

Akcija važi od 01. do 25.06.2017 ili dok traju zalihe.

Odete u kulinarije Grčke

NE PROPUSTITE PRILIKU
DA PROBATE PREKO 200
NOVIH GRČKIH PROIZVODA
PO SPECIJALNIM CENAMA
SAMO U SUPER VERO MARKETIMA
OD 1. DO 25. JUNA.

OSVOJITE

2 X letovanje u Grčkoj
za 2 osobe, Rodos ili Krit, resort 5*
i mnoge druge vredne nagrade

Super **VERO**

Uz podršku



ENTERPRISE GREECE
INVEST & TRADE

Pod pokroviteljstvom
Ambasade Grčke



Osetite ukus Grčke

Svaka dobija!

OSVOJITE

2 X letovanje u Grčkoj
za 2 osobe, Rodos ili Krit, resort 5*
i mnoge druge vredne nagrade

Za kupovinu ekskluzivnih grčkih proizvoda prikazanih u ovom akcijskom katalogu i posebno obeleženih u svim Super Vero marketima, u iznosu od 1500 i više dinara dobijate pravo da na info pultu izvučete nagradnu karticu. Uz jedan fiskalni račun imate pravo na jednu karticu. Možete osvojiti letovanje u Grčkoj za 2 osobe, na Rodosu ili Kritu, (smeštaj + avio prevoz) u ekskluzivnom resort-u sa 5 zvezdica ili neku od hiljade drugih vrednih nagrada. Svaka kartica je dobitna! Nagradna aktivacija traje od 01. do 25.06.2017. Broj nagrada je ograničen.

- letovanje na Rodosu za 2 osobe ekskluzivni resort 5* All Inclusive
- letovanje na Kritu za 2 osobe ekskluzivni resort 5* All Inclusive
- 4 x vaučer od 5000 rsd za kupovinu u Super Veru
- 4 x vaučer od 2000 rsd za kupovinu u Super Veru
- 18 x vaučer od 1000 rsd za kupovinu u Super Veru
- 72 x vaučer od 500 rsd za kupovinu u Super Veru
- 900 x vaučer od 300 rsd za kupovinu u Super Veru
- 1000 x majica
- 1000 x šolja
- 1000 x lopta za plažu
- 1000 x kačket

Super VERO

Zaposleni u Super Vero i Jumbo marketima i članovi njihove blže familije nemaju prava učešća u ovoj nagradnoj aktivaciji.

Grčka salata

Priprema

Iseckati crni luk, paradajz, krastavace i papriku. Dodati masline, maslinovo ulje i so. Sve to izmešati i staviti u činju za salatu. Odozgo dodati Feta sir i origano. Kao prilog predlažemo pitu za suvlaki koju možete premazati po ukusu maslinovim uljem i kratko zagrejati u tiganju ili na grilu. Iseći ih na 4 dela i služiti vruće uz salatu.

Prijatno!



684.99

KREM SIRČE BALSAMICO 250G, GALAXY
VIŠE VRSTA

251.99



MASLINE CRNE GIANT U
MASLINOVOM ULJU 250g, LELIA



254.99

Maslinovo ulje Spiros - Kalamata

Extra fino hladno cedeno nerafinisano maslinovo ulje.

Potiče sa Peloponeza iz regije Kalamata i proizvodi se od sorte Koroneiki maslina. Najbolje sorte Koroneiki maslina se skupljaju ručno i hladno cede uz pomoć kamene prese 24 sata po tradicionalnoj metodi. Ovako proizvedeno ulje zadržava sve prirodne aromе, svežinu i nutritivne vrednosti. Nivo slobodnih masnih kiselina u čemu se i ogleda kvalitet maslinovog ulja ne prelazi 0,0,7%.

