Vive le vin!

Niech żyje wino!

Les Hautes Pentes Colombard białe półsłodkie. 0,75 l

Château Cru Cantemerle Bordeaux Supérieur AOC czerwone wytrawne. 0,75 l

Rosé d'Anjou AOC różowe półsłodkie. 0,75 l

Kup 6 dowolnych win z folderu i zapłać jak za 5

Oferta obowiązuje od 4.09 do 1.10.2014 r. lub do wyczerpania zapasów.

Katalog dostępny wyłącznie w ramach wydzielonego stoiska alkoholowego.

Biedronka
Codziennie niskie ceny

Vive le vin!

O tym kraju, o jego winach, powiedziano już chyba wszystko. Użyto wszystkich pięknych i górnolotnych określeń... Francja - królewska, wysmakowana, klasyczna, romantyczna, pretensjonalna i pełna przepychu.

W ostatnich latach coraz częściej pojawiają się także słowa opiewające jej różnorodność. Do znanych od wieków arcydzieł Bordeaux, Burgundii czy Szampanii oraz solidnych i aromatycznych win z Doliny Loary, dołączyły bowiem nieograniczone nakazami tradycji wina z Langwedocji i Roussillon. Swój byt zaznacza mocno także wiele wręcz nieznanych dotąd szerokiej publiczności perełek całego Południowego Zachodu. Dorzucając do tego pomysłowość winiarzy, wyraźnie dzielących się na modernistów i tradycjonalistów, otrzymujemy obraz Francji mieniącej się barwami i smakami, jakiej dotąd nie znaliśmy.

To nie wszystko. Dzięki nowym, świetnie wykształconym i zakorzenionym głęboko w tradycji winiarskiej producentom, poznajemy odmiany, o których dotąd nie słyszeliśmy, lub słuchać nie chcieliśmy. Apelacja Madiran chwali się swoim buńczucznym, dziarskim szczepem Tannat. Daje on wina taniczne, energiczne, a przy tym pełne uroku i młodzieńczości. Niedaleko od Bordeaux leży Buzet, który śmiało wkroczył na międzynarodową scenę, pokazując kolejną alternatywę zwolennikom klasycznego połączenia odmian Merlot i Cabernet Sauvignon. Także w białym kolorze dzieje się coraz więcej. Nieco lekceważona do niedawna odmiana Colombard udowadnia, że w troskliwych rękach, może stać się równorzędnym kompanem, a nawet rywalem dla odmian świetnie już znanych i cenionych.

Warto poznać nową i starą twarz Francji, odkrywając przy okazji, jak dużo, mimo wszystko, je łączy. Przede wszystkim - wielowiekowa tradycja. Choć wspólna, to jednak całkiem inna dla każdej jej części. Ale to nie powinno nas dziwić...

Tomasz Kolecki-Majewicz
wielokrotny mistrz polski sommelierów

Wybór odpowiedniego wina nie jest łatwą sprawą.

Jedni lubią wina ciężkie i bardzo wytrawne, inni - lekkie i delikatnie słodkie. Aby ułatwić Państwu podjęcie decyzji, wprowadziliśmy specjalne oznaczenia, odnoszące się do głównych cech wina.

Rzeźkość: ●○○○○
Wrażenie orzeźwienia, jakie daje wino. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej rzeźkie. 5 to wartość najwyższa.

Słodycz: ●○○○○
Odczuwanie obecności cukru resztkowego w winie. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej słodkie.
1 zamalowana kropka oznacza brak cukru.

Budowa: ●○○○○
Suma składników (m.in. ekstraktu i alkoholu) odpowiadających za wagę wina. Im mniej zamalowanych kropek, tym wino jest lżejsze.
1 to wino lekkie.

Taniczność: ●○○○○
Wrażenie cierpkości wywoływane przez wino czerwone. Im większa liczba zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej cierpkie, wyraziste.

