KVIBO

MESEČNI LETAK **NOVEMBER 2026**





60323
Panirani šampinjoni
1 kg / # 5 x 1 kg
5,50 €/kg
6,02 € z DDV



10317
Papaline
10 kg
2,20 €/kg
2,41 € z DDV



40514
Klobase kmečke cocktail mini
cca 1 kg / # cca 6 kg
7,25 €/kg
7,94 € z DDV



30552
French fries 9x9 Master Aviko
2,5 kg / # 12,5 (5 x 2,5 kg)
1,97 €/kg
2,16 € z DDV

PRIPOROČAMO



45213
Račja prsa sous vide PM
cca 0,5 kg / # 6-8 kg
14,40 €/kg
15,77 € z DDV

2 dni prej do 14.00



50337
Kisli zeljni listi za sarme
2,5 kg
3,15 €/kg
3,45 € z DDV

KLICNI CENTER kc@kvibo.si 04 598 15 15

PON	TOR	SRE	ČET	PET	NED
7:00-20:00	7:00-20:00	7:00-20:00	7:00-20:00	7:00-20:00	15:00-20:00

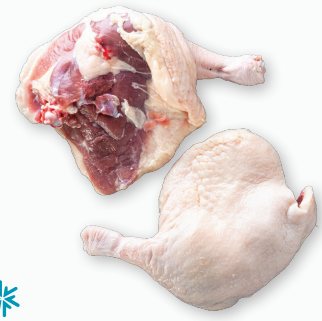
Pridržujemo si pravico do spremembe cen pred iztekom veljavnosti mesečnega letaka zaradi nestabilnosti cen na trgu živil.

TEMA MESECA:



20305
Raca cela s kožo in kostmi
1,9 kg /
11,40 kg (6 x 1,9 kg)

3,90 €/kg
4,27 € z DDV



20311
Račja bedra 250-300g 2kos
cca 550 g /
cca 12 kg (22 x 550 g)

8,99 €/kg
9,84 € z DDV



20328
Račja prsa s kožo 250-350g 2kos
cca 750 g (2 kos) /
cca 5 kg

9,35 €/kg
10,24 € z DDV



20166
Piščančja bedra
1,8-2,2 kg /
4 x 2,2 kg

2,65 €/kg
2,90 € z DDV



45214
Račja stegna sous vide PM
0,5-0,8 kg /
6-8 kg

12,99 €/kg
14,22 € z DDV



20014
Piščanec celi
1,4 kg /
cca 14 kg

2,85 €/kg
3,12 € z DDV



60684
Mlinci domači z jajci TopGastro
250 g /
20 x 250 g

0,81 €/kos
0,89 € z DDV



31104
Zelje rdeče ribano
2,5 kg /
4 x 2,5 kg

1,38 €/kg
1,51 € z DDV



30222
Kostanj olupljen
1 kg /
10 x 1 kg

9,90 €/kg
10,84 € z DDV

Pridržujemo si pravico do spremembe cen pred iztekom veljavnosti mesečnega letaka zaradi nestabilnosti cen na trgu živil.

VESELO MARTINOVANJE



60252
Štruklji bučni štruca Njam
cca 4,5 kg
(6 x cca 0,75 kg)

33,00 €/ktl
36,14 € z DDV



60049
Njoki krompirjevi domači kostanj Njam
1 kg /
10 x 1 kg

3,77 €/kos
4,13 € z DDV



60253
Štruklji kostanjevi štruca Njam
cca 4,5 kg
(6 x cca 0,75 kg)

39,00 €/ktl
42,71 € z DDV



45212
Mesna rolada s špinačo sous vide PM
cca 1,5 kg /
8-9 kg

7,10 €/kg
7,77 € z DDV



45207
Svinjska rebrca premium sous vide PM
0,4-0,7 kg /
6-8 kg

7,90 €/kg
8,65 € z DDV



30530
Gratiniran krompir smetana+sir Aviko
1,5 kg /
6 x 1,5 kg

5,65 €/kg
6,19 € z DDV



60783
Zavitek jabolčni
3 kg (5 x 600 g)

12,90 €/ktl
14,13 € z DDV



60250
Gibanica po prekmursko 16kos
16 x 186 g (2,98 kg)

27,90 €/ktl
30,55 € z DDV



70182
Pecivo souffle
18 x 90 g

19,90 €/ktl
21,79 € z DDV

Pridržujemo si pravico do spremembe cen pred iztekom veljavnosti mesečnega letaka zaradi nestabilnosti cen na trgu živil.



