

Vždy lahodné na Váš stůl s BILLOU

BILLA

PŘESNĚ PODLE MÉHO GUSTA.



* OBSAHUJE MIN. 84 %
MLEČNÉHO TUKU
+ ČESKÉHO MLÉKA

BILLA

BILLA
Máslo
250 g
100 g = 14,76 Kč

36,90



VOCÍLKA



Vepřový minutkový
steak
cena za 1 kg

159,90



www.billa.cz, fb.com/CZBilla



Ty nejlepší delicatesy, kterým neodoláte

V našem oddělení lžahůdek BILLA naleznete velký výběr chutných a čerstvých delicates, šunk a uzenin. Nabízíme speciality tuzemské i zahraniční produkce, jemně dušené šunky, kořeněné speciality nebo trvanlivé salámy a klobásy. Výběr je však rozmanitý a naše kvalitní a lahodné výrobky oceníte při rozmanitých příležitostech.

Jak poznat kvalitní šunku

Šunka musí být na skusu křehká, nesmí mít gumovitou konzistenci.

Plátky šunky se po jemném nakrájení nesmějí trhat ani rozpadat.

Podle současné legislativy se šunka dělí na tři kvalitativní třídy:

šunka nejvyšší jakosti – minimálně 16 % čistých svalových bílkovin

šunka výběrová – minimálně 13 % čistých svalových bílkovin

šunka standardní – minimálně 10 % čistých svalových bílkovin



Zdroj: letaky.NajdiStevu.cz



Pečená šunka
z pultu lžahůdek
cena za 100 g

18,90

Pečená kravice
z pultu lžahůdek
cena za 100 g

18,90

Fiesta
z pultu lžahůdek
cena za 100 g

19,90

Gombasecká klobása
z pultu lžahůdek
cena za 100 g

11,90

Pečený bok
z pultu lžahůdek
cena za 100 g

18,90

BILLA
Tyrolská slanina
100 g **49,90**

BILLA
Schinkenspeck
100 g **59,90**

BILLA
Tyrolské karé
100 g **81,90**



Versailles Jambon
de Paris
z pultu lahůdek
cena za 100 g **29,90**



Studená šunka
z pultu lahůdek
cena za 100 g **27,90**



Bochník Madrid
z pultu lahůdek
cena za 100 g **17,90**



Berger šunka
více druhů
100 g **34,90**



Almbeisser,
Scharferbeisser
2 druhy
60 g
100 g = 36,12 Kč **44,90**



Paštika s brusinkami
cena za 100 g **23,90**



BILLA
Spišské páry
420 g
100 g = 14,74 Kč **61,90**



Pick
Uherský salám
400 g
100 g = 49,19 Kč **199,90**

**LAHODNÉ
NA VÁŠ
STŮL**

BILLA

Hovězí maso Vocička

Hovězí maso nabízí širokou škálu úprav. Jak vybrat ten správný kus, aby bylo maso po úpravě měkké a šťavnaté? Hovězí maso od Vocičky Vám rozhodování usnadní, protože se vyznačuje vysokou jakostí, perfektním opracováním pochází z mladých byků chovaných výhradně v České republice.

Hovězí maso Vocička je baleno v ochranné atmosféře, což zaručuje po delší dobu spotřebu masa.

Kvalitu hovězího od Vocičky pečlivě střeží „páni Vocičkové“, což jsou zaměstnanci BILLY, kteří osobně dohlížejí v provozu na celý proces výroby. Díky tomuto opatření maso Vocička prochází trojnásobnou kontrolou. Zákazník tak má jistotu, že si domů odnáší dokonale prověřené a kvalitně opracované maso.

Seznam chovatelů, kteří dodávají pro značku Vocička naleznete na www.billa.cz.

