

AROMA  **city**

Ukusi Italije

Period važenja kataloga: 27.3-16.4.2026



Domaća trgovina i partneri podržali studente gastronomije



U okviru projekta „Ukusi Italije“, kompanija Domaća trgovina (Aroma&City marketi) u saradnji sa ICE (Italian Trade Agency), Ambasadom Italije u Beogradu i Visokom hotelijerskom školom Beograd organizovala je događaj „Mladi talenti“, posvećen studentima gastronomije i promociji autentične italijanske kuhinje.

Tokom događaja, mladi kuvari iz Visoke hotelijerske škole pripremali su autentične italijanske specijalitete koristeći originalne sastojke poreklom iz Italije. Takmičari su kroz svoje kulinarско umeće predstavili kompletan meni koji je obuhvatao hladno predjelo, toplo predjelo, glavno jelo i dezert, pokazujući kreativnost, znanje i razumevanje italijanske gastronomije.

Rad takmičara pratio je šestočlani stručni žiri sastavljen od predstavnika gastronomije, privrede i partnera projekta, koji je ocenjivao ne samo ukus jela, već i celokupan proces pripreme, tehniku rada, organizaciju u kuhinji i način prezentacije. Događaju su prisustvovali i gosti, partneri i prijatelji projekta koji su imali priliku da uživaju u atmosferi punoj energije, timskog duha i kulinarske kreativnosti.

Takmičenje je proteklo u izuzetnoj atmosferi, uz mnogo entuzijazma, saradnje i inspiracije, a mladi kuvari pokazali su koliko talentovana nova generacija gastronomi dolazi na scenu.

Na kraju događaja upriličeno je proglašenje pobednika, kada se prisutnima obratila koleginica Ivana Glavinić ispred Domaće trgovine. Ona se, u ime naše kompanije ali i

u ime Ambasade Italije i ICE (Italijanske agencije za spoljnu trgovinu) zahvalila studentima na učešću i posvećenosti predstavljanju italijanske gastronomije i istakla da su pobednici zapravo svi koji su tog dana pokazali znanje, trud i želju za učenjem, usavršavanjem i takmičenjem.

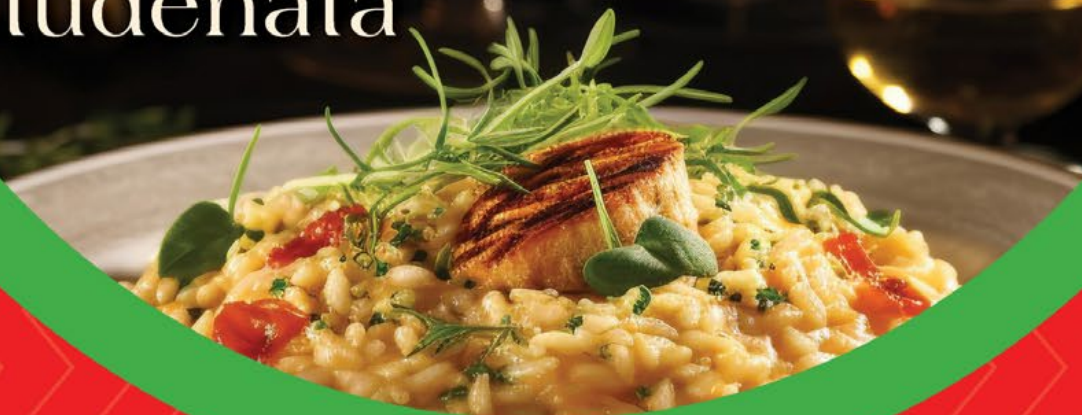
- Veliko nam je zadovoljstvo što smo imali priliku da kao društveno odgovorna kompanija podržimo studente Visoke hotelijerske škole u njihovom profesionalnom razvoju. Kroz projekat „Ukusi Italije“, na kome radimo već mesecima, trudimo se da našim potrošačima približimo autentične ukuse i tradiciju Italije, ali i da istovremeno podržimo mlade ljude koji će sutra graditi gastronomsku scenu – istakla je Glavinić.

Ona je dodala da su ulaganje u obrazovanje, podrška mladim talentima i povezivanje privrede sa obrazovnim institucijama važan deo društveno odgovornog poslovanja kompanije.

