

Polecamy

PRODUKTY MARKI LEWIATAN

 LEWIATAN

SEZON NA GRILLA
STR. 18

przyprawy

DODAJĄ ŻYCIU SMAKU
STR. 12



RECEPTA NA SZCZĘŚCIE
CZAR ENDORFIN
STR. 10



WEHIKUŁ CZASU
ROZKOSZE DZIECIŃSTWA
STR. 14

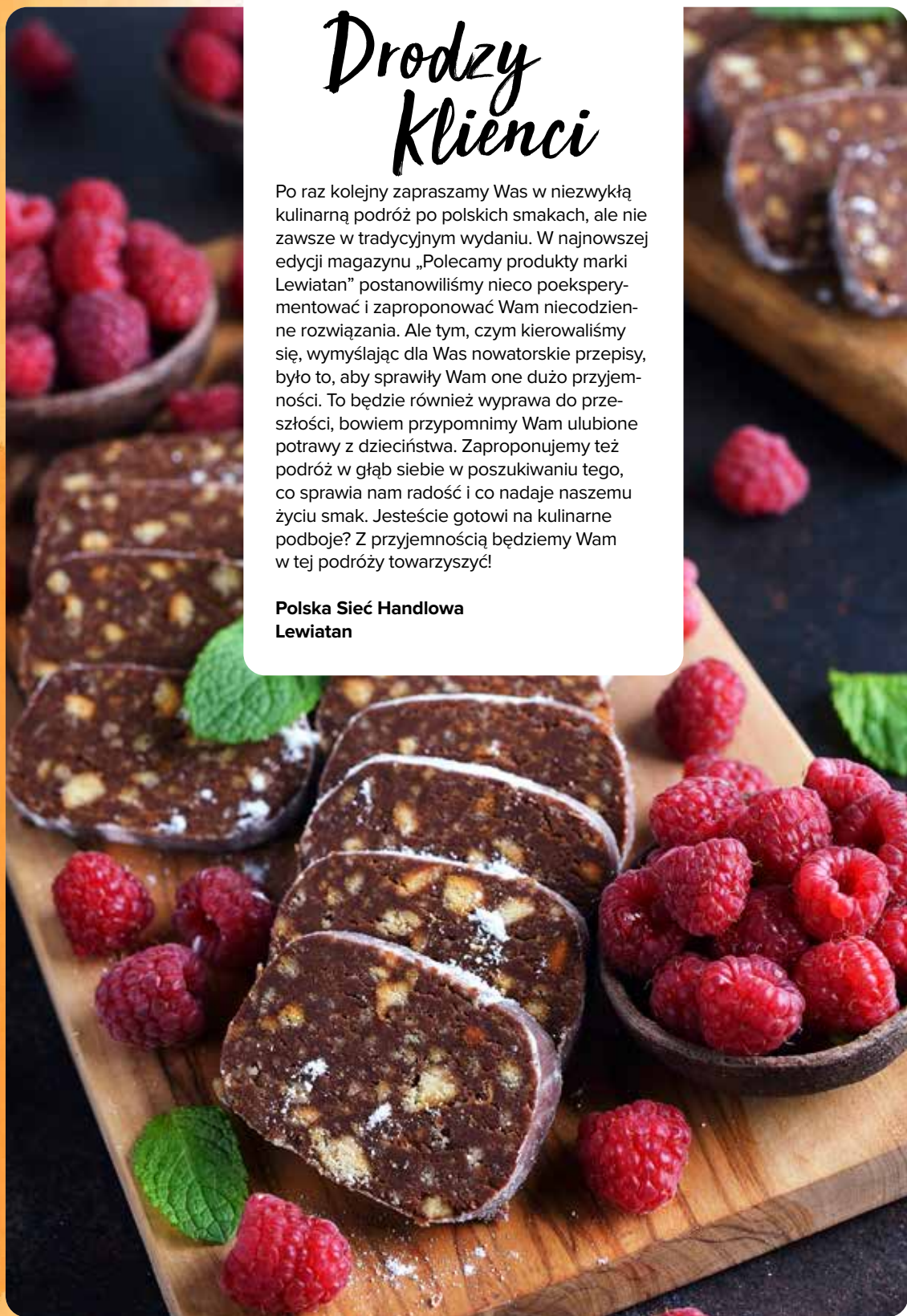


PRZYJEMNA LEKKOŚĆ BYTU
ZAWSZE ZDROWO
STR. 16

Drodzy Klienci

Po raz kolejny zapraszamy Was w niezwykłą kulinarną podróż po polskich smakach, ale nie zawsze w tradycyjnym wydaniu. W najnowszej edycji magazynu „Polecamy produkty marki Lewiatan” postanowiliśmy nieco poeksperymentować i zaproponować Wam niecodzienne rozwiązania. Ale tym, czym kierowaliśmy się, wymyślając dla Was nowatorskie przepisy, było to, aby sprawiły Wam one dużo przyjemności. To będzie również wyprawa do przeszłości, bowiem przypomnimy Wam ulubione potrawy z dzieciństwa. Zaproponujemy też podróż w głąb siebie w poszukiwaniu tego, co sprawia nam radość i co nadaje naszemu życiu smak. Jesteście gotowi na kulinarne podboje? Z przyjemnością będziemy Wam w tej podróży towarzyszyć!

**Polska Sieć Handlowa
Lewiatan**



Spis TREŚCI



14
Rozkosze
dzieciństwa

- 4 Upodobania Klientów to nasz priorytet
- 6 Lewiatan podąża za eko trendami
- 8 Zmysłowa uczta
- 10 Recepta na szczęście
- 12 Smak życia
- 14 Rozkosze dzieciństwa

8

Zmysłowa
uczta pełna
witamin



10

Recepta
na szczęście



18

Chwile
wytnienia

- 16 Przyjemna lekkość bytu
- 18 Chwile wytnienia
- 20 Błogie ochłodzenie
- 22 Ugasić pragnienie
- 24 Gratka dla niejadka
- 26 Błyskawiczne dania
- 28 Strażnicy czystości
- 30 Czuła opieka nad zwierzętami

Wydawca: Lewiatan Holding S.A., ul. Kilińskiego 10, 87-800 Włocławek.
Koordynator wydania Lewiatan: Katarzyna Długa. Redakcja Lewiatan: Daria Gawryś.
Realizacja: Valkea Media S.A., ul. Ficowskiego 15, 01-747 Warszawa.

Redakcja Valkea: Elżbieta Maziejuk-Łuszczewska, Katarzyna Wierzbą, Katarzyna Chrzanowska, Janusz Kieś. Dyrektor artystyczny: Kinga Nieśmiałek.
Opracowanie graficzne: Anita Lerke, Joanna Seferyńska. Fotoedycja: Jan Malinowski. Zdjęcia: Shutterstock.

Wszystkie materiały objęte są prawem autorskim, a wszelkie przedruki materiałów w jakiegokolwiek formie są zabronione bez pisemnej zgody wydawcy.
Przedstawiona oferta ma charakter informacyjny i nie jest ofertą handlową w rozumieniu art. 66 par. 1 Kodeksu cywilnego.

* Podane w niniejszym magazynie ceny są cenami maksymalnymi (aktualnymi na dzień 19.06.2020 r.). Każdy sklep ma możliwość stosowania własnych cen sprzedaży, nie wyższych niż podane.
Zdjęcia towarów mogą odbiegać od wizerunku produktów znajdujących się w sprzedaży. Szczegółowe informacje o ofercie produktów marki Lewiatan (rodzaje produktów, ceny jednostkowej) dostępne są w każdym sklepie. Oferta ważna, jeśli nie wystąpił błąd w druku lub do wyczerpania zapasu magazynowego.

UPODOBANIA Klientów TO NASZ PRIORYTET

Asortyment w sklepach sieci Lewiatan nie jest kwestią przypadku, ale odpowiedzią na obowiązujące trendy żywieniowe i potrzeby Konsumentów. Starannie dobieramy dostawców i nawiązujemy z nimi wieloletnie relacje handlowe, aby mieć pewność, że zachowujemy najwyższą jakość produktów, którym zaufali nasi Klienci.



MARKA WŁASNA

Produkty marki Lewiatan są dostępne tylko w Sieci naszych sklepów. Klienci je polubili i wracają po nie – wyróżnia je wysoka jakość i przystępna cena. Marka własna to pełna oferta produktów spożywczych (jest ich już ponad 480), uzupełniana sezonowymi darami natury, a także mięsem od lokalnych dostawców. Nieustannie analizujemy wybory Klientów, zwracamy uwagę na to, czego poszukują i sukcesywnie rozszerzamy naszą ofertą, by Lewiatan wciąż był przyjazną strefą zakupów, w której można znaleźć wszystko, co jest potrzebne rodzinie.



W STRONĘ ZDROWIA

Świadomość Konsumentów rośnie. Coraz częściej sprawdzają skład na etykietach produktów. Ważnymi aspektami życia staje się ekologia i wspieranie zdrowia. Sieć Lewiatan podąża za tymi trendami. Wprowadziliśmy nie tylko ekologiczne torby zakupowe i kartony, ale także poprawiamy jakość naszych produktów. W chipsach olej palmowy zastąpiliśmy słonecznikowym, a lody 900 ml są tworzone na bazie płynnego mleka. Od lat wspieramy Fundację Rozwoju Kardiologii im. prof. Zbigniewa Religi – wiele naszych zdrowych produktów jest oznakowanych logo FRK!



W całej Polsce sklepów z żółto-niebieskim logo jest ponad 3200, a pracuje w nich blisko 30 000 Pracowników, którzy każdego dnia dokładają wszelkich starań, by zakupy w Lewiatanie były przyjemne i łatwe.



WYBIERAM LOKALNE

Współpracujemy tylko z tymi producentami, którzy przeszli przez nasze procedury weryfikacyjne – z niektórymi od wielu lat, gdyż dostarczają lubiane i poszukiwane przez konsumentów towary w niezmiennie wysokiej jakości. Efekt powtarzalności jest bardzo ważny zarówno dla nas, jak i dla Klientów. Dokładamy wielu starań, by nasz asortyment pochodził od polskich przedsiębiorców i rolników. Dlatego nasze sklepy stały się centrami życia lokalnych społeczności. Do sieci Lewiatan trafiają więc świeże warzywa i owoce z polskich upraw, a także mięsa z rodzimych hodowli.



