TAK SMAKUJE ŚWIAT

Duc De Coeur
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

OD PONIEDZIAŁKU, 27.09 DO SOBOTY, 02.10* LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach DO NIEDZIELI, 03.10

TAK SMAKUJE ŚWIAT

Duc De Coeur
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

Zainspiruj się **Francją**

200 g
8,99

Francuski ser Munster
200 g/1 opak.
ser wyprodukowany z mleka krowiego, wytwarzany przez Benedyktynów od VII w.n.e. we francuskiej Alzacji
100 g = 4,50

CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA

220 g
8,99

Francuski ser Munster z kminkiem
220 g/1 opak.
podpuszczkowy dojrzewający
100 g = 4,09

300 g
11,99

Francuski ser Tomme de Montagne
300 g/1 opak.
podpuszczkowy, wytwarzany z pasteryzowanego mleka krowiego, który dojrzewa przez okres co najmniej czterech tygodni, nagrodzony złotym medalem podczas Międzynarodowych Paryskich Targów Rolniczych w 2019 r.
1 kg = 39,97

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 27.09 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

200 g
4,99

Francuski ser Pavé
200 g/1 opak.
produkowany z mleka krowiego, zachwyca delikatną skórką i kremowo-śmietankowym wnętrzem
100 g = 2,50

Camembert z grilla

★☆☆ | 4 porcje | 60 min.

- ☐ ser camembert **Duc De Coeur** - 3-4 opak.
- ☐ oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ☐ tymianek - 1 łyżeczka
- ☐ słodka papryka - 1 łyżeczka
- ☐ pieprz czarny
- ☐ żurawina - 2-3 łyżki

Po przepis na camembert z grilla

wejdź na: www.kuchnialidla.pl

200 g
8,99

DUC DE COEUR
Brique, ser francuski
200 g/1 opak.
miękki ser z pasteryzowanego mleka krowiego
100 g = 4,50

250 g
7,99

DUC DE COEUR
Ser Camembert
250 g/1 opak.
produkowany w Normandii, swój aromatyczny smak rozwija wraz z czasem dojrzewania
100 g = 3,20

250 g
6,99

DUC DE COEUR
Ser Carré de l'Est
250 g/1 opak.
francuski ser miękki, z mleka pasteryzowanego, produkowany w Lotaryngii
100 g = 2,80

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

0:15 CZAS PRZYGOTOWANIA

POZIOM ŁATWY

4 LICZBA PORCJI

SMAŻONY CAMEMBERT Z BRZOSKWINIOWYM CARPACCIO

SKŁADNIKI:

mąka pszenna – **2 łyżki**
pieprz czarny, mielony
jajko – **1 szt.**
bułka tarta – **60 g**
ser camembert Duc De Coeur – 500 g
masło – **3 łyżki**
brzoskwinie w syropie – **480 g**
konfitura żurawinowa – **200 g**
natka pietruszki – **do dekoracji**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Krok 1: PRZYGOTOWUJEMY SKŁADNIKI DO PANIEROWANIA

Mąkę przesypujemy na głęboki talerz, dodajemy pieprz, mieszamy. Jajko lekko roztrzepujemy za pomocą widelca na drugim głębokim talerzu. Bułkę tartą również przesypujemy na trzeci głęboki talerz.

Krok 2: PANIERUJEMY CAMEMBERT

Sery camembert kroimy w trójkąty i obtaczamy kolejno: w mące, w jajku, a na końcu w bułce tartej.

Krok 3: SMAŻYMY CAMEMBERT

Sery w panierce smażymy na gorącym maśle, na powlekanej patelni, pod przykryciem, na małym ogniu ok. 5 minut z każdej strony.

Krok 4: PODAJEMY DANIE

Brzoskwinie odsączamy z syropu na sitku, kroimy w cienkie plasterki i układamy na 4 talerzach. Umieszczamy na nich usmażone sery camembert i żurawiny. Dekorujemy natką pietruszki.