Aromatyczność: ●○○○○
Intensywność zapachów w winach białych. Im większa ilość zamalowanych kropek, tym wino jest bardziej aromatyczne.
1 to wino pachnące delikatnie.

Rodzaje win:

- wino czerwone
- wino różowe
- wino białe
- wino białe musujące

Potrawy:

- dania wegetariańskie, warzywa
- sery
- dania z drobiu
- dania z wieprzowiny, wołowiny, dziczyzny, wędliny
- dania z ryb, owoców morza
- desery, ciasta

Kup 6 dowolnych win z folderu, zapłać jak za 5. Kartonik na wina dostaniesz za 1 grosz.

Oferta dotyczy win z folderu "Vive le vin" i obowiązuje od 4.09 do 1.10.2014 r.

Przy zakupie 6 win z niniejszej oferty, kupujący zapłaci za 5 win o najwyższych cenach. Regularna cena kartonika: 1,49 zł/szt.

Biedronka
Codziennie niskie ceny

13,99 zł/but.
18,65 zł/l

Le Bel Olivier IGP Côtes de Gascogne

białe półwytrawne, 0,75 l

Świeże w smaku wino, które zachwyca zmysły aromatami cytrusów oraz jasnożółtą barwą. Powstało ze starannie wybranych winogron szczepów Colombard i Sauvignon Blanc z regionu Południowy Zachód. Zgodnie z kultywowanym od czasów antycznych zwyczajem, winnice sadzi się tam w otoczeniu pięknych drzew oliwnych.

Serwowanie:
Wino to sprawdzi się w towarzystwie sałat oraz lekkich dań z ryb i owoców morza doprawionych czosnkiem i ziołami. Podajemy je schłodzone.

budowa
rzeźkość
słodycz
aromatyczność

14,99 zł/szt.
19,99 zł/l

Tomasz Kolecki-Majewicz

Przyjemnie aromatyczne nutami mango, ananasa i słodkich jabłek. Zgrabnie łączy europejską elegancję i bogactwo ciepłego klimatu.

Guillaume IGP Pays d'Oc

białe wytrawne, 0,75 l

W roku 1887, w pobliżu Carcassonne na południu Francji, Guillaume założył swoją pierwszą winnicę. Zapoczątkował tym samym fascynującą, trwającą do dzisiaj historię 4 pokoleń winiarzy. Świadectwem ich poszanowania dla natury oraz dbałości o jakość jest wino Guillaume wyprodukowane z winogron szczepu Chardonnay.

Serwowanie:
Wino to zaleca się podawać schłodzone do 10-12°C. Wspaniale pasuje do białych mięs, ryb, makaronów i risotto.

budowa
rzeźkość
słodycz
aromatyczność

Langwedocja i Rousillon

To największy i najcieplejszy region winiarski we Francji, obejmujący pachnącą lawendą Prowansję i słoneczne Lazurowe Wybrzeże. Gorące śródziemnomorskie słońce nadaje tutejszym winom typowo południowy styl.

Tomasz Kolecki-Majewicz

Jedno z najciekawszych białych win południa Francji. Mineralne, energiczne, stonowane. Dla smakoszy owoców morza i ryb wręcz obowiązkowe.

19,99 zł/szt.
26,65 zł/l

L'Etang de Sol Picpoul de Pinet AOP

białe wytrawne, 0,75 l

Owoce szczepu Picpoul dały wino o bladożółtej barwie z zielonkawymi refleksami i aromacie świeżych owoców. Doskonale zrównoważone i bardzo rześkie w ustach.

Serwowanie:
Kieliszek wina l'Etang de Sol, schłodzonego do 6-8°C wspaniale podkreśli smak owoców morza oraz grillowanych ryb.

budowa
rzeźkość
słodycz
aromatyczność

Biedronka
Codziennie niskie ceny

9,99 zł/but.
13,32 zł/l

Merlot - Syrah IGP Pays d'Oc

czerwone wytrawne, 0,75 l

Terret - Sauvignon IGP Pays d'Oc

białe wytrawne, 0,75 l

Wino czerwone jest kompozycją szczepów Merlot i Syrah. W nosie wyczuwalne czerwone dojrzałe owoce, w ustach miękkie. Białe wino z owoców Terret i Sauvignon Blanc wyróżnia natomiast aromat różowego grejpfruta i cytryn oraz lekki, świeży smak z oczyszczającym zakończeniem.

