Deluxe

din 19 octombrie

Magia unui Crăciun plin de savoare.

Idei pentru masa festivă

Alege ingrediente Deluxe pentru meniuri memorabile

Încearcă rețetele gourmet

Caută sugestiile pentru cadouri de senzație

LIDL

Știi că merită.

Să pregătești, cu drag, fiecare detaliu al sărbătorilor. Știi că merită.

Simți primii fiori ai Crăciunului încă de prin octombrie și începi să creionezi planuri de sărbători. Sunt multe de făcut, vrei să iasă totul bine, iar masa de Crăciun în familie și meniul de Revelion sunt proiecte serioase.

Cum poți servi preparate care să surprindă, să devină vedetele sezonului și să fie și ușor de pregătit? Deluxe e la raft, pentru tine, ca în fiecare an. Răsfoiește catalogul și descoperă variatele produse pline de rafinament.

Iar în ajutor îți vine și Chef Florin Dumitrescu, ca de obicei, cu sugestii de meniuri pregătite cu rigoare și pasiune, care vor adăuga savoare magiei de Crăciun. Spor la gătit!



Cuprins



De luni, 19 octombrie
Detalii festive pregătite din timp.
pagina 4



De joi, 29 octombrie
Entuziasmul pregătirii platourilor festive.
pagina 24



De joi, 5 noiembrie
Artă gastronomică în asocieri spectaculoase.
pagina 34



De luni, 9 noiembrie
Să aduci o notă de rafinament.
pagina 40



De luni, 16 noiembrie
Descoperiri și desfătare culinară.
pagina 50



De luni, 23 noiembrie
Răsfăț gourmet chiar la tine în bucătărie.
pagina 56



De luni, 30 noiembrie
Trăiește intens. Savurează lent.
pagina 64



De luni, 7 decembrie
O masă altfel, de sărbători.
pagina 72



De luni, 14 decembrie
Gustul magic din preajma sărbătorilor.
pagina 80



De luni, 21 decembrie
Să încerci gusturi magice de Crăciun.
pagina 88



De luni, 28 decembrie
Savoarea unui nou început.
pagina 92

Deluxe

Detalii festive pregătite din timp. Știi că merită.

Brânză Cheddar
maturată 9 luni / 12 luni
250 g
1 kg = 71,96 lei

17,99





Salam Spinata Rossa
clasic / picant
120 g
1 kg = 99,92 lei

11,99



Brânză Camembert
250 g
1 kg = 59,40 lei
14,85

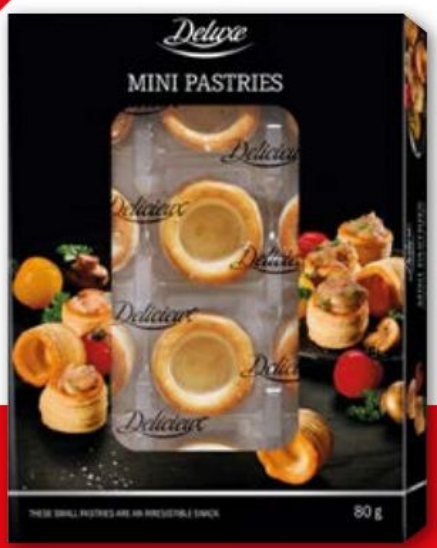




Specialitate salam crud-uscat
200 g
1 kg = 89,95 lei
17,99



Prosciutto Cotto
120 g
1 kg = 83,25 lei
9,99



Mini foitaj cu unt pentru aperitive
80 g
1 kg = 112,38 lei
8,99

Deluxe



Jamón Serrano Gran Reserva
maturat 15 luni
150 g
1 kg = 119,94 lei

17,99



Arome intense

Jamón Serrano Reserva
include suport de lemn și cuțit
6 kg
1 kg = 63,17 lei

-13% ~~379~~

329



de luni, 19 octombrie



Ardei iuți măcinați, în ulei de măsline extravirgin
170 g
1 kg = 58,77 lei
9,99





Pate cu ficat de rață
230 g
1 kg = 69,53 lei
15,99

File de anșoa în ulei de măsline
masă solidă: 126 g
230 g
1 kg = 261,83 lei
32,99





Chipsuri coapte
Parmigiano Reggiano / rozmarin
150 g
1 kg = 66,60 lei
9,99



Pastă de anghinare
180 g
1 kg = 55,50 lei
9,99



Pastă măsline cu capere și anșoa
180 g
1 kg = 55,50 lei
9,99

Deluxe

AI

Delicatese îndrăgite și bine rumenite



Cartofi gratinați
cu brânză Reblochon și bacon
400 g
1 kg = 39,98 lei

15,99



Brânză Tête de Moine D.O.P.
include dispozitiv de răzuit Fleurolle
400 g
1 kg = 199,98 lei

79,99



INDISPONIBIL DIN MOTIVE LOGISTICE

[illegible] în ulei de măsline
masă solidă: 210 g
300 g
1 kg = 142,81 lei

29,99







File de ton din Azore
în ulei de măsline
cu cimbru / fenicul / oregano
120 g
1 kg = 141,59 lei

16,99

Origine:
Germania

Temperatură de servire:
8 - 10°C

+50 bani/buc. GARANȚIE pentru produsele cu simbolul — Ambalaj cu garanție

Băutură aromatizată pe bază de vin spumant
cu foiță de aur
0,75 L
1 L = 53,32 lei

39,99





Pentru ape cu resurse și în viitor

Simbolurile ASC și MSC sunt două dintre cele mai recunoscute etichete voluntare aplicate produselor marine.

Logo-ul MSC certifică peștele și fructele de mare provenite din pescuit. Garantează că peștele a fost prins fără a distruge ecosistemul marin, sub un management bine reglementat.

Logo-ul ASC certifică peștele și fructele de mare provenite din acvacultură. Confirmă că ferma respectă standarde stricte privind protejarea apei, drepturile muncitorilor și hrana sustenabilă.