Zdroj: letaky.NajdiStevu.cz

Hovězí zadní v celku cena za 1 kg 189,90	Vepřová pečeně bez kosti v celku cena za 1 kg 149,90	Hovězí maso mělněné speciál 300 g 69,90	Hovězí zadní porcování cena za 1 kg 219,90
--	---	--	---



Zdroj: letaky.NajdiStevu.cz

Kuře s rodokmenem
chladěné
cena za 1 kg**69,90**Grilovací klobásy
více druhů
cena za 1 kg**129,90**Vepřová panenka
cena za 1 kg**229,90**Kuřecí horní
stehenní řízek
cena za 1 kg**129,90**Naše Bio
Čevapčići
350 g
1 kg = 166,35 Kč**54,90**Naše Bio
Hovězí sekáň
460 g
1 kg = 138,21 Kč**59,90**Hovězí rump steak
Drak fresh
cena za 1 kg**349,90**Telecí řízek
cena za 1 kg**399,00**Telecí ragú
400 g
1 kg = 299,75 Kč**119,90**

Vocílkova vepřová panenka na mandlích

Snadná příprava a lahodná chut!

Ingredience:

500 gramů vepřové panenky Vocílka, očistěnou nakrájeme na 1 centimetr silné medailonky
1 lžíčka sušeného estragonu, drceného
1 lžíčka česnekového prášku
4 lžíce masa BILLA, zvlášť
1 lžíce polohrubé mouky BILLA
3/4 hrnku bílého vína
1 lžíčka kufředlo bujónu
1 lžíce dijonské hořčice
1/6 hrnku smetany BILLA
1/2 hrnku pražených mandlových plátků
1/4 hrnku na plátky nakrájené jarní cibulky

Příprava:

Pálíčkou na maso naklepeme panenku na tloušťku 1 centimetr. V misce smícháme estragon a česnekový prášek a maso smísi posypeme. Koreni do masa velřeme, zakryjeme a dáme na hodinu do lednice, aby se chuf koření do masa vstřílela. V pánev na středním ohni rozpustíme 1 lžíci másla, až z něj zmizí pěna. Orestujeme polovinu masa, 3 až 4 minuty z každé strany. Pánov přitípíme neprerušujeme. Postup opakujeme s druhou polovinou masa a další lžíci másla. Odložíme panenku na nahřátý talíř.

V panvi na středním ohni rozpustíme zbyvající 2 lžíce másla; přidáme mouku a mícháme dohládku, až se směs začne smažit. Postupně za stálého míchání přidáváme víno, dokud se nespoji s moučnou směsí; v mícháme kuřecí bujón a dijonskou hořčici. Omáčku 1 minutu pováříme a v mícháme smetanou. Téměř přivedeme k varu a přidáme mandle a jarní cibulku. Omáčku zalijeme vepřovou panenkou a podáváme. Doporučujeme podávat s napářenou brokolicí a holandskou omáčkou.



To nejlepší z lahůdek na Váš stůl

Pokud dostanete chuť na něco dobrého, můžete si vybrat ze široké nabídky lahůdek u nás v BILLÉ. Lahůdky jsou pro většinu z nás neodolatelným lákadlem. V BILLÉ Vám nabízíme široký výběr. Dopřát si můžete například saláty, sýry, pikantní ryby, rozličné pomazánky nebo speciality, jako plněné papričky, olivy, sušená rajčata či plněné feferonky.

V BILLÉ najeznete vše, na co si vaše chuťové buňky jen vzpomenou.

Tofu

Tofu pochází z Číny, kde se začalo vyrábět v druhém století před naším letopočtem. Je to velice výživná potravina, obsahuje velké množství lehce stravitelných bílkovin a jen velmi málo sacharidů a tuků. Tofu můžete zakoupit v BILLÉ nejen přírodní, ale i v ochucených variantách.

Zdroj: letaky.NajdiStevu.cz

Panini
více druhů
od 150 g
100 g = 22,45 Kč

44,90

BILLA
Pomazánky
hermelínová, řešetková, tvrdá hrášková s paštikou, Budapestská z pulitu lahůdek
více druhů
150 g
100 g = 15,44 Kč

21,90

TOFU
lahůdkové/marinované
1x 180 g
49% denně denní dávky výživového materiálu
bez cholesterolu

17,90

BILLA
Tvarohová pomazánka
S pažitkou
+ obsah 52% mléka
140 g

11,90

Norský salát à la krab s jogurtem
z pulitu lahůdek
cena za 100 g

Uzená makrela
z pultu lahůdek
cena za 100 g**10⁹⁰**Čertovský zavináč
z pultu lahůdek
cena za 100 g**15⁹⁰**Uzený losos plátky
z pultu lahůdek
cena za 100 g**54⁹⁰**

