

INTERSPAR



Kvalitně pro rodinu

Šťastné a veselé
pečení

Recepty
na úžasné
cukroví
UVNITŘ!

Máslo
různé druhy, 250 g
(= 9,56 Kč/100 g)

Nabídka platí
od 24. 10.
do 4. 11. 2012.

-20%

29⁹⁰

23⁹⁰

Max.
15 ks
na osobu/den

Cukr
moučka
1 kg

Nabídka platí
od 25. 10.
do 31. 10. 2012
a může se
na jednotlivých
hypermarketech lišit.

-24%

24⁹⁰

18⁹⁰

Max.
5 ks
na osobu/den

Salko
397 g
(= 7,03 Kč/100 g)

-31%

40⁹⁰

27⁹⁰



-52%

20⁹⁰

9⁹⁰

Orion
na vaření
100 g



PRIMAPACK

Papír na pečení
8 m x 38 cm

8 m x 38 cm

PRIMAPACK[®]
QUALITY HOMECARE

Pečicí papír

Oboustranně nepřilnavý
pro snadné pečení

8 m x 38 cm

-50%

39⁹⁰

19⁹⁰

Papír
na pečení
8 m
(= 2,49 Kč/1 m)

Tento katalog platí od středy 24. 10. do 11. 12. 2012 nebo do vyčerpání zásob.

Krásně voní a sladce chutná!

NOVINKA

Hera premium

250 g
(= 7,96 Kč/100 g)

-20%

~~24⁹⁰~~

19⁹⁰



-21%

~~63⁹⁰~~

49⁹⁰

**Prima
kaštanový krém**
340 g
(= 14,68 Kč/100 g)

Kaštanová pochoutka

Co potřebujeme:

Na korpus: 4 vejce, 6 lžíc cukru, 6 lžíc polohrubé mouky, 100 ml oleje, 1 lžíc kaka, 1 prášek do pečiva.

Na krém: 125 g Hera premium, 250 g Prima kaštanového krému, 3 lžice cukru, 1 prášek Zlatý klas, 300 ml mléka.

Na šlehačku: 4 lžice cukru, 300 ml mléka, 2 sáčky šlehačky v prášku, 1 ztužovač šlehačky.

Jak na to:

Z bílků a cukru vyšleháme sníh. Za stálého míchání přidáváme žloutky a olej a nakonec vmícháme kaka a mouku s práškem do pečiva.

Na plech s papírem na pečení rozetřeme těsto a pečeme na 180 °C.

Po vychladnutí potřeme krémem.

Krém: Z mléka a Zlatého klasu uvaříme pudink, do nějž po vychladnutí zašleháme kaštanový krém. Do této hmoty vmícháme Heru, kterou jsme předtím vyšlehali s cukrem. Po vychlazení v lednici potřeme korpus s krémem šlehačkou ušlehanou z mléka, cukru, šlehačky v prášku a ztužovače.



Iva
stoprocentní tuk
200 g
(= 6,45 Kč/100 g)

-41%

~~21⁹⁰~~

12⁹⁰



**Droždí
čerstvé**
42 g
(= 4,52 Kč/100 g)

-34%

~~2⁹⁰~~

1⁹⁰



Pozdrav z hor
směsný tuk
250 g
(= 7,96 Kč/100 g)

-23%

~~25⁹⁰~~

19⁹⁰



BeBe sušenky
různé druhy
130 g
(= 9,92 Kč/100 g)

-23%

~~16⁹⁰~~

12⁹⁰



**Olej
slunečnicový
Golden**
1 l

-33%

~~44⁹⁰~~

29⁹⁰



**Mouka
Babiččina volba**
různé druhy
1 kg

-21%

~~18⁹⁰~~

14⁹⁰



Kvalitně pro rodinu



Rozinky jumbo
500 g
(= 63,80 Kč/1 kg)

-30%

45⁹⁰
31⁹⁰



Kokos strouhaný
500 g
(= 55,80 Kč/1 kg)

-44%

49⁹⁰
27⁹⁰



Beach Flower směs na pečení
různé druhy
250 g
(= 11,96 Kč/100 g)

-25%

39⁹⁰
29⁹⁰



Arašidy pražené neloupané
400 g
(= 7,48 Kč/100 g)

-25%

39⁹⁰
29⁹⁰



Lísková jádra
500 g
(= 169,80 Kč/1 kg)

-46%

159⁹⁰

84⁹⁰

Stella extra
250 g
(= 4,76 Kč/100 g)

-37%

18⁹⁰

11⁹⁰

Vypečené oříšky

Co potřebujeme:

200 g hladké mouky, 125 g (= ½ balení) Stelly extra, 25 g cukru moučka, 1 – 2 žloutky (dle velikosti vejce), vanilkový cukr, lísková jádra.

