

30
METŲ!



Mėgaukitės Italijos skoniais



**Kremas su
MODENOS
balzaminio
actu SGN**

250 ml, 13,96 Eur/l
Kaina be kortelės 4,59 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI



**Itališkas buivolų
pieno sviestas
GAROFALO**

125 g, 82 %rieb., 13,52 Eur/kg
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

1.69



Maskarponės sūris

500 g, 80 %rieb., 7,38 Eur/kg
Kaina be kortelės 4,29 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI



Leidinio pasiūlymai galioja 2022 05 02 – 05 29.

Italų pasididžia- vimas

Apylinkės aplink Parmos miestą vadinamos Italijos auksiniu trikampiu. Čia gaminamas garsiausias pasaulyje tradicinis balzaminis Modenos actas, parmezano sūris ir Parmos kumpis. Įdomu ir svarbu tai, kad šio kumpio gamyboje naudojamas vienintelis konservantas – jūros druska. Visi Parmos kumpio ingredientai: specialiai maitinamų kiaulių mėsa, jūros druska, Parmos oras ir... laikas.



PIRKTI

**Vytintas
kumpis PARMA
MATTONELLA**

1 kg

Kaina be kortelės 37,95 Eur
A lygio parduotuvėse

8U 
30⁹⁹



Saliamis BERETTA

120 g, 2 rūšių, 24,92 Eur/kg

Kaina be kortelės 3,59 Eur

A lygio parduotuvėse

PIRKTI

8U 
2⁹⁹



**Ekologiškas
saliamis MILANO**

80 g, 38,63 Eur/kg

Kaina be kortelės 3,79 Eur

A lygio parduotuvėse

Ir IKI EXPRESS

PIRKTI

8U 
3⁰⁹



**Virtas kiaulienos
kumpis
PROSCIUTTO**

1 kg, a. r.

Kaina be kortelės 19,99 Eur

A lygio parduotuvėse

PIRKTI

8U 
16⁹⁹



Tarkuotas ir džiovintas kietasis sūris

40 g, 32 %rieb.
12,25 Eur/kg
Kaina be kortelės 0,59 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

8U
0⁴⁹



Kietasis sūris PARMIGIANO REGGIANO

150 g, 32 %rieb., brand. 24 mėn. 23,93 Eur/kg
Kaina be kortelės 3,99 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI



8U
3⁵⁹



Sūris GALBANI RICOTTA

250 g, 5,96 Eur/kg
Kaina be kortelės 1,69 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

8U
1⁴⁹



Sūris GRANA PADANO

200 g, 18,95 Eur/kg
Kaina be kortelės 4,15 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

8U
3⁷⁹



Sūris SORI BURRATA

100 g, 50 %rieb., 19,90 Eur/kg
Kaina be kortelės 2,29 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

8U
1⁹⁹



Pelėsinis sūris IGOR GORGONZOLA DOLCE

200 g, 11,45 Eur/kg
Kaina be kortelės 2,59 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

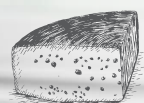
8U
2²⁹



Gorgonzola



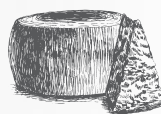
Pecorino



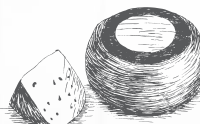
Ubricco



Taleggio



Grana Padano



Casciotta di Urbino



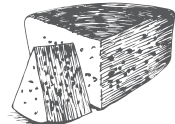
Mozzarella



Ricotta



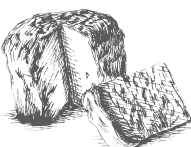
Parmigiano Reggiano



Asiago



Caciocavallo



Robiola

350 rūšių makaronų: kuo jos ypatingos ir su kuo jas valgyti?

Vos iš kelių ingredientų: vandens, druskos, miltų ir kiaušinių pagaminti makaronai užkariavo bene viso pasaulio valgytojų širdis. Makaronų gali būti pačių įvairiausių – pradedant klasika tapusiais spagečiais ir baigiant kaspinėlių ar kriauklės formos makaronais. Vilma Juodkazienė, prekybos tinklo „Iki“ maisto ekspertė, pasakoja, kad makaronus mėgsta visi, o paskaninti juos galima tūkstančiais padažų: nuo mėsos, iki jūros gėrybių ar daržovių.

