



# RONATYRA



Blerje të mbara, Shqipëri!



18-27 MAJ

# 99 Lekë

## GJITHÇKA



PROSHUTË KOTO  
PRAGA

99 Lekë  
100 gr

200gr



DJATHË I FRESKËT

99 Lekë  
copë



ÇAJ LIMONI / PJESHKE

99 Lekë  
copë

## Adresat

### PronatyraMD

Rruga e Barikadave,  
Galeria, ish Kinema  
17 Nentori

### PronatyraMD

Rruga e Dibrës,  
Kompleksi Halili

### PronatyraMD

Rruga e Kavajës,  
Kompleksi  
Delijorgji

### PronatyraMD

Rruga  
Xhanfize Keko

### PronatyraMD

Rruga e Elbasanit  
Park Gate

### PronatyraMD

Rruga Taulantia,  
Durrës

### PronatyraMD

Rruga  
Brigada VIII

### PronatyraMD

Rruga  
Vaso Pasha

### PronatyraMD

Rruga  
Gjergj Arianiti,  
Vlorë

### PronatyraMD

Rruga  
Ali Demi,  
Tiranë



250gr

**99** Lekë copë

**GJIZË**



200gr

**99** Lekë copë

**KREM QUMËSHTI**



250gr

**99** Lekë copë

**MARGARINË**



150gr

**99** Lekë copë

**SALÇIÇE ME DJATHË**



150gr

**99** Lekë copë

**SALLATË RUSE / KAPRIÇOZA**



150gr

**99** Lekë copë

**KOS ME FRUTA / I BARDHË**



200gr



**99** Lekë copë

**KOTOLETA**  
-DOMATE DHE MOZARELLA  
-PROSHUTË DHE DJATHË  
-KËRPUDHA



**PUDING KAKAO&VANILJE 2X125G**

**99** Lekë copë



250gr

**99** Lekë copë

**SALLAM MORTADELA LA FATTORIA**



100gr

**99** Lekë copë

**PESTO GENOVESE ME HUDHËR / PA HUDHËR**



230gr

**99** Lekë copë

**BAZË BRUMI PËR ËMBËLSIRA VIVO MEGLIO**

**99** Lekë  
**GJITHÇKA**



# Të freskëta sa më s'ka...

*Më të lira nuk gjeni!*



**99** Lekë  
**GJITHÇKA**



18-27 MAJ

Blerje të mbara, Shqipëri!



*Lettere dall'ITALIA*  
Storie di prodotti e tradizioni

Çdo produkt ka historinë e tij të lidhur me origjinën dhe territorin. Në Italinë e një mijë fshatrave, tradita në përpunimin e lëndëve të para, kultura dhe puna i kanë shndërruar këto histori në ekselencë të vërtetë. Ejani dhe zbuloni linjën ekskluzive "Lettere dall'Italia": një përrallë shijesh tërësisht italiane.