VERANTWORTUNGSVOLLE FISCHZUCHT asc ZERTIFIZIERT ASC-AQUA.ORG

CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org



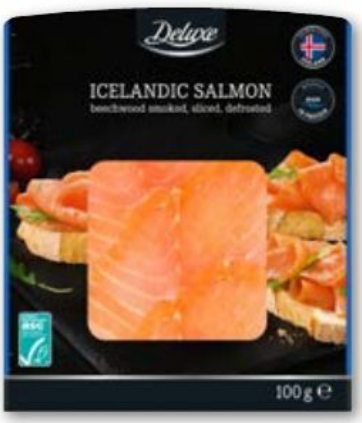
Pastă tartinabilă
ton / somon
150 g
1 kg = 99,94 lei

14,99



File de somon sălbatic
ierburi de Provence / Toscan
700 g
1 kg = 57,13 lei

39,99



Somon afumat
origine: Islanda
100 g
1 kg = 159,90 lei

15,99

de luni, 19 octombrie

AI

Gusturi înnobilate cu glazuri rafinate



Pate de rață
coacăze negre / kiwi / trufe
2 x 90 g
1 kg = 88,84 lei

15,99

Deluxe









Castane întregi, uscate
420 g
1 kg = 78,55 lei
32,99

Gălbiori / Mix de ciuperci
250 g / 350 g
1 kg = 55,96 lei
13,99



Somon sălbatic în foitaj
spanac / sos cu mărar
300 g
1 kg = 56,64 lei

16,99



Mini Jamón Serrano Reserva
950 g
1 kg = 125,27 lei

119



Tapas de creveți
cu sos de trufe / cocktail
100 g
1 kg = 149,90 lei

14,99



Sos de ciuperci
cu legume / trufe / hribi
190 g
1 kg = 73,64 lei

13,99

Mix de legume
750 g
1 kg = 13,32 lei

9,99



Deluxe



Brânză de oaie Pecorino Romano D.O.P.
maturată 5 luni
200 g
1 kg = 99,95 lei

19,99





Sos pesto
legume și ton / busuioc și rucola / ciuperci și trufe
190 g
1 kg = 52,58 lei

9,99

Tortelloni umpluți
ricotta și spanac / ciuperci
250 g
1 kg = 26,36 lei

6,59





Năut cu trufe
masă solidă: 550 g
850 ml
1 kg = 30,90 lei

16,99



Toast cu semințe, humus de mazăre și năut

Timp de preparare: **4 h 15 min.**

Porții: **4**

Dificultate: **medie**

Ingrediente:

Pentru pâine toast cu semințe:
- 200 g fulgi de ovăz (fini)
- 110 g semințe de floarea-soarelui
- 110 g semințe de dovleac
- 115 g mix semințe
- 1,5 linguriițe sare
- 3 linguri ulei de măsline
- 500 ml apă

Pentru humus de mazăre:
- 200 g mazăre, congelată
- 2 linguri iaurt, 1,5% grăsime
- 1 lingură ulei de măsline
- 0,5 linguriță chimion
- 1–2 linguriițe sare
- 0,5 linguriță piper
- 1 lingură suc de lămâie
- 10 fire pătrunjel
- 1–2 linguri apă (opțional)

Pentru năut
- 400 g năut cu trufe Deluxe
- 40 g alune de pădure
- 2 linguri semințe de floarea-soarelui
- 1 linguriță semințe de chimen
- 1 linguriță cimbru, uscat
- 1–2 linguriițe boia de ardei
- 0,5 linguriță scorțișoară
- 1,5 linguriițe sare
- 1–2 linguriițe ulei de floarea-soarelui

Rețeta completă pe **bucătăria.lidl.ro**



Râșniță cu sare de Himalaya
420 g
1 kg = 47,60 lei

19,99

Deluxe



Tagliatelle
cu ou / dafin / ardei iute
500 g
1 kg = 25,78 lei

12,89





Paste cu ou
20% ou
500 g
1 kg = 23,98 lei

11,99



Pinsa
cu mozzarella de bivoliță / șuncă
342 / 399 g
1 kg = 58,46 lei

19,99



Orez pentru Risotto
cicoare / ciuperci / sparanghel / ciuperci și trufe
300 g
1 kg = 46,64 lei

13,99





Condimente în borcan
20 g / 70 g / 75 g / 100 g
1 kg = 59,95 lei

11,99



Sos cremos cu parmezan și trufe
190 g
1 kg = 89,43 lei

16,99

Ulei de avocado
250 ml
1 L = 79,96 lei

19,99



Deluxe



Bucățele de ciocolată
cu lapte / neagră
250 g
1 kg = 139,96 lei

34,99



Caju / Fistic învelit în ciocolată cu lapte
175 g
1 kg = 114,23 lei

19,99

Crème Brûlée
2 x 100 g
1 kg = 59,95 lei

11,99





Sărățele cu brânză
90 g
1 kg = 99,89 lei

8,99



Tort cremos cu frișcă
750 g
1 kg = 50,66 lei

37,99



Desert cu mascarpone
tiramisu / ciocolată
85 g
1 kg = 117,53 lei

9,99



Ceai negru
scorțișoară / merișoare / portocale
90 g / 100 g
1 kg = 222,12 lei

19,99



Ciocolată caldă
cu caramel sărat / ciocolată albă / scorțișoară și chili
350 g
1 kg = 65,69 lei

22,99

Cremă de fistic cu arahide
conține 60% fistic
350 g
1 kg = 65,69 lei

22,99





Chipsuri din legume cu sare de mare
100 g
1 kg = 99,90 lei

9,99



Cremă de lichior
ciocolată neagră
alc. 15% vol.
350 ml
1 L = 85,69 lei

29,99

+50 bani/buc. GARANȚIE pentru produsele cu simbolul Ambalaj cu garanție



Biscuiți Amorettini cu cremă de fistic
150 g
1 kg = 106,60 lei
15,99



Cafea boabe
origine: Costa Rica / Etiopia / Columbia
500 g
1 kg = 99,98 lei
49,99



