



Catalog de produse

La Mădăleni

2011



La Mădăleni Tradițional

Șoseaua Iancului 44

Tel: 0745672966

<http://lamadalenitraditional.blogspot.com>

Știm că și ți-e îti pasă de sănătatea ta și a familiei tale! Știm că și tu te-ai săturat să umbli prin mall-uri și supermarket-uri cu produse standardizate care și-au pierdut aroma și gustul de altă dată. Știm că și ți-e dor de vremurile bune din poveștile parintilor sau ale bunicilor, nu-i așa?

Acest catalog conține o scurtă prezentare a celor mai căutate produse din magazinul *La Mădăleni*. Un magazin cu produse tradiționale, sănătoase și gustoase, atent selectate și verificate! Ai acum șansa să te bucuri de aceste produse acasă la tine sau la serviciu, apelând la comanda telefonică sau la cea online. În doar câteva ore, un curier *La Mădăleni* va veni la tine!

Comenzi telefonice: 0745672966

Comenzi online: lamadalenitraditional@gmail.com



La Medeleni
Tradițional

Șoseaua Iancului 44

Tel: 0745672966

<http://lamedelenitraditional.blogspot.com>

**SUCURI, SIROPURI,
DULCEȚURI NATURALE**

Sirop din fructe de padure (sticla)



Siropurile fabricate cu multa pasiune de GALB - Transylvania Authentica sunt procesate prin presare la rece, pentru a pastra tot ce-i mai bun si mai sanatos in fruct.

- mugur de brad25 Lei
- con de brad25 Lei
- floare de soc25 Lei
- catina27 Lei
- coacaze negre27 Lei
- afin rosii27 Lei
- afin negre27 Lei
- soc negru.....27 Lei

Cantitate: 500 ml. Ambalaj de sticla.

Din 500 ml de sirop se pot obtine 5 l de suc de fructe.

Sirop din fructe de padure (plastic)



Producator: GALB - Transylvania Authentica

- catina22 Lei
- coacaze negre22 Lei
- afin negre22 Lei
- visine..... 19 Lei
- zmeura.....19 Lei

Cantitate: 500 ml. Ambalaj de plastic.

Din 500 ml de sirop se pot obtine 5 l de suc de fructe.

Suc de mere natural



Da! Un suc natural pur si simplu! Adica fara conservanti, coloranti sau adaos de zahar. Suc advarat din mere sau intr-o combinatie delicioasa de mere si piersici parfumate! Ambalaj ecologic cu dozator, in varianta de 3 sau 5 litri!

- Suc natural de mere, 3 l.....30lei/cutie
- Suc natural de mere cu piersici, 3 l.....32lei/cutie
- Suc natural de mere, 5 l.....45lei/cutie

Producator: AGOT

Gem din fructe de padure



Dulceturile copilariei, dupa retete traditionale din Ardeal!
Acum in magazinul nostru puteti cumpara dulceața de la
Global Authentica Transilvania in urmatoarele variante:

Prezentare: borcan 400ml

- gem de afin rosii.....18lei/buc.
- gem de afin negre.....18lei/buc.
- gem de macese.....18lei/buc.

Gem de macese sau coarne



Producator: Casa de pe deal

Ingrediente : macese sau coarne, zahar

Continut final de zahar : 61%

Greutate neta : 210 gr

Preț: 15 lei

Gem de mărge cu scortisoara



Producator: Casa de pe deal

Ingrediente : mărge, zahar, scortisoara

Continut final de zahar : 61%

Greutate neta : 210 gr

Preț: 13 lei

Dulceața de lapte



Producator: Casa de pe deal

Ingrediente : lapte, zahar

Continut final de zahar : 61%

Greutate neta : 210 gr

Preț: 13 lei

Sortimentele de dulceața de lapte:

- dulceața de lapte cu cafea.....13 lei
- dulceața de lapte cu vanilie.....13 lei
- dulceața de lapte cu cacao.....13 lei
- dulceața de lapte cu migdale.....13 lei

Magiun natural de prunę



Producator: Topolovni

Ingrediente : 100% prunę, fãrã adaos de zahar

Greutate neta : 400 gr

Preț: 11 lei

Chipsuri de męre



Đal Chips! Nu te speria! Nu e ce crezi! Poti sa ii oferi cu inercdere copilului tau o portie de męre uscate! O gustare dulce si sanatoasa! Pentru adulti responsabili, męrle uscate sunt ingredient perfect pentru o cana de vin fiert intr-o atmosfera prieteneasca!

