



OCENĚNÁ KVALITA OD ČESKÝCH VÝROBCŮ ZA VÝHODNOU CENU





OCHUTNEJTE ŠIROKOU NABÍDKU ČESKÝCH PRODUKTŮ

VÍCE NEŽ
300
PRODUKTŮ

- ✓ ČERSTVÉ A POCTIVÉ PRODUKTY
- ✓ ŠIROKÝ SORTIMENT
- ✓ SPOLEHLIVÍ ČEŠTÍ VÝROBCI



Čerstvé a tradiční produkty ze všech koutů České republiky najdete u nás v Kauflandu.

Pod značkou K-Jarmark je pro vás připravujeme společně se spolehlivými českými výrobci a farmáři.

Věříme, že široká nabídka výrobků K-Jarmark, jako jsou ovoce a zelenina, lahůdky, kvalitní mléčné výrobky, poctivé uzeniny, tradiční české hotovky, sladkosti, brambůrky a další oblíbené dobroty, uspokojí vaše představy i očekávání.





PEČIVO

Ve stálé nabídce najdete čerstvě rozpečené křupavé chleby i široký výběr sladkého pečiva, třeba typicky české Honzovy buchty.

Náš tip: Koláčky K-Jarmark ke snídani pro hezčí začátek všedního dne.

SÝRY A LAHŮDKY

V nabídce K-Jarmark máme sýry přírodní, uzené nebo různě ochucené, například pepřem nebo bazalkou. Chuťové buňky pak potěší široký výběr pomazánek i oblíbených lahůdek ve formě majonézových salátů.



KAUFLAND
VLASTNÍ
ZNAČKY



NÁPOJE

Zažijte žízeň s nápoji K-Jarmark. Minerálními vodami, které jsou stáčené z pramene Hanácká kyselka, můžete navíc doplnit chybějící minerály a jód.

Náš tip: Za studena lisovaný 100% jablečný mošt K-Jarmark z českých jablek.





JARMARK



NIVA
sýr s modrou plísní
100 g

SÝROVÁ PIZZA S NIVOU

INGREDIENCE (4 porce)

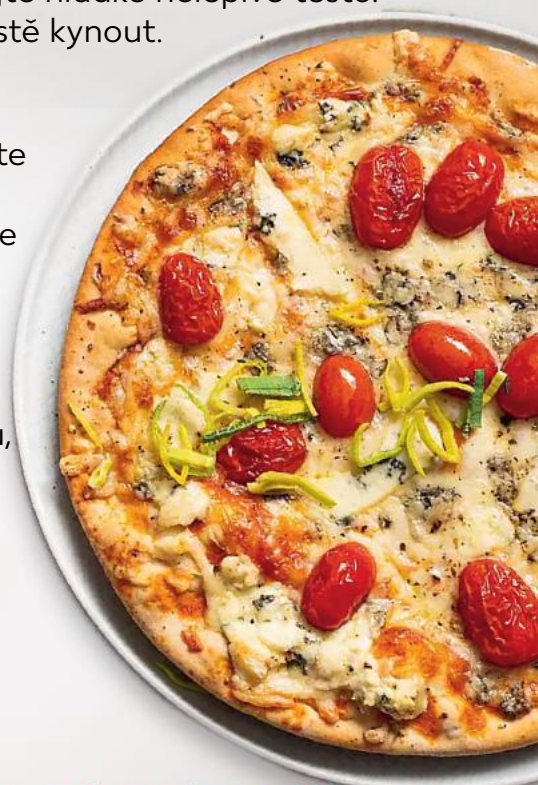
20 g	čerstvého droždí
400 g	hladké mouky
1 lžička	cukru
250 ml	vody
2 lžíce	olivového oleje
2 lžíce	bílého jogurtu
1 lžička	solí
50 g	rajčatového protlaku
150 ml	vody
1 lžička	cukru
1 lžička	oregana
2 lžička	olivového oleje
100 g	nivy
100 g	nastrouhaného tvrdého sýru
100 g	cherry rajčat
	sůl a pepř

POSTUP

V míse smíchejte droždí s trochou mouky, vody a cukrem. Nechte vzejít kvásek. Přidejte zbytek mouky, vody, olej, jogurt a sůl. Vypracujte hladké nelepivé těsto. Nechte 50 minut na teplém místě kynout.

Těsto rozdělte na dvě nebo tři části, každou z nich vytvarujte do bochánku. Nechte 10 minut odpočinout. Protlak promíchejte s vodou, cukrem, oreganem, olivovým olejem, solí a pepřem. Z bochánků vytvarujte slabé placky ve tvaru kruhu. Ty potřete rajčatovou omáčkou, posypte nastrouhaným sýrem, nadrobenou nivou a cherry rajčaty.

Pečte 15 minut na dolním roštu v troubě vyhřáté na 230 °C. Po upečení hned podávejte.





MLÉČNÉ VÝROBKY

K-Jarmark nabízí vše od čerstvého mléka a výrobků z něj až po ochucené jogurty a kompletní zakysaný sortiment. Vejce pocházejí od českých nosnic z volného výběhu.




JARMARK®

KUŘE

Z NAŠICH REGIONŮ



- pouze české chovy
- rostlinná strava obohacená o obiloviny
- delší doba výkrmu



JARMARK
Ryzí chuť

**Objevte ryzí
chuť inspirovanou
v přírodě**

PIKANTNÍ SALÁMOVÁ POMAZÁNKA

INGREDIENCE

350 g	salámu Herkules
120 g	slaniny
2 lžíce	olivového oleje
100 g	čerstvého krémového sýru
	chilli papričky dle chuti

POSTUP

Slaninu si opečeme dozlatova na pánvi. Společně s ostatními ingrediencemi vymixujeme v jemný krém. Podáváme na celozrnném nebo kváskovém pečivu se zeleninou, například tyčinkami mrkve.