Profiterol
cu cacao / tiramisu
225 g
1 kg = 79,96 lei
17,99

Fructe în ciocolată
200 g
1 kg = 99,95 lei
19,99





Înghețată în straturi, la borcan
stracciatella / amarena / ciocolată
460 ml
1 L = 65,20 lei
29,99

de luni, 19 octombrie



Panettone
1 kg

49,99





FAIRTRADE COCOA

Trufe de ciocolată
200 g
1 kg = 124,95 lei

24,99

Bijuterii dulci

disponibil din 05.11



Macarons
126 g
1 kg = 198,34 lei

24,99

Deluxe



Biscuiți Cantuccini
fistic / alune de pădure
200 g
1 kg = 74,95 lei

14,99



INDISPONIBIL
DIN MOTIVE LOGISTICE

Mix de nuci
1 kg = 88,85 lei
19,99



Sufleu cu ciocolată albă și fistic
2 x 100 g
1 kg = 74,95 lei

14,99

Smochine
cu ciocolată neagră
150 g
1 kg= 99,94 lei

14,99





Ceai în pliculeț piramidă
68 g / 80 g
1 kg= 235,15 lei

15,99

Turtă dulce
400 g
1 kg=

INDISPONIBIL
DIN MOTIVE LOGISTICE

16,99

de luni, 19 octombrie







Praline Ganache
130 g
1 kg = 176,85 lei
22,99

Prăjitură Pavlova
cu zmeură / cacao și sos de caramel
460 g
1 kg = 86,94 lei
39,99



Vafe umplute
măr / fructe de pădure / ciocolată
4 x 80 g
1 kg = 62,47 lei
19,99

Deluxe

Entuziasmul pregătirii platourilor festive.
Știi că merită.



Selecție de brânzeturi franțuzești
300 g
1 kg = 133,30 lei
39,99



Brânză Gorgonzola D.O.P. cu mascarpone
200 g
1 kg = 79,95 lei
15,99



Specialități din pate de ficat
125 g
1 kg = 79,92 lei
9,99



Specialitate de brânză
hribi și trufe / roșii San Marzano și ceapă / creveți
100 g / 90 g
1 kg = 111,00 lei
9,99



Salami sticks
trufe de vară / fistic / castane / Camembert
80 g
1 kg = 124,88 lei
9,99





Salam cu trufe / fistic
80 g
1 kg = 162,38 lei
12,99



Prosciutto Cotto cu trufe de vară
140 g
1 kg = 92,79 lei
12,99

Deluxe

AI

Felii fine cu arome afumate





disponibil din 19.10

File de piept de rață afumat

90 g

1 kg = 199,89 lei

17,99

de joi, 29 octombrie





File de somon roșu, afumat
150 g
1 kg = 199,94 lei
29,99



Grisine
ulei de măsline / clasic / rozmarin
200 g
1 kg = 64,95 lei
12,99



Floare de sare
din sare de mare premium
100 g
1 kg = 99,90 lei
9,99

Deluxe



Ardei umpluți cu cremă de brânză
300 g
1 kg = 56,64 lei
16,99



Paste Filiera Puglia
500 g
1 kg = 23,98 lei
11,99



Mini gnocchi clasici / tricolori
500 g
1 kg = 19,98 lei
9,99

Cartofi gratinați cu gălbiori
400 g
1 kg = 39,98 lei
15,99





Focaccia cu mozzarella, ciuperci și sos de trufe
390 g
1 kg = 51,26 lei
19,99







Uleiuri aromatizate
cu oregano / ardei iute, piper roz și foi de dafin / piper roz și rozmarin
250 ml
1 L = 79,96 lei
19,99

Sos cu carne de vânat
căprioară / cerb
180 g
1 kg = 83,28 lei
14,99

Tagliolini cu trufe
250 g
1 kg = 39,96 lei
9,99



Tarte cu citrice, frișcă și caramel

Timp de preparare: **1 h 30 min.**

Porții: **6 tarte individuale**

Dificultate: **medie**

Rețeta completă pe **bucătăria.lidl.ro**

Ingrediente:

Pentru aluatul de tartă:
- 200 g făină
- 100 g unt rece
- 60 g zahăr pudră
- 1 gălbenuș
- 1 praf de sare
- 1 linguriță extract de vanilie

Pentru crema de citrice:
- 2 portocale bio
- 1 lămâie
- 2 ouă
- 80 g zahăr
- 60 g unt
- 5 g amidon de porumb

Pentru citricele caramelizate:
- 2 mandarine
- 1 portocală
- 30 g unt
- 40 g zahăr brun
- 30 ml suc de portocale

Pentru frișcă:
- 200 ml smântână pentru frișcă, 35% grăsime
- 20 g zahăr pudră
- ½ linguriță extract de vanilie

Pentru decor:
- 80 g caramele cu unt Deluxe
- coajă rasă de portocală bio



Caramele cu unt
stafide și cireșe / caramel și sare
150 g
1 kg = 66,60 lei

9,99

Deluxe





Înghețată în straturi
cafea și tiramisu / scorțișoară și caramel / panettone
473 ml
1 L = 35,92 lei

16,99

Praline de înghețată
brânză quark și zmeură / alune, caramel și scorțișoară / ciocolată și mentă
100 ml
1 L = 89,90 lei

8,99



Sufleu cu umplutură de ciocolată
2 x 90 g
1 kg = 63,48 lei

11,49



Miere de Manuka
MGO 400+
250 g
1 kg = 359,96 lei

89,99

de joi, 29 octombrie

AI

Pralinele, un univers magic de savurat



disponibil din 19.10

Praline de ciocolată
185 g
1 kg = 140,49 lei

25,99

Deluxe

Dolce vita





Tiramisu cu ciocolată
300 g
1 kg = 59,97 lei

17,99



Panettone cu stracciatella
800 g
1 kg = 56,24 lei

44,99

disponibil din 19.10





Apă de parfum / Apă de toaletă
100 ml
1 L = 499,90 lei

49,99

Deluxe

Artă gastronomică în asocieri spectaculoase. Știi că merită.



