

AROMA  **city**

Ukusi Italije

Period važenja kataloga: 26.12-15.1.2026.



O projektu...



U novembru smo u Aroma marketu u Beogradu na vodi svečano otvorili projekat „Ukusi Italije“, koji realizujemo sa italijanskom agencijom za spoljnu trgovinu (ICE). Ovaj šestomesečni program jedan je od naših najznačajnijih međunarodnih projekata u prethodnom periodu, a posebno smo ponosni što predstavljamo italijanku kuhinju, koja je prva uvrštena u UNESCO nematerijalnu baštinu.

Svečano otvaranje upriličili smo uz prisustvo ambasadora Italije u Beogradu Luku Gorija, predstavnika ICE-a, naših partnera i medija. Posebnu atmosferu događaju dao je chef Daniele Moretti, koji je doputovao iz Rima

kako bi u A Gastro baru pripremio autentične italijanske specijalitete i predstavio gostima suštinu italijanske kulinarske tradicije.

Kroz projekat „Ukusi Italije“ želimo da našim potrošačima približimo širok spektar originalnih italijanskih proizvoda – od testenina, sireva i delikatesa, do vina, deserata i gurmanskih poslastica koje odražavaju kulturu, tradiciju i eleganciju jedne od najvoljenijih kuhinja sveta ali i uvedemo nove proizvode “made in Italy” na naše tržište.

Tokom šest meseci trajanja projekta, kupci u Aroma i City marketima imaju priliku da



istraže pažljivo odabranu ponudu, otkriju nove ukuse i na autentičan način dožive Italiju kroz proizvode koji prenose karakter, jednostavnost i prepoznatljivu kulinarsku strast.

Kao kompanija posvećena inovacijama u maloprodaji, verujemo da ovakvi projekti donose potpuno novo iskustvo kupovine, inspirišu potrošače u svakodnevnoj kuhinji i istovremeno jačaju saradnju Srbije i Italije u oblasti prehrambene industrije..

Pozivamo sve ljubitelje italijanske kuhinje da posete naše radnje i prepuste se jedinstvenim „Ukusima Italije“.

1999.99

1799.99,rsd

Liker Aperol
0.7l

1799.99 -16%

1499.99,rsd

Vino penušavo
prosecco
Mionetto
0.7l

4999.99 -20%

3999.99,rsd

Prosecco Bottega
Gold 0.75l

18+

Zabranjena prodaja alkoholnih
pićamaloletnim licima.

~~540,00~~ -25%

405,00 rsd

Sirće balsamico u spreju De Nigris 250ml



~~570,00~~ -30%

399,00 rsd

Sirće balsamico original krema De Nigris 250ml



~~360,00~~ -25%

270,00 rsd

Sirće balsamico pikantno De Nigris 250ml



PANZANELLA

Panzanella je tradicionalna toskanska salata od hleba, paradajza, povrća (npr. krastavac, luk), bosiljka i dodatnog ulja i sirćeta. Ako koristite balzamiko u spreju, pogodno je da nežno poprskati salatu, što daje lagan, suptilan sirćetasti preliv bez previše kiselosti. To je zgodno kad želite osvežavajuću salatu a da ne dominira jak ukus.



INSALATA CAPRESE

Caprese je klasična italijanska salata. Složiti kriške svežeg paradajza, sveže mocarele i listove bosiljka, poprskati sa malo maslinovog ulja i dodati balzamiko po ukusu. Balzamiko daje prijatnu blago-kiselkasto-slatku notu koja lepo komplimentira paradajzu i mocareli.



BRUSCHETTA

Bruschetta je jednostavno italijansko predjelo. Tostiran hleb (npr. ciabatta), maslinovo ulje, beli luk, paradajz + bosiljak. Ako dodate pikantniji balzamiko, dobićete intenzivniji i zanimljiviji ukus – kiselosti i blage "oštrine" koja lepo podiže sveža povrća i hleb.

**Pietro
Coricelli**
1939

~~699.99~~

629.99
rsd

Ulje maslinovo sa
limunom Pietro
Coricelli 250ml



~~749.99~~

674.99
rsd

Ulje maslinovo sa
tartufima Pietro
Coricelli 250ml





~~302.50~~ -20%

242,00 rsd

Brašno classica
Caputo 1kg

SAVRŠENO ZA
BRZE PICE I TESTO
KOJE ČETE ISPEČI
ISTOG DANA.
TAKOĐE IDEALNO
AKO ŽELITE MEKŠI
HLEB, LEPINJE ILI
JEDNOSTAVNA
PECIVA.