Serwowanie:
Oba wina sprawdzą się jako dodatek do potraw z białych mięs. Czerwone można ponadto podać do łagodnych dań kuchni hinduskiej, a białe do ryb.

7,99 zł/opak.
61,46 zł/kg

Ser Fol Epi, plastry, 130 g: recette originale, recette au cumin

Czerwone:

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

Białe:

budowa
rzeźkość
słodycz
aromatyczność

Salade niçoise

Sałatka nicejska

Składniki:

- 8 małych pomidorów - 1 czerwona cebula
- 1 ogórek - 2 duże ugotowane ziemniaki
- 100 g ugotowanej fasolki szparagowej
- garść czarnych oliwek Iberia
- 1 puszka tuńczyka w sosie własnym Amerigo
- 6 łyżek oliwy z oliwek Casa de Azeite
- 2 jajka Ale Jaja - sól - pieprz
- 2 łyżki octu winnego
- 1 łyżeczka musztardy Rikka

Przygotowanie:

Fasolkę przekrawamy na pół, cebulę, ogórek i ziemniaki kroimy w półplasterki, a pomidory w cząstki.

Warzywa wraz z oliwkami wkładamy do dużej miski. Dodajemy odsączonego tuńczyka, polewamy dressingiem przygotowanym z oliwy, octu, musztardy, soli i pieprzu. Mieszamy delikatnie.

Serwujemy z jajkami pokrojonym na ćwiartki.

Biedronka
Codziennie niskie ceny

Saule IGP Pays d'Oc

czerwone półwytrawne, 0,75 l

Winogrona szczepu Merlot, z których wyprodukowano wino Saule dojrzewały na słonecznym południu Francji. Dały winu urzekająco miękki smak z nutami śliwek i jeżyn.

Serwowanie:
Saule zaleca się podawać w temperaturze pokojowej. Znakomite do dań z czerwonego i białego mięsa.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

7,99 zł/szt.
31,96 zł/kg

14,99 zł/but.
19,99 zł/l

Ser Camembert L'Aromatique Président, 250 g

14,99 zł/but.
19,99 zł/l

16,99 zł/but.
22,65 zł/l

Son Excellence IGP Pays d'Oc

czerwone półwytrawne, 0,75 l

Tradycyjne dla regionu Corbières winogrona szczepów Carignan, Grenache i Syrah dojrzewały w winnicach leżących w okolicach Saint Jean de Barrou. Dały one wino o intensywnym, owocowym smaku, które zachwyca zmysłowością, delikatnością i jedwabistymi taninami.

Serwowanie:
Wino to najlepiej podawać schłodzone do 14-17°C. Idealne do wędlin, serów, mięs i potraw z sosami.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

Bastion de Garille IGP Pays d'Oc

czerwone wytrawne, 0,75 l

Wino Bastion de Garille o aromacie fiołków i jeżyn wyprodukowano z winogron szczepu Syrah. Połączenie gorącego śródziemnomorskiego słońca i chłodnego górskiego powietrza sprawiło, że trunek zyskał bogatą nutę słodkich przypraw.

Serwowanie:
Wino to sprawdzi się jako dodatek do potraw zarówno z białych, jak i czerwonych mięs, zwłaszcza z dodatkiem grzybów.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

Biedronka
Codziennie niskie ceny

Les Hauts de Saint - Jean Corbières AOP

czerwone wytrawne, 0,75 l

Tradycyjne dla regionu Corbières winogrona szczepów Carignan, Grenache i Syrah dojrzewały w winnicach leżących w okolicach Saint Jean de Barrou. Dały ono wino o intensywnym, owocowym smaku, które zachwyca zmysłowością, delikatnością i jedwabistymi taninami.

