrća. Jednostavna za pripremu, blagog rustikalnog okusa, savršen je odabir za hladnije dane.

 | 600 g | **39 kn** |




Sa smanjenom  
kalorijskom  
vrijednošću



### 5701 Lagana minestra

Minestra u light verziji – bez krumpira, graha i graška, te sa smanjenom kalorijskom vrijednošću. Za sve koji žele uživati u laganim okusima.

 | 1000 g | **43 kn** |



Bogato  
vlaknima



SAMO KOD NAS

**59 kn**




SAMO KOD NAS

**38 kn**

### 5703

#### Mješavina 16 vrsti povrća


16 odabranih vrsti povrća grašak, mrkva, brokula, tikvice, mahune, rajčica... U praktičnom obiteljskom pakiranju.

 | 2000 g | **59 kn** |

### 9246

#### Mješavina 16 vrsti povrća

Bogatstvo od čak 16 vrsti povrća u čijem okusu možete uživati i dodate li samo par kapi maslinova ulja.



 | 1200 g | **38 kn** |





### 15754 Burger od Leće, Cikle i Sjemenki Konoplje



Ekskluzivni burgeri od leće, slanutka i cikle, obogaćeni kvinojom i sjemenkama konoplje. Idealni za pripremu vegetarijanskih sendviča.

  | 4 kom = 300 g | **59 kn** |





### 15756 Veggie burgeri

Burger posve novog, autentičnog okusa. Savršeno alternativno glavno jelo od boba, slanutka i quinoe s kurkumom.

  | 4 kom = 300 g | **60 kn** |

### 15735 Medaljoni od Quinoe

Zbog okusa quinoe i puno povrća ovi maleni medaljoni postaju pravo otkriće za nepce. Idealan prilog donijeti će na stol nove okuse.

  | 6 kom = 450 g | **43 kn** |



# mylife

bofrost\*

Linija ukusnih i originalnih specijaliteta od povrća za sve one koji slijede vegetarijanski ili veganski način prehrane.



### 11015 NORDIJSKI MIX OTVORI I POSPI“

Kopar, peršin, vlasac i korica limuna savršen su mix koji će vašim kreacijama podariti nov i bogat okus.

| 50 g | **19 kn** |



### 11016 MEDITERANSKI MIX OTVORI I POSPI“

Mirisna i praktična mješavina bosiljka, origana, češnjaka, ružmarina i timijana donijeti će okuse i mirise Mediterana za vaš stol.

| 50 g | **19 kn** |



### 9322 PERŠIN

Duboko zamrznut peršin, opran i nasjeckan, odmah nakon branja, jednostavan za doziranje.

| 75 g | **19 kn** |



### 9325 BOSILJAK

Mirisni listići bosiljka, oprani, nasjeckani i zamrznuti odmah nakon branja, u izuzetno praktičnom pakiranju "otvori i pospi“.

| 50 g | **19 kn** |



## Gateau od krumpira i gljiva



### SASTOJCI:

1 kg krumpira,  
1 kg Šampinjona (art. 5786),  
1 jaje,  
100 g polutvrdog sira,  
50 g parmezana,  
1 i 1/2 žlice ulja,  
10 g krušnih mrvica,  
1 češanj češnjaka,  
peršin, sol, papar.



### RIPREMA:

Krumpir skuhaite u ljusci, ogulite ga, i grječicom pretvorite u pire. Začinite po želji. Na pola žlice ulja zagrijte češanj češnjaka, dodajte šampinjone, sjeckani peršin, sol i papar. Pirjajte oko 10 minuta, odnosno dok se ne ukuha tekućina koju su pustile gljive. U zdjeli izmiješajte na kockice narezan polutvrđi sir s pireom od krumpira, ribani parmezan, jaje, papar i sol. Na kraju dodajte pirjane gljive. Vatrostalnu posudu premažite preostalim uljem, pospite krušim mrvicama i dodajte smjesu od krumpira i gljiva. Dobro poravnajte. Pecite u pećnici zagrijanoj na 190°C oko 20-25 minuta, odnosno ok površina ne dobije lijepu zlatnu boju.



5730

### Mješavina gljiva

Bogata mješavina gljiva s čak 10% vrganja. Jednostavna priprema za samo 15 minuta u tavi. Izvršne za pripremu rižota ili kao prilog našim jelima od mesa.

| 600 g |

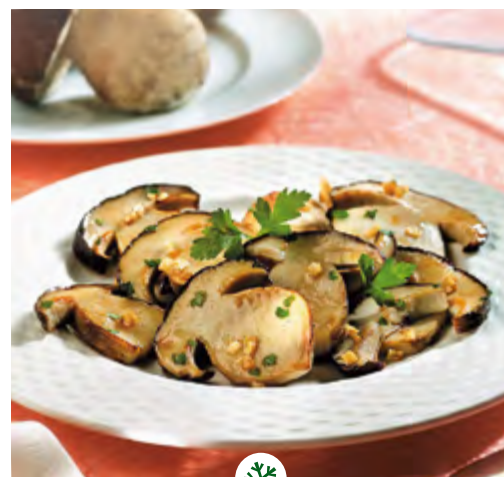
| 63 kn |



### 5786 Šampinjoni

Mirisni šampinjoni, očišćeni i narezani na listiće, jednostavni za upotrebu jer ih prethodno nije potrebno odmrzavati. Propirjajte ih na malo ulja s češnjakom i nasjeckanim peršinom i poslužite kao prilog.

| 1000 g | 45 kn |



### 5795 Vrganji u listićima

Očišćeni i narezani vrganji spremni za upotrebu. Idealni za pripremu bilo kojeg zahtjevnijeg jela od gljiva, kao prilog glavnom jelu ili ih samo ispirajte na ulju s malo luka.

| 300 g | 99 kn |



### 9210 Pečeno Povrće „Trio“

Okus Mediterana krije se u ovom miješanom povrću pečenom na žaru. Tikvice, patlidžani te crvene i žute paprike savršeni su prilog.

| 1000 g | 76 kn |



### 15725 Povrće sa žara

Praktična mješavina tikvica, patlidžana, žute i crvene paprike narezanih na kockice i pečenih na žaru. Dovoljno je samo začiniti po želji i poslužiti kao prilog bilo kojem jelu ili upotrijebiti kao osnovu za maštovite recepte.

| 600 g | 49 kn |



Povrće



# BIO

• iz ljubavi prema prirodi •



### 15768 Kolutići Tikvica BIO

Ukusne tikvice s korom, narezane na kolutiće jednostavno se pripremaju, a savršene su kao prilog, ali i sastojak raznih recepata.

| 400 g | 25 kn |



### 15767 Prilog od Mahunarki BIO

Ekskluzivna mješavina slanutka, cannellini graha, mahuna i krumpira. U tavi se priprema za samo 8 minuta, začinite je po želji, a ukoliko je ohladite možete je poslužiti i kao salatu.

| 400 g | 42 kn |



### 15770 Špinat BIO

Mekani listovi špinata, porcionirani, gotovi su u tren oka. Idealni kao prilog, ali i kao sastojak raznih recepata.

| 600 g |

| 32 kn |

### 15766 Mladi Grašak BIO

Mladi, mekani grašak, slatkog okusa, praktičan za pripremu. Pustite mašti na volju i pripremite ga na tisuću načina.

| 500 g |

| 29 kn |









SAMO KOD NAS



**29 kn****5655 Prženi krumpirići**

Ukusni prženi krumpirići u izuzetno praktičnom i ekonomičnom pakiranju od 1000 g.

  | 1000 g |  
**| 29 kn |**

**5651 Prženi krumpirići**

Praktično pakiranje ukusnih krumpirića za cijelu obitelj. Jednostavna priprema u tavi, ili još praktičnije u pećnici bez ulja. Dobar tek!

  | 2500 g |  
**| 57 kn |**



SAMO KOD NAS

**57 kn**

Svi naši krumpirići prethodno su prženi u suncokretovom ulju.



**15661 Krumpirići Dippy**

Hrskavi i neodoljivi, idealni kao prilog ili kao zalogaj dobrodošlice. Savršeni su uz razne ukusne umake jer će zahvaljujući svom obliku pokupiti umak i pružiti vam punoću okusa.

  | 750 g | **37 kn |**



**5661 Pečeni krumpirići "Ziggy"**

Hrskavi, valoviti krumpirići pripremaju se nekoliko minuta; idealni za pripremu u pećnici. Od sada rezani na poseban način zbog kojeg su još hrskaviji.

  | 1000 g | **39 kn |**




**3389 Kroketi**

Tko bi odolio zamamnim krumpirovim krocketima? Odličan prilog mesnim ili ribljim specijalitetima ili kao hrskavi zalogaj uz druženje.

  | 1000 g | **46 kn |**

**669 Šufnudle**

Tradicionalne šufnudle od prvoklasnog krumpira, idealne su kao prilog bilo kojem jelu. Pripremite ih po želji: kuhane ili pečene. Kušajte ih u nekoj slatkoj varijanti.

   | 1000 g | **49 kn |**





## Krumpir



### 15659 Krumpirovi Džepići sa Svježim Sirom i Špinatom

Izvana hrskavi krumpir a unutra kremast nadjev od svježeg sira i špinata: iznimno ukusan i u praktičnom formatu, savršen kao prilog, ali i zamaman snack.



  | 700 g | **58 kn** |

Gotov za samo  
**5 minuta**



### 5694 Pire krumpir

bofrost\*ov pire je kremast i iznimno ukusan isključivo zbog svojih sastojaka: prvoklasan krumpir, maslac i mlijeko. Idealan za cijelu obitelj a posebice za djecu.

  | 1100 g | **39 kn** |



### 5696 Krumpirovi džepići sa šunkom i mozzarellom

Superukusni džepići od krumpira u novoj varijanti sa šunkom i mekanom mozzarellom. Doista se teško odlučiti da li ih poslužiti kao snack ili kao prilog.



| Oko 20 kom = 700 g |

**| 59 kn |**



### 5673 Rostini sa špekom

Izvrсни rostini od odabranog krumpira i mirisne slanine. Hrkavi izvana, a sočni iznutra, jednostavni za pripremu u pećnici, tavi ili na roštilju.



| 600 g | **45 kn** |



### 5669 Rostini od krumpira

Poslastica od odabranog krumpira, pripremljena s onim tipičnim mirisom domaćih recepata. Ukusan prilog bilo kojem obroku. Gotov u samo nekoliko trenutaka.

   | 600 g | **35 kn** |



# MIRIS MEDITERANA



## DANAS MISLIMO NA SUTRA, DA BISMO ZAŠTITILI NAŠA MORA.

Kvaliteta, odgovornost i održivost naši su ciljevi, koje potvrđuje velik asortiman ribljih specijaliteta s MSC i ASC certifikatima, koji su jamstvo da sve više podupiremo principe održivog ribolova i odgovorne akvakulture.