Jak na to:

Z mouky, Stelly, moučkového cukru a žloutků vypracujeme těsto a necháme ho v chladnu odpočinout. Potom z něj ukrajujeme kousky, do kterých balíme lísková jádra. Dbáme na to, aby vrstva kolem každého oříšku byla co nejtenčí. Plech vyložíme papírem na pečení a oříšky pečeme na 180 °C dozlatova. Po vytažení z trouby je nasypane do vanilkového cukru a obalíme je v něm.



Mandle plátky
100 g

-18%

26⁹⁰
21⁹⁰



Mandle sladká jádra
500 g
(= 179,80 Kč/1 kg)

-25%

119⁹⁰
89⁹⁰

Pro skvělou chuť i podobu!

Carla poleva
- mléčná
- tmavá
- bílá
100 g

-31%

od **15⁹⁰**

10⁹⁰



Holandské kakao
100 g

-32%

33⁹⁰

22⁹⁰



Carla kakao na pečení
100 g

-26%

22⁹⁰

16⁹⁰



Opavia Tradiční piškoty
240 g
(= 6,63 Kč/100 g)

-23%

20⁹⁰

15⁹⁰



Dr. Oetker zdobení
- pestré
- tmavé
80 g
(= 24,88 Kč/100 g)

-20%

24⁹⁰

19⁹⁰



Dr. Oetker zdobící tubičky
různé druhy
76 – 120 g
(od 37,42 Kč/100 g)

-25%

59⁹⁰

44⁹⁰



Dr. Oetker zdobení
různé druhy
38 – 65 g
(od 46 Kč/100 g)

29⁹⁰

-18%

10⁹⁰

8⁹⁰

Dr. Oetker Kypřicí prášek
5 ks v balení, 60 g
(= 14,83 Kč/100 g)

Banánové řezy s polevou

Co potřebujeme:

250 g polohrubé mouky, 250 g tuku Hera, 4 žloutky, 1 kypřicí prášek Dr. Oetker, 1 vanilkový cukr, sníh ze 4 bílků, 150 g cukru krupice, 4 banány, 4 polévkové lžičice mléka, tmavou polevu Carla.

Jak na to:

Ušleháme Heru, cukr a žloutky a do vzniklé hmoty zapracujeme vanilkový cukr a mouku s kypřicím práškem. Přidáme mléko a nakonec opatrně vmícháme sníh z bílků a na kolečka nakrájené banány. Těsto rozprostřeme do vymaštěného a polohrubou moukou vysypaného plechu a pečeme na 180 °C dozlatova. Pořádně vychladíme a na povrch rozetřeme Carla polevu. Můžeme dochutit strouhaným kokosem.





Backidee náplň
 – maková
 – vlašskoorechová
 – lískooříšková
 250 g
 (od 11,96 Kč/100 g)

-25%

od ~~39⁹⁰~~
29⁹⁰



Clara sladidlo
 práškové
 100 g

-26%

od ~~49⁹⁰~~
36⁹⁰



Linecké těsto vanilkové
 500 g
 (= 45,80 Kč/1 kg)

-23%

od ~~29⁹⁰~~
22⁹⁰



Orion Granko
 250 g
 (= 15,16 Kč/100 g)

-28%

od ~~52⁹⁰~~
37⁹⁰



Dr. Oetker pečící směs
 – perníčky
 – kokosky
 – nepečené cukrovi
 300 – 450 g
 (od 9,98 Kč/100 g)

44⁹⁰



Marcipán
 – bílý
 – barevný
 100 g

-21%

od ~~41⁹⁰~~
32⁹⁰

INTERSPAR



Kvalitně pro rodinu



-23%

od ~~12⁹⁰~~
9⁹⁰

SPAR
Listové těsto
 mražené, 400 g
 (= 2,48 Kč/100 g)

-30%

od ~~25⁹⁰~~
17⁹⁰

Hamé DIA džem
 2 druhy
 230 g
 (= 7,78 Kč/100 g)

Díataštičky s džemem

Co potřebujeme:

Listové těsto, Hamé DIA džem podle chuti, 1 vejce, cukr moučka nebo sladidlo na pečení.