100% męre dehidratate

Cantitate: 250g.

Preț: 6,5 Lei

Mięre ecologica de salcam si poliflora



Producator: APIDAVA

Di Mello – Salcâm

Mięrea de SALCÂM ECOLOGICĂ provine din pădurile de salcâm din Podișul Transilvaniei. Este ușor de răeunoseut, având o culoare alb-gălbuię, extrem de frumoasă, strălucitoare și translucidă. Are un miros mai puțin persistent, denotând aceeași eleganță și rafinament ca și floarea de salcâm. Este considerată ca fi unul dintre sortimentele de mięre cu cea mai mare calitate.

Administrarea sa este recomandată copiilor bolnavi, poate fi utilizată chiar pentru a determina răeapãrerea apetitului persoanelor bolnave, pentru cã, conținutul important în zahăr al mięrii (glucoză și fructoză) este dirijat absorbit în sânge.

Acest sortiment de mięre este preferat în special de copii pentru cã are un gust dulce și nu are o aromă atât de puternică ca alte sortimente.

- borean 250 g.....19,7 lei
- borean 500g.....32,0 lei



Di Melio - Polifloră

Mierea POLIFLORĂ ECOLOGICĂ este recoltată din zonă cu floră foarte variată (de fână) din Podișul Transilvaniei, este perfect strălucitoare, cu o tentă de chihlimbar.

Acest sortiment este considerat a fi o miere ușoară, de aceea este recomandată în alimentația copiilor, adolescenților și a vârstnicilor. Mierea polifloră este recomandată în special celor care au probleme cardiace și hipertensivilor.

- borean 250 g.....**12,8 lei**
- borean 500g.....**22,0 lei**



La Mădăleni
Tradițional

Șoseaua Iancului 44

Tel: 0745672966

<http://lamadalenitradițional.blogspot.com>

PREPARATE DIN PEȘTE

Ierç dç crap



Producator: Măștișă Tuleza

Cantitate: 250 g

Compoziție: ierç naturalç, sarç, lamaie, fara E-uri sau conșrvanti

Preț: 6,5 lei

Batog dç somn



Producator: Măștișă Tuleza

Produce din pește afumat

Preț: 97 lei/kg

Pastrama dç somn



Producator: Măștișă Tuleza

Produce din pește marinat și useat

Preț: 97 lei/kg

Șcrumbie afumata



Producator: Măștișă Tuleza

Produce din pește afumat

Preț: 42 lei/kg

Șcrumbie marinata



Producator: Măștișă Tuleza

Produce din pește marinat

Greutate 350 g

Preț: 12 lei/borean



La Mădălenei
Tradițional

Șoseaua Iancului 44
Tel: 0745672966

<http://lamadalenitraditional.blogspot.com>

PAINÉ TRADITIONALA.
FAINA

Pâine fara E-uri



Producator: SATTVA Gura Vaii, Bacau

Sortimente de pâine:

- pâine neagra cu cartofi.....4 Lei
- franzelute cu faina graham.....1,6 lei
- pâinii cu semințe in.....1,6 lei
- pâine neagra cu semințe fibermax.....3,9 lei
- pâine neagra Dumbrava3,7 lei
- pâine integrala fara drojdie cu semințe.....4,5 Lei
- pâine integrala fara drojdie.....3,7 Lei
- pâinii cu nuci și stafide.....2 Lei
- pâine cu graham.....2,2 lei

FAINA CARANI



Producator: Moara CARANI, Timisoara

Miros aburind de paine calda si aroma dulce de cozonac impletit!
Faina curata si sanatoasa de la moara CARANI, numai buna de framantat!

