



# EMOCIJE

*okusa i mirisa*

Više od  
**307**  
specijaliteta

**29**  
Novih  
proizvoda



**Sladoledi** 6  
**Pizze, snack i peciva** 20

**Predjela** 28

**Ristopiatti** 34  
 Praktična gotova jela  
 pripremljena za par minuta  
 u mikrolalnoj pećnici

**Internacionalna Jela** 36  
 Krenite nepcem na put oko  
 svijeta uz originalne okuse  
 dalekih zemalja

**Povrće** 38  
**Krumpir** 52  
**Riba** 54  
**Meso** 64  
**Slastice** 70

**Specijaliteti** 79  
**“L’Antica Magnolia”**  
 Linija vrhunske gastronomije  
 sa slanim i slatkim delikatesama  
 koje obogaćuju vaš menu



**Vinoteka** 80  
**Kave i Čajevi** 82  
**Predstavite Prijatelja** 85

**Sirevi** umetak  
**“L’Antica Magnolia”**  
 Naša linija vrhunskih  
 mozzarella i sireva, a od danas  
 i izvrsnih jogurta



Naše posebne linije proizvoda:

**Amor Avena**

Linija biljnih (zobnih) sladoleda  
 bez glutena i prirodno bez laktoze.

17

**BIO**

• iz ljubavi prema prirodi •

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

24 · 67 · 78

**mylife**  
 bafrost®

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

24 · 48

Naši simboli



Odmrzavanje



Na grill tavi



U tavi



U posudi  
 za kuhanje  
 pod pritiskom



U loncu



U fritezi  
 na vrući zrak



U mikrolalnoj  
 pećnici



U pećnici



U tosteru



U preklopnom  
 tosteru



Broj  
 komada





# OKUSI ZA SVE UKUSE

Prelistajte naš katalog  
i otkrijte velik izbor koji će zadovoljiti svačije ukuse.

Obožavate tradicionalna jela,  
ili pak želite kušati nove kombinacije okusa?

Zabavljate se u kuhinji pripremajući naše proizvode  
uz dodatak vaše mašte ili preferirate jela gotova  
za par minuta, posebice kad ste u žurbi?

Za sve vaše trenutke za stolom odaberite naše specijalitete  
koje pažljivo i s ljubavlju stvaramo za vas.

**S bofrost\*om  
najfiniji okusi dolaze u vaš dom.**



**Kod vas smo kad to poželite!**



## Uvijek na raspolaganju

Sve informacije o našim proizvodima, uključujući i one neobavezne, možete pronaći na našim web stranicama [www.bofrost.hr](http://www.bofrost.hr)

A ako kojim slučajem niste pronašli potrebnu informaciju nazovite naš besplatni telefon

besplatan telefon  
**0800456456**

svakim radnim danom  
od 09:00  
do 17:00 sati.



## Platite kako želite

Bez obzira jeste li željene proizvode naručili preko interneta, telefonskog poziva ili SMS porukom možete ih platiti prilikom dostave, **gotovinom, debitnom ili kreditnom karticom.**

A pri kupovini putem interneta moguće je i **ON-LINE plaćanje.**



## 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.



## Vrhunski okusi nadohvat jednog klika

Potražite nas na internetskim stranicama, kao i na **Facebooku** i **Instagramu!** Otkrijte novosti i detalje o našim proizvodima, razne recepte i promocije, nepoznate priče i detalje iz povijesti kulinarstva te se informirajte o mogućnostima pridruživanja našem prodajnom timu.



## Sigurna i brza usluga, baš po vašoj mjeri!

Zahvaljujući besplatnoj dostavi u vaš dom, možete sami odabrati vrijeme dostave ili posjete vašeg prodavača.







## Ubiremo izvrsnost i pretvaramo je u kvalitetu

Za bofrost\* kvaliteta je iznimno važna, a počinje pažljivim **odabirom** dobavljača sastojaka i namirnica koje koristimo, prema strogim standardima **kontrola i analiza**.

Svi sastojci bofrost\*-ovih proizvoda dolaze isključivo iz pomno odabranih područja uzgoja i ribolovnih područja, a povrće se ubire u trenutku optimalne zrelosti i odmah zamrzava.

Zahvaljujući neprekinutom **temperaturnom lancu** jamčimo savršeno očuvane namirnice kako bismo na vaš stol donijeli samo najbolje.

## Naša jamstva

Ne koristimo nikakva  
umjetna bojila

Ne koristimo nikakve aditive  
kao pojačivače okusa

Ne koristimo zasićene  
masnoće

Temperaturni lanac  
nikad se ne prekida

Više od milijun analiza  
tijekom godine

# SVAKI DAN ODABERITE *kvalitetu*

## Štitimo naša mora

Certifikati ASC, MSC  
i Friend of the Sea potvrđuju  
naše podržavanje održivog  
ribolova i odgovorne akvakulture.  
Budućnost naših mora  
u našim je rukama.



## Zadovoljna stranka ili povrat novca

Ukoliko niste zadovoljni  
nekim od proizvoda  
budite bez brige.  
Prezeti ćemo proizvod  
i vratiti vam novac  
prilikom sljedeće dostave.

Sustav bofrost\* kvalitete  
potvrđen je certifikatima  
Food Safety System





# SLADOLEDI



STVARAMO ZA VAS NOVA I NEODOLJIVA OSVJEŽENJA KAKO BISTE UŽIVALI U VRHUNSKIM OKUSIMA NAŠIH KREMASTIH SLADOLEDA. BOGATOM IZBORU KORNETA, ŠTAPIĆA, ČAŠICA ILI KEKS SLADOLEDA I UDOVOLJAVAMO SVAKOJ VAŠOJ ŽELJI. NA VAMA JE SAMO DA IH IMATE PRI RUCI KAKO BI U SVAKOM TRENUTKU MOGLI UŽIVATI U SLATKOM PREDAHU.

## *15140 Štapić Dark Borovnica "De Luxe"*

Izuzetno ukusna ocaklina od tamne čokolade obogaćena mahunama kakaa i borovnicama oko kremastog sladoleda od čokolade prošaranog finim preljevom od borovnica. Savršen spoj savršenih okusa!

| 4 kom = 400 ml | **46 kn** |

**Novost**





*Ukusan predah, užina ili desert na kraju obroka, sladoled je onaj slatki užitak koji uvijek zaslužujete.*





**5071 Palčići**

Malen ali sladak užitek. 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** |

**11179 Štapić "Veseli klaun"**

Svima poznat, svima omiljen! Sladoled Klaun klasik je već generacijama, a od sada u poboljšanoj varijanti: ukusan sladoled od čokolade, jagode i vanilije bourbon, kapičom od mliječne čokolade i smiješnim crvenim ili zelenim nosićem od žvakaće gume!

| 12 kom = 960 ml | **90 kn** |

**9013 Štapić Classic**

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

| 12 kom = 840 ml | **65 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 čokoladom obogaćenom komadićima tostiranih mahuna kaka... Što još čekate?

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

**15097 Hrskavi Štapić Višnja**

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

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





### 9043 Štapić Badem & Caramel „de Luxe“

Čisto zadovoljstvo na štapiću: baršunast sladoled od vanilije s preljevom od karamela i komadićima badema prelivenih čokolodom i na kraju vrhunska ocaklina od mliječne čokolade s komadićima tostiranih badema.

| 6 kom = 540 ml | 66 kn |



### 5081 Štapić Badem

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

| 6 kom = 720 ml | 66 kn |

### 1086 boBlack&Prijatelji

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 |

**KUPCI bofrost® PREPORUČUJU**

**CIJENA PO KOMADU**  
**5,50 kn**

### 11124 Big Classic Box

Novi Big Classic Box za sve ljubitelje čokolade:

2x Big Classic Kakao (sladoled od čokolade i ocaklina od mliječne čokolade), 2 x Big Classic Badem (sladoled vanilija-bourbon i ocaklina od mliječne čokolade s bademima), 2 x Big Classic White (sladoled vanilija-bourbon i ocaklina od bijele čokolade i 2 x Big Classic Čoko (sladoled vanilija-bourbon i ocaklina od mliječne čokolade.

| 8 kom = 960 ml | 85 kn |



### 15123 Štapić Classic XL

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

| 6 kom = 720 ml | 70 kn |



## PREPUSTITE SE IZNIMNIM KOMBINACIJAMA

### 15042 Mini Štapići "De Luxe"

Mini formata, ali maxi nevjerojatnim okusima: sladoled od vanilije prošaran mangom, s neodoljivom hrskavom ocaklinom od bijele čokolade s komadićima tostiranih badema; sladoled od čokolade prošaran borovnicama, s ocaklinom od tamne čokolade s mahunama kakaa i borovnicama, sladoled od karamela prošaran slanim karamelom s maslacem i ocaklinom od mliječne čokolade s granulama praliniраниh Macadamia oraha.

| 6 kom = 330 ml | 49 kn |



### 5077 Mini Box

Mini sladoledi od vanilije bourbon na štapiću s 4 hrskave ocakline: 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 |



### 5047 Mini korneti black & white

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

| 20 kom = 500 ml | 72 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 |



# NEODOLJIV KRALJ SLADOLEDA.

## 5094 Kornet Višnja

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

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

## 5087 Kornet Vrhnje

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

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

## 5099 Kornet Vrhnje-Kakao

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

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



Kom **9,50 kn**



# NAJSLAĐI BREAK

DVA KREMASTA PRELJEVA,  
OD MALINA I OD KAMELELA  
OVE SLADOLEDE U OBLIKU PRUTIĆA ČINE  
DOISTA NEODOLJIVIMA.