TAK SMAKUJE ŚWIAT

Duc De Coeur
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

Uczta w stylu **francuskim**

180 g
6,99

Saint Félicien
180 g/1 opak.
produkowany według oryginalnej receptury, jest kremowy i delikatny, nadaje się do sałatki, ale również na deskę serów
100 g = 3,88

CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA

250 g
12,99

Francuski ser Morbier
250 g/1 opak.
ser półtwardy z mleka krowiego, charakteryzuje się wyrazistym smakiem oraz zabarwieniem w kolorze kości słoniowej
100 g = 5,20

NOWOŚĆ
9,99

Ser Meule fruitee*
200 g/1 opak.
100 g = 5,00

3 sztuki
9,99

DUC DE COEUR
Ser kozi z boczkiem
3 x 30 g/1 opak.
idealny na patelnię, na grilla lub do piekarnika
100 g = 11,10

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na https://obsluga-klienta.lidl.pl w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 27.09 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

350 g
9,99

DUC DE COEUR
Ser Coulommiers de Caractère*
350 g/1 opak.
ser miękki, aromayczny, o gładkiej konsystencji, produkowany z pasteryzowanego mleka, w Normandii
1 kg = 28,54

200 g
9,99

Francuski ser Brie de Meaux
200 g/1 opak.
100 g = 5,00

180 g
6,99

DUC DE COEUR
Ser pleśniowy
180 g/1 opak.
ser miękki, podpuszczkowy dojrzewający, różne rodzaje
100 g = 3,88

500 g
15,99

DUC DE COEUR
Ser Brie
500 g/1 opak.
1 kg = 31,98

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na https://obsluga-klienta.lidl.pl w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

PAWEŁ MAŁECKI

2:00 CZAS PRZYGOTOWANIA | POZIOM ŚREDNI | 4 LICZBA PORCJI

MINITARTY ZE ŚLIWKAMI, FIGAMI I SEREM PLEŚNIOWYM

SKŁADNIKI:

CIASTO KRUCHE Z ORZECHAMI WŁOSKIMI (NA SPODY MINITART)

mąka pszenna – **250 g**
cukier puder – **70 g**
orzechy włoskie – **50 g**
zimne masło – **150 g**
żółtka jaj – **2 szt.**
sól – **1 duża szczypta**

NADZIENIE

świeże śliwki – **300 g**
świeże figi – **3 szt.**
mus z fig Duc De Coeur – **305 g**
orzechy włoskie – **60-80 g**
ser pleśniowy Duc De Coeur – **60-80 g**

DODATKOWO

świeże figi – **3 szt.**
masło – **do wysmarowania kokilek**
świeża mięta – **kilka listków**

PRZYGOTUJ:

piekarnik rozgrzany do temperatury 185°C (termoobieg)
folię spożywczą
papier do pieczenia
wałek
pędzelek
4 kokilki do crème brûlée o średnicy ok. 7-10 cm

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY CIASTO KRUCHE
Mąkę łączymy w misce z cukrem pudrem, solą i zmielonymi orzechami włoskimi. Dokładnie mieszamy. Dodajemy masło pokrojone w dużą kostkę. Mieszamy.
Dodajemy żółtka jaj. Ponownie mieszamy i zagniatamy ciasto dłońmi, aż do uzyskania gładkiej, jednolitej masy. Jeśli ciasto jest zbyt sypkie i nie chce się kleić pomimo wyrabiania, dodajemy 2 łyżki zimnej wody i ponownie zagniatamy całość.

KROK 2: SCHŁADZAMY CIASTO
Z ciasta formujemy kulę, którą owijamy folią spożywczą i przekładamy do lodówki na ok. 30-40 minut.

KROK 3: WAŁKUJEMY CIASTO
Kokilki smarujemy masłem i wstawiamy do zamrażarki.
Mocno schłodzone ciasto rozwałkowujemy na oprószonym mąką blacie, co jakiś czas podsypując pod placek nieco mąki. Z rozwałkowanego ciasta wykrawamy kółka o średnicy nieco większej niż średnica kokilek (ok. 10-12 cm).
Wykrojonym ciastem wypełniamy schłodzone w zamrażarce kokilki. Ciasto dociskamy do brzegów kokilek, a jego środek nakłuwamy na całej powierzchni za pomocą widelca. Nadmiar ciasta odkrawamy.
Kokilki wypełnione ciastem przekładamy do zamrażarki na ok. 10-15 minut.