Preparate din fructe pentru carne / brânză
3 x 75 g
1 kg = 57,74 lei

12,99



Râșniță cu condimente
55 g / 65 g / 85 g
1 kg = 363,46 lei

19,99



Mix de măsline fără sâmburi și legume condimentate
masa solidă: 900 g
1,7 L
1 kg = 44,44 lei

39,99



Cremă de brânză pentru cuptor
ceapă caramelizată / miere și nuci pecan
150 g / 175 g
1 kg = 79,94 lei

11,99



Sos de roșii pentru paste
cu roșii cherry și brânză / rucola și Parmigiano Reggiano / vin Barolo
350 g
1 kg = 28,55 lei

9,99





Orez
negru / roșu / indian
500 g
1 kg = 25,98 lei

12,99

Deluxe

Felii subțiri de gust intens





disponibil din 19.10

Bresaola din vită Black Angus
80 g
1 kg = 212,38 lei

16,99



Covrigei / Grisine cu unt
scorțișoară / caramel
150 g
1 kg = 93,27 lei

13,99



Miere Cremă cu fructe
afine / coacăze / zmeură
200 g
1 kg = 74,95 lei

14,99



Spirale cu unt
cu brânză / sare și piper
125 g
1 kg = 95,92 lei

11,99



Miere de salcâm, cu fagure
500 g
1 kg = 79,98 lei

39,99



Colecție ceai bio
24 x 1,75 g
100 g = 47,60 lei

19,99

Deluxe



Salam de Sibiu I.G.P.
maturat 100 de zile
420 g
1 kg = 83,31 lei

34,99



Fursecuri cu umplutură
100 / 125 g
1 kg = 149,90 lei

14,99



Pandoro cu cremă de lămâie
800 g
1 kg = 49,99 lei

39,99



Specialitate curmale / smochine
200 g
1 kg = 59,95 lei

11,99



Cremă de oțet balsamic
mango / lămâie
150 ml
1 L = 33,27 lei

4,99



Panettone cu cremă de fistic
750 g
1 kg = 79,99 lei

59,99

Deluxe

Să aduci o notă de rafinament. Știi că merită.



Brânză Roquefort D.O.P.
100 g
1 kg = 129,90 lei
12,99



File de ton alb în ulei de măsline
200 g
1 kg = 124,95 lei
24,99



Prosciutto Crudo del Borgo Antico
maturat minimum 14 luni
100 g
1 kg = 169,90 lei

16,99



Cabanoși sticks
porc și cerb /
porc și vită / vită
100 g
1 kg = 99,90 lei

9,99



Salam nobil cu carne de vânat
mistreț / cerb
400 g
1 kg = 59,98 lei

23,99



Jamón Serrano Gran Reserva
maturat 16 luni
70 g
1 kg = 171,29 lei

11,99



Prosciutto di Parma D.O.P.
maturat 14 luni
preț per 100 g

11,90



Deluxe

Unt
trufe / fulgi chili
80 g
1 kg = 112,38 lei
8,99





Risotto Carnaroli
creveți și curry / calamar
210 g
1 kg = 57,10 lei
11,99



Cremă de brânză Camembert cu trufe și ciuperci
150 g
1 kg = 99,94 lei
14,99



Pate
trufe / ciuperci / șalotă
170 g
1 kg = 58,77 lei
9,99



Icre de lump
roșii și negre
200 g
1 kg = 149,95 lei
29,99



Paste umplute
Ravioli / Mezzelune
250 g
1 kg = 51,96 lei
12,99



Ulei de măsline extravirgin I.G.P.
origine: Creta
750 ml
1 L = 66,66 lei
49,99



Mortadella cu trufe de vară și fistic
100 g
1 kg = 99,90 lei
9,99



Somon în foitaj
sos cu spanac / mărar
700 g
1 kg = 57,13 lei
39,99

de luni, 9 noiembrie

Aromă subtilă de fum din lemn nobil

Somon scoțian, afumat la rece
320 g
1 kg = 143,72 lei

45,99



Deluxe

Inel de savoare direct din mare



Inel de creveți
sos chili / usturoi
300 g
1 kg = 106,64 lei

31,99



Cartofi gratinați
roșii și mozzarella
400 g
1 kg = 38,73 lei

15,49



Creveți eviscerați White Tiger
calibru 34 / 43
800 g
1 kg = 74,99 lei

59,99

de luni, 7 decembrie

O selecție fină ce cucerește prin savoare





Cutie Deluxe

159,00

01 **Băutură aromatizată pe bază de vin** cu foiță fină de aur de 24K, 900 g
02 **Cafea prăjită și măcinată. Cafea 100% Arabica,** 227 g
03 **Curmale Medjool cu sâmburi,** 180 g
04 **Pandoro -** Cozonac în stil italian umplut cu cremă cu ciocolată și cremă cu frișcă, 800 g
05 **Măsline verzi cu pastă de trufe,** 350 g
06 **Smochine deshidratate, în ciocolată neagră,** 150 g
07 **Pesto cu ton, fistic și lămâie,** 190 g
08 **Preparat aromatizat din ulei de măsline extravirgin** cu aromă de trufe naturală și bucățele de trufe de vară, 250 g

Deluxe



Desert la pahar
mango / zmeură
2 x 60 g
1 kg = 108,25 lei

12,99



Ruladă cu bezea, caramel și nuci Pecan
420 g
1 kg = 83,31 lei

34,99



Miere polifloră cu nuci
440 g
1 kg = 90,89 lei

39,99





Chai Latte
turtă dulce / vanilie-scorțișoară
250 g
1 kg = 67,96 lei

16,99



Chipsuri
albastre / tricolore
100 g
1 kg = 99,90 lei

9,99

de luni, 9 noiembrie

Excelența gustului într-un cadou magic





Cutie Deluxe Premium

249,00

01 **Băutură aromatizată pe bază de vin,** cu foiță fină de aur de 24K, 0,75 L
02 **Guatemalan. Cafea prăjită și măcinată. Cafea 100% Arabica,** 227 g
03 **Selecție de migdale glazurate în ciocolată,** 200 g
04 **Cozonac în stil italian umplut cu cremă cu caramel și decorat cu ciocolată neagră,** 750 g
05 **Pate cu ficat de pui, cu trufe, aromatizat,** 300 g
06 **Măsline verzi, cu pastă de trufe,** 370 ml
07 **Aceto Balsamico di Modena I.G.P.,** Oțet balsamic de Modena, 250 ml
08 **Selecție de miere,** 240 g (4 x 60 g)