Gasiti la noi in magazin felurite soiuri si cantitati de faina alba, neagra si graham cu recomandari speciale pentru fiecare dintre acestea: foietajuri, prajituri, pizza, specialitati de panificatie, cozonac, napolitan, pisoturi, biscuiti, vafle, fursceuri, paine neagra, paine graham!

- Faina alba patiserie, 2kg.....9,0 lei
- Faina alba patiserie, 10kg.....33,0 lei
- Faina alba cozonac, 2kg.....7,5 lei
- Faina alba cozonac, 10kg.....33,0 lei
- Faina neagra, 2kg.....7,0 lei
- Faina neagra, 10kg.....33,0 lei
- Faina graham, 2kg.....7,5 lei



La Mădăleni
Tradițional

Șoseaua Iancului 44

Tel: 0745672966

<http://lamadalenitraditional.blogspot.com>

**PREPARATE
DIN LAPTE**

Lactatę de capra



Specialistii spun ca laptele de capra este un lăac stravechi pentru multe afectiuni. Fortifica organismul și întărește imunitatea naturala. Inlatura slabiciunea, redind vigoarea și optimismul și ajutind organismul sa lupte cu boala. Administrarea preventiva îi face pe ezi bolnavicioși din firz sa devina mai rezistenti la virozele de sezon sau sa suporte mai ușor eventualele îmbolnaviri contagioase, îi ferește pe adolescenți de epuizare fizica și îi ajuta pe copii sa se dezvoltte normal.

- eas cu marar de capra.....45,0 lei/kg.
- telmza cu negrilica (telmza de covurlui)45,0 lei/kg
- telmza de capra45,0 lei/kg.

Lactatę din lapte de vaca sau oaie

Producator: Fărma Animalzlor
Necesita fierbere

- Lapte proaspat de vaca 3,6 lei/litral

Branzeturi:

- eas de oaie 40.....40,0 lei/kg
- telmza de oaie45,0 lei/kg

Branza maturata de Harghita



Producator: Karpaten Milk

Iata ce specialitati de branza maturata poti gasi la noi in magazin:

- Tekerai extra - concurenta serioasa a branzeturilor frantuzesti.....59 lei/kg
- Tilsit - ergmoasa, dulez, delicioasa (preferata copiilor).....49lei/kg
- Branza maturata cu ardzi - pentru un mic dejun delicios.....46lei/kg
- Branza maturata cu czapa verde.....49lei/kg
- Branza maturata cu adiere de usturoi48lei/kg
- Branza maturata cu chimen - pentru cunoscatori.....48lei/kg
- Trapist - usoara, fina si delicioasa pentru un sendivici adevarat si sanatos.....45 lei/kg
- Sugo - gust definit si rafinat, alaturi de un bob de stragure sau un vin bun.....58 lei/kg
- Branza maturata HARGHITA - gust accentuat de lapte de oaie proaspat si spumos.....58lei/kg



VINURI

La Mădălenei
Traditional

Șoseaua Iancului 44

Tel: 0745672966

<http://lamadalenitraditional.blogspot.com>

Vinuri Franța



CHATEAU MONCONTOUR

VOUVREAY Linistit DEMI SEC 2002.....	57 lei
VOUVREAY Linistit DULCE 2003.....	73 lei

Tipul de struguri (cupaj): 100 % CHENIN si Pinzau din Valca Loarei

Mancaruri recomandate: mezeluri, carne alba, branzeturi de capra nu foarte afinate

“Cuvée d’Exception Levlivs”.....126 lei

Cuvée d’Exception Levlivs este cel mai bun vin pe care îl produce Chateau Hostens-Picant.

Culoarea: Culoarea este de un roșu grău, cu reflexe aproape de negru.

Buchet: Mirosul exprima o recolta de excepție, cu arome de măr, prună, dar, după inspirație, cu ușioare accente florale, cum este cea de bujor.

