

TESCO



Katalog vánočních chutí

Inspirativní
recepty
uvnitř



Platnost nabídky od 9. 12. od 8 hodin do 31. 12. 2015 nebo do vyprodání zásob.

ID. Č. 2015/41D



*Připravte si
dokonalé
Vánoce*





TIP:

Telecí maso - toto růžovočervené
voňavé maso má velmi jemnou
chut'. Vyzkoušejte třeba recept na
telecí blanquette na str. 33



Telecí plec
vakuově balená, 1 kg

359,-

Vepřová panenka
vakuově balená, 1 kg

189,90



Telecí líčka
balená, 1 kg

449,-



**Vepřová pečeně
plněná švestkami**
balená, 1 kg
- Vánoční kořeněný bůček
balený, 1 kg za 129,-

155,-



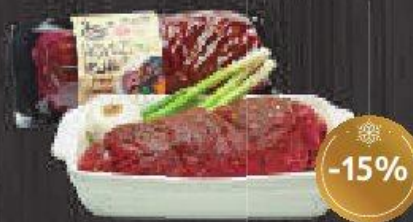
Hovězí steak - roštěná
vakuově balená, 1 kg
- Hovězí steak - svičková
vakuově balená, 1 kg 709,- (790,-)
- Tatarský biftek
vakuově balený, 1 kg 696,- (775,-)

319,-



Výběr steaků ze selete
350 g
(100 g = 28,54)

99,90



**Hovězí roláda
plněná slaninou**
balená, 1 kg

234,90
-15%
199,-



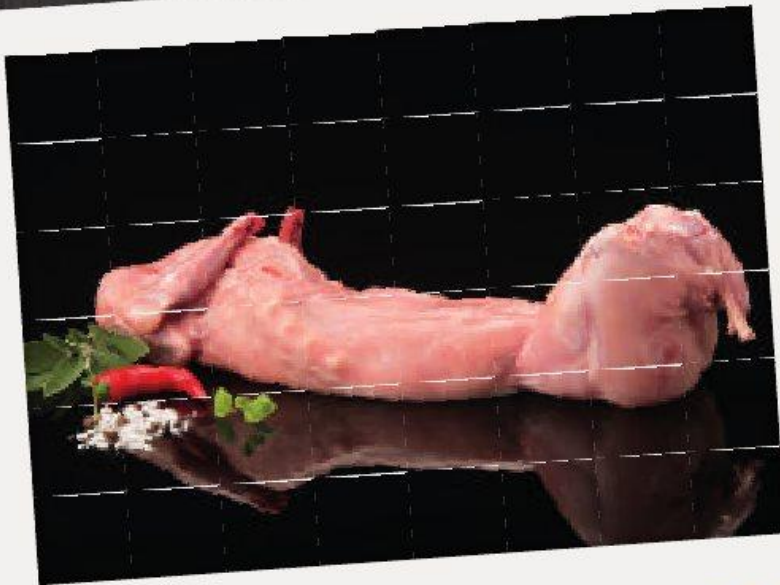
**Dekorovaná vepřová
pečeně**
vakuově balená, 1 kg

159,90
-15%
134,90



TIP:

Zkuste něco netradičního a ochutnejte pštrosí maso. Pro svoji křehkost a šťavnatost je přirovnáváno ke zvěřině. Hodí se na přípravu všech pokrmů, jeho chuť ale obzvlášť vynikne při grilování.



Králík celý bez hlavy
vakuově balený, 1 kg

~~189,90~~
169,90



Pštrosí steak
balený, 1 kg

Pštrosí maso je šťavnaté a křehké, vhodné na grilování.

~~699,-~~



Divočák – kýta bez kosti

250 g
- Divočák – maso na guláš 350 g 74,- (95,-)
(100 g = 26,-; 21,14)



-20%

~~85,-~~
65,-

Jelení plec bez kosti

balená, 400 g
- Jelení kýta balená, 400 g
119,90 (149,90)
(100 g = 24,98; 29,98)



-20%

~~129,90~~
99,90

Daňčí kýta bez kosti

400 g
- Daňčí plec bez kosti
balená, 400 g **109,90** (139,90)
(100 g = 31,23; 27,48)



-20%

~~159,90~~
124,90

Tesco finest
Uzená krkovice bez kosti
1 kg

V nabídce také další druhy
Tesco finest uzených mas.



TESCO finest
159,-

Tesco finest Salám

- Gurmánský
- Královský
- Exkluziv
80 g
(100 g = 37,38)



TESCO finest
29,90

Tesco finest
Gurmánský salám
400 g

- Tesco finest Labužnická
podkova 320 g **119,-**
(100 g = 34,75; 37,19)



TESCO finest
139,-



Uherský salám Pick je vyráběn v Szegedi již od roku 1869. Je stále vyráběn na základě původní receptury, která je udržována v tajnosti po všechny generace. Pro výrobu jsou používány nejlepší kusy masa a směs delikátních koření. Pomalý proces zrání trvá 90 dní.



Uherský salám Pick
400 g
(100 g = 47,25)

-25%

~~269,90~~
189,-



Klobása Mangalica

pultový prodej, 100 g

Z originálního maďarského plemene prasat Mangalica, chovaného na Šumavě.

EXKLUZIVNĚ
v TESCO

39,90



Hungaria salám
350 g
(100 g = 25,68)

-30%

~~129,90~~
89,90



Uherský salám Hungaria-mini
250 g
(100 g = 31,96)

79,90



Klobása Csabai
pultový prodej, 100 g

-20%

~~29,90~~
23,90



Fuet imperial extra
více druhů, 160 g
(100 g = 26,81)

42,90



Fuet Maxi
500 g
(100 g = 19,98)

-20%

~~129,90~~
99,90



Wingy
-Wingy hot
70 g
(100 g = 42,71)

EXKLUZIVNĚ
v TESCO

29,90



Libová kýta povrchně kořeněná a lehce zauzená od tradičního výrobce ze Šumavy. Na 100 g je použito 167 g masa.



-25%

~~29,90~~

21,90

Sušená kýta od kosti
pultový prodej, 100 g



EXKLUZIVNĚ
v TESCO

-20%

~~29,90~~

23,90

Králičí šunka
pultový prodej, 100 g



EXKLUZIVNĚ
v TESCO

~~22,90~~

19,90

Lovecký uherák
pultový prodej, 100 g
(100 g = 20,35)

- Lovecký uherák 260 g 52,90 (59,90)
(100 g = 20,35)



-15%

~~25,90~~

21,90

Čorizo
pultový prodej, 100 g



-15%

~~27,90~~

22,90

Rostbíf
pultový prodej, 100 g



Pražská šunka nejvyšší jakosti
400 g, 92 % masa
(100 g = 22,48)

89,90



Šunka od kosti nejvyšší jakosti
400 g, 95 % masa
(100 g = 22,48)

89,90



Pečená šunka nejvyšší jakosti
400 g, 96 % masa
(100 g = 22,48)

89,90



TIP:

Pražma královská, známá také jako doráda (ze španělského dorado – pozlacený), má bílé a pevné maso delikátní chuti. Skvělá je pečená v solné krustě, recept najdete na str. 32

Krevety celé předvařené
pultový prodej, 100 g*
- balené 100 g 35,90 (42,90)

-15%

~~41,90~~
34,90



**Pražma královská
kuchaná**

pultový prodej, 100 g*
- balená 100 g

-15%

~~29,90~~
24,90



**Eurofrigo
Krevety loupané**

1 kg

V nabídce také Krevety koktejlové
2 druhy, 250 g se slevou 20 %.

