

Mercator
moj najboljši sosed

DOBRO PRIPRAVLJENI Z DOBRO PONUDBO

Mercatorjeve blagovne znamke

IDEJE ZA OKUSNE
JEDI IN PRIJETNO,
DOMAČNO VZDUŠJE

Ponudba velja v živilskih trgovinah in v spletni trgovini Mercator
v okviru razpoložljivega assortimenta od 19. 11. do 19. 12. 2020.

MERCATORJEVE BLAGOVNE ZNAMKE

NAŠE IME, NAŠ ZNAČAJ

OKUSNO, PRIJETNO, DOMAČNO.

Jesen nas je razveselila s številnimi darovi narave, zima pa že vztrajno trka na vrata. V dnevnih, ko se več zadržujemo doma s svojimi domačimi, smo vam pripravili številne ideje za okusne jedi in prijetno, domačno vzdušje. Vzemite si nekaj časa za kuhanje in pečenje ter ustvarjanje, saj je še bolj zabavno, ko smo skupaj.

POTRJENA KAKOVOST. UGODNA CENA. VSAK DAN.

V našem značaju je, da vam želimo ponuditi le najboljše. Z izdelki Mercatorjevih blagovnih znamk lahko vsak dan nakupujete potrjeno kakovostne in cenovno privlačne izdelke. Kakovost izdelkov preverimo na Biotehniški fakulteti, svojo potrditev pa dajejo tudi prejete ocene na testih ZPS, na vsakoletnih ocenjevanjih AGRA in GZS ter vrsta priznanj za izdelke Inovacija leta.



Kakovost, potrjena na Biotehniški fakulteti v Ljubljani

Vse izdelke naših blagovnih znamk skrbno izberemo in jih pred uvedbo na police in potem tudi redno preverjamo pri Biotehniški fakulteti v Ljubljani. Kakovost izdelkov potrdi skupina strokovnjakov, ki s preizkušanjem opravi senzorično oceno izdelkov. V naše linije se uvrstijo samo izdelki, ki dosegajo standard prvovrstne kakovosti.

ZPS	ZPS	ZPS	ZPS
test	test	test	test
5/2020	4/2020	7-8/2020	5/2020
dobro (63)	zelo dobro (83)	dobro (67)	dobro (64)
čistilo	zmagovalec testa	čevapčiči	tuna
	skuta		



Izdelki, s potrjeno kakovostjo ZPS in zmagovalka testa, skuta Mercator

Zveza potrošnikov Slovenije vsako leto opravi več naključnih testov, s katerimi preverja kakovost in ustreznost izdelkov. Pri tem izbira različne kategorije izdelkov, ki jih sama, brez vednosti proizvajalcev ali trgovcev vzame s polic in strokovno oceni. Letos se lahko pohvalimo kar s štirimi priznanji ZPS: z zmagovalno skuto Mercator, z najboljšimi čevapčiči med trgovskimi znamkami, z dobro tuno Mercator, pa tudi z učinkovitim čistilom za steklo Dax.



Številne jedi, tudi iz naše toplotke, že vrsto let med prejemniki nagrad Agra

Mercatorjevi izdelki že vrsto let prejemo nagrade na Mednarodnem kmetijsko-živilskem sejmu Agra. Gre za mesne in mlečne jedi, ki jih lahko najdete **med pakiranimi izdelki v hladilnikih ali v naših delikatesah**. To so namazi Minute: tatarski biftek, namaz po istrsko in različne vrste polenovke, z rožmarinom, po mediteransko, s sušenimi paradižniki, pa tudi s tartufi. Ter priročno pakirani obroki Minute, ki si jih pogrejete doma ali pa si jih kot topel obrok, odvisno od sezone in dnevne ponudbe, **privoščite iz naše toplotke**: sarme ali paprike v omaki, boranja z mesom, čufti v omaki in slastni sirovi štruklji. Žlahtna odličja sta prejeli tudi Mercatorjeva skutina torta s sadjem in slaščica v lončku panna cotta s sadjem Minute.

Nagrajene izdelke izdeluje Mercatorjevo invalidsko podjetje, ki prisega na kakovosten izbor surovin, ročno izdelavo, predvsem pa na zvestobo tradicionalnim postopkom izdelave.



Nagrada Inštituta za nutricionistiko za inovativnost v skupini pripravljenih jedi.



Nagrada Inštituta za nutricionistiko za inovativnost v skupini pripravljenih jedi.



Z izdelki Minute do Inovacije leta 2019 in 2020

Kar pet izdelkov Minute je v zadnjih dveh letih prejelo naslov Inovacija leta. Gre za izdelke za hiter obrok Minute: solate z lečo, s kuskusom in z ješprenjem. Leta 2020 je ta naziv prejel veganski tatarski namaz Minute. Izbor inovativnih živil opravlja Inštitut za nutricionistiko, njegov namen pa je ozaveščati potrošnike, da lažje prepozna nova, izboljšana živila, in spodbujati gospodarstvo pri razvoju živil z ugodnejšo hranilno sestavo. Projekt sofinancira Ministrstvo za zdravje RS.



Odlčna veža slaščica
Gospodarska zbornica Slovenije
Zlato priznanje 2020



Odlčni pekovski izdelek
Gospodarska zbornica Slovenije
Zlato priznanje 2020



Zlata priznanja GZS za slaščice in pekovske izdelke Mercator

Že vrsto let Mercatorjevi izdelki prejemo zlata priznanja za odličnost v kakovosti, ki jih podeljuje Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij Gospodarske zbornice Slovenije. Med nagrajenimi izdelki so tudi letos Mercatorjevi slaščičarski in pekovski izdelki: kokosove kocke, skutina pita s sadjem, torta borovničeve presenečenje in krostata čoko-lešnik Minute. Za praznike pa lahko posegate po nagrajenih potratni in orehovi potici z rozinami, na voljo pa bo tudi odlična veganska orehova potica z rozinami, vse znamke Mercator.

ZA DOBER ZAČETEK DNEVA



Primeren obrok v prvi polovici dneva lahko pripomore k boljšemu uravnavanju občutka sitosti, daje več energije in izboljša počutje čez dan

Zajtrk ni najpomembnejši obrok v dnevnu, je pa po pomenu enakovreden kisilu in večerji. Zato je pomembno, kako ga sestavimo.

Temelji naj na zadostni količini beljakovin, dodajmo mu količino energije iz ogljikovih hidratov in/ali maščob, ki je skladna z našimi potrebami.



