

OD PONEDJELJKA, 22.1. DO NEDJELJE, 4.2.2024.



Kaufland



ISTRAŽI BOGATU
PONUDU
PROIZVODA
BILJNOG
PODRIJETLA



DAR
Biljni napitak
badem prženi bez
šećera, neprženi
ili zob Barista
1l

samo

2.89 €



DODATNO*
-20%

(VEGANSKA)
PREHRANA PO TVOJOJ MJERI



DODATNO*

-20%

*na prikazane redovne cijene

BILJNI NAPITCI

STR. 4-5

BILJNO MLIJEKO I NJEGOVO PORIJEKLO

ZAMJENE ZA MESO

STR. 6-9

BEZ STRESA

U BURGERU NEMA MESA!

RECEPT:

VEGANSKE LAZANJE

BILJNI NAMAZI

STR. 10-11

ŠEST FORA STVARI KOJE NE ZNAŠ O SLANUTKU

SLATKA INSPIRACIJA

STR. 12-13

RECEPT:

VEGANSKI ČOKOLADNI MOUSSE

BILJNO MLIJEKO I NJEGOVO PORIJEKLO

Posljednjih godina biljna mlijeka postala su pravi hit. Osim što su ukusna, dobivaju se od raznih namirnica po svačijem ukusu, poput zobi, soje, kokosa, orašastih plodova pa čak i krumpira. Pogodna su za osobe osjetljive na laktozu, sportaše, pobornike veganske prehrane i ljubitelje malo drugačijih okusa. Mogu se upotrebljavati za pripremu slastica, kaša ili piti čista. Ako paziš na unos šećera, prilikom odabira biljnog mlijeka obrati pažnju na to da nije previše zaslađeno.



DAR
Biljni napitak
Zob
Natur
1L

samo

2.49 €

Card **DODATNO*
-20%**



DAR
Biljni napitak
Zob
Čokolada
1L

samo

2.79 €

Card **DODATNO*
-20%**

*na prikazane redovne cijene

Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima.



SLATKI DAR PRIRODE

Voliš voćne jogurte? Probaj nešto novo i jedinstveno – DAR V-GURT. Riječ je o fermentiranom napitku od zobi kreiranom na potpuno biljnoj bazi. Osim veganske jogurtne kulture, u njemu se krije više od milijun dobrih bakterija **L. CASEI 431™**. U ovom biljnom napitku možeš uživati u bilo koje doba dana, a na raspolaganju imaš dva egzotična okusa – **mango** te **borovnica i ribiz**.



DAR
V-gurt
napitak od zobi
s mangom ili
borovnica i ribiz
330 g
(=1 kg 6,04 €)

samo

1.99 €

Card **DODATNO*
-20%**

*na prikazane redovne cijene

Ne odgovaramo za tiskarske pogreške.

ZAMJENE ZA MESO

OD PONEDJELJKA 22.1.



IZVRSTAN
DODATAK
BILJNOM
BURGERU!



**PLANET
OF PLANTS**
Majoneza
s prahom psylliuma
165 g
(=1 kg 15,10 €)

samo

2.49 €

Card DODATNO*
-20%

BEZ STRESA

U BURGERU

NEMA MESA!

Veganski burgeri proživljavaju svojih "pet minuta", a odlična su alternativa mesu. Obiluju bjelančevinama biljnog podrijetla, odličan su izvor vlakana i nemaju kolesterola. Neki biljni burgeri nevjerojatno podsjećaju na meso okusom, teksturom i mirisom. Čak i ako ne prakticiraš vegansku ili vegetarijansku prehranu, ova namirnica može biti super osvježjenje na redovnom mesnom jelovniku. Sjajno se slaže sa raznim vrstama umaka, salata i peciva pa svaki put možeš isprobati nešto novo.



*na prikazane redovne cijene

Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima.



VEGETARIANA
Fit burger
140 g
(=1 kg 14,93 €)

samo

2.09 €

Card DODATNO*
-20%



**GARDEN
GOURMET**
Vegan
medaljoni
smrznuto
300 g
(=1 kg 15,30 €)

samo

4.59 €

Card DODATNO*
-20%



*na prikazane redovne cijene

Ne odgovaramo za tiskarske pogreške.



BEYOND MEAT
Burger
biljnog podrijetla
razne vrste
2x90g - 300g
(=1 kg od 15,30 €
do 25,50 €)

samo

5.99 €

Card DODATNO*
-20%

VEGANSKE LAZANJE

SASTOJCI:

4 PORCIJE

- tikvica
- patlidžan
- 4 rajčice
- 6 žlica biljnog ulja
- 6 žličica soli
- 6 žlica papra
- 300 g tofua
- 200 ml zobenog napitka
- 200 g kreme za kuhanje od soje
- 200 g pasirane rajčice
- 2 žlice paste od rajčice
- 2 žlice začinskog bilja po želji
- 9 kora za lasanje
- 150 g naribanog veganskog sira
- bosiljak



PRIPREMA:

Tikvicu, patlidžan i rajčice operi, očisti te nareži na tanke kriške. Patlidžan i tikvice kratko poprži u serijama na zagrijanom ulju s obje strane pa začini solju i paprom. Nareži tofu na kriške.

Pomiješaj zobeni napitak, kremu od soje, pasiranu rajčicu, pastu od rajčice i začinsko bilje. Dodaj sol i papar.