Deluxe



Panettone de cacao cu ciocolată albă
800 g
1 kg = 62,49 lei

49,99



Desert sarailii cu pralină
clasic / fistic
450 g
1 kg = 66,65 lei

29,99



Selecție de migdale în ciocolată
200 g
1 kg = 129,95 lei

25,99



Baton de nuga moale
75 g
1 kg = 106,54 lei

7,99



Cremă de lichior caramel sărat
alc. 17% vol.
700 ml
1 L = 57,13 lei

+50 bani/buc. GARANȚIE pentru produsele cu simbolul Ambalaj cu garanție

39,99



Tarte pe blat de nuci și curmale, cu brânză proaspătă de capră

Rețeta completă pe **bucătăria.lidl.ro**

Timp de preparare: **4 h 30 min.**

Porții: **4 porții**

Dificultate: **medie**

Ingrediente:

Pentru tarte:
- 60 g nuci
- 100 g curmale Medjoul Deluxe
- 80 g fulgi de ovăz
- 2 linguri apă
- 3 foi gelatină
- 200 g brânză proaspătă de capră
- 100 g brânză de vaci pentru prăjituri
- 1 linguriță sirop de agave
- 2 linguri lapte, 1,5% grăsime

Pentru portocale aromate:
- 1–2 portocale bio
- 2 linguri apă
- 5 g ghimbir
- 0,5 păstaie de vanilie
- 1 baton de scorțișoară
- 3 cuișoare
- 1 lingură miere

Pentru citricele caramelizate:
- 2 mandarine
- 1 portocală
- 30 g unt
- 40 g zahăr brun
- 30 ml suc de portocale

Pentru topping:
- semințe de dovleac



Disponibil din 16.11.

Curmale Medjoul
1 kg

49,99

Deluxe

Descoperiri și desfătare culinară. Știi că merită.



Șuncă de porc cu crustă
rozmarin / trufe
120 g
1 kg = 83,25 lei

9,99



Miez de anghinare I.G.P.
masă solidă: 410 g
445 ml
1 kg = 46,32 lei

18,99



Carpaccio cu parmezan și ulei de măsline
120 g
1 kg = 183,25 lei

21,99



Panzerotti umpluți cu creveți și crabi
250 g
1 kg = 39,96 lei
9,99





Hamsii marinate
ceapă roșie / ardei iute
200 g
1 kg = 74,95 lei
14,99





Pate de rață
coacăze negre / kiwi / trufe
2 x 90 g
1 kg = 88,84 lei
15,99

Brânză Tête de Moine D.O.P.
include dispozitiv de răzuit Fleurolle
400 g
1 kg = 199,98 lei
79,99

Deluxe





Icre somon sălbatic
50 g
100 g = 79,98 lei

39,99





Vodcă cu foițe de aur
alc. 40% vol.
700 ml
1 L = 99,99 lei

+50 bani/buc. GARANȚIE pentru produsele cu simbolul Ambalaj cu garanție

69,99

Tapas cu creveți
100 g
1 kg = 149,90 lei

14,99

de luni, 16 noiembrie

Un răsfăț de zile festive





File de somon
marinat / afumat
150 g
1 kg = 166,60 lei

24,99





Ceai la plic piramidă
Pink Chai / Matcha mentă
20 x 1,4 / 20 x 2 g
100 g = 35,68 lei

9,99



Foitaj cu unt
65 g
1 kg = 138,31 lei

8,99



Migdale condimentate
rozmarin / trufe
150 g
1 kg = 99,94 lei

14,99



Curmale învelite în ciocolată
ciocolată cu lapte / neagră / albă
150 g
1 kg = 133,27 lei

19,99



Baton crocant
100 g
1 kg = 89,90 lei

8,99

de luni, 16 noiembrie

AI

Încă o felie cu savoare de fistic. Știi că merită.





Panettone cu cremă de fistic
750 g
1 kg = 79,99 lei

59,99

Deluxe

Răsfăț gourmet chiar la tine în bucătărie. Știi că merită.







Pate ficat
rață / porc
cu vin Porto / merișoare / nuci
220 g
1 kg = 63,60 lei

13,99



Brânză moale
nuci / ciuperci
195 g
1 kg = 76,88 lei

14,99

de luni, 23 noiembrie



Selecție salamuri feliate
120 g
1 kg = 124,92 lei
14,99



Selecție de măsline verzi
usturoi / pesto
400 g
1 kg = 49,98 lei
19,99



Fiocchetto
cu trufe / afumat
80 g
1 kg = 162,38 lei
12,99



Ulei de măsline extravirgin I.G.P.
origine: Creta
500 ml
1 L = 79,98 lei
39,99



Sparanghel alb Navarra I.G.P.
masă solidă: 325 g
580 ml
1kg = 92,28 lei
29,99



Selecție mini aperitive
46 de bucăți
426 g
1 kg = 35,19 lei
14,99

Deluxe



Sos de roșii pentru paste
cu roșii cherry și brânză / rucola și Parmigiano Reggiano / vin Barolo
350 g
1 kg = 28,55 lei

9,99

Miez de anghinare I.G.P.
masă solidă: 410 g
445 ml
1 kg = 46,32 lei

18,99







Paste Filiera Puglia
500 g
1 kg = 23,98 lei

11,99

Gnocchi umpluți
brânză / roșii și mozzarella
500 g
1 kg = 23,98 lei

11,99



Cremă de lichior de ouă, cu vanilie
alc. 17% vol.
500 ml
1 L = 79,98 lei

+50 bani/buc. GARANȚIE pentru produsele cu simbolul Ambalaj cu garanție

39,99



Pizza pe vatră cu trufe de vară și șuncă
390 g
1 kg = 43,57 lei

16,99

de luni, 23 noiembrie

Celebrarea rafinamentului franțuzesc.