~~459.70~~

-15%

385,60 rsd

Brašno Nuvola
Caputo 1kg



ZA ONE KOJI VOLE RUSTIČNIJI,
VAZDUŠASTI I "OBLAČAN"
STIL PICE. TO JE HLEB/PICA
SA MEHURIĆIMA, MEKOM
SREDINOM I PUNOM,
RUSTIČNOM KOROM,
IDEALNO KADA ŽELITE PUN
GASTRONOMSKI DOŽIVLJAJ.



~~302.50~~ -20%

242,00 rsd

Brašno pizzeria
Caputo 1kg

KLASIK ZA PRAVU NAPULJSKU PICU.
TESTO SA NJIM IMA SAVRŠENU
ELASTIČNOST I GLUTEN ZA
FERMENTACIJU, PA DOBIJATE
ELASTIČNU SREDINU, HRSKAVU KORICU
I AUTENTIČNU PICU.

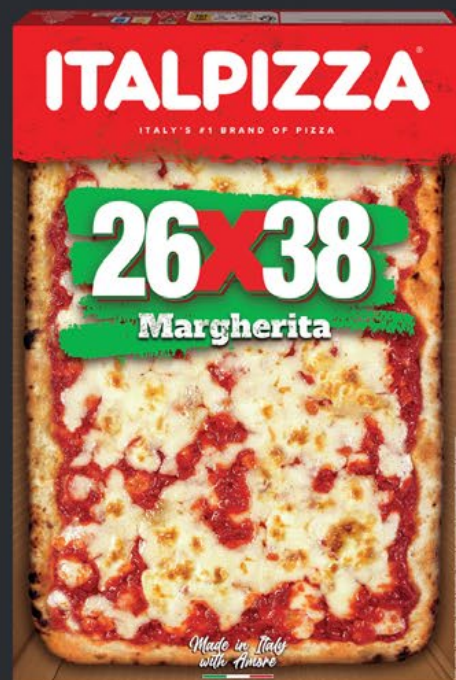




~~699,99~~

629,99
rsd

Pizza margherita
Italpizza 26x38cm
510g



~~540,99~~

-20%

439,99
rsd

Pizza numero uno margherita
Italpizza 26x38cm 410g



~~449,99~~

399,99
rsd

Pirinač arborio organiski
Conad 500g

~~339,99~~

309,99
rsd

Pirinač integralni
organiski Conad
500g



~~181,00~~

159,99
rsd

Kus kus
Conad 500g

~~284,00~~

259,99
rsd

Napitak od pirinča
Conad II

~~274,20~~

249,99
rsd

Napitak od soje
Conad II



146.00

139,99
rsd

Kokice Conad
100g



349,99
rsd

Čips paprika/krem i
luk Conad 175g

~~368.00~~

~~380.50~~



~~393.99~~

369,99
rsd

Čips classic Conad
175g



~~167.20~~

149,99
rsd

Napolitanke Conad,
više vrsta 175g



~~268.00~~

249,99
rsd

Keks sa kremom
Frollini Conad 400g



~~280.50~~

249,99
rsd

Krem sa lešnikom
Conad 200g



~~306.00~~

349,99
rsd

Krem kakao Conad
400g



~~650.20~~

599,99
rsd

Krem lešnik Conad
700g





Neka vaš dom zamiriše na Italiju



~~350,00~~

319,99

rsd

Sos pesto genovese
Arrighi 190g



~~330,00~~

299,99

rsd

Sos pesto rosso
Arrighi 190g



~~120,00~~

108,70

rsd

Cannelloni Arrighi
250g

~~194,20~~

174,70

rsd

Testenina lasagne
Arrighi 500g

~~152,30~~

137,00

rsd

Testenina tagliatelle
Arrighi 500g

~~300,00~~

279,99

rsd

Sos basilico/
arrabbiata Arrighi
320ml



Al buon vino e alla buona compagnia

~~999,99~~

-40%

599,99
rsd

Vino belo/rose Bianco
Frizzante 0.7l

~~1199,99~~

-16%

999,99
rsd

Vino crveno Luccarelli
Primitivo Puglia 0.75l

~~599,99~~

-16%

499,99
rsd

Vino belo Vini La
Delizia, više vrsta 0.75l





**CHEF Federico
Carbone**
otkriva:



MALE TAJNE DO SAVRŠENE ITALIJANSKE KUHINJE

MOŽETE LI NAM SE UKRATKO PREDSTAVITI I REĆI ČIME SE BAVITE?