LAHODNÉ
NA VÁŠ
STŮL

BILLAMatjesové řezy
pikant
z pultu lahůdek
cena za 100 g**12⁹⁰**Zelený salát s křenem.
Pikantní zelený salát
z pultu lahůdek
2 druhy
800 g
100 g = 9,38 Kč**42⁹⁰**Coleslaw salát
z pultu lahůdek
cena za 100 g**7⁹⁰**

Řecká kaviárová pomazánka,

Tuňáková pomazánka,

Lososová pomazánka

z pultu lahůdek

3 druhů

150 g

100 g = 29,21 Kč

37⁹⁰

Vepřové maso s mrkví

a bramborem

400 g

100 g = 13,22 Kč

54⁹⁰Losoš uzený norský
50 g
100 g = 39,80 Kč**39⁹⁰**Dábelské vejce,
Pražské vejce v aspiku
z pultu lahůdek
2 druhy
od 140 g
100 g = od 10,53 Kč**17⁹⁰**Antipasti mix
čampióny, olivy, řezičky
susáň růžatá, olivy, feleronky
z pultu lahůdek
2 druhy
280 g

100 g = 35,49 Kč

99⁹⁰

Zdroj: letaky.NajdiStevu.cz

Penam SUPER SANDWICH CELOZRNNÝ

Super sandwich celozrnný
750 g
100 g = 3,98 Kč
29⁹⁰

Delba Celozrnný chléb
více druhů
250 g
100 g = 13,16 Kč
34⁹⁰

Celozrnná bageta záparová
z naší pekárny
65 g
100 g = 9,85 Kč
7⁹⁰

Multicereální croissant
z naší pekárny
65 g
100 g = 13,79 Kč
8⁹⁰



Donut
více druhů
58 g
100 g = 15,25 Kč

8,90



Mufinky
2 druhy
150 g
100 g = 13,27 Kč

19,90



Thurner
Makový závin,
Ořechový závin
2 druhy
500 g
100 g = 12,95 Kč

64,90



7 Days
Sweet Thing
42 g
100 g = 18,81 Kč

7,90



Marlenka snack
3 druhy
50 g
100 g = 39,80 Kč

19,90



Čokoládový závitek
z naší pekárny
59 g
100 g = 31,70 Kč

6,90



Pletenec
z naší pekárny
3 druhy
90 g
100 g = 11 Kč

9,90



Kazeta Puncový řez
z pultu lahůdky
od 320 g
100 g = od 11,68 Kč

39,90



Kazeta Větroník
z pultu Lahůdka
od 270 g
100 g = od 12,89 Kč

39,90



Zdroj: letaky.NajdiSlevu.cz

Chléb ořechový
z naší pekárny
450 g
100 g = 4,45 Kč

29,90

Středomořský chléb
100% přírodní produkt. Vysoce kvalitní.
BREAD WAY®

33,90

Chléb tmavý rustic
z naší pekárny
450 g
100 g = 6,45 Kč

29,90

Tyčinka delikates
z naší pekárny
2 druhy
65 g
100 g = 13,79 Kč

8,90

SÝR GRANDE
JUDAPEST

Grande sýr
více druhů
125 g
100 g = 17,52 Kč

21,90

SÝR GRANDE
MILANO

Kvalitní pečivo u nás

Velmi si zakládáme na kvalitě výrobků a především na tom, aby našim zákazníkům výsledný produkt chutnal. V našem sortimentu pečiva najdete běžné slané, sladké, ale i pečivo cereální, vizezrné a celozrné.

V BILLÉ máme vždy kvalitní křupavé pečivo po celý den.

Celozrnné pečivo

Celozrnné pečivo obsahuje minimálně 80% celozrné mouky, tedy mouky, která kromě vnitřní části zrna tzv. Endospermu, obsahuje též vnější obal, který je bohatý zdrojem vlákniny, minerálů a vitamínů. Obsahuje například vitamín B1, B6, D a E.

Přijďte do BILLY ochutnat, co dokážou zlaté české ručičky.