Vredne nagrade takmičarima uručio je gospodin Fabrizio Cosimi, koji je u ime Ambasade Italije u Beogradu bio član stručnog žirija, a nagrade su obezbedili ICE (Italian Trade Agency), Ambasada Italije u Beogradu i kompanija Domaća trgovina.

Na ovaj način projekat „Ukusi Italije“, koji se već mesecima uspešno sprovodi, nastavlja da promoviše autentične italijanske ukuse, sa ciljem povećanja vidljivosti i širenja asortimana proizvoda „Made in Italy“ na tržištu Srbije, kroz različite događaje i saradnje.

Kulinarški saveznici studenata



~~1099,99~~ -16%

919,99, rsd

Sir parmezan
reggiano
Zanetti 200g



Već od -32%

269,99, rsd

Pirinač Gallo, više
vrsta 500g

~~399,00~~



~~449,99~~



~~2399,99~~ -41%

1399,99, rsd

Maslinovo ulje
extra virgin
Olitalia II



Povodom obeležavanja Dana žena, a u sklopu projekta "Ukusi Italije" imali smo posebno zadovoljstvo da našim dragim damama priredimo jedinstveno gastronomsko iskustvo u našem A Gastro baru u Novoj Pazovi. Uz autentične specijalitete italijanske kuhinje, koje je sa puno strasti i pažnje pripremao naš dragi gost, chef Daniele Moretti, atmosfera je tokom dana bila ispunjena pravim ukusima Italije i dobrim raspoloženjem. Bio je to lep način da zastanemo na trenutak, uživamo u vrhunskoj hrani i zajedno obeležimo Međunarodni dan žena.



159.99

139,99
rsd

Sir parmezan
Formaggio per
pasta 40g



*Klasičan za paste i sosove;
lepo uz belo ili penušavo vino.*

229.99

199,99
rsd

Sir parmezan
grana padano
Zanetti 50g



*Ide uz testenine,
pršutu, voće i vino.*

219.99

194,99
rsd

Sir parmezan
Granello mix
ribani 80g



*Za posipanje pasta i pizza; super sa
penušavim ili belim vinom.*

319.99

-15%

269,99
rsd

Sir parmezan Zanetti
formaggio 80g



*Dodatak toplim jelima
i salatama; odlično sa
pršutom, hlebom i vinom.*

539.99

469,99
rsd

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



*Za salate i antipasti;
slaže se sa orasima,
voćem i crvenim vinom*

949.99

819,99
rsd

Sir parmezan
Grana Padano
200g



*Rendan preko jela
ili na cheese board;
dobro ide uz voće i vino.*



479.99

419,99
rsd

Sir mozzarella
52%mm Zanetti 125g



649.99

-15%

549,99
rsd

Sir sveži mekani
63%mm Burrata
Zanetti 150g



349.99

299,99
rsd

Sir gorgonzola
Ballarini 100g



1049.99

919,99
rsd

Sir Pecorino
Romano Zanetti
200g



575.95

499,99
rsd

Sir tvrdi Asiago kocke
Fior di Maso 150g



454.46

389,99
rsd

Sir Montasio DOP Fior
di Maso slajs 110g



279.99

249.99, rsd

Mafin sa borovnicom/
čokoladom Balconi 240g



199.99

-15%

169.99, rsd

Rolat voćni Balconi
250g



Već od -16%

199.99, rsd

Rolat sa lešnikom/pitačima
Balconi 222g

239.99

209.99



199.99

-15%

169.99, rsd

Mini rolat sa
kajsijom Balconi
6x20g



379.99

329.99, rsd

Torta Tiramisu/
Viennese Balconi 400g



166.40

-15%

139.99, rsd

Napolitanke Conad,
više vrsta 175g



329.99

-15%

279.99, rsd

The protein deal čokolada
vanila/dupla čokolada Enervit
55g



121.90

-17%

99,99
rsd

Sok gazirani San
Pellegrino, više vrsta
0.33l

207.40

-18%

169,99
rsd

Voda mineralna
gazirana San
Pellegrino
0.75l

207.40

-18%

169,99
rsd

Voda negazirana
Acqua Panna
0.75l



Kinder.

%

NEODOLJIVI
POPUSTI!