JAKOŚĆ TO PODSTAWA

Wybór dostawców i produktów to efekt świadomych i usystematyzowanych działań. Kontrolujemy procesy produkcyjne i sprawdzamy jakość produktów wieloetapowo (przeprowadzamy badania fizykochemiczne, mikrobiologiczne i sensoryczne). Testy nie dotyczą wyłącznie produktów żywnościowych, ale także artykułów higienicznych i chemii gospodarczej. Przeprowadzamy również cykliczne audyty producentów, co pozwala nam uniknąć dopuszczenia do obrotu towarów, które nie spełniają wysokich standardów sieci Lewiatan, a także niezgodnych z obowiązującymi normami.



Polska Sieć Handlowa Lewiatan to:

- ✓ Ponad 480 produktów marki Lewiatan, cieszących się zaufaniem Klientów od blisko 20 lat.
- ✓ Zawsze szeroki wybór świeżych warzyw, owoców, mięs i wędlin oraz pachnącego pieczywa od lokalnych dostawców.
- ✓ Pracownicy, którzy znają upodobania swoich Klientów, bo wszyscy jesteśmy stąd.

LEWIATAN PODĄŻA za eko trendami



Sieć sklepów Lewiatan podchodzi bardzo odpowiedzialnie do kwestii ochrony środowiska naturalnego. Strategia firmy wpływa na Konsumentów, a ich decyzje – na całą planetę. Wybierajmy mądrze!

Działania człowieka doprowadziły środowisko do stanu krytycznego. Po morzach i oceanach dryfują wyspy śmieci, powietrze, którym oddychamy, jest zanieczyszczone, a stan wód gruntowych pozostawia wiele do życzenia. Potrzebujemy zmian... Pierwszym krokiem jest uświadomienie sobie odpowiedzialności za los Ziemi i zrozumienie, że każdy nasz wybór wiąże się z konsekwencjami. Z racji tego, że wiele ważnych dla środowiska decyzji zapada podczas zakupów, sieć Lewiatan ułatwia Klientom dokonywanie wyborów, które mają na celu minimalizowanie szkód wyrządzanych planecie.



EKO PRZEDSIĘWZIĘCIA W LEWIATANIE

Sieć Lewiatan podąża za eko trendami nie od dzisiaj. W ubiegłym roku wprowadziła do oferty wytrzymałe torby z papieru typu kraft. Dzięki mocnym uchwytem można zapakować do nich aż 8 kg zakupów! W tym roku w Lewiatanie pojawiły się także kartony z w pełni poddającej się recyklingowi tekstury falistej, w które możemy spakować zakupy do 20 kg. Wprowadziliśmy również ekologiczne torebki na pieczywo, a wędlinę i ciasta pakujemy w papier ekologiczny. Zachęcamy też do korzystania z toreb wielokrotnego użytku.

ŚWIADOMOŚĆ KONSUMENTÓW

Zauważyliśmy, że eliminowanie toreb foliowych w bardzo dużym stopniu zwiększa świadomość Konsumentów. To pierwszy krok na drodze do gruntownych zmian!

Potwierdzają to również badania – 32% dorosłych Polaków wskazuje, że znikanie ze sklepów plastikowych toreb zwiększa świadomość konsumencką. Klienci coraz częściej sprawdzają skład produktów na etykietach i poszukują w żywności i kosmetykach naturalnych składników. Zwracają również uwagę na to, w co produkt jest opakowany. To, że w sklepach sieci Lewiatan można kupić ekologiczne, w pełni biodegradowalne opakowania na zakupy, daje Klientom satysfakcję z wyborów, dzięki którym przyczyniają się do ograniczenia zużycia plastiku.



Eko pakowanie w Lewiatanie



ekologiczny
papier do
pakowania



kartony
na
zakupy

torby
papierowe
na zakupy



torby
wielokrotnego
użytku



PAKUJEMY W EKO PAPIER!

W sieci Lewiatan wszystkie produkty papierowe do pakowania mają certyfikat FSC, czyli Forest Stewardship Council®, który – jako jeden z niewielu – jest respektowany przez najważniejsze organizacje ekologiczne. Papier poddawany jest recyklingowi i szybko się rozkłada. Drewno do jego produkcji jest pozyskiwane zgodnie z zasadami zachowania trwałości lasów, zrównoważonego rozwoju i ochrony przyrody. Logo Polskiej Sieci Handlowej Lewiatan jest drukowane wyłącznie metodą Eco Flexo, czyli przy użyciu nietoksycznych farb wodorozcieńczalnych, które są neutralne dla środowiska. I – co istotne – papiery do pakowania wędlin i ciast są produkowane ekologiczną metodą łączenia papieru z folią, która umożliwia jego łatwe oddzielenie. To powoduje, że mogą być poddane recyklingowi i właściwie Konsument już w swoich domach mogą dokonać prawidłowej segregacji. Tradycyjne papiery – powleczone folią – najczęściej nie są poddawane recyklingowi, bo... to, niestety, nieopłacalne. Rozdzielanie warstw wymaga specjalnej technologii, jest czasochłonne i generuje koszty. Ale w sklepach Lewiatan takiego papieru już nie stosujemy. W 100% stawiamy na ekologiczny i łatwy do przerobienia.



Zmysłowa UCZTA

Najlepszym źródłem witamin są owoce i warzywa i to, co zostało z nich wytworzone. Soki, musy owocowe, surówki i zupy to znakomity pomysł na wspieranie zdrowia i dodawanie sobie witalności.

Soki przecierowe i tłoczone, warzywa mrożone i konserwowe marki Lewiatan mogą być źródłem orzeźwienia, odżywienia i stanowić bazę do kulinarnych eksperymentów. Owoce i warzywa kryją w sobie mnóstwo witamin (A, C, E, z grupy B) oraz minerałów (magnez, cynk, fluor, miedź, jod,

żelazo, wapń). Są lekkostrawne i niskokaloryczne. Dzięki dużej zawartości błonnika poprawiają przemianę materii. Mają także działanie antyoksydacyjne – pomagają w pozbyciu się z organizmu toksyn. Wzmacniają też układ odpornościowy. I doskonale nawadniają. Warto je spożywać w każdej formie!

Sok warzywny z burakiem
330 ml, 1,49 zł
(4,52 zł/1 l)



Sok pomidorowy pikantny z chili
330 ml, 1,29 zł
(3,91 zł/1 l)



Sok pomidorowy
330 ml, 1,29 zł
(3,91 zł/1 l)



Sok pomidorowy
1 l, 1,99 zł

LEWIATAN RADZI:
Zamiast tradycyjnych grzanek, zupę możesz posypać pistacjami – będzie smakować równie wybornie.

Zielony krem szpinakowo-groszkowy



Zielony krem szpinakowo-groszkowy



25 min



4-6 porcji



łatwe

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie szpinaku rozdrobnionego
- 1 puszka groszku konserwowego
- ¼ słoiczka seleru sałatkowego
- 1 ziemniak średniej wielkości
- 2 ząbki czosnku
- kilka listków świeżej bazylii
- 1 kostka warzywna
- 2-3 łyżki oleju rzepakowego
- 1 opakowanie śmietany 18%
- 4 kromki tostowego chleba pełnoziarnistego
- 1 łyżka masła lub margaryny Moja do pieczenia i smażenia

PRZYGOTOWANIE

Na patelni rozgrzej olej i wrzuć posiekany czosnek. Smaż przez chwilę, dodaj pokrojonego w kostkę ziemniaka. Smaż około 2 min. Następnie wrzuć na patelnię szpinak, odsączony groszek konserwowy i ¼ słoiczka odsączonego seleru sałatkowego. Zamieszaj i przesmaż chwilę. Wlej na patelnię około litra bulionu warzywnego (przygotowanego według przepisu na opakowaniu). Duś mniej więcej 5 min na średnim ogniu. Potem zblenduj gotową zupę-krem. Na patelni rozpuść masło (lub margarynę) i usmaż na niej pokrojony w kostkę chleb tostowy, aż grzanki się zarumienią. Zupę rozlej do talerzy, udekoruj kleksem śmietany rozciągniętym wykałaczką, by wykreować ciekawy wzór, oraz listkami bazylii. Podawaj z grzankami. Smacznego!

Szpinak rozdrobniony
450 g, 2,99 zł
(6,64 zł/1 kg)



Groszek konserwowy
400 g, 1,79 zł
(4,48 zł/1 kg)



Żółty krem z kukurydzy

Żółty krem z kukurydzy



20 min



4-6 porcji



łatwe

SKŁADNIKI:

- 3 puszki kukurydzy konserwowej
- 3 cebule
- 1-2 łyżki oleju rzepakowego
- 3-4 ząbki czosnku
- 1 kostka drobiowa
- 1 słoiczek pomidorów suszonych w oleju
- 1 łyżeczka soli
- szczypiorek
- ½ puszki ananasa

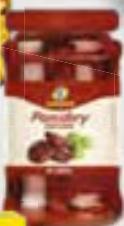
PRZYGOTOWANIE:

W garnku rozgrzej olej. Dodaj posiekaną cebulę i zeszklij ją, a następnie wrzuc pokrojony czosnek. Cały czas mieszaj. Odsączoną kukurydzę (zostaw kilka ziarenek do dekoracji) wsymp do garnka, dodaj odsączone i pokrojone suszone pomidory. Zmniejsz ogień i duś jeszcze przez chwilę, cały czas mieszając. Wlej wcześniej przygotowany według instrukcji na opakowaniu bulion drobiowy (1 litr). Dopraw do smaku solą. Gotuj na małym ogniu około 8 min. Zdejmij z kuchenki i zblenduj zupę. Serwuj po przełożeniu do talerzy i udekorowaniu odrobiną drobno posiekanego ananasa i szczypiorkiem. Smacznego!

