Savurează fiecare moment



Totul despre vinuri pentru alegeri inspirate

LIDL

Știi că merită.

Prețurile din acest catalog sunt valabile în perioada 28.09-31.10.2026

Descoperă savoarea fiecărui moment

Fiecare vin deschide o lume de arome, soiuri și povești care merită descoperite pe îndelete. Iar atunci când întâlnește preparatul potrivit, gustul fiecăruia devine și mai expresiv.

În paginile acestui catalog vei găsi informații despre vinurile albe, rose, roșii și spumante, sfaturi de servire și idei de pairing pentru mese mai savuroase. De la pește și fructe de mare până la fripturi, brânzeturi sau deserturi, fiecare asociere poate da momentului o savoare aparte.

Pentru că momentele frumoase au savoare de... descoperire, alegeri inspirate și timp petrecut împreună. Iar vinul bun se savurează întotdeauna pe îndelete și cu măsură.



Cuprins

4 | Master of Wine: standardul de aur în industria vinului

10 | Vinuri albe - momente de relaxare
Păstrăv la grătar cu salată de sparanghel

22 | Vinuri rose - momente de răsfăț
Iaurt Piña Colada

32 | Vinuri roșii - momente de veselie
Steak de vită cu topping de verdețuri și parmezan

44 | Vinuri spumante - momente de sărbătoare
Crumble de mere









Master of Wine: standardul de aur în industria vinului

În timp ce somelierii se concentrează pe ospitalitate și servirea vinurilor, există o altă categorie de specialiști care dețin cel mai înalt standard de cunoștințe profesionale în industrie: **Masters of Wine**. Formarea lor acoperă absolut toate aspectele industriei: de la viticultură și chimie, până la producție, marketing, comerț și management. Sunt în lume **peste 415 deținători ai acestui titlu, acordat încă din 1953, la Londra, de către Institutul „Masters of Wine“**.





Specialiștii noștri



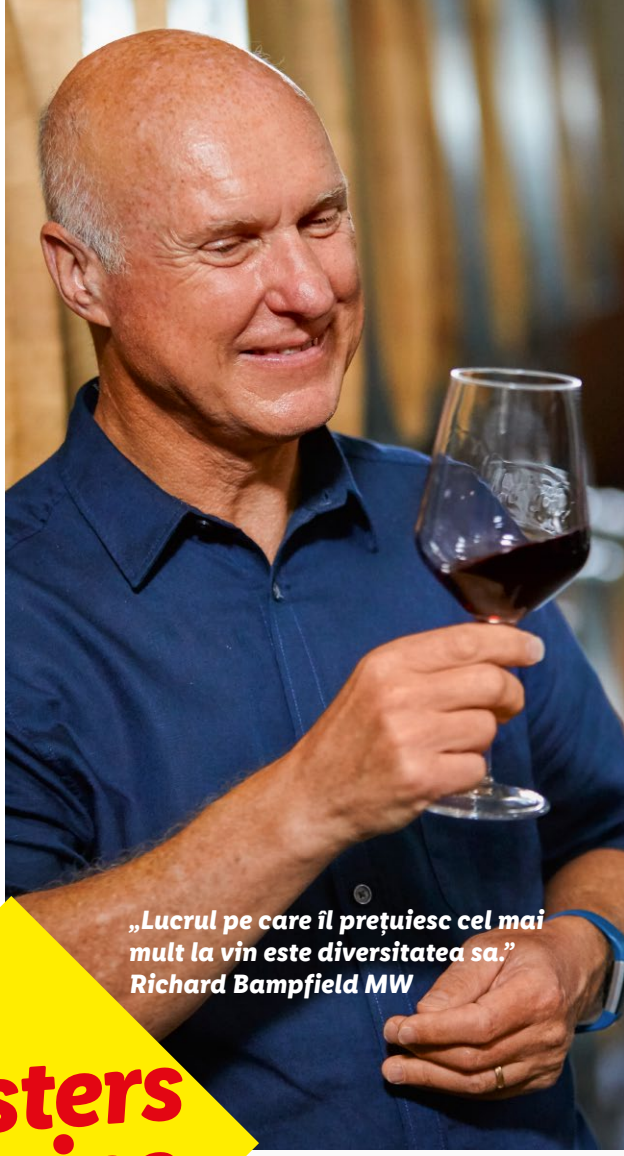




Experții Lidl — Adam Lapierre, Richard Bampfield, Almudena Alberca și Pietro Russo — fac parte din elitistul grup de peste 400 de Masters of Wine din lume. Ei evaluează vinurile Lidl în mod obiectiv și imparțial, în conformitate cu Codul de Conduită riguros al Institutului și le raportează la o scară internațională de până la 100 de puncte, pe baza unor criterii bine stabilite.