Jak na to:

Listové těsto rozválíme a nakrájíme na čtverečky, které bohatě potřeme džemem. Čtverečkům spojíme nahoře růžky a potřeme je rozšlehaným vejcem. Vložíme na plech vyložený papírem na pečení a pečeme v dobře vyhřáté troubě (200 – 250 °C) dozlatova. Hotové taštičky necháme vychladnout a nakonec je posypeme cukrem.

Lahodné dobroty plné přírody

Naturamyl puding

různé druhy, 37 – 40 g
(od 9,75 Kč/100 g)

-20%

4⁹⁹

3⁹⁰



-41%

21⁹⁹

Smetana ke šlehání 30%
200 g
(= 6,45 Kč/100 g)

12⁹⁰

Vánoční pohár Fantazie

Co potřebujeme:

1 Naturamyl puding, 300 ml mléka, 1 vanilkový cukr, 180 g 15% zakysané smetany, 150 g libovolného ovocného jogurtu, lžička rumu, suché vánoční cukroví (např. linecké, vanilkové rohlíčky atd.), ovoce dle možnosti čerstvé, kompotované či mražené, šlehačku.

Jak na to:

Z mléka, pudingového prášku a vanilkového cukru uvaříme puding a vychladíme jej. Potom do něj zašleháme zakysanou smetanu, rum a ovocný jogurt. Na dno poháru rozdrobíme trochu cukroví, lžičku vložíme vrstvu pudingové hmoty, poté přidáme trochu ovoce. Následuje opět rozdrcené cukroví a celý postup opakujeme až do vyplnění poháru, přičemž poslední vrstvu tvoří ovoce a kousky cukroví.

Dáme vychladit do lednice. Podáváme ozdobené šlehačkou.



Hamé povidla švestková
440 g
(= 5,20 Kč/100 g)

-46%

42⁹⁹

22⁹⁰



Hamé ovocná směs
– jahodová
– rybízová
260 g
(= 5,73 Kč/100 g)

-34%

22⁹⁹

14⁹⁰



Med luční
900 g
(= 98,78 Kč/1 kg)

-33%

132⁹⁹

88⁹⁰



Nutella
400 g
(= 12,48 Kč/100 g)

-28%

69⁹⁹

49⁹⁰



Hamé džem
– rybízový
– jahodový
300 g
(= 6,63 Kč/100 g)

-26%

26⁹⁹

19⁹⁰



Bonne Maman
karamelový krém
380 g
(= 19,71 Kč/100 g)

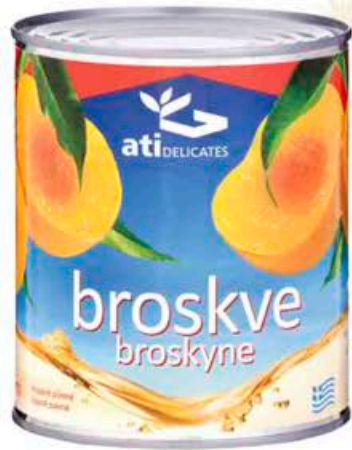
-25%

99⁹⁹

74⁹⁰



Kvalitně pro rodinu



Broskve
loupané, půlené
850 ml
(= 25,76 Kč/1 l)

-26%

~~29⁹⁰~~
21⁹⁰



Giana
Mandarinky
314 ml
v mírně sladkém
nálevu
(= 10,80 Kč/100 ml)

-40%

~~31⁹⁰~~
18⁹⁰



Giana
Jahody
425 g
(= 10,56 Kč/100 g)

-22%

~~21⁹⁰~~
16⁹⁰



Švestky
vypeckované
sušené
200 g
(= 8,45 Kč/100 g)

-26%

~~22⁹⁰~~
16⁹⁰



Ananas
kousky
580 ml
(= 34,31 Kč/1 l)

-20%

~~24⁹⁰~~
19⁹⁰



Kandované
ovoce
různé druhy
100 g

-21%

~~22⁹⁰~~
17⁹⁰



11⁹⁰

Kotányi koření
různé druhy, 17 – 27 g
(od 44,07 Kč/100 g)

Pomerančová kůra
krájená

Vanilka
Bourbon

Jablečný závi

Medový perník

-35%

Schwartau
džem
různé druhy
340 g
(= 13,21 Kč/100 g)

~~69⁹⁰~~
44⁹⁰

Perník andělské pohlázení

Co potřebujeme:

120 g másla, 1/2 l medu, 400 g polohrubé mouky, 1 balíček Medového perníku Kotányi, 50 g vlašských ořechů, 3 vejce, džem Schwartau podle chuti.