Neplatí pro My Liberec.

-20%

~~449,-~~
349,-



Treska obecná – filet

pultový prodej, 100 g*
- balená 100 g

-20%

~~29,90~~
23,90

-20%

na vybrané
druhy kaviáru

Kaviár

- černý

- červený

50 g

(100 g = 53,80)

~~34,90~~**26,90**

**Sardelové řezy
v rostlinném oleji**

45 g, pevný podíl 27 g
(100 g = 110,74)

-30%

~~42,90~~
29,90



Rybí tyčinky Sněžný krab

150 g

(100 g = 23,27)

-25%

~~46,90~~
34,90

* Platí pouze pro prodejny s úsekem ryb.

Dodavatelé: EUROFRIGO s.r.o.; BIDVEST, BALTAXIA, PROCHÁZKA, a.s.



Aljašský divoký losos
plátky, 100 g

-15%

~~159,-~~
129,-

Letos byly oficiálně zveřejněny výsledky soutěže Česká chuťovka a Indiánská vejce byla oceněna nezávislými odborníky z potravinářství. Více na www.ceskachutovka.cz



-30%

Sardelová pasta
60 g
(100 g = 29,83)

~~25,90~~
17,90



-30%

Zavináče
pultový prodej, 100 g

~~13,90~~
9,50



Indiánská vejce
z chovu na podestýlce, 7 ks
(1 ks = 4,70)

32,90

-20%

na vybrané vánoční saláty a pomazánky



Vánoční pochoutkový salát
pultový prodej, 100 g

~~11,90~~
9,50

-25%

na vybrané antipasty v pultovém prodeji



Polosušená cherry rajčata
pultový prodej, 100 g

~~49,90~~
35,90



Jumbo bageta světlá
280 g
(100 g = 5,68)

~~17,90~~
15,90



Steinhofen bageta
2 druhy, 250 g
(100 g = 11,96)

~~39,90~~
-25%
29,90



**Havlík Opal
Trvanlivé tyčinky**
více druhů, 90 g
(100 g = 11,-)

~~12,90~~
-20%
9,90



Philadelphia
více druhů, 125 g
(100 g = 23,92)

~~39,90~~
-25%
29,90



Lurpak
2 druhy, 200 g
(100 g = 24,95)

~~59,90~~
-25%
49,90



Arla Smetanový sýr
více druhů, 150 g
(100 g = 16,60)

~~35,90~~
-30%
24,90



Rondelé
více druhů, 100 g

~~34,90~~
-20%
27,90



TIP:

Máte málo času? Těsto na vánoční cukroví nemusíte připravovat doma, koupíte ho už hotové. Je vláčné, s vanilkovou příchutí a ušetří vám hodně námahy.



-20%

~~99,90~~

79,90

Kuličky Marlenka
2 druhy, 230 g
(100 g = 34,74)

-20%

na vybraná
chlazená těsta

Linecké vanilkové těsto
500 g
(100 g = 5,18)

~~32,90~~

25,90



-20%

~~24,90~~

23,90

Muffin
více druhů, 100 g



-20%

~~19,90~~

15,90

Milka donut
56 g
- Milka muffin 75 g 19,90 (24,90)
(100 g = 28,39; 26,53)



-15%

~~59,90~~

49,90

Šátečky linecké
300 g
- Ořechy plněné krémem 250 g
(100 g = 16,63; 19,96)



-20%

~~224,90~~

169,90

Medovník original
850 g
- Medovník original 1600 g
289,90 (369,90)
(100 g = 19,99; 18,12)



-35%

~~79,90~~

49,90

Dort Tiramisu
- Dort Choco dessert
400 g
(100 g = 12,48)



-15%

~~42,90~~

35,90

Tesco Větrník
270 g
(100 g = 13,30)
V nabídce také Tesco
Věneček 180 g nebo
Tesco Kremrole 4 ks, 140 g
se slevou 15 %.



Magnum mini
více druhů, 6 × 60 ml
(100 g = 24,97)
Neplatí pro My Liberec.

-25%

~~119,90~~
89,90



Carte d'Or Zmrzlina
více druhů, 900-1000 ml
(100 ml = 8,88-7,99)
Při koupi 2 ks v libovolné kombinaci
DÁREK kluzák ZDARMA

-35%

~~129,90~~
79,90

-20%

na všechny
zmrzliny
Häagen-Dazs



**Häagen-Dazs
Zmrzlina***
více druhů, 500 ml
(100 ml = 25,98)

~~169,90~~
129,90

-25%

na všechny
McCain
bramborové
výrobky



**McCain
1-2-3 Fries original**
750 g
(100 g = 7,19)

~~72,90~~
53,90

-20%

na vybranou
Bonduelle
mraženou
zeleninu



**Bonduelle
Špenátové listy celé**
450 g
(100 g = 7,76)

~~44,90~~
34,90



Kuřecí játra obalovaná
450 g
(100 g = 13,31)

-25%

~~74,90~~
59,90



Buitoni Piccolinis
více druhů, 270 g
(100 g = 16,63)

-35%

~~69,90~~
44,90

* Häagen-Dazs.
Neplatí pro HM Brno Viděnská, Břeclav, České Budějovice, Havlíkov, Karlovy Vary, Mladá Boleslav, Pízeň, Olomouc, Ostrava, Tábor, Trutnov, OD Pízeň a My Liberec
Dodavatelé: Bidvest Czech republic, s.r.o.; Unilever ČR, spol. s r.o.; MC CAIN FOODS Czech Republic, s.r.o.



TIP: Vína zvýší chuť sýru.
Velcí znalci sýru to vědí. Nakyslá a mléčná chuť sýra se skvěle snoubí se sladkými plody a je lhostejné, zda je podáváte čerstvé, sušené či kandované. Jsou dokonale podtrženy sladkým, případně slaným.



Tesco Grana Padano – porce
200 g
(100 g = 29,95)

-50%

~~149,90~~
59,90



Cantorel Roquefort
Zrající ovčí sýr s plísní
100 g

-20%

~~89,90~~
69,90



Gran Moravia – porce
100 g

-15%

~~49,90~~
41,90



Korbáčky Sýr přírodní
pařený

55 g
(100 g = 39,82)

-20%

~~27,90~~
21,90



Lye Cross Farm English mild
white cheddar

tvrdý sýr, 200 g
- Lye Cross Farm English mild
cheddar přírodní tvrdý sýr 200 g
79,90 (99,90)
(100 g = 34,95; 39,95)

-20%

~~99,90~~
69,90



Ryba – pařený uzený sýr

375 g
- Vánoční sýrovníčky 230 g 69,90
(100 g = 63,73; 30,39)

239,-

Herold sýr - porce

160 g
(100 g = 31,19)

49,90

Sedlčanský sýrařův
výběr specialit

440 g
(100 g = 20,43)

89,90



Měkký a krémový Camembert je pojmenován po místě svého vzniku - francouzské vesnici Camembert, které leží v departementu Orne v Normandii. Ten pravý se vyrábí z nepasterovaného kravského mléka. Delikátní chuť mu po třech týdnech zrání dodá plíseň *Penicillium camemberti*.