Vinuri evaluate obiectiv

Evaluările realizate de Masters of Wine se bazează exclusiv pe calitatea intrinsecă a vinului, se desfășoară prin degustări în orb, fără cunoașterea prețului. Prin urmare, este posibil ca un vin accesibil să obțină un punctaj mai mare decât unul mai scump.



„Lucrul pe care îl prețuiesc cel mai mult la vin este diversitatea sa.”
Richard Bampfield MW

Masters of wine







Doar vinurile de la 87 de puncte în sus primesc medalii, această notă garantând deja o calitate superioară.





Zile de toamnă însorite și soluri propice - vinuri premiate în lume

Exclusiv la Lidl!



sec

4 - 6° C

Origine
Franța

Asociere culinară

COMTE DE SENNEVAL
Șampanie brut D.O.C.
0,75 L
1 L = 158,67 lei

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

119,00

sec

4 - 6°C

Origine
Italia

Asociere culinară

ALLINI
Prosecco Superiore Valdobbiadene D.O.C.
0,75 L
1 L = 39,99 lei

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

29,99



14 - 16°C

sec

Origine
Italia

Asociere culinară

MAESTRO DE PIGO
Primitivo di Manduria D.O.C.
Vin roșu
0,75 L
1 L = 26,65 lei

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

19,99

Exclusiv la Lidl!



sec

8 - 10°C

Origine
Noua Zeelandă

Asociere culinară

CIMAROSA
Marlborough
Vin alb
0,75 L
1 L = 39,99 lei

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

29,99



sec

8 - 10°C

Origine
Veneția, Italia

Asociere culinară

GIULIO PASOTTI
Pinot Grigio Italien Premium D.O.P.
Vin alb
0,75 L
1 L = 26,66 lei

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

19,99

Vinuri premiate



sec

15 - 18°C

Origine
Republica Moldova

Asociere culinară

PURCARI 1827
Malbec
Vin roșu sec
0,75 L
1 L = 74,52 lei

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

55,89



sec

8 - 10°C

Origine
Muntenia, România

Asociere culinară

FETEASCĂ DE TOHANI
Vin alb
0,75 L
1 L = 50,66 lei

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

37,99



sec

8 - 10°C

Origine
Muntenia, România

Asociere culinară

MOȘIA TOHANI
Cuvee
Cupaj Busuioacă-Pinot Noir-Shiraz
0,75 L
1 L = 38,07 lei

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

28,55



Medalie de Aur IWCB 2020

sec

8 - 10°C

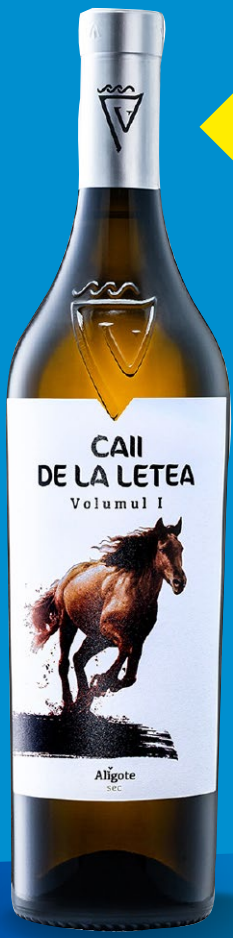
Origine
Dobrogea, România

Asociere culinară

CAII DE LA LETEA
Chardonnay
Volumul I
Vin alb
0,75 L
1 L = 50,65 lei

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

37,99



Medalie de Argint Vinarium 2024

8 - 10°C

sec

Origine
Dobrogea, România

Asociere culinară

CAII DE LA LETEA
Aligote
Volumul I
Vin alb
0,75 L
1 L = 50,65 lei

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

37,99



Medalie de Aur Mundus Vini 2026

sec

14 - 16°C

Origine
Dobrogea, România

Asociere culinară

CAII DE LA LETEA
Rară Neagră
Volumul I
Vin alb
0,75 L
1 L = 53,32 lei

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

39,99



sec

14 - 16°C

Origine
Dobrogea, România

Asociere culinară

CAII DE LA LETEA
QuintEssence
Volumul I
Vin roșu
0,75 L
1 L = 51,59 lei

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

38,69



Savoarea momentelor cu prietenii

Între prieteni poți fi tu însuți, iar bucuria este firească.