25 CL

**99** Lekë copë

**LËNG I GAZUAR**  
LIME / MANDARINË / MANDARINË JESHILE

2.5% alc.  
50 CL

**FELDNER**  
ZITRONEN RADLER

**99** Lekë copë

**BIRRË**  
FELDNER

50 CL

**pepsi MAX zero**  
zuccherò

**pepsi**

**99** Lekë copë

**PEPSI MAX**  
PA SHEQER / LATTINA

4x60ML

**rosolino**

**99** Lekë copë

**PIJE E ËMBËL**  
PA NGJYRUES ROSOLINO

**Bio**

MELA / MELA BANANA / PERA

**99** Lekë copë

**PURE**  
MOLLË & BANANE / MOLLË & LULESHTRYDHE & BORONICË / DARDHË / MOLLË

**gioie di frutta**

Mousse di Polpa di Mela e Prugna / Mela e Banana / Mela

**99** Lekë copë

**PURE**  
MOLLË BANANE / MOLLË DHE KAJSI / MOLLË DHE DARDHË / MOLLË DHE KUMBULL / MOLLË

200gr

**Sfogliatine**

**99** Lekë copë

**PETË SFOLJATË ME KREM**  
PASTICIERIA DEL CENTRO

1kg

**CA BIANCA**

Ideale per Dolci / Ideale per Pizze

**99** Lekë copë

**MIELL GRURI**  
-TIP 00 CA BIANCA  
-TIP 0 IDEALE PËR PICA

500gr

**Vivo Meglio**

spaghetti integrali

**99** Lekë copë

**MAKARONA**  
-SPAGETI INTEGRALE  
-SPAGETI BRONZ

**Vivo Meglio**

gallette di riso

**99** Lekë copë

**GALETË ORIZI**

**Dolcificante**

SENZA AROMATIZANTE

60 bustine

**99** Lekë copë

**ËMBËLSUES**  
PA ASPATAM DHE PA GLUTEN

55X65 15CP

**15**

**99** Lekë copë

**QESE**  
MBETURINASH

**99** Lekë copë

**GJITHÇKA**





**99** Lekë copë

**RIZOTO**

NAPOLETANA / MILANEZ / DJATHË / KERPUDHA PORCINI & SHAFRAN



**99** Lekë copë

**SARDELE E KONSERVUAR**  
VAJ LULEDIELLI / SPEC PIKANT



**99** Lekë copë

**SALCË DOMATE**  
GUSTATO



**99** Lekë copë

**MIKS PERIME**  
PËR SKUQJE NË KUBIKË



**99** Lekë copë

**QIQRA TË ZIERA**  
GUSTATO



**99** Lekë copë

**MIKS EREZASH**  
PËR PJEKJE NË ZGARË / PËR PATATE



**99** Lekë copë

**ÇOKOLLATË**  
ENERGIJE 50G



**99** Lekë copë

**BUKË E BUTË**  
CA 'BIANCA



**99** Lekë copë

**USHQIM QENI**  
-PULE & LEPUR  
-VIC & KARROTE



**99** Lekë  
**GJITHÇKA**





100 gr

**230** PROSHUTË  
E PJEKUR  
VIVO MEGLIO  
Lekë/copë



250 gr

**479** SALLAM  
PIKANT / ËMBËL  
PA GLUTEN  
Lekë/copë



160 gr

**350** SALLAM I THATË  
CACIATTORE  
Lekë/copë



200 gr

**350** KOTOLETË ME SOJË/  
QOFTE HAMBURGERI  
ME PERIME  
100% VEGAN  
Lekë/copë



360 gr

**160** PITE PIADINE  
Lekë/copë



1kg

**135** MIELL SEMOLA  
I BARDHË DHE I  
RIFILTRUAR  
Lekë/copë



1L

**460** VAJ KIKIRIKU  
SEMI  
Lekë/copë



1L

**299** VAJ FARASH  
TË NDRYSHME  
SEMI  
Lekë/copë



600 gr

**840** KREM LAJTHIE  
NUTELLA  
Lekë/copë



1L

**185** QUMËSHT UHT I PLOTË  
-MIKROFILTRATO  
-SKREMUAR  
Lekë/copë



**299**  
Lekë/copë

BISKOTA  
ME ORIZ DHE QUMËSHT /  
MIELL SARACENO ME SHEQER KAF /  
ME KAKAO E LAJTHI / ME COPA ÇOKOLLATE  
LE BON



1kg

**230** PATATE PËR  
SKUQJE  
LE SPECIALITA DI BEPPE  
Lekë/copë





“ Akullorja përgatitet duke përzierë përbërës të lëngshëm dhe të ngurtë të cilët me anë të makinerive ftohëse shndërrohen në produktin kremoz e të ftohtë që dashurojnë fëmijët e të rriturit. Në Itali, “xhelato” është një traditë e transmetuar ndër breza. Pyetja që lind është: e kush do mund t'i rezistonte akullores italiane?! ”

”



**280**  
Lekë/copë

**AKULLORE  
ME STIKA / KAMEL  
LETTERE DALL'ITALIA**



250 gr

**449**  
Lekë/copë

**FILETO  
SKUMBRI  
ME VAJ ULLIRI**



0.5L

**245**  
Lekë/copë

**MAJONEZ  
PA GLUTEN**



380gr

**145**  
Lekë/copë

**KËRPUDHA  
GUSTATO**

## Recetë



### Skumbër i grirë me kërpudha

- 4 fileto peshk skumbër
- 2 lugë miell për të gjitha përdorimet
- 1/2 filxhan plus 3 lugë vaj ulliri ekstra të virgjër, të ndarë
- 1 qepë e kuqe, e prerë në feta të holla
- 1/4 kile kërpudha të freskëta të egra, të prera në feta
- 1/2 lugë çaji fara koriandër, të grimcuara lehtë
- 1/8 lugë çaji thekon piper të kuq të nxehtë
- 4 rripa lekurë limoni
- 1/2 filxhan vermut të thatë
- 3 lugë gjelle me uthull vere të bardhë
- 1 lugë gjelle lëng limoni të freskët
- 1/2 filxhan nenexhik të grirë trashë

### Përgatitja

- 1 Thajeni peshkun dhe marinojeni me 1/2 lugë çaji me kripë dhe piper, më pas hidhjeni në miell, duke shkundur tepriçën.