MASLINOV ULJE
KALAMATA
EXTRA DEV. 0.75L
SPIROS

689.99



MASLINOV
ULJE OILIVIA
EXTRA DEV.
0.75L

626.99



MASLINE CRNE PRIRODNO
SUŠENE THRUMPA THASSOU 150g, LELIA

KALAMON MASLINE CRNE
U MASLINOVOM ULJU 250g, LELIA



289.99



206.99

Sastojci

sir Feta
paradajz, krastavac
crni luk, paprika
masline, maslinovo ulje
so i origano



Feta - ambasador grčkih sira

SIR FETA OLYMPUS/KG



SIR KEFALOGRAVIERA VAKUUM
200G, DELFI



SIR KEFALOTIRI VAKUUM
250G, OLYMPUS



Beli sir mrvljive teksture i autentičnog bogatog ukusa. Proizveden je od ovčjeg i kožnjeg mleka po tradicionalnoj recepturi zrenja. Pravi se od najmanje 4 litre ovčjeg i kožnjeg mleka. Može lako da se peče ili griluje, koristi za pravljenje salata, pita, kolača i u mešavini sa svežim povrćem. Bogat je proteinima i kalcijumom i ima veliku hranljivu vrednost.

SIR FETA VAKUUM 200G, DELFI



SIR GRAVIERA KRIT VAKUUM 200G, DELFI



SIR OVČJI GRAVIERA/KG
OLYMPUS



Vreme je za Tzatziki

TZATZIKI je tradicionalni grčki sos. Najbolje ide uz meso, povrće i krompir, a može da se jede i sa hlebom. Napravite ukusni TZATZIKI sos jednostavno i brzo uz naš specijalni recept!

Príprava

Dvostruku gazu stavite iznad činije i procedite jogurt, pa ga stavite u frižider na dva do tri sata da povrati kremastu strukturu i gustinu. Krastavce oljuštite, odbacite seme i isecite na trake. Posolite krastavce po ukusu, promešajte ih rukama i ostavite da se ocede oko 30-60 minuta.

Pomoću avana i tučka izgnječite beli luk sa malo soli. Kada je jogurt postao kremast izvadite ga iz frižidera i dodajte mu krastavce, sok od limuna i maslinovo ulje. Ako želite, možete začiniti biberom i mlevenom paprikom. Sve dobro izmešajte da se lepo sjedini.

Možete služiti odmah, ali ako ostavite salatu u frižideru na dan ili dva, ukusi će se lepo izmešati. Pre svakog serviranja obavezno promešajte.

KISELO MLEKO KOZIJE
200g, INAHOS



KISELO MLEKO OVČJE
U ZEMLJANOJ POSUDI.
200g, INAHOS



Halloumi beli sir

Halloumi je kiparski polutvrđi sir napravljen od mešavine kožjeg, ovčjeg, i kravljeg mleka. Ima visoku tačku topljenja tako da se lako može pržiti ili grilovati. To je sir sa prepoznatljivom slojevitom teksturom, slanog ukusa i sličan je Mozzarella siru. Odličan je za prženje ili pečenje (kao za Saganaki), grilovan i serviran sa povrćem, ili kao sastojak salata. Grci vole kombinaciju Halloumi-ja sa lubenicom naročito u toplim mesecima.

SIR HALLOUMI VAKUUM
225g, DELFI



JOGURT GRČKI ORIGINAL
10%mm, 200G, OLYMPUS



Grčki jogurt Original Tradicioanalna "Super hrana"

Autentican grčki jogurt napravljen od kravljeg mleka, baziran na tradicionalnom procesu filtriranja, isušivanja. Zahvaljujući tom procesu ovaj jogurt poseduje visoku proteinsku vrednost: više proteina-manje ugljenih hidrata, ne sadrži aditive. Ovo jedinstveno svojstvo u kombinaciji sa gustom i kremastom teksturom čini ga jedinstveno korisnim i zdravim. To je "Super hrana", posebno za osobe koji vode računa o zdravoj ishrani i koji uživaju da ga jedu kao lagani doručak ili užinu, ili koriste za pripremu salata ili preliva i u kuhanju umesto pavlake za kuhanje.