%

OMILJENI
UKUSI

199.99

-15%

169,99
rsd

Čokoladno jaje
Kinder Joy Fererro
20g



169.99

149,99
rsd

Kinder jaje
20g

89.99

-22%

69,99
rsd

Desert cards Kinder
25.6g



299.99

-16%

249,99
rsd

Vafel sa kakao kremom
Kinder Happy Hippo 103g



149.99

129,99
rsd

Čokolada Kinder
Ferro 50g



107.50

99,99
rsd

Čokolada Kinder
Country 47g



129.99

-23%

99,99
rsd

Mini bar Kinder
Bueno, više vrsta
39g/43g



ESPRESSO mala šoljica velikog rituala

Naziv „espresso“ potiče od italijanskog glagola esprimere, što znači „iscediti“, jer se kafa priprema tako da se voda pod pritiskom „iscedi“ kroz fino mlevena zrna. U Italiji je espresso kralj popodneva i večeri i pravi simbol italijanske svakodnevice.

Pije se brzo, najčešće stojeći za šankom, kao kratki trenutak užitka i obnove energije tokom dana.

~~599,99~~

549,99, rsd

Kafa u kapsulama Drive Café, više vrsta 10kom



~~999,99~~

-20%

799,99, rsd

Kafa u kapsulama brasile arabica/ decaffeinato/espresso intenso/crema espresso 16kom



Kafa kao lek

Kada je u 17. veku stigla u Veneciju preko trgovaca iz Osmanskog carstva, kafa nije odmah postala društveni ritual. Umesto toga, prodavala se u apotekama kao lekoviti napitak. Smatralo se da pomaže protiv pospanosti, da poboljšava varenje, pa čak i da pročišćava krv. Venecijanski lekari i botaničari, poput Prospera Alpinja, opisivali su je kao egzotičan lek iz Egipta i sa Bliskog istoka. Tek kasnije, kada su se otvorile prve javne kafeterije, kafa je iz apoteka prešla u svakodnevni život i postala omiljeni društveni ritual i deo identiteta cele nacije.

~~799,99~~ -20%
639,99, rsd

Kapsule za kafu
Lavazza, više vrsta
10kom

~~1299,99~~ -23%

999,99, rsd

Kafa za espresso
qualita rosa/creme e
gusto Lavazza 250g



~~109,99~~ -21%

85,99, rsd

Pavlaka za kafu 10%
mm Campina 10x10g



**CHEF Stefano
Micocci**
otkriva:



**MOŽETE LI NAM REĆI NEŠTO VIŠE O SVOM
KULINARSKOM PUTU I KAKO STE ODLUČILI DA
SE BAVITE OVIM POSLOM?**

Moja ljubav prema kuvanju razvila se kroz dva vrlo prirodna koraka.

Odrastao sam u malom selu u provinciji Lecce, na jugu Italije. Moja baka je živela u najstarijoj ulici u mestu, koja je bila zaista posebna. Bez obzira na doba dana ili godine, uvek je bila ispunjena profumi di cibo (mirisima hrane). Kao dete, naučio sam da prepoznam mirise pre nego što sam razumeo recepte. Mogao sam da pogodim šta se kuva samo prolazeći pored nećijih vrata. To iskustvo je rano razvilo moja čula i duboko me fasciniralo. Čak i danas, posle toliko godina, ta osetljivost na mirise i ukuse je nešto što i dalje nosim sa sobom. Uprkos svemu tome, sve do svoje 16. godine nikada nisam zamišljao da ću raditi u kuhinji ili u ugostiteljstvu. Kuvanje je bilo jednostavno deo života, a ne plan za karijeru. Prekretnica se desila kada sam tokom leta počeo da radim kao perač sudova u malom porodičnom hotelu na moru. Tada sam prvi put video ceo put hrane od dolaska namirnice, preko pripreme jela, do izlaska tanjira iz kuhinje i povratka konobara sa pohvalama gostiju. Nešto je „kliknulo“. Postao sam radoznao i inspirisan, i zamolio sam šefa kuhinje da me nauči nečemu. Prva stvar koju mi je pokazao bila je kako da složim lazanju za obrok za osoblje. Taj jednostavan trenutak promenio je sve, tada sam se istinski zaljubio u ovu profesiju. Od tog trenutka, kuvanje je postalo i strast i životni poziv. Ta strast me je odvela širom sveta, omogućila mi da učim, napredujem i budem deo izuzetnih timova, saradnji i kulinarskih projekata. Ono što je počelo sa mirisima u malom selu pretvorilo se u životno putovanje kroz kuhinju.

