

AROMA | city

Sapori d'Italia

Ponuda se odnosi na period: 15. 11 – 22. 11. 2024.

Mediteranska ishrana i kuhinja naših korena: zdravlje i tradicija

U periodu od 16. do 22. novembra 2024. održaće se 9. izdanje Nedelje italijanske kuhinje u svetu, manifestacije koju je pokrenulo Ministarstvo spoljnih poslova i međunarodne saradnje Italije u cilju promocije italijanske kulinarske izvrsnosti u svetu, a samim tim i u Srbiji. Ovogodišnja tema, "Mediteranska ishrana i kuhinja naših korena: zdravlje i tradicija", govori o tome koliko je bitno za Italiju da istakne vrednost ukusa i kvalitet proizvoda Made in Italy.

Inicijativa ima za cilj da promoviše italijansku poljoprivredno-prehrambenu industriju, tradiciju enogastronomije i mediteransku ishranu. Ova poslednja već je deo nematerijalne baštine Uneska i predstavlja mnogo više od jednostavnog režima ishrane: to je način života koji vuče korene iz kulinarskih tradicija zemalja koje izlaze na Mediteran, kao što je Italija.

Italijanska kuhinja, takođe kandidat za listu nematerijalne baštine Uneska, prepoznata je kao najcenjenija u svetu, što pokazuju i brojke našeg prehrambenog sektora: 2023. godine, u okviru ukupnog izvoza od 626 milijardi evra, izvoz poljoprivredno-prehrambenih proizvoda premašio je 63 milijarde evra, beležeći rast od 6,6% u odnosu na prethodnu godinu. Italija je na prvom mestu u Evropi po broju sertifikovanih poljoprivredno-prehrambenih proizvoda koje priznaje Evropska unija i kojih je ukupno 892, od kojih se 328 proizvoda odnosi na hranu i 564 na vina i likera.

Primer izvrsnosti je vino, sektor u kojem je Italija vodeći proizvođač i drugi izvoznik u svetu, sa izvozom koji je u 2023. godini dostigao 7,8 milijardi evra. Upravo radi promocije naših vina, u periodu od 22. do 24. novembra ove godine, Vinitaly, najveći sajam vina na svetu, biće prisutan sa oko 50 italijanskih proizvođača na sajmu „Wine Vision by Open Balkan“ u Beogradu, zahvaljujući i Italijanskoj agenciji za spoljnu trgovinu (ICE).

S druge strane, moramo da podsetimo da su italijanski proizvodi ujedno i najimitiraniji i najfalsifikovaniji u



svetu, što predstavlja ozbiljnu štetu za "Made in Italy", kao i prekršaj koji primorava naš "Sistem Italije" da se suprotstavi takozvanom fenomenu „Italian sounding“, odnosno komercijalizaciji lažnih italijanskih proizvoda. Nedoovoljeno korišćenje italijanskih brendova trenutno vredi 24 milijarde evra godišnje, dok "Italian Sounding" dostiže 90 milijardi evra godišnje samo u poljoprivredno-prehrambenom sektoru.

"Made in Italy" je veoma cenjen u Srbiji, sa vrednošću trgovinske razmene u enogastronomskom sektoru od oko 400 miliona evra u 2023. godini. Stoga nam je zadovoljstvo što i ove godine možemo da obnovimo saradnju sa Aromom kako bismo vam omogućili da otkrijete izvrsnosti naših proizvoda. Takođe vas pozivam da učestvujete u brojnim drugim inicijativama koje organizujemo povodom Nedelje italijanske kuhinje u svetu. Kompletan program možete naći na sajtu Ambasade Italije i na našim profilima na društvenim mrežama.

Jesti italijansku hranu znači jesti zdravo. Prijatno!

Luka Gori ambasador Republike Italije





THE EXTRAORDINARY

ITALIAN TASTE

Prosecco i sva vina koja penušaju nazivaju "vinom za peto čulo", jer osim uživanja u boji i "igri perlica", ukusu, mirisu i dodiru, ono penušanjem aktivira i čulo sluha. Iz tog razloga se ne kuca sa penušavim vinom, jer je sam čin kucanja zamišljen da probudi čulo sluha koje jedino ne uživa u vinu.