KROK 4: PODPIEKAMY SPODY MINITART
Schłodzone spody minitart pieczemy ok. 12-15 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 185°C na jasnozłoty kolor. Odstawiamy do wystygnięcia.

KROK 5: NADZIEWAMY MINITARTY
Figi myjemy, przekrawamy na pół i kroimy w cząstki. Śliwki przekrawamy wzdłuż na pół, pozbawiamy pestek, a następnie kroimy w cienkie półplasterki.
Wystudzone spody minitart wyjmujemy z kokilek. Kokilki wykładamy arkuszami pogniecionego w dłoniach papieru do pieczenia. Spody ponownie umieszczamy w kokilkach z papierem i wypełniamy musem z fig.
Na warstwie musu układamy pokrojone śliwki, figi pokrojone w cząstki i pokruszone w dłoniach orzechy włoskie. Na wierzchu układamy kawałki sera pleśniowego.

KROK 6: PIECZEMY MINITARTY
Minitarty z nadzieniem pieczemy ok. 15-20 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 165-170°C.

KROK 7: PODAJEMY MINITARTY
Wciąż ciepłe minitarty dekorujemy z wierzchu świeżymi figami pokrojonymi w cząstki i listkami świeżej mięty.

TAK SMAKUJE ŚWIAT

Duc De Coeur
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

Wędliny w stylu **francuskim**

120 g
7,99

FRENCH STYLE
Salami w plastrach
120 g/1 opak.
suszone tradycyjnymi metodami, z dodatkiem wyselekcjonowanych orzechów włoskich lub laskowych, krojone w cienkie plastry dla uzyskania pełnego bogactwa smaku
100 g = 6,66

Quiche ze szpinakiem, serem i salami

★★☆ | 4 porcje | 50 min.

- ☐ ser tomme - 1 szt.
- ☐ ciasto francuskie - 600 g
- ☐ salami z orzechami **French Style/Pikok** - 1/2 opak.
- ☐ umyte jajka - 3 szt.
- ☐ żółtka - 2 szt.
- ☐ śmietanka słodka UHT 30% - 600 ml
- ☐ czosnek - 1 ząbek
- ☐ szpinak
- ☐ mielony biały pieprz
- ☐ zioła prowansalskie - szczypta

Po przepis na quiche z salami

wejdź na: www.kuchnialidla.pl

Wszystkie składniki na www.kuchnialidla.pl

250 g
7,99

FRENCH STYLE
Salami z orzechami laskowymi
250 g/1 opak.
suszone tradycyjnymi metodami, z wyselekcjonowanymi orzechami laskowymi, dla uzyskania pełnego bogactwa smaku najlepiej pokroić w cienkie plastry
100 g = 3,20

150 g
7,99

FRENCH STYLE
Minisalami suszone*
3 x 50 g/1 opak.
wieprzowe
100 g = 5,33

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na https://obsluga-klienta.lidl.pl w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

100 g

11,99

FRENCH STYLE
Zestaw wędlin w stylu francuskim
100 g/1 opak.

250 g

11,99

FRENCH STYLE
Salami z pleśnią*
250 g/1 opak.
100 g = 4,80

NOWOŚĆ

7,99

DUC DE COEUR
Francuskie wędliny
80 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 9,99

NOWOŚĆ

6,99

FRENCH STYLE
Filet mignon - polędwica wołowa
90 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 7,77

75 g

5,99

FRENCH STYLE
Minisalami
75 g/1 opak.
suszone tradycyjnymi metodami minisalami idealnie nadaje się do podania jako przekąska lub przystawka
100 g = 7,99

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na https://obsluga-klienta.lidl.pl w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

KAROL OKRASA

0:50 CZAS PRZYGOTOWANIA | POZIOM ŁATWY | 4 LICZBA PORCJI

QUICHE ZE SZPINAKIEM, SEREM I SALAMI

SKŁADNIKI:

ciasto francuskie – **600 g**
jajka – **3 szt.**
żółtka – **2 szt.**
śmietanka słodka UHT 30% – **0,6 l**
gałka muszkatołowa – **2 szczypty**
czosnek – **1 ząbek**
świeży szpinak (po sparzeniu) – **500 g (lub 1 kg mrożonego szpinaku)**
ser tomme du pays basque – **180 g**
salami z orzechami – **125 g**
zioła prowansalskie – **1 szczypta**
sól w płatkach
pieprz biały, mielony