Lovecký sýr
více druhů,
pultový prodej, 100 g

-35%

~~34,90~~
21,90



**Président
Camembert**
250 g
(100 g = 23,96)

-25%

~~79,90~~
59,90



**Milko
Sýrový balíček**
- Gouda
- Tolštejn
400 g
(100 g = 42,25)

169,-



**Dárková kazeta
Roquefort Société**
480 g
- Dárková kazeta
Camembert s marmeládou
492 g
(100 g = 39,56; 38,60)

189,90



**Tartare
Gourmet jednohubky**
- Itálie
- Provence
100 g

-20%

~~69,90~~
54,90



**Merci Chef! Chèvre
Roztíratelný kozí sýr**
více druhů, 140 g
(100 g = 44,93)

-20%

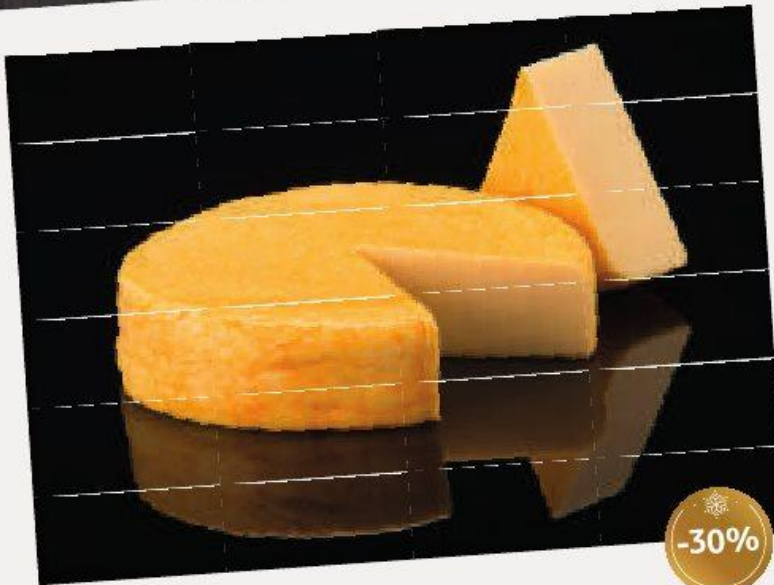
~~79,90~~
62,90



Bílý sýr s kořením
- Gyros
- Rabín
125 g
(100 g = 15,92)

-30%

~~29,90~~
19,90



-30%
24,90

Blatácké zlato
více druhů, pultový prodej,
100 g

16,90



TIP:

Nemáte rádi kravské mléko?
Potom vyzkoušejte kozí, které
má nejen jinou chuť,
ale i odlišné složení bílkovin.



-20%
109,90

Gouda – výkroj
více druhů, 200 g
(100 g = 42,45)

84,90



Baby Gouda
více druhů, 380 g
(100 g = 39,45)

149,90



-30%
49,90

Gouda kozí sýr
pultový prodej, 100 g

34,90



Leerdammer – snack
2 druhy, 110 g
(100 g = 36,27)

39,90



Jaroměřický mix sýrů
300 g
(100 g = 19,97)

59,90



Silvestrovské pusinky
– olomoucké tvarůžky
200 g
(100 g = 29,95)

59,90



Máme pro vás novinku. Vyzkoušejte zlaté kiwi, které se od toho zeleného liší nejen tvarem, ale i barvou a lehce medovou chutí. Dužina zlatého kiwi je velmi šťavnatá a přesto pevná a nerozpadavá. Na kiwi si nejlépe pochutnáte v kombinaci s měkkými sýry.



Zlaté kiwi
3 ks v bal.
(1 ks = 14,97)
max. 12 bal./den

~~49,90~~
44,90



Bontà Divina Tiramisu

90 g
(100 g = 27,67)
V nabídce také Bontà Divina
Profiteroles 90 g nebo Bontà Divina
Tartufo 90 g za 24,90.

~~29,90~~
-15%

24,90



Müller Griesspudding

mléčná krupice, více druhů,
130–160 g
(100 g = 15,31; 12,44)

19,90



Galla jogurt
více druhů, 180 g
(100 g = 11,06)

19,90



Driscoll's Jahody

250 g
(100 g = 22,76)
max. 12 bal./den

~~59,90~~
56,90



Driscoll's Maliny

125 g
(100 g = 37,52)
max. 12 bal./den

~~49,90~~
46,90



Grand Dessert
více druhů, 200 g
- Grand Dessert Mléčná rýže
2 druhy, 150 g **16,90** (~~24,90~~)
(100 ml = 8,45; 11,27)

~~19,90~~
-15%

16,90

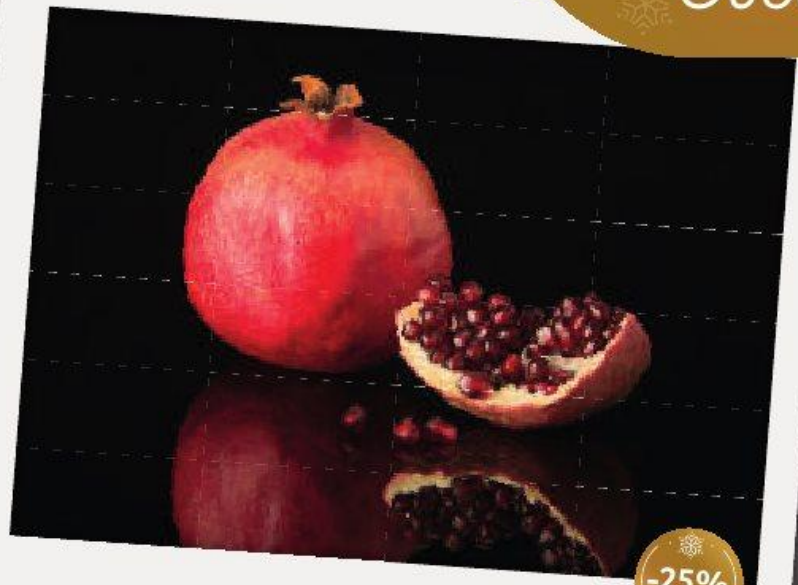


Nejkrásnější
chvilé jsou
s rodinou





Mladý kokosový ořech obsahuje velmi lahodnou a osvěžující tekutinu a měkkou kokosovou dužinu. Ostrým nožem odkrojte vrchní část plodu a vyřízněte malý otvor. Štávu pijte brčkem přímo z kokosu a po vypití rozkrojte na poloviny, abyste si vychutnali i chutnou dužinu.