Prepečenec
Mercator
330 g
0,99

Trajno mleko Mercator
polnomastno, 1 l
0,84

Sir ementalec Mercator
400 g
2,79

Sir edamec Mercator
300 g
2,39



Sok Minute
pomaranča, 100 %, 1 l
1,59

100 % SOK S PULPO,
STISNjen Iz SVEŽIH
POMARANČ

70 %
SADNI
DELEŽ



Džem Mercator
gozdni sadeži, 70 %, 240 g
1,59



BREZ PALMOVEGA
OLJA, 95 % ARAŠIDOV,
VIR BELJAKOVIN

narejeno v
SLOVENIJI



Džem Mercator
jagoda ali marelica, 50 %, 450 g
1,49



Namaz z arašidi Mercator
kremni ali s koščki, 350 g
2,19





Marmelade z višjim deležem sadja so dober vir svežemu sadju podobnih hranil, toda glede uporabe si zaslužijo dodatno opombo, kajti v primerjavi s svežim sadjem vsebujejo marmelade v enaki količini bistveno več energije. Večja žlica marmelade denimo vsebuje enako ali celo več energije kot polna pest svežega sadja.

Arašidovo maslo je bogat vir sicer nenasičenih maščob, a te zato niso nič manj kalorične. Ena jedilna žlica arašidovega masla predstavlja približno tolikšno količino maščob, kot je primerna za obrok povprečno grajene in zmerno aktivne ženske.

Mario Sambolec,
trener, nutricionist in strokovni vodja modula za prehrano
pri Fitnes zvezi Slovenije

ZOBROKOM Z VEČ BELJAKOVINAMI IN VLAKNINAMI

BOMO DLJE ČASA SITI



Beljakovine za vse, ne le za mišice in za šport

Beljakovine so najbolj nasitno makrohranilo. So tudi nepogrešljiv gradbeni element za izjemno pomembne strukture našega telesa, ki bistveno vplivajo na naše počutje in na kakovost življenja: na imunski sistem, kosti in ligamente, prebavni ustroj, encime ter hormone. Več na www.mercator.si/aktualno/beljakovine-v-prehrani



Tekoči jogurt Mercator
1,3 ali 3,2 % m. m., 500 g

0⁵⁹



Tekoči jogurt Mercator
1,3 ali 3,2 % m. m., 1 kg

0⁹⁹



Sadni jogurt Mercator
jagoda, 1 kg

1⁶⁹

NIZKA
VSEBNOST
MAŠČOB



Skyr Mercator
500 g

1²⁵

VISOKA VSEBNOST
BELJAKOVIN, NIZKA
VSEBNOST MAŠČOB



Kava Mercator
instant, kremna,
160 g

3⁴⁹

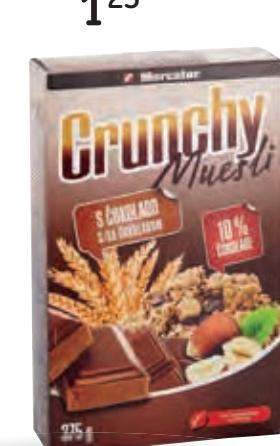
Kava Mercator
instant, klasik,
200 g

3²⁹

VSEBUJE 30 %
SADJA, BREZ
DODANEGA
SLADKORJA,
SAMO NARAVNO
PRISOTNI
SLADKORJI, VIR
PREHRANSKIH
VLAKNIN

Muesli Mercator
natur, sadni, 1 kg

1⁹⁹



Muesli Mercator
hrustljavi, čokoladni, 375 g

1⁶⁹

Kozarčki s quarkom, mislijem in malinami



Sestavine:

- 300 g quarka Mercator
- 6 žlic sadnega mislja Mercator
- lupina 1 limone Bio Zone
- sladkor po okusu
- 100 g zamrznjenih malin Mercator
- 1 zvrhana žlica medu

Postopek:

- Maline z medom segrevamo nad ognjem, da se razpustijo in zmehcajo. Ohladimo jih.
- Quark zmesamo z limonino lupino, po želji pa še s sladkorjem.
- V kozarček natresemo 1-2 žlici mislja, damo plast quarka, čez njega pa plast malin.
- Vse tri plasti nanesemo še enkrat v enakem vrstnem redu.
- V sladici lahko uživamo takoj, lahko pa počaka v hladilniku do prihodnjega dne.

Quark Mercator

500 g

125

VISOKA
VSEBNOST
BELJAKOVIN,
NIZKA
VSEBNOST
MAŠČOB



QUARK
12 % beljakovin
0,2 % maščobe

Recept sta
pripravila:



Več izvrstnih receptov najdete na
www.mercator.si/projekti/m-soseka/



DOBRO ZA NAS, DOBRO ZA OKOLJE

NAŠA BIO
IZBIRA, TUDI ZA
VEGETARIJANCE

**Privoščite si 100-% naravne izdelke Bio Zone potrjene
kakovosti in izključno ekološkega izvora**

Pridelani so po načelih ekološkega kmetijstva, brez uporabe genske tehnologije, fitofarmacevtskih sredstev in umetnih gnojil. Z malce iznajdljivosti boste z našo pestro izbiro bio živil lahko pripravili različne in zelo okusne jedi, tudi za vegetarjance.



BREZ
DODANEGA
SLADKORJA

Rižev ali
ovseni
napitek
Bio Zone
1 l

1¹⁹



POREKLO
RIŽA EU; BREZ
KONZERVANSOV,
BREZ DODANEGA
SLADKORJA

Rižev napitek
Bio Zone
1 l

1⁶⁹

POREKLO SOJE EU;
BREZ DODANEGA
SLADKORJA

Sojin napitek
Bio Zone
1 l

1⁴⁰

Rižev napitek
Bio Zone
z lešniki, 1 l

2²⁹

Z LEŠNIKI

S KOKOSOM

Ovseni napitek
Bio Zone
1 l

1⁵⁹



Vafiji Bio Zone
z divjim rižem,
koruzni s
stročnicami ali
koruzni s kvinojo,
50 g

0⁹⁹



Rižev napitek Bio Zone
s kokosom, 1 l

1⁸⁹



Riževi vafiji Bio Zone
soljeni ali brez dodane soli,
130 g

0⁹⁹

Riževi vafiji Bio Zone
z mlečno ali s temno čokolado,
65 g

1³⁹



Rižev napitek
Bio Zone
200 ml

0⁶⁹

Ovseni napitek
Bio Zone
200 ml

0⁷⁶



Koruzni vaflji z namazom iz piščančjih prsi



20'
porcije

Sestavine:

- 8 kosov koruznih vafljev Bio Zone
- 100 g kremnega sira
- 100 g piščančjih prsi
- $\frac{1}{4}$ žličke sladke paprike
- 1 ščeppec čilija
- 4 jajca
- 50 g kislih kumaric
- sol
- poper

Postopek:

- V kozici zavremo vodo in vanjo z žlico položimo jajca.
- Po 8 - 10 minutah v kozico natočimo hladno vodo in počakamo, da se jajca shladijo, nato jih olupimo in razpolovimo.
- V sekijalnik stresemo piščančje prsi, kremni sir, sladko papriko in čili. Zmiksamo do gladkega namaza.
- Kisle kumarice narežemo na majhne kocke.
- Vsak koruzni vafelj premažemo z namazom, po njemu razporedimo kocke kumaric in na vrh položimo polovico kuhanega jajca.
- Jajce posolimo in popopramo.

Koruzni vaflji Bio Zone

120 g

1 39



iz ekološke pridelave



Recept sta
pripravila



Več izvrstnih receptov najdete na
www.mercator.si/projekti/m-soseska/



SADJE IN ZELENJAVA OD JUTRA DO VEČERA

Sadje in zelenjava vsebujeta veliko koristnih hranil

Večina za zdravje koristnih hranil, katerih vnos je potrebno zagotoviti s prehrano (vitamini, minerali, aminokisline, različne koristne rastlinske spojine, omega 3 maščobe), se nahaja v različni zelenjavi, sadju in tudi v živilih z višjim deležem beljakovin (stročnice, gobe, ribe, pusto meso in drobovina ter mlečni izdelki).



Beljakovinski smuti s korenjem in mandlji



Mandli
Bio Zone
150 g

3³⁹



Recept sta
pripravila:



Več izvrstnih receptov najdete na
www.mercator.si/projekti/m-sosekska/

Sestavine:

- 250 g skyra Mercator
- 1 jabolko Bio Zone
- 1 korenje Bio Zone
- 2 žlici mandljev Bio Zone
- 1 žlička medu ali drugega sladila (po želji)
- 1 - 2 dl Bio Zone sojinega napitka

Postopek:

- V blender vržemo narezano jabolko, korenje, mandlje in skyr.
- Dodamo 1 - 2 dl sojinega napitka, odvisno od želene gostote smutja.
- Po želji dodamo med ali drugo sladilo.
- Sestavine zmiksamo v kremast smuti.



Če želimo bolj energijsko bogat smuti, lahko dodamo nekaj žlic ovsenih kosmičev.

Živila iz skupine žit in oreškov so dobri viri energije iz ogljikovih hidratov (iz žit) in mašcob (iz oreškov). Mandli so vir nenasičenih mašcob, pretežno iz skupine omega 9. Vnos mašcob iz mandljev in oreškov nasploh je v raziskavah povezan z ugodnimi učinki na zdravje.



Mario Sambolec,
trener, nutricionist
in strokovni
vodja modula za
prehrano pri Fitnes
zvezi Slovenije

Indijski oreški
Bio Zone
150 g

3,29

Lešniki
Bio Zone
150 g

3,19

**SUPER
CENA**

*Velja za izdelke
sadja in zelenjave

Brokoli Bio Zone
cena za kos

1,79



Korenje Bio Zone
1 kg

1,49



Pomaranče
Bio Zone
navel, 1 kg

1,99



Jabolka
Bio Zone
600 g

1,49



Špinaca Bio Zone
200 g

1,79



Kivi Bio Zone
500 g

1,79



Limone Bio Zone
500 g

1,49



BREZ GLUTENA, A Z VELIKO VESELJA

TUDI BREZ GLUTENA JE LAJKO OKUSNO

S pestro izbiro izdelkov brez glutena Free Zone boste lahko pripravili različne slastne jedi, ob katerih si bodo prste lahko obliznili tudi tisti, ki so preobčutljivi na gluten.



BREZ GLUTENA,
BREZ LAKTOZE, BREZ JAJC

Moka Free Zone
za peko, brez glutena,
tip B, 1 kg

4 19

Recept sta pripravila:



Več izvrstnih receptov najdete na www.mercator.si/projekti/m-soseska/



Brezglutenska pica



Sestavine:

- 250 g moke Free Zone za peko brez glutena tipa B
- 250 ml mlačne vode
- 5 g suhega kvasa ali sorazmerni delež vinskega kvasa
- 100 g sira gauda Mercator
- 150 g pasiranega paradižnika Mercator
- 10 g sira grana padano Mercator
- 0,5 žličke sušenega origana
- oljčno olje
- sol

Postopek:

- V posodi zmešamo moko, kvas, 1 žlico oljčnega olja, 0,5 žličke soli in mlačno vodo.
- S kuhalnicu mešamo, da se testo poveže.
- Na pladenj za peko položimo papir za peko.
- Z dobro naoljenimi rokami premestimo testo na sredino pladnja in ga oblikujemo v kepo.
- Pokrijemo jo z okoli obrnjeno plastično posodo in pustimo vzhajati 1 uro.
- Pečico segrejemo na 250 °C.
- Prste naoljimo z oljčnim oljem, nato vzhajano kepo sploščimo in oblikujemo v pico. Rob pustimo debelejši.
- Pasirani paradižnik zmešamo z 2-ma žličkama oljčnega olja, 0,5 žličke origana ter ščepcem soli in ga premažemo po sredini pice.
- Sir grana padano na fino naribamo po celotni površini pice.
- Pico postavimo v pečico za 10 minut, nato jo vzamemo ven, po njej razporedimo naribano gaudio in jo nato pečemo še dodatnih 5 minut.