Așa este și cu vinul alb, pe a cărui savoare o cunoști atât de bine și o apreciezi.



Alb asortat cu...

Vinul alb este foarte versa-til în ceea ce privește asocie-rile culinare și în funcție de dulceața, de aciditatea sau de aromele sale, poate fi ales pentru diferite tipuri de preparate. Vinurile albe seci și demiseci se pot servi alături de pește sau pui, în timp ce vinurile albe dulci și demidulci sunt un bun însoțitor pentru terine, plăcinte sau tarte.



Exclusiv la Lidl!



demidulce

8 - 10°C

Origine
Franța

Asociere culinară

CROIX DE CEYSSAC
Bordeaux
Blanc
A.O.P.
0,75 L
1 L = 19,99 lei

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

14,99





Savoare de peste mări și țări



Savoare intensă și note vibrante de flori de portocal, miere și fructe exotice. **Un vin catifelat, proaspăt și elegant, creat pentru a transforma orice moment într-o sărbătoare.**
Alegerea ideală pentru deserturi fine și clipe de răsfăț.

dulce

8 - 10°C

Origine
Spania

Asociere culinară

VIAJERO
Moscatel
0,75 L
1 L = 22,65 lei

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

16,99

Exclusiv la Lidl!

Soiul, solul și regiunea din fiecare pahar

Gustul unui vin alb începe cu soiul de struguri, dar prinde contur în locul în care aceștia cresc. Clima influențează prospețimea, aciditatea și concentrația de zaharuri, iar solul contribuie la caracterul său. Împreună cu momentul recoltării și tehnicile de vinificație, toate acestea definesc profilul fiecărui vin, de la sec și mineral până la dulce și intens aromat.



sec | 8 - 10°C

Origine
Moldova, România

Asociere culinară

AVEREŞTI
Zghihară de Huşi
0,75 L
1 L = 21,32 lei

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

15,99



demidulce | 8 - 10°C

Origine
Moldova, România

Asociere culinară

COTNARI
Grasă de Cotnari
0,75 L
1 L = 24,66 lei

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

18,49



demisec | 8 - 10°C

Origine
Transilvania, România

Asociere culinară

JIDVEI
Fetească Regală
0,75 L
1 L = 26,65 lei

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

19,99

Prospețime, aciditate vibrantă, rădăcini românești



dulce

8 - 10°C

Origine
Moldova, România

Asociere culinară

COTNARI
Tămâioasă Românească
0,75 L
1 L = 24,66 lei

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

18,49



demisec

8 - 10°C

Origine
Muntenia, România

Asociere culinară

DOMENIILE TOHANI
Sauvignon Blanc
0,75
1 L = 25,19 lei

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

18,89

Viță de vie cu personalitate

Soiul tău preferat de vin poartă amprenta solului din care vița de vie și-a tras seva.

demidulce

8 - 10°C

Origine
Banat,
România

Asociere culinară

SCHWABEN WEIN Muscat Ottonel
0,75 L
1 L = 24,26 lei

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

18,19





demisec

8 - 10°C

Origine
Muntenia,
România

Asociere culinară

CERVUS Fetească Regală / Sauvignon Blanc
0,75 L
1 L = 20,25 lei

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

15,19

Savoarea alegerilor inspirate

Vinul potrivit completează preparatul și îi pune aromele în valoare. Pentru **păstrăvul delicat, servit cu salată de sparanghel,** alege un vin alb proaspăt, cu aciditate plăcută și note fine, care să însoțească rețeta fără să-i acopere savoarea. Un pairing ușor, perfect pentru mesele de vară.