Degustare: Încea de la început, vinul prezintă un gust de o putere impresionantă, dar, de asemenea, și un cadru tanic precis, care combină un final lung și un accent mineral. Vinul, care are un potențial de învechire de douăzeci de ani, poate fi consumat pe loc, dar poate fi și plasat într-un decantor 2 ore în avans.

Se recomandă cu:

În ciuda tinereții, acest vin este deja foarte atrăgător și poate fi consumat alături de carni speciale (miel de primăvară) sau brânză semi-uscată. Cu siguranță ar fi o alegere plăcută alături de niște mâncăruri sofisticate.

Vinuri SARICA NICULITEL



Istoriei susțin că cea mai veche podgorie din nordul Dobrogei este Sarica Niculitel, aceasta fiind recunoscută mai ales pentru vinurile albe din soiul Aligoté. Acum, localnicii spun că viitorul lor depinde de ereditatea viilor ca plantații care lucrează după reguli ecologice.

Acum poți găsi *La Medeleni* următoarele sortimente:

- Merlot.....13 lei
- Cabernet sauvignon.....13 lei
- Aligoté.....13 lei
- Sauvignon blanc.....13 lei
- Cabernet sauvignon cupaj merlot.....19 lei
- Pergament.....26 lei



La Medeleni
Tradițional

Șoseaua Iancului 44

Tel: 0745672966

<http://lamedelnitraditional.blogspot.com>

CONSERVE
TRADITIONALE

Salata de sfecla rosie cu hrzan



Producator: Casa de pe deal

Ingrediente : sfecla rosie, hrzan, otet, sare, zahar.

Greutate neta : 185 gr.

Preț: 13 lei

Muraturi picante



Producator: Casa de pe deal

Greutate neta : 185 gr.

Preț: 13 lei

Conserve de ciuperci



Producător: BIOGARDENA

Creșcute cu grija la ciupercaria din Boeşa Montană de la poalele munților Șemenie, într-o zonă deluroasă și nepoluată., conservele Biogardena sunt o sursă importantă de potasiu, fier, calciu, sodiu, fosfor, zinc, vitaminele B1, B2, B3, B6, B9, C, D, E și acid folic.

„Ciupercile au gust de carne, dar nu au colesterol și sunt un fel de hibrid între proteina vegetală și cea animală, sunt foarte bogate în aminoacizi. Datorită conținutului de vitamine și minerale ciupercile combat oboseala, astenia, previn bolile cardiovasculare și chiar cancerul” Dr. Gheorghă Meneicopsehi – directorul Institutului de Cercetări Alimentare.

Sunt recomandate și vegetarienilor, pentru curele de slăbire (35 calorii/100 gram) și în perioadele de post. Pot fi consumate de diabetici și cardiaici, nevând contraindicații.



Conținutul proteic al unui kilogram de burzeți de fag (Pleurotus) echivalază cu trei kilograme carne de vită sau patru kilograme carne de porc.

Se pot servi ca aperitiv, ca sosuri, garnituri, la ciorbă de burtă, la tocăniță, chiftelă din ciuperci, sarmale cu ciuperci, ciuperci pană, ciuperci la grătar, supă etc.

Cantitate: borean de 400 ml



- Salată de burzeți de fag, in oțet8,0 lei
- Salată dulce-aerișoară din burzeți de fag.....8,0 lei
- Salată aerisitoare din burzeți de fag.....8,0 lei
- Zacuscă din burzeți de fag10,0 lei
- Bolognese specială din ciuperci.....10,0 lei
- Ciuperci murate mixte.....8,0 lei
- Zacuscă din vinete.....11,5 lei
- Zacuscă din fasole.....10,0 lei



La Mădăleni
Tradițional

Șoszaua Iancului 44

Tel: 0745672966

<http://lamadalenitraditional.blogspot.com>

Preparate
din carne
si specialitati
din carne



Produse tradiționale:

- carnați sasca34,0 lei/kg.
- carnați trandafir34,0 lei/kg
- carnați taranęsti.....34,0 lei/kg
- carnați ardęlęnęsti picanti erud uscati.....43,0 lei/kg
- piępt dę pore condimentat taranęsc.....48,0 lei/kg
- muschi filę taranęsc62,0 lei/kg
- cęafa taranęasca40,0 lei/kg
- rulada piępt dę pore35,0 lei/kg
- jambon taranęsc55,0 lei/kg
- kaizer35,0 lei/kg
- antricot tatanęsc dę vita erud uscat.....70,0 lei/kg
- muschi tiganęsc52,0 lei/kg
- carnați virsli.....34,0 lei/kg
- parizer dę vita49,0 lei/kg

Șpețialități din carne

- piępt dę rata preparat in sue dę portocalę.....190,01lei/kg.
- pastrama dę berbęcut.....70,0 lei/kg
- muschi tradițional76,0 lei/kg
- piępt dę curean copt la jar.....79.0 lei/kg.
- piępt dę pui copt la jar.....56,0 lei/kg.
- vita coapta pę jar.....90,0 lei/kg.
- pastrama dę ieșure întreg.....84,01lei/kg.
- rulada dę ieșure.....127,0 lei/kg.
- cęafa dę pore erud uscata..... 62,0 lei/kg



Preparate din pui

- Cręmwurști dę pui.....39,0 lei/kg.
- Pasrama piępt dę pui62,0 lei/kg
- Rulada dę pui.....60,0 lei/kg
- Rulada dę Pulpa dę pui cu bacon..... 48, 0 lei/kg.

Preparate din curean

- Cręmwurști dę curean.....41,0 lei/kg.
- Pasrama piępt dę curean98,0 lei/kg.
- Rulada dę curean.....60,0 lei/kg.
- Rulada dę Pulpa dę curean63,01lei/kg.
- Carnați dę curean erud uscati82,01lei/kg.

Șalam tradițional

- Șalam krawitzęr.....49,0 lei/kg.
- Șalam dę mangalita53,0 lei/kg.
- Șalam dę vara42,0 lei/kg.



La Medeleni
Tradițional

Șoszaua Iancului 44

Tel: 0745672966

<http://lamedelenitraditional.blogspot.com>

GAMA BIO

- Paste
- Cereale
- Seminte

Tagliatellę cu grau spęlta



Ingrędięte: faina geologică integrală din spęlta

Cantitate: 400 g

Preț: 7,8

Deșcriere:

Acește paste făinoase sunt făcute din spęlta (den. lat. *Triticum spelta*), o specie de cereala primitivă nemodificată de 8.000 de ani. Celții și vechii egipteni au cultivat spęlta și au laudat-o pentru calitățile ei. Spre deosebire de grau această ramang după recoltare protejată de paie și are un gust mai intens, amintind de cel de nucă.

Faina folosită este integrală, adică conține întreg bobul de spęlta și păstrează toate componentele acestuia.

Pastele făinoase au fost obținute prin laminare și nu prin extrudare (presare), păstrându-se astfel structura fibrei și răcinealându-se aluatul. Apa folosită nu este din rețeaua de alimentare ei provine de la un izvor de munte iar uscară s-a făcut la temperaturi joase.

Cumpărând acest produs geologic ai finanțat pentru un an costurile cultivării fără substanțe chimice de sinteză a aproximativ 3 mp de pământ. Iti multumim !

Tagliatellę cu grau integral geologic în diferite combinații



Cantitate: 400 g

Sortimente de tagliatellę bio:

- Tagliatellę cu boia.....8,1 lei
- Tagliatellę cu spanac.....7,5 lei
- Tagliatellę cu hribi.....10,9 lei
- Tagliatellę cu galbiori.....10,9 lei
- Tagliatellę cu grau dur.....6,7 lei
- Tagliatellę cu busuioac.....7,5 lei
- Tagliatellę cu canepa.....8,4 lei
- Tagliatellę Integrală..... 8,0 lei

Tăiței bio

Cantitate: 250 g

- Tăiței cu grau integral4,4 lei
- Paste meleie integral bio.....4,4 lei
- Paste spirale integral bio4,4 lei.