## 15019 Ice Break Malina

Mliječni sladoled s nadjevom  
od malina, ovijen hrskavom  
čokoladom s malinama  
neodoljiva je paiza  
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** |



## 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 zalagaji u prekrasnom pakiranju u kojem ih  
možete iznijeti i na stol.

| 20 kom = 220 ml | **44 kn** |



## 5060 Čokoladni Tartufo

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

| 6 kom = 900 ml | **79 kn** |



# SAVRŠEN DESERT

## 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 zaokružuje ovaj elegantan desert.

| 1000 ml | 42 kn |



## 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 |



## 11194 Štapić Millesfoglie Vanilija

Jedan od najomiljenijih deserata postao je originalan sladoled na štapiću. Fini sladoled od vanilije s neodoljivom kakaom ocaklinom tvore ovo nevjerojatno osvježanje na štapiću.

| 8 kom = 920 ml | 72 kn |



# MINIFORMATI, DA BI ZADOVOLJILI



## 15002 KREM SLADOLED "ČOKOMENTA"

Sladoled okusa mente prošaran kakao preljevom i obogaćen čokoladicama s nadjevom od mente.

| 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.

| 3 kom = 360 ml | 27 kn |



## 9076 KREM SLADOLED JOGURT-SUMSKO VOĆE

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

| 3 kom = 390 ml | 27 kn |



## 5116

### Čašica Vanilija-Jagoda

Sladoled okusa vanilije prošaran izvrsnim preljevom od jagoda!

| 12 kom = 1200 ml | 80 kn |

## 5113

### Čašica Vanilija-Kakao

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

| 12 kom = 1200 ml | 75 kn |



## 5114 Yolife

Pun okus jogurta u kremastom i laganom sladoledu. Ukratko, neodoljiva i osvježavajuća užina.

| 6 kom = 780 ml | 66 kn |



# SLATKE NAPASTI ŽELJU ZA SLADOLEDOM!

## 15060 KORNET VANILIJA KAKAO - MINI FORMAT

Iznimno kremast sladoled u omiljenoj klasičnoj kombinaciji: šlag i kakao, obogaćen krokantom od lješnjaka i kaka.

| 4 kom = 480 ml | 27 kn |



# 4+1 gratis

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

\*Izaberite između art.

9075, 9076, 15001, 15002  
i 15060.

## 9075 KREM SLADOLED TIRAMISU

Kremast sladoled bogato prošaran preljevom od kaka i kave, pralimiranim lješnjacima i kakaom u prahu.

| 3 kom = 390 ml | 27 kn |



## 5052 Voćni palčiči

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

| 22 kom = 836 ml | 59 kn |



CIJENA PO KOMADU

**5,94 kn**

## 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 |







### 9012 Keksi s vrhnjem i kakaom

Sladoled okusa vrhnja i kakaa obložen ukusnim keksima od kakaa. Idealni kao popodnevna užina ili desert nakon ručka ili večere za djecu i odrasle.

| 16 kom = 1360 ml | **84 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** |

**UKUSNA  
UŽINA!**

Kremast sladoled bogat je bjelančevinama i kalcijem, te lako probavljiv, a ako je između dva keksa može biti i izvršna užina za male i velike sladokusce.



### 5061 Keksi Rondò

Izvršna užina za najmlađe i slatka pauza za one malo veće. Kremasti sladoled okusa vrhnja između dva fina keksa s medom i kakaom.

| 12 kom = 1020 ml | **68 kn** |



### 15101 Keksi Choco Bon Caffè

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

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



# Amor Avena

LINIJA BILJNIH SLADOLEDA,  
NA BAZI ZOBİ,  
**PRIRODNO  
BEZ LAKTOZE**

## 15046 Tiramisù AmorAvena

Biljni sladoled na bazi zobı, fantastičnog tiramisù okusa, obogaćen bogatim preljevom od kave, **bez glutena**.

| 450 ml | 43 kn |

## 15047 Kava & Karamel AmorAvena

Neodoljiv preljev od slanog karamela savršeno upotpunjuje biljni, zobeni sladoled okusa kave, **bez glutena**.

| 450 ml | 43 kn |

## 15045 Vanilija Frutti Rossi AmorAvena

Lagani biljni sladoled na bazi zobı, okusa vanilije doista je poseban zbog odličnog preljeva od crvenog voća, **bez glutena**.

| 450 ml | 43 kn |







### 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 |

### 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 |



### 5009 Krem sladoled "Tiramisu"

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

| 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 |



### 5949

#### Sorbet od limuna

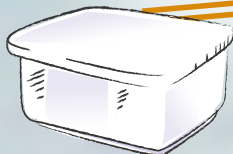
Sorbet s okusom limuna, idealan kao aperitiv ili kao kraj ukusne večere. Ponudite u ohlađenim čašama.



| 2 kom = 1000 ml | 75 kn |



# I GRANDI Classici



**LITRA I POL SAVRŠENOG SLADOLEDA  
U PRIKLADNIM POSUDAMA  
KOJE MOŽETE  
I NAKNADNO KORISTITI.**



## 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 z a palačinke.

| 1500 ml | **67 kn** |

## 9008 ČOKOLADA

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

| 1500 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** |





# PIZZE, SNACK I PECIVA



KLASIČNOG OKRUGLOG  
OBLIKA, RAZNIH OKUSA ZA  
BEZBRIŽNO DRUŽENJE S PRIJATELJIMA  
ILI NOVE EXPRESS PIZZE ZA RUČAK NA  
BRZAKA ILI FINU UŽINU. SVAKA PRILIKA IMA SVOJU  
SAVRŠENU PIZZU, A NA VAMA JE DA ODABERETE  
ONE S KLASIČNIM, JEDNOSTAVNIM NADJEVIMA ILI  
PAK ONE S ORIGINALNIJIM SASTOJCIMA.

## **17168 Pizza "Verace" Parmigiana**

Nova pizza "verace" izuzetnog je okusa, s umakom od rajčice, pečenim patlidžanima i izvrsnom slanom ovčjom ricottom. Bajkovit spoj okusa, baš kao što i zahtjeva tradicionalan sicilijanski recept.

  | 2 kom = 860 g | **76 kn** |

**Novost**







*Sinonim za veselje, zajedništvo  
i Italiju... sreća za stolom  
počinje komadom pizze.*



## PIZZA S 5 ZVJEZDICA



PEČENE U  
KRUŠNOJ PEČI  
TE SU STOGA  
NEZAMJENJIVE AROME I OKUSA.