Zahvaljujući bofrost\*u možete uživati u odličnim ribljim specijalitetima. Prva garancija kvalitete je upravo duboko zamrzavanje, svega par trenutaka nakon obrade ribe ili filetiranja. Temperaturni lanac nikad se ne prekida, a to je sinonim za kvalitetu i sigurnost.

## Znate li da...

Da bismo pripremili umak s najmekšim dijelom fileta oslića krenuli smo s pirjanim povrćem, što uostalom i je temelj svih finih recepata, koji smo zatim obogatili, cijelo vrijeme lagano pirjajući, drugim sastojcima. Zapravo, želimo vam ponuditi neodoljiva i ukusna jela, baš kao što biste ih i vi pripremili, ali istovremeno i uštedjeti vaše vrijeme.



## Pobjednički Tris

ZA OVAJ RIBLJI SPECIJALITET  
KORISTILI SMO SAMO LOIN.  
NAJCJENJENIJI DIO  
FILETA OSLIĆA.





Riba

# Filet Oslića alla Siciliana

**Novost**


## 15564 Filet Oslića alla Siciliana

Bogato i mirisno jelo od najfinijeg i najcjenjenijeg djela filea oslića, s krumpirom, rajčicama, maslinama i kaparima doista je trijumf okusa. A dodatno ga obogaćuje neodoljiv domaći umak, koji je poput onog koji su pripremale naše bake. Za samo par minuta pripreme okus Sicilije na vašem je stolu.

550 g | 99 kn |





### 5486 File oslića

Iz sjevernih mora na vaš stol.  
Mekani fileti oslića prikladni su za pripremu na bezbroj načina.  
Praktično pakiranje od 700 g.

| 9-12 kom = 700 g | **99 kn** |

## ODRŽIV RIBOLOV

Održiv ribolov koji poštuje standarde MSC omogućuje održivo korištenje ribljih zaliha u odnosu na njihove biološke limite, na način da omogućuje njihovo održavanje, očuvanje ostalih morskih vrsta te da sačuva prirodna staništa svih ribljih vrsta: da se oprema za izlov koristi na odgovoran način, da se na adekvatan i neposredan način reagira na promjenjive uvjete ribljih zaliha te da poštuje sva pravila i propise koji su na snazi u području ribarstva.

## VRHUNSKA KVALITETA

U našem konstantnom zalaganju kako bi našim kupcima ponudili samo proizvode vrhunske kvalitete odlučili smo podržati principe i načela održivog ribolova. Za početak odabrali smo grupu proizvoda s ciljem da spomenuta načela, čim to bude moguće, proširimo i na ostale. Kako bismo podržali ta načela oslanjamo se na međunarodne organizacije **MSC (Marine Stewardship Council) za ribarstvo** i **ASC (Aquaculture Stewardship Council)**. Riječ je o međunarodnim neprofitnim organizacijama koje upravljaju kompleksnim programom procjene i etiketiranja ribe i plodova mora koji dolaze iz održivog i ekološki prihvatljivog ribolova.

## BRIGA ZA OKOLIŠ

S druge strane, **održiv uzgoj koji poštuje standarde ASC** omogućuje očuvanje prirodnog okoliša i biološku raznolikost ribljih vrsta, očuvanje ribljih resursa, odgovorno dohranjivanje ribljih vrsta, poštovanje jednakosti svih ribara i djelatnika uključenih u ribolov. Naše zauzimanje i na tom dijelu dodatna je garancija našeg zalaganja da našim kupcima ponudimo samo najbolje.



### 475 File škarpine

Prirodni i sočni fileti bez kostiju. Zbog svoje arome i strukture, idealni su za mnoge recepte i načine pripreme. Možete ih pržiti, kuhati na pari, peći, ili koristiti kao dragocjen sastojak za riblje juhe.

| 1000 g | **179 kn** |



### 15519 File Kovača

Iznimno sočni, mekani i ukusni fileti novozelandskog kovača prikladni su za pripremu na bezbroj načina. Pečeni u tavi ili pećnici, ili pak kuhani na pari.

| 700 g Ocijedena neto masa | **169 kn** |



Riba




# Vrhunska kvaliteta

kako bi vam ponudili  
samo najbolje.



### 5473 File Mola




Iznimna svježina na stolu. Odabrani, mekani fileti mola, praktično bez kostiju prikladni su za pripremu na bezbroj načina.

   | 8-11 kom = 800 g | **109 kn** |



### 15531 File morskog lista

Sočni i mekani fileti iz Sjevernog mora. Pripremite ih s malo ulja ili ih pecite na otopljenom maslacu nakon što ste ih uvaljali u brašno.

   | 9-10 kom = 600 g Ocijeđena neto masa |

**| 165 kn |**





### 15493 File lososa

Izvršnog okusa i prikladni za pripremu po želji. Poslužiti ih možete uz bezbroj priloga od krumpira i povrća.

| 4 kom = 480 g | **175 kn** |



### 5495 Molići

Atlantski mol, već očišćen, i bez glave spreman je za pripremu u tavi s malo bijelog vina i narezanim maslinama.

| 6-7 kom = 1000 g Ocijedena neto masa | **99 kn** |

## Novost



### 15555 Gratinirani Oslić

Sočni fileti oslića obogaćeni izvrsnom gratiniranom koricom od panko mrvica, listića krumpira pečenog na žaru, i šarenih kockica rajčica, patlidžana, tikvica, luka i paprika.

| 2 kom = 400 g | **79 kn** |



### 5555 File Bakalara

Mekani i sočni fileti svježeg bakalara idealni su za pripremu na bezbroj načina, od najjednostavnijih do onih rafiniranih.

| Oko 5 kom =

500 g Ocijedena neto masa |

| **125 kn** |

79608  
Ekstra Djevičansko Maslinovo Ulje

**6 BOCA 462 kn**

umjesto 522 kn

77 kn za bocu **POPUST 60 KN**

19608  
Ekstra Djevičansko  
Maslinovo Ulje  
"L'Antica Magnolia"

Jasne karakteristične boje, laganog i slatkog okusa, s blagom aromom badema: dobiveno od odabranih maslina, idealno je kao dragocjen dodatak ribi, i sirovom ili na pari pripremljenom povrću.

| 750 ml | **87 kn** |





## SAČUVAJTE SVJEŽINU SVIH NAMIRNICA UZ PRAKTIČNE ŠTIPALJKE

### 975 Hitlips štikaljke

Vaši bofrost\* proizvodi ostat će dulje vrijeme svježiji upotrebom praktičnih štikaljki idealnih za zatvaranje već otvorenih pakiranja.

| 8 kom | 19 kn |





**Novost**



### 15532 Aljaski Oslić u Tempuri


Mekani i sočni fileti aljaskog oslića ovijeni hrskavom i tankom tempurom. Brzo se i jednostavno pripremaju, a voli ih cijela obitelj.

  | 5 kom = 500 g | 75 kn |



### 15491 Filetti Oslića "Dupli Užitek"

Neobičan i ukusan kontrast konzistencije osim neodoljivog okusa odlika je novog izdanja fileta oslića. S jedne strane hrskava panada, a s druge mekoća filea oslića začinenog limunom i peršinom.



 | 5-6 kom = 625 g | 99 kn |

*Riblje delicije savršeno se sljubljuju  
s bilo kojim bofrost\* povrćem.*



### 15504 Lignje Patagonijske

Cijele patagonijske lignje iz JZ Atlantskog oceana! Zahvaljujući djelomičnom prisustvu kože idealne su za pripremu na grillu.

  | 9-13 kom = 400 g | 86 kn |





**522 Riblji trokuti**

Trokuti od fileta prvoklasnog aljaskog oslića, uvaljani u ukusnu panadu. Prikladni za pripremu u tavi. Praktično pakiranje od cca 12 kom.

| Oko 12 kom = 1000 g |

| **125 kn** |



**CIJENA PO KOMADU**

**10,42 kn**

**5557 Fileti na mlinarski**

Za klasičan recept u panadi lagano začinjenoj limunovim sokom ovaj smo put odabrali mekane, bijele filete slatkododne ribe Tilapia, iz porodice grgeča.

| Oko 7 kom = 700 g | **145 kn** |

**597 Panirani prutići**

Filet prvoklasnog oslića u ukusnom paniranju. Hrskava riblja poslastica, idealna za pripremu u pećnici.

| Oko 15 kom = 450 g | **57 kn** |

**504 Panirani riblji prutići - Obiteljski**

Za velike i male morske lavove: hrskavo panirani, zlatno-smeđi riblji štapići od 100% fileta aljaške kolje. Obiteljskom pakiranju s više od 30 komada.

| Oko 35 kom = 1000 g | **119 kn** |

**15460 File Osića „Crispy“**

Sočni fileti Aljaškog oslića, ovijeni laganom i hrskavom panadom obogaćenom blagom notom limuna.



| 7-13 kom = 600 g | **84 kn** |



## Riba

**5585 Panirani file lista**

List je zbog svog blagog okusa prikladan za djecu. U ovom izdanju „odjeven“ je u hrskavu panadu zbog koje je još ukusniji. Brzo i jednostavno ga pripremite u pećnici i poslužite s omiljenim prilogom.

  | 6-9 kom = 700 g | **135 kn** |

**15505****Panirani inćuni**

Mediteranski inćuni, narezani na „leptir“ i ovijeni hrskavom panadom.



| 18-23 kom = 400 g |

| **75 kn** |

**5539****Vesele ribice**

Panirane ribice, sidra i morske zvijezde od prvoklasnog filea aljaškog oslića. Jednostavna priprema u tavi ili pećnici.





| 17-20 kom = 600 g |

| **67 kn** |

**5516 Kolutići lignjuna na rimski**



Ukusni kolutići lignjuna umotani u hrskavo tijesto. Odlikuju se jednostavnom pripremom. Poslužite uz povrće krumpiriće ili salatu.

  | 500 g | **72 kn** |

**15521 Riblji File „Crispy Grain“**

Sočni fileti Aljaške kolje u super hrskavoj panadi s ječmenim pahuljicama i crvenom kvinojom, obogaćenoj blagom aromom kurkume.

