

PLUDINE

Ponuda vrijedi od **SRIJEDE**
18.03. do 04.04.

Uvijek od akcije

SLATKA tradicija



pripor za izradu kolača
blagdanski RECEPTI
sastojci koji sve povezuju
pripor za izradu

**Sve što vam treba za savršene
uskrsne kolače**

Ponuda vrijedi od srijede **18.03.** do subote **04.04.2026.** ili do isteka zaliha. Sve cijene su izražene u eurima s PDV-om. Kupovina je moguća samo u količinama predviđenim za kućanstvo. Fotografije ne moraju u potpunosti odgovarati stvarnom izgledu proizvoda. Ispričavamo se zbog mogućih tiskarskih pogrešaka.



Mini pinca

SASTOJCI

(za 2 manje pince)

Tijesto

- 200 ml mlijeka
- 20 g svježeg kvasca
- 550 g glatkog brašna
- 50 ml ulja
- 3 žumanjka
- 120 g šećera
- 2 vanilin šećera
- 50 g otopljenog maslaca
- 2 prstohvata soli
- naribana korica 1 naranče
- 1 žlica ruma
- 1 sitno naribana jabuka
- Premaz i posluživanje**
- 1 jaje
- listići badema

PRIPREMA

1. Aktivacija kvasca

Svježi kvasac izmrvite u mlako mlijeko. Dodajte žličicu šećera i malo brašna pa ostavite 10 minuta da se zapjeni.

2. Izrada tijesta

U veću posudu stavite brašno, žumanjke, šećer, vanilin šećer, ulje, otopljeni maslac, sol, koricu naranče, rum i naribanu jabuku. Dodajte aktivirani kvasac i mijesite najmanje 5 minuta dok tijesto ne postane glatko i mekano.

3. Dizanje tijesta

Tijesto lagano pobrašnite, premjestite u nauljenu posudu i pokrijte. Ostavite na toplom mjestu oko 3 sata, dok se volumen ne udvostruči.

4. Oblikovanje

Dignuto tijesto kratko premijesite i podijelite na dva jednaka dijela. Oblikujte kugle i stavite ih na lim obložen papirom za pečenje.

5. Završno dizanje

Pince premažite razmućenim jajetom, na vrhu zarezite križ i obilno pospite listićima badema. Ostavite ih na toplom oko sat vremena.

6. Pečenje

Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 45 minuta. Kada pince dobiju zlatnu boju, po potrebi ih prekrijte papirom za pečenje da ne potamne previše.



TVORNICI ULJA
VINKOVCI

**Suncokretovo
ulje**

hladno prešano

1l

MPC 09.07.2025. = 3,49 €



33x33 cm

FIOR DI CARTA
Salvete
MPC 25.02.2026. = 1,39 €
1 kom = 0,02 €

40 komada
0.99 €

PALOMA
Salvete
20 komada
MPC 02.05.2025. = 1,59 €
1 kom = 0,06 €

-17%

~~1.45 €~~
1.19 €

-30%

ENCIAN
Smeđi šećer
odabrane vrste
500 g

-25%

HOD
Badem
mljeveni ili u listićima
100 - 200 g

ČAKOVEČKI MLINOVI
Pšenično brašno
glatko ili oštro
MPC 15.10.2025. = 0,99 €

1 kg
0.75 €

Pijat po guštu

poslužuju **PLUDINE** i Antonio Brajković



Skenirajte QR kod i pogledajte video recept s detaljima pripreme.



HIT cijena!

BISCOLETTI
Piškote
Savoirdi
MPC 28.05.2025.
= 1,75 €
1 kg = 3,98 €

400 g

1.59 €

Tiramisu

SASTOJCI

Krema

- 8 žumanjaka (150 g)
- 150 g šećera
- 500 g mascarponea
- 500 ml vrhnja za šlag

Baza

- 1 paket piškota
- kava
- rum ili amaretto

Posluživanje

- kakao za posipanje

PRIPREMA

1. Krema

Žumanjke i šećer izmiksajte na pari dok se šećer ne otopi. Umiješajte mascarpone, zatim lagano dodajte istučeni šlag.

