Eksperci od świeżości
na tym znamy się najlepiej

SELGROS cash & carry

PRZEMYŚLANE ZAKUPY

110-129

Niedziele handlowe
12 i 19 grudnia
Zapraszamy
7^{00}–21^{00}

PRODUKT POLSKI

32^{99} 1 kg
z VAT 34.64

KARP DZWONKO
54457759

Polecamy szeroką gamę świeżych elementów z karpia z codziennej dostawy

PRODUKT POLSKI

KARP PATROSZONY
54256706

PRODUKT POLSKI

KARP TUSZA
54394515

PRODUKT POLSKI

KARP FILET ZE SKÓRĄ
54561287

PRODUKT POLSKI

KARP FILET ZE SKÓRĄ NACINANY
54629688

zobacz naszą reklamę TV

5.12: nieczynne

www.selgros.pl

Biuletyn informacyjny obowiązuje:
czw. 2.12 – śr. 15.12.2021

SELGROS cash & carry

Ryby morskie

FILET Z HALIBUTA ZAPIEKANY

Z KRUSZONKĄ I WĘDZONYMI DYNIOWYMI KLUSKAMI

SKŁADNIKI na 4 porcje:
Halibut filet – 2/3 szt.
Bułka tarta – 1 szklanka
Boczek wędzony kostka – 2 garści
Dynia upieczona – 2 szklanki
Jajko – 1 szt.
Mąka pszenna – 1 szklanka
Papryka czerwona – 1 szt.
Olej do smażenia
Sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
Dynię przecisnąć przez praskę, połączyć z jajkiem i mąką, a następnie zrobić kopytka. Gotować w osolonej wodzie. Boczek usmażyć na bardzo chrupiący, zmiksować z bułką tartą na kruszonkę. Paprykę upiec w całości w 220°C do miękkości. Halibuta pokroić na kawałki i usmażyć na patelni. Posypać kruszonką i ułożyć całość na kluskach z kawałkami papryki.

HALIBUT
FILET BEZ SKÓRY
OK. 500-700 G
58286378

59.99
1 kg
z VAT 62.99

DORSZ ATLANTYCKI
POLĘDWICA
52341518

45.99
1 kg
z VAT 48.29

ŁOSOŚ PATROSZONY
2-3 KG
51284156

34.99
1 kg
z VAT 36.74

ŁOSOŚ SOCKEYE
FILET ZE SKÓRĄ
83009019

89.99
1 kg
z VAT 94.49

MIECZNIK
POLĘDWICA 2-4 KG
48550115

75.99
1 kg
z VAT 79.79

DORADA PIECZONA

W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z JESIENNYMI WARZYWAMI

SKŁADNIKI na 4 porcje:
Dorada filet – 1 szt.
Ciasto francuskie – 1 szt.
Marchew żółta – 1 szt.
Marchew mini – 8 szt.
Por biała część – 1 szt.
Seler korzeń – 1 mała bulwa
Olej do skropienia
Sól, pieprz do smaku
Zioła do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
Doradę wypatroszyć, doprawić do smaku i obłożyć szczelnie ciastem z dwóch stron. Nożem wyciąć kształt. Warzywa pokroić w kawałki podobnej wielkości i obgotować al dente. Skropić olejem i doprawić do smaku. Rybę i warzywa piec w 200°C przez 20 minut.