Glavno jelo idealno za ukusne trenutke za stolom.


  | 7-9 kom = 400 g | **73 kn** |





### 5508 Riblja juha

Iz mora na vaš stol. Oslić, sipe, lignjuni i račići u mirisnoj ribljoj juhi s rajčicom. Nakon samo 8 minuta pripreme uživat ćete u ukusnom i hranjivom obroku.

 | 750 g | 99 kn |





### PAKIRANJE SADRŽI:

- 3 nigiri s kozicama
- 2 nigiri s lososom
- 1 california roll s lososom i krastavcem
- 2 california roll sa sirom, kozicama i avokadom
- 1 maki s lososom
- 1 maki s kozicama
- 2 maki s krastavcem
- 2 pakiranja štapića
- 1 umak od soje
- 1 ukiseljeni đumbir
- 1 umak wasabi

### 15549 Sushi

Za ljubitelje japanske kuhinje čak 12 specijaliteta od riže, lososa, kozica i povrća. U posebnom pakiranju koje omogućuje da se sačuvaju sve karakteristike vrhunskog sushija. U svakom pakiranju su i 2 para štapića i umaci od soje i hrena, kao i đumbir u octu.



  | 12 kom = 245 g (231 g sushi-a, 7 g umaka od soje, 5 g ukiseljenog đumbira, 2,5 g wasabi umaka)

| 95 kn |

## SAVRŠENA IDEJA ZA LAGANI RUČAK!

### 15724 Kozice, Lignje i Povrće u Tempuri

Savršena mješavina argentinskih kozica, kolutića lignji, te prutića tikvica, patlidžana i paprika u tankom tijestu. Rafinirana kombinacija okusa i sastojaka koja će vas oduševiti.

  | 500 g | 78 kn |



### 5552

#### Repovi rakova

Ukusni repovi rakova koji se vrlo jednostavno pripremaju. Možete ih spremiti na bezbroj načina: u tavi, na žaru, ili za buzaru...

   | 500 g

Ocijedena neto masa |  
| 149 kn |



### 5531

#### Očišćene Dagnje

Ukusne očišćene dagnje idealne za pripremu raznih umaka. Obogatite tjesteninu ili rižu te uživajte u okusima mora.

  | 500 g

Ocijedena neto masa |  
| 63 kn |





### 15464 Repovi račića

Očišćeni i prokuhani. Izvrsni za pripremu predjela u posebnim prigodama, kao dodatak svim ribljim jelima i salatama od plodova mora.



| 450 g Ocijedena neto masa | **149 kn** |



### 15547 Frutti di Mare al Guazzetto

Prestižno i mirisno jelo od dagnji, vongola i kanoča, idealno za dvije porcije ukusnog predjela ili glavnog jela ukoliko poslužite s prepečenjem. A odličan je dodatak i raznim tjesteninama.

| 550 g | **83 kn** |



### 15533 Morski Gušti

Prestižna mješavina dagnji i vongola s kućicama, kolutićima i repovima lignji, filetima oslića i argentinskih kozica. Idealno kao predjelo uz celer, avokado, naranču i nar, ali i izvrsne buzare.

| 500 g | **99 kn** |



# BIO

• iz ljubavi prema prirodi •



### 6466 Cijeje Dagnje BIO

Cijenjene, irske bio cijele dagnje, samo prelivene kipućom vodom i vakuumski pakirane. Da biste pripremili idealno glavno jelo ispirajte luk, celer i mrkvu na maslinovom ulju s češnjakom za verziju „na bijelo“, ili dodajte rajčicu za crvenu varijantu, dodajte zamrznute dagnje i sve pirajte 5 minuta.

| 2 vrećice = 900 g | **92 kn** |





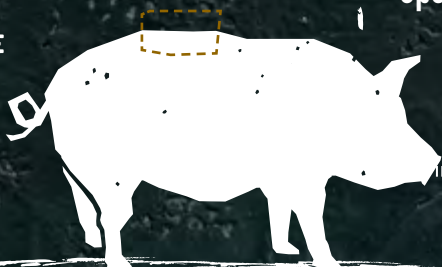
# GLAVNO JELO, RAFINIRAN POZIV NA VEČERU.

Zahvaljujući bofrost\* u za pripremu savršene večere nije potrebno provesti puno vremena u kuhinji. Među našim mesnim prijedlozima naći ćete gotova jela već obogaćena umacima ili marinadama koje je potrebno samo pripremiti, kroz kratko vrijeme elegantno i ukusno jelo zajamčeno je na vašem stolu.



Uz ukusan kotlet neizostavna je i čaša mirisnog crnog vina, kao što je naš Cabernet Sauvignon. Otkrijte potpunu vinsku kartu u posebnom dodatku katalog.

KOTLET, ODNOSNO KARE JE NAJCJENJENIJI DIO I STOGA SE KORISTI ZA TAKOZVANE TAGLIATE, ODNOSNO SOČNE ODRÉSKE.



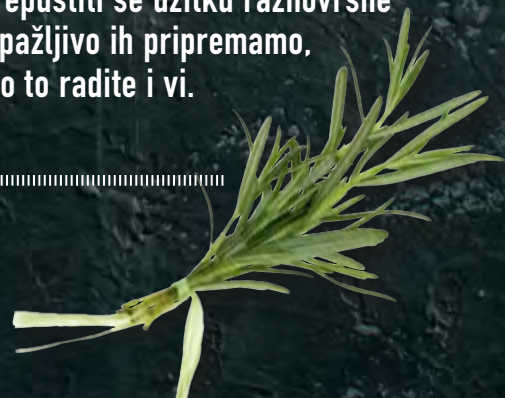
## Za aromu više

Darujte okus više kareu i poslužite ga s umakom od senfa...

U 2 žlice hladne vode rastopite 1 žlicu kukuruznog škroba, dobro miješajući kako ne bi nastale grudice. Dodajte 80 g senfa, 80 g meda i sve dobro izmiješajte dok ne dobijete gustu smjesu. Prokuhajte 1 minutu u mikrovalnoj pećnici ili na pari te na kraju dodajte 2 žlice aceta balsamico.



bofrost\* u možete vjerovati jer pažljivo odabiremo razna područja uzgoja, odabiremo samo najbolje meso i jamčimo vam proizvod vrhunske kvalitete. U bofrost\* u možete odabrati bijelo ili crveno meso, razne ekskluzivne specijalitete i prepustiti se užitku raznovrsne prehrane. I pažljivo ih pripremamo, baš kao što to radite i vi.







Meso

# Marinirani Svinjski Kare

**Novost**

## 15403 Marinirani Svinjski Kare

Sočan i mekan kare, već mariniran s finom aromom začinskog bilja. Dva praktična odreska, pojedinačno vakuumski pakirana jednostavno se pripremaju u tavi. Poslužite ih uz umak od senfa i vaše omiljeno povrće. **Bez glutena.**

  | 2 kom = 500 g | 99 kn |





# ★BURGERI★ ostale



## 15363 BURGER BLACK ANGUS



Ekskluzivan burger od junetine sorte Black Angus, koju karakterizira vrhunska mekoća i sočnost, a koje smo dodatno istaknuli biranjem određenih komada mesa. Savršena ideja za vrhunska glavna jela ali i gurmanska jela s roštilja.

  | 4 kom = 500 g | 79 kn |



## 5395 SUPER BURGER

Sočni i ukusni, burgeri od odabranog vrhunskog junećeg mesa idealni su za velike i male gurmane, savršeni za neobavezna druženja s prijateljima. Pojedinačno pakirani. Oduvijek ukusni, a od sada **bez glutena!**

  | 10 kom = 1000 g | 109 kn |





# BIO

• iz ljubavi prema prirodi •

## 15393 JUNEĆI BURGER BIO

Ukusan burger od krupno mljevene junetine gotov je za samo 13 minuta u tavi. Savršen i za pripremu omiljenih sendviča. **Bez glutena.**


  | 4 kom = 400 g | 79 kn |



## 5392 TELEĆI HAMBURGER

Iznimno ukusni mekani hamburgeri od teletine obogaćeni komadićima mozzarelle i listovima špinata.

Praktično pakiranje od 6 komada.

 | 6 kom = 480 g | 79 kn |





# mesne delicije





## 388 GRČKI ĆEVAPI

Iznimno ukusni mini ćevapi od junetine i svinjetine, s nadjevom od svježeg sira i češnjaka. Idealni za večere s prijateljima. Praktično pakiranje od cca 45 komada.

  | 43-46 kom = 750 g | **99 kn** |

## 15385 PEČENI SVINJSKI OBRAZI

Sočni i mekani svinjski obrazi s finim smeđim umakom. Vrhunsko glavno jelo, tako mekano da se doslovno topi u ustima s bofrost\*om se izuzetno brzo i jednostavno priprema. Poslužite ga s pire krumpirom ili mekanom palentom i uživajte. **Bez glutena.**



  | 450 g | **95 kn** |

**Novost**





## 15395 JUNEĆE POLPETICE S POVRCEM

Ukusne polpetice od junetine, prema originalnom receptu s na žaru pečenim patlidžanima, tikvicama i paprikama. **Bez glutena!**

  | Oko 18 kom = 500 g | **78 kn** |

## 5382 CHICKEN WINGS

Još bolja i ukusnija pileća krila izvana su hrskava a iznutra mekana i sočna. U praktičnom pakiranju od 750 g. Jednako fini i nakon brze pripreme u pećnici ili tavi.

  | 16-23 kom = 750 g | **72 kn** |









### 5312 Panirani File Purećih Prsa



Mekano i sočno pureće meso ovijeno ukusnom i hrskavom panadom. Jednostavno se priprema u pećnici ili za samo 4 minute u tavi.

  | 5-7 kom = 700 g | **89 kn** |



### 7965 Cordon Bleu



Poznato jelo francuske kuhinje. Panirani odresci pilećih prsa, punjeni šunkom i sirom. Samo nekoliko minuta i ručak je pred vama.

  | 4-5 kom = 750 g | **89 kn** |



### 7969 Panirani pileći file

Meko, slasno, panirano. File pilećih prsa u hrskavoj panadi. Za samo nekoliko minuta primamljiv obrok na vašem stolu. Praktično i vrlo ukusno.

  | 5-6 kom = 750 g | **83 kn** |



### 983 Papir za pećnicu



Možete ga koristiti doslovno više od 500 puta! Nakon uporabe jednostavno operite, može i u perilici za posuđe. Vaše posuđe za pečenje od danas imaju novog zaštitnika.

| 40 x 35 | **38 kn** |



### 316 Mini Cordon Bleu

Mali i slasni cordon bleu od odabranog svinjskog mesa, punjeni kremom od sira i kuhanom šunkom; gotovi u tren oka u pećnici ili tavi.