Granátové jablko velké
1 ks
max. 12 ks./den

-25%

~~39,90~~**29,90**

Čerstvý kokos
1 ks
max. 12 ks./den

~~79,90~~
69,90



Tesco Papája
1 ks
max. 12 ks./den

-50%

~~79,90~~
39,90



Passion fruit
2 ks v balení
(1 ks = 12,45)
max. 12 bal./den

-35%

~~39,90~~
24,90



Longan
250 g
(100 g = 19,96)

Konzumuje se nedozrálá dužina, která je velice šťavnatá, kompaktní a dá se dobře vyloupnout i vypeckovat. Šlupku lze otevřít stlačením plodu mezi prsty.
max. 12 bal./den

-15%

~~59,90~~
49,90



Červené pomelo
1 ks
max. 12 ks./den

-20%

~~44,90~~
34,90



Užijte si
dokonalé
vánoční
pohoštění





-20%
na vybrané
Kyosos olivy

**Kyosos
Zelené olivy
plněné mandlemi**
350 g, pevný podíl 200 g
(100 g = 29,95)



~~74,90~~
59,90



**Kaiser Franz Josef
Exclusive olivy**
více druhů, 300 g,
pevný podíl 130 g
(100 g = 19,15)

-30%

~~37,90~~
24,90

-25%
na vybrané
Seville Premium
olivy

**Seville Premium
Zelené španělské
olivy bez pecky**
350 g, pevný podíl 150 g
(100 g = 19,93)



~~39,90~~
29,90

-20%
na vybrané
Hamé masové
konzervy

**Hamé
Pražská šunka**
340 g
(100 g = 26,44)



~~114,90~~
89,90

-20%
na vybrané
Vasco da Gama
kompoty

**Vasco da Gama
Broskvový kompot**
284 g,
pevný podíl 170 g
(100 g = 15,82)



~~33,90~~
26,90

-20%
na vybrané
Maille hořčice

**Maille Originální
dijonská hořčice**
200 g
(100 g = 23,95)



~~59,90~~
47,90

**Karpea
Olivový
olej**
extrapanenský,
více druhů,
500 ml
(1 l = 27,18)



-20%
~~179,90~~
135,90

**Ondoliva
Extrapanenský
olivový olej**
500 ml
(1 l = 159,80)



-30%
~~119,90~~
79,90



Kaiser Franz Josef Exclusive
Tuňák – steak
 2 druhy, 170 g
 pevný podíl 120 g
 (100 g = 29,08)

-50%
~~69,90~~
34,90



-25%

Rio mare
Paté Rustico
 více druhů, 115 g
 (100 g = 60,78)

~~94,90~~
69,90

-25%

na vybrané John West ryby



John West
Tuňák – steak
ve slunečnicovém oleji
 200 g, pevný podíl 140 g
 (100 g = 38,50)

~~72,90~~
53,90

-20%

na vybrané Sokra rybí konzervy



Sokra Saira sardinela
 ve vlastní šťávě 240 g,
 pevný podíl 168 g
 (100 g = 20,18)

~~42,90~~
33,90

-35%

na vybrané Giana tresčí játra



Giana
Tresčí játra
ve vlastním oleji
 115 g
 (100 g = 26,-)

~~46,90~~
29,90

-20%

na vybrané Lorea Gourmet delikatesy



Lorea Gourmet
Očka z ančoviček plněná
kapary v rostlinném oleji
 50 g, pevný podíl 30 g
 (100 g = 133,-)

~~49,90~~
39,90



Bonduelle Žampiony
 více druhů, 280 g,
 pevný podíl 165 g
 (100 g = 19,33)

-20%

~~39,90~~
31,90

-20%

na vybrané Efko okurky



Efko Okurky
delikates 3–6 cm
 670 g, pevný podíl 390 g
 (100 g = 9,46)

~~46,90~~
36,90



Orion
Studentská pečeť
více druhů, 280 g
(100 g = 19,61)

-25%

~~74,90~~
54,90



Toffifee
400 g
(100 g = 34,98)

-20%

~~179,90~~
139,90



Merci Čokoláda
více druhů, 100–112 g
(100 g = 44,90; 40,09)

-15%

~~54,90~~
44,90

-15%

na vybrané
Retro Čokolády
150 g



Retro Čokoláda
hořká, 150 g
(100 g = 45,27)

~~79,90~~
67,90



Geisha Čokoláda
2 druhy, 100 g
V nabídce také Geisha
Pralinky 150–350 g a Geisha
Tyčinky 37 g se slevou 15 %.

-15%

~~44,90~~
34,90



I love Almonds
dražé s mandlemi, 140 g
(100 g = 71,36)
V nabídce také I love Čokolády
92–246 g se slevou 20 %.

-20%

~~129,90~~
99,90

-15%

na výrobky
After Eight
200–400 g

After Eight Classic
200 g
(100 g = 34,95)

~~84,90~~
69,90



Bel'Chic
Belgické pralinky – směs
350 g
(100 g = 37,11)

-15%

~~159,90~~
129,90



Lindt Lindor koule

2 druhy, 337 g
(100 g = 54,87)
V nabídce také Lindt Swiss Čokolády
300 g se slevou 30 % a Lindt Pralinky
130–200 g se slevou 25 %.

-25%

~~249,90~~
184,90



Hrozny jsou vybírané z nejlepších tratí Jižní Moravy. Ke zrání vín se využívají sklepy Zámeckého vinařství Bzenec, které se řídí třemi motty: „Vino se rodí na vinici, Vno dělají lidé a Vno děláme pro lidi.“



Tesco finest
- Rulandské šedé
- Chardonnay
pozdní sběr, 0,75 l
(11 = 173,20)

-30%

~~199,90~~
129,90

-15%

~~59,90~~
49,90

Znovín Pálava
pozdní sběr, 0,187 l
(11 = 266,84)



-20%

~~129,90~~
99,90

CH Rousseau
Bordeaux
0,75 l
(11 = 133,20)
Neplatí pro OD Plzeň.



-20%

~~169,90~~
129,90

Milenrama Joven
Tinto DO Rioja
0,75 l
(11 = 173,20)
Neplatí pro HM Karviná
a Břeclav, OD Plzeň
a Pardubice.



-15%

~~169,90~~
139,90

Vino Mikulov
Sommelier Club
Pálava
pozdní sběr, 0,75 l
(11 = 186,53)



-20%

~~199,90~~
159,90

Torres Sangre de Toro
0,75 l
(11 = 213,20)



-15%

~~219,90~~
179,90

Habánské sklepy
Zweigeltrebe
pozdní sběr, 0,75 l
(11 = 239,87)

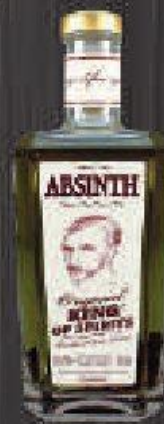
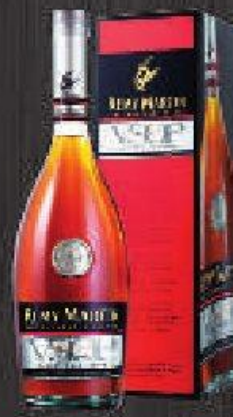


-15%

~~239,90~~
199,90

Ledňáček
Veltlínské zelené
pozdní sběr, 0,75 l
(11 = 266,53)
Neplatí pro OD Pardubice,
Plzeň a Liberec Fórum.