Nors makaronai pirmiausia siejasi su Italija, vis dėlto jų kilmės vieta – senovės Azija. Manoma, kad pasaulyje egzistuoja net 350 skirtingų makaronų rūšių ir maždaug keturis kartus daugiau jų pavadinimų. Taip atsitiko todėl, kad kai kurie makaronų tipai turi skirtingus pavadinimus skirtingomis kalbomis. O, pavyzdžiui, Italijoje makaronų pavadinimai gali skirtis net ir skirtinguose regionuose.

Pirmasis oficialus makaronų paminėjimas istoriniuose šaltiniuose užfiksuotas 1154 m. Sicilijoje. Būtent

tuomet šis produktas pradėjo plisti visoje Italijoje, vėliau Europoje, o galiausiai ir pasaulyje. Populiarėjant makaronams, virėjai pradėjo ieškoti naujų būdų, kaip patiekalą padaryti dar patrauklesnį. O XVIII a. buvo pristatytas vienas ikoniškiausių makaronų priedų – pomidorų padažas.

Penkios populiariausios makaronų rūšys yra penne, spaghetti, fusilli, rigatoni ir tagliatelle. Makaronai Italijoje tradiciškai patiekiami al dente – tai yra iki galo neišvirti. Tokiu būdu paruošti makaronai išlieka tvirti ir nepavirsta į košę. Kaip teigia V. Juodkazienė, skirtingos makaronų formos paprastai valgomos su skirtingais padažais: pavyzdžiui, spiralės formos makaronai fusilli patiekiami su pomidorų padažu, klasikiniai ir visų taip pamėgti spaghetti – dažniausiai su iš faršo ir daržovių pagamintu Bolonijos padažu, o pusmėnuliukų formos makaronai gomiti rigati gardinami daržovėmis.

Tuo metu kaspinėlių formos makaronus farfalle siūloma patiekti

su vištiena. Viena išskirtiniausių makaronų rūšių – vamzdeliai rigatoni yra ypač dėkingos formos – kadangi yra tuščiaviduriai, prie jų itin gerai „prilimpa“ su jais patiekiami padažai. Tiesa, šiuos makaronus italai dažniausiai patiekia su mėsos pagardais.

Tagliatelle yra šiek tiek už spagečius storesni ir plokštesni makaronai. Šios rūšies makaronų tekstūra yra itin lengva, todėl jais dažniausiai mėgaujamasi patiekiant su lengvu jūros gėrybių padažu. Dar vieni į tagliatelle panašūs makaronai fettuccine – jie paplitę centrinėje Italijoje ir dažniausiai patiekiami su sūrio ir daržovių padažu.

Prie makaronų būtina paminėti ir ravioli – juos galima vadinti koldūnų pusbroliais iš Italijos. Dažniausiai šie makaronai gaminami su sūrio, daržovių arba mėsos įdaru ir patiekiami su įvairiausiais padažais. Sakoma, kad viena populiariausių makaronų rūšių penne – tai nedideli siauri tuščiaviduriai vamzdeliai, juos mėgstama valgyti su pesto padažu.



Švieži makaronai TAGLIATELLE

250 g, 7,16 Eur/kg
Kaina be kortelės 1,99 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

8M

1⁷⁹



Makaronai CASA RINALDI

Jvairių rūšių

PIRKTI

NUO

1⁸⁹



BIO VILLAGE makaronai

500 g, 3 rūšių
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

NUO

1⁹⁹



Makaronai HAPPY PASTA

500 g, 2 rūšių, 4,78 Eur/kg
Kaina be kortelės 2,99 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

8M

2³⁹



IKI GOURMET makaronai

500 g, 4 rūšių, 5,98 Eur/kg
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

2⁹⁹



Bulvių virtinukai GNOCCHI

400 g, 3,23 Eur/kg
Kaina be kortelės 1,49 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