Ovo svetski poznato vino, laganog, elegantnog voćnog ukusa, ime je dobilo po malom, živopisnom mestu – Prosek (Prosecco), koje se nalazi tik iznad tršćanskog zaliva.

Kada probate prosecco možete osetiti najpre, ukus zelene jabuke, kruške, dinje, breskve i badema, a neretko i nagoveštaje grejpfruta ili limuna, uz blagu cvetnu "završnicu". Kao takvo, prosecco je "lako" vino za kombinaciju sa hranom, jer se slaže s raznim laganim jelima, salatama, pršutom, morskom hranom i mladim sirevima.

Konzumira se dobro rashlađen, a ima mali procenat alkohola, oko 12%. Spada u omiljeno letnje piće, naročito kod dama. Italijani retko kada popiju više od jedne flašice!

Naučnici iz Velike Britanije zaključili su da redovna konzumacija penušavih vina poboljšava pamćenje i dobro utiče na kardiovaskularni sistem zbog visokog nivoa antioksidanata u grožđu koje se koristi za fermentaciju. Čak su i Stari Rimljani verovali da će živeti duže ako piju proseko. Zato slobodno priuštite sebi da popijete čašu dnevno ovog divnog penušavca, i budite sigurni da će ono blagotvorno delovati na Vaše srce i mozak.



~~2.199,99~~ -22%
1699,99,rsd
Prosecco Brut,
više vrsta
0.75l



~~469,99~~ -25%
349,99,rsd
Sir tvrdi u listićima
Gran Biraghi 80g



~~1159,99~~ -26%
849,99,rsd
Sir tvrdi kockice
Biraghini 250g



~~479,99~~ -27%
349,99,rsd
Sir tvrdi
Biralungo 100g



~~999,99~~ -50%

499,99,rsd

Vino rose
Bianco Frizzante
0.7l



~~169,99~~ -23%

129,99,rsd

Ćureča prsa
Gran Podere
rinfuz.100g



~~354,99~~ -29%

249,99,rsd

Sir gorgonzola
Ballarini 100g



~~1299,99~~ -34%

849,99,rsd

Vino crveno
Primitivo Puglia
Maestro 0.75l



~~559,99~~ -25%

419,99,rsd

Sir ribani
Gran Biraghi
Pecorino
100g



~~449,99~~ -26%

329,99,rsd

Sir tvrdi ribani
Gran Biraghi
100g



~~899,99~~ -22%

699,99,rsd

Sir parmezan
Grana Padano
200g



~~999,99~~ -20%

799,99,rsd

Sir parmezan
reggiano Zanetti
200g



~~1049,99~~ -19%

849,99,rsd

Sir Pecorino
Romano Zanetti
200g



~~479,99~~ -27%

349,99,rsd

Sir mozzarella
52%mm
Zanetti 125g



~~369,99~~ -27%

269,99,rsd

Sir mozzarella
mini Zanetti
125g



4499,99

-22%

3499,99,rsd

Vino crveno
62 anniversario
San Marzano
0,75l



399,99

-25%

299,99,rsd

Testenina
De Cecco,
više vrsta
500g



879,99

-26%

649,99,rsd

Sir tvrdi komad
lako rendanje Gran
Biraghi 200g



3499,99

-22%

2699,99,rsd

Maslinovo ulje
extra vergine
Monini II



799,99

-25%

599,99,rsd

Pirinač crni
Riso Gallo Venere
500g



999,99

-50%

499,99,rsd

Vino belo
Bianco Frizzante
0,7l



CRNI RIŽOTO

Sastojci:

- 150 g crnog pirinča
- Riso Gallo
- 200 g kuvanih i oguljenih škampa
- malo kuvanih lignji i kuvanih dagnji
- 3 zrela paradajza srednje veličine
- 2 čena belog luka
- ekstra devičansko ulje
- so i biber
- bosiljak
- peršun
- 1 limun
- nekoliko kašika kuvanog graška

Priprema:

Paradajz iseći na sitno i začiniti uljem, solju, biberom, bosiljkom i kriškom izgnječenog belog luka. U međuvremenu, dok pirinač ključa, škampe, lignje i dagnje (isečene na komadiće) začinite seckanim belim lukom, zajedno sa peršunom, uljem, solju, biberom i limunom.