DORADA PATROSZONA 250-330 G
97248751

38,99
1 kg
z VAT 40.94

ZĘBACZ FILET ZE SKÓRĄ
70809165

25,99
1 kg
z VAT 27.29

MIĘTUS KRÓLEWSKI TUSZA
53445714

34,99
1 kg
z VAT 36.74

MORSZCZUK FILET BEZ SKÓRY
57295867

29,99
1 kg
z VAT 31.49

Ryby słodkowodne

SELGROS cash & carry

SUM SMAŻONY

JESIOTR PATROSZONY
49895717

33 99
1 kg
z VAT 35.69

SZCZUPAK PATROSZONY
49809445

29 99
1 kg
z VAT 31.49

PSTRĄG TĘCZOWY PATROSZONY 800 G+
54243183

21 99
1 kg
z VAT 23.09

SZCZUPAK FASZEROWANY

POREM PODANY Z SOSEM VELUTE

SKŁADNIKI na 4 porcje:
Szczupak tusza – 1 szt.
Por – 2 szt.
Masło – 4 łyżki
Pieczywo pszenne – 1 garść
Jajko – 1 szt.
Koperek – 1 pęczek
Bulion rybny – 1/2 szklanki
Śmietana 30% – 1/3 szklanki
Zasmażka jasna – 2 łyżki
Sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
Por pokroić i udusić na maśle. Dodać zmiksowane pieczywo, jajko, koperek i przyprawy. Całość wymieszać. Szczupaka oskrobać z łusek i usunąć kręgosłup przy pomocy noża. Ułożyć arkusz folii aluminiowej, a na nią folię spożywczą. Mięso doprawić, farsz ułożyć w środek. Ciasno zwinąć roladę. Piec w 120°C przez 30 minut. Śmietanę z bulionem zagotować z zasmażką i doprawić do smaku. Rybę pokroić w plastry i ułożyć na sosie.

KARP SMAŻONY

W MAŚLE Z BAKALIAMI PODANY Z DUSZONYM JARMUŻEM

SKŁADNIKI na 4 porcje:
Karp filet – 2 szt.
Masło klarowane – 5 łyżek
Jarmuż – 6 garści
Pistacje – 3 łyżki
Migdały słupki – 3 łyżki
Żurawina suszona – 6 łyżek
Sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
Karpia pokroić w porcje, doprawić do smaku i usmażyć na maśle klarowanym. Rybę odstawić na bok. Na tej samej patelni udusić jarmuż z bakaliami. Całość ułożyć na półmisku.

KARP FILET ZE SKÓRĄ
54561287

OKOŃ NILOWY
FILET BEZ SKÓRY
49718422

44,99 1 kg
z VAT 47.24

AMUR
FILET ZE SKÓRĄ
50658335

31,99 1 kg
z VAT 33.59

SUM AFRYKAŃSKI
FILET ZE SKÓRĄ
49728520

34,99 1 kg
z VAT 36.74

Ryby wędzone i delik

WĘDZONE PLASTRY ŁOSOSIA

NA SAŁATACH Z DRESINGIEM CYTRUSOWO KOPERKOWYM

SKŁADNIKI na 4 porcje:
Łosoś wędzony MOWI plastry – 1 opakowanie
Sałata rzymska – 1 główka
Jarmuż – 2 garści
Koperek – 1 pęczek
Musztarda – 1 łyżeczka
Cytryna – 1 sztuka
Olej – 1/3 szklanki
Sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA
Z musztardy, soku z cytryny, odrobiny koperku i oleju przygotować dressing. Sałatę porwać i wymieszać z jarmużem oraz gałązkami koperku. Gotowy mix polać sosem. Na górze ułożyć kawałki wędzonego łososia. Całość skropić dressingiem.