SIR MANOURI VAKUUM
200G, DELFI



MASLAC 200G
OLYMPUS



MLEKO ČOKOLADNO CHOCO COOL
250ml, OLYMPUS



Pravo iz Grčke
na vašu tpezu



SALATA TZATZIKI 250G,
KALAMARAKIS

134⁹⁹
127⁹⁹



BAMIJE ZAMRZNUTE
450G, IFANTIS

469⁹⁹



Grčko kozje mleko

obezbeđuje sve nutritivne vrednosti i
zbog niskog sadržaja lako se vari



659⁹⁹
593⁹⁹

SALATA SA FETA SIROM 250G,
KALAMARAKIS



SALATA SA PATLIDŽANOM
250G, KALAMARAKIS



SALATA POSNA SA RIBLOM
IKROM, 250G, KALAMARAKIS

139⁹⁹
132⁹⁹

SARMICE U LISTU VINOVE LOZE
GIALANTZI, 370G, ZANAE



309⁹⁹

LIST VINOVE LOZE
430G, ZANAE



329⁹⁹

MLEKO KOZJE 1L
OLYMPUS

264⁹⁹



—329⁹⁹
296⁹⁹

RIŽOTO 200G, AGRINO
SA GRČKIM ŠAFRANOM,
SA TARTUFIMA, SA ŠPARGLOM



ŽUTI GRAŠAK 500G, AGRINO



269⁹⁹

PASULJ BELI GIGANT 500G, AGRINO



435⁹⁹

SOČIVO SITNO 500G, AGRINO



229⁹⁹

BRESKE U SOKU OD GROŽĐA 400G, HALVATZIS



—324⁹⁹
291⁹⁹

CVEKLA KUVANA NA PARI VAKUUM
500G, HALVATZIS



—239⁹⁹
215⁹⁹



INTEGRALNI PIRINAČ
DUGOG ZRNA PARBOILED
500G, AGRINO

—239⁹⁹



PIRINAČ BELI GLAZIRANI
SREDNJEZ RNA - LAIS AGRINO, 500G

159⁹⁹



ŠARGAREPA BARENA VAKUUM
400G, HALVATZIS



—269⁹⁹
242⁹⁹

KUKURUZ KLIP KUVANA NA PARI VAKUUM
400G, HALVATZIS



—289⁹⁹
259⁹⁹

GRILOVANI KOMADI MESA ZA GYROS 330G
PILEĆI, SVINJSKI



—689⁹⁹
620⁹⁹

GRILOVANE ĆUFE OD MESA 480G



—489⁹⁹
440⁹⁹

PITA ZA SUVLAKI №17 10/1, CHASIOSIS
KUKURUZNA, INTEGRALNA



PITA MINI 10/1
CHASIOSIS

—125⁹⁹
112⁹⁹



Suvlaki

Príprema

Meso iseći na trakice, staviti ih u posudu i pripremiti marinadu.
Maslinovo ulje pomešati sa limunovim sokom, dodati sušenu
mentu-nanu i origano, so, mleveni biber i zgnježđeni beli luk.
Preliti meso sa marinadom i ostaviti u frižideru najmanje nekoliko
sati. Potom meso ispržiti na tiganju.
Pite premazati sa Tzatziki sosom, složiti meso i dodati malo sitno
sečenog crvenog luka ...ili neko drugo sveže povrće po izboru i sveže
lističe nane...
Prijatno!

TESTENINA ANDRITSAINA 500G
HILOPITES, TRAHANA



—249⁹⁹
224⁹⁹

Tradicionalna grčka testenina

Trahana sour i Trahana sweet, napravljene su od ovčijeg mleka. Trahana sour se pravi od ukiseljenog mleka i zato malo kisi a Trahana sweet pravi se od običnog mleka. Ove testenine se koriste u raznim supama. Ostale testenine prave se od jaja i mleka i koriste se kao i sve druge testenine.