Fulgi zeologice de grau, șeara, spelta sau alte combinatii de cereale și fructe uscate



Ingr̃dișnt̃: fulgi zeologice de cereale
Cantitat̃: 500 g

Deșcrișr̃:

Fulgii sunt obtinuti prin aburir̃a, laminar̃a și uscar̃a boabelor de cereale zeologice at̃nt eurate și șelșetate. Tratatul t̃rmie bland la care au fost supuse boabel̃e de cereale le face mai usor digerabile iar folosir̃a boabelor int̃regi duce la paștra int̃grala a componentelor acestora.

Cumparand acest produs zeologic ai finantat p̃ntru un an costurile cultivarii fara substant̃e chimice de sinteza a aproximativ 2 mp de pamant. Iti multumim !

- Fulgi de grau bio.....6,4 lei
- Fulgi de ovaz, fini bio.....6,4 lei
- Fulgi de șeara bio.....5,7 lei
- Fulgi de spelta bio.....8,5 lei
- Fulgi amest̃ec 5 cereale bio..... 8,3 lei

Musli

Cantitat̃: 500 g

- Musli eroant bio.....19,0 lei
- Musli cu fructe bio.....20,9 lei

KAMUT
ṽechiul grau p̃ntru viata moderna



Ingr̃dișnt̃: Kamut zeologic int̃gral
Cantitat̃: 500 g
Preț: 11,3

Kamut-ul este stramosul gr̃aului dur cultivat in Egiptul Antic cu mii de ani in urma. Aceasta cereala cu boabe foarte lungi are calitat̃i nutritionale remarcabile, cu o valoare energetica mai mare dec̃at cea a gr̃aului. Cateva boabe au fost gasite in Egipt, in anul 1940, intr-o caseta de piatra aflata in mormantul regelui Thot.

În 1970 agronomul și biochimistul Bob Quinn a devenit interesat de aceste cereale pe care le-a numit "kamut" (dupa cuvântul "grau" din egipteană veche). Mai este cunoscut ca Khorosan de gr̃au (de la numele unei provincii din Iran). Culturi izolate se gasesc in Orientul Mijlociu, America de Sud, Canada și SUA. Diverse eforturi în domeniul agriculturii zeologice sunt în curs de a introduce cereala oriunde în lume.

Kamut-ul contine 20-40% mai multe proteine dec̃at graul și un procent mai mare de vitamine: B și E, acizi grasi nesaturati, minerale: magneziu și zinc. Se caracterizeaza printr-un continut exceptional de seleniu care este un puternic antioxidant, printr-un continut mare de lipide și fibre dietetice.

Kamutul ofera multa energie si este apreciat de catre persoanele foarte active. Este usor de digerat si este, în general, bine tolerat de cei cu sensibilitate la gluten. Faina nu este rafinata, pastrandu-si toate calitatile nutritive.

Sugestie de preparare: Creps din Kamut

2 cani de faina kamut

2 oua batute

1 lingurita praf de copt

2 cani de lapte

2 linguri ulei vegetal

Se amesteca toate ingredientele într-un castron. Se ia cu un polonic din acest aluat usor si se pune într-o tigaie cu ulei incins. Se prajeste usor, pe ambele parti, aproximativ 10-12 bucati din acest amestec.