Kruh
Free Zone
brez glutena,
200 g

1 79

Kruh Free Zone
brez glutena,
polnozrnnati, 200 g

1 89



BREZ
LAKTOZE

Bageta
Free Zone
brez glutena,
polnozrnnata,
160 g

2 49

Bageta
Free Zone
brez glutena,
160 g

2 89



Mešanica Free Zone
za peko, brez glutena,
1 kg

2 99



Špageti Free Zone
brez glutena, 500 g

1 44



Peresniki ali svedrčki Free Zone
brez glutena, 500 g

1 44



Testenine Free Zone
brez glutena, za lazanjo, iz
koruzne in riževe moke, 250 g

1 89



Slane palčke
Free Zone
brez glutena, 95 g

1 74



Hrustljavi kruhki Free Zone
brez glutena, s kvinojo,
150 g

2 19



BREZ
LAKTOZE

Dvojni keksi Free Zone
brez glutena, z limoninim
polnilom, z vanilijevim
polnilom 115 g ali s kakavovim
polnilom, 120 g

1 69



Keksi Free Zone
za zajtrk, brez glutena,
kakav in kokos, 150 g

2 09



Kosmiči Free Zone
čokoladne kroglice,
brez glutena, 200 g

2 49

ZA PRIJETEN VEČER V DOMAČI DRUŽBI

Zakaj si vzdušja svojega najljubšega lokalne bi ustvarili kar doma. Z odličnimi mesninami in siri iz naše ponudbe lahko pripravite različne vrste narezkov in kanapejev, pa tudi druge jedi za vse okuse. Delikatesni izdelki Mercator so lahko vedno pri roki.



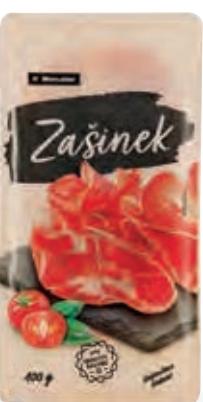


Postrezite si slastne delikatese iz Slovenije



Pščanče prsi Mercator
narezek, pakiran, 150 g
SUPER & HIPER

1⁶⁹



Zašinek Mercator
narezek, pakiran,
100 g

1⁹⁹



Dimljeno zorjeno stegno
Mercator
narezek, pakiran, 100 g

2⁰⁹



Pršut Mercator
narezek, pakiran,
100 g

2¹⁹



Kmečki želodec
Mercator
narezek, pakiran, 100 g

2²⁹



Mortadela Mercator
narezek, pakiran,
150 g

1⁰⁹



Mortadela Mercator
narezek, z olivami,
pakiran, 150 g

1⁰⁹



Dimljena slanina Mercator
narezek, pakiran, 100 g
SUPER & HIPER

1⁶⁹



Sir gauda Mercator
rezine, pakirane,
250 g

2⁰⁹



Sir tilzit Mercator
rezine, pakirane,
250 g

2⁰⁹



Sir z modro plesnijo Mercator
100 g

1¹⁹



Kumarice Mercator
delikatesne, 670 g

1²⁹



Refošk Mercator
rdeče vino, 1 l

3³⁹

RAZVAJAJMO BRBONČICE

**Prefinjenost okusov in izbrane sestavine izdelkov,
nagrjenih na sejmu AGRA, za prijetno kulinarično doživetje**

Tatarski biftek ter izjemne kombinacije polenovke z rožmarinom, po mediteransko, s sušenimi paradižniki ali z aromatičnimi tartufi kot tudi namaz po istrsko Minute že vrsto let prejemajo

nagrade na Agri. Odlikujejo jih svežina in skrbno izbrane sestavine, kot tudi ročna izdelava, predvsem pa zvestoba tradicionalnim postopkom izdelave. Privoščite si naše specialitete!



Tatarski biftek Minute
pakiran, 200 g
SUPER & HIPER

3⁹⁹



Namaz polenovka
po istrsko Minute
pakiran, 150 g

3⁴⁹



Namaz polenovka
na belo s tartufi Minute
pakiran, 150 g
SUPER & HIPER

2⁷⁹



Namaz polenovka
na belo s tartufi Minute
pakiran, 150 g
SUPER & HIPER

3⁸⁹

Veganski tatarski namaz z nazivom Inovacija leta 2020

Veganski tatarski namaz pa tudi kuskus s čičerko Minute sta dokaz, da je z nekaj inovativnosti možno pripraviti odlične gurmanske jedi z ugodnejšo prehransko sestavo. To je prepoznal tudi Inštitut za nutricionistiko, ki pod okriljem Ministrstva za zdravje RS izvaja projekt nagrajevanja inovativnih živil Inovacija leta.



Nagrada Inštituta
za nutricionistiko
za inovativnost v skupini
pripravljenih jedi.



Namaz veganski
tatarski Minute
pakiran, 250 g

SUPER & HIPER

2⁹⁹



Nagrada Inštituta
za nutricionistiko
za inovativnost v skupini
pripravljenih jedi.



Kuskus s čičeriko Minute
pakiran, 250 g

1⁶⁹

BREZ DODANIH
KONZERVANSOV



Toast
klasik
Mercator
500 g

0⁶²

Toast
s semeni
Mercator
500 g

0⁹³



Solata Minute
ajdova kaša z brstičnim ohrvotom in
pinjolami, pakirana, 200 g

2²⁹



Solata Minute
kuskus s sušenimi paradižniki
in artičokami, pakirana, 180 g

1⁹⁹



Francoska solata Minute
pakirana, 250 g

1⁴⁹

Namaz humus Minute
pakiran, 150 g

HIPER

1³⁹

IZBRANO MESO, ODLIČNE JEDI



Sveže in kakovostno meso znamke Mercator vedno pri roki za pripravo odličnih jedi

S prenovljeno linijo izdelkov pakiranega mesa Mercator imate lahko zdaj izbrano meso vedno pri roki. Sveže perutninsko, goveje in svinjsko meso ter različne mesne specialitete so vam na voljo za pripravo številnih domačih, pa tudi bolj posebnih, gurmanskih jedi. S čim boste danes presenetili svoje domače?



Pečenice Mercator
pakirane, 480 g

3⁴⁹



Goveje mleto meso Mercator
pusto, pakirano, 300 g

2⁹⁹

KAKOVOST INZNANO POREKLO



Oznaka 100 % slovensko označuje samo 100 % slovensko poreklo mesa.



Mleto mešano meso Mercator
z manj maščob, pakirano, 450 g

3⁶⁹



Svinjski vrat Mercator
brez kosti v zrezkih, pakiran, 480 g

3⁴⁹

SAMO PRIZNANI DOBAVITELJI

Vse meso znamke Mercator dobavljajo samo veliki in priznani proizvajalci: Perutnina Ptuj, Pivka perutnininarstvo, Panvita MIR, Meso Kamnik, Celjske mesnine, Pik Vrbovec plus.