Kukurydza konserwowa
400 g, 1,99 zł
(4,98 zł/1 kg)



Pomidory suszone w oleju
280 g, 6,49 zł
(23,18 zł/1 kg)



Kostka drobiowa
60 g, 0,99 zł
(16,50 zł/1 kg)

LEWIATAN RADZI: Ponieważ krem z kukurydzy jest naturalnie słodkawy, dla przełamania smaku można udekorować go, przed podaniem, kilkoma pociętymi w cienkie paseczki pomidorami suszonymi.

Czerwony krem pomidorowy po meksykańsku



35 min



8 porcji



łatwe

SKŁADNIKI:

- 2 puszki pomidorów krojonych bez skórki
- 1 kostka drobiowa
- 1 puszka fasoli czerwonej
- ½ pęczka szczypiorku
- 8-10 oliwek czarnych drylowanych
- 200 ml śmietany 18%
- 250 g startego sera żółtego
- 2 Tortille Wraps pszenne
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu mielonego
- szczypta papryki chili
- cebula
- 50 ml oleju rzepakowego

PRZYGOTOWANIE:

Do garnka wlej olej i zeszklij na nim cebulę, a potem dodaj czosnek. Po przesmażeniu wrzuc pomidory, odsączoną fasolę, oliwki oraz przygotowany wcześniej bulion drobiowy (1 litr), a następnie dopraw solą, pieprzem i papryką chili. Gotuj 15-20 min na małym ogniu. Dodaj śmietanę i zblenduj. Tortille pokrój w paski i włóż do rozgrzanego do temperatury 200 st. C piekarnika na 5 min. Zupę rozlej do misek. Posyp startym żółtym serem i szczypiorkiem. Podawaj z tortillą. Smacznego!

Czerwony krem pomidorowy po meksykańsku

LEWIATAN RADZI: Jeśli zupa jest zbyt kwaśna, możesz zneutralizować ten smak, dodając do niej ugotowaną i zblendowaną marchewkę.

Oliwki czarne drylowane
230 g, 3,19 zł
(13,87 zł/1 kg)



Fasola czerwona
400 g, 2,19 zł
(5,48 zł/1 kg)



Pomidory krojone bez skórki
400 g, 2,19 zł
(5,48 zł/1 kg)



Recepta NA SZCZĘŚCIE

Odczuwanie przyjemności z jedzenia jest rzeczą naturalną, ale można ten stan podkręcić, sięgając po produkty, które pobudzają wydzielanie endorfin. Orzechy, czekolada, płatki owsiane i ostre przyprawy to recepta na sporą dawkę hormonów szczęścia.

LEWİATAN RADZI:
Dla wzmocnienia kokosowego smaku potrawy można na suchej patelni uprażyć wiórki kokosowe i posypać nimi owoce.

Jaglanka z nutą kokosa i migdałami



Migdały łuskane
100 g, 5,99 zł
(59,90 zł/1 kg)



Żurawina suszona cała
100 g, 3,69 zł
(36,90 zł/1 kg)

Powszechnym antidotum na chandrę jest tabliczka czekolady. Po jej zjedzeniu poprawia się humor, a czarne myśli mocno się rozjaśniają. Dlaczego tak się dzieje? Endorfiny i serotonina to hormony szczęścia. Te pierwsze poprawiają humor, ale działają też przeciwbólowo. Z kolei ta druga wprawia w stan rozluźnienia i dobrego samopoczucia. Odpowiada za przypływ energii, zadowolenie i chęć do działania. Do jej wytworzenia potrzebny jest tryptofan – aminokwas zawarty w serach, mleku, bananach i soi. Serotonina uwalnia się pod wpływem węglowodanów. Dzięki cukrom prostym utrzymuje się krótko, z kolei cukry złożone sprawiają, że dobry nastrój jest bardziej stabilny. Znajomość chemii mózgu pomoże nam nauczyć się zarządzać samopoczuciem. Do tego kilka produktów, trochę aktywności i mamy przepis na dawkę szczęścia każdego dnia.

Śniadanie: Jaglanka z nutą kokosa i migdałami



15 min



4 porcje



łatwe

SKŁADNIKI:

- 200 g kaszy jaglanej
- 1 opakowanie migdałów
- 4 łyżeczki wiórków kokosowych
- 300 g borówek
- 2 banany
- 4 łyżki miodu wielokwiatowego



Wiórki kokosowe
100 g, 1,79 zł
(17,90 zł/1 kg)

Kasza jaglana
4 x 100 g, 2,69 zł
(6,73 zł/1 kg)

PRZYGOTOWANIE

Kaszę ugotuj według przepisu na opakowaniu, dodając do wody wiórki kokosowe, dla uzyskania ciekawego smaku. Na suchej patelni upraż posiekane migdały. Kaszę przełóż do miseczek. Na wierzch połóż pokrojonego w plasterki banana i borówki, posyp je migdałami i polej miodem. Smacznego!

Lunch:

Awokado z sałatką z tuńczyka



20 min



4 porcje



łatwe

SKŁADNIKI:

- 1 puszka tuńczyka kawałki w sosie własnym
- 2 awokado (dojrzałe)
- 2 łyżki majonezu stołowego
- ½ cytryny
- ½ puszki kukurydzy konserwowej
- 1 mała czerwona cebula
- 8 oliwek czarnych drylowanych
- 4 kromki chleba pełnoziarnistego tostowego
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Awokado rozkrój na pół. Z każdego usuń pestkę. Łyżeczką wyjmij część mięszu, pozostawiając przy skórce warstwę około 1 cm. Do miseczki przełóż mięsz z awokado, odsączonego z zalewy tuńczyka, posiekaną cebulę, kukurydzę, sok wyciśnięty z połówki cytryny i majonez. Wszystko wymieszaj widelcem. Chleb tostowy przygotuj w tosterze. Każdą kromkę przekrój na dwa trójkąty. Do połówek awokado nałóż łyżką sałatkę. Udekoruj pokrojonymi w plasterki oliwkami. Podawaj z tostowymi trójkącikami. Smacznego!

Majonez stołowy

260 g, 2,49 zł
(9,58 zł/1 kg)



Tuńczyk kawałki w sosie własnym

170 g, 4,99 zł
(29,35 zł/1 kg)



LEWIATAN RADZI: Zamiast tostowych grzanek możesz zaserwować potrawę z krakersami solonymi. To smakowite połączenie!

Czekolada na ostro

Deser:

Czekolada na ostro



25 min



4 porcje



łatwe

SKŁADNIKI:

- 3 tabliczki czekolady gorzkiej 70%
- ½ l mleka UHT 3%
- 200 ml śmietany kremówki 30%
- ¼ łyżeczki chili w proszku
- 1 pomarańcza

PRZYGOTOWANIE

W garnku podgrzej mleko i śmietanę, nie dopuszczając do wrzenia. Czekoladę pokrusz na mniejsze kawałki i wrzuć do garnka. Dodaj chili. Na małym ogniu podgrzewaj dalej, aż czekolada się rozpuści. Zetrzyj skórkę z połowy pomarańczy. Drugą połówkę pokrój w ósemki. Przelej czekoladę do kubków, posyp startą skórką i udekoruj ósemkami pomarańczy. Smacznego!

Mleko UHT 3,0%
1 l, 2,39 zł



Czekolada gorzka 70%
100 g, 3,99 zł
(39,90 zł/1 kg)

LEWIATAN RADZI: Jeśli obawiasz się, że czekolada będzie dla Ciebie za mało słodka, możesz dodać łyżkę lub dwie miodu.



Smak ŻYCIA

Przyprawy nie tylko dodają potrawom nutkę charakterystycznego dla nich smaku, ale pozwalają na wydobycie głębi innych składników. Nie sposób się bez nich obejść w kuchni.

Zioła i ich mieszanki podnoszą walory smakowe potraw i nadają im przyjemny aromat oraz wyrazistość. Mają też szczególne właściwości. Niektóre przyprawy pobudzają apetyt, przyspieszają metabolizm, inne działają antyoksydacyjnie, ale wszystkie wpływają korzystnie na zdrowie. Ziele angielskie ma właściwości przeciwzapalne i przeciwbólowe. Majeranek poprawia trawienie, koncentrację i sprzyja odchudzaniu. Liść laurowy pozytywnie wpływa na stawy. Papryka słodka zawiera sporą dawkę witaminy C i E oraz działa przeciwbólowo – może być pomocna przy migrenach. Z kolei jedna z najpopularniejszych przy-

praw, czyli pieprz czarny, dzięki zawartości piperyny dodaje potrawom pikanterii. Mało kto jednak wie, że piperyna sprzyja odchudzaniu, wspomaga oczyszczanie z toksyn, działa moczopędnie i pomaga na dolegliwości żołądkowe. Wspomaga koncentrację i stymuluje produkcję dopaminy i serotoniny. Przyprawą o niezwykłych właściwościach leczniczych jest czosnek. To naturalny antybiotyk. Zwalcza grzyby i bakterie. Mało która roślina zawiera tak dużo minerałów i witamin jak on. Wspiera odporność organizmu, a w kuchni wzbogaca potrawy charakterystycznym aromatem i wyrazistym smakiem.

Bez przypraw życie nie miałoby takiego smaku!



Papryka słodka
15 g, 0,89 zł
(59,33 zł/1 kg)



Liście laurowe
5 g, 0,89 zł
(178 zł/1 kg)

Pieprz czarny
ziarnisty
15 g, 0,99 zł
(66 zł/1 kg)



Ziele angielskie
14 g, 0,89 zł
(63,57 zł/1 kg)



Majeranek
8 g, 0,89 zł
(111,25 zł/1 kg)

WKRÓTCE
W OFERCIE!



LEWIATAN RADZI: Pieczoną polędwicę podawaj z tłuczonymi z masłem ziemniakami przyprawionymi majerankiem suszonym oraz ze zmieszanyimi, gotowanymi, zielonymi warzywami – fasolką, brokulem, cukinią. Smacznego!