Kada je pirinač skuvan, ohladite ga pod hladnom vodom i pomešajte sve sastojke. Ostavite da odstoji 2 do 3 sata u frižideru, a zatim poslužite.

599,99

-25%

449,99,rsd

Sir sveži mekani
63mm Burrata
150g



179,99

-16%

149,99,rsd

Rukola Dimmidisi
70g



2199,99

1999,99

već od -20%

1599,99,rsd

Maslinovo ulje
Carapelli,
više vrsta 0,5l



iz Bolonje,

159,99

-21%

124,99
rsd

Supa Conad,
više vrsta
61g/83g



179,99

-22%

139,99
rsd

Krem supa Conad,
više vrsta 101g



već od -20%

174,99
rsd

Krem supa sa testeninom
i pasuljem/supa sa 5 vrsta
žitarica Conad 182g/101g

229,99

219,99



već od -19%

249,99
rsd

Sirće/krem sa sirćetom
iz Modene
Conad
500ml/310g



199,99
rsd

Testenina/rezanci
Conad, više vrsta
250g/500g

299,99

319,99

259,99



359,99

-30%

249,99
rsd

Testenina sa
dodatkom jaja
cannelloni Conad
250g



CONAD PASTA: UKUS KOJI SPAJA GENERACIJE

Kad govorimo o pravoj italijanskoj pasti, Conad je sinonim za kvalitet i tradiciju. Njihove paste ne samo da su savršeno al dente, već dolaze i u raznovrsnim oblicima koji su idealni za svako jelo. Bilo da birate klasične spaghetti ili zanimljive farfalle, s Conad pastom, svaki zalogaj priča priču o porodici i zajedništvu. Uživajte u slasnim trenutcima s voljenima uz Conad paste! U Srbiji, Conad proizvode možete naći samo u Aroma i City radnjama.