Vinul preferat

demisec

8 - 10°C

Origine
Transilvania, România

Asociere culinară

JIDVEI GRIGORESCU Gewürztraminer
0,75 L
1 L = 34,65 lei

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

25,99



demisec

8 - 10°C

Origine
Transilvania, România

Asociere culinară

JIDVEI GRIGORESCU Dry Muscat
0,75 L
1 L = 34,65 lei

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

25,99



Păstrăv la grătar cu salată de sparanghel

4 porții *35 min.*

Ingrediente

Păstrăv curcubeu - 4 bucăți



Lămâie - 2 bucăți



Mărar proaspăt - 15 g



Căței de usturoi - 2 bucăți



Sparanghel verde - 2 legături



Sare - 1 vârf de cuțit,
Piper negru măcinat - după gust



Ulei (pentru uns) - 1 linguriță



Iaurt simplu - 2 linguri
Maioneză - 1 lingură



Mod de preparare

1. Spală păstrăvii, șterge-i apoi bine și crestează-i superficial pe ambele părți. Taie o lămâie în felii, iar pe cealaltă stoarce-o. Umple fiecare pește cu felii de lămâie, usturoi zdrobit și jumătate din mărar.

2. Curăță sparanghelul, îndepărtează capetele lemnoase și taie tulpinile în fâșii subțiri. Fierbe-le două minute în apă cu sare, apoi clătește-le imediat cu apă rece.

3. Încinge grătarul, unge-l cu ulei și frige păstrăvii aproximativ 8 minute pe fiecare parte, până când pielea lor devine crocantă.

4. Amestecă iaurtul cu maioneza, sucul de lămâie, sarea și piperul. Adaugă sparanghelul în sos și omogenizează ușor. Așază apoi salata în farfurii, pune deasupra păstrăvul și servește preparatul presărat cu restul de mărar proaspăt.







Exclusiv la Lidl!



Ofertă valabilă între 12.10 - 18.10

demidulce

8 - 10°C

Origine
Australia

Asociere culinară

CIMAROSA Chardonnay
0,75 L
1 L = 14,65 lei

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

-17% ~~13,29~~

10,99



demisec

8 - 10°C

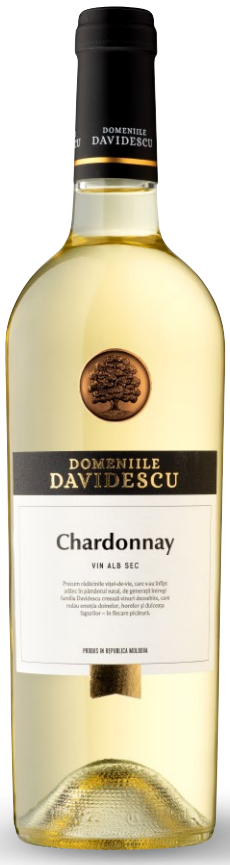
Origine
Transilvania, România

Asociere culinară

LILIAC
Tandem
0,75 L
1 L = 44,65 lei

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

33,49



sec

8 - 10°C

Origine
Republica Moldova

Asociere culinară

DOMENIILE DAVIDESCU
Chardonnay
0,75 L
1 L = 53,32 lei

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

39,99



sec

8 - 10°C

Origine
Republica Moldova

Asociere culinară

PURCARI 1827
Chardonnay
Vin alb
0,75 L
1 L = 53,32 lei

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

39,99



demisec

8 - 10°C

Origine
Banat, România

Asociere culinară

CASTEL HUNIADE
Fetească Regală
0,75 L
1 L = 34,52 lei

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

25,89

Savoare din Africa de sud

Bucură-te de autenticitatea vinului din Africa de Sud într-un format convenabil. Cu aciditate echilibrată și arome intense, este ideal pentru o pauză rapidă și răcoritoare.



sec

8 - 10°C

Origine
Africa de Sud

Asociere culinară

CIMAROSA
Chenin Blanc
0,25 L
1 L = 29,96 lei

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

7,49

Exclusiv la Lidl!

Gust solar



Savoarea momentelor de răsfăț



Când te relaxezi, simți că timpul curge mai ușor.

Așa este și cu vinul rose care curge în pahar și te îmbie să te bucuri de viață.



Vinul rose complimentează cel mai bine...

... preparatele ușoare, **de la salate, pește și fructe de mare până la paste, pizza sau carne albă la grătar**.

Este alegerea potrivită și pentru aperitive, brânzeturi fine ori deserturi cu fructe.