Selecție de brânzeturi franțuzești
300 g
1 kg = 133,30 lei

39,99

Deluxe



Praline Ganache
130 g
1 kg = 176,85 lei
22,99



Înghețată mochi
caramel sărat / cheesecake și căpșuni
6 x 30 g
1 kg = 111,06 lei
19,99



Înghețată în straturi
cafea și tiramisu / scorțișoară și caramel / panettone
473 ml
1 L = 35,92 lei
16,99



Palmieri din cașcaval
măsline / piper și usturoi / boia afumată
100 g
1 kg = 99,90 lei
9,99



Prăjitură Pavlova
zmeură / cacao și sos de caramel
460 g
1 kg = 86,94 lei
39,99



Miere de Manuka
MGO 400+
250 g
1 kg = 359,96 lei
89,99

AI



Mini tarte
amaretto / biscuiți spekulatius
290 g
1 kg = 68,94 lei

19,99

Tiramisu cu pișcoturi
17,8% mascarpone
300 g
1 kg = 56,64 lei

16,99



Deluxe

AI

Pastelate și apetisante







Macarons
126 g
1 kg = 198,34 lei

24,99



de luni, 23 noiembrie

Desert cremos cu cantuccini, mascarpone, portocală și fistic

Timp de preparare: **30 min. + 1 h răcire**

Porții: **4 porții**

Dificultate: **scăzută**

Ingrediente:

Pentru crema de mascarpone și portocală:
- 250 g mascarpone
- 150 ml smântână pentru frișcă, 35% grăsime
- 40 g zahăr pudră
- coajă rasă de la 1 portocală bio
- 1 linguriță extract de vanilie
- 1 praf de sare

Pentru siropul de portocală și Amaretto:
- 100 ml suc proaspăt de portocală
- 25 ml Amaretto
- 20 g zahăr
- 1 fâșie de coajă de portocală

Pentru stratul crocant:
- 100 g biscuiți cantuccini Deluxe
- 30 g fistic prăjit
- 1 praf de sare de mare

Pentru decor:
- 80 g coacăze roșii
- 4 biscuiți cantuccini Deluxe
- coajă fină de portocală bio
- 20 g fistic prăjit

Rețeta completă pe **bucătăria.lidl.ro**



Biscuiți Cantuccini
fistic / alune de pădure
200 g
1 kg = 74,95 lei

14,99

Deluxe

Trăiește intens.
Savurează lent.
Știi că merită.



Brânză moale Neufchâtel D.O.P.
200 g
1 kg = 74,95 lei
14,99



Brânză Brie umplută
180 g
1 kg = 88,84 lei
15,99



Pate
pui / porc vin Madeira / Camembert și merișoare
200 g
1 kg = 109,95 lei
21,99

de luni, 30 noiembrie



Focaccia umplută
cu mortadella / mozzarella / burrata și pesto cu fistic
390 g
1 kg = 51,26 lei

19,99



Platou cu aperitive
cu salam Napoli și brânză
150 g
1 kg = 179,94 lei

26,99



Coaste de vită gătite lent
cu sos Bourbon
430 g
1 kg = 81,38 lei

34,99



Piept afumat
de gâscă / rață
80 g
1 kg = 187,38 lei

14,99



Selecție de salamuri
clasic / fenicul / trufe
3 x 120 g
1 kg = 97,20 lei

34,99

Deluxe

Vedetele unei cine rafinate





Coppa cu Amarone della Valpolicella D.O.C.G.
100 g
1 kg = 139,90 lei
13,99



Tentacule de caracatiță
250 g
1 kg = 199,96 lei
49,99





Cozi de homar
cu unt și sare /
unt, vin spumant și usturoi
240 g
1 kg = 416,63 lei

99,99



Melci preparați în stil Bourguignonne
cu unt
269 g
1 kg = 185,84 g

49,99



Caviar de sturion
15 g
100 g = 399,94 lei

59,99



Grana Padano D.O.P., rasă
maturată 20 de luni
90 g
1 kg = 133,23 lei

11,99

Deluxe

AI

Un melanj de gusturi intense



Cartofi gratinați broccoli și brânză
400 g
1 kg = 39,98 lei

15,99



de luni, 30 noiembrie

Cotlete de berbecuț cu morcovi caramelizați, cartofi gratinați și sos BBQ cu miere și vin roșu

Timp de preparare: **45 min.**

Porții: **4**

Dificultate: **medie**

Ingrediente:

Pentru cotletele de berbecuț:
- 8 cotlete de berbecuț
- 2 căței de usturoi
- 2 crenguțe de cimbru
- 1 crenguță de rozmarin
- 30 g unt
- 1 lingură ulei de măsline
- sare
- piper negru proaspăt măcinat

Pentru morcovii caramelizați:
- 12 morcovi baby
- 25 g unt
- 1 linguriță miere
- 50 ml apă
- 2 crenguțe de cimbru
- sare

Pentru cartofii gratinați:
- 2 pachete cartofi gratinați cu broccoli și brânză Deluxe
- cimbru proaspăt, pentru finisare

Pentru sosul BBQ cu miere și vin roșu:
- 150 ml vin roșu sec
- 100 ml sos BBQ cu miere Deluxe
- 20 g unt rece
- piper negru proaspăt măcinat

Rețeta completă pe **bucătăria.lidl.ro**



Sos pentru friptură
245 ml
1 L = 81,60 lei

19,99

Deluxe



Ciocolată artizanală
cu fructe / nuci
100 g
1 kg = 179,90 lei

17,99



Colecție ceai bio
în cutie
24 x 1,75 g
100 g = 47,60 lei

19,99

Sufleu cu ciocolată albă
2 x 100 g
1 kg = 74,95 lei

14,99





Caramele cu unt
150 g
1 kg = 66,60 lei

9,99



Cuburi de ciocolată pe băț
60 g
1 kg = 149,84 lei

8,99

de luni, 30 noiembrie

Cadoul parfumat

Alege notele parfumate care i se potrivesc și oferă-i un cadou care creează amintiri.



Apă de parfum
bărbați / femei
100 ml
1 L = 599,90 lei

59,99

Deluxe

O masă altfel, de sărbători.
Știi că merită.