KVIBO PRIPOROČA:
NOVO PRI NAS

Azijska ponudba

Udon rezanci z rakci (kozicami)
so vrhunska, sočna in izjemno hitro pripravljena azijska jed, ki jo imate lahko na mizi v manj kot 15 minutah.

Debeli, teksturni pšenični udon rezanci odlično vpijejo bogate umami omake, nežni rakci pa poskrbijo za odličen vir beljakovin.

Hitra umami omaka:

- 3 žlice sojine omake
- 1 žlica ostrigine omake
- 1 žlička riževega kisa
- 1 žlička sladkorja ali medu

Udon rezance skuhajte v kropu po navodilih na embalaži (običajno le 2 do 3 minute). Odcedite jih in na hitro sperite s hladno vodo, da se ne sprimejo. V voku ali večji ponvi segrejte sezamovo olje. Dodajte rakce in jih pražite približno 2 do 3 minute, da rožnato porjavijo. Odstranite jih iz ponve in shranite na toplem. V isto ponev dodajte sesekljan česen, korenček, por. Hitro pražite 2 minuti, da korenček ostane še rahlo hrustljav.

Združitev jedi:
V ponev k zelenjavi vrnite rakce, dodajte odcejene udon rezance in vse skupaj prelijte s pripravljeno omako. Dobro premešajte na močnem ognju, da rezanci posrkajo omako in se vsi okusi povežejo (cca. 1 do 2 minuti).

Postrežba: Jed razdelite na krožnika, potresite s popečenimi arašidi in sezamovimi semeni.



16097
Omaka ostrigina blaga PRB
510 g / # 12 x 510 g
2,20 €/kos
2,41 € z DDV



16096
Omaka Pad Thai
660 g / # 12 x 660 g
3,75 €/kos
4,11 € z DDV



14261
Garam masala v prahu
100 g / # 20 x 100 g
1,44 €/kos
1,58 € z DDV



60504
Udon rezanci
200 g / # 30 x 200 g
0,55 €/kos
0,60 € z DDV

PRIPOROČAMO ZRAVEN



16104
Sojina omaka temna Pearl River Bridge
500 ml / # 24 x 500 ml
2,25 €/kos
2,46 € z DDV



30146
Edamame olupljen
2,5 kg / # 10 kg (4 x 2,5 kg)
3,99 €/kg
4,37 € z DDV



10759
Kozice BlackTiger repki olušč. 31-40 TO
800 g / # 10 x 800 g
9,55 €/kos
10,46 € z DDV



60697
Sladkor kristalni rjavi Demerara
1 kg / # 10 x 1 kg
2,40 €/kg
2,63 € z DDV



50681
Kis rižev
500 ml / # 12 x 500 ml
1,48 €/kos
1,62 € z DDV



45122
Goveji Flank Steak AR
cca 0,6 kg
18,99 €/kg
20,79 € z DDV

Pridržujemo si pravico do spremembe cen pred iztekom veljavnosti mesečnega letaka zaradi nestabilnosti cen na trgu živil.

HUGLI BRESC



16064 Pire česen
1 kg /
6 x 1 kg

Česnov pire iz celih, svežih strokov. Fino sesekljan v zelo praktičen pire. Konzerviran z minimalno količino soli in nekaj citronske kisline, kar zagotavlja enakomerno kakovost. Pire ima oster, značilen okus. Primeren je za različne kulinarične namene ter kot osnovna začimba za omake, juhe in marinade.

6,35 €/kos
6,95 € z DDV



16067 Marinirana paprika z olivami
1 kg /
6 x 1 kg

Ti marinirani koščki pečene paprike z zelenimi olivami jedi obogatijo z bogatim okusom po zeliščih in poskrbijo za privlačen videz. Pečeni koščki paprike so marinirani v sončničnem olju z zelišči, belim vinom, česnom, koriandrom in šalotko. Odlično se podajo kot dodatek k juham, h kruhu, brusketam in kanapejem ter solatam. Presenetljiva dodana vrednost za pizze in pinse. Lahko so aromatičen poudarek v pikantnih omakah. Presenetijo v bowl-ah.

9,25 €/kos
10,13 € z DDV



16065 Pire limonina trava
1 kg /
6 x 1 kg

Vsaki jedi doda značilen, rahlo kiselkast okus po limoni in ustvari popolno ravnovesje z močnejšimi okusi, kot so česen in paprika, ter z mastnejšimi jedmi.
Lahko raziskujemo do popolnega okusa pri sladicah ali sladoledu.