PROFUMI DI CIBO

**KOJE ITALIJANSKO JELO BI SVAKO TREBALO DA
ZNA DA PRIPREMI?**

Verujem da je klasični tiramisu jedno od pet najvažnijih italijanskih jela koje svako treba da zna da napravi. To je jednostavan recept, ali u potpunosti zavisi od kvaliteta sastojaka: dobar espresso, sveža jaja, kvalitetan maskarpone, pravi savoiardi (po mogućstvu domaći), dobar šećer i kakao. Ne postoje prečice. Kada su sastojci pravi i kada se prema njima postupa s poštovanjem, tiramisu ima upravo onakav ukus i izgled kakav treba da ima. Za mene, on savršeno predstavlja italijansku kuhinju: jednostavnu, tradicionalnu i zasnovanu na kvalitetu.

**AKO BISTE MORALI DA IZABERETE JEDNO JELO
KOJE NAJBOLJE PREDSTAVLJA ITALIJU, KOJE BI
TO BILO I ZAŠTO?**

Definitivno spaghetti al pomodoro e basilico. Svaki put kada to kažem, posebno ljudima koji nisu iz Italije, reakcija je često: „Ali to je samo testenina sa paradajzom i bosiljkom.“ A upravo to „samo“ je suština. Za savladavanje ovog jela potrebne su godine. Sastojci su jednostavni, ali je priprema izuzetno kompleksna. Kvalitet paradajza, balans kiselosti i slatkoće, tajming, maslinovo ulje, bosiljak, sama testenina, i najvažnije: poštovanje prema namirnicama, svaki detalj je važan. Kada se pravilno pripremi, spaghetti al pomodoro e basilico nipošto nije jednostavno jelo. Ono postaje nešto izuzetno. Mala promena može potpuno da utiče na krajnji rezultat, a savršena verzija može biti nezaboravna. Za mene, ovo jelo predstavlja pravu italijansku kuhinju: iskrenu, suštinsku i istovremeno duboko tehničku. Pripremiti ga na pravi način je pravi test znanja, osećaja i iskustva jednog kuvara.

**AKO BISTE MORALI DA OSMISLITE JELO KOJE
SPAJA SRBIJU I ITALIJU NA JEDNOM TANJIRU,
KAKO BI ONO IZGLEDALO?**

Na mom meniju postoji jedno jelo koje vrlo dobro predstavlja ovaj pristup. Inspirisano je klasičnim italijanskim receptom, ali je unapređeno dodatkom specifičnog srpskog sira i to mačvanskog kozjeg sira. To nije tradicionalna slojevita parmigiana, već reinterpretacija koja poštuje originalne ukuse, uz dodatak lokalnog identiteta. Balans između italijanske tehnike i karaktera srpskog sira čini ovo jelo jedinstvenim. Vredi ga probati, a vremenom je postalo jedno od omiljenih jela naših gostiju, toliko da je stalno prisutno na meniju.

649,99

-23%

499,99
rsd

Sladoled Sorbettiera,
više vrsta
1000g



SAMMONTANA
IN TOSCANA DAL 1946



SAMMONTANA
GELATI ALL'ITALIANA

Sorbettiera

TIRAMISÙ
VANIGLIA
CACAO
PANNA

1Kg

VASCHETTA PRODOTTA CON OLTRE
IL 50% DI PLASTICA BIO-CIRCOLARE*

SAMMONTANA
IN TOSCANA DAL 1946



SAMMONTANA
GELATI ALL'ITALIANA

Sorbettiera

PANNA COTTA
NOCCIOLA
CREMA
CACAO

1Kg

VASCHETTA PRODOTTA CON OLTRE
IL 50% DI PLASTICA BIO-CIRCOLARE*

PASTA & SOSOVI

Savršene kombinacije



U Italiji testenina i sos nisu samo kombinacija oni čine savršenu harmoniju ukusa. Italijani biraju sos prema obliku i teksturi paste kako bi svaki zalogaj bio pun ukusa. Osnovna pravila su jednostavna:

1. Pratite oblik i težinu sosa

Lagani, tečni ili uljani sosovi savršeno prate dugačke i tanke paste poput spaghetti ili linguine, ravnomerno ih oblažući. Teži, bogati sosovi – mesni ili gusti – najbolje idu uz široke ili debele paste kao što su tagliatelle ili lasagne, omogućavajući pun ukus u svakom zalogaju. Chunky sosovi sa komadićima mesa ili povrća bolje se „hvataju“ za cevaste, uvijene ili teksturirane paste, npr. rigatoni, penne, fusilli.