Serwowanie:
Wino to najlepiej podawać schłodzone do 14-17°C. Idealne do wędlin, serów, mięs i potraw z sosami.

19,99 zł/but.
26,65 zł/l

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

Carignan Vieilles Vignes IGP Pays d'Hérault

czerwone półwytrawne, 0,75 l

Carignan to nieco zapomniana czerwone odmiana winogron, charakterystyczna dla zachodniej części śródziemnomorskiego wybrzeża Francji. Powstałe z niej wino oferuje nam to, co kochamy we francuskich trunkach: soczyście owocowy smak, piękny kolor oraz delikatny bukiet.

Serwowanie:
Wino to jest wspaniałym dodatkiem do dań mięsnych, warzywnych oraz serów. Najlepsze w temperaturze 18°C.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

12,99 zł/but.
17,32 zł/l

14,99 zł/but.
19,99 zł/l

Manoir Grignon Vin de Pays d'Oc

czerwone półwytrawne, 0,75 l

Udane połączenie dwóch francuskich szczepów winogron: Cabernet Sauvignon i Syrah. Starannie wybrane dojrzałe owoce dały młodzieńcze, przyjemnie zbudowane, owocowe w smaku wino.

Serwowanie:
Wino to sprawdzi się jako aperitif oraz dodatek do mięs i serów. Najlepiej podawać je w temperaturze 18°C.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

Biedronka
Codziennie niskie ceny

7,99 zł/szt.
44,39 zł/kg

Ser Snack à la française Président, 180 g

Tomasz Kolecki-Majewicz

12,99 zł/but.
17,32 zł/l

Bezpretensjonalne, orzeźwiające, o dość intensywnych nutach cytrusów i ananasa. Do warzyw, ryb z grilla i wieprzowiny w aromatycznych przyprawach.

Les Hautes Pentes Colombard

białe półsłodkie, 0,75 l

Owocowe i świeże – to najlepszy opis białego wina Les Hautes Pentes. Wyprodukowany z winogron szczepu Colombard trunek jest pełen aromatów grejpfruta i ananasa.

Serwowanie:
Podane schłodzone doskonale orzeźwia. Jest idealne na każdą okazję.

budowa
rzeźkość
słodycz
aromatyczność

Tarte Tatin aux tomates

Tarta Tatin z pomidorami

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego Smakowite
- 400 g różnego rodzaju, kolorowych, niedużych pomidorków
- 2 łyżki oliwy z oliwek Casa de Azeite
- 50 g masła osełkowego Wieczna Dolina
- 1 łyżka ziół prowansalskich
- świeża natka pietruszki - 1 łyżka cukru
- 2 ząbki czosnku - sól, pieprz
- ewentualnie 3 łyżki octu balsamicznego.

Przygotowanie:

Na patelni rozpuszczamy masło, po czym dodajemy przekrojone na pół pomidorki. Oprószamy solą, pieprzem, cukrem i ziołami, skrapiamy oliwą i octem balsamicznym. Dodajemy zmiażdżony czosnek oraz posiekaną natkę i dusimy na małym ogniu przez 10 minut (płyn musi odparować). Następnie pomidorki przekładamy do formy do tarty, płaską stroną do góry. Przykrywamy płatem ciasta francuskiego, dobrze dociskając brzegi. Nakłuwamy widelcem i wstawiamy na 25-30 minut do piekarnika nagrzanego do 180°. Po upieczeniu wykładamy na talerz do góry nogami, tak by pomidory znalazły się na wierzchu.

Biedronka
Codziennie niskie ceny

BORDEAUX

Malownicze Bordeaux nie jest zwykłym regionem. To symbol francuskiego winiarstwa i niedościgły wzór dla wielu producentów, tak ze „starego", jak i „nowego" świata. Z mniejszym lub większym szczęściem próbują oni naśladować styl doskonałych win produkowanych w bordoskich Châteaux.