8M

1²⁹

Gaivios salotos su krevetėmis ir avokadu

JUMS REIKĖS:

- Alyvuogių aliejaus kepinui
- 150 g krevetėių
- 1 skiltelės česnako
- Druskos, pipirų
- 100 g mėgstamų salotų
- 1 didelio gerai prinokusio avokado
- Šlakelio citrinos sulčių
- 100 g vyšniinių pomidorų
- 1 raudonojo svogūno
- 50 g mocarelos

PADAŽUI REIKĖS:

- 3 v.š. alyvuogių aliejaus
- 1 v.š. agavų sirupo
- 1 v.š. grūdėtųjų garstyčių
- 1 v.š. citrinos sulčių
- Druskos, pipirų

Ruošiame krevetes: keptuvėje įkaitiname aliejų, sudedame krevetes ir kepiname kelias minutes. Įtarkuojame česnaką, beriame druskos, pipirų ir kepiname dar minutę.

Ruošiame padažą: indelyje sumaišome visus padažo ingredientus.

Ruošiame salotas: į lėkštę sudedame nuplautas ir gerai nusausintas salotas, avokado juosteles, kurias apšlakstome citrinos sultimis, perpus perpjautus vyšninius pomidorus, juostelėmis smulkintą svogūną, keptas krevetes. Ant salotų uždedame mocarelos sūrio ir apšlakstome paruoštu padažu. Skanaus!



Nefiltruotas alyvuogių aliejus **IL CASOLARE EXTRA VIRGIN** 1000 ml
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

13⁹⁹

Alyvuogių aliejus **CASA RINALDI**

4 rūšių
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

NUO
4⁹⁹

Alyvuogių aliejus **SANTOLINO**

3 rūšių

PIRKTI

NUO

6⁹⁹

Pagardai
ACETAIA TERRA
DEL TUONO
su MODENOS
balzaminu actu
100 ml, 2 rūšių, 47,90 Eur/l
Kaina be kortelės 5,99 Eur
A lygio parduotuvėse



PIRKTI

IKI GOURMET
MODENOS
balzaminis actas
250 ml, 39.96 Eur/l
A lygio parduotuvėse



PIRKTI

Sūriu įdarytos
paprikos IL
CONTE

250 g, 2 rūšių
11,96 Eur/kg
Kaina be kortelės 3,99 Eur
A lygio parduotuvėse



PIRKTI

BILLA BIO
ekologiškiems
pomidorams,
pomidorų
tyrėms, 425 ml,
680 ml, 3 rūšių
A lygio parduotuvėse



PIRKTI

IKI GOURMET
alyvuogės

290 g, 300 g, 3 rūšių
Kaina be kortelės 3,39 Eur
A lygio parduotuvėse



PIRKTI

Makaronų
padažas
MONTALBANO

285 g, 2 rūšių
5,23 Eur/kg
Kaina be kortelės 1,99 Eur
A lygio parduotuvėse



PIRKTI



Marinuotoms
alyvuogėms

150 g, 1 kg, 2 rūšių
A lygio parduotuvėse
Ir IKI EXPRESS

PIRKTI



Užkandžiai kaip Italijoje

Italai mėgsta ne tik kalbėti apie maistą, bet ir daug laiko praleisti prie pietų ar vakarienės stalo. O kiekvienas valgymas pradedamas nuo užkandžių – šioje šalyje užkandžių kultūra itin gabi. Italijoje populiari ruošti užkandžių lentas, ant kurių puikuoja sūriai, prie jų patiekiamas džemas, įvairūs itališko stiliaus sumuštinukai, daržovės ar šioje šalyje taip vertinami kumpiai.

Italija suskirstyta net į 20 regionų, o kiekvienas regionas turi ne tik jam būdingas tradicijas, tarmę, bet ir jame gaminamus šviežiausius itališkus produktus, autentiškus patiekalus ir, žinoma, užkandžius.