KISANA NA
TRADICIONALEN
NAČIN

Kisla repa Mercator
680 g

1⁷⁹

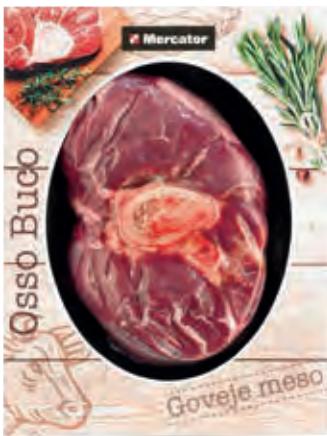


MAKEDONSKA
RECEPTURA

Ajvar Mercator
domači, blagji, 550 g

3⁹⁹





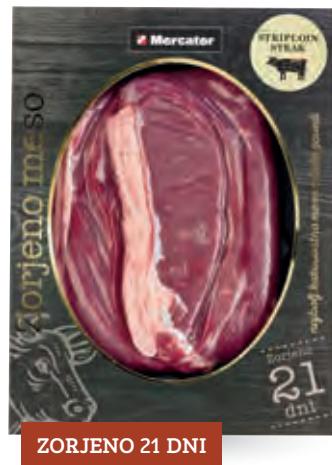
Goveji bočnik Mercator
s kostjo, pakiran, cena za kg

8⁵⁹



Rib eye steak Mercator
zorjen, pakiran, cena za kg

29⁹⁹



Striploin steak Mercator
zorjen, pakiran, cena za kg

26⁹⁹

Pečena svinjska ribica s timijanom in rožmarinom

Sestavine:

- 1 kos svinjske ribice
- 3 vejice timijana
- 1 vejica rožmarina
- 2 žlici oljčnega olja

Postopek:

- Timijan in rožmarin osmukamo z vejic in ju na drobno nasekljamo.
- Pečico segrejemo na 190 °C.
- V večjo ponev vlijemo 1 žlico oljčnega olja in jo segrejemo na srednje-visokem ognju.
- Svinjsko ribico splaknemo pod tekočo vodo in jo osušimo s papirnato brisačo.
- Svinjsko ribico premažemo z 1 žlico oljčnega olja, nato pa vanjo z vseh strani enakomerno vtremo sol, poper, timijan in rožmarin.
- Svinjsko ribico postavimo v vročo ponev in jo pečemo na treh straneh - na vsaki 2 - 3 minute, da se lepo zapeče.
- Ko svinjsko ribico obrnemo na zadnjo stran, ponev prestavimo v segreto pečico. Če nimamo ognjevarne ponve, svinjsko ribico prestavimo na pekač.
- Pečemo 13 - 15 minut oziroma da svinjska ribica doseže notranjo temperaturo 65 °C.
- Po peki jo pustimo 5 - 10 minut, nato jo narežemo in postrežemo.



Svinjski file
Mercator
pakiran,
cena za kg

8⁹⁹



ZA LJUBITELJE TESTENIN IN RIŽOT

Odlične testenine in rižote v nekaj minutah

Odlične jedi si lahko sedaj pripravite s svojo najljubšo omako ali pa posežete po izjemnih, že pripravljenih omakah Minute.



Omaka bolognese
Minute
400 g
1²⁹



Omaka napolitana
Minute
400 g
1²⁹



Omaka ricotta
Minute
400 g
1⁸⁹



Riž basmati
Mercator
500 g
1⁵⁹



Riž arborio
Mercator
1 kg
2¹⁹

Trdi sir Mercator
za ribanje, 200 g
2⁷⁹



Peresniki
Mercator
500 g
0⁷⁹



Vretena
Mercator
500 g
0⁷⁹

Polžki
cavatappi
Mercator
500 g
0⁷⁹

Testeninska solata z mocarelo in pestom iz sušenih paradižnikov



20'
minuti

4
porcije

Sestavine:

- 300 g peresnikov Mercator
- 50 g indijskih oreščkov Bio Zone
- 1 strok česna
- 100 g sušenih paradižnikov v olju
- 0,5 žličke origana
- 30 g trdega sira za ribanje Mercator
- 50 ml oljčnega olja
- 250 g mocarele Mercator
- 2 žlici črnih oliv
- 2 žlici zelenih oliv
- jabolčni kis
- svež paradižnik po želji

Sir mozzarella

Mercator

100 g

0,49



Recept sta
pripravila:

Več izvrstnih receptov najdete na
www.mercator.si/projekti/m-soseska/



Postopek:

- Testenine skuhamo po navodilih z embalaže.
- V sekjalniku do grobega sekljamo sušene paradižnike, indijske oreščke in olupljen strok česna.
- Dodamo oljčno olje in fino nariban trdi sir ter sekljamo do finega.
- Še vroče testenine zmešamo s pestom in jih postavimo na hladno.
- Hladne testenine zmešamo z olivami, svežim paradižnikom in na kocke narezano mocarelo.
- Solimo in kisamo po okusu.

HITRO NARED ZA OKUSEN OBROK

S kakovostnimi zamrznjenimi jedmi lahko pripravimo čudovito pojedino, in to v le nekaj minutah

Hitro zamrznjene jedi ohranjajo kakovost sestavin, zato lahko z njimi pripravimo raznolike in okusne jedi, tudi ko nimamo veliko časa. Zagotovljena je tudi

pristnost okusov, saj naše izbrane jedi ne vsebujejo umetnih barvil in arom. Z malo domišljije bo vaša miza hitro, okusno in bogato obložena.



BREZ UMETNIH BARVIL, AROM IN KONZERVANSOV

Sir Minute
paniran, zamrznjen, 400 g

SUPER & HIPER

2⁹⁹



BREZ UMETNIH BARVIL, AROM IN KONZERVANSOV

Piščančji medaljoni Minute
zamrznjeni, 750 g

3⁴⁹



BREZ UMETNIH BARVIL, AROM IN KONZERVANSOV

Zrezek cordon bleu Minute
zamrznjen, 750 g

4³⁹



BREZ UMETNIH BARVIL IN AROM

Svinjski zrezek Minute
paniran, 750 g

SUPER & HIPER

5⁴⁹

HITRO ZAMRZNJENO

Mehiška zelenjava
Mercator
zamrznjena, 750 g

SUPER & HIPER

1⁸⁹



Grajska zelenjavna
mešanica Mercator
zamrznjena, 1 kg

1⁵⁹



Špinaca Mercator
v kockah,
zamrznjena, 450 g

0⁸⁹



Zelenjava za
francosko solato
Mercator
zamrznjena, 1 kg

1⁵⁹



Majoneza
Mercator
620 g
SUPER & HIPER

1⁷⁹



File osličja Minute
paniran, zamrznjen,
500 g

3³⁹

Enostavno do francoske solate

Imate radi francosko solato, pa nimate časa za njeno pripravo?