Exclusiv la Lidl!



dulce

8 - 10°C

Origine
Spania

Asociere culinară

TEMPRANILLO
Vin
de masă
1 L

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

12,89



Ai pus rose-ul la rece?

Perfect. Pe pagina următoare găsești rețeta potrivită pentru a-l pune și mai bine în valoare.

demidulce

8 - 10°C

Origine
Moldova,
România

Asociere culinară

AVEREȘTI
Busuioacă de Bohotin
0,75 L
1 L = 17,72 lei

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

13,29

demisec

8 - 10°C

Origine
Banat
România

Asociere culinară

CASTEL HUNIADE
Cupaj
0,75 L
1 L = 34,52 lei

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

25,89



Ingrediente

Băutură rece cu cocos și ananas



Iaurt cremos în stil grecesc - 200 g



Ulei - 1 linguriță



Un praf de cardamom măcinat



Un praf de zahăr



Zahăr brun - 1 linguriță



Pentru decor:

caju - 20 g
mentă proaspătă - 5 g



Poftă bună!



Iaurt Piña Colada

4 porții *35 min.*

Mod de preparare

1. Amestecă băutura cu cocos și ananas cu iaurtul, folosind un tel, apoi păstrează crema la congelator până la servire.

2. Încinge uleiul într-o tigaie, la foc mediu, și rumenește cajuul timp de 2–3 minute.
Adaugă cardamomul și un praf de zahăr, amestecă, apoi transferă cajuul pe un prosop de hârtie. Lasă-l să se răcească și toacă-l grosier.

3. Curăță ananasul, taie-l în felii groase de aproximativ 2 cm și îndepărtează mijlocul tare. Spală menta și taie frunzele fin. Frige feliile de ananas pe grătarul încins, câte 2–3 minute pe fiecare parte, până se rumenesc.

4. Presară-le cu zahăr brun și așază-le pe farfurii. Servește-le apoi cu iaurtul rece Piña Colada, caju crocant și mentă.






Sus
paharele

Atracția rose



sec

8 - 10°C

Origine
Republica Moldova

Asociere culinară

PURCARI 1827
Rose de Purcari
0,75 L
1 L = 53,32 lei

+50 bani/buc. GARANȚIE PENTRU PRODUSELE CU SIMBOLUL Ambalaj cu garanție

39,99



sec

8 - 10°C

Origine
Republica Moldova

Asociere culinară

DOMENIILE DAVIDESCU
Rară Neagră
0,75 L
1 L = 53,32 lei

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

39,99



demidulce

8 - 10°C

Origine
Moldova, România

Asociere culinară

COTNARI
Busuioacă de Bohotin
0,75 L
1 L = 24,66 lei

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

18,49



sec

8 - 10°C

Origine
Muntenia, România

Asociere culinară

FETEASCĂ DE TOHANI
0,75 L
1 L = 50,66 lei

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

37,99



8 - 10°C

demidulce

Origine
Banat,
România

Asociere culinară

SCHWABEN WEIN
0,75 L
1 L = 24,26 lei

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

18,19

8 - 10°C

demisec

Origine
Muntenia,
România

Asociere culinară

CERVUS
0,75 L
1 L = 20,26 lei

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

15,19



Rafinament seducător

demidulce

8 - 10°C

Origine
Moldova,
România

Asociere culinară

SIGILLUM
Busuioacă de Bohotin
0,75 L
1 L = 24,52 lei

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

18,39





demisec

8 - 10°C

Origine
Transilvania,
România

Asociere culinară

JIDVEI
GRIGORESCU
0,75 L
1 L = 34,65 lei

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

25,99

Lejeritatea gustului









demisec

8 - 10°C

Origine
Muntenia, România

Asociere culinară

SARICA 1958
Ministicle vin
Vin alb / rose / roșu sec
0,35 L
1 L = 26,15 lei

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

9,15

Uneori nu este vorba despre cantitate, ci despre un răsfăț pe care ți-l oferi la cină.



Savoarea momentelor de veselie

Când prietenii și familia se adună în jurul mesei, urmează o seară de neuitat.

Așa este și cu vinul roșu care rareori lipsește de pe mesele îmbelșugate.

Traditie, caracter și rafinament italian

Rafinat și plin de caracter, cucerește prin note bogate de fructe roșii și taninuri fine.