Mercade Moelleux Bordeaux AOC

białe półsłodkie, 0,75 l

Wino powstało z winogron szczepu Semillon ze słynnego regionu Bordeaux. Ma czystą, złotożółtą barwę oraz delikatny aromat z nutami egzotycznych owoców. W ustach krągłe, eleganckie, o przyjemnym zakończeniu z nutą cytryny.

Serwowanie:
Idealny aperitif oraz dodatek do niebieskich serów pleśniowych i lekkich deserów. Najsmaczniejsze schłodzone do 10-12°C.

Château Cru Cantemerle Bordeaux Supérieur AOC

czerwone wytrawne, 0,75 l

Czerwone wino urzekające zbalansowanym smakiem i intensywnym aromatem. W ustach jest krągłe, z łagodnymi taninami, o długim i przyjemnym finiszu z owocową nutą.

Serwowanie:
Wino warto podać do potraw mięsnych, wędlin i serów. Jest najsmaczniejsze w temperaturze 17-18°C.

Biedronka
Codziennie niskie ceny

Coq au vin
Kurczak w winie

16 99 zł/but.
22,65 zł/l

Château Gramet Bordeaux AOC
czerwone wytrawne, 0,75 l

Eleganckie, złożone i aromatyczne wino z regionu Bordeaux. Wyprodukowano je z owoców szczepu Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc, zebranych w winnicach porastających wzgórza wzdłuż rzeki Garonne. Ma głęboki rubinowy kolor oraz owocowy aromat. W ustach miękkie i krągłe, z dobrze wyważonym balansem.

Serwowanie:
Wino to można śmiało podać zarówno do potraw z czerwonego mięsa, jak i drobiu.
Pasuje również do serów.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

14 99 zł/but.
19,99 zł/l

Château Barrail Bordeaux AOC
czerwone wytrawne, 0,75 l

Klasyczne w smaku Bordeaux wyprodukowane z winogron szczepów Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc. Ma pełny smak, łagodne taniny oraz aromat jeżyn i przypraw.

Serwowanie:
Wino to, podawane w temperaturze 18°C podkreśli smak czerwonych mięs i serów.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

Składniki:

- 1 kg udek lub podudzi z kurczaka Świat Drobiu
- 375 ml czerwonego wina
- 500 ml bulionu - 200 g pieczarek
- 200 g boczku Nasze Smaki
- 50 g masła osełkowego Mleczna Dolina
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki mąki Złote Pola
- świeży tymianek - liść laurowy
- olej Wyborny - sól - pieprz

Przygotowanie:

W dużym rondlu rozgrzewamy olej. Podsmażamy na nim kolejno, do zrumienienia, pokrojony w kostkę boczek i pieczarki.

Składniki odkładamy na bok. Kurczaka nacieramy solą i pieprzem, obtaczamy w mące. Do tego samego rondla dodajemy masło, a gdy się rozpuści, rumienimy kurczaka.

Do podsmażonego mięsa dokładamy boczek oraz pieczarki, a także czosnek i zioła. Zalewamy bulionem i winem i dusimy na małym ogniu przez 1-1,5 godz.

Biedronka
Codziennie niskie ceny

Dolina Loary

Brzegi Loary – najdłuższej francuskiej rzeki – porastają malownicze winnice. To serce regionu winiarskiego Dolina Loary, a także kolebka francuskiego renesansu. Do dziś przetrwało ponad 300 majestatycznych zamków, zamieszkiwanych niegdyś przez arystokrację. Służą one obecnie jako hotele i pensjonaty.

Tomasz Kolecki-Majewicz

Atrakcyjny kolor, intensywne nuty truskawek i wiśni, plus igraszki między słodyczą i orzeźwieniem.

17 99 zł/but.
23,99 zł/l

Rosé d'Anjou AOC

różowe półsłodkie, 0,75 l

Owocowe, subtelne, delikatnie słodkie i zrównoważone w smaku – takie właśnie jest wino Rosé d'Anjou. Jego doskonała jakość to zasługa stałej kontroli winnic, zarówno przez specjalistów od uprawy, jak i enologów.