ŁOSOŚ WĘDZONY PLASTRY 250 G
39168653

31,99
1 szt.
z VAT 33.59

JESIOTR POLĘDWICA WĘDZONA NA GORĄCO
52765732

89,99
1 kg
z VAT 94.49

ŁOSOŚ ATLANTYCKI FILET WĘDZONY NA ZIMNO
68477025

64,99
1 kg
z VAT 68.24

atesy rybne

SELGROS cash & carry

WĘGORZ WĘDZONY NA GORĄCO
92423276
99,99
1 kg
z VAT 104.99

ŚLEDŹ FILET A'LA MATIAS EXTRA
61944104
14,99
1 kg
z VAT 15.74

HALIBUT WĘDZONY NA GORĄCO KAWAŁKI
87755799
59,99
1 kg
z VAT 62.99

ŁOSOŚ BIO 100 G
51159333
13,99
1 szt.
z VAT 14.69

DZIKI ŁOSOŚ WĘDZONY W DYMIE KLONOWYM 100 G
21856604
13,99
1 szt.
z VAT 14.69

TATAR Z ŁOSOSIA 150 G
20574497
12,39
1 szt.
z VAT 13.01

FILETY Z MATJASA HOLENDERSKIEGO 340 G
30572846
14,99
1 szt.
z VAT 15.74

KORECZKI ŚLEDZIOWE PO KASZUBSKU 500 G
84013564
10,49
1 szt.
z VAT 11.02

FILETY ŚLEDZIOWE Z ŻURAWINĄ, Z SUSZONYMI POMIDORAMI, Z PIEPRZEM 1100 G
12219218
21,99
1 szt.
z VAT 23.09

KAWIOR CZARNY, CZERWONY 80 G
33019001
10,99
1 szt.
z VAT 13.52

FILETY ŚLEDZIOWE W SOSACH 500 G
• różne rodzaje
46689444
7,29
1 szt.
z VAT 7.66

Owoce morza

SELGROS cash & carry

MULE, OMUŁKI GOTOWANE 1 KG
71945844

15,99
1 szt.
z VAT 19.67

LANGUSTYNKA 16-20 800 G
14478044

55,49
1 szt.
z VAT 68.25

HOMAR GOTOWANY CAŁY 350/960 G
63788541

41,99
1 szt.
z VAT 51.65

RAKI CAŁE GOTOWANE 21-30 800 G
63798169

15,99
1 szt.
z VAT 19.67

MAŁŻE NOWOZELANDZKIE NA POŁOWIE MUSZLI 1 KG
20685095

39,99
1 szt.
z VAT 49.19

KRAB GOTOWANY
25306564

55,99
1 kg
z VAT 68.87

MAŁŻE ŚW. JAKUBA MIĘSO
58907759

99,99
1 kg
z VAT 122.99

MAŁŻE VONGOLE
51867547

62,99
1 kg
z VAT 77.48

KREWETKI BIAŁE SUROWE CAŁE 40-60
58629296

45,99
1 kg
z VAT 56.57

KREWETKI BLACK TIGER 13-15
10536571

89,99
1 kg
z VAT 110.69

Legenda — Mrożone

OFERTA WAŻNA DO WYCZERPANIA ZAPASÓW. WYDAWCA ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO ZMIAN CEN PRZEDRUKÓW, BŁĘDÓW TYPOGRAFICZNYCH I ZAKAZU SPRZEDAŻY POSZCZEGÓLNYCH PRODUKTÓW. WYDAWCA NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA BŁĘDY SKŁADU I DRUKU. WYDAWCA: TRANSGOURMET POLSKA SP. Z O.O., 61-131 POZNAŃ, UL. ZAMENHOFA 133. GRUDZIEŃ 2021 NR 25.

W hurtowniach Selgros Cash & Carry zaopatrują się w dużej mierze firmy i osoby prowadzące działalność gospodarczą, dlatego na etykietach cenowych umieszczona jest duża cena bez VAT oraz mniejsza cena z VAT – do zapłacenia przy kasie. W razie dodatkowych pytań prosimy o kontakt z Działem Obsługi Klienta.

PŁATNOŚĆ GOTÓWKĄ BONAMI* sodexo VISA VISA ELECTRON MasterCard Maestro

- PROMOCJA OBOWIĄZUJE W HALACH SELGROS CASH&CARRY W POLSCE.
- GODZINY OTWARCIA HAL SELGROS CASH&CARRY NA WWW.SELGROS.PL.

* Przy realizacji bonu pobierana jest prowizja za usługę w wysokości 3%. Regulamin dotyczący zasad płatności bonami Sodexo dostępny w Dziale Obsługi Klienta.

SELGROS CASH&CARRY WSPIERA caritas

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie

ding.pl