PRZYGOTUJ:

średniej wielkości okrągłą **formę do ciasta**
papier do pieczenia
ryż, kaszę lub groch do obciążenia ciasta
piekarnik rozgrzany do temperatury 200°C (termoobieg)
sitko
tarkę o drobnych oczkach

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Krok 1: PODPIEKAMY SPÓD QUICHE

Ciasto francuskie układamy na dnie średniej wielkości okrągłej formy, na cieście układamy papier do pieczenia i obciążamy go ryżem, kaszą lub grochem.

Spód tarty podpiekamy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C (termoobieg) ok. 10-15 minut. Następnie zdejmujemy z ciasta papier z obciążeniem, delikatnie podsuszamy ciasto i dopiekamy jeszcze ok. 5 min.

Krok 2: PRZYGOTOWUJEMY FARSZ JAJECZNY

Sparzony i odsączony na sicie szpinak kroimy w cienkie paski. Szpinak doprawiamy drobno posiekanym ząbkiem czosnku.

3 jaja i 2 żółtka łączymy w misce. Dodajemy odrobinę soli, mielony biały pieprz i słodką śmietankę. Doprawiamy gałką muszkatołową, mieszamy i dodajemy szpinak oraz ser starty na tarce o drobnych oczkach. Dokładnie mieszamy. Na chwile wkładamy do lodówki.

Krok 3: PIECZEMY QUICHE Z FARSZEM

Salami obieramy, kroimy w cienkie plastry i układamy na przestudzonym spodzie z ciasta francuskiego tak, by jeden plaster zachodził na drugi. Wykładamy farsz jajeczny. Na warstwie farszu układamy kilka plastrów salami.

Tuż przed włożeniem do piekarnika quiche doprawiamy odrobiną soli w płatkach i ziołami prowansalskimi.
Quiche pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temperatury 160-170°C (termoobieg) ok. 30-35 minut.

Wskazówka! Quiche możemy podawać zarówno na ciepło, jak i na zimno.

OD PONIEDZIAŁKU, 27.09 DO SOBOTY, 02.10* LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 03.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

TAK SMAKUJE ŚWIAT

Duc De Coeur
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

1 kg

7,99

DUC DE COEUR
Fasolka zielona, cała
1 kg/1 opak.
produkt mrożony

200 g

2,99

DUC DE COEUR
Musztarda francuska
200 g/1 opak.
ostra lub ziarnista
100 g = 1,50

500 g

5,99

DUC DE COEUR
Ratatouille*
500 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 11,98

200 ml

9,99

DUC DE COEUR
Oliwa w spray'u*
200 ml/1 but.
z naturalnym aromatem ziół prowansalskich lub bazylii
100 ml = 5,00

1 kg

7,99

DUC DE COEUR
Kulki ziemniaczane
1 kg/1 opak.
produkt mrożony

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na https://obsluga-klienta.lidl.pl w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 27.09 DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

2 sztuki

8,99

DUC DE COEUR
Ryba w cieście francuskim*
2 x 170 g/1 opak.
różne rodzaje
1 szt. = 4,50

400 g

7,99

DUC DE COEUR
Tarta z boczkiem i Creme Fraiche*
400 g/1 opak.
tradycyjne danie kuchni francuskiej, zapiekane na kruchym cieście
1 kg = 19,98

4 sztuki

9,99

DUC DE COEUR
Roladki z nadzieniem serowym*
4 x 130 g/1 opak.
1 szt. = 2,50

12 sztuk

11,99

DUC DE COEUR
Ślimaki winniczki nadziewane*
89 g/1 opak.
12 ślimaków z czosnkiem, masłem i natką pietruszki, produkt mrożony
1 szt. = 1,00