Serwowanie:
Polecamy je do sałat, potraw z drobiu i innych białych mięs. Najsmaczniejsze schłodzone do 10-12°C.

budowa
rzeźkość
słodycz
aromatyczność

Tomasz Kolecki-Majewicz

Ulubieniec zwolenników łączenia strawy i wina. Aromaty kwiatów i białych owoców, delikatnie mineralne i krągłe.

14 99 zł/but.
19,99 zł/l

La Coulée Muscadet AOP

białe wytrawne, 0,75 l

Wina apelacji Muscadet produkowane są z winogron szczepu Melon de Bourgogne, dojrzewających na słonecznych stokach w okolicach Nantes na zachodzie Francji. Ich uprawę w tym regionie rozpoczęli XVIII-wieczni mnisi.

Serwowanie:
Wspaniały dodatek do ryb i owoców morza, a także doskonały aperitif. Przed podaniem należy je dobrze schłodzić - do 7-10°C.

budowa
rzeźkość
słodycz
aromatyczność

Biedronka
Codziennie niskie ceny

Południowy Zachód

Region ten obejmuje swoim zasięgiem obszar w górę Garonny, od regionu Bordeaux aż po Pireneje i Masyw Centralny. Zawsze też pozostawał w cieniu swojego potężnego sąsiada, mimo iż pod względem klimatu i uprawianych winorośli bardzo go przypomina. Jedną z gwiazd regionu jest czerwone wino z apelacji Madiran, produkowane z owoców szczepu Tannat. Odmianę tę uprawiano na Południowym Zachodzie już za czasów rzymskich.

7 99 zł/szt.
39,95 zł/kg

Ser Le Crémiot Président, 200 g

Honoré de Berticot IGP Atlantique

czerwone półwytrawne, 0,75 l

Indication Geographique Protegée (IGP) Atlantique obejmuje dużą część Południowego Zachodu Francji. Rejon ten korzysta zarówno z gorących promieni atlantyckiego słońca, jak i niesionej przez Ocean wilgoci, idealnej do uprawy winorośli. W takich warunkach dojrzewały winogrona szczepu Cabernet Sauvignon, z których wyprodukowano wino Honoré de Berticot.

Serwowanie:
Znakomity dodatek do grillowanego mięsa oraz potraw z drobiu.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

14 99 zł/but.
19,99 zł/l

16 99 zł/but.
22,65 zł/l

La Réserve de Combalet Côtes de Duras AOP

czerwone wytrawne, 0,75 l

Wraz z winem La Réserve de Combalet poznamy region winiarski Côtes de Duras. Leży on w samym sercu Akwitanii, w departamencie Lot-et-Garonne. Tutejsi winiarze pozwalają przemówić ziemi i jej bogactwu. Dzięki temu powstają trunki z charakterem, rześkie i unikalne.

Serwowanie:
Znakomite w połączeniu z mięsem z grilla. Zaleca się podawać je w temperaturze 16-18°C.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

Biedronka
Codziennie niskie ceny

19,99 zł/but.
26,65 zł/l

Les Névés Madiran AOC

czerwone wytrawne, 0,75 l

„Névé" to płaty śniegu, które mogą przetrwać na zboczach gór aż do lata, znajdując się poniżej linii wiecznego śniegu. To symbol świeżości, z której korzystają winnice zlokalizowane tak blisko Pirenejów. Z dojrzewających w nich winogron szczepów Tannat i Cabernet Franc powstało przyjemne i świeże wino, o aromacie jeżyn i czarnej porzeczki, typowym dla apelacji Madiran.

Serwowanie:
Wino to pasuje świetnie do mięs z grilla z dodatkiem świeżych warzyw. Warto je schłodzić do 14-16°C.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

17,99 zł/but.
23,99 zł/l

Comte de Plasy Buzet AOC

czerwone wytrawne, 0,75 l

Comte de Plasy wyróżnia intensywny aromat dojrzałych czerwonych owoców, podkreślony nutami wanilii i przypraw. W ustach miękkie, łagodne i jedwabiste.