2. Težina paste i sosa moraju biti u balansu

Lagani sos uz tanku pastu = savršena kombinacija. Gusti sos uz široku ili debelu pastu = idealan spoj. Pravilo: lagane paste idu uz lagane sosove, jake paste uz jake sosove.

3. Spoj mora da prodre u pastu

Italijanski kuvari često dovršavaju kuvanje paste direktno u sosu. Tako sos upija vlagu i aromu paste, umesto da stoji samo na površini.

~~129,99~~ -23%
99,99 rsd

Cannelloni Arrighi
250g



~~209,99~~ -19%
169,99 rsd

Testenina lasagne
Arrighi
500g



~~169,99~~ -23%
129,99 rsd

Testenina tagliatelle
Arrighi
500g



~~129,99~~ -19%
104,99 rsd

Testenina Arrighi,
više vrsta
500g



~~339,99~~ -26%
249,99 rsd

Sos pesto rosso
Arrighi
190g



~~309,99~~ -35%
249,99 rsd

Sos pesto
genovese
Berruto 1881
190g



~~359,99~~ -19%
289,99 rsd

Sos Napoletana
Berruto 1881
350g



143.40

129,99, rsd

Testenina bio
spaghetti n.5
Berruto
500g



249.70

219,99, rsd

Testenina bez
glutena penne
rigate Berruto
250g



291.40

259,99, rsd

Testenina bez
glutena caserecce
Berruto
250g



272.90

249,99, rsd

Testenina
bez glutena
fussili/ rigatoni
Berruto
250g



PASTA
BERRUTO

Bio Berruto špageti su tradicija i inovacija u jednom. Dolaze iz srca Italije, iz kompanije koja od 1881. godine neguje tradiciju pravljenja paste. Njihova gluten-free linija izrađena je od pažljivo odabranih sastojaka, kukuruznog i pirinčanog brašna, što im daje otpornost na kuvanje, prijatnu konzistenciju i bogat ukus.

444.99

399,99, rsd

Testenina Rana,
više vrsta
250g



469.99

-25%

349,99, rsd

Testenina
tagliatelle/
spaghetti no.5
Rummo
500g



379.99

-15%

319,99, rsd

Njoke od krompira
Gnocchi Rana
400g



369.99

-18%

299,99, rsd

Njoke od krompira
Mazza
500g



MALE TAJNE

U italijanskoj kuhinji svaka kap ima svoju priču. Par kapi maslinovog ulja ili balsamico sirćeta pretvaraju svaki zalogaj u bogatstvo ukusa, naglašavajući prirodnu aromu paste, povrća i mesa.



DE NIGRIS
ITALIAN VINEGAR MAKER
SINCE 1889

379,99 -18%
309,99, rsd
Sirće balsamico pikantno De Nigris 250ml

već od -19%
459,99, rsd
Sirće balsamico u spreju/original krema De Nigris 250ml

500,00
500,99



već od -21%
549,99, rsd
Ulje maslinovo sa limunom/tartufima Pietro Coricelli 250ml

699,99 749,99

Pietro Coricelli
1939



749,99 -26%
549,99, rsd
Maslinovo ulje od komine Dante 1l

DANTE

VELIKOG UKUSA

U srcu svake savršene italijanske pice i peciva krije se brašno Caputo. Ono stvara testo koje diše, topi se u ustima i priča priču ukusa i harmonije

~~329,99~~

-24%

249,99
rsd

Brašno classica/
pizzeria Caputo
1kg



~~489,99~~

-22%

379,99
rsd

Brašno Nuvola Caputo
1kg



~~699,99~~

-17%

579,99
rsd

Pizza margherita
Italpizza 26x38cm
510g



~~549,99~~

-18%

449,99
rsd

Pizza numero uno
margherita Italpizza
26x38cm
410g



*Od sunčanih
vinograda
Toskane do brda
Veneta, svaka
regija Italije daje
vino sa svojim
jedinstvenim
karakterom i
aromom*

899.99 -22%

699.99,rsd

Vino Pinot Grigio Cielo
e Terra
0.75l

"Pinot Grigio je jedna
od najpopularnijih
italijanskih belih
sorti, poznata po
osvežavajućoj kiselosti
i aromi zelenih
jabuka i citrusa.
Naziv "Cielo e Terra"
znači "nebo i zemlja"



18+

Zabranjena
prodaja
alkoholnih pića
maloletnim
licima.