Jak na to:

Oddělíme žloutky od bílků. Ve vodní lázni rozehejeme med, rozpustíme v něm máslo a za stálého míchání přidáme žloutky. Vše nalijeme do mouky smíchané s práškem do perníku a namletými ořechy. Opatrně přidáme sníh vyšlehaný ze 3 bílků. Těsto nalijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme asi půl hodiny ve středně vyhřáté troubě. Upečený perník necháme vychladnout, rozkrojíme na poloviny, jednu z nich potřeme džemem a druhou na ni přiklopíme. Hotový perník pocukujeme nebo ozdobíme čokoládovou polevou.



Dřipijte si na vánoční pohodu!

-15%
105⁹⁰
89⁹⁰

Božkov
– Tuzemský 37,5%
0,5 l **99,90 Kč**
– Vaječný likér 15%
0,5 l
(= 179,80 Kč/1 l)



-35%
16⁹⁰
10⁹⁰

Vanilinový cukr
5 ks v balení
100 g

Vykrajované cukroví s vaječným likérem

Co potřebujeme:

Na těsto: 400 g hladké mouky, 200 g másla, 100 g moučkového cukru, 2 vanilínové cukry, 2 polévkové lžíce vaječného likéru Božkov, 1 lžičku prášku do pečiva, 2 žloutky.

Na krém: krémovou náplň vaječný koňak, 200 ml mléka, 3 polévkové lžíce moučkového cukru, 125 g másla.

Jak na to:

Nejprve promísíme mouku, prášek do pečiva, moučkový a vanilkový cukr, přidáme likér, máslo a žloutky, vypracujeme těsto a vložíme ho na hodinku do ledničky. Podle návodu si připravíme krém včetně všech ingrediencí. Vychlazené těsto natenko vyválíme a pomocí vykrajovátek z něj vytvoříme požadované tvary. Ty pečeme na 170 °C, dokud nezrůžoví okraje, cca 7 – 10 minut. Nakonec slepíme dvojice pomocí krému, ozdobíme dle své fantazie a necháme odležet.



Božkov Spiced
30%
0,5 l
(= 199,80 Kč/1 l)

-23%
129⁹⁰
99⁹⁰



Vaječný sen
– čokoláda
– oříšek
16%
0,5 l
(= 199,80 Kč/1 l)

-16%
119⁹⁰
99⁹⁰



Božkov Griotte
18%
0,5 l
(= 199,80 Kč/1 l)

-13%
114⁹⁰
99⁹⁰



Božkov Speciál
33%
1 l

-12%
239⁹⁰
209⁹⁰



Božkov Vaječný vanilka
15%
0,5 l
(= 189,80 Kč/1 l)

-10%
105⁹⁰
94⁹⁰



Printer's Cream
15%
0,7 l
(= 257 Kč/1 l)

-10%
199⁹⁰
179⁹⁰



**Mauritius
cukr třtinový**
1 kg

-33%

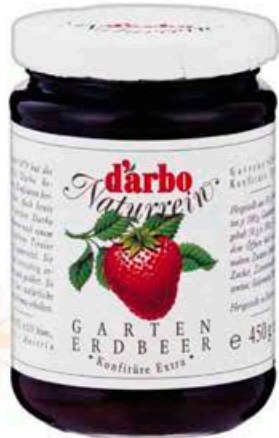
82⁹⁰
54⁹⁰



**Viva
brusinky**
395 g
(= 12,63 Kč/100 g)

-28%

69⁹⁰
49⁹⁰



**Darbo
jahoda**
450 g
(= 14,42 Kč/100 g)

-18%

79⁹⁰
64⁹⁰



**S-BUDGET
Trvanlivé
mléko 0,5%**
1 l

-31%

12⁹⁰
8⁹⁰



**S-BUDGET
Tvaroh 0,1%**
250 g
(= 3,96 Kč/100 g)

-23%

12⁹⁰
9⁹⁰



**S-BUDGET
Tuzemák**
37,5%
0,5 l
(= 169,80 Kč/1 l)

84⁹⁰

INTERSPAR



Kvalitně pro rodinu



-23%

16⁹⁰

**S-BUDGET
Dětské piškoty**
240 g
(= 5,38 Kč/100 g)

12⁹⁰



-23%

51⁹⁰

39⁹⁰

**S-BUDGET
Lískooříšková
pomazánka**
různé druhy, 750 g
(= 53,20 Kč/1 kg)

*Sladké štědrovečerní
jednohubky*

Co potřebujeme:

1 balíček piškotů S-BUDGET, 400 g lískooříškové pomazánky S-BUDGET, 1 Lučinu, rum, tmavou polevu.