Z zamrznjeno mešanico za francosko solato Mercator boste hitro nared. Kuhate jo le 6 do 8 minut, ohladite in nato poljubno primešate majonezo Mercator. In francoska solata je nared za serviranje.



ŽE DIŠI PO DOMAČI PEKI

Skuta Mercator, zmagovalka testa ZPS med skutami

Na letošnjem testu ZPS je med vsemi testiranimi skutami prav Mercatorjeva prejela najvišjo oceno. S tem potrjujemo, da skrbimo za kakovost naših izdelkov, ki jo redno preverjamo in testiramo tudi na Biotehniški fakulteti v Ljubljani.

ZVEZA POTOŠNIKOV SLOVENIJE

ZPS test
4/2020 Mercator, sveži sir iz pol posnetega pasteriziranega mleka

www.zps.si

test:
11 vzorcev skut

najvišja ocena:
zelo dobro (83)

zelo dobro (83)

zmagovalec testa

Sladka smetana
Mercator
35 % m. m., 0,5 l

2⁰⁹



Listnato testo Mercator
zamrznjeno, 500 g

1²⁹

Pšenična moka
Mercator
ostra, T 400, 1 kg

0⁵⁹



Jajca L Mercator
hlevska reja, 10 jajc

1⁶⁹



POSEBNA PONUDBA

Mandli Sweet Chef
v listicah, 100 g

1³⁵

Mleti orehi Sweet Chef
200 g

2⁷⁹

Rjavi sladkor Mercator
500 g

1³⁴

*Jedilna čokolada Sweet Chef
480 g

1⁹⁹



Skuta
Mercator
nepasirana,
polnomastna,
500 g

1 89

Recept sta
pripravila:

Več izvrstnih receptov najdete na
www.mercator.si/projekti/m-sosekska/



Pogača s skuto in orehi



Sestavine:

- 350 g moke Mercator
- 230 ml mleka Mercator sobne temperature
- 30 g stopljenega masla Mercator
- $\frac{1}{2}$ vrečke suhega kvasa
- 1 zvrhana žlica sladkorja Mercator
- 1 ščepec soli

Nadev:

- 500 g nepasirane skute Mercator
- 100 g kisle smetane Mercator
- 1 jajce Mercator
- lupinica 1 limone Bio Zone
- 3 zvrhane žlice sladkorja Mercator
- 3 žlice mletih orehov Sweet Chef
- 3 žlice pšeničnega zdroba Mercator

Premaz:

- 1 jajce Mercator
- 2 žlici mleka Mercator

Ostalo:

- Sladkor v prahu Mercator

Postopek:

- Vse sestavine za testo zmešamo skupaj, nato pa zgnetemo v gladko testo, kar traja 5 minut z robotom, na roke pa 10 minut.
- Posodo s testom pokrijemo z vlažno krpo in na toplem vzhajamo, da se prostornina testa podvoji, približno 1 uro.
- Pečico segrejemo na 180 °C.
- Jajce za premaz razžvrkljamo in ga polovico stresemo v večjo posodo, drugo polovico pa zmešamo z dvema žlicama mleka.
- V posodo s polovico jajca stresemo še vse sestavine za nadev in jih dobro zmešamo.
- Testo razvaljamo v krog debeline 0,5 - 1 cm.
- Po razvaljanem testu nanesemo nadev, pri tem pa pustimo 2 cm roba.
- Rob zavijamo navznoter in ga premažemo z mešanico jajca in mleka.
- Pečemo 35 - 40 minut.
- Po peki naj se pogáča ohladi, nato jo potresemo s sladkorjem v prahu in narežemo.

PRAKTIČNA KUHINJA, OBROK V MINUTAH

Tudi ko ni časa, je tu rešitev iz zamrzovalnika

Glavna jed, poobedek ali pa kar oboje. Z izdelki Minute, ki jih samo odtalite in pogrejete ali spečete, lahko pripravite res celovit obrok. Izdelki so skrbno izbrani, čufti in golaž, sveže pripravljeni in hitro zamrznjeni, pa so bili tudi večkrat nagrajeni na sejmu Agra. Dekorirate po okusu in samo še postrežete.



SVEŽE
PRIPRAVLJENO

IZ
KROMPIRJEVEGA
TESTA

Krompirjevi
njoki Minute
sveži, 1 kg

1,39



Čufti v omaki Minute
zamrznjeni, 1 kg

SUPER & HIPER

8,99



Goveji golaž Minute
zamrznjen, 1 kg

SUPER & HIPER

9,99



Goveji golaž Minute
zamrznjen, 1 kg

SUPER & HIPER

9,99

Jabolčni zavitek Minute

zamrznjen, 600 g

SUPER & HIPER

1 49



PRIPRAVLJEN
V 15 MINUTAH

Souffle Minute

zamrznjen, 190 g

SUPER & HIPER

2 59



>>> sladica z mehko
čokoladno sredico



HITRO
ZAMRZNJENO

Skutni štruklji Minute
zamrznjeni, 600 g

2 69



HITRO
ZAMRZNJENO

Borovnice Mercator
zamrznjene, 500 g

2 79



HITRO
ZAMRZNJENO

Maline Mercator
zamrznjene, 500 g

2 89



Francoski rogljički Minute
zamrznjeni, 1 kg

3 69



ITALIJANSKA
RECEPTURA

Pizza margherita Minute
zamrznjena, 360 g

1 39



ITALIJANSKA
RECEPTURA

Pizza mozzarella Minute
zamrznjena, 360 g

1 49

PRIČARAJMO SI PRAZNIČNO VZDUŠJE

S slaščicami Finesse je vsak dan praznično vzdušje

Mini čokoladice in piškoti Finesse se lepo podajo na vašo mizo, saj z njimi pripravite praznično vzdušje vsak dan, čeprav ne pričakujete gostov.