Pieczona polędwica wieprzowa w marynacie

Pieczona polędwica wieprzowa w marynacie miodowo-czosnkowo-musztardowej



60 min



4 porcje



średnio trudne

SKŁADNIKI:

- 1 polędwiczka wieprzowa (ok. 500-600 g)
- 120 ml/8 łyżek miodu wielokwiatowego
- 100 ml oleju rzepakowego
- 6 łyżek musztardy delikatniejszej
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżeczka czosnku granulowanego
- kilka ziaren pieprzu czarnego ziarnistego
- ½ łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE

Do miseczki wlej olej, miód, sos sojowy oraz sok z cytryny. Dodaj musztardę, natkę pietruszki, czosnek granulowany, pieprz (wcześniej rozgnieć go w moździerzu) i sól. Wszystkie składniki marynaty dokładnie wymieszaj, by całość nabrała jedwabistej konsystencji. Włóż polędwicę do dość dużej miski i zalej przygotowaną marynatą (½ marynaty odstaw z powrotem do lodówki). Obróć ją kilkakrotnie, by marynata dobrze się rozprowadziła na całym mięsie. Umieść w lodówce na co najmniej godzinę, a jeszcze lepiej na 6-8 godzin, by polędwica była bardziej aromatyczna. Rozgrzej piekarnik do temperatury 180-200 st. C. Wyjmij mięso z lodówki, by nie było zimne w momencie wkładania do piekarnika. Naczynie żaroodporne nasmaruj olejem. Przełóż do niego polędwicę wraz z marynatą. Przykryj naczynie folią aluminiową i wstaw do rozgrzanego piekarnika. Piecz około 25-30 min. Następnie wyjmij naczynie z piekarnika, zdejmij folię, pędzlem rozprowadź na mięsie pozostałą część marynaty i piecz, bez przykrycia, jeszcze około 5-10 min, aż na powierzchni mięsa miód się skarmelizuje i z marynaty utworzy się rodzaj chrupkiej glazury. Po wyjęciu z piekarnika odstaw mięso w ciepłe miejsce na 5 min, by „odpoczęło”, zanim przełożysz je na półmisek i pokroisz w plasty. Smacznego!



Olej rzepakowy
900 ml, 4,59 zł
(5,10 zł/1 l)



Miód wielokwiatowy
370 g, 7,99 zł
(21,59 zł/1 kg)



Musztarda delikatniejsza
190 g, 1,39 zł
(7,32 zł/1 kg)

Folia aluminiowa super mocna, tłoczona
10 m, 3,99 zł
(0,40 zł/1 m)

Nowość!



Przyprawianie w Lewiatanie ma... WIELE SMAKÓW

PRZYPRAWA KEBAB-GYROS

– to kompozycja różnych przypraw, idealna do mięs. Wystarczy szczypta, by nadać jedzeniu wyjątkowy, pikantny posmak charakterystyczny dla kuchni tureckiej.



PRZYPRAWA DO KURCZAKA

– to perfekcyjnie dobrana mieszanka przypraw ziołowych i korzennych, wydobywająca z potraw z drobiu wyśmienity smak i aromat oraz... nutkę tradycji.



Przyprawa do kurczaka
25 g, 0,89 zł
(35,60 zł/1 kg)

PRZYPRAWA DO POTRAW UNIWERSALNA

– to mieszanka suszonych warzyw oraz aromatycznych przypraw, dzięki którym możemy nadać potrawom bardziej wyrazisty smak i aromat.



Przyprawa do potraw uniwersalna
200 g, 1,49 zł
(7,45 zł/1 kg)

WKRÓTCE W OFERCIE!



Gofry z owocami sezonowymi



Gofry z owocami sezonowymi



25 min



4 porcje



łatwe

SKŁADNIKI:

- 2 jajka
- 200 ml mleka UHT 3%
- 150 g mąki poznańskiej
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka cukru
- owoce sezonowe

PRZYGOTOWANIE

Jajka wbij do miski. Dodaj pozostałe składniki (poza owocami). Całość zmiksuj. Rozgrzej gofrownicę i nalej porcję ciasta. Gofry wyjmij, jak się zarumienią. Ułóż na talerzu i udekoruj owocami. Smacznego!

LEWIATAN RADZI: Zamiast owoców sezonowych możesz użyć dżemu truskawkowego, kremu Czeko Milk lub Czeko Nuts albo po prostu posypać chrupiące gofry cukrem pudrem. W każdej wersji są przepyszne!

Smaki z dzieciństwa zostawiają w nas ślad na całe życie. Zapach i wygląd potraw mogą zapewnić nam podróż w czasie i łatwo przenieść do chwil kojarzonych z beztroską, wolnością i ciepłem domowego ogniska.

Rozkosze DZIECIŃSTWA

Dzieciństwo warunkuje nas na długie lata, a czasem nawet na całe życie. Podświadomie powracamy do smaków, które wtedy poznaliśmy. I nie ma w tym nic złego, bo tradycyjna polska kuchnia jest wyśmienita i kojarzy się z rodzinnymi posiłkami, gościnnością i gwarem przy stole. To, co znane, wydaje się nam bezpieczne, a potrawy gotowane przez mamy i babcie utożsamiamy z ciepłem domowego ogniska i poczuciem, że jesteśmy kochani i otoczeni troskliwą opieką. Warto przywoływać wspomnienia jak najczęściej, bo przecież, „wsiadając do wehikułu czasu”, stwarzamy sytuację, do których w przyszłości z rozręzieniem będą wracały nasze dzieci.



Buleczki mleczne
400 g, 5,99 zł
(14,98 zł/1 kg)

Mąka tortowa
1 kg, 1,69 zł

Mąka wrocławska
1 kg, 1,65 zł

Mąka poznańska
1 kg, 1,65 zł



Dżem truskawkowy
270 g, 2,49 zł
(9,22 zł/1 kg)



Krem Czeko Nuts kakaowo-orzechowy
350 g, 5,99 zł
(17,11 zł/1 kg)



Krem Czeko Milk o smaku kakaowo-mlecznym
400 g, 5,99 zł
(14,98 zł/1 kg)

LEWIATAN RADZI:

Zupa z nektaru, po odparowaniu wody, będzie słodko-wytrawna. Jeśli jednak lubisz więcej słodczy, możesz, według uznania, wrzucić do gotującego się nektaru 2 łyżki cukru.

Zupa owocowa z nektaru porzeczkowego



40 min



4 porcje



łatwe

SKŁADNIKI:

- 2 l nektaru z czarnej porzeczki
- 1 opakowanie makaronu kolanko z falbanką
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 1 małe opakowanie śmietany kremówki 30%
- kilka listków świeżej mięty
- 100 g borówek
- opcjonalnie: jogurt naturalny

PRZYGOTOWANIE

Śmietanę, wcześniej schłodzoną w lodówce, ubij na gęstą pianę, dodając łyżeczkę cukru pudru. Nektar przelej do garnka. Gotuj na małym ogniu, aż poprzez odparowanie wody zagęści się, uzyskując kremowo-jedwabistą konsystencję. Mieszaj od czasu do czasu. Jeśli chcesz, aby zupa była bardziej treściwa, dodaj makaron (ugotuj go według przepisu na opakowaniu) i udekoruj ubitą śmietaną. Natomiast w wersji fit na środku zupy zrób kleks z jogurtu, a następnie dodaj mięte i owoce. Smacznego!



Nektar czarna porzeczka
1 l, 2,39 zł



Makaron kolanko z falbanką
400 g, 1,39 zł
(3,48 zł/1 kg)

Blok czekoladowy



35 min



12 sztuk



łatwe

SKŁADNIKI:

- 150 g mleka w proszku
- 120 ml mleka UHT 3%
- 200 g cukru
- 250 g margaryny Moja do pieczenia i smażenia
- ½ łyżeczki aromatu migdałowego
- 5 łyżek kakao

DODATKI:

- garść orzechów laskowych
- garść migdałów płatków
- garść żurawiny suszonej całej
- herbatniki Petit Beurre

PRZYGOTOWANIE

W rondelku rozgrzej margarynę. Wlej mleko, dodaj cukier, kakao. Podgrzewaj, mieszając, aż cukier się rozpuści. Zdejmij z kuchenki, wsyp mleko w proszku i dodaj aromat. Starannie wymieszaj. Kilka herbatników pokrusz na mniejsze kawałki i wrzuc do masy kakaowej wraz z orzechami, żurawiną i płatkami migdałów. Wymieszaj. Potem przełóż masę do foremki do ciasta wyłożonej papierem do pieczenia. Wstaw ją do lodówki. Gdy masa nabierze stałej konsystencji i stwórz blok, wyjmij go z foremki i pokrój na mniejsze kawałki. Smacznego!

Blok czekoladowy



LEWIATAN RADZI:
Do masy kakaowej możesz wrzucić też garść wiórków kokosowych.

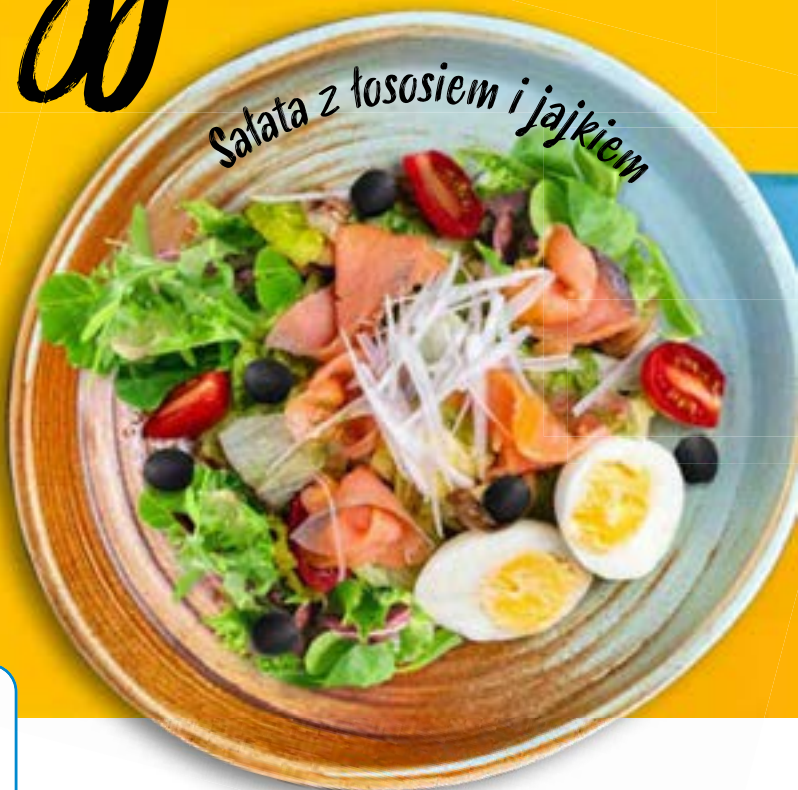


Herbatniki Petit Beurre
85 g, 0,99 zł
(11,65 zł/1 kg)

Przyjemna LEKKOŚĆ BYTU

Jaki jest przepis na bycie fit? Równowaga i zdrowe wybory. Jedząc mniej, zyskamy więcej energii, ale tylko wtedy, gdy będziemy sięgać po pełnowartościowe składniki.