Brânză cu mucegai albastru
în vas ceramic
225 g
1 kg = 177,74 lei

39,99



Specialitate de brânză
90 / 100 g
1 kg = 111 lei

9,99



Grana Padano D.O.P.
maturată 20 de luni
200 g
1 kg = 124,95 lei

24,99



Specialități din pate de ficat
125 g
1 kg = 79,92 lei
9,99



Selecție de mezeluri
100 g
1 kg = 159,90 lei
15,99



Salam Fuet
în crustă
ierburi aromatice / piper / usturoi
160 g
1 kg = 81,19 lei
12,99





Salam cu trufe / fistic
80 g
1 kg = 162,38 lei
12,99



Icre de lump negre
100 g
1 kg = 149,90 lei
14,99

Deluxe

Aperitive apetisante



96% pulpă de porc



disponibil din 19.10

Șuncă Praga
1,25 kg
1 kg = 48 lei

59,99

de luni, 7 decembrie



Cartofi gratinați cu hribi
400 g
1 kg = 39,98 lei
15,99



Salam sticks
cu trufe de vară / castane / Camembert
80 g
1 kg = 124,88 lei
9,99



Sare de Himalaya
fină / grunjoasă
500 g
1 kg = 10,38 lei
5,19



Paste umplute Girasoli / Ravioli
cu sparanghel / somon și roșii / brânză
250 g
1 kg = 51,96 lei
12,99





Carpaccio de caracatiță
masă solidă: 80 g
150 g
1 kg = 274,88 lei

21,99







Caracatiță
800 g
preț per 100 g

8,99

Mix de ciuperci cu trufe
350 g
1 kg = 48,55 lei

16,99



Mix de măsline fără sâmburi și legume condimentate
masa solidă: 900 g
1,7 L
1 L = 44,44 lei

39,99



Chipsuri
albastre / tricolore
100 g
1 kg = 99,90 lei

9,99



Bruschette cu creveți roșii argentinieni și tzatziki reinterpretat

Timp de preparare: **35 min.**

Porții: **4**

Dificultate: **scăzută**

Ingrediente:

Pentru creveți:
- 16 creveți roșii argentinieni Deluxe
- 2 căței de usturoi
- 30 g unt
- 1 lingură ulei de măsline
- coaja rasă de la ½ lămâie bio
- 1 lingură suc de lămâie
- sare și piper

Pentru tzatziki reinterpretat:
- 200 g iaurt grecesc, 10% grăsime
- ½ castravete
- 1 cățel mic de usturoi
- 1 lingură ulei de măsline extravirgin
- 1 linguriță suc de lămâie
- coaja rasă de la ½ lămâie bio
- 1 lingură mărar tocat fin
- sare și piper alb

Pentru panglicile de castravete:
- 1 castravete
- 1 lingură suc de lămâie
- 1 lingură ulei de măsline
- sare

Pentru bruschette:
- 4 felii groase de pâine cu maia
- 2 linguri ulei de măsline
- 1 cățel de usturoi

Pentru decor:
- mărar sau pătrunjel proaspăt
- coajă rasă de lămâie bio
- piper negru proaspăt măcinat
- ulei de măsline extravirgin

Rețeta completă pe **bucătăria.lidl.ro**



Creveți roșii argentinieni
calibru: 20-30
2 kg
1 kg = 74,50 lei

149

Deluxe



J.D. GROSS
Praline în stil Dubai
ciocolată cu lapte
137,5 g
1 kg = 144,86 lei

19,99



Spirale cu unt
cu brânză / sare și piper
125 g
1 kg = 95,92 lei

11,99



Prăjitură
cu mango / fistic
150 g
1 kg = 166,60 lei

24,99



Desert cocos
ciocolată belgiană / albă
130 g
1 kg = 76,85 lei

9,99



Baton de nuga moale
75 g
1 kg = 106,54 lei

7,99



Ceai negru
scorțișoară / merișoare / portocale
90 / 100 g
1 kg = 222,12 lei

19,99

de luni, 7 decembrie

Echilibrul dulce-acrișor perfect

Desert rafinat

disponibil din 19.10



Fructe confiate cu ciocolată
100 g
1 kg = 113,27 lei

16,99

Deluxe

Gustul magic din preajma sărbătorilor. Știi că merită.



Mini aperitive
100 buc.
910 g
1 kg = 32,96 lei
29,99



Vitello Tonnato cu sos de ton
110 g
1 kg = 199,91 lei
21,99



Burrata din lapte de bivoliță, cu trufe
125 g
1 kg = 103,92 lei
12,99



Preparate din fructe pentru carne / brânză
3 x 75 g
1 kg = 57,74 lei
12,99



Brânză Toma cu trufe
150 g
1 kg = 99,94 lei
14,99



Brânză Camembert
origine: Franța
250 g
1 kg = 59,40 lei
14,85



Selecție de mezeluri
coppa / salam / pancetta
100 g
1 kg = 159,90 lei
15,99



Fuet Extra
iberico / cu brânză / cu trufe
150 g
1 kg = 93,27 lei
13,99



Brânză moale Neufchâtel D.O.P.
200 g
1 kg = 74,95 lei
14,99

Deluxe



Măsline grecești
masă solidă: 215 g
395 ml
1 kg = 74,38 lei

15,99



Sărățele cu brânză
90 g
1 kg = 99,89 lei

8,99

Cartofi Duchess
600 g
1 kg = 13,32 lei

7,99



Pate de rață
coacăze negre / kiwi / trufe
2 x 90 g
1 kg = 88,84 lei

15,99





de luni, 14 decembrie

Piept de rață cu salată caldă de varză roșie și cartofi Duchess

Timp de preparare: **50 min.**

Porții: **4**

Dificultate: **medie**

Rețeta completă pe **bucătăria.lidl.ro**

Ingrediente:

Pentru pieptul de rață:
- 4 bucăți piept de rață, cu piele
- 2 crenguțe de cimbru
- 2 căței de usturoi
- sare
- piper negru proaspăt măcinat

Pentru salata caldă de varză roșie:
- 600 g varză roșie
- 1 măr verde
- 1 ceapă roșie mică
- 30 g unt
- 50 ml vin roșu
- 30 ml oțet de mere
- 1 lingură miere
- ½ linguriță scorțișoară
- 2 cuișoare
- sare și piper