1199.99 -25%

899.99,rsd

Vino belo Chardonnay/crveno
Primitivo SM Santoro
0.75l

"Chardonnay je
međunarodna sorta
koja se prilagođava
različitim klimama u
Italiji često dajući
puniji, voćni i
kremastiji stil nego
što se očekuje od Pinot
Grigio-a.
U nekim slučajevima
može odležati u buretu,
što mu daje karakter
vanile."



"Primitivo -Ova sorta je
poznata po sočnim aromama
tamnih bobica, začina, i
često visokog alkohola, što
je čini odličnom uz jela sa
puno ukusa.
Ime Primitivo dolazi od
činjenice da ova sorta
ranije zri u sezoni nego
mnoge druge sorte."

1999,99

Chianti je simbol
vina Toskane i
poznat je po srednje
punom telu, aromama
crvenog voća.



1499,99

Albia je belo
vino Toskane koje
često pokazuje
voćne i mineralne
tonove sa mekanom
kiselinom



Ricasoli je jedna od najstarijih
italijanskih vinarija i jedna
od najstarijih na svetu,
aktivna već od 1141. godine

1299,99
rsd

Vino belo Albia/crveno
Chianti Ricasoli
0.75l

999,99

-40%

599,99
rsd

Vino belo/rose Bianco
Frizzante
0.7l



"Frizzante" znači da vino
ima blaže, nežne mehuriće,
za razliku od snažnog
šampanjaca ili prosecca.
Takvo vino je lagano, sveže
i idealno za aperitiv ili
laganu hranu, često se služi
dobro rashlađeno."



već od -16%

999,99
rsd

Vino penušavo rose/
Biologico Prosecco
Brut
0.7l

1499,99



1199,99



18+

Zabranjena
prodaja
alkoholnih pića
maloletnim
licima.

"Prosecco je ime
za italijanski
penušavi stil
vina napravljen
prvenstveno od
grožđa Glera
i najčešće se
proizvodi metodom
u tankovima.

"Brut" označava
da je vino suvo
(niskog nivoa
ostatnog šećera)
daje osvežavajuću i
svežu senzaciju sa
aromama belog voća
i cveta"



465.90

418,99
rsd

Tunjevina u
mediteranskoj/
meksičkoj salati
Mareblu
220g



548.20

519,99
rsd

Tunjevina u
sopstvenom soku/
maslinovom ulju
Mareblu
3x60g



Mareblu

199.99

174,99
rsd

Pavlaka za kuvanje
room culinair 20%mm
Campina
0.2l



549.99

-18%

449,99
rsd

Pirinač roma Conad
1kg



CONAD



99,99 -15%

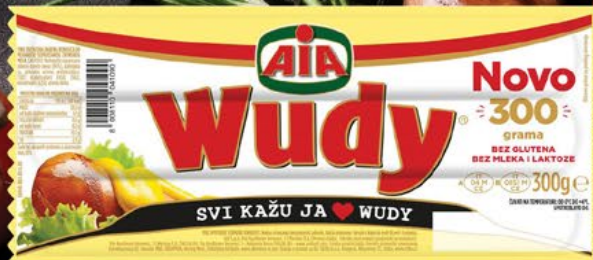
84,99, rsd

Kobasica barena
živinska Wudy
125g

104,99 -15%

156,99, rsd

Kobasica živinska
barena Wudy
300g



249,99 -16%

209,99, rsd

Prsa pileća
dimljena Aia
100g



449,99 -15%

379,99, rsd

Štapići pileći panirani
smrznuti Aia
220g



499,99 -24%

379,99, rsd

Pileći nuggets
smrznuti Aia
260g



899,99 -15%

759,99, rsd

Krilca pileća smrznuta
marinirana Aia
600g



164,99 -15%

139,99, rsd

Ćureća prsa Gran
Podere rinfuz
100g