Exclusiv la Lidl!



Vinul roșu complimentează cel mai bine...

... preparatele consistente: **carne roșie, fripturi la grătar, paste cu sosuri bogate, brânzeturi maturate sau mâncăruri picante.**

Cu cât gustul preparatului este mai ... intens, cu atât vinul poate fi mai ... corpolent.

sec

14 - 16°C

Origine
Italia

Asociere culinară

CORTE ALLE MURA
Chianti
0,75 L
1 L = 26,66 lei

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

19,99






AI
Vinul bun
e poezie

Calitate și savoare!



sec

15 - 18°C

Origine
Muntenia, România

Asociere culinară

ROSTURI
Cabernet Sauvignon Reserva
0,75 L
1 L = 55,99 lei

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

41,99

demisec

14 - 16°C

Origine
Muntenia, România

Asociere culinară

DOMENIILE TOHANI
Fetească neagră
0,75 L
1 L = 25,19 lei

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

18,89

Savoare din Franța



Santé!





sec

14 - 16°C

Origine
Franța

Asociere culinară

BORDEAUX
0,75 L
1 L = 23,32 lei

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

17,49





sec

14 - 16°C

Origine
Republica
Moldova

Asociere culinară

PURCARI 1827
Rară Neagră
& Saperavi
0,75 L
1 L = 53,32 lei

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

39,99



sec

14 - 16°C

Origine
Republica
Moldova

Asociere culinară

DOMENIILE
DAVIDESCU
Rară Neagră
& Saperavi
0,75 L
1 L = 53,32 lei

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

39,99



demidulce

14 - 16°C

Origine
Banat,
România

Asociere culinară

SCHWABEN WEIN
Cabernet Sauvignon & Pinot Noir
0,75 L
1 L = 24,26 lei

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

18,19



dulce

14 - 16°C

Origine
Muntenia,
România

Asociere culinară

SÂNGE DE TAUR
0,75 L
1 L = 20,25 lei

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

15,19



sec

14 - 16°C

Origine
Muntenia,
România

Asociere culinară

CERVUS MAGNUS MONTE
Fetească Neagră
0,75 L
1 L = 42,65 lei

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

31,99



demidulce

14 - 16°C

Origine
Moldova,
România

Asociere culinară

BECIUL DOMNESC
Fetească neagră
0,75 L
1 L = 30,87 lei

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

23,15

vin sau desert?

14 - 16°C

dulce

Origine
Muntenia,
România

Asociere culinară

TOHANI
Wine Chocolate
Băutură aromatizată
dulce pe bază
de vin roșu
0,75 L
1 L = 48,92 lei

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

36,69



O lume întreagă la pahar

Cu vinurile Cimarosa, faci înconjurul lumii aromă cu aromă și descoperi savoarea fiecărei regiuni viticole.

Ofertă valabilă între 12.10 - 18.10



sec

14 - 16°C

Origine
Australia de sud-est

Asociere culinară

CIMAROSA Shiraz
0,75 L
1 L = 21,32 lei

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

15,99

sec

14 - 16°C

Origine
Valle Central, Chile

Asociere culinară

CIMAROSA Merlot
0,75 L
1 L = 19,99 lei

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

-33% ~~14,99~~

9,99

O asociere culinară inedită

Un vin roșu corpolent, cu taninuri bine conturate, echilibrează savoarea intensă a cărnii de vită și îi pune în valoare textura fragedă. Iar pe pagina alăturată, **un steak pregătit la grătar** transformă această asociere într-un adevărat festin.



Calitate și savoare!

demisec

14 - 16°C

Origine
Muntenia, România

Asociere culinară

CERVUS
Cabernet Sauvignon Merlot & Pinot Noir / Fetească Neagră & Merlot
0,75 L
1 L = 20,25 lei

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

15,19



Steak de vită cu topping de verdețuri și parmezan

Poftă bună!

4 porții *35 min.*

Ingrediente

Steak din vrăbioară de vită - 600 g

Sare și piper negru măcinat

Pentru topping:

Pătrunjel proaspăt - 50 g



Lime bio - 1 buc.



Parmezan - 30 g



Mod de preparare

1. Scoate steak-urile din frigider și lasă-le să ajungă la temperatura camerei.
Spală pătrunjelul, scutură-l bine de apă, îndepărtează tulpinile groase și toacă frunzele grosier. Spală lime-ul, rade fin coaja cât pentru o linguriță, apoi taie fructul în jumătate și stoarce sucul.