DUGO DIZANJE  
TIJESTA 24 SATA

RUČNO NADJEVENE  
ODABRANIM  
SASTOJČIMA



100% TALIJANSKA  
RAJČICA

UPOTREBA ISKLJUČIVO  
TALIJANSKOG BRAŠNA



CIJENA PO KOMADU

26 kn

### 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** |

### 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.

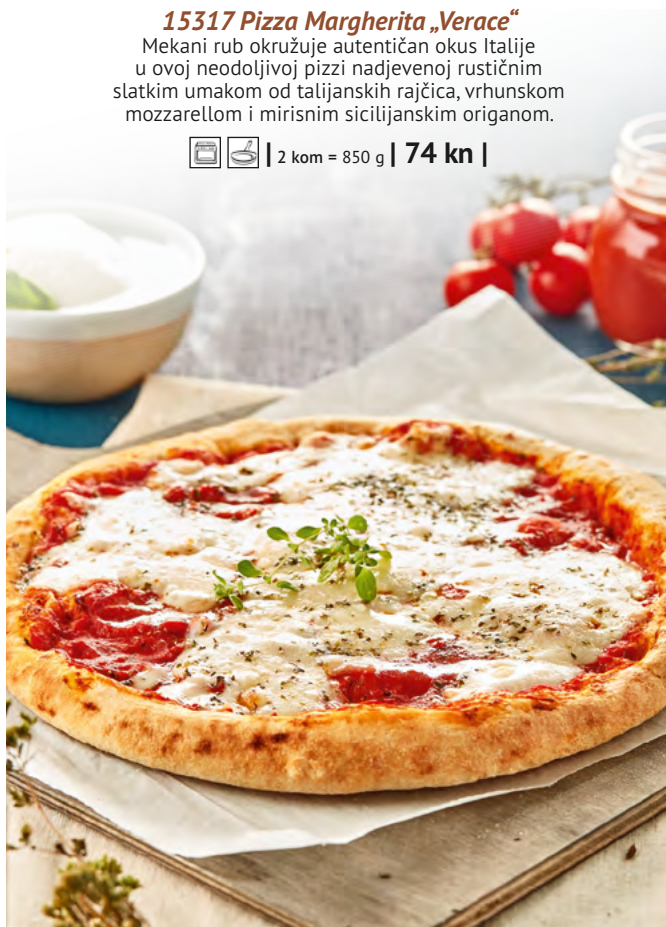
| 2 kom = 850 g | **74 kn** |



### 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 | **76 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** |





## HRSKAVI RUB I DUGO DIZANJE TIJESTA SVE NAŠE PIZZE ČINE POSEBNIMA

MEKANA, HRSKAVA TAMAN KOLIKO TREBA I MIRISNA. OVO SU KARAKTERISTIKE NAŠIH PIZZA, A POSEBICE PIZZE VERACE ČIJA SE RECEPTURA PRENOSILA GENERACIJAMA PIZZA MAJSTORA. INSPIRIRALI SMO SE ORIGINALNIM RECEPTOM SA ŽELJOM DA VAM PONUDIMO TRADICIJU.



**15165 Pizza Capricciosa**

Jedna od najomiljenijih pizza s gljivama, artičokama, kuhanom šunkom i otkoštenim crnim maslinama. U pakiranju od 2 komada.

  | 2 kom = 794 g | **76 kn** |

**15197 Pizza 4 vrste sira**

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



  | 2 kom = 770 g | **78 kn** |



**Novost**

**15196 Pizza Tuna - Luk**

Mirisna pizza nadjevena ukusnom tunjevinom iz ulja, slatkim ljubičastim lukom i umakom od kapara.


  | 2 kom = 910 g | **78 kn** |



# PIZZA... ZA SVE UKUSE!

## 15341 Pizza Duo Margherita i Vegetariana

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

 | 2 kom = 760 g | 79 kn |


**mylife**  
bofrost\*

*Linija proizvoda  
prikladna za one koji  
slijede vegetarijanski  
i veganski način  
prehrane.*



## 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 |

**BIO**

• iz ljubavi prema prirodi •

## 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 |



## 17166 Pizza "Verace" Sfziosa

Savršenstvo mediteranskih mirisa u novoj, bijeloj pizzi s umakom od mozzarelle, finim izdancima repice, aromatičnim sušenim rajčicama, odličnim dimljenim sirom provola, mozzarellom i slanom ricottom.

  | 2 kom = 860 g | 78 kn |



# PIZZA EXPRESS TIME

**Novost**



## 17172 PizzaExpress Margherita "Verace"

Naša ukusna Margherita u ekskluzivnom i super praktičnom formatu. Pripremite je i u mikrovalnoj pećnici za samo par minuta.

 | 202 g | 26 kn |

## 17173 PizzaExpress Salamino "Verace"

Mirisna rajčica, izvrsna mozzarella i fina pikantna salamica nadjev su ovoj odličnoj pizzi, izvanrednog okusa i formata.

 | 227 g | 26 kn |

## 17174 PizzaExpress Vegetariana "Verace"

Kockice patlidžana, tikvica i paprike pečenih na žaru unutar mekog ruba ove neodoljive pizze prema izvornoj recepturi.

 | 235 g | 26 kn |



**SAMO  
4 MINUTE  
U MIKROVALNOJ**

**ODABERITE 5 PIZZA EXPRESS  
I JEDNU VAM POKLANJAMO!**

**5+1  
gratis**

Moguće je da ćete vrijeme pripreme PizzaExpress trebati prilagoditi samoj mikrovalnoj pećnici.


\*Izaberite između art. 17172, 17173 i 17174





### 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** |

## IZNIMNO MEKANI ZBOG TIJESTA S PIRE KRUMPIROM.



### 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** |



### 17167 Pizza Kolut

Nov, ukusan i zabavan oblik kraljice talijanske tradicije. Mekano i rahlo tijesto od pšenične krupice i pire krumpira nadjeveno rajčicom i mozzarellom. Originalna užina za male, ili ukusan zalogaj uz aperitiv za one malo veće.

 | 4 kom = 400 g | **46 kn** |





## IZVRSNO POVRĆE I SIR OVIJENI HRSKAVOM PANADOM





### 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



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

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




## Mekana iznutra, hrskava izvana: to su savršena peciva



### 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** |



### 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** |



# PREDJELA



TJESTENINE, RIŽA, MIRISNE KREPKE ILI KREM JUHE REDOM SU DEMONSTRACIJA KULINARSKÉ KREATIVNOSTI S RAZLIČITIM SASTOJCI MA KAKO BISMO ZADOVOLJILI SVE UKUSE. SJEDNITE ZA STOL I PREPUSTITE SE OMILJENIM ILI NOVIM OKUSIMA KOJI SU DOISTA PRIKLADNI ZA SVAKU PRILIKU, OD ONIH SVAKODNEVNIH, PREKO NEFORMALNIH DRUŽENJA S PRIJATELJIMA, ALI I ZA SVEČANIJE VEČERE.

## *1922 Pašta i Slanutak*

Jednako ukusan brat tradicionalnog i svima znanog Paštafažola! Bogato i krepko jelo idealno je ne samo za ljubitelje mahunarki. Ukusan slanutak i tjestenina od pšenične krupice praktično se i brzo transformira u fino jelo na žlicu, a jednako je fino i pripremljeno u tavi uz dodatak feta sira ili hrskave pancete.

  | 2 kom – 4 porcije = 1000 g | **49 kn** |

**Novost**





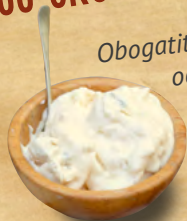


*Vrijeme za krepka jela  
na žlicu koja kuhinju ispunje  
mirisom tradicije.*





## JOŠ UKUSNIJA UZ NAŠE SIREVE

Obogatite našu Krem juhu od bundeve i mrkve Krem sirom Piemonte i sjemenkama bundeve.



### 5216 Paštafažol



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

  | 2 kom = 1000 g | **55 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** |





SAMO KOD NAS

**49 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** |



### 5750 Pronto mješavina povrća

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


  | 2 kom = 1000 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 okusom i aromama.

  | 750 g | **55 kn** |



### 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** |

**PUN OKUS ŠUME  
U BARŠUNASTOJ KREM JUHI.**

**Novost**




### 15208 Krem Juha s Vrganjima

Miris jeseni u baršunastoj krem juhi, bogatoj raznim gljivama i s čak 7% vrganja. Kušajte je uz male kockice tostiranog kruha ili klasične crostine.

  | 600 g | **49 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 savršen su prilog kojem jelu, a pirjani luk dodaje im poseban okus. Dovoljno je samo prokuhati ih u stanjoj vodi. U praktičnom pakiranju od 800 g (oko 10 komada).

 | Oko 10 kom = 800 g | **55 kn** |









### 5220 Rezanci s vrganjima

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

  | 600 g | 55 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 slanoj vodi 7-8 min.

 | 500 g | 49 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 |

## FIN I UKUSAN RUČAK NA BRZAKA

### 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 |







**5286 Tondelle sa sirom i špinatom**

12 savitaka od tjestenine, nadjevane 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** |



**19223 Tondelle sa Šunkom i Sirom Provolone**

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

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



**17164 Palačinke sa Sirom i Špinatom**

Mekane palačinke s bogatim nadjevom od sira ricotta i špinata. Idealne za cijelu obitelj i izuzetno praktične zbog brze pripreme.