LISNATO TESTO 430G
PRESTO

—209⁹⁹
188⁹⁹

TESTO ZA KADAIF 450G, PRESTO

—239⁹⁹
215⁹⁹



KOBASICA SA LUKOM MYKONOS 350G,
SA SUŠENIM PARADAJZOM SANTORINI 350G
IFANTIS



-350g
323,99



SALAMA REZANA
THASSOU 100GR
IFANTIS

-
164,99



-
1609,99

SVINJSKA PEĆENICA SA
BILJEM/KG, IFANTIS



-1399,99
1329,99



KOBASICE SA PRAZILOM
TRIKALON 380G, IFANTIS

-
349,99



ČUREĆA ŠUNKA SA
MEDOM FOUANTRE/KG, IFANTIS



-1299,99
1234,99



KEKS SA MASLINAMA
200G, TSANOS

-
379,99



GRISINE SA VIŠE VRSTA
ZRNA MULTIGRAIN
230G, TSANOS

-349,99
314,99

SALAMA SA
MASLINAMA/KG
IFANTIS

-779,99
701,99

DVOPEK JEĆMENI MINI 600G, TSANOS



-455,99
409,99



-275,99
247,99



DVOPEK KRISPIES 200G
SA SUSAMOM, PŠENIČNI
PAPADOPoulos

-
159,99



Riba iz grčkog mora

ORADA CELA OČIŠĆENA
SMRZNUTA/KG, SAVRAMIS

SMRZNUTE
LIGNJE BABY CELE/KG
SAVRAMIS

779⁹⁹



1049⁹⁹

ŠKAMPI OČIŠĆENI
SMRZNUTI 500G
SAVRAMIS



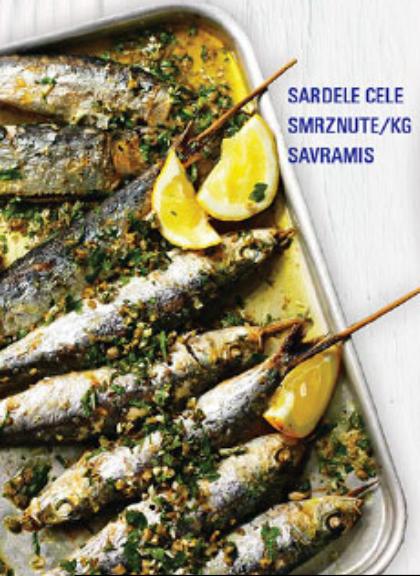
719⁹⁹



RIBA SMRZNUTA
GAVUN OLIGA/KG
SAVRAMIS

449⁰⁰

404⁹⁹



SARDELE CELE
SMRZNUTE/KG
SAVRAMIS

399⁰⁰
359⁹⁹



FILETI SARDELA U ULJU 150G
KARAGOUNIS



-329⁹⁹

312⁹⁹

FILETI TUNE U ULJU 150G
KARAGOUNIS



-379⁹⁹

360⁹⁹

INĆUNI FILETI MARINIRANI U ULJU 150G
KARAGOUNIS



-299⁹⁹

284⁹⁹

SKUŠA DIMLJENA U MARINADI
TSIROSALATA 150G, KARAGOUNIS



-299⁹⁹

284⁹⁹

Vina od grožđa iz grčkih vinograda

VINO BELO RETSINA 0.75L
CAVINO



-329⁹⁹

312⁹⁹

VINO BELO NASSIAKOS 0.75L
SEMELI



-929⁹⁹

882⁹⁹

VINO BELO MEGA SPILEO MALAGOUSIA
0.75L, CAVINO



-679⁹⁹

645⁹⁹

VINO VINSANTO
SANTORINI 0,75L



-2399⁹⁹

2279⁹⁹

VINO BELO SAVATIANO 0.75L
PAPAGIANNAKOS



-849⁹⁹

806⁹⁹

VINO KANENAS 0.75L, CRVENO, BELO, TSANTALIS



-1399⁹⁹

1329⁹⁹



-1149⁹⁹

1091⁹⁹

VINO BELO THEMA 0.75L



-1249⁹⁹

1186⁹⁹

VINO DEUS 0.75L, CAVINO
BELO MUSCAT, CRVENO MAVRODAFNE



VINO CRVENO NEMEA RESERVE 0.75L, CAVINO



VINO CRVENO SAINT GEORGE
AGIORGITIKO NEMEA 0.75L, SKOURAS



SOK LOUX 0.33L, POMORANDŽA
SA 20% KONCENTROVANOG SOKA POMORANDŽE
MIX POMORANDŽA/LIMUN/MANDARINA



SOK MYTHICAL 1L POMORANDŽA 100%
BRESKVA



SOK MYTHICAL 1L NAR



134,99

251,99



VINO CRVENO RAPSANI 0.75L, TSANTALI