-20%~~194,90~~
149,90**Ludwig XX.**- Muškát moravský
- Cuvée Ryzlink rýnský
a Aurelius
pozdní sběr, 0,75 l
(11 = 199,87)Neplatí pro OD Pardubice,
Plzeň, Liberec Fórum
a HM Brno Videňská.**-25%**~~134,90~~
99,90**Cielo Prosecco DOC**0,75 l
(11 = 133,20)**-15%**~~169,90~~
139,90**Bohemia Sekt
La Fleur**0,75 l
(11 = 186,53)**-20%**~~999,-~~
799,-**Moët & Chandon
Brut Imperial**0,75 l
(11 = 1065,33)**-25%**~~279,90~~
199,-**Jubilejná
Hruška**40%, 0,7 l
(11 = 284,29)V nabídce i další produkty
z řady Jubilejná za 199,-.**-20%**~~1299,-~~
999,-**Absinth
King of Spirits**70%, 0,7 l
(11 = 1427,14)**-25%**~~539,-~~
399,-**Absinth 35**70%, 0,5 l
(11 = 798,-)**-20%**~~999,-~~
799,-**Glenfiddich
12 YO**40%, 0,7 l
(11 = 1141,43)**-20%**~~1249,-~~
999,-**Rémy Martin
VSOP**40%, 0,7 l
(11 = 1427,14)

TESCO
finest ★
*Jedinečné chutě
originálních
receptur*



Nové lahodné chutě pro dokonalý zážitek

Širokou škálu výjimečných sýrů nové produktové řady Tesco finest si vychutnáte, ať už jsou součástí teplé či studené kuchyně, nebo jednoduše servírované s chlebem, ořechy či ovocem. Všechny sýry jsou vyráběny pomocí tradičních postupů a se skutečnou řemeslnou vášní. Nakupujeme je od dodavatelů z celé Evropy.



Originální parmezán, jehož výroba je založena na 500 let starém receptu, zrál po dobu 30 měsíců v oblasti severní Itálie.

Tesco finest Parmigiano Reggiano přírodní polotučný sýr
170g (100g = 76,41)

129,90

Originální parmezán je klasickou volbou, ladí perfektně ke všem druhům italských pokrmů.

Výjimečné chutě těchto sýrů jsou výsledkem jejich zrání v jeskyních.

Tesco finest Čedar zrající v jeskyních
190g (100g = 52,58)

99,90

Tesco finest Ementál zrající v jeskyních
195g (100g = 61,49)

119,90

Lahodně sytý a ostrý čedar z Anglie a krémový, ovocný ementál ze Švýcarska

Již po tři generace vyrábí rodinná mlékárna tento modrý sýr, který se doslova rozpívá na jazyku.

Tesco finest Gorgonzola Piccante
175g (100g = 37,09)

64,90

Pravá italská mozzarella vyráběná výhradně z buvolího mléka

Tesco finest Mozzarella di Bufala
125g (100g = 39,92)

49,90

Francouzská ručně vyráběná pochoutka zrající 15 měsíců. S ořechovou chutí a bohatým chutovým dozvukem v ústech

Sýrová delikatesa, ideální jako svačina nebo na fondue

Tesco finest Comté
200g (100g = 52,45)

104,90

Bohatá a krémová, mnohokrát oceněná delikatesa, vyráběná v sídci Normandie již od roku 1932

Tesco finest Camembert
250g (100g = 37,96)

94,90



Vychutnejte si naši nabídku studenou...

Ať už jde o rychlou svačinku, nebo významnou příležitost, na kvalitě jídla záleží vždy stejně. Zveme vás k ochutnání z naší nové výběrové nabídky pečlivě vyráběných uzenin a steaků, vysoce kvalitních těstovin či starostlivě vypěstovaných plodin.

Zrající 14 měsíců, vyzrálá z celé vepřové kýty a mořské soli pro dosažení sladce jemné chuti



Tesco finest
Parmská šunka
70 g (100 g = 99,86)

69,90



*Sladká a aromatická,
s vysokým obsahem cukru*



Tesco finest
Rajčata San Marzano
300 g (100 g = 19,97)

59,90



*Perfektně zralá,
s ořechové krémovou chutí*

Tesco finest
Avokádo
1 ks

39,90



Vyzkoušejte naše avokádo v salátech a na sendvičích nebo si z našeho manga připravte lahodné smoothie či dezerty!

*Aromatická
a sladká chuť
bez vláken*

Tesco finest
Mango
1 ks

59,90



Uzená paprika dodává této pochoutce z rodinné firmy v Katalánsku plnou a bohatou chuť.

Tesco finest
Chorizo klobása
225 g (100 g = 35,51)

79,90



Tesco finest
Italská šunka
120 g (100 g = 58,25)

69,90



*Štávnatá vepřová
kýta obalená v koření*

*Šunka uzená na
dřevě, od nejlepších
německých řezníků*

Tesco finest
Schwarzwaldská
šunka
100 g

39,90



novou či teplou

*Křehké a šťavnaté vyztáhlé
hovězí z argentinských
pamp*



**Tesco finest Hovězí nízký
roštěnec**
200 g (100 g = 79,50)

159,-

*Kvalitní maso z ovcí pasoucích
se na zelených pastvinách
Nového Zélandu*



**Tesco finest Jehněčí kýta
s kostí - steak**
1 kg

449,-

*Chléb se vyznačuje zvláštní složkou,
moukou ze zrníček z hroznového
vína, vypěstovaného v údolí
Wachau v nejstarší rakouské
vinařské oblasti.*

**Tesco finest Chléb
špaldový Dinkel Wachauer**
500 g (100 g = 7,18)

35,90



**Tesco finest
Švýcarský chlebík
kroucený**
více druhů, 270 g
(100 g = 9,22)

-15%

24,90
~~29,90~~

*Čerstvé těstoviny z vajec od slepic z volného
chovu, vyráběné rodinnou firmou z Benátek již
od roku 1937*



**Tesco finest Ravioli
s mozzarellou
di bufala
a italskými rajčaty**
250 g (100 g = 23,96)

59,90

**Tesco finest Girasoli
s chorizem a kuřecím
masem**
250 g (100 g = 23,96)

59,90

*Tyto plněné těstoviny
vyráběné podle tradičních
receptů jsou ideální k přípravě
rychlého a chutného jídla.*



Začněte svůj den s lahodným čajem či kávou...

Připravte si honosnou snídani z naší prémiové nabídky. Dokonalý ranní požitek vám přinesou naše kávy a čaje spolu s chutnými sušenkami nebo sladkým džemem.