2. Rade parmezanul fin sau taie-l în fâșii subțiri, după plac. Amestecă într-un bol pătrunjelul, coaja de lime, parmezanul și uleiul de măsline. Adaugă puțin suc de lime și potrivește gustul cu sare și piper.

3. Încinge bine grătarul. Asezonează generos steak-urile cu sare și gătește-le aproximativ 4–5 minute pe fiecare parte sau până ating gradul de gătire dorit.

4. Înfășoară-le în folie de aluminiu și lasă-le puțin să se odihnească. Feliază-le și servește-le cu toppingul aromat.





Savoarea momentelor de sărbătoare



Dă tonul unei zile sau seri de neuitat.

De la aniversări și petreceri până la reușite care merită sărbătorite, vinul spumant adaugă fiecărui eveniment un plus de... efervescență.

Exclusiv la Lidl!

Vinul spumant se savurează cel mai bine...

...cu preparate ușoare. Rose-ul sec completează salatele, peștele, fructele de mare și carnea albă, în timp ce variantele mai fructate se potrivesc preparatelor ușor picante. Pentru deserturi cu fructe, alege un rose demidulce sau dulce.



sec | 4 - 6°C

Origine
Italia

Asociere culinară

ALLINI
Prosecco Rose Millesimato
0,75 L
1 L = 39,99 lei

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

29,99

sec | 4 - 6°C

Origine
Italia

Asociere culinară

ALLINI
Prosecco Frizzante D.O.C. Lidl 15 ani
0,75 L
1 L = 34,66 lei

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

25,99

Un desert spumant?

Vinul spumant nu este rezervat doar toasturilor. Cel demisec sau dulce completează **deserturile cu fructe și le echilibrează aromele**. Iar dacă merele, scorțișoara și textura crocantă sună tentant, uită-te pe pagina alăturată.

Calitate și savoare!



4 - 6°C | sec

Origine
Veneția, Italia

Asociere culinară

ALLINI
Pinot Grigio Frizante
Vin petiant
0,75 L
1 L = 25,32 lei

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

18,99

Ingrediente

Mere acrișoare
- 5 bucăți



Zahăr brun
- 2 linguri



Extract de vanilie
- 1 linguriță
Scorțișoară
- 1 linguriță



Suc de lămâie
- 1 lingură



Unt - 2 linguri
+ 80 g unt rece
pentru blat



Făină - 100 g



Fulgi de ovăz
(cu preparare rapidă)
- 60 g



Migdale măcinate
- 40 g



Fulgi de sare de mare
- 1 vârf de cuțit



Poftă bună!



Crumble de mere

4 porții *35 min.*

Mod de preparare:

1. Preîncălzește la 200°C cuptorul cu încălzire sus-jos sau la 180°C cuptorul cu ventilație. Curăță merele de coajă și scoate cotorul, apoi taie-le în cubulețe de aproximativ un centimetru.

2. Topește cele două linguri de unt într-o tigaie și călește merele împreună cu zahărul brun, vanilia, scorțișoara și sucul de lămâie, timp de 3–4 minute, până se caramelizează ușor.

3. Separat, amestecă făina, fulgii de ovăz, migdalele măcinate și sarea. Adaugă untul rece, tăiat în cubulețe, și frământă rapid cu degetele, până obții firimituri neuniforme.

4. Transferă merele într-un vas termorezistent și întinde deasupra compoziția de crumble. Coace desertul timp de 18 – 20 de minute, până devine auriu și crocant.

Servește-l cald, alături de înghețată de vanilie, și presară deasupra zahăr pudră.





Mimosa, pas cu pas

Toarnă într-un pahar 75 ml de suc de portocale rece, apoi completează cu 75 ml de vin spumant bine răcit. Amestecă delicat și decorează cu o felie de portocală. Simplu, proaspăt și gata să dea savoare unui brunch ușor.