Jak na to:

Lískooříškovou pomazánku vyšleháme s Lučinou do krému, jehož pomocí následně spojíme dva piškoty k sobě. Oba neslepené vršky piškotů lehce namočíme do rumu a takto hotové jednohubky pocákáme polevou a necháme zaschnout. Poté je vložíme do papírových košíčků a dáme vychladit. Jednohubky můžeme obohatit také kousky ovoce. Mezi piškoty vkládáme např. banán nakrájený na plátky.



Výbava pro sladké pečení!

-42%

Heidrun

Misa šlehací

materiál: plast

- Ø 24 cm **49,90 Kč**
- Ø 20 cm

~~69⁹⁰~~

39⁹⁰



Mikulášské muffiny

Co potřebujeme:

Na těsto: 450 g hladké mouky, 85 g másla, 140 g cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 1 lžičku jemně mleté sody, 1 lžičku prášku do pečiva, 4 lžíce kokosu, 2 velká vejce, 200 ml mléka.

Na ozdobu: 200 g hotové bílé polevy, lentilky nebo želé bonbony, mini marshmallows.

Jak na to:

Mouku smícháme s práškem do pečiva, sodou, 4 lžícemi kokosu a oběma cukry. Předehřejeme troubu na 200 °C a formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky. Rozpustíme máslo a necháme je trochu zchladnout. Mléko prošleháme s vejci. Smícháme sypké a tekuté ingredience, naplníme těstem formu a upečeme. Necháme vychladnout. Nakonec muffiny zdobíme polevou a bonbony dle vlastní fantazie.



Dóza na cukroví

plechová, 2 druhy
3 ks v balení

129,90 Kč

Box na cukroví

- 11 l **149,90 Kč**
- 5 l

-33%

~~149⁹⁰~~

99⁹⁰



Skleněný podnos Ryba

rozměry:

- 36 × 25 cm

59,90 Kč

- 26 × 25 cm

39,90 Kč

- 19,6 × 16 cm

1 ks

-25%

~~34⁹⁰~~

25⁹⁰



Forma na muffiny 12 ks

rozměry: 27 × 35 × 39 cm

99⁹⁰



Forma na bábovku

keramická, Ø 23,5 cm

229,90 Kč

Forma

- ryba
- podkova
- vánočka
1 ks

179⁹⁰



Forma na pečení

materiál: silikon

barva: červená, šedá

bábovka: 24 × 10,5 cm

muffiny: 33 × 25 × 3 cm, 12 ks

vhodná do trouby, mikrovlnné trouby i mrazáku

149⁹⁰



Bábovka

Ø 23 cm

barva: červená

1 ks

+ plech na pečení

rozměry: 43 × 29 cm, 1 ks

99⁹⁰





Kvalitně pro rodinu



Kuchyňská váha
– digitální, 5 kg **199,90 Kč**
– mechanická, 5 kg
1 ks

-50%
~~199⁹⁰~~
99⁹⁰

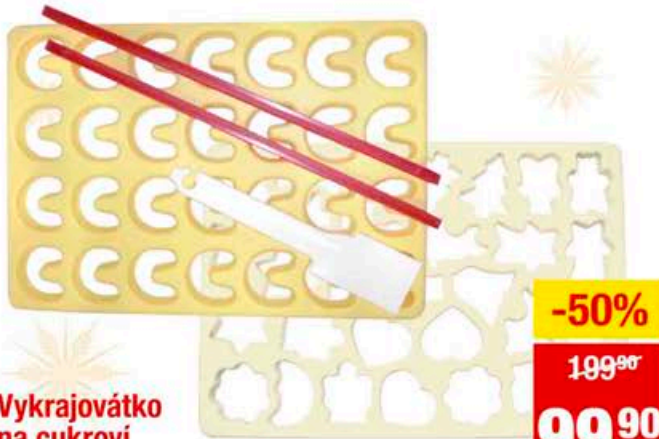


Vál na těsto + váleček ZDARMA
materiál: dřevo, rozměry: 40,5 x 60 cm

**DÁREK
ZDARMA**

Váleček na těsto
v hodnotě 99 Kč
je součástí balení.