VINO CRVENO NAOUSSA 0.75L, THYMIOPoulos



*Sokovi
od grčkog voća*

SVEŽI GRČKI JUĆI 100% 1L, OLYMPUS
POTPUNO PRIRODAN, OD VOĆA IZ GRČKIH
VOĆNJAKA, BEZ VEŠTAČKIH AROMA
I ADITIVA, BEZ ŠEĆERA, BEZ KONZERVANSA
ARONIJA, NAR, POMORANDŽA

-229,99

206,99



SOK GAZIRANI 330ML, BLE
BEZ ŠEĆERA, SA STEVIA ZASLAVIĆAČEM
NISKOKALORIČNO, SA DO 20% KONCENTROVANOG
SOKA OD LIMUNA, VIŠNJE ILI POMORANDŽE



KOKICE SPARTALIS
SA UKUSOM MASLACA 185G



MINI KEKSIĆI SA KAKAO I KOMADIĆIMA
ČOKOLADE 70G, PAPADOPoulos



KEKS DIGESTIV 250G
PAPADOPoulos



SOK GAZIRANI 330ML, GREEN COLA
BEZ ŠEĆERA, SA STEVIA ZASLAVIĆAČEM NISKOKALORIČNO,
SA PRIRODNIM KOFEINOM I DRUGIM PRIRODNIM SASTOJCIMA



LEDENI ČAJ GRČKI
PLANINSKI 0.33L, TUVUNU



KREKERI SLANI 140G, KREKERI RAŽANI 175G
PAPADOPoulos



KEKS SA PRIRODНОМ
ŠИРОМ 300G
TSANOS



KEKS MINI SA POMORANDŽOM I
KOMADIĆIMA ČOKOLADE 100G, TSANOS



KEKS PETIT BEURE INTEGRALNI 225G
PAPADOPoulos



SENDVIĆ KEKS SA KAKAO PUNJENJEM 200G
SA VANILA KREMOM 200G
PAPADOPoulos



—139.99

Mastika

Mastika je viskozna mirisna supstanca. Dna je poznata po svom lekovitom svojstvu u svim zemljama koje izlaze na Sredozemno more. To je jedna prirodna, aromatična smola koju daje drvo mastike, kojeg ima u izobilju na ovom ostrvu egejskog zaliva. Koristi se kao prirodna žvakača guma, ali, nešto što je mnogo značajnije, koristi se u farmaceutske svrhe kao sastojak lekova i kozmetičkih proizvoda a ima svoju namenu i u kulinarstvu. Zahvaljujući njenoj nesvakidašnjosti i neobičnom ukusu koji ima, mastika se koristi u proizvodnji mnogih drugih proizvoda kao što su slatkiši, marmelada, sladoled, čokolada, žvakača guma, karamela, peciva, pića, čaj, kafa, mlečni proizvodi, testenine, sosevi, likeri, uzo i vino.



MASTIKA 5G
CAPTAIN'S

215⁹⁹



MIX ZAČINA ZA TZATZIKI
43G, CAPTAIN'S

156⁹⁹

VANILIN ŠEĆER 10G CAPTAIN'S
SA POMORANDŽOM, SA LIMUNOM



15⁹⁹

13⁹⁹



Med šumski

100% prirođan grčki med.
Sadrži brojne hranljive sastojke kao što su antioksidansi, vitamini, ugljeni hidrati...
Uživate u božanstvenom ukusu i mirisu ovog prirodnog izvora energije i zdravlja.