  | Oko 15 kom = 750 g | **115 kn** |





### 7966 Panirani pileći prutići

Prutići od čistog mesa pilećih prsa, panirani u corn flakesu. Idealni za vaše zabave ili brzi snack. Za nekoliko minuta pred vama je ukusan zalogaj.

  | 27-37 kom = 750 g | **87 kn** |



### 7967 Pileći medaljoni

Ukusni, panirani medaljoni pilećih prsa, izvršni kako za velike tako i za male ljubitelje piletine.





| 25-30 kom = 750 g |

| **79 kn** |



### 15401 Mini Pileći Odresci sa Žitaricama



Mekani odresci od pilećeg mesa u originalnoj panadi sa sjemenkama suncokreta, heljdom, prosom i sjemenkama bundeve. Idealno su glavno jelo za malene i velike zbog iznimne sočnosti mesa i hrskavih sjemenki.

  | Oko 10 kom = 600 g | **65 kn** |



### 9124 Mini pileći odresci



Mini izdanje zamamnih mekanih filea pilećih prsa u hrskavoj i mirisnoj panadi, idealni za pripremu u pećnici.

  | Oko 10 kom = 600 g | **72 kn** |



### 1300 Pileći File

Mekani i sočni file pilećih prsa, lagano marinirani i pečeni. Potrebno ih je samo dovršiti u tavi, pećnici ili na grillu. Blagog su okusa te su stoga savršeni za cijelu obitelj.

  | 9-15 kom = 750 g | **89 kn** |



# SLATKE NAPASTI

Želite nešto  
još finije?

Prerežite ih po pola i nadjenite  
omiljenim namazom od lješnjaka  
ili čokolade!

DJECO, IMAMO TULUM!

NA PROSLAVI  
ROĐENDANA, ILI  
POSLIJEPODNEVNOJ  
PAUZI NAKON IGRE,  
NAŠE ĆE KRAFNE S  
PLADNJA NESTATI U  
TREN OKA!



Najljepši je doručak  
onaj kad se probudite  
i znate da vas očekuje  
slatki početak dana uz  
rahle i mekane čarolije  
koje savršeno prate  
šalicu bijele kave...  
i ne samo to; postaju i  
nezaboravne užine, ali  
i omiljen desert koji ćete  
podijeliti s onima koje  
volite, te tako trenutke  
s obitelji učiniti doista  
posebnima.



Bogat doručak temelj je da biste dan  
započeli puni energije i ... s bar jednim  
osmjehom više! Iznesite na stol rahle  
krafne uz naše voće koje je  
idealno kako biste obogatili  
jogurt, žitarice ili  
pripremili nedoljiv  
smoothie.

SASTOJCI  
ZA SREĆU







Slastice

Čoko-Krafne

Novost

**15831 Čoko-Krafne**

Omiljene američke krafne u novoj verziji, za prave sladokusce, obogaćene tamnom čokoladom i ukrašene hrskavim granulama. Izuzetno su praktične: samo ih odmrznite za slađi početak dana ili posebnu užinu.

  | 6 kom = 336 g | 49 kn |



# bofrost\* & slastičarnica



## 862 Pita od jabuka

Klasična poslastica od jabuka, groždica i prhkog tijesta. Već narezana na 8 komada. Malo je zagrijte u klasičnoj ili mikrovalnoj pećnici i poslužite uz kavu.

  8 kom | 1000 g | **99 kn** |



**SAMO KOD NAS**

**159 kn**

## 868 Torta od sira Ø 24 cm


Lagana torta od najkvalitetnijih sastojaka. Rahli biskvit bogato nadjeven svježim sirom i komadićima mandarina.

  12 kom | 1650 g | **159 kn** |



## 853 Voćna torta „Duga“ Ø 24 cm

Svježe voće na rahlom biskvitu i ukusnoj kremi. 6 puta po dva komada različitih okusa: tropic, šumsko voće, borovnica, ribiz, višnja i breskva.

  12 kom | 1500 g | **159 kn** |



**SAMO KOD NAS**

**159 kn**



## 882 Pčelinji ubod

Tradicionalna njemačka poslastica: Bienenstich ili pčelinji ubod. Dizano tijesto i izvrstan nadjev od vanilije i slatkog tučenog vrhnja, posuto hrskavim listićima badema.

  12 kom | 1000 g | **135 kn** |



**Novost**





### 15848 Mini Krafne


Puno, puno nadjeva od lješnjaka i kaka u ovim rahlim krafnama. Doručak, želja za slatkim, dječji rođendan... samo ih odmrznite, po želji posipajte šećerom u prahu i prepustite s slatkim užitku.

  | 12 kom = 300 g | **59 kn** |



### 920 Krafne Berliner



Vesele i iznimno ukusne, bogato nadjevne krafne s 3 vrste marmelade (crni ribizl, šljive i jabuke) i puno šlaga. Dovoljno ih je samo odmrznuti.

 | 8 kom = 425 g | **75 kn** |



### 15852 Mini Krafne s Kremom



Rahle mini krafne nadjevne finom kremom idealne su za bilo koje doba dana kad imate želju za nečim slatkim. Dovoljno je samo ih odmrznuti i po želji posipati šećerom u prahu.

  | 12 kom = 300 g | **59 kn** |

## Slatki zalogaji za sve ukuse



### 11857 Tortice Crumble Jabuka

Prekrasne tortice od mirisnog prhkog tijesta s bogatim nadjevom od jabuka, a na površini neodoljiv crumble s maslacem. Savršena ideja za doručak cijele obitelji.

  | 2 kom = 280 g | **49 kn** |



### 11856 Tortice Crumble Šumsko Voće

Slatki nadjev od šumskog voća neodoljiv je protagonist ovih finih tortica od prhkog tijesta, na površini hrskavim crumbleom s maslacem. Užitek u svakom trenutku u danu.

  | 2 kom = 280 g | **49 kn** |

### 11858 Tortice Crumble Marelica-Breskva

Fini nadjev od bresaka i marelica na mirisnom prhkog tijestu i crumble s maslacem. Savršena užina uz šalicu čaja.

  | 2 kom = 280 g | **49 kn** |

**Kupite 2 pakiranja  
Crumble Tortica\***  
po posebnoj cijeni od  
**85 kn**  
umjesto 98 kn

\*odaberite između 11856, 11857 i 11878.





KUPCI  
bofrost\*  
PREPORUČUJU



### 904 Mini princes krafne

Princes krafne bogato nadjevene tučenim slatkim vrhnjem. Samo ih odmrznite i po želji pospite šećerom.

| 30-35 kom = 500 g | **65 kn** |

**SAMO KOD NAS**

**65 kn**



### 903 Pužići s vanilijom

Pužići od rahlog tijesta nadjeveni kremom od vanilije. Izvrsni uz kavu ili kao desert nakon jela. Jednostavna priprema u pećnici.

| Oko 25 kom = 625 g |

**| 63 kn |**



## Kreativnost u kuhinji...

Bezbroj je načina na koji možete pripremiti naše lisnato tijesto. Pustite mašti na volju i uživajte u slatkim ili slanim zalogajima.

### 15853 Lisnato Tijesto

U 4 praktična lista (dimenzija 18X18 cm), neposredno nakon odmrzavanja prikladno je za brzu pripremu raznih slatkih ili slanih delicija.

| 670 g | **47 kn** |





# Za sladi početak dana

15893

**Jastučići s Jabukama**

Prhko i mirisno lisnato tijesto s maslacem skriva mekano i slatko punjenje od jabuka. Savršeni jastučići koji će se svidjeti i malenima i velikima jednostavno se pripremaju u pećnici, a idealni su za doručak, slatku užinu uz šalicu čaja ali i kao desert.

 | 8 kom = 400 g | **54 kn** |




## Novost

15876

**Croissant Lješnjak i Čokolada**

Mirisno i rahlo tijesto s prirodnim kvascem i dugo dizano čuva bogati nadjev od lješnjaka. Izvana posipan sitnim komadićima čokolade koja ga čini još ukusnijim i jednostavno neodoljivim.

 | 4 kom = 310 g | **39 kn** |




CIJENA PO KOMADU

**6 kn**

**918 Croissant bez nadjeva**

Originalni francuski croissant. Barem za doručkom osjetite dah "Cuisine typique de France" i ispunite jutro zamamnim mirisom. Obiteljsko pakiranje od 12 komada.

 | 12 kom = 660 g | **72 kn** |




CIJENA PO KOMADU

**7,33 kn**

**15801 Croissant s Marelicom**

Tijesto s prirodnim kvascem i dizanje od čak 36 sati čine ove croissante doista posebnima, rahlijima i ukusnijima. Obogaćeni granulama šećera i bogatim nadjevom od marelica najbolji su način da dan započnete s osmijehom. Idelano i za vegane.



 | 6 kom = 432 g | **44 kn** |





### 803 Borovnice



Mirisne, cijele borovnice u bofrost\* u na raspolaganju su vam cijele godine. Idelane su za pripremu raznih vrsti kolača ili kao dodatak sladoledu.

  | 750 g | **89 kn** |



### 3093 Mango

Praktične i slatke kockice manga idealne su za pripremu voćnih salata ili smoothia.

  | 750 g | **65 kn** |



# VOĆE

## NEZAMJENJIV PROTAGONIST RAZNIH SLASTICA



### 807 Voćna Fantazija



Jagode, ananas, mango i borovnice: već gotova voćna salata idealna je kao desert, za doručak ali i za ukrašavanje torti i slastica.

  | 750 g | **69 kn** |



### 9110 Palačinke



Koliko puta vam se dogodilo da poželite palačinke, a nemate vremena ni volje peći ih ili vam trebaju vam samo 2-3 komada? bofrost\* ima rješenje! Ukusne već gotove palačinke za sve vaše kreacije.

  | 10 kom = 400 g | **45 kn** |



### 6857 Pancakes

Dovoljna je samo jedna minuta u mikrovalnoj pećnici da biste uživali u rahlim američkim palačinkama. Poslužite s javorovim sirupom, kremom od lješnjaka, medom ili marmeladom. Odlične su kao doručak ili brzi desert.

  | 6 kom = 240 g | **34 kn** |



Slastice



# BIO

• iz ljubavi prema prirodi •



### 15887 Šumske Borovnice BIO

Mirisne i sočne borovnice, ručno brane, idealne su uz razne žitarice ili za pripremu smoothia.

| 500 g | **67 kn** |



### 15889 Šumsko voće BIO

Maline, kupine, borovnice i trešnja; izvrstan mix koji će obogatiti svaki sladoled i poboljšati svaku tortu. A idealan je i za svaku vašu slatku kreaciju.

| 500 g | **49 kn** |



### 15888 Maline BIO

Slatke i sočne maline, pomiješajte ih s borovnicama i obogatite sladoled ili pripremite frappè s novim kremastim Bio Sladoledom od vanilije.

| 500 g | **57 kn** |



**Novost**

### 15854 Trešnje BIO

Sočne i slatke otkoštene trešnje, ručno brane u savršenom trenutku zrelosti. Izvadite ih iz zamrzivača i istog trenutka pripremite omiljene deserte, smoothie ili nima ukasite torte i kolače. Izvrzne su i kao dodatak jogurtu ili žitaricama za doručak.

| 500 g | **45 kn** |







bofrost ❄️

# Fidelity

LOYALTY PROGRAM  
2020 - 21

DO PROIZVODA IZ PROGRAMA LOYALTY PO POVLAŠTENIM  
CIJENAMA MOŽETE DOĆI IZNIMNO BRZO I JEDNOSTAVNO.  
DOVOLJNO JE DA PRIKUPITE **150 BODOVA**  
I ODABERETE PROIZVOD KOJI ŽELITE.