4,70 €/kos
5,15 € z DDV



16066 Glazura sliva in ingver
450 g /
6 x 450 g

Ta BBQ preliv s 50-odstotnim deležem sliv zagotavlja edinstveno gurmansko izkušnjo. Poleg sliv vsebuje svež ingver, rdeči čili in cvetlični med. Nanesite ga tik pred koncem pečenja, da vsakemu kosu mesa ali zelenjave dodate bogat okus in sijoč videz.

5,35 €/kos
5,86 € z DDV



16068 Mešanica gob
450 g /
6 x 450 g

Ta ohlajena mešanica gob, ki vključuje različne vrste, kot so ostrigarji, šitake in jurčki, je začinjena s čebulo, česnom in peteršiljem. V klasični kulinariki je ta mešanica bolj znana pod imenom *duxelles*. Gre za pravo eksplozijo okusa umami, ki vsaki jedi takoj doda bogat okus; zaradi svoje vsestranskosti je idealna osnova za juhe in omake.

6,45 €/kos
7,06 € z DDV



16063 Omaka za pečenko ready-to-eat
1 kg /
10 x 1 kg

Demi-glace je klasika francoske kuhinje. Z mešanjem mesne omake in omake espagnole nastane omaka polnega okusa, ki služi kot osnova za številne druge omake. Zlasti priprava omake espagnole zahteva vrsto sestavin, kot je telečja osnova, v katero je treba vložiti veliko časa. Pozabite na dolgotrajno pripravo – mi bomo opravili delo namesto vas.

10,99 €/kos
12,03 € z DDV



Školjke z limonino travo



Riž skuhajte in ga ohranite toplega. Školjke sperite, preverite, ali so katere odprte, in takšne zavrzite. Zelenjavo očistite in narežite na manjše kose. Zelenjavo na hitro popražite na malo olja ter dodajte šalotko, limonino travo in česen. Dodajte školjke, nato pa še belo vino in kokosovo mleko. Začinite s soljo in poprom ter previdno premešajte. Školjke kuhajte v pokriti posodi (občasno jo stresite), dokler se vse ne odprejo in so ravno prav kuhane.

Školjke postrezite v omaki, posute s sesekljanim koriandrom in z limono. Postrezite z rižem.

Pridržujemo si pravico do spremembe cen pred iztekom veljavnosti mesečnega letaka zaradi nestabilnosti cen na trgu živil.

PREDSTAVITEV DOBAVITELJA: PEKA KROEF B.V.







Od leta 1970 se je Peka Kroef prebila do položaja **izbirnega specialista za predelavo ohlajenih krompirjevih izdelkov in specialitet.**

Našo kakovost vsako leto preverjamo s pomočjo revizij strank in zunanjih revizorjev.

Sorta krompirja Isa je osnova naših hladnih krompirjevih specialitet.



31629
Krompir kuhan pariški
4 kg / # 3 x 4 kg
6,99 €/kos
7,65 € z DDV



31636
Krompir kuhan pariški mini
2 kg /
6 x 2 kg
3,99 €/kos
4,37 € z DDV



31635
Krompir kuhan mini s kožo
1,5 kg /
9 kg (6 x 1,5 kg)
3,88 €/kos
4,25 € z DDV



31634
Krompir kuhan cel velik s kožo
cca 1 kg (4 krompirji) /
8 x 1 kg
2,99 €/kos
3,27 € z DDV



31632
Krompir kuhan poloviče s kožo
800 g
3,55 €/kos
3,89 € z DDV

Pridržujemo si pravico do spremembe cen pred iztekom veljavnosti mesečnega letaka zaradi nestabilnosti cen na trgu živil.

PRIPOROČAMO ZA CATERING

Diversi Foods zagotavlja vrhunsko kakovost.
To se začne s skrbno izbiro **najboljših sestavin in uporabo najsodobnejše tehnologije.**

Preprosti recepti brez dodatkov, avtentični postopki z dolgim fermentiranjem testa in peka na kamnu so temelji naše proizvodne filozofije.