Čokolada mini Finesse
choco caramel biscuite ali choco peanut, 350 g

1⁹⁹

Čokolada party mix mini Finesse
450 g

2⁴⁹



Medenjaki
Finesse
s čokoladnim
prevlom, 500 g

1⁴⁹



Sok Moj dan Mercator
jablko, 1 l

0⁷³

Sok Moj dan Mercator
pomaranča, 1 l

0⁸⁵

Sok Moj dan
ananas, 1 l

1³⁹

Čokolada
Finesse
mlečna, 80 g

0⁴⁵



Čokolada
Finesse
z drobljenimi
lešniki ali
z lešniki in
rozinami, 80 g

0⁴⁹



Čokolada
Finesse
s celimi lešniki
100 g

0⁷⁵



Keksi Finesse
brownie cookies, 200 g

0⁹⁹



RADI GRIZLJAMO

Ko si zaželite grizljanja, se spomnите tudi na oreške in suho sadje. Z njimi lahko popestrite svojo izbiro, saj so v zmernih količinah vsekakor koristni.



Suhe marelice
Garden Good
180 g

1 39



Suhe brusnice
Garden Good
180 g

1 99



Mešanica suhega sadja in
oreškov Garden Good
180 g

1 59

Čips Hrusty
slani ali s papriko, 150 g

0 75



**SUHO PRAŽENI,
BREZ SOLI**

Arašidi Garden Good
suhi, praženi, neslani,
180 g

0 99



Mandlji Garden Good
jedrca, 180 g

3 19



**SUHO
PRAŽENI**

Lešniki Garden Good
praženi, 180 g

3 79



REBRASTI



Čips Hrusty
rebrasti, slani,
s papriko ali s
kislo smetano in
čebulo, 150 g

0 78



Pivo Mercator
4,0 %, pločevinka, 6 x 0,5 l

3 96

Minister za zdravje opozarja: prekomerno
potje alkohola lahko škoduje zdravju.



Pivo Mercator
brezalkoholno,
pločevinka, 0,5 l

0 39

Energijski napitek
Mercator
pločevinka,
0,25 l

0 69



VSE ZA PRAZNOVANJE V DOMAČEM KROGU

**Odlične torte, slaščice in domači keksi
iz naše slaščičarske delavnice**

Z odličnimi keksi in domačimi slaščicami boste lahko hitro pripravili rojstnodnevno ali drugo zabavo. Za piko na i pa lahko izbirate tudi med odličnimi tortami. Vse slaščice so izdelane v naši slaščičarski delavnici, so sveže in ročno izdelane iz skrbno izbranih sestavin.



*iz naše
slaščičarske
delavnice*



Keksi vaniljevi
roglički Mercator
300 g

1⁷⁹



Linški keksi
Mercator
360 g

2²⁹



Keksi orehovi
roglički Mercator
300 g

2¹⁴



Kokos kocke Mercator
350 g

3⁴⁹



Pecivo sladki miks
Mercator
410 g

3⁹⁹



Zagrebške rezine Mercator
pakirane, 24/1, 590 g

5⁴⁹



Torta malina Mercator
pakirana, 770 g

6⁹⁹



Jagodna torta Sacher Mercator
pakirana, 470 g

8⁹⁹



Za najmlajše izberite igrivo dekoracijo



- 1 Svečke Lumpi, 12/1, **0⁸⁹** • 2 Papirnate slamice Lumpi, 20/1, **1¹⁹** •
- 3 Serviete natur Lumpi, 33 x 33, 3-slojne, 20/1, **0⁷³** • 4 Piščalke Lumpi, 6/1, **1¹⁹** •
- 5 Baloni Lumpi, 10/1, **1⁴⁹** • 6 Klobučki Lumpi, 6/1, **1⁶⁹** • 7 Papirni krožniki Lumpi, Ø 23 cm, 10/1, **1⁴⁹** • 8 Papirnati kozarci Lumpi, 0,2 l, 10/1, **1²⁹**

NAREDIMO SI OKRASKE SAMI

Lumpi®

Kaj potrebujemo:

- modelirno maso Lumpi
- risalni blok Lumpi
- tempera barve Lumpi
- škarje Lumpi
- čopiče Lumpi
- slamico
- orodje za modeliranje ali modelčke za piškote
- različne vrvice
- drevesne veje
- steklenico

Postopek izdelave:

- Modelirno maso razvaljamo in izrežemo poljubne motive. Pri tem lahko uporabimo tudi modelčke za piškote.
- Na vrhu okraska naredimo luknjo s pomočjo slamice. Preden okraske pobarvamo, jih pustimo, da se posušijo.
- Nato skozi luknjo pobarvanih okraskov navežemo vrvico in jih obesimo na drevesne veje. Vse skupaj postavimo v steklenico, ki jo poljubno napolnimo s papirjem ali stiroporom.

Modelirna
masa Lumpi
bela ali rjava,
500 g

1,99

Risalni blok
Lumpi
A3

1,49

Tempera
barvice Lumpi
10 ml, 10/1

3,59

Otroške
škarje
Lumpi
13,5 cm

0,89



Še več idej za
»naredi si sam« najdete na
www.mercator.si/projekti/m-sosekska/





Čopiči Lumpi
5/1
1²⁹



Okrogle plastelin Lumpi
fluo, 12/1

1¹⁹



Voščene barvice Lumpi
10/1

1¹⁹



Brisalec Lumpi
2/1

0⁹⁹



Barvice Lumpi
12/1

1⁷⁹



Zvezek Lumpi
A5, črtni ali brez črt,
52 listov

0⁵⁵



Zvezek Lumpi
A4, črtni ali brez črt,
52 listov

0⁸⁹



Set svinčnik, radirka in
šilček Lumpi

0⁹⁹

NEGA ZA HLADNE DNI



V hladnih mesecih naša koža potrebuje več nege

Pozimi so posebej izpostavljeni deli koža na obrazu ali na rokah, saj prehajamo iz toplih in suhih notranjih prostorov na mrzel in suh zrak.

Pri negi suhe kože si pomagamo z vlažilnimi kozmetičnimi izdelki, pri čemer moramo izpolniti dva pogoja; koži dovajamo vlagu in preprečujemo njen izhlapevanje.

K temu pripomore skrbna izbira vlažilnih krem in losjonov, ki vsebujejo veliko vode, hkrati pa ustrezni delež kakovostne maščobne komponente, ki zavira izhlapevanje vode in s hranljivimi snovmi nahrani in okrepi kožo.

Pomembno je tudi, da tudi pozimi pijemo zadostne količine vode, in tako hidriramo našo kožo od znotraj.