Zovem se Federico Carbone, dolazim iz Italije, sa Sicilije, a srpski sam zet. Gastronom po zanimanju i učesnik 3. sezone MasterChef Srbija.

“

**U ITALIJI SE ORIGANO KORISTI SAMO
KAO ZAČIN ZA PICE I SALATE, NE I ZA
DRUGA JELA**

”

KOJI SASTOJAK SE NAJČEŠĆE POGREŠNO KORISTI UZ UVERENJE DA JE AUTENTIČNO ITALIJANSKI, A ZAPRAVO NIJE?

U Srbiji se kečap koristi umesto paradajz sosa. U Italiji se origano koristi samo kao začin za picu i salate, ne i za druga jela.

Pavlaka se u Srbiji stavlja u skoro svako jelo, a za pravljenje kremastih jela postoje drugi načini i tehnike koji su pored lepšeg ukusa i mnogo zdraviji.



KOJI JE JEDAN KLJUČNI SAVET ZA PRAVI ITALIJANSKI UKUS KOD KUĆE?

Za pravi italijanski ukus kod kuće potrebno je puno ljubavi, ali i sveže i kvalitetne namirnice. Ako kod kuće imaš kvalitetnu pastu i dobar sveži paradajz uz malo ljubavi imaš spreman ručak!

ZAŠTO JE JEDNOSTAVNOST TOLIKO VAŽNA U ITALIJANSKOJ KUHNJI I GDE NAJČEŠĆE PRAVIMO GREŠKE?

Jednostavnost u Italijanskoj kuhinji je bitna jer se samo tako oseti svežina svake namirnice, bez da se one pokrivaju raznim sosevima i pavlakom zbog kojih pravi mirisi i ukusi i njihove kombinacije ne dolaze do izražaja i sva jela se čine istim.

ŠTA ZA VAS ZNAČI TO ŠTO JE ITALIJANSKA KUHNJA ZAŠTIĆENA OD STRANE UNESCO-A?

Kao nacija smo jedva dočekali da se italijanska kuhinja zaštiti od strane UNESCO-a jer se do sada ona najviše kopirala, ali na neadekvatan način. Ona je deo naše kulture i primarna životna stvar u svakoj porodici. Kuhinja i zajedničko učestvovanje počev od uzgajanja, pronalaska namirnica pa sve do čuvanja i poštovanja porodičnih recepata okuplja svaku italijansku porodicu na nedeljnom ručku.

Nadam se da ovom zaštitom UNESCO-a otvaranje italijanskog restorana neće biti "samo okačena italijanska zastava na ulaznim vratima", već pravi koncept italijanske kuhinje!



PASTA SA PARADAJZ SOSOM, PRŽENIM PATLIDŽANOM I RIKOTOM

SASTOJCI:

- 1 kg paradajz pelat San Marzano
- 400g patlidžana
- 350g paste (rigatoni ili fusilli)
- 150 ricotta sira
- svež bosiljak
- pola glavice crnog luka
- maslinovo ulje extravergine
- kikiriki ulje za prženje patlidžana
- so

PRIPREMA:

U tiganj sipamo 4–5 kašika maslinovog ulja i dodajemo sitno seckan crni luk. Dinstamo na umerenoj vatri dok luk ne dobije zlatnu boju.

U međuvremenu pripremimo bosiljak, vezan u mali buket kuhinjskom žicom, kako bi se kasnije lako izvadio iz sosa. Dodamo bosiljak u tiganj, kratko propržimo da pusti aromu, a zatim dodamo paradajz pelat. Paradajz možemo prethodno rukama blago isitniti pre nego što ga stavimo u tiganj.