-30%
na vybrané
produkty Tesco
finest

Lahodná směs indonéského čaje spojená s chutí bergamotu

Tesco finest
Darjeeling černý
čaj porcovaný
50 sáčků 125 g
(100 g = 23,92)

~~44,90~~
29,90



Tesco finest
Earl Grey aromatizovaný
černý čaj porcovaný
50 sáčků 125 g (100 g = 23,92)

~~44,90~~
29,90

Jemný a šťavnatý díky sladkým a voňavým malinám Willamette

Tesco finest
Malinový džem extra
340 g (100 g = 11,74)

~~59,90~~
39,90



Tesco finest
Meruňkový džem
340 g (100 g = 11,74)

~~59,90~~
39,90

Úžasné jemný a šťavnatý, plný sladkých a voňavých meruňek ze Španělska a Maroka



Tesco finest
Espresso pražená
mletá káva
227 g (100 g = 28,59)

~~94,90~~
64,90

Tesco finest
Javorový sirup
330 g (100 g = 42,39)

~~209,90~~
139,90

*Ten nejslaďší
javorový sirup
z Quebecu*



Tesco finest
Instantní káva
sušená mrazem
100 g

~~139,90~~
97,90

*Z kávových bobů, kterým se
daří v bohaté sopečné půdě
kolumbijských plantáží*

*Vyrobeny ze sametově
jemné belgické
čokolády. V kombinaci
hořké, mléčné a bílé
pro intenzivní chuť.*

Tesco finest
Polomáčené sušenky
s kousky belgické čokolády
200 g (100 g = 24,95)

~~74,90~~
49,90



... a vychutnejte si možnosti, které vám den nabízí!

Pochutnejte si na exotickém pokrmu, osvěžte se lehkým salátem, zažeňte svůj hlad. Anebo se hýčkejte kouskem výrazné čokolády či sklenkou skvělého vína.

-30%
na vybrané
produkty Tesco
finest

*Vypěstována na pláních
pod Himalájem*



Tesco finest
Rýže dlouhozrná
Basmati
500 g (100 g = 6,98)
~~49,90~~
34,90

K rýži Basmati s unikátním
oříškovým aromatem se výborně
hodí naše tradiční indické
omáčky.

*Inspirována receptem z Dillí.
Díky smetaně a medu je úžasně
sladká a sametově jemná.*

Tesco finest
Royal korma jemná
hotová krémová
omáčka s kokosem
a mandlemi
350 g (100 g = 13,69)



~~69,90~~
47,90

**Tesco finest Tikka
masala hotová
omáčka s rajčaty,
smetanou
a česnekem, pálivá**
350 g (100 g = 13,69)

~~69,90~~
47,90



*Vína
z nejlepších
viničních
tratí Jižní
Moravy*

Tesco finest
Veltlínské zelené
pozdní sběr
0,75 l (1l = 173,20)

~~189,90~~
129,90



*Známé a oblíbené
odrůdy našeho
vinařského kraje*

Tesco finest
Rulandské bílé
pozdní sběr
0,75 l (1l = 173,20)

~~189,90~~
129,90

Tesco finest
Svatovavřínecké
pozdní sběr
0,75 l (1l = 173,20)

~~189,90~~
129,90

*Autentická hořká
čokoláda s bohatou,
hlubokou chutí kakaa
a sametově jemným
povrchem*

Tesco finest
Hořká čokoláda
100 g

~~56,90~~
37,90



*Dressing na salát
Caesar vyrobený
ze zralého sýru
Parmigiano
Reggiano a citronové
šťávy ze Sicílie*

**Tesco finest Caesar
dressing se sýrem
parmigiano reggiano**
255 ml (100 ml = 15,65)

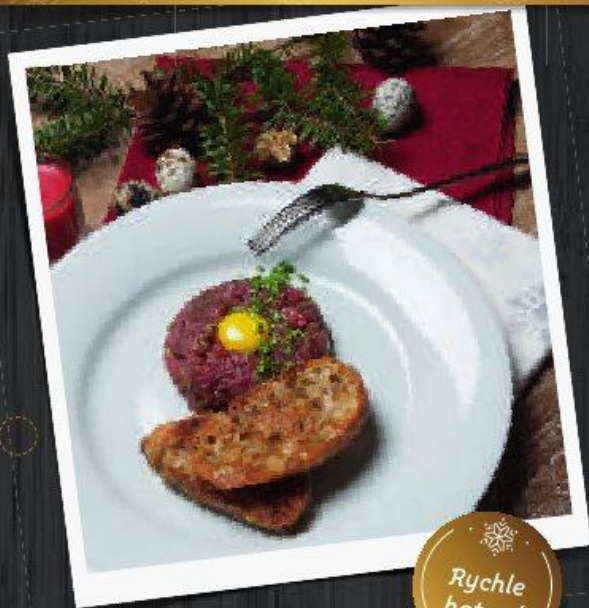
~~59,90~~
39,90

TESCO

Recepty plné svátečních inspirací



Hovězí tatarák s lanýžovým olejem a křepelčím vejcem



Rychle
hotové

Tatarský biftek se možná nejeví jako slavnostní recept, ale tento tataráček s lanýžovým olejem a křepelčím vejcem vás přesvědčí o opaku.

Ingredience:

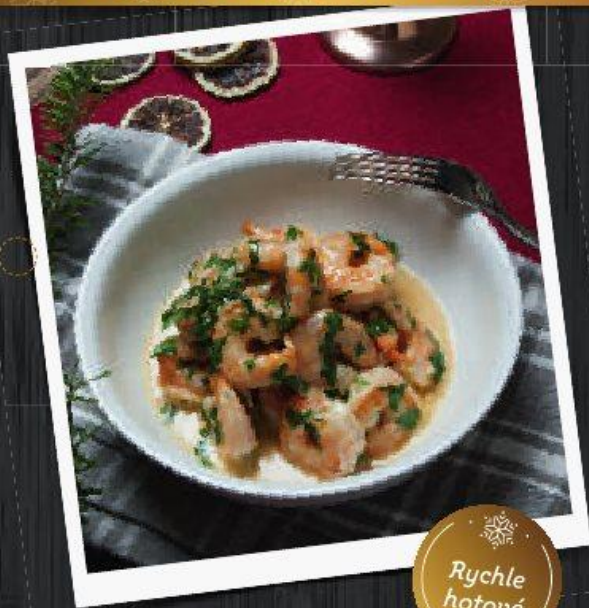
(na 1 porci)

- 100 g hovězí svíčkové
- 1 hrst pažitky
- 1 polovina čajové lžičky oleje z bílých lanýžů
- sůl, pepř a olivový olej
- 1 žloutek z křepelčího vejce

Postup:

- 1 Maso ručně nakrájíme na malé kostičky, přidáme nasekanou pažitku, lanýžový i olivový olej, dochutíme solí a pepřem a důkladně promícháme.
- 2 Vytvarujeme tatarák na talíř, doprostřed uděláme důlek a do něj vyklepneme žloutek.
- 3 Podáváme s opečeným chlebem.

Flambované krevety s česnekem a petrželkou



Rychle
hotové

Ideální jako slavnostní jednohubky na novoroční oslavu nebo jako originální předkrm. Rychlá příprava a efektní prezentace.