Pentru cartofii Duchess:
- 600 g cartofi Duchess Deluxe
- sare, pentru finisare

Pentru sos:
- 100 ml vin roșu
- 1 lingură miere
- 1 lingură oțet balsamic
- 20 g unt rece
- sare și piper



Condimente în borcan
20 g / 70 g / 75 g / 100 g
100 g = 59,95 lei

11,99

Deluxe

AI

Gustul intens din farfurie



Brânză de oaie
Pecorino Romano D.O.P.
maturată 5 luni
200 g
1 kg = 99,95 lei

19,99

de luni, 14 decembrie



Somon norvegian afumat, cu susan
100 g
1 kg = 199,90 lei
19,99

Hugo cu particule sclipitoare
alc. 15% vol.
700 ml
1 L = 42,85 lei
29,99

+50 bani/buc. GARANȚIE pentru produsele cu simbolul — Ambalaj cu garanție







Mini Ravioli umpluți
trufe / brânză
250 g
1 kg = 39,96 lei
9,99



Condimente gin
40 g
100 g = 62,48 lei
24,99



Tagliolini cu trufe
250 g
1 kg = 39,96 lei
9,99

Deluxe

Piesa de rezistență a tartinelor desăvârșite





Selecție de pateuri
10 x 20 g
1 kg =74,95 lei

14,99



Praline de înghețată
10 x 10 ml
1 L = 89,90 lei

8,99



Înghețată
fructe de pădure și vanilie / ciocolată
900 ml
1 L = 27,77 lei

24,99



Ruladă
cu fructe de pădure / fructul pasiunii
450 g
1 kg = 79,98 lei

35,99



Curmale umplute
100 g
1 kg = 219,90 lei

21,99



Selecție de migdale în ciocolată
200 g
1 kg = 129,95 lei

25,99



Tiramisu cu pișcoturi la pahar
125 g
1 kg = 111,92 lei

13,99

Deluxe

Să încerci gusturi magice de Crăciun. Știi că merită.



Selecție de aperitive în stil grecesc

560 g

1 kg = 67,84 lei

37,99



Platou de mezeluri în stil spaniol cu brânză iberică

310 g

1 kg = 161,26 lei

49,99





Bresaola della Valtellina I.G.P.
80 g
1 kg = 212,38 lei
16,99



Salam cu fistic
100 g
1 kg = 139,90 lei
13,99



Măsline verzi Mammuth
cu usturoi / pesto
400 g
1 kg = 49,98 lei
19,99

Deluxe

Adaugă un strop de lux la masa de Crăciun





Icre sărate de somon sălbatic
50 g
100 g = 69,98 lei
34,99

Platou de brânzeturi
370 g
1 kg = 162,14 lei
59,99



Calamar în stil mediteraneean
150 g
1 kg = 99,94 lei
14,99





Hamsii marinate
ceapă roșie / ardei iute
200 g
1 kg = 74,95 lei
14,99



Mozzarella lapte bivoliță D.O.P.
250 g
1 kg = 75,96 lei
18,99


Deluxe
Savoarea unui nou început.
Știi că merită.

de luni, 28 decembrie



Brânză Toma cu trufe
150 g
1 kg = 99,94 lei
14,99



Selecție de pateuri
10 x 20 g
1 kg = 74,95 lei
14,99



Selecție de mezeluri
100 g
1 kg = 159,90 lei
15,99



DELUXE
Brânza Blue Stilton
cu mucegai albastru
454 g
1 kg = 88,09 lei
39,99





Prosciutto Cotto
cu trufe de vară
140 g
1 kg = 92,79 lei
12,99

Deluxe





Brânză Gorgonzola D.O.P. cu mascarpone
200 g
1 kg = 79,95 lei
15,99



Salam cu fistic
100 g
1 kg = 139,90 lei
13,99



Selecție de mezeluri
coppa / salam / pancetta
100 g
1 kg = 159,90 lei
15,99



Specialități carne de porc rasă iberică
70 g
1 kg = 242,72 lei
16,99



de luni, 28 decembrie

Aperitive cu somon afumat și cremă de brânză cu lămâie și mărar

Timp de preparare: **15 min.**

Porții: **4**

Dificultate: **scăzută**

Ingrediente:

Pentru crema de brânză:
- 200 g cremă de brânză
- 50 g smântână
- 1 lingură mărar tocat fin
- 1 lingură ceapă verde tocată foarte fin
- coaja rasă de la ½ lămâie bio
- 1 linguriță suc de lămâie
- 1 linguriță muștar Dijon
- 1 linguriță ulei de măsline
- sare
- piper negru proaspăt măcinat

Pentru aperitive:
- 200 g somon afumat Deluxe
- 8 felii de pâine albă sau brioche
- 25 g unt

Pentru decor:
- mărar proaspăt
- coajă rasă de lămâie bio
- piper negru proaspăt măcinat

Rețeta completă pe **bucătăria.lidl.ro**



Somon norvegian afumat, cu fistic
100 g
1 kg = 199,90 lei

19,99

Deluxe

Magia Crăciunului aduce premii magice



1x
Locuință

5x
Set electrocasnice



10x
Aspirator



1 **Cumpără** de minimum 100 lei și cel puțin un produs Deluxe

2 **Scanează** cardul Lidl Plus la casa de marcat

3 **Confirmă** înscrierea în aplicație și poți câștiga

mastercard

Plătește cu Mastercard de fiecare dată când cumperi și îți dublezi șansele de câștig!

Promoția se desfășoară în perioada 19.10 - 31.12.2026. Valoarea comercială a premiilor este de 961.945 lei (exclusiv TVA). Fotografiile sunt cu titlu informativ. Regulamentul de participare este disponibil în mod gratuit oricărui participant pe lidl.ro/deluxe

LIDL Plus

În acest catalog prețurile sunt exprimate în lei cu TVA. Nu ne asumăm răspunderea pentru eventualele greșeli de tipar. Fotografiile sunt cu titlu de prezentare. Drepturile asupra altor mărci folosite sunt rezervate proprietarilor. Produsele sunt în limita stocului disponibil

Nu rata nicio OFERTĂ



ABONEAZĂ-TE LA **NEWSLETTER!**

www.lidl.ro