SUPERCENA

4,99

HORTEX
Mieszanka francuska
450 g/1 opak.
produkt mrożony
1 kg = 11,09

500 g

2,99

DUC DE COEUR
Ryż z Camargue
500 g/1 opak.
1 kg = 5,98

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na https://obsluga-klienta.lidl.pl w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 27.09 DO SOBOTY, 02.10* LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 03.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

TAK SMAKUJE ŚWIAT

Duc De Coeur
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

Deser w stylu **francuskim**

12 sztuk

13,99

DUC DE COEUR

Świeże makaroniki

144 g/1 opak.
ciasteczka migdałowe
z nadzieniem
w różnych smakach
1 szt. = 1,17

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 27.09 DO SOBOTY, 02.10* LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 03.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

2 sztuki

5,99

DUC DE COEUR
Crème Brûlée
2 x 100 g/1 opak.
deser mleczny ze śmietanką i kawałkami karmelu
1 szt. = 3,00

300 g

17,99

DUC DE COEUR
Ciastka w puszce*
300 g/1 opak.
różne rodzaje
1 kg = 59,97

450 g

9,99

DUC DE COEUR
Deser francuski
450 g/1 opak.
deser karmelowo-śmietankowy z biszkoptami i kawałkami karmelu lub ptysie nadziewane kremem o smaku waniliowym z sosem z czekolady deserowej
1 kg = 22,20

305 g

8,99

DUC DE COEUR
Mus z fig z Prowansji*
305 g/1 opak.
1 kg = 29,48

340 g

11,99

DUC DE COEUR
Krem karmelowy z solonym masłem
340 g/1 opak.
1 kg = 35,26

200 g

9,99

DUC DE COEUR
Nugat z Montélimar*
200 g/1 opak.
100 g = 5.00

30% MIGDAŁÓW

19% MIODU

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na https://obsluga-klienta.lidl.pl w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

TAK SMAKUJE ŚWIAT

Duc De Coeur
SPÉCIALITÉS FRANÇAISES

Smaki w stylu **francuskim**

NOWOŚĆ
8,99

DUC DE COEUR
Magdalenki z kawałkami czekolady
400 g/1 opak.
1 kg = 22,48

1 litr
3,49

PERRIER
Woda mineralna gazowana
1 l/1 but.

NOWOŚĆ
9,99

Francuska lemoniada cytrynowa
750 ml/1 but.
1 l = 13,32

750 ml
10,99

Piwo Imperiale
750 ml/1 but.
1 l = 14,65

750 ml
8,99

Piwo Abbaye de Vauclair
750 ml/1 but.
1 l = 11,99

INFORMUJEMY, ŻE OSOBOM NIETRZEŹWYM I OSOBOM DO LAT 18 ALKOHOLU NIE SPRZEDAJEMY.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

OD PONIEDZIAŁKU, 27.09 DO SOBOTY, 02.10* LUB DO WYCZERPANIA ZAPASÓW

* W wybranych sklepach **DO NIEDZIELI, 03.10**. Dowiedz się więcej na www.lidl.pl

850 ml
9,99

DUC DE COEUR
Lody familijne premium Crème Brûlée
850 ml/1 opak.
1 l = 11,75

125 g
4,99

DUC DE COEUR
Tartaletki
125 g/1 opak.
z nadzieniem cytrynowym, truskawkowym lub czekoladowo-karmelowym
100 g = 3,99

850 ml
9,99

DUC DE COEUR
Lody familijne premium z makaronikami
850 ml/1 opak.
1 l = 11,75

200 g
4,99

DUC DE COEUR
Chipsy
200 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 2,50

485 g
12,99

DUC DE COEUR
Miniprzekąski*
485 g/1 opak.
1 kg = 26,78

125 g
5,99

DUC DE COEUR
Paluszki duo twist
125 g/1 opak.
różne rodzaje
100 g = 4,79

* Produkt dostępny w wybranych sklepach. Dowiedz się więcej na https://obsluga-klienta.lidl.pl w czasie obowiązywania promocji.

Cena produktów bez dekoracji. Artykuły znajdują się w asortymencie do wyczerpania zapasów. Znaki firmowe i towarowe należą do ich właścicieli. Sprzedaż produktów tylko w ilościach detalicznych.

Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie

ding.pl