*Magija  
loyalty  
bodoVA*



# Fidelity

LOYALTY PROGRAM 2020 - 21



  
ICHENDORF.  
MILANO

## 25156 Bočica za Ulje "Tokyo"

Ručno proizvedena, oblikovana na plamenu od borosilikatnog stakla kojeg karakterizira izuzetna prozirnost i otpornost. Praktičan čep za lijevanje sprječava curenje kapljica na način da se suvišne kapi vraćaju natrag te je tako bočica uvijek čista i neumrljana uljem.

| 55 kn |



**BergHOFF®**  
Yes, you're right!

## 25167 Boca Push & Drink

Praktična boca sa sistemom push-to-drink i remeničicom koji vam omogućava da je uvijek nosite sa sobom. Prikladna i za držače čaša u automobilu. Ekskluzivan poklopac služi i kao filter koji omogućuje da omiljeni napitak aromatizirate voćem ili biljem. Proizvedena od plastičnog materijala SAN kojeg karakterizira otpornost i savršena transparentnost. Periva u perilici. Zapremina 0,5 l.

| 49 kn |



**Pulltex®**  
wine cooler bag for wine lovers

## 25171 Rashladna navlaka za boce Pulltex

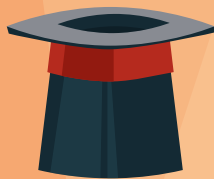
Elegantna i moderna rashladna vrećica za boce održava hladnom bilo koju bocu tijekom cijelog ručka. Praktična jer je uvijek možete i ponijeti sa sobom. S praktičnom uzicom koja sprječava klizanje boce. Držite je u zamrzivaču kako bi uvijek bila spremna za upotrebu.

| 42 kn |



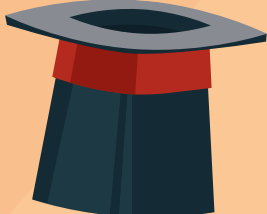
Doista je više nego jednostavno skupljati bodove i nagraditi se. Svaki put kad napravite narudžbu, predstavite prijatelja, naručite preko Interneta ili odaberete neki od promotivnih proizvoda sve ste bliže svojoj nagradi. Osim toga za kupovinu iznad 150 kn kupovine dobivate dodatnih 40 bodova. Svaki kupac na temelju prikupljenih bodova ima pravo na odabrani nagradni proizvod po povlaštenoj cijeni. Ukupan broj bodova biti će vidljiv na računu koji kupac dobiva s pojedinom dostavom.

**1**  
bod



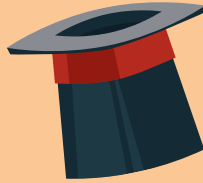
Za svakih  
10 kn

**5**  
bodova



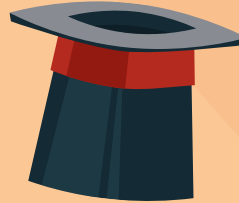
Za svaki  
promotivni  
proizvod

**5**  
bodova



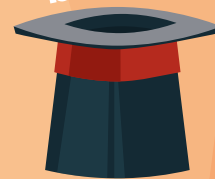
Za narudžbu  
napravljenju preko  
Interneta

**80**  
bodova



Za svakog  
predstavljenog  
prijatelja

**40**  
bodova



Za narudžbu  
iznad  
150 kn

besplatan telefon  
**0800456456**

Za sva pitanja i informacije nazovite naš besplatni telefon, od ponedjeljka do petka od 09.00 do 17.00 sati.  
odovi za Loyalty program 2020-21 skupljaju se od 21. rujna 2020.

### KAKO SE SKUPLJAJU BODOVI LOYALTY

- 1 BOD** za svakih potrošenih 10 kn;
- 5 BODOVA** za svaki kupljeni promotivni proizvod;
- 5 BODOVA** za narudžbu preko interneta;
- 40 BODOVA** za narudžbu iznad 150 kn
- 80 BODOVA** za svakog predstavljenog prijatelja

>>> Dodatne bodove možete skupiti kupovinom posebnim znakom označenih proizvoda u dvotjednim folderima ili dostizanjem određenog iznosa pri kupovini o čemu ćete biti obaviješteni. Bodove prikupljate u trenutku kupovine, i možete ih provjeriti u svakom trenutku jer su navedeni i na samom računu. Nije moguće pribrajati bodove drugog kupca. Na kraju kampanje 2020-21 neiskorišteni bodovi se poništavaju. Kad prikupite **150 bodova**, prvi sljedeći put kad vas posjeti prodavač ili nazove operater iz call centra, možete odabrati i kupiti neki od ponuđenih proizvoda po posebnim povlaštenim cijenama. Proizvodi su raspoloživi do isteka zaliha.





**90176  
Zdjelica za ljubimca**

Proizvedena od kvalitetnog polipropilena bež boje, iz iste linije kao i transporter, idealna je kako za vodu tako i za sve vrste hrane. Periva u perilici, ne kliže se na glatkim površinama.  
Promjer 25 cm, visina 8 cm.

| 42 kn |



**koziol**

Made in Germany

**25055 Kutija za užinu**

Zaobljenih linija i vesele boje, ova praktična kutijica s priloženim rashladnim uloškom omogućuje vam da kroz dulje vrijeme užinu sačuvate svježom. Idealna za sendviče, voće ili razne druge zalogaje. Čvrsta, a istovremeno zauzima malo mjesto te je lako ponese u torbi ili naprtnjači. Dimenzije: 17x12,6x6,8 cm.

| 29 kn |



**15000 Stalak za vino**

Da bi uvijek nadohvat ruke imali vlastitu vinoteku! Stalak za 10 butelja od masivnog jasena, neobičnog i rafiniranog dizajna, s lakoćom možete učvrstiti na zid, zahvaljujući priloženim vijcima. Izniman i kao poklon. Dimenzije 74x5 cm.

| 199 kn |



**bofrost\***  
*Maison*

**19956 Set Tanjura  
za 6 Osoba „Bofrost\* Maison“**

Set od 18 tanjura jednostavnih i modernih linija, proizvedenih od vrhunske i iznimno otporne i trajne emajlirane kamenine. Obzirom na dizajn savršeno se uklapa u svaki interijer. Set se sastoji od 6 plitkih tanjura promjera 29 cm, 6 dubokih tanjura promjera 18,5 cm i 6 desertnih tanjura promjera 21 cm.

Savršen je i kao poklon dragim osobama.

Perivi u perilici.

| 199 kn |



# Fidelity

LOYALTY PROGRAM 2020 - 21

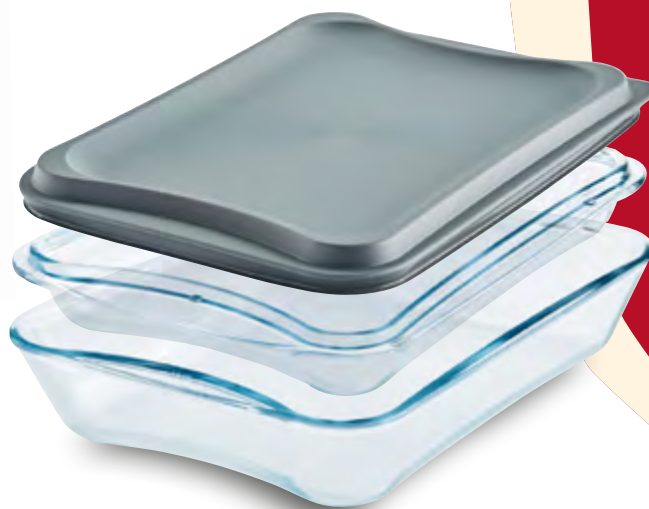


### 25049 Set 3 Hermetičke Posude

Set od 3 posude s 100% hermetičkim poklopcima. Proizvedene od čvrste, otporne plastike nove generacije koja se s vremenom neće saviti te će se i nakon duljeg vremena moći hermetički zatvoriti. Ne upijaju mirise i vremenom ne mijenjaju boju, a istovremeno su iznimno otporne na temperaturne šokove. Mogu se koristiti na temperaturi od čak 200°C, a prikladne su i za zamrzivač i mikrovalnu pećnicu. Zahvaljujući poluprozirnom poklopcu s lakoćom ćete raspoznati sadržaj posude.

Dimenzije posuda: Bijela 1 l; cm 19,1 x 10,5 x 8  
Zelena i narančasta: 0,75 l - cm 19,1 x 10,5 x 7,2

| 65 kn |



**SIMAX**  
Glass that Lasts

### 25202 Simply Set

Praktične vatrostalne posude od recikliranog borosilikatnog stakla otporne su na temperature od -40°C sve do 300°C, prikladne za čuvanje hrane u hladnjaku ili zamrzivaču, ali i za pripremu u običnoj ili mikrovalnoj pećnici.

Posuda zapremine 2,5 l idealna je za pripremu mesa, lasagna ili raznih složenaca, a ona zapremine 1,9 l savršena je za povrće ili ribu. Perive u perilici.

| 70 kn |



**BergHOFF**  
Yes, you're right!

### 61361

#### Nožić za Povrće i Voće+ Kuhinjski Nož

Praktičan i lagan nožić s ravnom i tankom oštricom od nehrđajućeg čelika. Neophodan za guljenje, zarezivanje i oblikovanje povrća i voća na besprijekoran, brz i precizan način. Sa zaštitnom navlakom za oštricu. Duljina oštrice: 8,5 cm.