  | 6 kom = 450 g | **69 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** |

**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** |



**S 40% RAGUA**



# RISTOPIATTI

## Gotovo u tren oka

Još veća i ukusnija ponuda  
Čak 15 mirisnih specijaliteta



### 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 |



### 5437 Paella

Riža dugog zrna, sorte parboiled, kozice, kolutići lignjuna, očišćene dagnje, paprike sa žara, grašak, mrvica kurkume, a tijekom pripreme obogaćena ribljim temeljcem.

| 300 g | 33 kn |



### 15307 Spaghetti alla Marinara

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

| 300 g | 33 kn |



### 9092 Lasagne alla Bolognese

Izvršne lasagne od svježih tjestenina 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 |



### 9086 Lasagne Vegetarijane

Tanki slojevi svježih tjestenina s jajima bogato nadjevne bešamelom i povrćem. Šampinjoni, patlidžani, tikvice, mrkva, šparoge, paprike i grašak. Novo pakiranje od 350 g.

| 350 g | 33 kn |



### 5410 Cannelloni s Bešamelom

Tanko svježih 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 |



### 5415 Frkanci s lososom

Iznimno ukusna svježih 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 |



### 5429 Pappardelle s Gljivama

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

| 300 g | 33 kn |



### 15316 Zeleni Rezanci s Vrhnjem i Šunkom

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

| 300 g | 33 kn |



**Svaki dan novi okusi.**

**Od onih tradicionalnih do onih kreativnijih, a svi su gotovi za samo nekoliko minuta.**

**Izuzetno praktični i za pripremu na radnom mjestu, jer se pripremaju u samoj ambalaži, iz koje ih i konzumirate.**



**Novost**

**5417 Tagliatelle al Ragù alla Bolognese**

Klasičan i omiljen ragu alla bolognese od junetine i svinjetine s neizostavnim rezancima s jajima.

 | 300 g | **33 kn** |



**Novost**

**5404 Spaghetti alla Carbonara**

Spaghetti od pšenične krupice za jednostavno, a istovremeno bogato jelo s jajima i vrhunskom dimljenom pancetom.

 | 300 g | **33 kn** |



**Novost**

**5428 Tortellini alla Bolognese Panna e Prosciutto**

Tortellini od tjestenine s jajima, nadjeveni mesom, i obogaćeni umakom od vrhnja i kockicama kuhane šunke.

 | 300 g | **33 kn** |



**Novost**

**15308 Gramigna Vrhnjem i Kobasicama**

Kratka, šuplja tjestenina s jajima tipičnog oblika za pokrajinu Emilia Romagna s izvrsnim nadjevom od vrhnja i ukusne kobasice. Jednostavna i iznimno ukusna dopast će se doista svima.

 | 300 g | **33 kn** |



**Novost**

**5407 Fiocchetti Slanina i Tikvice**

Zavežljajčići od tankog tijesta s odličnim punjenjem od raznih sireva obogaćeni umakom od slanine i tikvica narezanih na kockice.

 | 300 g | **33 kn** |

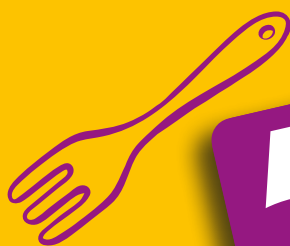


**Novost**

**5430 Rižoto sa Šparogama**

Ukusan rižoto „al dente“ s vršcima šparoga odličan je odabir za svaki dan.

 | 300 g | **33 kn** |



**5+1 gratis**

**6 "RISTOPIATTI" ZA SAMO 27,50 KN**

**NAJFINIJI OKUSI GOTIVI ZA SAMO 6-7 MINUTA**



Moguće je da ćete vrijeme pripreme proizvoda iz linije Ristopiatti trebati prilagoditi samoj mikrovalnoj pećnici.



# FIESTA BOGATIH OKUSA!



## 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 |



## 15272 PAELLA "MUCHO GUSTO"

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

  | 1000 g | 89 kn |

## 15411 PULLED PORK

Protagonist roštilja i prava eksplozija okusa! Vrhunska svinjska vratina, koju praktično možete pripremiti. Vrećicu sa zamrznutim proizvodom kratko prokuhajte, izvadite iz pakiranja i na kraju je dovršite par minuta u tavi, i po želji vilicom razdvojite na sitnije komadiće. Poslužite s umacima po želji i omiljenim prilogom, ili pripremite fantastične sendviče. **Bez glutena.**



  | 450 g | 79 kn |





### 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. Delano kao samostalno jelo, ali i kao prilog.

  | 1000 g | **89 kn** |



### 5288 SPRING ROLICE

Spring rollice, 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** |

## OKUSITE DALEKI ISTOK!



NUDIMO VAM NEKOLIKO ORIGINALNIH SPECIJALITETA

UZ AZIJSKE ZALOGAJE, SPRING ROLICE, KINESKU TJESTENINU ILI BATTI GORENG NEPECEM KRENITE NA PUT OKO SVIJETA!




### 1252 BATTI 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 đumbira.

  | 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.

 | 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)






# POVRĆE



ZA VAS ODABIREMO NAJBOLJE POVRĆE U SVAKO GODIŠNJE DOBA, KAKO BISMO VAM GA MOGLI PONUDITI TIJEKOM CIJELE GODINE KAO DA JE NETOM UBRANO. SVOJA GLAVNA JELA OBOGATITE UKUSNIM DAROVIMA PRIRODE, A VRLO BRZO I SAMI PRILOZI MOGU POSTATI I BOGATA GLAVNA JELA UZ RAZNE DODATKE, ILI SAMI PRIPREMITE RAZNA VARIVA I JUHE, SLANE MUFFINE ILI VEGETARIJANSKE POLPETE.

## 5789 „Quattro Foglie“ List na List

Praktični cijeli listovi špinata, blitve, endivije i korabice u novoj mješavini lisnatog povrća izvrsni su kao prilog, ali i samostalno jelo uz dodatak pancete ili šunke, a isto tako i kao sastojak raznih slanih savijača.

 | 800 g | 38 kn |

Bogato

**VLAKNIMA**

**Novost**





*Prilozi koji svakodnevnim jelima,  
ali i onim svečanijima daju  
notu originalnosti.*





# MEKANE I SLATKE ZELENE KUGLICE




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



## 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 bezbroj recepata, 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 |



**711 Grašak i mrkva**

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

  | 1200 g | **45 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, pastrnaka i zelenih mladih šparoga. Izvrsna na salatu ili pirjana kao prilog uz meso ili ribu.

  | 1000 g |

**| 48 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** |

**5705 Francuska salata**

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



  | 1000 g | **37 kn** |





### 757 Krem špinat

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

  | 1200 g | 49 kn |




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

Bogato

VLAKNIMA I BJELANČEVINAMA

### 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 |



### 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 |



### 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 |



### 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 |




Bogato

VLAKNIMA I BJELANČEVINAMA

**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** |



Bogato

VLAKNIMA I BJELANČEVINAMA

**5704 Grah**


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

 | 1000 g | **38 kn** |



**5719 Mahune**

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


 | 1000 g | **39 kn** |



**15748**

**Mahune Graška Šećerca**

Fine mahune graška šećerca, već narezane na podjednake komadiće. Izvršne su kao prilog, ali i kao sastojak raznih laganih jela.

 | 500 g | **33 kn** |




*Fajitas mexicanas*

Jednu crvenu i jednu zelenu papriku narežite na kockice, u tavi zagrijte malo ulja, dodajte paprike i pirjajte ih oko 15 minuta na srednje jakoj vatri. U drugoj tavi na maljo ulja oko 5 minuta zagrijavajte Tris Fagioli (art 15777), zatim dodajte 330 g Umaka od Sicilijanskih koktel rajčice BIO (art 19649), 250 ml povrtnog temeljca, malo kumina i malo crvene paprike. Poklopite i nastavite s kuhanjem još 15-ak minuta na srednje jakoj vatri. Zasebno u tavi pripremite 4 Pileća filea (art 15447) uz povremeno okretanje te ih narežite na trakice. Na kraju u tavi zagrijte 4 tortilje, nadjenite ih mesom, paprikama i grahom te dodajte malo dimljenog sira. Zamotajte tortilju i poslužite toplo.

**15777 Trio Grah s Ljubičastim Lukom**

Ukusna mješavina crvenog kidney, crnog i graha sorte cannellini s ljubičastim lukom sorte "Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP".