-24%
~~399,=~~
299⁹⁰



Vykrajovátko na cukroví
2 druhy, 1 balení

-50%
~~199⁹⁰~~
99⁹⁰



Silikonový vál
rozměry:
– 60 x 50 cm **349,90 Kč**
– 50 x 40 cm
1 ks

BANQUET
FOR YOUR HOME

-24%
~~329⁹⁰~~
249⁹⁰



tescoma.

Pomůcky na pečení
různé druhy
1 balení nebo 1 ks

od 9⁹⁰

Linecká klasika

Co potřebujeme:

300 g hladké mouky, 200 g másla, 100 g cukru, 2 žloutky, strouhanou citronovou kůru.

Jak na to:

Z ingrediencí vypracujeme těsto a necháme přes noc zabalené ve fólii uležet v chladničce. Pak z něj vyválíme tenký plát, který z obou stran lehce posypeme moukou, a vykrajujeme požadované tvary (do kousku, který má být nahoře, vykrojíme malý otvor, aby v něm později bylo vidět marmeládu). Vložíme na plech vyložený papírem na pečení a pečeme na 180 °C zhruba 10 minut. Nakonec horní dílky cukroví pocukrujeme, spodní potřeme marmeládou a slepíme.



Zdobicka na perník
píšťová, 8 nástavců, 1 balení

69⁹⁰



Plech na pečení s poklopem
rozměry: 41 x 28 x 8 cm

199⁹⁰



INTERSPAR



Kvalitně pro rodinu

Vánoční cukroví snadno a rychle!



guzzanti

Minitrouba GZ0323*

příkon: 1100 W, 230 V, 36 l, 2 topná tělesa, nastavitelná teplota: 80 – 320 °C, časovač se zvonekem, 2 plechy a rošt v balení

-29%
~~1999,-~~
1399⁹⁰

FAGOR
Tyčový mixér B-575 MA
příkon: 500 W, 2 stupně otáček + turbo, šlehací metlička, sekací nůž, nádoba s odměrkou a víčkem, držák na stěnu



-37%
~~1299,-~~
799⁹⁰

SENCOR
Pekárna chleba SBR 300WH

příkon: 650 W, 1 hnětací hák, 11 přednastavených programů, odložený start, LCD displej, funkce udržování teploty 60 min. po ukončení programu



-34%
~~1899,-~~
1249⁹⁰



Ruční mixér*
příkon: 200 W, 5 rychlostních stupňů + turbo, nerezové hnětací a šlehací metly

-25%
~~349⁹⁰~~
259⁹⁰

Konvice rychlovarná KB 150 SOVIO

příkon: 1500 W, objem: 1,5 l, materiál: matný nerez, filtr, ochrana proti přehřátí



-30%
~~399⁹⁰~~
279⁹⁰



SENCOR

Mikrovlnná trouba SMW 6420DS

příkon: 700 W, objem: 20 l, 5 úrovní mikrovlnného výkonu, nerez provedení

-18%
~~1899,-~~
1549⁹⁰

SENCOR
Masomlýnek SMG-4380*
příkon: 600 W
kapacita: 1,35 kg masa/min
různé nástavce



-13%
~~1499,-~~
1299⁹⁰

sinbo
Fritéza SDF-3822

příkon: 900 W, objem: 1 l, 4 úrovně teploty, nastavitelný termostat, odnímatelné víko a koš



-24%
~~499⁹⁰~~
379⁹⁰

*Neplatí pro Interspar Brno – Vaňkovka, Jihlava, Liberec, Mladá Boleslav – Na Radouči, Praha – Pankrác.

Navštivte nás také na www.interspar.cz

Tento katalog platí od 24. 10. do 11. 12. 2012 nebo do vyčerpání zásob.

Přijímáme bezkontaktní platby a tyto platební karty



V tomto katalogu jsou použita ilustrační foto. Právo na tiskové chyby a chyby v sazbě vyhrazeno. Odběr možný pouze v množství odpovídajícím potřebám jedné domácnosti.

• Bílina • Brno (Cejl, Galerie Vaňkovka, Vídeňská) • Česká Lípa • České Budějovice • Frýdek-Místek • Hradec Králové (Eurocenter) • Cheb • Jablonec (Rýnovka) • Jihlava (City Park) • Karlovy Vary (Varyáda) • Liberec • Litoměřice
• Mladá Boleslav (Jičínská, Na Radouči) • Most • Ostrava (Dubina, Poruba) • Pardubice • Plzeň • Praha (Arkády Pankrác, Europark Štěrboholy, Galerie Harfa, Metropole Zličín, Park Hostivař) • Prostějov • Staré Město • Tábor • Teplice • Třebíč • Zlín • Znojmo. K43