499⁹⁹



MED ŠUMSKI FINO 250g, ATTIKI PITAS



75⁹⁹

66⁹⁹

74⁹⁹

84⁹⁹

84⁹⁹

Planinski čaj

Naučnici su utvrdili da ovaj čaj koji raste širom Grčke preventivno deluje na pojavu raka i osteoporozu. Bogat je eteričnim uljima. Ima biljni, voćni ukus, a najbolji je zasladden sa malo meda. Koristi se protiv gripa, prehlade, infekcija, bakterija i za jačanje imuniteta.

152⁹⁹



Alva - prava grčka poslastica

Odličan prirođni slatkiš napravljen po staroj grčkoj recepturi. Napravljena je od susam paste - Tahini, sa raznim dodacima, kakaoa, suvog voća, oraha ili meda. Idealan svakodnevni dessert za sve uzraste, posebno kada se posluži posle obroka ili uz kafu. Oduvek popularan slatkiš zbog svojih prirodnih sastojaka i visoke nutritivne vrednosti. Veoma je bogata proteinima i kalcijumom.

ALVA SA KAKAOOM
SPIRIT OF DANUBE, 200G

233⁹⁹

259⁹⁹



BISKVIT MINI SA PUNJENJEM OD JABUKE 50G,
SA PUNJENJEM OD TREŠNJE 50G, FEDON



-184⁹⁹

165⁹⁹

34⁹⁹

PITA SA JAGODOM 370G, FEDON



-209⁹⁹

188⁹⁹

KOLAČI FILOVANI SA KAKAO PRELIVOM 350G
KOLAČI FILOVANI SA MRVICAMA ČOKOLADE 350G, FEDON

-299⁹⁹
269⁹⁹



259⁹⁹

SUV GROŽĐE BELO
SINERGASIA, 200G



SUV GROŽĐE CRNO
SINERGASIA, 200G



-164⁹⁹

147⁹⁹

Cino suvo grožđe
ekskluzivno iz Grčke

Grčka baklava

Priprema

Kratko izmutiti jaja dodati grčki jogurt, 1 vanilu, 1 čašu šećera, 1 prašak za pecivo, čašu ulja.

Svaku koru filujemo, svaku drugu pospemo mlevenim orasima.

Na svaku treću pospemo suvo grožđe. Poslednja kora se premaže ostatkom fila. Peći u zagrejanoj rerni.

Preliv - skuvati šećer i vodu da bude gusto, dodati 2 vanile i 2-3 koluta limuna.

Ispečenu baklavu iseći i ohladiti.

Ohlađenu prelitи vrućim prelivom.

Prijatno!

Sastojci

500g kora za baklave, 1
čaša grčkog jogurta,
1 čaša ulja, 3 jaja, prašak
za pecivo, 250g mlevenih
oraha, 150g suvog grožđa,
3 vanile, za preliv - 600g
šećera i 1 čaša vode

MEKANI BISKVIT
GREEK BRIOCHE
400G, FEDON



VAFEL ROLERI
CAPRICE 115G
PAPADOPOULOS



199⁹⁹



Osetite ukus Grčke

Ne propustite priliku da od 1. do 25. juna, u Vero Zira i Vero Novi Beograd uživate u fenomenalnom programu koji smo pripremili samo za Vas!

Svakog petka od 16 - 21h
subote 11 - 15h, 17 - 20h
i nedelje 11 - 15h, 17 - 20h
specijalni gosti kuvari iz Grčke
kuvaju za vas omiljena grčka jela

Pridružite se, zabavite i osetite prave grčke ukuse.
Očekuju Vas i brojna druga iznenađenja.

Dobro došli u Super Vero!



Bulevar Milutina Milankovića 86 a - Novi Beograd, tel. 3119 111; Mis Irbijeve bb - Konjarnik, tel. 3047 900; Nikodina Milaša 2; Palilula, tel. 2070 300; Vojvode Stepe 253, Voždovac, tel. 3989 182; Braće Jerković 114, tel. 3962 144; Ace Joksimovića 2b, Žarkovo tel. 2363 380.
Radno vreme: ponedeljak - nedelja 7.30 - 22 h.