Možete je pripremiti kao gustu juhu ili varivo, ili pak ispirjati ma malo ulja uz dodatak rajčice i tako dobiti nadjev za meksičke fajitas. Sadrži visok udio vlakana i biljnih bjelančevina.

 | 700 g | **39 kn** |

Bogato

VLAKNIMA I BJELANČEVINAMA



**Novost**










### 15728 Narezana srca artičoka

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

   | 750 g | 79 kn |

**UZ PAR KAPI  
MASLINOVOG ULJA  
VAŠE ĆE POVRĆE BITI  
SAVRŠENO!**

19608

### Ekstra Djevičansko Maslinovo Ulje "L'Antica Magnolia"

Jasne karakteristične boje, laganog i slatkog ukusa, 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 |

79608 Ekstra Djevičansko  
Maslinovo Ulje

**6 BOCA 462 kn**

umjesto 522 kn



**77 kn za bocu**

POPUST 60 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 |

### 15749 Kolutići Tikvica sa Žara

Praktični kolutići tikvica pečeni na žaru idealan su prilog ali i savršen sastojak raznih recepata.

 | 600 g | 42 kn |



### 714 Prokulica

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

  | 1200 g |

| 49 kn |



**Bogato**

**VLAKNIMA I BJELANČEVINAMA**



**1702 Carsko povrće**

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

  | 1000 g | **56 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 složence, a uz malo mašte može postati i lagano glavno jelo.

  | 1000 g | **59 kn** |

*Cvjetovi najfinije brokule, cvjetače ili šenona!*




**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** |

**5766 Proljetna mješavina „Tris“**

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

   | 750 g | **49 kn** |

Bogato

**VLAKNIMA I BJELANČEVINAMA**



# Mala Pakiranja Povrća

**4+1**  
gratis

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



CIJENA PO KOMADU

**15,20 kn**

\* odaberite između: 9091, 15701, 15703, 15704, 15662, 15706, 15707, 15715, 15716, 15719, 15726, 15730, 15752, 15757, 15660, 15774 i 623.



15715 Prokulice

| 450 g | 19 kn |

623 Kroketi

| 400 g | 19 kn |



15716 Narezana Srca Artičoka

| 200 g | 19 kn |



15662 Ziggy krumpirići

| 400 g | 19 kn |



15707 Narezani Šampinjoni

| 350 g | 19 kn |



15704 Špinat u kockama

| 450 g | 19 kn |



15660 Kockice Krumpira  
100% "Patata del Fucino IGP"

| 450 g | 19 kn |





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

| 450 g | 19 kn |



15726 Mahune

  | 400 g | 19 kn |





15701 Grašak

   | 450 g | 19 kn |





15703 Mješavina  
16 vrsti povrća

  | 500 g | 19 kn |






15730 Mješavina Leća

  | 400 g | 19 kn |





15719 Slanutak

   | 400 g | 19 kn |






15706 Francuska salata

  | 500 g | 19 kn |





15752 Cikorija

   | 450 g | 19 kn |





9091 Pire krumpir

  | 450 g | 19 kn |



15774 Talijanski Minestrone

  | 500 g | 19 kn |



**Gotovo**  
**ZA SAMO 15 MINUTA**



## BeYou... NOV EKSKLUZIVAN I ODLIČAN VEĢANSKI BURĢER

### 15776 Burger BeYou

Ekskluzivan veganski burger od bjelančevina pšenice i graška, u potpunosti bez mesa ali sa svim njegovim karakteristikama: oblik, okus, boja i miris. Uvjerite se da za omiljeni burger eksplozivnog okusa meso doista nije potrebno. Probajte i uvjerite se! Već je pečen, te ga treba samo dovršiti u tavi i oduševiti se!

  | 4 kom = 400 g | 64 kn |



**Novost**

**mylife**  
bofrost\*

LINIJU UKUSNIH I ORIGINALNIH  
SPECIJALITETA OD POVRĆA ZA SVE  
ONE KOJI SLIJEDE VEĢETARIJANSKI ILI  
VEĢANSKI NAČIN PREHRANE.

### 15735 Medaljoni od Quinoa

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 | 48 kn |



### 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 |



### 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 |



### 5786 Šampinjoni

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



 | 1000 g | 45 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 |



Bogato  
**VLAKNIMA**



### 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 |

### 15775 Tortice od Artičoka

Fine tortice od donjeg dijela artičoka, s bogatim i ukusnim nadjevom od sira i artičoka. Izvrstan su prilog glavnom jelu, ali i originalno predjelo.

  | 4 kom = 400 g | 69 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 |

### 5769 Zeleni Tris u Tankom Tijestu

Ekskluzivna mješavina špinata, mahuna i brokula, ovijeni 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 |





# TAJNI SASTOJCI FINIH JELA



### 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 |



### 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 |



### 5727 Luk u kockama

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

 | 500 g | 24 kn |




SAMO KOD NAS

**25 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 |







### 5710 Mješavina mahunarki

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

  | 1500 g | **58 kn** |

### 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** |

**\*30% KCAL MANJE NEGO  
KOD DRUGIH MINESTRONE MJEŠAVINA  
NA TRŽIŠTU.**

Sa smanjenom  
**KALORIJSKOM VRIJEDNOŠĆU**



Bogato

**VLAKNIMA**

**SAMO KOD NAS**

**59 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 |**



**SAMO KOD NAS**

**38 kn**



**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** |

# KRUMPIR, NAJOMILJENIJI PRILOG

**15661 Krumpirići Dippy**

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




  | 750 g | **37 kn** |

**Gotov**

**ZA SAMO 4 MINUTA**




**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** |

**5673 Rostini sa špekom**

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

   | 600 g | **45 kn** |



SAMO KOD NAS

**57 kn**

ODABERITE SVOJE PAKIRANJE  
**1 ili 2,5 KG!**



**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** |

**5655 Prženi krumpirići**  
Ukusni prženi krumpirići u izuzetno praktičnom i ekonomičnom pakiranju od 1000 g.

| 1000 g | **29 kn** |

SAMO KOD NAS

**29 kn**



Svi naši krumpirići prethodno su prženi u suncokretovom ulju.

**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** |



**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** |



**3389 Kroketi**

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

| 1000 g | **46 kn** |




# RIBA



U NAŠIM RIBLJIM SPECIJALITETIMA PRAKTIČNOST SE SLJUBLJUJE S OKUSOM I KVALITETOM RIBE KOJU ODABIREMO ZA VAS. UŽIVAJTE U TRADICIONALNIM SPECIJALITETIMA, UKUSNIM RECEPTURAMA S ORIGINALNIM SASTOJJCIMA ILI RIBI „AL NATURALE“ KOJU SVAKI PUT IZNOVA MOŽETE OBOGATITI SVOJOM MAŠTOM.

## **15582 File Orade s Gljivama**

Dva sočna fileta orade iz odgovornog uzgoja s certifikatom ASC, u ukusnom umaku od miješanih gljiva, obogaćenom vrganjima. Glavno jelo poput onog iz vrhunskog restorana vrlo se brzo priprema, a oduševit će vas kvalitetom fileta i neodoljivim okusom.

 | 400 g | **99 kn** |

**Novost**







*Iz mora na stol:  
vrhunski recepti vrhunskih  
chefova kuhinje.*



# Vrhunska kvaliteta kako bi vam ponudili samo najbolje.



## 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.



## 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 Neto masa bez glazure | 109 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** |



### 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 Neto masa bez glazure | **169 kn** |



### 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.

   | 950 g Neto masa bez glazure | **179 kn** |





**PROTAGONIST  
NASLOVNIC  
KATALOGA**






### 15486 Fileti Šanpjera

Sočni fileti šanpjera, odnosno ribe Svetog Petra, s kožom. Iznimno su cijenjenog i ukusnog mesa, a možete ih pripremiti na najjednostavniji način s malo maslinova ulja i začinskim biljem po želji.

  | 500 g Neto masa bez glazure | **145 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** |







**Novost**




### 1501 File Tilapije

Riba iz slatkih voda, bijelog i sočnog mesa. Fileti su bez kože i kostiju, a idealni su s marinadom na bazi citrusa, laganom panadom ili na roštilju.

  | 4-7 kom = 465 g Neto masa bez glazure | **109 kn** |

### 15510 Nesoljen file bakalara



Jedna od najcjenjenijih riba, ulovljena u hladnim vodama sjevernih mora. Idealna za pripremu na razne načine, ali jednako izvrsna i samo uz začinsko bilje po želji i maslinovo ulje.

   | 4-6 kom = 700 g | **129 kn** |



### 5555 File Bakalara



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

  | Oko 5 kom = 500 g Neto masa bez glazure | **135 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 Neto masa bez glazure | **99 kn** |