2. Priprema kave

Skuhajte jaku kavu, dodajte malo ruma ili amaretta po želji.

3. Slaganje deserta

Piškote kratko umačite u kavu i slažite u pleh naizmjenično sa slojevima kreme. Završite slojem kreme i pospite kakaom.

4. Hlađenje i posluživanje

Tiramisu stavite u hladnjak na nekoliko sati kako bi se stisnuo.



'Z BREGOV

Vrhnje za šlag

MPC 25.11.2025. = 2,39 €
1 l = 8,95 €

200 ml

1.79 €



GALBANI

Sir Mascarpone

MPC 09.07.2025. = 7,29 €
1 kg = 11,18 €

500 g

5.59 €



KRAŠ

Kakao

u prahu
100 g

MPC 09.07.2025. = 2,49 €
1 kg = 17,90 €

-21%

2,29 €

1.79 €

Kremšnita

SASTOJCI

- Krema**
- 3 l mlijeka
 - 12 jaja
 - 4 vanilin šećera
 - 350 g šećera u prahu
 - 220 g gustina
 - 130 g glatkog brašna
- Kore**
- 500 g lisnatog tijesta

PRIPREMA

- 1. Kore**
U pećnici pecite dvije kore lisnatog tijesta na 180 °C oko 20 minuta. Ohladite ih.
- 2. Krema**
Odvojite bjelanjke od žumanjaka. Bjelanjke izmiksajte u čvrsti snijeg, postupno dodajući polovicu šećera u prahu, te ih stavite u hladnjak.
U drugoj posudi sjedinite žumanjke, preostali šećer u prahu, vanilin šećer, brašno, 500 ml mlijeka i gustin te miksajte oko 3 minute. Dobivenu smjesu polako dodajte u 2,5 l mlijeka i zagrijavajte na laganoj vatri uz stalno miješanje, kako se ne bi stvorile grudice. Kuhajte dok se krema ne zgusne.
- 3. Slaganje kremšnita**
Kremu ostavite da se kratko ohladi, zatim lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka. Složite kolač između dvije kore od lisnatog tijesta i ostavite u hladnjaku najmanje 12 sati.

- 4. Posluživanje**
Prije posluživanja pospite šećerom u prahu.



Skenirajte QR kod i pogledajte video recept s detaljima pripreme.



DR.OETKER
Gustin
250 g
MPC 09.07.2025. = 1,99 €
1 kg = 6,95 €

-26%
~~1.89 €~~
1.39 €



DR.OETKER
Vanilin šećer
8+2 gratis
80 g
MPC 09.07.2025. = 2,00 €
1 kg = 14,88 €

-32%
~~1.76 €~~
1.19 €



BAKINA KUCHARICA
Lisnato tijesto
svježe
MPC 02.05.2025. = 1,29 €
1 kg = 3,24 €

275 g
0.89 €

3 komada

Kutija za kolače
• pvc
• za 4 kolača

-37%
~~2.69 €~~
1.69 €

• za 6 - 8 kolača **3.29 €** ~~5.49 €~~ **-40%**

2x300 g



HIT cijena!

2x 300 g

3.69 €

PLAZMA

Keksi

MPC 02.05.2025. = 3,98 €
1 kg = 6,15 €



-35%

~~6.99 €~~

4.49 €

WITOR'S

Krem namaz

od pistacija

220 g

MPC 09.07.2025. = 7,39 €
1 kg = 20,41 €



-33%

~~1.19 €~~

0.79 €

B&B

Keksi

Petit

400 g

MPC 09.07.2025. = 1,29 €
1 kg = 1,98 €

Cheesecake s pistacijom

SASTOJCI

(kalup Ø 24 cm)

Podloga

- 300 g mljevenog keksa
- 150 g otopljenog maslaca
- oko 3 žlice mlijeka

Krema

- 500 g krem sira
- 300 ml vrhnja za šlag
- 120 g bijele čokolade
- 200 g namaza od pistacija

Ganache

- 200 g bijele čokolade
- 100 ml vrhnja za šlag

Dekoracija

- krupno sjeckane pistacije

PRIPREMA

1. Podloga

Pomiješajte mljevene kekse s otopljenim maslacem. Dodajte mlijeko, po potrebi prilagodite količinu dok ne dobijete smjesu koja se može oblikovati. Utisnite je u kalup obložen papirom za pečenje i stavite u hladnjak dok pripremate kremu.