- 2 Nxehti 3 lugë vaj në një tigan derisa të shikëlqejë. Gatvani peshkun, fillimisht me anën e lëkurës poshtë, duke e kthyer një herë, derisa të gatuhet, të jetë i freskët dhe i artë nga të dyja anët, për 3 deri në 4 minuta. Kaloni peshkun në një enë të madhe pjekjeje (jo alumini) dhe shijeni tiganin.
- 3 Shtoni 1/2 filxhan vaj të mbutur në tigan dhe gatujeni qepën mbi nxehtësinë mesatare, duke e përzier herë pas here, derisa të zbutet për 3-4 minuta. Shtoni kërpudhat, koriandarin, thekonet e piporit të kuq, lekurën dhe 1/2 lugë çaji kripë dhe gatujeni, duke i përzier herë pas here, derisa kërpudhat të marrin ngjyrë të artë, për rreth 5 minuta. Përzieni me vermutin.
- 4 Hiqeni nga zjarri dhe përzieni me uthull dhe lëng limoni, më pas hidhni mbi peshk. Ftohëni në temperaturën e dhomës për rreth 30 minuta. Futeni peshkun në pjatë. Shtoni nenexhikun në përzierjen e kërpudhave dhe hidhni peshkun me lugë. Shërbejeni në temperaturë ambiente.



**999**  
Lekë/copë

**KAPSULA  
KAFË BORBONE**



**18-27 MAJ**

**Blerje të mbara, Shqipëri!**





1.5L  
25 LARJE

**209**  
Lekë/copë  
DETERGJENT PËR RROBA ME NGJYRA



1.5L

**209**  
Lekë/copë  
DETERGJENT PËR RROBA TË ZEZA



3L  
40 LARJE

**460**  
Lekë/copë  
DETERGJENT ROBASH MARSIGLIA



1.5L  
30 LARJE

**190**  
Lekë/copë  
DETERGJENT PËR RROBA TË LESHTA DHE DELIKATE



1L

**170**  
Lekë/copë  
DETERGJENT ZBARDHUES WC XHEL



**140**  
Lekë/copë  
LETËR HIGJENIKE 150 SHTRESA



500 ml

**99**  
Lekë/copë  
SAPUN I LËNGSHËM CLIOSAN 500ML



500 ml

**99**  
Lekë/copë  
PASTRUES ANTIKALKARE UNIVERSAL



**99**  
Lekë/copë  
PASTË DHËMBËSH BIMORE



300 ml

**99**  
Lekë/copë  
SHAMPO 2 NË 1 ME QUMËSHËT & AROMË LULESH CLIOSAN



120cp

**99**  
Lekë/copë  
PAMBUK PËR PASTRIM FYTYRE DHE MAKIAZHI



**99**  
Lekë/copë  
LETËR E LAGUR CLIOSAN 30 COPE



50 cp

**99**  
Lekë/copë  
LETËR HIGJENIKE AROMË ALOE VERA



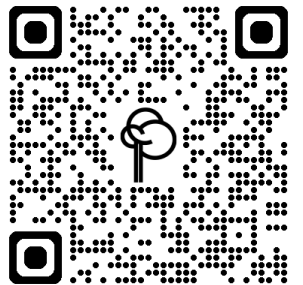
150 gr

**99**  
Lekë/copë  
XHEL AROMATIZUES AMBIENTI ME AROMË PISHE FLOREAN



300 ml

**99**  
Lekë/copë  
AROMATIZUES ME AROMË FRUTASH DHE ÇAJ JESHIL



**Eja bëhemi miq!**

## Adresat

- PronatyrMD Rruga e Barikadave, Galeria, ish Kinema 17 Nentori
- PronatyrMD Rruga e Dibrës, Kompleksi Halili
- PronatyrMD Rruga e Kavajës, Delijorgji
- PronatyrMD Rruga e Xhanfize Keko
- PronatyrMD Rruga e Elbasanit, Park Gate
- PronatyrMD Rruga Taulantia, Durrës
- PronatyrMD Rruga Brigada VIII
- PronatyrMD Rruga Vaso Pasha
- PronatyrMD Rruga Gjergj Arianiti, Vlorë
- PronatyrMD Rruga Ali Demi, Tiranë