### 15572 File Brancina s Agrumima



Elegantan recept, rafiniran miris; mekani fileti brancina isključivo iz odgovornog uzgoja, obogaćeni izvrsnim umakom od agruma i hrskavih pistacija. Brzo se pripremaju i jamče uspjeh!

 | 2 kom = 350 g | **99 kn** |



### 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** |



### 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** |



### 15569 Burger od Lososa

Mekani, sočni burgeri s čak 97,7% vrhunskog norveškog lososa! Savršeni kao lagano i ukusno glavno jelo uz povrće po izboru, a zbog svog oblika izvrstan su sastojak i raznih sendviča s pečenim povrćem i tartar umakom.

  | 4 kom =  
400 g Neto masa bez glazure | **84 kn** |

**Bogato  
omega-3 masnim  
kiselinama**





CIJENA PO KOMADU

**10,42 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** |

### 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** |



### 15460 Filet Oslića „Crispy“

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



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

## SAČUVAJTE SVJEŽINU SVIH NAMIRNICA UZ PRAKTIČNE ŠTIPALJKE



### 975 Hitclips štipaljke

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

| 8 kom | **19 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** |





### 15521 Riblji File „Crispy Grain“

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

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





**Novost**

CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC  
www.msc.org

### 15562 Fish Nuggets u Tempuri

Izvršni nuggetsi od fileta aljaškog oslića iz divljeg održivog ulova s certifikatom MSC, ovijeni u hrskavu i suhu tempuru koja ih čini doista izvršnim. Poslužite s tartar umakom, i uživajte u veselju cijele obitelji za stolom.



  | 13-22 kom = 500 g | 85 kn |



CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC  
www.msc.org

### 15575 Vesele Ribice



Panirana sidra, morske zvijezde, ribice i morski konjici od prvoklasnog aljaškog oslića. Razni zabavni oblici s finom hrskavom panadom brzo se pripremaju i u pećnici.

  | 15-18 kom = 540 g | 67 kn |



### 15505 Panirani incuni

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



  | 18-23 kom = 400 g | 75 kn |



CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC  
www.msc.org



### 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 |

### 597 Panirani prutići

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

  | Oko 15 kom = 450 g | 57 kn |




## OKUSI, ZEMLJE IZLAZETEG SUNCA



### 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** |



### 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 Neto masa bez glazure | **149 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 Neto masa bez glazure | **149 kn** |

### 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** |


### 85913 Pjenušavi Prosecco V.S.A.Q. Extra Dry

**6 BUTELJA 372 kn**  
umjesto 414 kn  
**66 kn butelja**  
POPUST 42 KN



### 5531 Očišćene Dagnje

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

 | 500 g Neto masa bez glazure | **63 kn** |





#### 15564 Filet Osea 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.

 | 550 g | 99 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 |

## DELIKATESE IZ NAŠE KUHINJE

### IZVRSNO GLAVNO JELO ALI I UKUSAN ZALOGAJ UZ APERITIV



#### 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 |

#### 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 |







# MESO

PROMJENE KREĆU OD SVIH NAS: SAVJESNA  
PROIZVODNJA VODI KA KVALITETNIJEM PROIZVODU I  
ODRŽIVOJ POTROŠNJI. KUŠAJTE NAŠE  
NOVE PRIJEDLOGE OD PILETINE I PURETINE  
IZ STROGO KONTROLIRANOG UZGOJA  
I BEZ KORIŠTENJA ANTIBIOTIKA.  
A VEZANO UZ PROIZVODNI LANAC  
PROIZVODA OD PILETINE POKRENULI SMO  
PROCESE KOJI ĆE U NADOLAZEĆIM  
GODINAMA BITI SVE VIŠE USMJERENI  
NA DOBROBIT SAME PERADI.

## 15446 Odresci Purećih Prsa

Odabrani odresci prsa puretine uzgojene bez upotrebe antibiotika.  
Već lagano marinirani, dovoljno ih samo ispeći u tavi i za  
par minuta iznijeti na stol ukusno i sočno glavno jelo.

  | 5-7 kom = 550 g | **95 kn** |

**Novost**

Puretina uzgojena bez  
upotrebe antibiotika





*Naša je želja udovoljiti vašim potrebama i na vaš stol donijeti samo najbolje.*







# NAŠ MESNI MENU



ponovno s vama

## 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** |



## 388 GRČKI ČEVAPI



Iznimno ukusni mini čevapi od junetine i svinjetine, s nadjevom od svježeg sira i češnjaka. Idealni za večere s prijateljima.

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





## 15395 JUNEĆE POLPETICE S POVRĆEM

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

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

## 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** |



## 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** |



**5395 SUPERBURGER**

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** |



**OBOŽAVATE BURGERE?****5392 TELECI HAMBURGER**

Iznimno ukusni mekani hamburgeri od teletine obogaćeni komadićima mozzarelle i listovima špinata. Praktično pakiranje od 6 komada.

 | 6 kom = 480 g | **79 kn** |

**15356 PILEĆI HAMBURGER**

Sočan i lagan pileći burger možete poslužiti s prženim krumpirićima ili s povrćem, ali isto tako pripremiti omiljene sendviče s umakom po želji.

  | 6 kom = 600 g | **75 kn** |



**BeYou... I UŽIVAJ U VEGANSKOM BURGERU KOJI NA ROŠTILJU CVRČI KAO BURGER OD MESA.**

**BeYou... I KUŠAJ POSVE INOVATIVAN PROIZVOD.**

**BeYou... IAKO VOLIŠ MESO, ŽELIŠ PROMIJENITI PREHRANU NE ODRICUČI SE OKUSA I MIRISA MESNIH DELICIJA.**

**15776 BURGER BEYOU**

Ekskluzivan veganski burger od bjelančevina pšenice i graška, u potpunosti bez mesa ali sa svim njegovim karakteristikama: oblik, okus, boja i miris. Uvjerite se da za omiljeni burger eksplozivnog okusa meso doista nije potrebno. Probajte i uvjerite se! Već je pečen, te ga treba samo dovršiti u tavi i oduševiti se!



  | 4 kom = 400 g | **64 kn** |

**VEGANSKI BURGER****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.**

**BIO**

• iz ljubavi prema prirodi •

  | 4 kom = 400 g |



**79 kn** |

**Novost**





**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** |



**15413 Mini Cordon Bleu**

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

  | Oko 12 kom = 750 g | **115 kn** |



**7969 Panirani pileći file**

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

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

**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** |

Idealan čuvar vaše pećnice,  
upotrebljiv  
čak 500 puta!









### 7967 Pileći medaljoni



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

  | 25-30 kom = 750 g | **79 kn** |

## Novost

### 15447 Pileći File



Sočan file pilećih prsa, već lagano začinen i djelomično pečen te ga je potrebno samo dovršiti u tavi na par minuta i po želji dodatno začiniti.

  | 13-17 kom = 650 g | **89 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** |



### 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** |




# SLASTICE



U IZLOGU NAŠE SLASTIČARNICE PRONAĆI ĆETE PRAVA REMEK DJELA KOJA ĆE SVAKI OBJED UČINITI ELEGANTNIJIM, RAZNE PRIJEDLOGE UZ KOJE ĆE CIJELA OBITELJ ZAPOČINJATI DAN S OSMJEHOM I SLATKE ZALOGAJE UZ KOJE ĆE POSLIJEPODNEVNA KAVA POSTATI PRAVI SLATKI UŽITAK.


### **17807 "Le Divine" Cheesecake s malinama**

Elegantan desert od krem sira na podlozi od smrvljenih keksa. Obogaćen izvrsnim preljevom od malina i ukrašen cijelim malinama. Prava delicija za oči i nepce.

 4 kom = 320 g | **78 kn** |

### **17810 "Le Divine" Mascarpone Caffè**

Ukusna baza od čokoladne torte s kavom i fina krema od mascarponea sa slasnim kakao preljevom. Prekrasni listići čokolade zaokružuju ovaj rafiniran desert.

 4 kom = 320 g | **78 kn** |

**Novost**





*Pogledi puni slatkog  
divljenja kad na stol dođe  
neočekivan desert.*

**Novost**








### 15816 Mini torta Noisette Royale


Semireddo, odnosno ledena krema od lješnjaka i semifreddo od tučenog slatkog vrhnja okruženi ukusnim karameliziranim puldicama od bjelanjaka.