Ingredience:

(na 2 porce)

- 16–20 oloupaných krevet
- 1 stroužek česneku
- 20 g másla
- 1 dl smetany
- 1 hrst nasekané listové petržele
- sůl a pepř
- olivový olej
- 0,4 dl koňaku

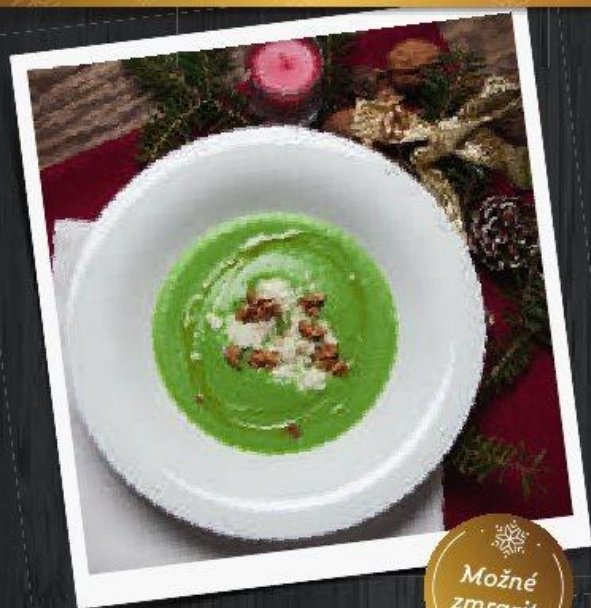
Postup:

- 1 Česnek rozmáčkne nožem a pomalu ho vcelku opékáme na pánvi s trochou másla a oleje.
- 2 Krevety propláchneme a prohřejeme na pánvi spolu s česnekem, který pak odstraníme.
- 3 Zastříkneme alkoholem a zapálíme, flambojeme, dokud se alkohol neodpaří.
- 4 Přilijeme smetanu, pár vteřin provaříme a přidáme nasekanou petrželku.
- 5 Servírujeme s čerstvým pečivem.



Více inspirativních receptů najdete na tescorecepty.cz

Brokolicová polévka s ořechy a kozím sýrem



Možné
zmrazit

Kozí sýr nebo pošírované vejce pozvedne brokolicovou polévku na slavnostní chod vánoční tabule.

Ingredience:

(na 4 porce)

- 1 brokolice
- 4 × 20 g kozího sýra
- 4 poloviny vlašských ořechů
- voda
- sůl, pepř
- olivový olej

Postup:

- 1 Růžičky brokolice povaříme v osolené vodě jen několik minut, dokud nejsou al dente, tedy na skus.
- 2 Uvařenou brokolici s částí vody rozmixujeme na jemnou polévku. Pokud je moc hustá, přidáme vodu.
- 3 Dochutíme solí a pepřem a podáváme s ořechy a kozím sýrem, dozdobíme olivovým olejem.

Pražma v solné krustě



Pečení v soli je nejšetnější způsob přípravy ryb, protože si maso zachová šťavnatost. Originální variace na vánoční rybí pokrm.

Ingredience:

(na 4 porce)

- pražma cca 2 kg (může být menší)
- 2 citrony; kůru nastrouhejte a jeden z citronů ještě pokrájete na silné plátky
- 2 snítky tymiánu
- hrst větviček rozmarýnu
- pepř na dochucení
- 1 kg mořské soli
- 4 bílky, lehce našlehané
- máslo a citron k podávání

Postup:

- 1 Troubu předehřejte na 220, horkovzdušnou na 200 stupňů.
- 2 Rybu umyjte a osušte. Naplňte plátky citronu, snítkami bylinek a opepřete.
- 3 V misce promíchejte citronovou kůru, lístky tymiánu a nasekaný rozmarýn se solí a bílky. Část směsi rozetřete na plech, položte na ni rybu a pokryjte ji zbytkem směsi.
- 4 Pečte dvacet až dvacet pět minut, aby krusta zezlátla a ztvrdla.
- 5 Vyjměte a opatrně odstraňte krustu i kůži. Podávejte z plechu s trochou rozpuštěného másla a plátky citronu.
- 6 Doporučujeme podávat s pečenými bramborami.



Více inspirativních receptů najdete na [tescorecepty.cz](https://www.tescorecepty.cz)

Blanquette de Veau / Telecí blanquette



Sváteční recept od francouzských kuchařů určitě pozvedne vaše vánoční menu.

Ingredience:

(na 4 porce)

- 1 kg telecího masa
- 300 g mrkve
- 1 ks póru
- 200 g másla
- 200 g mouky
- 250 ml smetany
- 400 g žampionů
- 1 řapík celeru
- divoké koření

Postup:

- 1 Vodu přivedeme k varu, telecí nakrájíme na kousky o velikosti asi 5 × 5 cm, maso na tři minuty ponoříme do vroucí vody, vyndáme ho a vodu slijeme.
- 2 Hrncem umyjeme a naplníme znovu vodou, pak přidáme maso, zeleninu, koření a vaříme, dokud maso není měkké.
- 3 Poté procedíme, vývar zahustíme jíškou a provaříme. Přidáme smetanu a provařenou omáčku nalijeme na maso.
- 4 Postup přípravy jíšky: V kastrůlku smícháme máslo a mouku a vytvoříme jíšku, pár minut opékáme, abychom se zbavili chuti syrové mouky.
- 5 Doporučujeme podávat s jasmínovou rýží.

Vepřová panenka se špenátem, olivami a citronovou kůrou



Vepřová panenka se hodí ke všem slavnostním příležitostem. V kombinaci se špenátem, olivami a citronovou kůrou je neodolatelná.

Ingredience:

(na 4 porce)

- 4 × 150 g vepřové panenky
- 1 balení mladého špenátu
- 1 stroužek česneku
- 1 šalotka
- 1 hrst černých oliv
- 1 citron
- sůl, pepř a olivový olej

Postup:

- 1 Panenku osolíme a opepříme, opečeme na oleji, dokud nemá zlatavou kůrku, můžeme přidat bylinku jako čerstvý tymián nebo rozmarýn.
- 2 Snížíme teplotu a maso dopečeme v pánvi, dokud není pevné, ale pružné na dotek, tak zůstane uvnitř růžové. Necháme odpočinout.
- 3 Na stejné pánvi na másle opečeme nakrájený česnek a šalotku, přidáme špenát a promícháme, přidáme olivy, aby se prohřály, a vypneme oheň.
- 4 Na závěr nastrouháme citronovou kůru, osolíme a opepříme dle chuti.



Více inspirativních receptů najdete na [tescorecepty.cz](https://www.tescorecepty.cz)

Gerbaud dort



Ingredience:

(na 1 dort)

- 100 g čokolády na vaření nebo hořké
- 50 g másla
- 120 g vlašských ořechů
- 200 g kvalitní meruňkové zavařeniny
- 120 g cukru moučky
- 1 ks vejce
- 50 g cukru krupice
- 200 g rozpuštěného tuku na pečení
- 1 špetka soli
- 20 g droždí
- 350 g hladké mouky
- 100 ml mléka

Tento vynikající zákusek vykouzlí atmosféru Vánoc po prvním kousnutí.

Postup:

- 1 Z droždí, lžičky cukru, lžíce mouky a trošky mléka vymícháme kvásek, který necháme vzejít.
- 2 Ze zbylé mouky a cukru, soli, kvásku, vejce, tuku a mléka vypracujeme těsto. Ihned z něj vyválíme tři pláty o velikosti asi 25 × 35 cm.
- 3 Jeden z plátů přeneseme na plech s pečicím papírem. Potřeme ho polovinou meruňkové zavařeniny a posypeme polovinou nastrouhaných ořechů a cukru.
- 4 Navrch položíme druhý plát a postup opakujeme. Vše poté zakryjeme dílem těsta.
- 5 Řez Gerbeaud propícháme vidličkou a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 45 minut.
- 6 Vychladlý moučník polijeme čokoládovou polevou.