2. Krema

Bijelu čokoladu otopite na pari i ostavite da se kratko ohladi. Krem sir i namaz od pistacija izmiksajte dok ne dobijete glatku smjesu. Dodajte otopljenu čokoladu i kratko izmiksajte. Vrhnje za šlag posebno izmiksajte u čvrsti šlag pa ga lagano umiješajte u kremu. Kremu rasporedite preko podloge i stavite u hladnjak najmanje nekoliko sati, a najbolje preko noći.

3. Ganache

Vrhnje zagrijte do vrenja pa ga prelijte preko nasjeckane bijele čokolade. Miješajte dok ne dobijete glatki preljev. Preljite preko ohlađene kreme, pospite pistacijama i vratite u hladnjak još sat vremena.

4. Posluživanje

Prije rezanja nožem lagano prođite uz rub kalupa kako biste odvojili tortu.



PHILADELPHIA

Sirni namaz

odabrane vrste

MPC 09.07.2025. = 3,85 €
1 kg = 12,51 €

175 g

2.19 €



A B

Podložak

za tortu ili

kolače

- Ø cca 23 cm
- 3 komada

-38%

~~2.59 €~~

1.59 €

• Ø cca 28 cm • 3 komada	2.49 €	3.99 €	-37%
• Ø cca 34 cm • 2 komada	2.49 €	3.99 €	-37%

B&B
Puding
vanilija ili čokolada
3x 40 ili 3x 41 g
MPC 09.07.2025. = 0,85 €
1 kg = 4,80 - 4,92 €

-25%
~~0,79 €~~
0.59 €



LEDO
Višnja
smrznuto
300 g
MPC 08.12.2025. = 3,89 €
1 kg = 9,97 €

HIT cijena!
300 g
2.99 €



PREFINO
Listovi za pite i savijače
svježi
MPC 09.07.2025. = 1,69 €
1 kg = 2,98 €

500 g
1.49 €

RAMA
Margarin
za kolače
MPC 09.07.2025. = 1,40 €
1 kg = 3,56 €



250 g
0.89 €

SASTOJCI

- Podloga i slojevi
- 500 g kora za savijaču
 - 120 g otopljenog margarina
 - 200 ml mineralne vode
- Krema od vanilije
- 2 pudinga od vanilije
 - 800 ml mlijeka
 - 6 žlica šećera
- Voćni sloj
- 400 g višanja
 - 3 žlice griza
- Posluživanje
- šećer u prahu

PRIPREMA

- 1. Krema**
Puding skuhaite u mlijeku sa šećerom prema uputama na pakiranju. Ostavite da se kratko ohladi uz povremeno miješanje.
- 2. Slaganje kolača**
Lim obložite papirom za pečenje.
Na dno stavite dvije kore, premažite ih otopljenim margarinom i poskropite mineralnom vodom. Postupak ponovite s još nekoliko slojeva kora.
Rasporedite dio kreme od vanilije, zatim dio višanja pomiješanih s grizom. Nastavite slagati kore, kremu i višnje dok ne potrošite sastojke, završavajući slojem kora.
- 3. Završetak prije pečenja**
Gornji sloj kora premažite ostatkom margarina i poskropite mineralnom vodom.
- 4. Pečenje**
Pecite u pećnici zagrijanoj na 180 °C oko 35 do 40 minuta, dok kolač ne poprimi zlatnosmeđu boju.
- 6. Posluživanje**
Kolač ohladite, narežite na kocke, pospite šećerom u prahu i poslužite.