Eleganță efervescentă



dulce

4 - 6°C

Origine
Veneția, Italia

Asociere culinară

ALLINI
Spumante Bianco Dolce
0,75 L
1 L = 22,66 lei

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

16,99



Rasfăț cu savoare

demidulce

4 - 6°C

Origine
Italia

Asociere culinară

VILLA BONAGA
Lambrusco dell'Emilia
Vin petiat rose
0,75 L
1 L = 26,66 lei

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

19,99



sec

4 - 6°C

Origine
Franța

Asociere culinară

VILLA BONAGA
Lambrusco Frizzante
Vin petiant
0,75 L
1 L = 26,66 lei

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

19,99



sec

4 - 6°C

Origine
Italia

Asociere culinară

ALLINI
Prosecco Frizzante D.O.C.
0,75 L
1 L = 34,66 lei

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

25,99



Spumante elegante

Cu bule fine, arome proaspete și acel inconfundabil dolce far niente, spumantele italienești transformă orice ocazie într-un mic motiv de sărbătoare.

Fără alcool



sec

4 - 6°C

Origine
Germania

Asociere culinară

BURG SCHÖNECK
Băutură spumantă
0,75 L
1 L = 23,99 lei

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

17,99



sec

demisec

4 - 6°C

Origine
Germania

Asociere culinară

BURG SCHÖNECK
Vin spumant alb / rose
0,75 L
1 L = 22,65 lei

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

16,99



4 - 6°C

Origine
Germania

Asociere culinară

ALLINI
Hugo
Cocktail aromatizat
0,75 L
1 L = 19,99 lei

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

14,99

Calitate și savoare!

demisec

4 - 6°C

Origine
România

Asociere culinară



ZAREA CRYSTAL COLLECTION
Spumant alb
0,75 L
1 L = 31,99 lei

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

23,99



Savoare parfumată

Cu arome de căpșuni, piersici sau afine, fiecare sortiment ZAREA aduce un plus de prospețime, culoare și poftă de sărbătoare.



4 - 6°C

Origine
România

Asociere culinară

ZAREA BON FRUIT
Cocktail cu aromă de căpșuni / piersici
0,75 L
1 L = 30,66 lei

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

22,99

AI

Lejer, răcoritor și practic





sec

4 - 6°C

Origine
Veneția, Italia

Asociere culinară

ALLINI
Frizzante
Cocktail aromatizat
0,2L
1 L = 24,95 lei

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

4,99

Vinul frizzante la doză - simplu de deschis, în ambalaj ușor de reciclat, în porția convenabilă.

Cocktailuri frizzante
pentru experiențe inedite







Răsfățul tău răcoritor

Un aperitiv răcoritor, potrivit pentru orice moment! Cu arome fine de flori de soc, limetă sau mango, această băutură își păstrează eleganța, fiind gata de savurat oriunde te-ai afla.

4 - 6°C

Origine
Germania

Asociere culinară

ALLINI
Cocktail
Diverse sortimente
0,2 L
1 L = 32,45 lei

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

6,49

Savoare la temperatura potrivită





Vin alb (8–12°C) | Pahar cu cupă îngustă și picior lung

Sfat: Răcește-l bine, dar lasă-l aproximativ 10 minute la temperatura camerei înainte de servire. Astfel, aromele sale proaspete și fructate se vor dezvălui mai bine.



Vin rose (10–12°C) | Pahar tip lalea

Sfat: Scoate-l din frigider sau din frapieră cu 10–15 minute înainte de servire. Temperatura potrivită îi păstrează prospețimea, fără să-i estompeze aromele delicate de fructe roșii.



Vin roșu (15–18°C) | Pahar cu cupă generoasă, tip Bordeaux sau Burgundia

Sfat: Servește-l ușor răcorit, nu la temperatura unei încăperi prea calde. Lasă vinul câteva minute în pahar pentru ca aromele sale complexe să se deschidă.



Vin spumant (6 – 8°C) | Pahar tip flută sau lalea

Sfat: păstrează-l la frigider cu cel puțin patru ore înainte de deschidere. Temperatura scăzută menține bulele fine și aciditatea, perfecte pentru a da startul oricărui eveniment.



Nu rata nicio OFERTĂ.

ABONEAZĂ-TE la newsletter!

lidlromania

www.lidl.ro



Produsele alcoolice nu sunt comercializate către și nu sunt destinate consumului de către persoanele sub 18 ani.
Consumați alcool cu moderație. Nu consumați alcool înainte sau în timp ce conduceți. Nu oferiți produse alcoolice persoanelor minore.

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.