Nož s dugačkom oštricom za koji se namirnice ne lijepo neophodan je saveznik u svakoj kuhinji jer vam pomaže narezati baš svaku namirnicu na sitnije komadiće ili kockice kao što to čine pravi profesionalci. Nasjeckajte začinsko bilje, luk, razno povrće pa čak i meso... Uz nož dobivate i navlaku koja štiti oštricu od oštećenja.

Duljina oštrice: 14 cm.

| 79 kn |



**DEL BEN**  
STILE ITALIANO IN CUCINA

### 5602 Set nož i vilica za pečenja, u limitiranim količinama ekskluzivno za bofrost\*

Praktičan i elegantan nož s čvrstom oštricom od nehrđajućeg čelika 1.4116 duljine 22 cm. Zbog svog dugog i uskog oblika idealan je za rezanje svih vrsti pečenog ili kuhanog mesa, ali i za filetiranje ribe ili mesa, te rezanje raznih suhomesnatih proizvoda osim šunke ili pršuta. Dugačka vilica od 18 cm neophodna je pomoć pri rezanju mesa, pri serviranju ali i provjere mekoće mesa. Neklizajuće drške od smole otporne su na temperature do 110°C i prikladne su za pranje u perilici posuda. Iznimno kvalitetan set dostojan vrhunskih Chefova uz koji dobivate i pribor za održavanje: ulje makadamije poznato po svojem omekšavajućem efektu omogućiti će vam dugotrajnost drške, dok specijalna abrazivna guma jamči savršeno odstranjivanje eventualnih naslaga kamenca. Rafiniran i dragocjen set koji će na svaki stol donijeti dašak elegancije.

| 140 kn |





**L'ANTICA<sup>®</sup>  
magnolia**

# Linija specijaliteta

AKO TRAŽITE IZVRSNOST, ODABERITE MEĐU NAŠIM SPECIJALITETIMA PROIZVEDENIH OD NAJEKSKLUZIVNIJIH SASTOJAKA, KOJI SU SAVRŠENI KAKO BI SVAKOM VAŠEM JELU PODARILI RAFINIRANOST I OKUS VIŠE.



COD. 79608

**6 boca**  
**462 kn**  
umjesto 522 kn

**77 kn za bocu**  
(POPUST 60 kn)



## 19635 Aceto Balsamico di Modena I.G.P. „Edizione Oro“

Aceto balsamico iz Modene „Zlatna edicija“ razlikuje se po svojoj gustoći koja je dobivena od kuhanog, odležanog mošta i vinskog octa koji su sazrijevali u hrastovim bačvama. Zbog svog punog, slatkastog okusa idealan je dodatak rižotima, tartar bifteku, carpacciu, ali i jagodama i kremastim sladoledima.

| 250 ml | **59 kn** |



**Novost**

## 19649 Umak od Sicilijanskih Koktel Rajčica BIO

Najslade i najsočnije koktel rajčice sa Sicilije osnova su ovog umaka od rajčica obogaćenog s ekstradjevičanskim maslinovim uljem i neizostavnim bosiljkom. Idealan kao dodatak tjestenini, za pripremu raznih umaka, bruschetta i raznih drugih delacija. **Bez glutena.** Nezamrznut proizvod.

| 330 g | **29 kn** |

## 19608 Ekstra Djevičansko Maslinovo Ulje

Jasne karakteristične boje, laganog i slatkog okusa, s blagom aromom badema: dobiveno od odabranih maslina, idealno je kao dragocjen dodatak ribi, i sirovom ili na pari pripremljenom povrću.

Savršeno za umake, majonezu, razne preljeve, dipove i slično.

| 750 ml | **87 kn** |



# visoke gastronomije



## 15647 Inćuni iz Kantabrijskog mora u Ekstradjevičanskom Maslinovom Ulju "L'Antica Magnolia"

Iz mora koje spaja francusku i španjolsku obalu dolaze najbolji inćuni na svijetu. Cijenjeni zbog svoje veličine, vrhunske kvalitete i iznimnog punog okusa donose more na vaš stol i svakom jelu daruju poseban okus. Ocijeđena neto masa: 28 g.

| 50 g | 35 kn |



## 15639 Fileti Tune u Ekstradjevičanskom Maslinovom Ulju "L'Antica Magnolia"

Cijeli fileti žutoperajne tune, sočni i svježiji, karakteristične crvenkaste boje, u staklenci od 200 g, s maslinovim uljem. Naša tuna je isključivo iz održivog ribolova s certifikatom Friend of the Sea. Vrhunski specijalitet koji će postati protagonist vaših ljetnih jela. U staklenci je čak 70% tune. Ocijeđena neto masa 140 g.

| 200 g | 65 kn |



## 5640 Masline „Taggiasche“ u Ekstradjevičanskom Maslinovom Ulju 36% "L'Antica Magnolia"

Nadaleko poznate masline Taggiasche s ligurske rivijere, ručno obrane i spravljene prema tradiciji. Otkoštene i čuvane u ekstradjevičanskom maslinovom ulju iznimnog su okusa. Rafiniran dodatak kako biste obogatili jela od riba ili razne umake, a savršene su i kao zalogaj uz aperitiv.

| 180 g | 59 kn |



## 19605 Ekstra Džem od Naranče "L'Antica Magnolia"

Iznimno ukusan, pripremljen od naranči sorte „Tarocco“ idealan je za doručak, slatku užinu, ali i kao dodatak kolačima od čokolade. Kušajte ga i u kombinaciji sa svježim i mekanim sirevima. **Bez glutena.**

| 300 g | 59 kn |



## 19622 Pekmez od Jagoda i Nara "L'Antica Magnolia"

Pripremljen od mirisnih i sočnih jagoda sa sokom od nara, ovaj pekmez zbog savršenog spoja okusa vrhunska je delicija, idealna za doručak, namazana na kruh ali i kao nadjev u raznim slasticama. **Bez glutena.**

| 280 g | 59 kn |







# Vinoteka

POMNO ODABRANA VINA  
KAKO BI U SVAKOJ PRILICI MOGLI UŽIVATI  
U SAVRŠENIM AROMAMA  
I KOJA SE IDEALNO SLAŽU S RAZNIM  
DELICIJAMA.



**COD. 95913**

**PJENUŠAVI PROSECCO  
V.S.A.Q. EXTRA DRY**

Pjenušavo vino s karakterističnim  
aromatičnim mirisom svježeg voća  
i bagremovog cvijeta, slatkastog okusa.  
Idealno kao aperitiv. Alk. 11,5% vol.  
Temperatura posluživanja: 7-9°C.

| 750 ml | **69 kn** |

*Cod. 85913*

**6 BUTELJA**

**372 kn** umjesto 414 kn  
**62 kn** butelja



**COD. 99403**

**REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO  
DOC FRIULI GRAVE**

Kralj autohtonih sorti pokrajine Friuli,  
intenzivne rubin crvene boje, okusa bobičastog  
voća s jasnim naznakama maline i divlje  
kupine. Savršen uz gulaše i divljač. Alk. 12,5%  
vol. Temperatura posluživanja: 16-18°C.

| 750 ml | **55 kn** |

*Cod. 89403*

**6 BUTELJA**

**294 kn** umjesto 330 kn  
**49 kn** butelja



**COD. 99408**  
**CABERNET SAUVIGNON**  
**DOC FRIULI GRAVE**

Suho vino intenzivne rubin crvene boje, punog okusa, elegantno i profinjeno. Idealno uz mesna jela.  
 Alk. 12,5% vol.  
 Temperatura posluživanja: 18-20°C.

| 750 ml | **55 kn** |

*Cod. 89408*

**6 BUTELJA**

**294 kn** umjesto 330 kn  
**49 kn** butelja

**COD. 99401**  
**MERLOT**  
**DOC FRIULI GRAVE**

Suho vino, srednje do intenzivne rubin crvene boje. Punog mirisa s blagim pozadinskim mirisom bobičastog šumskog voća.  
 Alk. 12,5% vol.  
 Temperatura posluživanja: 18-20°C.

| 750 ml | **55 kn** |

*Cod. 89401*

**6 BUTELJA**

**294 kn** umjesto 330 kn  
**49 kn** butelja

**COD. 99402**  
**SAUVIGNON**  
**DOC FRIULI GRAVE**

Blago aromatično, suho vino, boje žute slame sa zelenkastim odsjajem. Po bouqetu podsjeća na žute paprike i cvijet bazge. Idealan uz škampe, i jela od riba. Alk. 12,5% vol.  
 Temperatura posluživanja: 10-12°C.

| 750 ml | **55 kn** |

*Cod. 89402*

**6 BUTELJA**

**294 kn** umjesto 330 kn  
**49 kn** butelja





# IZJAVA O ZAŠTITI OSOBNIH PODATAKA

Izjava o zaštiti osobnih podataka skladu u skladu s UREDBOM (EU) 2016/679 EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA od 27. travnja 2016. o zaštiti pojedinaca u vezi s obradom osobnih podataka i o slobodnom kretanju takvih podataka te o stavljanju izvan snage Direktive 95/46/EZ (Opća uredba o zaštiti podataka) koja se primjenjuje od 25. svibnja 2018

## TKO SMO

bofrost™C Kovinska 4a, 10000 Zagreb (u daljnjem tekstu "bofrost™") u obavljanju svoje djelatnosti pridaje maksimalnu pažnju sigurnosti i čuvanju osobnih podataka svojih kupaca. Tvrtka bofrost™C je također **Voditelj zbirke osobnih podataka** prikupljenih preko web stranica [www.bofrost.hr](http://www.bofrost.hr) (u daljnjem tekstu web stranice)/ preko mobilne aplikacije/putem telefonskog razgovora s operaterom ili prilikom dolaska dostavljača ili posjetom prodavača/promotera u vaš dom.

## KOJI VAŠI OSOBNI PODACI MOGU BITI PRIKUPljeni

Mogu biti prikupljene sljedeće kategorije vaših osobnih podataka:

- **Podaci za kontakt** – ime, prezime, OIB, adresa, broj telefona, broj mobitela, e-mail adresa.
- **Posebne kategorije podataka** – podaci vezani uz zdravstveno stanje (npr eventualne alergije i/ili prehranbene intolerancije) ili eventualne poteškoće u kretanju.
- **Podaci o kupovini** - informacije vezane uz proizvode koje kupujete.
- **Ostali osobni podaci** – informacije koje nam dajete vezane uz datum i mjesto rođenja, zvanje i zanimanje.
- **Podaci o korištenju web stranica** – informacije koje se odnose na način korištenja naših web stranica, proslijedivanje naših objava uključujući i informacije dobivene putem „kolačića“ cookie (našu Cookie Policy možete pronaći na našim web stranicama).