	11014	Sladko pecivo Viennoiserie 3 mix	90 kos (3 x 30 x 30 g)	15,50 €/ktl 16,97 € z DDV
	11049	Francoska bageta	25 x 320 g	16,50 €/ktl 18,07 € z DDV
	11050	Francoska bageta polnozrnata	28 x 320 g	22,50 €/ktl 24,64 € z DDV
	60101	Rogljiček masleni	50 x 80 g	24,50 €/ktl 26,83 € z DDV
	60092	Rogljiček masleni marelični	55 x 90 g	29,00 €/ktl 31,76 € z DDV
	60093	Rogljiček masleni čokoladni	55 x 90 g	34,00 €/ktl 37,23 € z DDV
	11012	Bombeta burger shiny	60 x 85 g	20,99 €/ktl 22,98 € z DDV
	11013	Presta luženi trikotniki	50 x 100 g	25,00 €/ktl 27,38 € z DDV
	11019	Žemljice kajzerice 5 mix	225 (5 x 45) x 35 g	27,50 €/ktl 30,11 € z DDV
	11011	Žemljice mini 5 mix	200 (5 x 40) x 35 g	25,50 €/ktl 27,92 € z DDV
	11020	Bombete barvne mini mix	80 (4 x 20) x 26 g	13,90 €/kg 15,22 € z DDV

Pridržujemo si pravico do spremembe cen pred iztekom veljavnosti mesečnega letaka zaradi nestabilnosti cen na trgu živil.

NAJ ZADIŠI PO JESENI

Hruška lepe Helene



Na ohlajen krožnik ali v skodelico položite kepico vaniljevega sladoleda in poleg nje postavite polovico hruške.

Po originalnem francoskem pravilu **z vročo čokolado prelijete le hruško**, sladoleda pa ne. Po želji potresite z orehi.

50472	**Kompot hruška polovice**	2,5 kg (1,5 kg) / # 6 x 2,5 kg	4,00 €/kos 4,38 € z DDV
50698	**Preliv čokolada**	1 kg / # 6 x 1 kg	4,99 €/kos 5,46 € z DDV
14303	**Orehi jedrca**	1 kg / # 8 x 1 kg	7,55 €/kos 8,27 € z DDV
70261 ❄	**Slad. banjica vanilija burbonska**	5000 ml (3056 g)	16,00 €/kos 17,52 € z DDV

Priročno in okusno

30417 ❄	**Jabolka kocke 10x10**	2,5 kg / # 4 x 2,5 kg	1,99 €/kg 2,18 € z DDV
30347 ❄	**Slive polovice**	2,5 kg / # 4 x 2,5 kg	1,70 €/kg 1,86 € z DDV
30307 ❄	**Robide**	2,5 kg / # 4 x 2,5kg	3,35 €/kg 3,67 € z DDV
70184 ❄	**Cimetove rolice**	40 x 35 g / # 4 x 1,4 kg	8,40 €/kos 9,20 € z DDV
70202 ❄	**Pecivo jabolka drobljenec**	2,9 kg / # 3 x 2,9 kg	22,90 €/pack 25,08 € z DDV
60227 ❄	**Zavitek jabolčni**	cca 6,3 kg (10 x cca 630 g)	33,00 €/ktl 36,14 € z DDV
60115 ❄	**Torta cheesecake New York**	1,6 kg	16,50 €/ktl 18,07 € z DDV
60071 ❄	**Cmoki sliva**	600 g / # 8 x 600 g	1,90 €/kos 2,08 € z DDV

14243	**Cimet mleti TopGastro**	390 g / # 16 x 390 g	5,99 €/kos 6,56 € z DDV
14208	**Cimet palčke 8cm Topgastro**	500 g / # 6 x 500 g	6,99 €/kos 7,65 € z DDV
14078	**Janeževe zvezdice**	250 g / # 20 x 250 g	5,90 €/kos 6,46 € z DDV
14235	**Klinčki celi TopGastro**	250 g / # 20 x 250 g	7,15 €/kos 7,83 € z DDV
60708	**Sladkor kristalni beli**	1 kg / # 10 x 1 kg	0,79 €/kg 0,87 € z DDV



PON	TOR	SRE	ČET	PET	NED
7:00–20:00	7:00–20:00	7:00–20:00	7:00–20:00	7:00–20:00	15:00–20:00

www.kvibo.si KviboSlovenija

kc@kvibo.si 04 598 15 15

Ponudba iz mesečnega letaka velja za pravne osebe . Cene večjega formata ne vsebujejo DDV-ja. Slike so simbolne, dekoracije niso vštete v ceno. Pridržujemo si pravico do napak ter sprememb cen v tiskovini ali elektronski obliki letaka. Cene veljajo v obdobju navedenem na prvi strani letaka, oziroma do razprodaje zalog v tem obdobju. Pridržujemo si pravico do spremembe cen pred iztekom veljavnosti mesečnega letaka zaradi nestabilnosti cen na trgu živil. KVIBO d.o.o., Mlaka 2A, 4290 Tržič