Umak, listove lasanja, kriške povrća i tofu naizmjenice posloži u posudu za pečenje (25 x 30 centimetara), dodajući malo umaka na svaki sloj. Sir rasporedi po lasanjama i sve peci 45-50 minuta u zagrijanoj pećnici na 180°C.

Ukrasi bosiljkom i posluži toplo.



Tofu natur
2 x 200 g
(=1 kg 5,98 €)

samo **2.39 €**
Card DODATNO* **-20%**



VEGETARIANA
Sojin narezak
razne vrste
polutrajni proizvod
300 g
(=1 kg 15,30 €)

samo **4.59 €**
Card DODATNO* **-20%**



MAREX-GEL
Vegan njoki
od krumpira
i cikla
400 g
(=1 kg 5,98 €)

samo **2.39 €**
Card DODATNO* **-20%**



DO UKUSNOG SENDVIČA U TREN OKA



Veganski
narezak
natur, vlasac
ili paprika
125 g
(=1 kg 15,92 €)

samo **1.99 €**
Card DODATNO* **-20%**

*na prikazane redovne cijene

Ne odgovaramo za tiskarske pogreške.

ŠEST FORA STVARI KOJE NE ZNAŠ O SLANUTKU

1.

Slanutak se počeo uzgajati na Bliskom istoku oko 7.500 godina prije nove ere. Ubrzo je postao popularan i među drugim drevnim civilizacijama, poput grčke, rimske i egipatske.

2.

Ova mahunarka dolazi u raznim bojama. Osim slanutka bež boje, koji je kod nas najzastupljeniji, postoje još i crni, crveni, zeleni i smeđi slanutak.

3.

Slanutak ne sadrži puno kalorija, a bogat je proteinima.

4.

Biljka slanutka sadrži prirodni insekticid u lišću koji tjera kukce i ostale nametnike.

5.

Istočnjačke kulture melju slanutak u brašno pa od njega pripremaju peciva i kruh.

6.

Još od 18. stoljeća mljeveni slanutak koristi se kao zamjena za kavu. Sjajna je alternativa ako želiš smanjiti dnevni unos kofeina. Ispeci ga u pećnici, pričekaj da se ohladi, samelji i koristi kao instant kavu. Napitak možeš obogatiti mlijekom, medom i cimetom.



ARGETA
Povrtni namaz
razne vrste
95 g
(=1 kg 19,90 €)

samo

1.89 €

Card **DODATNO***
-20%

*na prikazane redovne cijene

Ne odgovaramo za tiskarske pogreške.

SASTOJCI:

2
PORCIJE

- 150 g K-Favourites tamne čokolade s 85% kakaa
- žlica napitka od soje
- 425 g K-Classic slanutka iz konzerve (125 ml akvafabe)
- žličica limunovog soka
- žličica šećera
- vrećica vanilin šećera
- 50 g borovnica
- 2 grančice mente

VEGANSKI ČOKOLADNI MOUSSE

PRIPREMA:

Grubo nasjeckaj čokoladu pa je otopi na pari. Umiješaj napitak od soje. Stavi posudu sa strane kako bi se smjesa malo ohladila.

Istresti slanutak u cjedilo, ali ispod postavi zdjelu u kojoj ćeš sačuvati tekućinu iz konzerve (akvafabu). Pomiješaj akvafabu s limunovim sokom, šećerom i vanilin šećerom pa miksaj ručnim mikserom oko 10 minuta. Smjesa mora postati čvrsta. Umiješaj je u lagano ohlađenu čokoladu, poklopi i spremi u hladnjak na oko dva sata da se mousse stisne.

Operi borovnice i ostavi ih da se dobro ocijede. Operi mentu, otreši je i otkini listove. Krupnije naribaj preostalu čokoladu. Prije posluživanja, ukraši borovnicama, mentom i ribanom čokoladom.



Čokolada od zobi ili s lješnjacima i zobi
Vegan
100 g
(=1 kg 16,90 €)

samo

1.69 €

Card **DODATNO* -20%**



ALPRO
Fermentirani sojin proizvod
Jagoda ili borovnica
150 g
(=1 kg 9,94 €)

samo

1.49 €

Card **DODATNO* -20%**

MOJE ZELENE ZALIHE

Obožavaš hranu biljnog podrijetla? Sigurno imaš i favorita...
Baci oko na naše društvene mreže i osvoji nagradu!

**Najoriginalniji odgovor
nagrađujemo poklon-karticom
Kauflanda u iznosu od 50 €.**

1. Posjeti Kauflandov Instagram ([@kauflandhrvatska](https://www.instagram.com/kauflandhrvatska))
i/ili Facebook ([@KauflandHrvatska](https://www.facebook.com/KauflandHrvatska)).
2. Ispod objave nagradnog natječaja napiši koji
proizvod iz kataloga želiš imati u neograničenim
količinama i zašto.
3. Označi osobu s kojom ćeš dijeliti zalihe.
Nagradni natječaj traje do 4. veljače, a pravila potraži na [linku](#).

Ponuda vrijedi za sve Kaufland trgovine. Ako imate pitanja, prijedloge ili primjedbe – kontaktirajte nas!

www.kaufland.hr/kontakt

[www.kaufland.hr/facebook](https://www.facebook.com/kauflandhrvatska)

0800 / 223 223 (besplatni telefon Službe za potrošače)

Radno vrijeme Službe za potrošače: pon – sub 8:00 – 20:00

Fotografije proizvoda ne moraju 100% odgovarati dotičnim proizvodima. Ne odgovaramo za tiskarske pogreške.