Bejgli



Ingredience:

(na 2 závinů)

- 400 g hladké mouky
- 160 g másla
- 40 g moučkového cukru
- 10 g čerstvého droždí
- 1 dl studeného mléka
- 1 žloutek
- 1 špetka soli
- 150 g mletého máku
- 150 g mletých ořechů
- 1 dl vody
- 80 g medu
- 40 g cukru krystal
- 1 lžička citronové kůry
- 1 lžička mleté skořice
- 1 bílek
- 1/2 jablka
- 1 vejce
- 1 žloutek

Vyzkoušejte tradiční maďarský recept na makový a ořechový závin.

Postup:

- 1 Na těsto smícháme mouku se špetkou soli, moučkovým cukrem, žloutkem a máslem. Do studeného mléka rozdrobíme droždí a přidáme do těsta. Necháme kynout. Odpočínuté těsto rozdělíme na dva díly a do obou připravíme náplň.
- 2 Do misky s mákem dáme polovinu nastrouhaného jablka, půl lžičky citronové kůry a půl lžičky skořice. Totéž do misky s ořechy, jen vynecháme jablko.
- 3 V kastrůlku zavaříme sirup: 1 dl vody, 80 g medu a 40 g cukru. Horký ho nalejeme do obou náplní, dobře promícháme a necháme vychladnout. Ušleháme bílek do pevného sněhu a přidáme polovinu do každé z náplní.
- 4 Těsto rozválíme do tenkého čtverce a žloutkem s vejcem potřeme vrchní část i oba boky plátu. Na těsto nanese náplň a přehneme boky. Těsto zatočíme do volnější rolády, aby nepraskla. Roládu dáme na plech s pečicím papírem, propícháme vidličkou a potřeme vajíčkem, necháme zaschnout.
- 5 Pečeme na 200 stupňů asi 30 minut. Před krájením necháme závin vychladnout.



Více inspirativních receptů najdete na [tescorecepty.cz](https://www.tescorecepty.cz)



go.cook

Go Cook
Sada nerez nádobí
11 dílů
Platí od 2. 12. 2015.

-50%

~~2649,-~~
1299,-



tescoma

Tescoma
Sada nerez
nádobí Triumph
11 dílů
Platí od 2. 12. 2015.

-50%

~~3999,-~~
1999,-



Tefal

Tefal
Sada pánví
Choice
3 ks, 20 cm, 24 cm a 28 cm
Platí od 1. 12. do 31. 12. 2015.

-55%

~~1199,-~~
499,-



TERMISIL

Termisil
Miska
26 cm
Platí od 1. 12. do 31. 12. 2015.

-50%

~~149,90~~
69,90



TERMISIL

Termisil
Zapékací
skleněná mísa
5,8l
Platí od 1. 12. do 31. 12. 2015.

-40%

~~299,90~~
169,90



Krosno
Křtisa Sada
skleniček Hiball
6 ks
(1 ks = 33,17)

-30%

~~299,-~~
199,-



-30%

Krosno Passion
Sada skleniček
na bílé víno, 6 ks
(1 ks = 43,17)

~~379,-~~
259,-



-30%

Krosno Passion
Sada skleniček
na červené víno, 6 ks
(1 ks = 43,17)

~~379,-~~
259,-

-35%

399,90
249,90**Carolans**
17 %, 0,7 l
(1l = 357,-)

-20%

299,90
239,90**Absinth ďábel**
70 %, 0,5 l
(1l = 479,80)

-15%

349,90
269,90**Slivovice**
45 %, 0,5 l
(1l = 539,80)
V nabídce také
Hruškovice za 269,90.

-15%

1399,-
1149,-**Ron Zacapa CENT.**
23 años
40 %, 0,7 l
(1l = 1641,43)3099,-
949,90**Diplomatico RES.**
40 %, 0,7 l
(1l = 1357,-)

-15%

1199,-
999,-**Courvoisier**
VSOP
40 %, 0,7 l
(1l = 1427,14)

-15%

1199,-
999,-**Dos Maderas**
5+5 PX
40 %, 0,7 l
(1l = 1427,14)

-20%

729,90
579,-**Metaxa 12**
40 %, 0,7 l
(1l = 827,14)

-25%

399,90
289,-**Russian Standart**
Orig.
40 %, 0,7 l
(1l = 412,86)

Dodavatelé: REMY COINTREAU CZECH REPUBLIC; GRANETTE & STARDREŽNÁ Distilleries a.s.; ULTRA PREMIUM BRANDS; Global Spirits s.r.o.

Katalogová nabídka platí v hypermarketech a obchodních domech od 9. 12. od 8.00 do 31. 12. 2015 dle otevíracích dob jednotlivých obchodních jednotek nebo do vyprodání zásob, s výjimkou odlišné platnosti na vybraných stranách. Uvedené ceny jsou v českých korunách. V katalogu jsou použita ilustrační foto. Za případné tiskové chyby se omlouváme. Tesco Stores ČR a. s., Vršovická 1527/68b, Praha 10. I.D. č. 2015/41D.

www.itesco.cz info@cz.tesco-europe.com

Přijímáme tyto
platební karty:



Najdete nás také na: a na všech prodejnách WI-FI ZDARMA

Hypermarkety – Brno Královo Pole - NONSTOP, Brno Videňská, Břeclav, České Budějovice - 6-24 hod., Děčín - 6-24 hod., Frýdek-Místek - 6-24 hod., Havlíčkov - 6-22 hod., Hradec Králové Brněnská - 6-24 hod., Hradec Králové Rašínova třída - 6-24 hod., Jihlava - 6-24 hod., Karlovy Vary - 6-24 hod., Karviná - 6-24 hod., Kladno - 6-24 hod., Kolín - 6-24 hod., Most - NONSTOP, Olomouc - 6-24 hod., Opava - 6-24 hod., Ostrava Futurum, Ostrava Třebovice - 6-24 hod., Praha Letňany - NONSTOP, Praha Nový Smíchov - 7-24 hod., Přestějov - 6-24 hod., Tábor - 6-24 hod., Uherské Hradiště - 6-24 hod., Zlín
Obchodní domy – OD Brno, OD Hradec Králové, My Liberec, City Pardubice, OD Píseň, My Náměstí
Extra – Brno Herálická - 6-24 hod., Mladá Boleslav - 6-24 hod., Ostrava Hrabová - 6-24 hod., Píseň Borská Pele - 6-24 hod., Píseň Rekycanská - 6-24 hod., Praha Eden - NONSTOP, Praha Skalka - 6-24 hod., Praha Žižkov - NONSTOP, Trutnov - 6-24 hod.

Hypermarket s čerpací stanicí

Přesná provozní doba je uvedena na každé provozovně, nemusí být totožná s provozní dobou čerpacích stanic.