Salata z łososiem i jajkiem



Spróbuj naszych NOWYCH SMAKÓW



Pasta z papryki i marchewki Vegology
180 g, 3,99 zł
(22,17 zł/1 kg)

Pasta z kukurydzy i ciecior ki Vegology
180 g, 3,99 zł
(22,17 zł/1 kg)



Hummus z suszonymi pomidorami Vegology
180 g, 3,99 zł
(22,17 zł/1 kg)

Dbanie o linię nie musi się wiązać z drakońską dietą, wyrzeczeniami i jedzeniem, po które nigdy byśmy nie sięgnęli, gdyby nie szczytny cel – zgrabna sylwetka. Można odżywiać się smacznie i zdrowo, a nawet od czasu do czasu – oczywiście w rozsądnych granicach – pozwalać sobie na słodkie, zdrowe przekąski. W dbaniu o linię nie chodzi przecież tylko o ograniczanie się do posiłków niskokalorycznych. Ważna jest także harmonia mikro- i makroskładników. Jeśli więc będziemy sięgać po potrawy

bogate w składniki odżywcze, apetyt zostanie poskromiony, a my będziemy mogli cieszyć się zdrowiem i zgrabną sylwetką. Osoby, które pragną być fit, znajdą w sklepach sieci Lewiatan, m.in. pasty z kukurydzy i ciecior ki, papryki i marchewki, a także hummus z suszonymi pomidorami. To doskonała propozycja na drugie śniadanie – będą idealnie komponować się z waflami zbożowo-ryżowymi, którymi warto zastąpić tradycyjne pieczywo. Mogą również stanowić bazę do smacznych sosów i dodatek do sałatek.



Pieprz czarny mielony
15 g, 0,99 zł
(66 zł/1 kg)



Łosoś atlantycki w plastrach wędzony
100 g, 9,99 zł
(99,90 zł/1 kg)



Seler sałatkowy
290 g, 2,19 zł
(7,55 zł/1 kg)



LEWIATAN RADZI: Jeśli cncesz, by wiórki selera miały piękny żółto-pomarańczowy kolor, „ufarbij je” kurkumą. Do miseczki z połową selera (wraz z zalewą) wsyp pół łyżeczki kurkumy i pozostaw na 10 min.

Sałata z łososiem i jajkiem



25 min



4-6 porcji



łatwe

SKŁADNIKI:

- 1 paczka miks sałat
- łosoś atlantycki wędzony w plastrach
- 4 jajka
- ½ słoiczka selera sałatkowego
- 12 oliwek czarnych
- 8-10 pomidorków koktajlowych
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżki soku z cytryny
- ¼ łyżeczki pieprzu
- ¼ łyżeczki soli
- ¼ łyżeczki cukru
- koperek

PRZYGOTOWANIE

Na talerzu połów miks sałat. Następnie rozłóż ugotowane wcześniej połówki jajek, łososa (pokrojonego w paseczki), pomidorki koktajlowe i oliwki. Dodaj odsączony seler sałatkowy. Do słoiczka wlej olej rzepakowy, sok z cytryny, sól, pieprz, cukier i pokrojony koperek. Energicznie potrząśnij, aż sos będzie miał jedwabisto-kremową konsystencję. Polej nim sałatę i podawaj. Smacznego!



Mini wafle zbożowo-ryżowe
45 g, 2,49 zł
(55,33 zł/1 kg)



Orzechy laskowe
100 g, 6,49 zł
(64,90 zł/1 kg)



Daktyl suszone
150 g, 2,19 zł
(14,60 zł/1 kg)



Czekolada gorzka 62%
90 g, 2,19 zł
(24,33 zł/1 kg)

Czekoladowy krem z ciecierzycy



35 min



4 porcje



łatwe

SKŁADNIKI:

- 1 puszka ciecierzycy
- ½ opakowania orzechów laskowych
- ½ opakowania daktyli
- ½ tabliczki czekolady gorzkiej 62%
- mini wafle zbożowo-ryżowe
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżka wiórków kokosowych

PRZYGOTOWANIE

Orzechy i daktylę wysyp do naczynia, zalej wrzątkiem i odstaw na mniej więcej 2-3 godziny. Potem do miski wysyp odsączoną ciecierzycę, dodaj odsączone orzechy i daktylę oraz kakao. Zblenduj składniki. Czekoladę pokrusz na mniejsze kawałki i wrzuć do miseczki, którą umieścisz na garnku z gotującą się wodą (miska nie powinna dotykać wody, czekoladę topi para). Roztopioną czekoladę dodaj do kremu i starannie wymieszaj. Przełóż do miseczek i podawaj wraz z waflami zbożowo-ryżowymi. Dodatkowo możesz posypać wiórkami kokosowymi i udekorować listkiem mięty. Smacznego!

Czekoladowy krem z ciecierzycy



LEWIATAN RADZI:

Nie wylewaj wody, w której moczyły się orzechy i daktylę, możesz użyć jej do rozcieńczania kremu, gdy podczas przygotowania zobaczysz, że robi się zbyt gęsty.



Chwile WYTCHNIENIA

Tortilla z kurczakiem

Grillowanie to świetna forma spędzania czasu w gronie najbliższych! Możemy nie tylko zakosztować wspaniałej kuchni, ale również zrelaksować się. Z kolei z perspektywy mistrza ceremonii to kulinarny popis, w którym nie powinno zabraknąć tradycyjnych smaków i oryginalnych eksperymentów.

Coraz więcej czasu spędzamy w domu i mamy szansę ponownie odkryć wartość domowego ogniska. Ale należy uważać, by nie popaść w rutynę. Warto więc zadbać o to, by nie zabrakło nam atrakcji. Od wiosny do jesieni idealnym pomysłem na spędzenie czasu z rodziną jest grillowanie. Wesołe rozmowy przy stole, aromat przypraw i skwierczących na ruszcie kiełbasek... Do tego zakopane w popiele ziemniaczki. Zniewalający smak tradycji!

Rodzinne grillowanie jest w Polsce bardzo popularne, a nasza kulinarna fantazja nie zna granic! Obok tradycyjnych mięsnych dań na grillach pojawiają się warzywne i owocowe przysmaki (sięgają po nie nie tylko wegetarianie), a także coraz bardziej nowatorskie kompozycje, których nie powstydziliby się amator kuchni fusion!



Cool Cola Premium
2 l, 2,69 zł
(1,35 zł/l)



Cool Cola Zero
2 l, 2,49 zł
(1,25 zł/l)



Cool Cola Premium
1 l, 1,69 zł

Nowość!

Faszerowane pieczarki



40 min



6 sztuk



łatwe

SKŁADNIKI:

- 6 dużych pieczarek
- 8 pomidorów suszonych w oleju
- 8 zielonych oliwek drylowanych
- 50 g miękkiego masła
- 100 g sera żółtego gouda
- listki bazylii
- pieprz i sól do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Z każdej pieczarki usuń nóżkę, którą następnie zetrzyj na tarce o średnich oczkach. Pomidory suszone i oliwki pokrój w drobną kostkę. Bazylię drobno posiekaj. Wszystkie składniki ze sobą połącz. Dodaj masło, sól i pieprz. Całość dokładnie wymieszaj. Farszem wypełnij kapelusze pieczarek, a następnie posyp startym serem (na tarce o małych oczkach). Ułóż na tacce aluminiowej. Grilluj około 20 min. Polej ulubionym sosem (ketchupem lub majonezem). Smacznego!

Faszerowane pieczarki

LEWIATAN RADZI: Jeśli do sosu czosnkowego dodasz starty na tarce świeży ogórek, otrzymasz coś w rodzaju greckich tztzików! Latem idealnie pasują do niego również wszelakie zioła (drobno posiekane) – mięta, bazylia, kolendra...

Tortilla z kurczakiem, warzywami i sosem czosnkowym



45 min



4 porcje



łatwe

SKŁADNIKI:

- opakowanie Tortilli Wraps
- 300 g piersi kurczaka
- 1 duża cukinia
- 3 papryki (czerwona, zielona i żółta)
- przyprawa do kurczaka
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 2 ząbki czosnku
- 100 ml jogurtu naturalnego
- 4 łyżki majonezu stołowego
- szczyptorek
- ulubione świeże zioła, np. mięta
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Najpierw przygotuj marynatę do mięsa. Wymieszaj w misce olej z przyprawą do kurczaka. Dokładnie obtocz mięso w marynacie i włóż do lodówki na około 2 godziny. Przygotuj sos. W tym celu obrany czosnek przeciśnij przez praskę. Wymieszaj go z jogurtem, szczyptą soli i pieprzu, a na końcu dodaj majonez. Możesz przystąpić do grillowania. Cukinię pokrój na cienkie plasterki, paprykę na grubsze paski i opiecz z obu stron. Tak samo zgrilluj pierś kurczaka i pokrój w cienkie paski. Na plackach tortilli ułóż na przemian warzywa z mięsem, posyp pokrojonym szczyptorem i ziołami, a następnie zwiń tak ciasno, by farsz nie mógł wydostać się ze środka (dla pewności umocuj wykałaczkami). Na rozgrzanym grillu połóż gotowe tortille. Gdy się upieką, udekoruj listkami mięty i serwuj z wcześniej przygotowanym sosem. Smacznego!