Pavyzdžiui, tarp Šiaurės Italijai būdingų užkandžių rasite „crostini“ – užkandį pagamintą iš nedidelių, plonų, skrudintų riekelių duonos, paprastai šiaurėje jis patiekiamas su gorgonzolos sūriu. Čia mėgstama duonos arba bulvių gabalėlius mirkyti į lydytą, dar šiltą sūrį. Dar vienas itin mėgstamas šio regiono užkandis – alyvuogės ir vytintas kumpis. Taip pat čia paragausite polentos, tipiško jaukaus patiekalo iš kukurūzų košės. Paprastai ant polentos dedami įvairūs padažai iš sūrio, grybų, daržovių.

Centrinėje Italijos dalyje

užkandžiams valgoma balta itališka duona, sūriai, kepti ančiuviai, marinuotos alyvuogės. Taip pat mėgstami yra aranchini – ryžių kukuliai su pomidorų padažu ir mocarela. Šioje Italijos dalyje gyvenantys žmonės siūlo įvairių rūšių daržovių, tokių kaip artišokai, ant grotelių kepta paprika ir baklažanai ar cukinijos.

Tuo tarpu Pietų Italijoje vyrauja jūros gėrybės. Jas valgyti ypač mėgstama vasarą. Pietų Italijoje užkandžiams patiekiamas ir sūris buratta, kepta mocarela, įvairiausios daržovės. Taip pat į kišą su makaronais panašus užkandis frittatina di pasta. Na, o vienas mėgstamiausių šio regiono užkandžių – itališka duona focaccia barese – tai picos duona, papuošta vyšniniais pomidorais ir alyvuogėmis. Vietiniai šį užkandį dažnai mėgsta nešti ir juo užkandžiauti prie jūros.

Siūlome Itališko užkandžio CROSTINI receptą, kuris ne tik praturtins užkandžių stalą, bet ir yra itin lengvai paruošiamas.

CROSTINI SU KEPTAIS POMIDORAIS

JUMS REIKĖS:

- Plonai supjaustytų ciabatta duonos gabalėlių

- 1 česnako skiltelės
- Kelių pomidorų
- Alyvuogių aliejaus
- Žiupsnelio druskos
- Saujelės baziliko lapelių

PAGAMINIMAS:

Iki 200 laipsnių įkaitinkite orkaitę ir ant grotelių sudėliokite supjaustytą duoną. Ją kelias minutes paskrudinkite iš abiejų pusių. Vėliau duoną išimkite iš orkaitės, sudėliokite į lėkštes ir įtrinkite skiltelę česnako. Tuomet įkaitinkite keptuvę, į ją įpilkite lašelį alyvuogių aliejaus ir kelias minutes pakepinkite pomidorus. Tuomet juos sudėkite ant duonos riekelių ir apšlakstykite alyvuogių aliejumi, pabarstykite druska ir baziliko lapeliais ir patiekite.



Šviesi ciabata

310, 320 g

Kaina be kortelės 0,95 Eur

A lygio parduotuvėse

PIRKTI





NAUJIENA!

Užšaldyti, greitai paruošiami ravioli pagal Gian Luca Demarco.



Duonos lazdelės CASA RINALDI

125 g, 2 rūšių
11,12 Eur/kg
Kaina be kortelės 1,79 Eur
A lygio parduotuvėse



Mini duonelės TRADIZIONE ITALIANA

120 g, 3 rūšių, 16,58 Eur/kg
Kaina be kortelės 2,49 Eur
A lygio parduotuvėse



BILLA BIO GENUJOS pesto padažas

140 g, 15,64 Eur/kg
Kaina be kortelės 2,69 Eur
A lygio parduotuvėse



Saulėje džiovinti pomidorai, artišokai AROMATICA

125 g, 2 rūšių
18,32 Eur/kg
Kaina be kortelės 2,99 Eur
A lygio parduotuvėse



Naminė pica su pomidorais, mocarela ir parmezanu

TEŠLAI REIKĖS:

- 400 g miltų, turinčių daug glitimo
- 400 g miltų, turinčių mažai glitimo
- 10 g sausų mielių
- 5 g druskos
- 5 g cukraus
- 10 ml alyvuogių aliejaus
- 400 ml šilto vandens

PADENGIMUI REIKĖS:

- 350 ml pomidorų tyrės
- 1 v. š. pomidorų pastos
- pusės a. š. česnakų granulių
- pusės a. š. druskos
- pusės a. š. džiovintų raudonėlių
- 400 g mocarelos
- 80 g tarkuoto parmezano
- 120 g vyšninių pomidorų
- 1 saujos šviežių bazilikų

Naminės pica yra itin gardžios, ypač jei pica padą irgi gaminate namuose. Daugelis prisibijo tuo užsiimti, nes įsivaizduoja, kad reikia specialių krosnių ar įrankių, bet iš tikrųjų iškepti skanų ir minkštą pica padą galima ir paprasčiausioje orkaitėje. Cukrų ir sausas mieles suberkite į šiltą vandenį ir maišykite, kol ištirps. Dubenyje sumaišykite abiejų rūšių miltus, druską, supilkite alyvuogių aliejų, vandenį su cukrumi bei mielėmis ir minkykite tešlą rankomis kokias 15 minučių. Uždenkite ją medžiaginiu rankšluostėliu ir leiskite mielėms atlikti savo darbą. Kai tešla iškilis maždaug dvigubai, ją dar kartą paminkykite, padalinkite į 4 lygias dalis, kiekvieną jų suformuokite į kamuoliukus, vėl uždenkite ir palikite dar 15–20 minučių. Kai tešla dar truputį pakils, iš kiekvieno kamuoliuko rankomis suformuokite apvalius picų padus ir išdėliokite juos ant kepimo

popieriumi išklotos skardos. Įkaitinkite orkaitę iki 250 °C. Į švarų dubenėlį supilkite pomidorų tyrę, įmaišykite česnakų granules, druską, raudonėlius ir ištepkite padažų kiekvieną pica padą. Ant viršaus išdėliokite supjaustytus vyšninius pomidorus, berkite mocarelos, parmezano (maždaug šaukštą šio sūrio pasilikite pabaigai) ir pašaukite picas į orkaitę. Šitos pica net ir namuose iškepa labai greitai – vos per 10 minučių. Kai gražuolės iškeps, apibarstykite jas likusiu sūriu ir papuoškite baziliko lapeliais. Štai ir viskas. Visai nesudėtinga, užtat labai skanu!

SKUBANTIEMS SIŪLOME:



Pasiūlymas galioja tik Taikos pr. 28, Klaipėda ir Žirmūnų g. 2, Vilnius parduotuvėse.

PAGAMINTA IKI
šviežiai kepta pica
8 rūšių

Kaina be kortelės 6,99 Eur



Šaldyta pica
NICE'N EASY
su mocarela ir
pesto padažu
430 g, 8,35 Eur/kg
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

3⁵⁹



Šaldytų
4 picų
rinkinys
FOOD ITALIA
1,48 kg, 6,75 Eur/kg
A lygio parduotuvėse

PIRKTI

9⁹⁹



Negazuotas
natūralus
mineralinis vanduo
ACQUA PANNA
1,5 l, 0,66 Eur/l
Kaina be kortelės 1,55 Eur
(taros užstato vertė į gėrimo
kainą neįskaičiuota)

PIRKTI

0⁹⁹



Gazuotam
mineraliniam
vandeniui **S. PELLEGRINO**
0,5 l, 0,75 l, 1 l (taros užstato
vertė į gėrimo kainą neįskaičiuota)

PIRKTI

-30%



Gazuotas gėrimas
S. PELLEGRINO
0,33 l, 5 rūšių, 2,88 Eur/l
Kaina be kortelės 1,15 Eur
(taros užstato vertė į gėrimo
kainą neįskaičiuota)

PIRKTI

0⁹⁵

Italų mėgstami patiekalai



pagaminta
iki

BE ANTIBIOTIKŲ
AUGINTA VIŠTA

2⁶⁹

CEZARIO salotos su vištiena
170 g, 15,82 Eur/kg
Ir IKI EXPRESS

PIRKTI



pagaminta
iki

Kepta lazanija su varške ir špinatais
250 g, 9,96 Eur/kg
Kaina be kortelės 2,69 Eur
A lygio parduotuvėse