CEREALE INTEGRALE

Gratate 100 g

- Susan deorticat bio.....9,75 lei
- Susan natur bio.....7,3 lei

OREZ

Gratate 500g

- Orez brun cu bob lung bio.....11,2 lei
- Orez natur rotund bio.....10,5 lei
- Orez rosu bio.....20,0 lei
- Orez basmati brun bio.....16,4 lei
- Orez salbatie bio.....32,6 lei
- Orez jasmîn brun bio..... 12,7 lei

NUCI

Gratate 250 g

- Caju bio25,6 lei
- Migdale deojite bio23,3 lei
- Migdale natur bio22,3 lei

SARE

Gratate 500 g

- Sare de mare, niodata, conventionala.....4,9 lei

ZAHAR

- Zahar de trestie auriu bio10,0 lei
- Zahar de trestie demerara (brun) bio.....11,9 lei



La Medeleni
Tradițional

Șoszaua Iancului 44

Tel: 0745672966

<http://lamedelnitraditional.blogspot.com>

ULEIURI
PRESATE
LA RECE



Ulei extravirgin presat la rece 100% natural

Uleiurile presate la rece sunt uleiuri bio, extravirgin, nerafinate chimic, cu un rol important in alimentatie, mai ales in alcaturarea unei diete echilibrate si sanatoase. Aceste uleiuri sunt bogate in substante nutritive, au un gust placut, culoare, vâscozitate si o aroma aparte.

Crescand consumul de uleiuri presate la rece in locul celor rafinate, se face profilaxia imbatranirii precoce, scaderea colesterolului, hipertensiunii arteriale, a riscului de accident vascular, dar si eliminarea problemelor gastrice.

Grutatoc: 500 ml

- Ulei de dovleac40,0 lei
- Ulei de nuca.....47,0 lei
- Ulei de soia20,9 lei
- Ulei de susan25,2 lei
- Ulei de in cu omega 3.....27,0 lei
- Ulei de floarea soarelui..... 11,3 lei
- Ulei de germeni de porumb17,5 lei
- Ulei floarea soarelui cu omega 3.....11,5 lei



Ulei alimentar de argan

Ulei de argan pur, certificat, ideal pentru scaderea hipercolesterolemiei, hipertensiunii, contine elemente anticancerigene. Uleiul de argan este foarte bogat in vitamina E si in steroli care ii confera excelente proprietati antioxidante si regeneratoare.

Grutatoc: 250 ml

- Ulei alimentar de argan..... 97,5 lei
- Ulei alimentar de argan bio..... 115,0 lei



CĂDOURI

La Medeleni
Traditional

Șoszaua Iancului 44

Tel: 0745672966

<http://lamedelenitraditional.blogspot.com>

Cos cadou La Mădăleni



Ia-ti cadoul de La Mădăleni!

Ți-ai dorit să faci o bucurie cuiva drag și ai obosit să umbli prin supermarketuri sau mall-uri, avem o soluție sănătoasă și accesibilă pentru tine - cosul cadou La Mădăleni! Cosul poate conține orice îți face cu ochiul din magazinul nostru, la prețul pe care ți-l dramuiști singur!

Unde mai poți să arăți și foarte bine, nu-i așa? Cosurile La Mădăleni din imagine conțin: cozonac de casă, vin roșu de Sămburești sau de Săria Niculițel, pâinea de prună, brânză maturată de Flărgăhita, ierbură proaspătă, specialitate de ciuperci în ulei de măsline, carne afumată, 1 pungă de mere uscate.

Preț:

în funcție de produsele alese cosul poate varia între **35 lei-200 lei**



La Mădăleni Tradițional

Șoszaua Iancului 44

Telex: 0745672966

<http://lamadalenitraditional.blogspot.com>

OFERTA CATERING

Suna-ne și întreabă despre oferta noastră de sandwichuri bio și prăjituri de casă! Ce spui de o gustare sănătoasă la birou?



MULTUMIM CA AI PARCURS CATALOGUL NOSTRU!

Așteptam comanda ta telefonică sau online. În doar câteva ore, un curier *La Medeleni* va veni la tine!

La Medeleni Tradițional

Șoseaua Iancului 44

Tel: 0745672966

<http://lamedelnitraditional.blogspot.com>

Comenzi telefonice: 0745672966

Comenzi online:

lamedelnitraditional@gmail.com

Dacă vrei să vezi/mirosi/savurezi produsele prezentate în acest catalog, dar și altele care tocmai au sosit acum de la producători, te așteptăm cu drag în magazinul nostru pentru o degustare!