 6 kom | 330 g | **99 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 | **119 kn** |



**SAMO KOD NAS**

**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** |

### 17802 Torta Marasca

Sočne višnje i bogat nadjev od višanja sa zamamnom kremom od vanilije odlike su ove bajkovite torte od prhkog tijesta. Prepustite se divnim aromama ljeta!

  10 kom | 900 g | **129 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 |

SAMO KOD NAS

159 kn



## ZA LJEPŠE PROSLAVE...



### 862 Pita od jabuka

Klasična poslastica od jabuka, grožđica 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 |

### 879 Bakina Torta od Maka

Umijeće u pripremi tradicionalnih slastica! Klasična pita od maka: lagano prhko tijesto s izvrsnim nadjevom od maka i hrskavim smrvljenim tijestom s maslacem. Već narezana na 8 komada.

  8 kom | 700 g | 85 kn |

**Novost**







### 920 Krafne Berliner



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

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



### 15831 Čoko-Krafne

Omiljene američke krafne u novoj verziji, za prave slatokusce, 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** |



## MINI FORMATA, MAXI OKUSA.



### 15852



#### Mini Krafne s Kremom

Rahle mini krafne nadjevane 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** |

### 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** |





### 905 Mini ekleri


Vrhunski okus izuzetno ukusne i lagane slastice nadjevne kremom od vanilije i prelivene čokoladom. Oko 26 komada.

 Oko 26 kom = 430 g | **69 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** |


**SAMO KOD NAS**

**65 kn**

**NAJOMILJENIJI  
MALI DESERT I  
OBIČNU ŠALICU  
POSLIJEPODNEVNE  
KAVE  
PRETVORITI ĆE  
U NEZABORAVAN  
DOŽIVLJAJ!**

### 904 Mini princes krafne

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


 30-35 kom = 500 g | **65 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 osmjehom. Idelano i za vegane.

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




**CIJENA PO KOMADU**

**7,33 kn**

**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 jutra zamamnim mirisom. Obiteljsko pakiranje od 12 komada.

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

**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** |






**17806 Rahli Kruščić**

Hrskava zrnca šećera upotpunjuju ovu mekanu deliciju. Savršen odabir za doručak, ali i bilo koji drugi trenutak u danu koji će postati slađi. S malo sastojaka, ručno oblikovan izuzetno se jednostavno priprema. A još je finiji ako ga narežete, kriške lagano zagrijete i premažete ih marmeladom.

   | 250 g | **27 kn** |



**17805 Rahli Kruščić s Čokoladom**

Mekan poput oblaka, od finog mekanog tijesta s brašnom, jajima, skutom i s puno, puno sitnih komadića čokolade. Možete ga samo odmrznuti, ali da bi bio još finiji savjetujemo da cijeli kruščić zagrijete u pećnici, ili narezane šnite malo zagrijete u tavi.

   | 250 g | **33 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** |



**BIO** **15888 Maline BIO**

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


 | 500 g | **57 kn** |


• iz ljubavi prema prirodi •


**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** |
**15887 Šumske Borovnice BIO**

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

 | 500 g | **67 kn** |
**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. Izvršne su i kao dodatak jogurtu ili žitaricama za doručak.

 | 500 g | **45 kn** |


**BOFROST\***  
**VOĆE IDEALNO JE ZA**  
**RAZNE DESERTE, ALI**  
**I ZA OSVJEŽAVAJUĆ**  
**SMOOTHIE!**

**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** |
**3093 Mango**

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

 | 750 g | **65 kn** |


**ponovno s vama**

**803 Divlje Borovnice**

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

 | 750 g | **89 kn** |



# L'ANTICA<sup>®</sup> magnolia

LINIJA SPECIJALITETA VRHUNSKE GASTRONOMIJE

## 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** |

## 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. Ocijedena neto masa 28 g.

| 50 g | **35 kn** |

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

Cijeli fileti žutoperajne tune, sočni i svježi, 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. Ocijedena 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** |



## 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 delicija.

**Bez glutena.** Nezamrznut proizvod.

| 330 g | **29 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 drvenim bačvama. Zbog svog punog, slatkastog okusa idealan je dodatak rizotima, tartar bifteku i carpacciu.

| 250 ml | **59 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 |**



COD. 79608  
**6 boca**  
**462 kn**  
umjesto 522 kn  
**77 kn za bocu**  
(POPUST 60 kn)



# vinski podrum



## SVI MIRISI VINOGRADA PRETOČENI U JEDNU ČAŠU

Odabrana vina iznimnih aroma i mirisa kako biste upotpunili sve vaše obroke. Želja nam je nazdraviti s vama za stolom, prilikom svakodnevnih večera ali i onih posebnih i svečanijih.



99402  
SAUVIGNON  
DOC FRIULI GRAVE

Blago aromatično, suho vino, boje žute slame sa zelenkastim odsjajem. Po bouqetu podsjeća na žute paprike i cvijet bazge.

**Temperatura  
posluživanja:**  
10-12° C

**Gradazione alcolica:**  
12% - 12,5% vol  
ovisno o godini berbe.  
**Vitigno:** Sauvignon

**Abbinamenti:**  
Idealno uz škampe,  
i jela od riba.

| 750 ml | 55 kn |

cod. 89402

**6 BUTELJA**

**294 kn**

umjesto 330 kn

**49 kn** butelja





**99401**  
MERLOT  
DOC FRIULI GRAVE

Suho vino, srednje do intenzivne rubin crvene boje. Punog mirisa s blagim pozadinskim mirisom bobičastog šumskog voća.

**Temperatura posluživanja:**  
18-20° C

**Gradazione alcolica:**  
12% - 12,5% vol  
ovisno o godini berbe.

**Vitigno:** Merlot

**Abbinamenti:**  
Idealno uz razna pečenja crvena mesa, kao i srednje zrelih sirevima.

| 750 ml | 55 kn |

cod. 89401

**6 BUTELJA**

**294 kn**

umjesto 330 kn

**49 kn** butelja



**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.

**Temperatura posluživanja:**  
16-18° C

**Gradazione alcolica:**  
12% vol

**Vitigno:** Refosco dal Peduncolo Rosso

**Abbinamenti:**  
Savršen uz gulaše i divljač.

| 750 ml | 55 kn |

cod. 89403

**6 BUTELJA**

**294 kn**

umjesto 330 kn

**49 kn** butelja



**99408**  
CABERNET  
SAUVIGNON  
DOC FRIULI GRAVE

Suho vino intenzivne rubin crvene boje, punog okusa, elegantno i profinjeno.

**Temperatura posluživanja:**  
18-20° C

**Gradazione alcolica:**  
12,5% vol

**Vitigno:**  
Cabernet Sauvignon

**Abbinamenti:**  
Idealno uz razna mesna jela i zrele sireve.

| 750 ml | 55 kn |

cod. 89408

**6 BUTELJA**

**294 kn**

umjesto 330 kn

**49 kn** butelja



**7026** CUVÉE  
MILLESIMATO 2020  
VINO BIJELO PJENUŠAVO  
VINO EXTRA DRY

Izuzetno osvježavajuće bijelo pjenušavo vino, voćnih aroma i blago zlatne boje s finim i trajnim perlanjem. Harmoničnog i blagog okusa.

**Temperatura osluživanja:**  
7-9° C

**Gradazione alcolica:**  
11,5% vol

**Abbinamenti:**  
Idealno kao aperitiv, uz lagana bijela mesa i ribu.

| 750 ml | 52 kn |

cod. 87026

**6 BUTELJA**

**276 kn**

umjesto 312 kn

**46 kn** butelja



**95913**  
PJENUŠAVI  
PROSECCO  
EXTRA DRY DOC

Pjenušavo vino s karakterističnim aromatičnim mirisom svježeg voća i bagremovog cvijeta, slatkastog okusa.

**Temperatura posluživanja:**  
7-9° C

**Gradazione alcolica:**  
11,5% vol

**Vitigno:** Glera (Prosecco)

**Abbinamenti:**  
Idealno kao aperitiv.

| 750 ml | 69 kn |

cod. 85913

**6 BUTELJA**

**372 kn**

umjesto 414 kn

**62 kn** butelja



## 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.



**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**

I još na poklon

### 60 KAPSULA GRATIS

20 ESPRESSO ARMONIA  
20 ESPRESSO INTENSO  
10 ČAJEVA LIMUN  
10 ESPRESSO BRASIL

### A BOFROST\* VAM ODMAH POKLANJA 400 kn\*

U POKLON BONOVIAMA KOJE MOŽETE  
ISKORISTITI PRI SLIJEDEĆIM KUPOVINAMA

\* 400 kn u poklon bonovima u vrijednosti od po 40 kn  
možete iskoristiti pojedinačno pri kupovini iznad 300 kn.