Sos ostavimo da lagano krčka oko 25 minuta, dok se ukusi ne povežu. Nakon toga izvadimo bosiljak i nastavimo kuvanje na tihoj vatri, dok višak tečnosti ne ispari i sos ne postane gust i punog ukusa.

Patlidžan sečemo na kolutove ili kriške debljine oko 3–4 mm. U posebnoj posudi zagrejemo kikiriki ulje na temperaturu 170–180°C i pržimo patlidžan dok ne dobije lepu zlatnu boju. Izvadimo ga na papirni ubrus kako bi se uklonio višak ulja.

U posoljenoj, ključaloj vodi skuvamo pastu po izboru, prema uputstvu. Kada je gotova, procedimo je i ubacimo direktno u sos. Kratko promešamo da se pasta poveže sa sosom. Prilikom serviranja, preko paste dodajemo: prženi patlidžan, rikota sir, svež bosiljak

Jednostavno, mirisno i puno mediteranskog ukusa
Buon Appetito!



Gelato che scioglie il cuore



~~702,10~~ -20%

561,68 rsd

Sladoleđ indijan
mango Nuii 3x90ml

~~920,10~~ -20%

742,48 rsd

Sladoleđ salt caramel/
dark chocolate
multipack Nuii 6x55ml



OREO

~~187,50~~ -20%

150,00, rsd

Sladoled kornet Oreo
100ml



~~253,10~~ -20%

202,40, rsd

Sladoled bites cup
Oreo 105ml



~~889,60~~ -20%

711,60, rsd

Sladoled mini stick
Oreo 50ml



~~655,30~~ -20%

524,20, rsd

Sladoled mini
sandwich Oreo 55ml



~~187,50~~ -20%

150,00, rsd

Sladoled Oreo, više
vrsta 90ml/135ml



151,04

141,97 rsd

Čureča prsa Gran Podere rinfuz 100g

155,44

-15%

131,99 rsd

Mortadela bez dodatka / sa maslinama Dolce Valle rinfuz 100g



237,70

219,99 rsd

Čureča prsa Gran Podere slajs 100g

74,50

69,99 rsd

Kobasica živinska Frankfurt 100g

88,00

79,99 rsd

Kobasica barena živinska Wudy 125g





469.99

446,48
rsd

Štapići pileći panirani
smrznuti Aia-220g

666.00

586,00
rsd

Krilca pileća smrznuta
marinirana Aia 600g

519.99

457,50
rsd

Pileći nuggets
smrznuti Aia-260g



437.30

393,57
rsd

Sir tvrdi ribani Gran
Biraghi 100g



540.50

486,45
rsd

Sir ribani Gran Biraghi
Pecorino 100g



121.90

104,99
rsd

Sok gazirani San Pellegrino,
više vrsta 0.33l



472.60

449,99
rsd

Torta čokoladna/
limuna La Bottega
400g



711.70

699,99
rsd

Torta sa pistačima
Bottega 450g



2199.99

1899,99
rsd

Prosecco Brut, više
vrsta 0.75l



18+

Zabranjena
prodaja
alkoholnih
pića
maloletnim
licima.

Il caffè è la poesia del mattino

~~449,99~~

399,99, rsd

Kafa u kapsulama
Arabica/cremoso
nespresso Drive Cafe
10kom



~~500,00~~

499,99, rsd

Kafa u kapsulama
cremoso/intenso
dolce gusto Drive
Cafe 10kom

~~700,00~~

699,99, rsd

Kafa espresso u
limenci Drive Caffè
250g



30270

281,51, rsdSir gorgonzola
Ballarini 100g

369,99

-18%

299,99, rsdNjoke od krompira/
spanaća Mazza 500g

2542,30

-15%

2106,00, rsdMaslinovo ulje extra
vergine Monini 1l

U VERONI se svake godine obeležava **Venerdì Gnoccolari**, karnevalski petak posvećen njokama. Tradicija potiče iz 16. veka i vezana je za legendu o solidarnosti tokom velike gladi, kada su građanima deljene namirnice da naprave **njoke**. Danas se taj dan **slavi velikom povorkom**, maskama i tanjirom toplih, svežih njoka. Idealna prilika da se **čitav grad okupi** uz najudobniju **italijansku hranu!**

