

Þorskbítar í Kentuckyhjúp 5kg

Vnr: 17684

1248
kr. pr.
kg.



Peanuts kaka
12.sn 1270g

2173,-

Vnr: 18910

30% afsl.

Ostakaka Mango
passion 1600g

2344,-

Vnr: 18876

30% afsl.

Vnr: 18920

Nachobuff Daloon

48x110g

30% afsl.

139
kr. pr.
stk.



Maí tilboð

RepjuKJARNAolía

Vnr: 05822



3L

30% afsl.

648
kr. pr.
líter



RepjuKJARNAolía

Vnr: 05804



3L

30% afsl.

661
kr. pr.
líter



FRYSTIVÖRUR



30% afsl.

Terrasso blanda
2x2,5 kg

Vnr: 16034

395

kr. pr. kg



8 710816 701672



30% afsl.

Spergilkál
4X2,5 kg

Vnr: 16013

277

kr. pr. kg



8 710816 430008



30% afsl.

Paprika blönduð
2x2,5 kg

Vnr: 16031

287

kr. pr. kg



8 710816 700668

BRAUÐTILBOÐ

Mini Croissant 160x30g

Vnr: 18522



34

kr. pr. stk.



4 031072 002094

Morgunverðablenda

40x4x40g

Vnr: 18541



28

kr. pr. stk.



4 028584 129234

Súrdeigsbrauð 16x430g

Vnr: 18636



299

kr. pr. stk.



4 031072 220191

Sætabrauðsblanda

120x40g

Vnr: 18587



44

kr. pr. stk.



4 031072 209615

Tilboðin gilda til 31.05.2014 eða á meðan birgðir endast. Öll verð eru birt án virðisaukaskatts.

Verð eru birt með fyrirvara um gengisþróun, prentvillur og innlendar verðbreytingar er kunna að verða á tímabilinu.

Kjúklingaleggir forsteiktir

10 kg

Vnr: 17650



25%
afsl.

780

kr. pr.
kg.

MATVÖRUR FYRIR FAGFÓLK

Findus Quinoapilaff

2x2,2kg

30%
afsl.

644

kr. pr.
kg.

Vnr: 19400



Tómatarigotoni og spergilkálsmedalíur



**Findus spergilkáls-
medalíur 66x60g**

Vnr: 19378



**58 kr. pr.
stk**

10 skammtar
1,2kg spergilkálsmedalíur
(Findus, 1,2kg Broccoli medaljong)

Tómatsósa:

16g hvítlaukur
100g skalottulaukur
60g hunang
400g maukaðir tómatar
45g balsamico bianco

Pasta:

800g pasta rigatoni
500g spergilkálsknappar
200g salatblanda
500g kirsuberjatómatar

Eldið spergilkálsmedalíurnar skv.
leiðbeiningum á umbúðum.

Tómatsósa:

Brúnið laukinn og hvítlaukinn í smá olíu.
Bætið maukuðu tómotunum, hunanginu
og balsamico saman við og látið sjóða í
u.þ.b. 15 mínútur. Gerið salatið klárt.

Pasta:

Fínskerið spergilkálsknappana sem
bætast við pastað þegar það er tilbúið.
Sjóðið pastað „Al Dente” og skolið snögg.
Setjið tómatsósuna yfir pastað og blan-
dið lauslega. Berið fram með kirsuberja-
tómötum skornum til helminga, baunasa-
lati og spergilkálsmedalíunum. Setjið ögn
af ólífuoloíu yfir.