Uz kupljeni aparat poklanjamo Vam i Set za odstranjivanje kamenca.





# ODABERITE VAMA OMILJEN OKUS

ZA SVAKIH 10 PAKIRANJA,  
I ODMAH NA POKLON!



**Novost**

## 7041 JAKI ESPRESSO

Mješavina tostiranih i mljevenih kava koja prekriva nepce jakim notama tostirane kave i mirisima suhog voća. Uživajte u kavi punog tijela, jakog i energičnog okusa. Odbabrana kava obrađena sistemom sporig prženja.

10 KAPSULA **32 kn**

AROMA ●●●●○  
TIJELO ●●●●○  
SLATKOĆA ●●●●○



## 15617 ESPRESSO ARMONIA

Kava ugodne arome obogaćena plemenitim začinima u tragovima.

10 KAPSULA **32 kn**

AROMA ●●●●○  
TIJELO ●●●●○  
SLATKOĆA ●●●●○



## 15618 ESPRESSO INTENSO

Intenzivne note pržene kave s mirisnim notama suhog voća.

10 KAPSULA **32 kn**

AROMA ●●●●○  
TIJELO ●●●●○  
SLATKOĆA ●●●●○



## 15640 ESPRESSO BRASILE Santos Fancy NY2 Brasile

Tostirana i mljevena kava arabika

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

10 KAPSULA **32 kn**

AROMA ●●●●○  
TIJELO ●●●●○  
SLATKOĆA ●●●●○



## 15613 ESPRESSO HONDURAS

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

10 KAPSULA **32 kn**

AROMA ●●●●○  
TIJELO ●●●●○  
SLATKOĆA ●●●●○



## 15622 KAVA S GINSENGOM

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

10 KAPSULA **32 kn**

AROMA ●●●●○  
TIJELO ●●●●○  
SLATKOĆA ●●●●○



## 15620 BEZ KOFEINA

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

10 KAPSULA **32 kn**

AROMA ●●●●○  
TIJELO ●●●●○  
SLATKOĆA ●●●●○



## 15623 ČAJ OD KAMILICE

Čaj od kamilice u ukusnom napitku obogaćenom blagim notama limuna.

10 KAPSULA **29 kn**



## 15621 KAVA OD JEČMA

Ukusan 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.

10 KAPSULA **29 kn**



## 25127 SET ZA ODSTRAJIVANJE 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**



bofrost\*

Upoznajte prijatelje  
s najfinijim okusima

## 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. Tanka oštrica i zaobljen vrh omogućuju lakše rezanje. Drška od smola ojačana je čeličnim zakovicama. Made in Italy.

**Berkel**  
Red.  
Since 1898.





# 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 operatorom 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 prehrabene 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, proslijeđivanje 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 skinetete našu mobilnu aplikaciju;
- Tijekom telefonskog razgovora s operatorom ili tijekom prve posjete naših promotera i/ili sljedećih posjeta naših dostavljača/prodavača u vaš dom
- Ukoliko nas kontaktirate zbog postkupovne asistencije;
- Ukoliko sudjelujete u našim marketinškim kampanjama.

Ukoliko nam dajete 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.

## U KOJE SVRHE VAŠI OSOBNI PODACI MOGU BITI UPOTRIEBLJENI

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 vam opciju koristiti ćemo samo podatke Vašeg Facebook profila ili podatke s Google+. 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, putem ponovnog telefonskog kontakta od strane naših operatera prema poslovnom modelu tvrtke, ili putem poruka (SMS ili preko Wiber ili WhatsApp aplikacija). Za posljedicu, 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 prehrambeni te da ih dostavljamo u vaš dom, bofrost® bi od vas mogao zatražiti određene podatke kao primjerice o eventualnim alergijama i/ili prehrabnim 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 npr. tokom 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 propisanom 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 propisanom 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 izvanjsudskih procesa, i u okviru sporova vezanih uz ponudene 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 o obrani vlastitih prava. U ovu svrhu nećemo vas tražiti ponovnu privolu, već ćemo obrađivati podatke prikupljene u gore navedene svrhe, koje se smatraju kompatibilne s ovom, zbog konteksta u kojem su podaci prikupljeni, kao i prirode samih podataka.

**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 obveze 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 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 PODJELITI VAŠE PODATKE

Pristup vašim osobnim podacima mogu imati ovlašteni djelatnici tvrtke, odgovorne osobe tvrtke i druga društva u grupaciji bofrost®, kojima 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 podataka 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 PRITUŽBE 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; Martićeva 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 06.09.2021.

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.**







# ZDRAVA *tradicija*



### **19220 Pašta i Slanutak**

Jednako ukusan brat tradicionalnog i svima znanog Paštafažola!  
Bogato i krepko jelo idealno je ne samo za ljubitelje mahunarki.

Ukusan slanutak i tjestenina od pšenične krupice  
praktično se i brzo transformira u fino jelo na žlicu,  
a jednako je fino i pripremljeno u tavi  
uz dodatak feta sira ili hrskave pancete.

  | 2 kom - 4 porcije = 1000 g |

| 49 kn |

**Novost**





Svježe, fino,  
bofrost\*



**7001 Mozzarella  
di Bufala Campana DOP**

Proizvedena od prvoklasnog bivoljeg mlijeka  
s oznakom zaštićenog podrijetla izvrsno se slaže  
s usoljenim inćunima i sušenim rajčicama.

| 250 g | 42 kn |



# Pletenica

Posebnost bivoljeg mlijeka i strast majstora sirara isprepletene su ovom ekskluzivnom specijalitetu u dva formata: pletenica od 250 g i ona velika od čak 1 kg. Ručno znalački isprepletена, na vaš stol dolazi samo par dana nakon proizvodnje i nudi vam pun okus proizvoda koji je pripremljen s ljubavlju. Idealan je sastojak svih laganih, ljetnih menua.

## 7002 Pletenica Mozzarella di Bufala Campana DOP

Ocijedena neto masa 250 g

| 250 g | **47 kn** |

## 7017 Pletenica Mozzarella di Bufala Campana DOP

Ocijedena neto masa 1000 g

| 1000 g | **169 kn** |



## OKUS I MEKOĆA NAŠIH SIR S DRUGIM PROIZVODI



## 7030 Mozzarella di Bufala Campana DOP u kuglicama

Nadaleko poznate kuglice mozzarelle di Bufala Campana DOP, savršene su za razna ljetna jela, pružaju neodoljiv zalogaj u raznim salatama ili hladnoj tjestenini. A savršen su dodatak i našim pizzama.

| 250 g | **44 kn** |



# Kremasta kraljica talijanskih sireva

## 7003 Burrata di Bufala Campana

Savršenstvo talijanskih sireva: proizvedena od bivoljeg mlijeka i kravljeg vrhnja: tanki sloj bivoljeg mozzarelle čuva kremasti nadjev od kravljeg vrhnja i komadića mozzarelle.

| 125 g | 27 kn |

NEVA SAVRŠENO SE SLJUBLJUJU  
IMA L'ANTICA MAGNOLIA



Art:  
15639  
5640  
15647

## 7018 Mozzarella di Bufala Campana DOP Bez Laktoze

Proizvedena od mlijeka talijanskih vodenih bivolica, **bez laktoze**, laganog i delikatnog okusa. Idealno se slaže s vama omiljenim povrćem.

| 125 g | 29 kn |





# Kremasto savršenstvo

Idealan i kao  
dodatak raznim jelima

7047

## Krem sir „Piemonte“

Krem sir od alpskog mlijeka, slatkog okusa i fine mliječne arome. Iako je stvoren kao namaz, savršeno obogaćuje sve vaše recepte zbog svoje kremaste konzistencije.


| 200 g | 27 kn |

## TOMINO-NEODOLJIV SPECIJALITET REGIJE PIEMONTE

Sir Tomino idealan je za sve ljubitelje kremaste konzistencije sireva. Jednostavno ga kratko ispecite na tavi ili roštilju i uživajte u kremastom savršenstvu. Idealno se sljubljuje uz pečeno ili pirjano povrće ili razne nareske po želji.

### 7025 Tomino

Mlijeko 100% s podnožja Alpa i tradicionalna receptura sastojci koji ovaj sir čine jedinstvenim. Dovoljno je samo par minuta na grilu ili tavi kako bi se unutrašnjost rastopila i tako stvorila izvanrednu delikatesu.

 | 2 kom = 180 g |

| 32 kn |