2 komada

A B
Podložak za tortu
• Ø cca 32 cm

-39%
~~5,29 €~~
3.19 €

PLODINE
Gris
pšenična krupica
1 kg
MPC 02.05.2025. = 0,99 €

-20%
~~0,99 €~~
0.79 €

Makovnjača

SASTOJCI

(za 2 rolade)

Tijesto

- 400 g glatkog brašna
- 30 g svježeg kvasca
- 200 ml mlakog mlijeka
- 80 g šećera
- 2 žumanjka
- 80 g maslaca
- prstohvat soli
- ribana korica limuna

Nadjev

- 400 g mljevenog maka
- 150 g šećera
- 300 – 400 ml mlijeka
- 1 žlica maslaca
- 1 vanilin šećer

Premaz

- šećer u prahu

PRIPREMA

1. Tijesto

U malo mlakog mlijeka izmrvite kvasac, dodajte žličicu šećera i malo brašna pa ostavite nekoliko minuta da se aktivira. U zdjeli pomiješajte brašno, šećer, sol, žumanjke i limunovu koricu. Dodajte pripremljeni kvasac i preostalo mlijeko u kojem ste otopili maslac. Zamijesite glatko tijesto i ostavite pokriveno na toplom da se udvostruči.

2. Nadjev

Mljeveni mak pomiješajte sa šećerom i vanilin šećerom. Dodajte maslac i postupno ulijevajte vruće mlijeko dok ne dobijete gust, maziv nadjev.

3. Oblikovanje

Dignuto tijesto podijelite na 2 do 3 dijela. Svaki dio razvaljajte u pravokutnik, premažite nadjevom i čvrsto zarolajte. Štruce stavite u podmazanu tepsiju i ostavite još 15–20 minuta da se lagano dignu.

4. Pečenje

Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 175 °C oko 40–45 minuta. Po potrebi pokrijte papirom za pečenje da površina ne potamni.

5. Posluživanje

Pečenu makovnjaču po želji pospite šećerom u prahu.



BAKE&ROLL

Šećer
u prahu

500 g

MPC 09.07.2025. = 1,69 €

1 kg = 2,78 €

-14%

~~1,62 €~~
1.39 €



B&B

Vanilin šećer ili
Prašak za pecivo
5x 10 ili 5x 12 g

MPC 09.07.2025. = 0,55 €

1 kg = 5,83 - 7,00 €

-28%

~~0,49 €~~
0.35 €



-25%

ŠAFRAM
Odabrani
proizvodi
200 g

A B

Podložak za
tortu ili kolače

- pravokutni
- 3 komada
- dimenzije:
cca 19x27 cm

-39%

~~2,79 €~~
1.69 €



DR.OETKER

Kvasac

svježi

MPC 09.07.2025. = 0,49 €

1 kg = 8,33 €

42 g

0.35 €

• dimenzije: cca
26x35 cm

• 2 komada

2.09 €

~~3.49 €~~

-40%

• dimenzije: cca
23x32 cm

• 3 komada

2.19 €

~~3.59 €~~

-39%



BRADIĆ
Kore za kolače
Rozen, za pitu mađaricu ili
medenu pitu
430 - 450 g
MPC 09.07.2025. = 3,39 €
1 kg = 4,42 - 4,63 €

-36%
~~3.15 €~~
1.99 €

DESSERT CHEF
**Čokolada
za kuhanje**
bijela ili tamna
200 - 300 g
MPC 12.09.2025. = 7,39 €
1 kg = 13,30 - 19,95 €

-23%
~~5.19 €~~
3.99 €



DR.OETKER
Prašak za pecivo
6+2 gratis
96 g
MPC 09.07.2025. = 1,50 €
1 kg = 12,36 €

-31%
~~1.29 €~~
0.89 €

Mađarica

SASTOJCI

- Kore**
- 1 paket gotovih kora za mađaricu (4 kore, oko 20 x 30 cm)
- Krema**
- 150 g šećera
 - 500 ml mlijeka
 - 60 g oštrog brašna
 - 1 žličica kakaa
 - 150 g maslaca
 - 2 žlice šećera u prahu
- Čokoladna glazura**
- 100 g čokolade za kuhanje
 - 50 ml mlijeka
 - 1 žlica šećera
 - 20 g maslaca

PRIPREMA

1. Krema
Brašno i kakao pomiješajte pa razmutite s oko 200 ml hladnog mlijeka dok ne dobijete glatku smjesu. U loncu na laganoj vatri otopite šećer dok ne dobije zlatnu boju i pretvori se u karamel. Ulijte preostalo mlijeko i zagrijavajte dok se karamel ne otopi. Umiješajte pripremljenu smjesu brašna i kakaa te kuhajte uz stalno miješanje dok se krema ne zgusne. Ostavite da se ohladi. Maslac pjenasto izmiksajte sa šećerom u prahu pa umiješajte u ohlađenu kremu.