Folia aluminiowa
10 m, 2,19 zł
(0,22 zł/1 m)

Tortilla pszenna
4 szt., 3,99 zł
(1 zł/1 szt.)



Rodzynki sultañskie
100 g, 1,99 zł
(19,90 zł/1 kg)



Powidła węgierkowe
290 g, 3,39 zł
(11,69 zł/1 kg)

Jabłka z bakaliami



40 min



4 sztuki



łatwe

SKŁADNIKI:

- 4 jabłka
- ½ opakowania rodzynek sultañskich
- 1 opakowanie orzechów włoskich
- ½ opakowania żurawiny suszonej całej
- ½ słoiczka powideł węgierkowych
- 4 łyżki miodu wielokwiatowego

PRZYGOTOWANIE:

Odetnij górną część jabłka, delikatnie wydrąż gniazdo nasienne (najlepiej nożykiem do owoców, żeby nie naruszyć owocu), aby powstało coś na kształt miseczki. Do środka włóż powidła, namoczone wcześniej w wodzie rodzynki i żurawinę oraz obrane ze skórki orzechy włoskie. Polej miodem wielokwiatowym. Przykryj górną częścią jabłka i całość zawiń w folię aluminiową (matową stroną od zewnątrz). Grilluj około 20 min. Smacznego!

Jabłka z bakaliami



LEWIATAN RADZI: Jabłka nadziewane bakaliami, podobnie jak szarlotka na ciepło, świetnie komponują się z lodami waniliowymi! Połóż je na talerzyku deserowym obok owocu i udekoruj listkiem mięty!

POLECAMY DO GRILLA



Musztarda delikatesowa
190 g, 1,39 zł
(7,32 zł/1 kg)



Musztarda sarepska
190 g, 1,39 zł
(7,32 zł/1 kg)



Ketchup łagodny
470 g, 2,49 zł
(5,30 zł/1 kg)



Ketchup pikantny
470 g, 2,49 zł
(5,30 zł/1 kg)



Ogórki konserwowe
870 g, 3,99 zł
(4,59 zł/1 kg)



Blogie OCHŁODZENIE

Lody kojarzą się z latem, beztroską, wakacjami i... dzieciństwem. Nie wyrastamy z niektórych pragnień i to właśnie desery lodowe stanowią dla nas obiekt pożądania przez całe życie. Orzeźwiają, schładzają i obłędnie smakują. W dodatku możesz je samodzielnie przyrządzić – przypomnij sobie dawne smaki i daj się ponieść fantazji!

LEWIATAN RADZI: Jeśli nie jesteś miłośnikiem słodkości, ale czasem miewasz ochotę na małe co nieco, zaparz sobie filiżankę kawy rozpuszczalnej lub z ekspresu i zanurz w niej gałkę lodów waniliowych. Pycha!

Banana Split



Banana Split



30 min



2 porcje



łatwe

SKŁADNIKI:

- 6 gałek lodów Duo o smaku waniliowo-czekoladowym i waniliowo-truskawkowym
- 1 banan
- 200 ml śmietanki 30% do ubijania
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 10 orzechów laskowych
- 4 kostki czekolady gorzkiej 70%
- 2 łyżki miodu wielokwiatowego

PRZYGOTOWANIE:

Na suchej patelni upraż posiekane orzechy laskowe z miodem i poczekaj, aż się skarmelizuje (korzystaj tylko z naturalnych miódów). Na podłużnych talerzykach deserowych połóż po 3 gałki lodów (wanilia, czekolada, truskawka), połówkę banana (przekrojoną wzdłuż) i posyp orzechami. Udekoruj bitą śmietaną i roztopioną czekoladą. Smacznego!

SŁODKIE PRZYSMAKI

Lody Premium o smaku Tiramisu & Mascarpone
900 ml, 9,99 zł
(11,10 zł/1 l)

NOWOŚĆ!



Lody Cool Juice
52 ml, 1,19 zł
(22,88 zł/1 l)

NOWOŚĆ!

Lody Maxim Premium słony karmel
120 ml, 1,99 zł
(16,58 zł/1 l)



Lody Maxim Premium waniliowe w czekoladzie mlecznej z migdałami
120 ml, 1,99 zł
(16,58 zł/1 l)



Lody Maxim Premium waniliowe w czekoladzie
120 ml, 1,99 zł
(16,58 zł/1 l)

Lody Cool Kubek
220 ml, 1,99 zł
(9,05 zł/1 l)



Lody Cool Joghurt
100 ml, 1,59 zł
(15,90 zł/1 l)



Deser lodowy o smaku Vanilla & Cappuccino
1 l, 5,99 zł

Lody Premium o smaku Jogurt & Owoce leśne
900 ml, 9,99 zł
(11,10 zł/1 l)



Ambrozja



40 min



6 porcji



łatwe

SKŁADNIKI:

- 2 galaretki (do wyboru: cytrynowa, pomarańczowa lub truskawkowa)
- 12 gałek lodów Duo o smaku waniliowo-truskawkowym
- 600 ml śmietanki 30% do ubijania
- 3 łyżeczki cukru pudru
- 12 truskawek
- 6 rurek waflowych maślanych

PRZYGOTOWANIE:

Dzień wcześniej, zgodnie z informacją na opakowaniu, przygotuj galaretki – najlepiej w płaskim, szklanym pojemniku, by po stężeniu i wystygnięciu łatwiej było je pokroić w drobną kostkę. Do każdego ze szklanych pucharków włoż po 2 łyżki pokrojonych galaretek, dodaj po 2 gałki lodów. Udekoruj bitą śmietaną, truskawkami i maślaną rurką wafłową. Smacznego!

Ambrozja



Galaretka
smak pomarańczowy,
cytrynowy,
truskawkowy,
75 g, 1,15 zł
(15,33 zł/1 kg)



Lody Duo
o smaku waniliowo-truskawkowym,
waniliowo-czekoladowym
1 l, 3,99 zł

LEWIATAN RADZI: Zanim przystąpisz do ubijania śmietany, upewnij się, że zarówno ona sama, jak i naczynie, w którym zamierzasz to zrobić, są dobrze schłodzone. Zaczynij na niskich obrotach, a potem nieco je zwiększ. W trakcie ubijania dodaj cukier puder. Pamiętaj, że śmietankę możesz przygotować nawet kilka godzin wcześniej, bez obawy, że opadnie.



Syrop owocowy
Malina
500 ml, 3,69 zł
(7,38 zł/1 l)

Brzoskwinie
połówki w lekkim
syropie
820 g, 4,49 zł
(5,48 zł/1 kg)



Ananas
w plastrach
w lekkim syropie
565 g, 4,99 zł
(8,83 zł/1 kg)

Melba



Wafelowe
rurki maślane
100 g, 2,99 zł
(29,90 zł/1 kg)

Melba



30 min



2 porcje



łatwe

SKŁADNIKI:

- 4 gałki lodów Premium Jogurt & Owoce leśne
- 2 brzoskwinie z puszeki
- 200 ml śmietanki 30% do ubijania
- 1 łyżeczka cukru pudru
- garść płatków migdałów
- syrop malinowy
- kilka świeżych malin

PRZYGOTOWANIE:

Do szklanych pucharków wlej syrop malinowy, aby zakryć dno, połówki brzoskwiń, a na nich po 2 gałki lodów. Udekoruj bitą śmietaną, pokrop syropem malinowym, posyp uprażonymi na patelni płatkami migdałów, świeżymi malinami i brzoskwiniami. Smacznego!



Woda jest niezbędna do życia i prawidłowego funkcjonowania naszego organizmu. Jeśli nie przepadasz jednak za jej neutralnym smakiem, istnieje sporo sposobów na to, by uprzyjemnić sobie jej spożycie.

Ugasić PRAGNIENIE

Woda orzeźwia, schładza i... leczy. Jej picie powinno stanowić codzienny rytuał.

Nawadnianie
w Lewiatanie ma...
WIELE MOŻLIWOŚCI



**Woda Aria
niegazowana**
500 ml, 0,59 zł
(1,18 zł/1 l)



**Woda Aria
gazowana**
500 ml, 0,59 zł
(1,18 zł/1 l)



**Woda Aria
mineralna
lekko gazowana**
1,5 l, 0,89 zł
(0,59 zł/1 l)



**Woda Aria
mineralna
niegazowana**
1,5 l, 0,89 zł
(0,59 zł/1 l)



**Woda Aria
mineralna
gazowana**
1,5 l, 0,89 zł
(0,59 zł/1 l)



**Aria
o smaku
cytrynowym**
1,5 l, 1,89 zł
(1,26 zł/1 l)



**Aria
o smaku
truskawkowym**
1,5 l, 1,89 zł
(1,26 zł/1 l)

Zwłaszcza latem organizm nieustannie przypomina nam o tym, że potrzebuje wody, ale tak naprawdę powinniśmy po nią sięgać przez cały rok. Najlepiej pić ją regularnie i małymi porcjami, przynajmniej 2,5 litra dziennie, i nie dopuszczać do momentu, w którym zaczniemy odczuwać pragnienie, bo to oznacza, że już się nieco odwodniliśmy. Co ważne, mimo że niektóre produkty zawierają sporo wody, najlepiej sięgać po butelkowaną, gdyż za pewni organizmowi właściwe nawodnienie i skutecznie ugasi pragnienie.

ATRAKCYJNE DODATKI

Wiele osób poszukuje wyrazistych smaków i stroni od czystej mineralnej, ale można sobie z tym łatwo poradzić. Po pierwsze – woda ze szklanki smakuje lepiej. Nawet jeśli kupimy ją w plastikowej butelce, warto ją przelać. Bo chodzi również o wyeksponowanie dodatków. Gałązka świeżej czy suszonej mięty, plasterki pomarańczy, cytryny czy limonki sprawiają, że woda będzie smakowała lepiej i zyska orzeźwiającą nutkę. Dobrym sposobem jest także dodawanie do wody – zamiast zwykłych kostek lodu – zamrożonych w nich owoców, np. truskawek lub malin. Można również zrobić kostki lodu z ulubionego soku (lub zabarwić wodę sokiem lub syropem). Wrażenia estetyczne i smakowe – obłędne! A jeśli ktoś przywykł do słodkich napojów, może dodać do wody łyżeczkę miodu – takie połączenie też jest bardzo zdrowe.