već od -25%

149,99
rsd

Testenina Conad,
više vrsta 500g

259,99

229,99



229,99

199,99

8 ljubaviju

~~279,99~~ -21%

219,99,rsd

Napolitanke lešnik
Conad 45x5g

~~179,99~~ -22%

139,99,rsd

Napolitanke Conad,
više vrste 175g



~~399,99~~ -20%

319,99,rsd

Keks bezglutenski
borovnica Conad
200g



~~379,99~~ -21%

299,99,rsd

Keks integralni sa
jogurtom Conad
250g

~~419,99~~ -20%

334,99,rsd

Keks bezglutenski
Conad 400g

~~479,99~~ -20%

379,99,rsd

Keks bezglutenski
frollini kakao
Conad 400g



~~499,99~~ -20%

399,99,rsd

Sok Saponi&Idee,
više vrsta
3x125ml

~~349,99~~ -28%

249,99,rsd

Sok Saponi&Idee,
više vrsta 75ml





već od -17%

239,99
rsd

Testenina/farfalle Barilla,
više vrsta 500g

~~289,99~~

~~309,99~~

već od -23%

199,99
rsd

Testenina
penne rigate/fusilli
Barilla 500g

~~259,99~~

~~209,99~~

~~509,99~~

529,99
rsd

Testenina bez
glutena spaghetti/
fusilli Barilla 400g



~~299,99~~

~~549,99~~

449,99
rsd

Sos pesto
con peperoncino
Barilla 195g



već od -16%

489,99
rsd

Sos Barilla,
više vrsta
400g



~~569,99~~

449,99
rsd

Sos tuna u
maslinovom ulju
Barilla 400g



~~499,99~~

-16%

419,99
rsd

Sos napoletana
sa paradajzom i
začinima/
bolognese Barilla
400g



~~219,99~~

-27%

159,99
rsd

Sir parmezan
grana padano
Zanetti 50g



~~159,99~~

-37%

99,99
rsd

Sir parmezan
Formaggio
per pasta 40g



~~219,99~~

-22%

169,99
rsd

Sir parmezan
Granello mix ribani
80g



~~319,99~~

-28%

229,99
rsd

Sir parmezan
Zanetti formaggio
80g



~~649,99~~

-30%

449,99
rsd

Vino Freschello,
više vrsta
0.75l



~~499,99~~

-26%

369,99
rsd

Testenina Rummo,
više vrsta
500g



~~329,99~~

-24%

249,99
rsd

Paradajz u tubi
koncentrovani/
pasirani paradajz u
briku Mutti
130g/500ml



599,99 -25%
399,99,rsd
Maslac Biraghi 2x100g

349,99
299,99,rsd
Dvopek Wasa, više vrsta 200g/275g

1200,99 -23%
999,99,rsd
Tuna u maslinovom ulju Rio Mare 3+1gratis 4x80g

489,99 -18%
399,99,rsd
Dvopek čija seme i morska so Wasa 245g

399,99 -17%
329,99,rsd
Dvopek mak i morska so Wasa 245g

589,99 -32%
399,99,rsd
Namaz Rio Mare, više vrsta 100g

VEĆ OD -15%

100,99
179,99
199,99
209,99
169,99

349,99 -17%
289,99,rsd
Salata sa cezar prelivom Dimmidisi 210g

299,99 -16%
249,99,rsd
Obrok salata fit mix Dimmidisi 140g

339,99 -16%
284,99,rsd
Krem čorba više vrsta 400g

Dimmidisi

1699,99 -29%
1199,99,rsd
Ulje od koštice grožđa Olitalia

499,99 -30%
349,99,rsd
Sir parmezan u komadićima 32mm Grana Padano Zanetti 100g

439,99 -25%
329,99,rsd
Sir rendani Grana Padano 100g

OLITALIA
Grapeseed OIL 1L

zanelli
DAL 1908 GRANA PADANO

GRANA PADANO
GRANA PADANO GRATTIATO 100g

1799,99 -22%

1399,99 rsd

Kolač sa kandiranim voćem Panettone 900g



1899,99 -15%

1599,99 rsd

Biskvit Panettone sa čokoladom Granduciale 750g



449,99 -22%

349,99 rsd

Kolač Panettone Granduciale 100g



PANETTONE

Postoji legenda koja se tiče imena ove poslastice. Počinje pripremanjem za veliki božićni banket na dvoru Ludovika il Mora, vojvode od Milana. Vojvodin kuvar je pripremio prekrasan desert, ali mu je poslastica izgorela i u kuhinji je zavladao panika. Stvar, ali i glave kuhinjskom osoblju, spasio je mladi kuhinjski pomoćnik po imenu Toni. Pomešavši ostatke testa sa šećerom, jajima, kandiranim voćem i grožđicama, ispekao je kolač. Vojvoda se oduševio ukusom slatkog i mekog kolača te je postao omiljeni desert na dvoru i službeni božićni desert. I tako, kaže legenda, hleb (pane) je dobio ime po Toniju, momku koji je ga je navodno smislio – panettone.

199,99 -25%

149,99 rsd

Čokolada Kinder Ferrero 100g



949,99 -21%

749,99 rsd

Krem Nutella Ferrero 750g



199,99 -28%

99,99 rsd

Gazirani sok San Pellegrino, više vrsta 0.33l



99,99 -20%

79,99 rsd

Sok Soda Crodo, više vrsta 0.33l



519,99

459,99
rsd

Keks Mulino Bianco,
više vrsta
350g

309,99
rsd

Keks Mulino Bianco,
više vrsta 350g

349,99



Otkrijte Malfy, džin savršen za ljubitelje koji traže da svojim koktelima dodaju mediteranski šarm i kvalitet. Sa svojim svežim i inovativnim ukusima, Malfy je autentični italijanski džin koji donosi esenciju sunčane Italije u svaku čašu. Malfy džin se pravi od najfinijih sastojaka, uključujući ručno branu kleku, koji se natapaju alkoholom pre hladne destilacije da bi botanički proizvodi bili sveži i ukusni, a zatim vešto mešaju sa italijanskom vodom iz regiona Pijemont.