Chléb krále Ludwiga
z naší pekárny
500 g
100 g = 7,79 Kč

39⁹⁰



Croissant se sýrem
z naší pekárny
51 g
100 g = 15,58 Kč

7⁹⁰



Chléb chalupářský
500 g
100 g = 5,38 Kč

26⁹⁰



BILLA
Přirodní sýr
120 g
100 g = 12,42 Kč

14⁹⁰



Brioška
220 g
100 g = 8,60 Kč

18⁹⁰



Chléb piknik
550 g
100 g = 4,53 Kč

24⁹⁰



Francouzká bageta
z naší pekárny
1 ks od 220 g, 2 druhů
100 g = 5,94 Kč

14⁹⁰



Gervais nadýchaný
více druhů
120 g
100 g = 10,25 Kč

21⁹⁰



BILLA
Chléb kvasový
800 g
100 g = 3,12 Kč

24⁹⁰



Babické trubičky
155 g
100 g = 12,64 Kč

19⁹⁰



Chléb horalský
z naší pekárny
500 g
100 g = 5,28 Kč

26⁹⁰



BILLA
Liskooříškovo-kakaová
pomazánka
400 g
100 g = 11,75 Kč

47⁹⁰

Když se řekne sýr

Kdo z nás by si rád nepochutnal na dobrém sýru? Sýry neodmyslitelně patří do našeho jídelníčku. Člověka provázejí od nepaměti. Sýry z mléka domácích zvířat se vyrábějí po celém světě. Neexistuje žádný doklad o tom, kdy přesně se sýry začaly vyrábět, ale víme, že podoba mnoha současných sýrů se utvářela již ve středověku. Například v roce 879 v Itálii vznikla gorgonzola. Datace goudy spadá do roku 1697. A takto bychom mohli cestovat napříč zeměmi i staletími. A zakotvit bychom mohli u našich vyhlášených Olomouckých tvarůžků, které se na Hané vyrábějí nepetrzitě od 15. století.

Nabídka sýrů u nás v BILLÉ je opravdu široká. Věříme, že si v ní každý najde ten svůj oblíbený druh.

Zdroj: letaky.NajdiSlevu.cz

Królewski
natur 45 % t. v s.,
light 17 % t. v s.,
uzený 45 % t. v s.
z pulitu lahůdek
více druhů
cena za 100 g

18⁹⁰

Lovecký sýr 47 % t. v s.,
Lovecký sýr s pepřem 47 % t. v s.,
Lovecký sýr s česnekem 47 % t. v s.
z pulitu lahůdek
více druhů
cena za 100 g

26⁹⁰

Madeta
Královský Kamadet
48 % t. v s.,
natur, s pepřem, s ořechem
z pulitu lahůdek
více druhů
cena za 100 g

19⁹⁰

Mragowski uzený sýr 45 % t. v s.,
z pulitu lahůdek
2 druhů
cena za 100 g

23⁹⁰



A. W.
Olomoucké tvarůžky
velké
167 g
100 g = 23,90 Kč
34,90



Kiri
více druhů
100 g
22,90



Lučína nadýchaná
více druhů
125 g
100 g = 21,52 Kč
24,90



Jahodové podmásli
1 l
100 g = 4,09 Kč
24,90



Tylžský sýr, Primátor,
Moravský bochník, Gouda
plátky
více druhů
100 g
21,90



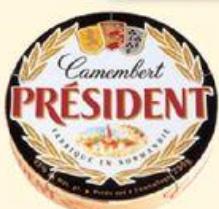
Mozzarella
2 druhy
125 g
100 g = 15,82 Kč
19,90



Zlatá Haná
250 g
100 g = 7,56 Kč
18,90



BILLA
Smetanový jogurt očkovaný
více druhů
150 g
100 g = 4,69 Kč
6,90



Président Camembert,
Président Camembert L'Aromatic,
Président Camembert L'Original
více druhů
250 g
100 g = 23,90 Kč
59,90



Ementaler 45%,
Eidam 45%
Gouda 48%
tenké plátky
více druhů
150 g
100 g = 18,68 Kč
27,90



Jaroměřický tvaroh
měkký
250 g
100 g = 7,14 Kč
17,90



Valašská Kyška
400 g
100 g = 3,47 Kč
13,90

Mléčné výrobky pro naše zdraví

Mléko a mléčné výrobky hrají v našem stravování podstatnou roli. V BILLÉ si jsme důležitostí mléčných výrobků dobře vědomi, a proto jim věnujeme maximální péče. Zákazníci na všech prodejnách BILLÉ najdou každý den široký sortiment mléčných produktů. Na jejich kvalitu a čerstvost den co den dohlíží speciálně proškoleny zaměstnanec prodejny.

