

Veckans varor!



WILDEA

Renskav
Wildea, 240 g
Jfr-pris 166:25 kr/kg

Ord. pris 56:90/st

39⁹⁰ /st
Spara 30 %

RENSKAV
TUNNSKURET RENKÖTT - LÄTTLAGAT OCH SMAKRIKT



Varmt välkommen!
Hälsar ICA Handlare
Andreas Paulsson
med personal



Kantareller

Sverige, Klass 1, Lösvikt
Jfr-pris 299:00 kr/kg

29⁹⁰ /hg

Från vårt kök!



Rårörda lingon

Från vårt kök
Jfr-pris 99:00 kr/kg

9⁹⁰ /hg



Vispgräde 36 %

Arla köket, 500 ml
Jfr-pris 40:00 kr/l

Ord. pris 26:90/st

2 st för
40⁰⁰

Spara 26 %

Renskavsgryta



Ingredienser (4 portioner)

2 pkt fryst renskav (à 240 g)	peppar från kvarn
smör till stekning	salt
2 hackad gul lök	10 krossade enbär
200 g ljusa kantareller	2 msk vinbärsgelé
(alt skivade champinjoner)	4 dl vispgrädde

Till servering

hackad persilja	gelé
potatis	sallad

Gör så här:

Bryn smöret i en stekpanna. Lägg i renskavet, halvt tinat, och sära på köttet så att det blir jämnt brynt. Lägg i löken och svampen, salta och peppra och fortsätt att steka en stund.

Tillsätt enbär, svart vinbärsgelé och grädde och låt småputtra cirka 5 minuter. Smaka av.

Strö över persilja och servera med kokt eller pressad potatis, gelé och sallad.

Välkommen till Sveriges
mest miljömärkta butik

ICA Stop
DIN SALUHALL I TÄBY
Bergtorpsvägen 43
Alla dagar 7-23

Veckans varor!



Torskfilé

Gadus' Morhua
Jfr-pris 199:00 kr/kg
Nordöstra Atlanten
Ord. pris 279:00/kg

199⁰⁰
/kg

Spara 29 %



Handskalade räkor

Kosterfiskarn, 420 g
Jfr-pris 230:00 kr/kg

99⁰⁰
/st



Prosciutto Crudo

ICA, 120 g
Jfr-pris 270:83 kr/kg
Ord. pris 42:90/st

2 st för
65⁰⁰

Spara 24 %



Mozzarella

Granarolo, 125 g
Jfr-pris 80:00 kr/kg
Ord. pris 16:90/st

3 st för
30⁰⁰

Spara 41 %



Dijonsenap

Grey Poupon, 215 g
Jfr-pris 93:02 kr/kg
Ord. pris 23:90/st

20⁰⁰
/st

Spara 17 %



Baguette

Parisien, 395 g
Jfr-pris 25:32 kr/kg
Ord. pris 19:90/st

2 st för
20⁰⁰

Spara 50 %



Lingon

Sverige, Klass 1, Lösvikt
Jfr-pris 99:00 kr/kg

9⁹⁰
/hg

Välkommen till Sveriges mest miljömärkta butik



ICA Stop

DIN SALUHALL I TÄBY

Bergtorpsvägen 43

Alla dagar 7-23