LEWIATAN RADZI:

Woda z miodem i cytryną to samo zdrowie! Wieczorem dodaj do wody miód i pozostaw na noc, aby samoczynnie i wolno uwalniały się jego cenne składniki. Rano wyciśnij do mikstury cytrynę, wypij ją na czczo i ciesz się z poprawy zdrowia, bo działa bakteriobójczo (enzymy zawarte w miodzie niszczą cząsteczki bakterii i wirusów), pomaga zwalczyć pasożyty, podnosi odporność organizmu, wspomaga trawienie i perystaltykę jelit, a także pracę mózgu oraz oczyszcza ciało z toksyn.

Nawadnianie w Lewiatanie ma...

WIELE MOŻLIWOŚCI



Napój
jabłkowy
1,5 l, 2,29 zł
(1,53 zł/1 l)



Napój
pomarańczowy
1,5 l, 2,59 zł
(1,73 zł/1 l)



Sok
pomarańczowy
1 l, 3,19 zł



Napój
jabłko-mięta
1 l, 1,99 zł



Napój
jabłko-brzoskwinia
1 l, 1,99 zł



Sok
jabłkowy
1 l, 2,99 zł



Sok
pomarańczowy
1 l, 3,59 zł



Sok
jabłkowy tłoczony
3 l, 11,99 zł
(4,00 zł/1 l)



Niełatwo trafić w ich kulinarny gust. Gotowanie dla dzieci to nie lada wyzwanie, ale warto i trzeba próbować. Gra toczy się nie tylko o oczarowanie ich smakiem, bo to dopiero połowa sukcesu, ale trzeba jeszcze postarać się, by jedzenie było atrakcyjne wizualnie.

Gdy dzieci grymaszą, rodziców czeka trudne zadanie. Muszą je przekonać, by zjadły przygotowaną specjalnie dla nich potrawę. Logiczne argumenty nie przemawiają jednak do wyobraźni dziecka. Straszanie konsekwencjami to też nienajlepszy pomysł. Tak naprawdę dzieci jedzą tylko wtedy, kiedy chcą. Rodzice powinni więc znaleźć sposoby, by podbić serce swoich niejadków. Skorzystajcie z naszych podpowiedzi!

Nagradzanie w Lewiatanie skusi...

NIE TYLKO DZIECI

Jesteśmy przygotowani na to, by dzieci nagradzać słodyczami. Produkty w mniejszych opakowaniach są idealną przekąską między posiłkami, te w nieco większych warto im rozsądnie dozować!



Orzeszki Looles
150 g, 3,49 zł
(23,27 zł/1 kg)

Żelki Kwaśki o smaku owocowym
80 g, 1,29 zł
(16,13 zł/1 kg)



Herbatniki Mini
5 x 14 g, 0,99 zł
(14,14 zł/1 kg)

Drażetki Lol o smaku owocowym
16 g, 0,89 zł
(55,63 zł/1 kg)



Drażetki Lol o smaku miętowym
16 g, 0,89 zł
(55,63 zł/1 kg)

Gratka DLA NIEJADKA



Biały krem z jarzyn



40 min



4 porcje



średnio trudne

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie zupy jarzynowej
- 2 średnie ziemniaki
- 1 ząbek czosnku
- 2-3 łyżki oleju rzepakowego
- 3 łyżki śmietanki 18% UHT
- 200 g fileta z łososia
- sok z 1 limonki
- 1 kostka warzywna
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 cebula
- koperek



Zupa jarzynowa
450 g, 2,69 zł
(5,98 zł/1 kg)

PRZYGOTOWANIE:

Na patelni rozgrzej olej, wrzuć pokrojoną cebulę i po chwili dodaj posiekany czosnek oraz obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki. Smaż jeszcze kilka minut. Potem wrzuć na patelnię rozmrożone warzywa z zupy jarzynowej. Zamieszaj i przesmaż chwilę. Wlej pół litra bulionu warzywnego (przygotowanego wcześniej według przepisu na opakowaniu). Gotuj na średnim ogniu 5-7 min. Wlej śmietankę. Potem zblenduj gotową zupę-krem, doprawiając solą i pieprzem. Na patelni rozgrzej łyżkę oleju. Wrzuć pokrojonego wcześniej na niewielkie kawałki łososia, dopraw solą i pieprzem. Smaż go, aż się zarumieni. Na końcu skrop rybę świeżo wyciśniętym sokiem z limonki. Przelej zupę do talerzy, udekoruj smażonym łososiem i koperkiem. Smacznego!

Biały krem z jarzyn

LEWIATAN RADZI: Łososia możesz zastąpić pokrojonymi na cienkie plaśtenki i podsmażonymi na patelni parówkami z indyka 91% mięsa!



LEWIATAN RADZI:
Pozostałe warzywa wykorzystaj do fantazyjnego udekorowania talerzy, na których będziesz podawać dzieciom zwierzątka-tosty.

Kreatywne kanapki



Parówki z indyka
Parówkowóz
91% mięsa
140 g, 3,29 zł
(23,50 zł/1 kg)



Parówka na wesoło

Parówkę można pociąć na kawałki, żeby wyręczyć w tym dziecko, i utworzyć z niej dowolny kształt, np. serduszkę. Można też polać ją delikatnie ketchupem i posypać pokrojonym szczypiorkiem, aby kawałki przypominały kwiaty doniczkowe. Z parówki łatwo zrobić jamnika lub ludzika. To kwestia wyobraźni. Z racji tego, że jest nieograniczona, mamy mnóstwo opcji na parówki na wesoło na śniadania i kolacje.

Idealne na śniadanie!



Płatki Czeko kuleczki
250 g, 2,49 zł
(9,96 zł/1 kg)

Chleb pełnoziarnisty tostowy
500 g, 2,79 zł
(5,58 zł/1 kg)

Kreatywne kanapki



45 min



12 sztuk



łatwe

SKŁADNIKI:

- 12 kromek pszennego chleba tostowego
- 2 jajka
- 2 pomidory
- 7 plasterków żółtego sera
- 8 plasterków szynki drobiowej
- 1 średnia marchewka
- ½ zielonego ogórka
- 14 czarnych oliwek
- 4 plasterki boczku
- 1-2 parówki
- 4 truskawki
- ½ pęczka koperku
- listki mięty
- majonez stołowy

PRZYGOTOWANIE

Rybka

Przygotuj 4 tosty w tosterze. Za pomocą szklanki wykrój okrągły kształt. Z tego, co zostanie, zrób płetwy. Rybie łuski wykonaj z sera żółtego i szynki drobiowej, nadając im odpowiedni kształt. Z tych samych składników stwórz rybne usta. Oczy zrób z plasterków czarnych oliwek. Ułóż tosty najlepiej na niebieskim talerzu imitującym morze i ozdób np. plasterkami pomidorów przypominających rafę koralową. Smacznego!



Chleb pszenisty tostowy
500 g, 2,59 zł
(5,18 zł/1 kg)

Lisek

Przygotuj 4 tosty w tosterze. Na każdej kromce połóż plasterki żółtego sera. Następnie za pomocą szklanki odkrój dwa rogi, aby wykreować pyszczek liska. Oczy zrób z plasterków ogórka i poówek czarnych oliwek. Nosek z oliwki, a wąsy z koperku. Lisie uszy wykreuj z poówek truskawek (trójkąty). Smacznego!

Sowa

Przygotuj 4 tosty w tosterze. Za pomocą szklanki wykrój okrągły kształt. Z tego, co zostanie, zrób skrzydła. Oczy sowy stwórz z plasterków ugotowanych wcześniej jajek i poówek czarnych oliwek. Z tych ostatnich wytnij też rzęsy. Uszy, nos i nóżki wykreuj z ugotowanej marchewki. Upierzenie zrób z ugotowanych, przekrojonych na pół plasterków parówki i udekoruj je majonezem, imitując w ten sposób ptasie pióra. Przysmażony boczek, ozdobiony listkami mięty, idealnie nadaje się na gałązkę, na której usiadzie sowa. Smacznego!



SZYBKO I ZE SMAKIEM

Gdy miewamy gorsze dni lub brakuje nam czasu na długie gotowanie, warto sięgnąć po gotowe dania. Dzięki nim będziemy w stanie szybko przyrządzić posiłek i cieszyć się smakiem jedzenia, które nie odbiega niczym od domowych potraw.

Błyskawiczne DANIA

W żadnym domu nie powinno zabraknąć rozwiązań, dzięki którym będziemy mogli w prosty i szybki sposób wycharować smaczny obiad. Bywają różne sytuacje. Niespodziewana wizyta gości, nadgodziny w pracy lub po prostu zmęczenie... Dlatego w spiżarni zawsze powinny być słoiki z gołąbkami czy pulpetami. Nie powinno zabraknąć także produktów o długim okresie przydatności do spożycia, dzięki którym będziemy mogli zrobić jednogarnkowe danie. Ryż, makaron, mrożone warzywa i sosy to doskonały pomysł. W sklepach sieci Lewiatan można znaleźć wszystko, co w kryzysowej sytuacji spisze się na medal!



Warzywa na patelnię
450 g, 3,49 zł
(7,76 zł/1 kg)



Makaron rurka
400 g, 1,39 zł
(3,48 zł/1 kg)



Parówki z szynki
250 g, 4,99 zł
(19,96 zł/1 kg)



Przecier pomidorowy
500 g, 2,19 zł
(4,38 zł/1 kg)

Kociołek makaronowy z warzywami



Kociołek makaronowy z warzywami



45 min



4 porcje



średnio trudne

SKŁADNIKI:

- 400 g makaronu rurka
- parówki z szynki 90%
- 1 kostka drobiowa
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- warzywa na patelnię
- przecier pomidorowy (kartonik)
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- ½ pęczka natki pietruszki
- sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE

Olej rozgrzej w garnku. Wrzuć cebulę i czosnek (posiekane w kostkę). Gdy się zeszkłą, dodaj warzywa na patelnię i pokrojone w plasterki parówki. Smaż około 8 min. Wsyp makaron, wlej przecier pomidorowy i pół litra wcześniej przygotowanego (według instrukcji na opakowaniu) bulionu drobiowego. Wsyp przyprawę. Gotuj na małym ogniu, mieszając mniej więcej 20 min. Na końcu udekoruj potrawę drobno posiekaną natką pietruszki. Smacznego!