I mléko má svůj den

Světový den mléka 26. 5. 2015

Tradice Světového dne mléka začala v roce 1957. Tehdy se ve Švýcarsku konala konference špičkových světových lékařů, kteří na ní hovořili o zásadní roli mléka ve výživě člověka.

BILLA poselství Světového dne mléka každoročně ráda podporuje.



Monte
150 g
100 g = 10,90 Kč**14,90**Choceňský smetanový jogurt
150 g
100 g = 6,80 Kč**9,90**Olmáček tvaroh
2 druhy
90 g
100 g = 11,40 Kč**9,90**Lahůdka ochucená
více druhů
130 g
100 g = 9,12 Kč**12,90**Olma
Puding s piškoty
2 druhy
160 g
100 g = 5,56 Kč**8,90**Krajanka Excellent
malina, černý rybíz
2 druhy
115 g
100 g = 10,35 Kč**11,90**Grand dezert ochucený
více druhů
200 g
100 g = 9,45 Kč**18,90**Pribináček
vanilka, káko, smetana
3 druhy
80 g
100 g = 12,37 Kč**9,90**Esencia Mix
2 druhy
150 g
100 g = 8,60 Kč**12,90**Olma Olmíci jogurt
ochucený
více druhů
od 111 g
100 g = 8,76 Kč**9,90**Selský jogurt ochucený
více druhů
200 g
100 g = 8,15 Kč**13,90**Řecký jogurt
jahoda, borůvka, čokoláda
3 druhy
140 g
100 g = 9,90 Kč**13,90**

Rukolový salát s mangem, avokádem a vlašskými ořechy

Ingredience:

Chef Menu Salát Rukola
1/2 zralého manga
1 zralé avokádo
100 g BILLA Jádra vlašských ořechů
1 Naše Bio Citron
0,5 dle Naše Bio Olivový olej extra panenský
barevný pepř
sůl
citronová kůra

Příprava:

Listky rukoly opláchneme a necháme okapat. Oloupeme mango a avokádo, pokrjíme na středně velké kousky. Mango a avokádo pokapeme citronovou šťávou (aby nám po čase na vzdachu nezhnědly) a přidáme do salátové misky k listkům rukoly. Jádra vlašských ořechů nasekejte a přidejte do misy.

Salátová zálivka: olivový olej smícháme se spětkou soli, čerstvě namletým barevným pepřem, citronovou kůrou a trochu citronové šťávy. Zálivku promicháme se salátem.



BILLA
Jádra vlašských ořechů
200 g
100 g = 44,90 Kč

BILLA

BILLA
PŘESNĚ PODLE MÉHO GUSTA.

Leták neplatí pro supermarkety:
BILLA SuperShop

PRODÁVÁME MINOŽSTVÍ OBVYKLNÝ PRO OSOBNÍ SPOTŘEBU, ANOŽI ZBOŽÍ NAO RÁMCE MAX. MINOŽSTVÍ PRODÁVÁME ZA BEŽNOU CENU. CENY JSOU UVEDENY PO ODEČETU VŠECH SLEV A JSOU KONEČNÉ. DO VYPRODÁVÁNÍ ZASOB. FOTOGRAFIE JSOU POUZE ILLUSTRAČNÍ. TATO REKLAMA NENÍ NABÍDKOU ANI VÝZVOU K PODÁVÁNÍ ZÁSOBY.

BILLA, SPOL. S R. O., SIVYHRADUJE PRÁVO NA OPRAVU PŘÍPADNÝCH TIŠKOVÝCH ČI JINÝCH PODOBNÝCH CHYB.