## KAKO PRIKUPljAMO VAŠE OSOBNE PODATKE

Bofrost prikuplja vaše osobne podatke u sljedećim situacijama:

- Ukoliko se registrirate na naše web stranice ili skinete našu mobilnu aplikaciju;
- Tijekom telefonskog razgovora s operaterom ili tijekom prve posjete naših promotera i/ili sljedećih posjeta naših dostavljača/prodavača u vaš dom
- Ukoliko nas kontaktirate zbog postrokovne asistencije;
- Ukoliko sudjelujete u našem marketinškim kampanjama.

Ukoliko nam dajte podatke o nekoj drugoj osobi, molimo da budete sigurni da je i treća strana upoznata s Izjavom o zaštiti osobnih podataka. Također vas molimo da nam pomognete u ažuriranju svojih podataka te nas obavijestite o bilo kojoj promjeni.

## MOGU SVRHE VAŠI OSOBNI PODACI

### OSOBNO BITI UPOTRIJEBLJENI

Upotreba vaših podataka mora biti legitimna i u skladu s pravnim pretpostavkama i važećim propisima vezanim uz zaštitu osobnih podataka odnosno u niže navedene svrhe:

- a) U svrhe usko povezane s pristupom našim web stranicama.** bofrost™ prikuplja vaše kontakt podatke i podatke o korištenju naših web stranica kako bismo im mogli pristupiti i izraditi dokumente vezano uz kupljene proizvode ili vam odgovoriti na bilo koji zahtjev putem različitih načina kontakta, uključujući i chat kontakt. Ukoliko odaberete ovu opciju koristiti ćemo samo podatke Vašeg Facebook profila ili podatke s Google-a. bofrost™ naglašava da u tom slučaju podaci koje ćemo koristiti su samo Vaš User-ID i lozinka. Nijedan drugi podatak vezan uz vaš profil na društvenoj mreži neće nam biti dostupan, a taj smo način kontakta uveli isključivo i samo da bi pojednostavili način registriranja na naše web stranice.
- Pretpostavka za njihovo korištenje:** ispunjavanje ugovornih obveza.
- Davanje podataka je obavezno kako bismo mogli odgovoriti na vaše zahtjeve, u nedostatku potrebnih podataka nećemo moći odgovoriti na njih.

- b) Prikupljanje i dostavljanje narudžbi napravljenih preko web stranica.**

bofrost™ može koristiti vaše osobne podatke, podatke za kontakt i podatke o plaćanju s ciljem dostave putem web stranica ili aplikacijom naručenih proizvoda.

**Pretpostavka za njihovo korištenje:** izvršavanje ugovornih/predugovornih obveza. Davanje podataka je obavezno kako bismo mogli odgovoriti na vaše zahtjeve, u nedostatku potrebnih podataka nećemo moći odgovoriti na njih.

- c) Prikupljanje i dostavljanje narudžbi putem direktne prodaje**

**u vašem domu/telefonske narudžbe kod naših operatera.** Osim kupovine preko interneta bofrost™ svojim kupcima uglavnom omogućuje kupovinu posjetom naših djelatnika na vašu adresu (prodaja door to door) od strane naših promotera ili prodavača, ili putem ponovnog telefonskog kontakta od strane naših operatera prema poslovnom modelu tvrtke. Za posljedice, zbog strukture poslovanja tvrtke i dogovornih odnosa koji tvrtka ima sa svojim kupcima očekuje se prikupljanje/dostava narudžbi periodično i u kontinuitetu. Aktivnosti vezane uz preuzimanje i dostavu narudžbi obavljaju se putem telefonskih dogovora ili periodičnih posjeta naših prodavača. bofrost™ može koristiti vaše osobne podatke i podatke za kontakt s ciljem preuzimanja i dostavljanja narudžbi napravljenih nekim od navedenih načina.

**Pretpostavka za njihovo korištenje:** legitiman interes tvrtke za prikupljanje i isporuku narudžbi prema vlastitim načinima poslovanja i stalnom ugovornom odnosu s vlastitim klijentima.

Davanje podataka je obavezno kako bismo mogli odgovoriti na vaše zahtjeve, u nedostatku potrebnih podataka nećemo moći odgovoriti na njih.

- d) Personaliziranje ponuda u skladu s vašim osobitim potrebama.**

Obzirom na jedinstvenost naših proizvoda koji su isključivo prehranbeni te da ih dostavljamo u vaš dom, bofrost™ bi od vas mogao zatražiti određene podatke kao primjerice o eventualnim alergijama i/ili prehranbenim intolerancijama ili pak o vašem općem fizičkom stanju zbog kojeg bi možda bio nužan poseban način dostave.

**Pretpostavka za njihovo korištenje:** Privola, u skladu s člankom 9. Stavkom 2. Točkom (a) GDPR.

Vašu privolu, odnosno suglasnost za korištenje takvih informacija možete otkazati u svakom trenutku pozivom na besplatni broj telefona 0800 456456 ili nam pošaljite zahtjev na mail adresu [online@bofrost.hr](mailto:online@bofrost.hr)

Nedostatak informacija ovog tipa neće utjecati na ugovorne obveze, a bofrost™ će vam i nadalje dostavljati eventualne naručene proizvode. No, neće moći voditi računa o vašim specifičnim potrebama prilikom dostave.

- e) Marketinške aktivnosti kako bismo odgovorili na vaše zahtjeve i ponudili vam promotivne ponude u skladu s vašim preferencijama.**

Bofrost™ može koristiti vaše kontakt podatke u svrhe marketinga i reklamnog oglašavanja kako bismo vas obavijestili o promotivnim ponudama putem automatskih načina kontaktiranja (elektronska pošta, sms i drugih načina) te tradicionalnim načinima komunikacije (npr telefonskim pozivom) za što nam je potrebna vaša privola i u okvirima propisanim odredbom. Osim toga bofrost™ može koristiti vaše kontakt podatke, podatke o vašim interesima ili druge osobne podatke da bismo vam slali komercijalne obavijesti u skladu s vašim preferencijama na temelju vašeg profila kao kupca za što nam je potrebna vaša privola i u okvirima propisanim odredbom. U svakom trenutku možete navesti način kontakta koji preferirate od gore navedenih i možete odbiti primanje promotivnih obavijesti putem svih ili samo nekih navedenih načina kontaktiranja.

**Pretpostavka za njihovo korištenje:** Privola.

Nedostatak informacija ovog tipa neće utjecati na ugovorne obveze. Vašu privolu, odnosno suglasnost za korištenje takvih informacija možete otkazati u svakom trenutku pozivom na besplatni broj telefona 0800 456456 ili nam pošaljite zahtjev na mail adresu [online@bofrost.hr](mailto:online@bofrost.hr)

- f) Periodično slanje newslettera**

vaši kontakt podaci mogu od strane bofrost™ a biti korišteni u svrhu periodičnog slanja newslettera, ukoliko ste prilikom registracije naveli da želite biti informirani o proizvodima i promotivnim inicijativama bofrost™ a.

**Pretpostavka za njihovo korištenje:** izvršavanje ugovornih ili predugovornih obveza. Nedostatak informacija dovesti će do nemogućnosti primanja newslettera.

- g) Obrana prava u slučaju sudskih, administrativnih ili izvansudskih procesa, i u okviru spорова vezanih uz ponuđene usluge.**

Vaši osobni podaci i podaci o plaćanju bofrost™ može koristiti u obrani vlastitih prava ili pokretanja zahtjeva ili tužbi protiv vas ili trećih osoba.

**Pretpostavka za njihovo korištenje:** legitiman interes tvrtke u obrani vlastitih prava. Pružanje osobnih podataka u ovu svrhu je obavezno jer u slučaju nedostatka istih bofrost™ će biti u nemogućnosti obrane vlastitih prava.

- h) U svrhe vezane uz obveze predviđene zakonima, propisima ili zakonodavstvom, odredbama / zahtjevima zahtjevanih od strane zakona i / ili nadzornih i kontrolnih tijela.**

Vaši podaci za kontakt i podaci o plaćanju mogu biti korišteni od strane bofrost™ a da bi udovoljila zahtjevima koje je dužna ispunjavati.

**Pretpostavka za njihovo korištenje:** izvršavanje zakonskih obveza. Pružanje osobnih podataka u ovu svrhu obavezno je jer u slučaju nedostatka istih bofrost™ će biti u nemogućnosti udovoljiti specifičnim zakonskim obvezama.

- i) Zahtjevi zdravstvene zaštite u slučaju opoziva / povlačenja proizvoda.**

Bofrost™ može koristiti vaše osobne podatke i nakon eventualnog opoziva vaše privole za upotrebom istih u svrhu zdravstvene zaštite u slučaju mjera opoziva / povlačenja prodanih proizvoda.

**Pretpostavka za njihovo korištenje:** zakonska obveza koju je bofrost™ dužan poštovati.

## NA KOJI NAČIN OSIGURAVAMO SIGURNOST VAŠIH OSOBNIH PODATAKA

Bofrost™ koristi velik niz sigurnosnih mjera u cilju čuvanja i održavanja sigurnosti, tajnosti i neautoriziranog pristupa vašim osobnim podacima. Svi vaši osobni podaci čuvaju se na našim sigurnim serverima (ili sigurnim papirnatim kopijama)

ili naših dobavljača ili poslovnih partnera i može im se pristupiti i/ ili ih koristiti na temelju naše izjave o sigurnosti.

## KAKO DUGO ČUVAMO VAŠE PODATKE

Vaše podatke čuvamo samo u periodu u kojem su nam potrebni da bismo ispunili obveze radi kojih su ti podaci prikupljeni ili bilo koje legitime svrhe s njima u vezi. Stoga ukoliko se podaci koriste za dvije različite svrhe podatak čuvamo sve dok ne istekne potreba za njihovim korištenjem kroz dulji period, a istovremeno nećemo ih koristiti u onu svrhu za koju je vrijeme čuvanja podataka isteklo. Pristup vašim podacima ograničen je samo onima kojima je potreban za ispunjavanje određenih obveza. Vaši osobni podaci koji nisu više potrebni, ili za čije čuvanje više ne postoji pravna pretpostavka postaju nepovratno anonimni (i mogu se čuvati na taj način) ili se na siguran način uništavaju.

U skladu s navedenim navodimo vrijeme čuvanja podataka u svrhu različitih namjena.