LEWIATAN
RADZI: Gdy
makaron
wchłonie
bulion zmie-
szany z przecie-
rem
pomidorowym,
możesz podać
potrawę sokiem
pomidorowym.

Kasza
gryczana
4 x 100 g, 2,89 zł
(7,23 zł/1 kg)



Ryż biały
4 x 100 g, 1,99 zł
(4,98 zł/1 kg)



Oliwki
zielone z pastą
paprykową
195 g, 1,59 zł
(8,15 zł/1 kg)



Oliwki zielone
drylowane
195 g, 1,59 zł
(8,15 zł/1 kg)

Ryż po włosku z pulpetami



Ryż po włosku z pulpetami



45 min



4 porcje



średnio trudne

SKŁADNIKI:

- pulpety w sosie pomidorowym
- 200 g ryżu białego
- sos boloński
- 1 kostka drobiowa
- oliwki zielone drylowane
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 1 papryka czerwona
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 30 g startego sera parmezan
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1 łyżeczka oregano
- świeże zioła, np. bazylia, pietruszka, kolendra
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

W garnku rozgrzej olej. Wrzuc posiekaną cebulę i czosnek. Gdy cebula się zeszkli, dodaj pokrojoną w kostkę paprykę. Przesmaż chwilę. Potem wrzuc ryż (dodaj sybką paprykę słodką i oregano) i zalej go 250-300 ml bulionu drobiowego przygotowanego wcześniej według instrukcji umieszczonej na opakowaniu. Dolej połowę sosu bolońskiego. Duś na małym ogniu około 15-20 min, mieszając od czasu do czasu. Potem dołóż pulpety (wraz z sosem) oraz pokrojone w plasterki oliwki. Dodaj resztę sosu bolońskiego (tyle, ile potrzeba). Wymieszaj i duś chwilę. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Wrzuc starty ser, pomieszaj i poczekaj, aż się rozpuści. Podawaj udekorowane listkami świeżych ziół. Ryż można zastąpić kaszą gryczaną. Smacznego!

LEWIATAN RADZI: Jeśli potrawa zrobi się zbyt gęsta, możesz dodać więcej przygotowanego wcześniej bulionu.

DOMOWA SPIŻARNIA



Fasolka
po bretońsku
500 g, 3,49 zł
(6,98 zł/1 kg)



Pulpety w sosie
pomidorowym
500 g, 3,69 zł
(7,38 zł/1 kg)



Gołąbki w sosie
pomidorowym
500 g, 3,89 zł
(7,78 zł/1 kg)



Sos
boloński
500 g, 3,49 zł
(6,98 zł/1 kg)



Sos
spaghetti
500 g, 3,49 zł
(6,98 zł/1 kg)



Sos
słodko-kwaśny
500 g, 3,49 zł
(6,98 zł/1 kg)



Strażnicy CZYSTOŚCI

Schludne, czyste wnętrza działają kojąco. Po prostu przyjemnie jest w nich przebywać. Aby mogły takie być, musimy włożyć w to trochę wysiłku, wyposażyć się w niezbędne akcesoria i środki czystości oraz... zadbać o detale.



BLASK CZYSTOŚCI W KUCHNI

O naczynia trzeba dbać. Zmywak zmywakowi nierówny. Nie wszystkie możemy zastosować do teflonowych powierzchni. Aby nie zniszczyć naczyń, warto zaopatrzyć się w zmywak kuchenny i zmywak do powierzchni delikatnych. Jeśli chodzi o bezpieczne mycie w zmywarce, to polecamy specjalne tabletki Big Efekt niezawierające fosforanów.

Ściereczka domowa
3 szt., 1,49 zł
(0,50 zł/1 szt.)

Zmywaki do powierzchni delikatnych i teflonu
2 szt., 2,99 zł
(1,50 zł/1 szt.)



Tabletki do zmywarki Big Effect
30 szt., 9,99 zł
(0,33 zł/1 szt.)



Zmywaki kuchenne
10 szt., 1,99 zł
(0,20 zł/1 szt.)



Balsam do mycia naczyń Aloe
1 l, 3,29 zł



Płyn do szyb i szkła Big Effect
500 ml, 3,49 zł
(6,98 zł/1 l)



Preparat odtłuszczający Big Effect
750 ml, 5,99 zł
(7,99 zł/1 l)

Ręczniki papierowe Puella
2 rolki, 4,99 zł
(2,50 zł/1 rolka)

SZTUKA MYCIA OKIEN

Na nic się zda wymuskanie wnętrza, jeśli na szybach będą smugi po strugach deszczu czy smolista warstwa od spalin z przyczepionym do niej pyłem. Niestety, poziom zanieczyszczeń powietrza jest wysoki i to sprawia, że do wnętrza dociera mniej światła. Nie jest łatwo uporać się z takim brudem, dlatego potrzebne są specjalne środki. Znakomicie poradzi sobie z tym preparat odtłuszczający Big Effect. To jednak nie jedyne wyzwanie! Mycie okien bez pozostawiania śladów po szmatkach czy płynie to również prawdziwa sztuka! W sklepach sieci Lewiatan możesz zaopatrzyć się w zestaw, który sprawi, że mycie szyb będzie przyjemnością. Podstawowe akcesoria to ręcznik kuchenny, rękawiczki jednorazowe i niezawodny Płyn do szyb i szkła Big Effect.



Kapsułki do prania Lamal Biel
20 szt., 15,99 zł
(0,80 zł/1 szt.)



Proszek do prania Lamal Kolor
420 g, 2,99 zł
(7,12 zł/1 kg)



Chusteczki do prania Lamal
20 szt., 5,99 zł
(0,30 zł/1 szt.)



Płyn do prania Lamal do tkanin czarnych
1 l, 4,99 zł

Płyn do prania Lamal do tkanin kolorowych
1 l, 4,99 zł

Płyn do prania Lamal do tkanin delikatnych
1 l, 4,99 zł

Proszek do prania Lamal Biel
2,1 kg, 9,99 zł
(4,76 zł/1 kg)

PRANIE W LEWIATANIE JEST... TAKIE PROSTE!

Środki do prania delikatne dla ubrań, radzące sobie z najtrudniejszymi zabrudzeniami i przyjazne dla skóry są nie do przecenienia, a ich wybór ogromny (linia Lamal to płyny do prania tkanin delikatnych, kolorowych i czarnych oraz proszki oraz żelowe kapsułki do tkanin białych i kolorowych). Warto sięgnąć również po chusteczki do prania Lamal, które zapobiegają szarzeniu, przenikaniu kolorów między tkaninami, a także ponownemu osadzeniu się brudu w czasie prania.



CZUŁA OPIEKA nad zwierzętami

Nasi czworonożni podopieczni mają swoje żywieniowe nawyki i preferencje. Warto je poznać, a gdy już to zrobimy, wprowadzać czasem urozmaicenia, by mieć pewność, że dajemy im niezbędne składniki odżywcze.

W trosce o to, by nasi podopieczni jak najdłużej cieszyli się zdrowiem, warto kupować dla nich pełnowartościowe produkty. Dla psów polecamy serię Łapa Zdrowie i Kondycja. Wspiera ona odporność, witalność i sprzyja utrzymaniu mocnych kości. Prawidłowa dieta i spora dawka miłości – tego potrzebują nasze ukochane zwierzęta. Pamiętajmy o tym, że to od nas zależy komfort w każdym aspekcie ich życia.



Łapa Zdrowie i Kondycja
wołowina z warzywami
w galarecie
100 g, 1,09 zł
(10,90 zł/1 kg)



Łapa Zdrowie i Kondycja
kurczak
1,5 kg, 6,99 zł
(4,66 zł/1 kg)



Łapa Zdrowie i Kondycja
kurczak z warzywami w galarecie
100 g, 1,09 zł (10,90 zł/1 kg)



Dental Sticks
47 g, 2,49 zł
(52,98 zł/1 kg)



Paski wołowe
50 g, 2,49 zł
(49,80 zł/1 kg)

PRZYSMAKI DLA PSA

Paski wołowe to karma uzupełniająca dla psów dorosłych, która zawiera nie tylko białko zwierzęce (60% wołowiny), ale także roślinne, które jest cennym źródłem błonnika. Karma dostarcza mnóstwo witamin (A, E i z grupy B) oraz minerałów (żelazo, selen). Z kolei Dental Sticks przede wszystkim ułatwia wyczyszczenie zębów w trudno dostępnych miejscach, choć też ma mnóstwo witamin i minerałów, które są niezbędne dla zachowania zdrowia.





KOCIE SMAKI

Koty są wybredne, oczekują, że będziemy urozmaicać ich dietę i co tu dużo mówić, potrafią to wyegzekwować. Jeśli uprą się, że czegoś nie zjedzą, szkoda tracić czas na ich przekonywanie. Lepiej skorzystać z bogactwa przysmaków, które oferują Kocie Smaki, a jest tam drób, wołowina, cielęcina i łosoś... Z takim zestawem będziemy gotowi na różne warianty i z pewnością uda nam się dogodzić naszemu kociemu pupilowi.



Kocie Smaki
mix smaków
4 x 100 g, 3,99 zł
(9,98 zł/1 kg)

Kocie Smaki
z wołowiną
415 g, 1,99 zł
(4,80 zł/1 kg)



Kocie Smaki
z kurczakiem i warzywami
400 g, 2,49 zł
(6,23 zł/1 kg)



Prawidłowa dieta i spora dawka miłości – tego właśnie potrzebują nasze ukochane zwierzęta.