IZJEMNA VPOJNOST, 100 % BOMBAŽ, 100 % BIORAZGRADLJIVE

Bombažne krpice Lumpi 50/1 SUPER & HIPER

2⁵⁹

Večnamenske bombažne krpice za vsakodnevno nego:

- mehke in nežne do otrokove kože,
- za suho in mokro uporabo.

Z EKSTRAKTOM ALOE VERE, Z MANDLJEVIM OLJEM

Negovalna krema Lumpi univerzalna, 200 ml

1⁶⁹

NOVO



Z EKSTRAKTOM ALOE VERE

Negovalna krema Lumpi za nego ritke, 200 ml

HIPER

2⁶⁹

NOVO



Z MANDLJEVIM
OLJEM, HRANI
IN NEGUJE

Krema Olea
hydrating,
dnevna, 50 ml

2⁹⁹



Z AVOKADOVIM
OLJEM IN S
ČEBELJIM
VOSKOM, VLAŽI
IN ŠČITI PRED
IZGUBO VODE

Krema Olea
hydrating,
nočna, 50 ml

2⁹⁹



OBNOVITVENA
NEGA

Krema za roke Olea
regenerative, 100 ml

1⁷⁹



VLAŽILNA NEGA

Krema za roke Olea
hydrating, 100 ml

1³⁹

Balzam za
ustnice Olea
klasik, shine
ali soft

0⁹⁹



Papirnati robci
Natur
klasik, 10 x 10,
3-slojni

0⁷⁹



NOVA PODoba

Papirnati robci
Natur
60/1, 3-slojni

1¹⁹

ČIST IN PRIJETEN DOM

Čistilo za steklo Dax, prejemnik oznake ZPS testa

S kakovostnimi izdelki Dax boste izbrali učinkovita sredstva za čiščenje svojega doma ter za pranje perila in posode. Kakovost izdelkov potrjuje tudi letošnji test ZPS, ki je med čistili za steklo dobro oceno namenil prav čistilu za steklo Dax.



Detergent za ročno pomivanje posode Dax
balzam ali limona ali koncentrirani, 500 ml

0⁷⁹



Detergent za ročno pomivanje posode Dax
limona ali jabolko, 1 l

1³⁹



Univerzalno čistilo Dax
vonj limona, 750 ml

2¹⁹



Čistilo za steklo Dax
vonj ocean fresh, 1 l

1²⁹



Detergent za pranje perila Dax
black ali sesnitve, 41 pranj, 1,5 l

2⁶⁹



Detergent za pranje perila Dax
active ali color, 27 pranj, 2 l

2⁹⁹

Zima prinaša številne izzive, med drugim tudi težave s sušenjem perila

Vsi imamo radi čisto in dišeče perilo, pozimi pa moramo biti še posebej pozorni na sušenje perila v zaprtih prostorih. Zaradi povečanja vlažnosti zraka in izhlapevanja kemijskih snovi, je treba prostore, kjer sušimo prerilo, kljub hladnemu vremenu pogosteje zračiti.



100 % CELULOZA

Toaletni papir Daisy
3-slojni,
10/1,
100 listni

1 39



100 % CELULOZA

Toaletni papir Natur forest,
3-slojni,
10/1,
150 listni

2 39



100 % CELULOZA

Toaletni papir Natur natur,
4-slojni,
10/1,
160 listni

3 19

narejeno v
SLOVENIJI



BIORAZGRADLJIVO

Vlažni toaletni papir Natur
50/1

0 99



100 % CELULOZA

Papirnate brisače Daisy
2-slojne, 2 x 50 listne

0 65

narejeno v
SLOVENIJI

Papirnate brisače Natur monorola jumbo, 2-slojne,
350 listne

3 49

100 % CELULOZA

Papirnate brisače
Natur
3-slojne,
4 x 50 listne

1 99



DOBRO PRIPRAVLJENI NA VSAKODNEVNE IZZIVE

TUDI Z DOSTAVO DO VAŠIH VRAT

- Za malico, kosilo ali sladico
- Za kakovosten obrok iz svežih sestavin
- Brez dodanih konzervansov
- Priročno pakirano



Kava Minute
kakovost
Barcaffè
1 00



Na voljo v izbranih trgovinah in v spletni trgovini Mercator v okviru razpoložljivega asortimenta.

Jedi Minute dostavljamo v Ljubljani in Kranju vsak dan od ponedeljka do petka od 7.30 do 14. ure.
www.mercator.si/ponudba/dobro-pripravljeni-z-dobro-ponudbo/

ZA
NAROČILA



01 234 36 29



Na voljo tudi na wolt.com



NAKUPUJTE V TRGOVINI IN NA SPLETU

trgovina.mercator.si ← →

Mercator
Spletna trgovina

Producija: Mercator, d.d., Dunajska cesta 107, Ljubljana. Cene so v EUR z všetim DDV. Veljajo v času akcijske ponudbe, za omejene količine blaga oz. do razprodaje zalog. *Posamezna prodajalna ima v ponudbi akcijske izdelke v obsegu svojega prodajnega asortimenta. *Prodaja akcijskih izdelkov poteka tudi v trgovinah, ki posameznih akcijskih izdelkov nimajo v rednem asortimentu, oz. novo odprtih trgovinah, ki teh izdelkov še niso prodajale. Nekaterimi izdelkom iz ponudbe nismo dodatno znižali cene. *Popust, namenjen končnemu potrošniku, velja za običajne količine gospodinjskega nakupa iz zalog prodajnega prostora. *Izdelki v katalogu so na voljo po akcijskih cenah tudi v spletni trgovini v okviru prodajnega asortimenta. Pika popust velja ob nakupu s Pika kartico in velja za fizične osebe. Kupec, ki zahteva izdajo poenostavljenega ali popolnega računa (originalni račun) na naslov, ki ni naslov končnega potrošnika, fizične osebe, tega nakupa ne more poravnati s plačilno-kreditno Pika kartico in ni upravičen do obračuna Pikih popustov ali do pripisa pik. Pridržujemo si pravico do sprememb. Vse slike so simbolične. Dekoracije na slikah niso vključene v ceno izdelkov, ki so predstavljeni v letaku. Popusti se med seboj ne seštevajo. V primeru več hkratnih ugodnosti se za kupca pri blagajni vedno upošteva najugodnejši popust. Za morebitne napake v tisku se vam opravičujemo. Vodnik po nakupih v Mercatorju najdete na www.mercator.si.