**- kontakt podaci i podaci o plaćanju** – ovi podaci, prikupljeni radi dostave naručenih proizvoda čuvaju se kroz cijelo vrijeme dok ste naš klijent ali ne dulje od 10 godina, kako bi se mogla provjeriti sva eventualna dugovanja, računovodstveni dokumenti (primjerice izdani računi). Vaši kontakt podaci čuvaju se kroz isti period i za slučaj eventualnog opoziva / povlačenja proizvoda.

**- posebne kategorije podataka** - ovi podaci, prikupljeni isključivo vašom privolom koriste se sve dok ste naš klijent.

**- podaci o kupovini i drugi osobni podaci** – svaki put podaci dobiveni temeljem vaše privole za korištenje u svrhu ciljanog marketinga čuvaju se 12 mjeseci i nakon toga se automatski brišu odnosno anonimiziraju na nepovratan način. U slučaju neprofiliranog marketinga koji podrazumijeva korištenje samo podataka za kontakt ovi se podaci čuvaju 24 mjeseca od prikupljanja; u svakom slučaju naša je obveza povremeno zatražiti ponovnu privolu u cilju poštivanja vašeg odabira.

**- podaci dobiveni upotrebom naših web stranica** - ovi podaci se čuvaju sve dok je aktivan vaš „account“. Vrijeme čuvanja eventualnih kolačića može se provjeriti na COOKIES POLICY koja se nalazi na stranicama [www.bofrost.hr](http://www.bofrost.hr).

U svakom slučaju, iz tehničkih razloga, prestanak korištenja i posljedično definitivno brisanje i anonimiziranje osobnih podataka definitivno će nastupiti unutar 30 dana od gore navedenih rokova.

Uz iznimke vezane uz sudsku zaštitu naših prava ili u slučaju zahtjeva vlasti, obrađeni podaci čuvat će se dovoljno vremena da se zahtjev izvrši ili ostvari zaštita nečijeg prava.

## S KIME MOŽEMO PODIJELITI VAŠE PODATKE

Pristup vašim osobnim podacima mogu imati ovlašteni djelatnici tvrtke, odgovorne osobe tvrtke i druga društva u grupaciji bofrost™ koja nam pružaju podršku u obavljanju djelatnosti.

Ukoliko želite vidjeti popis ovlaštenih osoba, tvrtki i drugim subjektima kojima možemo ustupiti vaše podatke molimo da nas kontaktirate putem e-mail adrese: [online@bofrost.hr](mailto:online@bofrost.hr)

## KONTAKT

Podaci za kontakt voditelja zbirke podatka su: bofrost™C d.o.o. Kovinska 4a, Zagreb - E-mail: [online@bofrost.hr](mailto:online@bofrost.hr)

Besplatni telefon 0800456456

Ukoliko imate bilo kakvih pitanja vezani uz obradu vaših osobnih podataka molimo da nam se javite e-mailom na [online@bofrost.hr](mailto:online@bofrost.hr) ili nazovete besplatni telefon 0800 456 456.

## VAŠA PRAVA VEZANA UZ ZAŠTITU PODATAKA I PRAVO NA PRITUŽBU NADLEŽNOM TIJELU

- u određenim uvjetima imate nas pravo zatražiti
- Pristup vašim osobnim podacima;
  - Kopiju vaših osobnih podataka koje ste nam dali;
  - Provjeru i ažuriranje vaših osobnih podataka kojima raspolazemo;
  - Brisanje bilo kojeg podatka za koji više ne postoji pretpostavka da nam je nužan;
  - Povlačenje vaše privole, ukoliko je obrada podataka temeljena na privoli;
  - Ograničavanje načina na koji koristimo vaše podatke, u granicama predviđenim zakonom o zaštiti osobnih podataka.

Ostvarivanje tih prava podložno je iznimkama s ciljem zaštite javnog interesa (npr prevencija i/ ili utvrđivanje kaznenog djela) i zaštite naših interesa (npr čuvanje profesionalne tajne). U slučaju da od nas zatražite ispoštivanje nekog od navedenih prava naš je zadatak provjeriti da li je njegovo izvršavanje legitimno i pružit ćemo vam odgovor u roku od mjesec dana.

U slučaju bilo kakve primjedbe ili pritužbe na način obrade vaših osobnih podataka potruditi ćemo se i odgovoriti na sva vaša pitanja. Osim toga, ukoliko želite, za sve pritužbe i primjedbe možete se obratiti Agenciji za zaštitu osobnih podataka; Martičeva ulica 14, HR - 10 000 Zagreb, Tel. 00385 (0)1 4609-000, Fax. 00385 (0)1 4609-099 E-mail: [azop@azop.hr](mailto:azop@azop.hr) - Web: [www.azop.hr](http://www.azop.hr)

Katalog je na snazi od 21. rujna 2020.

Cijene u ovom katalogu zamjenjuju dotadašnje i na snazi su do izlaska novog kataloga. Zabranjeno je svako neovlašteno kopiranje, umnožavanje i distribucija sadržaja ovog kataloga, ili jednog njegovog dijela. Svako reproduciranje i distribuiranje za koje ne postoji izričita dozvola od strane bofrost™C d.o.o. biti će sankcionirano prema zakonskim odredbama.



**Kod vas smo,  
kad vi to poželite.**



bofrost\*

# PREDSTAVITE PRIJATELJA

## I ODABERITE NAGRADU



### 1 PREDSTAVLJENI PRIJATELJ

#### Krem sladoled po izboru

Za svakog predstavljenog prijatelja, ukoliko naruči bofrost\*ove proizvode, pri slijedećoj dostavi poklanjamo Vam neki od krem sladoleda po Vašem izboru.



*Na poseban način i u ovom katalogu označili smo proizvode koje naši vjerni kupci najčešće preporučuju svojim prijateljima.*

### 2 PREDSTAVLJENA PRIJATELJA



#### 25096 Nož za pečenja "Synthesis"

Savršen spoj inovacije i klasičnog dizajna: zahvaljujući oštrici duljine 22 cm, od nehrđajućeg čelika 1:4116 ovaj je nož idealan za rezanje raznih pečenja ili filetiranje mesa. Tanki oštrica i zaobljen vrh omogućuju lakše rezanje. Drška od smole ojačana je čeličnim zakovicama. Made in Italy.

**Berkel**  
Red.  
Since 1898.





# UMJETNOST

*u izradi pizza*



## 15317 *Pizza Margherita "Verace"*

Mekani rub okružuje autentičan okus Italije u ovoj neodoljivoj pizzi nadevenoj rustičnim slatkim umakom od talijanskih rajčica, vrhunskom mozzarellom i mirisnim sicilijanskim origanom.

| 2 kom = 850 g | **74 kn** |





# Aroma d o m a

SAVRŠEN ODABIR KAVA I ČAJEVA  
DA BISTE UŽIVALI U TRENUCIMA SAMO ZA SEBE ILI  
BEZBRIŽNOM PREDAHU U DRUŠTVU DRAGIH VAM OSOBA.  
A ZA POSEBAN UŽITAK POSLUŽITE IH UZ NEKU OD NAŠIH SLASTICA.





ZA  
OMILJENE  
TRENUTKE  
PREDHAHA



10  
KAPSULA  
32 kn

**15617  
Espresso Armonia**

Kava ugodne arome obogaćena plemenitim začinima u tragovima.



10  
KAPSULA  
32 kn

**15618  
Espresso Intenso**

Intenzivne note pržene kave s mirisnim notama suhog voća.



10  
KAPSULA  
32 kn

**15640  
Espresso Brasil**

Kava neodoljivog okusa s pozadinskom aromom čokolade, lješnjaka, badema i gianduie.



10  
KAPSULA  
32 kn

**19613  
Espresso Honduras**

Kava 100% Arabica Honduras SHG. Aroma suhog voća i u pozadini aroma kaka.



# Užitak u šalici kave



25187

## APARAT ZA KAVU GUZZINI "WHITE"

Rafiniran dizajn i jednostavno rukovanje odlike su ovog aparata za kavu, koji dodatno ističe kvalitetu i okus Hausbrandt kava i čajeva.

Dimenzije: 16,5 x 30 x h 29,5 cm

Pritisak 19 bara.

Težina 3,92 kg – Snaga 1200 W

## ZA SAMO 980 kn

a bofrost\* vam odmah poklanja 750 kn\* u poklon bonovima koje možete iskoristiti pri slijedećim kupovinama

### i 60 KAPSULA GRATIS

20 ESPRESSO ARMONIA

20 ESPRESSO INTENSO

10 ČAJEVA LIMUN

10 ESPRESSO BRASIL

### ZA SVAKIH 10 PAKIRANJA, 1 ODMAH NA POKLON!

\* 750 kn u poklon bonovima u vrijednosti od po 75 kn možete iskoristiti pojedinačno pri kupovini iznad 370 kn.

25127

## Set za odstranjivanje kamenca

Dvije praktične doze tekućeg sredstva za odstranjivanje kamenca. Izuzetno prikladan za odstranjivanje naslaga kamenca koji se uobičajeno taloži u aparatu za kavu.

| 2 kom = 200 ml |

### Isprobajte savršen čistač kamenca za svoj aparat za kavu za samo 35 kn



10  
KAPSULA  
32 kn

### 15622 Kava s Ginsengom

Živahnost kave i energija Ginsenga susreću se u jednom jedinom napitku.



10  
KAPSULA  
32 kn

### 15620 Bez Kofeina

Mješavina pune arome, koja podsjeća na kekse, lješnjake i karamel s manje od 0,10% kofeina.



10  
KAPSULA  
29 kn

### 15623 Čaj od Kamilice

Čaj od kamilice u ukusnom napitku obogaćenom blagim notama limuna.



10  
KAPSULA  
29 kn

### 15621 Kava od Ječma

Ukusani napitak, idealan za svako doba dana, s toplim notama tostiranih žitarica.



10  
KAPSULA  
29 kn

### 15624 Čaj od limuna

Savršene citrusne note limuna u napitku punog okusa.





# Dizajn

I FUNKCIONALNOST



---

**ODMAH SPREMAN ZA UPORABU**

Zagrije se za samo 25 sekundi

---

**ODABIR DOZIRANJA**

Doziranje za 3 različita napitka: kratka ili duga kava, i čaj.

---

**PERSONALIZIRANA TEMPERATURA**

Mogućnost odabira između dvije temperature napitka.

---

**RAFINIRAN DIZAJN**

Posve bijela satinirana površina. Na kojoj ne ostaju otisci prstiju.