3499,99

2999,99
rsd

Džin
originale/rosa
Malfy
0.7l



359,99

-25%

269,99
rsd

Siršeži kremast
Gran Ricotta 230g



ITALIJANSKI ČIZKEJK OD RIKOTE I LIMUNA

Sastojci:

- puter za podmazivanje pleha
- 1 kg Gran Ricotta sira
- 5 jaja

- 180 g šećera
- 1,5 kaš izrendane kore limuna
- prstohvat soli
- 3 - 4 kašičice arome gorkog badema
- 3 kašike mrvljenog keksa

Priprema:

Uključiti rernu da se greje na 150C.

Mikserom umutite jaja, šećer, so i rendanu koru limuna. Dodati ekstrakt badema i rikota sir. Smesu sipajte u kalup (20-25cm prečnika) premazan debljim slojem putera i posut mrvljenim keksom. Pecite kolač oko 1h i 10 min. Ostavite ga u kalupu par minuta. Skinite ivicu kalupa i kad se ohladi, ostavite čizkejk u frižideru da prenoći.

Sutradan prenesite na tacnu za služenje i dekorišite šećerom u prahu i svežim malinama.



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

NAJČEŠĆE GREŠKE U ITALIJANSKOJ KUHINJI

U ovom članku opisaćemo vam najčešće greške koje se mogu videti u italijanskim kuhinjama u inostranstvu, i daćemo vam nekoliko saveta za pravilnu pripremu italijanskih jela! Verovatno se nećete iznenaditi kada budete videli da se većina grešaka odnosi na italijansku testeninu (pastu), koja je omiljeno jelo ne samo Italijana nego i svih ljubitelja italijanske kuhinje u svetu!

Ali hajde sada da pogledamo listu najčešćih grešaka:

	<p>Stavljanje kečapa na pastu: Ovo je veoma česta greška. Kada pripremate pastu koristite isključivo sos od paradajza, a ako želite da ukasite vaš tanjir, jedan listić bosiljka biće više nego dovoljan, nemojte nikada stavljati peršun.</p>	<p>Nepoštovanje vremena potrebnog za kuvanje testenine: Pastu uvek treba servirati "al dente"! Na pakovanju je uvek nažnačeno potrebno vreme kuvanja. Pravilno kuvanje podstiče varenje, pomaže u smanjenju glikemijskog indeksa obroka i povećava osećaj sitosti.</p>	
<p>Stavljanje rendanog sira na pastu sa ribom ili morskim plodovima: izbegavajmo ovu kombinaciju da ne bismo prekrili delikatne ukuse ribe.</p>			<p>Crni luk i beli luk: ne treba ih svuda stavljati! Mnogima od nas je teško da pripreme jelo od testenine bez upotrebe crnog ili belog luka. Čine se neizostavnim sastojcima u svakom receptu, ali moramo se suočiti sa jednostavnom istinom: paste griča, karbonara i amatriciana spremaju se bez crnog i belog luka.</p>
	<p>Stavljanje ananasa na pizzu: Ovaj običaj zaživeo je van Italije, ali u jelovniku italijanskih tradicionalnih restorana nikada nećete naći pizzu sa voćem.</p>		 <p>Lomljenje špageta: oblik paste mora ostati netaknut, ona se ne sme lomiti ili seći nožem.</p>
	<p>Dodavanje pavlake u karbonaru: Karbonara sos priprema se isključivo od žumanaca i ovcijeg sira "pekorino".</p>		

~~170,00~~ **139,99** -22%
Kobasica živinska sa sirom Wudy 150g



~~84,99~~ **69,99** -17%
Kobasica živinska Frankfurt 100g



~~120,00~~ **79,99** -38%
Pivo svetlo Peroni 0.33l



~~110,00~~ **89,99** -25%
Pivo svetlo Birra Moretti limenka 0.5l




Ponuda traje od 15. 11. do 22. 11. 2024. ili dok traju zalihe.

Poštovani potrošači, cene akcijskih artikala su izražene u dinarima. Molimo vas za razumevanje ukoliko svi oglašeni akcijski artikli iz ovog lifleta nisu dostupni u svim Aroma i City maloprodajnim objektima. Odstupanje može da se pojavi usled različitosti formata objekata. Slike su informativnog karaktera. Za eventualne štamparske greške ne preuzimamo odgovornost.