175,99

158,39, rsdJogurt alpski
Vipiteno 150g

197,99

178,11, rsdJogurt alpski sa
medom Vipiteno
150g

186,99

168,21, rsdJogurt organski
alpski Vipiteno
150g

719,99

647,91, rsdSir mascarpone
od alpskog mleka
Brimi 250g

179,99

161,91, rsdSir ricotta od alpskog
mleka Brimi 100g**NOVO**
u ponudi

200,99

188,01, rsdJogurt alpski sa
voćem i žitaricama
Vipiteno 150g

455,99

410,31, rsdNamaz od
parmigiano
reggiano sira
Tomasoni 100g

395,99

356,31, rsdNamaz od
gorgonzola sira
Tomasoni 100g

1245.00

-35%

809,20
rsd

Ulje maslinovo extra
virgine Olitalia 0.5l



465.90

419,31
rsd

Tunjevina u mediteranskoj/
meksičkoj salati Mareblu 220g



548.20

519,99
rsd

Tunjevina u sopstvenom soku/
maslinovom ulju Mareblu 3x60g



VIŠE OD 120 GODINA TRADICIJE

120,20

111,79, rsd

Sir parmezan
Formaggio per pasta
40g



100,00

182,84, rsd

Sir parmezan grana
padano Zanetti 50g



250,00

240,78, rsd

Sir parmezan Zanetti
formaggio 80g



193,00

179,49, rsd

Sir parmezan Granello
mix ribani 80g



441,70

410,78, rsd

Sir parmezan u
komadićima 32%mm
Grana Padano Zanetti
100g



301,30

354,61, rsd

Sir mozzarella 52%mm
Zanetti 125g



499,10

464,16, rsd

Sir sveži mekani
63%mm Burrata
Zanetti 150g



927,40

862,48, rsd

Sir parmezan
reggiano Zanetti 200g



921,20

856,72, rsd

Sir Pecorino Romano
Zanetti 200g



811,20

754,42, rsd

Sir parmezan Grana
Padano 200g



507.50

-20%

454,99, rsd

Pirinač dugo zrno
beli/parboiled Riso
Scotti 1kg



389.40

349,99, rsd

Maslinovo ulje Dante
250ml



899.99

809,99, rsd

Maslinovo ulje sa
začinskim biljem
Dante II



699.99

-28%

499,99, rsd

Vino penušavo
La Marchesina
dolce 0.75l



1299.99

-23%

999,99, rsd

Vino penušavo Cielo
Prosecco e Terra 0.75l



1299.99

-30%

899,99, rsd

Vino crveno Primitivo
Puglia Maestro 0.75l



18+ Zabránjena prodaja
alkoholnih pića
maloletnim licima.



DA LI STE ZNALI?

IZBACIVANJE PROŠLOSTI KROZ PROZOR

U nekim delovima Italije, a naročito na jugu, tradicija je bila da na Novu godinu ljudi bacaju stare ili nepotrebne stvari kroz prozor u ponoć.

Ovaj ritual simbolizuje odbacivanje prošlosti, svih nedaća i loše sreće iz prethodne godine. Metaforički se na taj način "čisti prostor" za novu godinu i novu sreću.

Danas je ova tradicija zapostavljena, a u nekim gradovima i označena kao ilegalna iz bezbednosnih razloga.



AROMA

city

Ponuda traje od 26.12. do 15.1.2026.
ili dok traju zalihe.

Akcijska ponuda važi od 26.12. do 15.1.2026. osim za artikle pored kojih je naveden drugačiji period trajanja akcije ili do isteka zaliha. Nastojimo da obezbedimo dovoljne količine proizvoda koji su na akciji. Može da se desi da određeni proizvodi nestanu pre kraja trajanja akcije. Molimo vas za razumevanje ukoliko svi oglašeni akcijski artikli iz ovog lista nisu dostupni u svim Aroma i City maloprodajnim objektima. Odstupanje može da se pojavi usled različitosti formata objekta, kao i prostorno tehničkih mogućnosti konkretnog maloprodajnog objekta. Slike su informativnog karaktera. Za eventualne štamparske greške ne preuzimamo odgovornost. Napominjemo da u pojedinim Aroma objektima može doći do odstupanja u prikazanim redovnim cenama. Prikazane redovne cene važe u najvećem broju Aroma i City objekata.