Serwowanie:
To świetny dodatek do grillowanych mięs, potraw z drobiu, wędlin i serów. Warto je lekko schłodzić do 16-18°C. Można je wypić teraz, ale przechowywane w stałej temperaturze w pozycji leżącej zachowa swe walory co najmniej 3 lata.

budowa
rzeźkość
słodycz
taniczność

Entrecôte grillée au confit d'oignons

Antrykot grillowany z konfiturą z cebuli

Składniki:

- 2 steki kruche z antrykotu
- 2 cebule
- 25 g masła
- 25 g cukru
- 50 ml białego wytrawnego wina
- 25 ml octu winnego białego
- pół łyżeczki tymianku
- sól
- pieprz

Przygotowanie:

Mięso wyjmujemy z lodówki na godzinę przed przyrządzeniem. Cebule obieramy i kroimy w cienkie półplasterki. Dusimy na maśle 20 minut, od czasu do czasu mieszając. Doprawiamy solą, pieprzem oraz cukrem i dusimy jeszcze 10 minut. Następnie dodajemy tymianek, wino oraz ocet. Gotujemy do miękkości. Przed końcem grillujemy mięso na mocno rozgrzanym ruszcie lub patelni grillowej – po 2-3 minuty z każdej strony. Przed podaniem doprawiamy je solą i pieprzem. Serwujemy z konfiturą z cebuli.

Biedronka
Codziennie niskie ceny

Moja lista zakupów

wina wytrawne

14,99 zł

La Coulée Muscadet AOP

9,99 zł

Tenel – Sauvignon IGP Pays d'Oc

19,99 zł

L'Etang de Sol Languedoc AOP

14,99 zł

Guillaume IGP Pays d'Oc

24,99 zł

Château Cru Carbonnieux Bordeaux Supérieur AOC

16,99 zł

La Réserve de Cambelet Côtes de Duras AOP

wina wytrawne

16,99 zł

Château Gramat Bordeaux AOC

19,99 zł

Les Hauts Médrian AOC

16,99 zł

Bastion de Garille IGP Pays d'Oc

9,99 zł

Merlot – Syrah IGP Pays d'Oc

19,99 zł

Les Hauts de Saint – Jean Corbières AOP

17,99 zł

Comte de Platy Buzet AOC

wina półwytrawne

14,99 zł

Château Ramat Bordeaux AOC

13,99 zł

Le Roi Olivier IGP Côtes de Gascogne

14,99 zł

Son Excellence IGP Pays d'Oc

14,99 zł

Saule IGP Pays d'Oc

14,99 zł

Honoré de Berkott IGP Atlantique

12,99 zł

Carignan Vieilles Vignes IGP Pays d'Hérault

wina półsłodkie

14,99 zł

Manoir Grignon Vin de Pays d'Oc

12,99 zł

Les Hautes Pentes Colombard

16,99 zł

Monzade Bordeaux AOC

17,99 zł

Rosé d'Anjou AOC

torebka na wino

1,99 zł

Oferta obowiązuje w podanych terminach lub do wyczerpania zapasów. Ceny zawierają VAT. Folder dostępny wyłącznie na wyodrębnionym stoisku alkoholowym. Jeśli znajdą go Państwo w innym miejscu, prosimy o zwrot personelowi sklepu.

Informacje na temat kolejnych specjalnych ofert win w Biedronce mogą znaleźć Państwo w naszych newsletterach. Aby je otrzymywać, wystarczy wypełnić formularz na stronie: www.biedronka.pl/newsletter **Zapraszamy!**

W trosce o środowisko folder wydrukowano na papierze z zawartością makulatury, a drewno użyte do produkcji tego papieru pochodzi z kontrolowanych i odnawialnych zasobów leśnych.