8u

2⁴⁹

PIRKTI



pagaminta
iki

Kepta BOLONIJOS lazanija
250 g, 9,96 Eur/kg
Kaina be kortelės 2,69 Eur
A lygio parduotuvėse
Ir IKI EXPRESS

8u

2⁴⁹

PIRKTI



MILANO makaronų salotos

250 g, 5,96 Eur/kg
Kaina be kortelės 1,69 Eur
A lygio parduotuvėse
Ir Iki EXPRESS

PIRKTI



8M
1.49

Gardi, minkštos, porėtos tešlos itališka užkandžių duona su alyvuogių aliejumi, Čederio sūriu ir traškia plutele. Pikantiškas įdaras suteikia šiai duonelei daugiau skonio primenančio puikias viduržemio Jūros virtuvės tradicijas.



NAUJIENA

Fokačija su pikantišku įdaru ir čederio sūriu

210 g, 5,67 Eur/kg
Kaina be kortelės 1,29 Eur
A (1) lygio parduotuvėse

PIRKTI



8M
1.19



Sumuštinis PANINI

220 g, 250 g, 3 rūšių
Ir Iki EXPRESS

PIRKTI

2.59



Fokačija su alyvuogėmis

300 g, 2,30 Eur/kg
Kaina be kortelės 0,79 Eur
A (1) lygio parduotuvėse

8M
0.69

Itališki desertai



Pyragas TIRAMISU

1 kg
Kaina be kortelės 10,99 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI



Maskarponės pyragaitis su slyvų įdaru, su bruknėmis

100 g, 2 rūšių, 18,90 Eur/kg
Kaina be kortelės 1,99 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI



Kefyrinė panakota su mėlynių įdaru

140 g, 12,79 Eur/kg
Kaina be kortelės 1,89 Eur
A (1) lygio parduotuvėse

PIRKTI



Desertas DOLCE ITALIA

75 g, 2 rūšių, 21,20 Eur/kg
Kaina be kortelės 1,99 Eur
A lygio parduotuvėse

PIRKTI



Džiūvėsiai CANTUCCI

1 kg, 2 rūšių
Kaina be kortelės 12,99 Eur
A (1) lygio parduotuvėse

PIRKTI



Ledai SPAGNOLA, STRACCIATELLA

500 ml, 2 rūšių

5,98 Eur/l

Kaina be kortelės 3,79 Eur

A lygio parduotuvėse

Ir Iki EXPRESS

PIRKTI

8U
2⁹⁹



Biskvitas MIDI

280 g, 2 rūšių, 4,25 Eur/kg

Kaina be kortelės 1,49 Eur

A lygio parduotuvėse

PIRKTI

8U
1¹⁹

Raguoliai su pistacijų įdaru DAL COLLE

225 g, 8,84 Eur/kg

Kaina be kortelės 2,49 Eur

PIRKTI



8U
1⁹⁹

BILLA biskvitiniai piršteliai

400 g, 3,98 Eur/kg

Kaina be kortelės 1,99 Eur

PIRKTI



8U
1⁵⁹



Tortas su maskarpone

1 kg

Kaina be kortelės 12,99 Eur

A lygio parduotuvėse

PIRKTI

8U
12²⁹

Kai kalba pasisuka apie maistą ir gėrimus – tikriausiai nėra šalies, kurioje apie tai būtų kalbama su tokiu užsidegimu ir aistra kaip Italijoje. Italai ypač vertina gastrominę kultūrą, o netinkamai paruoštas itališkas patiekalas ar gėrimas jiems tolygu įžeidimui. Kava – ne išimtis.

Tiesa, Italijoje kavos su sirupais, prieskoniais ar kitais saldikliais negausite. Italai kavą geria stiprią ir gryną. Kartais ją pagardindami lašeliu pieno ar jo puta.

Žinoma, espresso kava galite pasimėgauti ir namuose. Tiesa, pirmiausiai reikėtų įsigyti

tinkamas aukščiausios rūšies kavos pupelas: jeigu bent kiek daugiau teko domėtis kavos subtilybėmis, tikriausiai žinote, jog aromatas, stiprumas, skonis ir poskonis priklauso ne tik nuo skirtingo paruošimo būdo, bet ir nuo pupelių rūšies. Skirtingų pupelių rūšių yra tikrai nemažai, tačiau pagrindinės yra šios: arabika, robusta, liberika.

Pavyzdžiui, arabikos kavos pupelės ne tik pirmosios pradėtos naudoti kavos gamybai, bet iki šiol – populiariausios pasaulyje. Aukštos kokybės kavoje jaučiamas saldus skonis, kuris susilieja su šokolado, riešutų ir

karamelės užuominomis. Taip pat juntamas švelnus rūgštumas bei šiek tiek kartumo. Robustos kava pasižymi stipresniu, aitiesniu skoniu bei dažnai turi grūdų ir žemės riešutų poskonį. Tokioje kavoje randame ir gerokai didesnę kiekį kofeino negu arabikos rūšies pupelėse.

Rečiausiai naudojama kavos pupelių rūšis – liberika. Ši kava nepasižymi sodriu skoniu, todėl dažniausiai ją naudoja tirpios kavos bei kosmetikos gamintojai. Šio tipo pupelės užima vos 1 proc. visų užauginamų kavos pupelių rinkos.



Malta kava,
kavos pupelės,
kavos kapsulės
PELLINI
įvairių rūšių

NUO
3.99

Prekes, pažymėtas A lygiu, rasite šiose IKI parduotuvėse:

Alytus: Naujoji g. 2C, **Kaunas:** P. Lukšio g. 60;
Kovo 11-osios g. 22. **Klaipėda:** Laukininkų g. 19-1;
Taikos pr. 28; H. Manto g. 90-1.

Šiauliai: Vilniaus g. 220-1, Gardino g. 2-2.
Šilutė: Dariaus ir Girėno g. 11.
Vilnius: Viršuliškių g. 40;
Fabijoniškių g. 2A; Didlaukio g. 80A-101;
Šeškinės g. 32; Molėtų g. 13; Mindaugo g. 25;
Nemenčinės pl. 2; Bajorų kel. 4; Visaulaukio g. 1.

Prekes, pažymėtas A(1) lygiu, rasite šiose IKI parduotuvėse:

Alytus: Naujoji g. 2c. **Vilnius:** Žirmūnų g. 2,
Fabijoniškių g. 2a, Viršuliškių g. 40.
Kaunas: P. Lukšio g. 60.

Klaipėda: Taikos pr. 28, Herkaus Manto g.
90 - 1, Šaulių g. 11; **Šiauliai:** Vilniaus g. 220,
Gardino g. 2 - 2. **Šilutė:** Dariaus ir Girėno g. 11.
Mažeikiai: Sedos g. 18.

Kainos yra nurodytos eurais ir garantuojamos iki 2022 05 29 (išskyrus tuos atvejus, kai baigsis prekių atsargos ar atsiras kitų kliūčių, nepriklausomų nuo mūsų valios). Jei leidinio galiojimo periodu jame nurodyta prekė dalyvauja kitoje akcijoje, kitos akcijos galiojimo periodu tokiai prekei gali būti taikoma ir mažesnė kaina nei ta, kuri nurodyta šiame leidinyje. Pasiūlymai lojalumo kortelių turėtojams galioja tik kasoje pateikus IKI PREMIJĄ, IKI PREMIJĄ SENJORAMS kortelę. Nuolaidos nesumuojamos. Nuolaidos netaikomos CENTO, CLEVER prekių ženklų pažymėtoms prekėms, akcijų ir išpardavimo prekėms. Leidinyje nurodytas prekių rūšių skaičius gali nesutapti su IKI EXPRESS parduotuvių turimu asortimentu. Prekių kiekis ribotas. Jei leidinyje kainos ar kita informacija apie prekes nesutampa su pateikta parduotuvėse, prašom leidyneje nurodytas kainas ir informaciją laikyti spaudos klaida. Mielai pirkejai, mums svarbi Jūsų nuomonė bei pasiūlymai! Nemokama infolinija 8 800 11 454 (darbo dienomis nuo 8:00 iki 17:00 val.), el. paštas atsiliepimai@iki.lt.