2. Slaganje kolača
Kremu podijelite na tri jednaka dijela. Premažite tri kore i slažite jednu na drugu. Pokrijte četvrtom korom bez kreme i lagano pritisnite. Ostavite nekoliko sati da se kolač stegne.

3. Glazura
U lončicu zagrijte mlijeko, šećer i nasjeckanu čokoladu dok se ne otope. Dodajte maslac i miješajte dok glazura ne postane glatka.

4. Završetak
Kolač prelijte toplom čokoladnom glazurom i ostavite u hladnjaku da se stegne prije rezanja.





700 g



FRUITY SENSATION
Voćni namaz
marelica ili miješano voće
MPC 09.07.2025. = 2,89 €
1 kg = 2,84 €

HIT cijena!

700 g
1.99 €



ZUEGG
Džem
razne vrste
MPC 20.06.2025. = 3,79 €
1 kg = 7,16 €

-34%

~~3.49 €~~
2.29 €



BONNE MAMAN
Krem namaz
lješnjak-čokolada
ili kikiriki
325 g
MPC 05.06.2025. = 5,49 €
1 kg = 12,89 €

-16%

~~4.99 €~~
4.19 €



AROMAR
Aroma za kolače
razni okusi
15 ml
MPC 11.06.2025. = 1,69 €
1 l = 86,00 €

-23%

~~1.69 €~~
1.29 €



AROMAR
Prehrambena bojila
4x 10 ml
MPC 11.06.2025. = 3,49 €
1 l = 62,25 €

-28%

~~3.49 €~~
2.49 €



-20%

ALEGRO
Odabrani proizvodi
200 - 250 g



KRAŠ
Čokolada u prahu
100 g
MPC 09.07.2025. = 3,19 €
1 kg = 22,90 €

-20%

~~2.89 €~~
2.29 €



LIVE
Kompot od breskve
u laganom sirupu polovice
MPC 09.07.2025. = 2,69 €
1 kg = 3,98 €

820 g

1.87 €



VERA
Kompot od ananasa
kriške
565 g
MPC 09.07.2025. = 2,69 €
1 kg = 5,85 €

-26%

~~2.69 €~~
1.99 €



PODRAVKA
Kompot od višanja
bez koštica
* ocijeđena masa
340 g
680 g
MPC 09.07.2025. = 3,49 €
1 kg = 7,32 €

-16%

~~2.99 €~~
2.49 €



B&B
Oblatne
200 g
MPC 09.07.2025. = 0,99 €
1 kg = 3,45 €

-22%
~~0.89 €~~
0.69 €



PAVONE
**Košarice za
princese krafne**
MPC 02.05.2025. = 4,79 €
1 kg = 15,25 €

200 g
3.05 €



HOPLA
Šlag u spreju
MPC 02.05.2025. = 2,25 €
1 kg = 7,96 €

250 g
1.99 €



DAN CAKE
**Biskvitna
podloga za tortu**
čokolada ili vanilija
400 g
MPC 02.05.2025. = 2,99 €
1 kg = 5,73 €

-23%
~~2.99 €~~
2.29 €



BONITO
**Preljev za
tortu**
crveni ili bezbojni
MPC 02.05.2025. =
0,29 €
1 kg = 1,25 €

12 g
0.15 €



BONITO
Šlag krema
čokolada
MPC 09.07.2025. = 0,85 €
1 kg = 0,98 €

60 g
0.59 €



DR.OETKER
Krema
za kremšnite
230 g
MPC 09.07.2025. = 3,49 €
1 kg = 10,83 €

-21%
~~3.19 €~~
2.49 €



BONITO
Šlag krema
vanilija
MPC 09.07.2025. =
0,65 €
1 kg = 0,78 €

50 g
0.39 €



A B
TOGNANA
Kalup za muffine
s poklopcem

-29%
~~16.99 €~~
11.99 €



DR.OETKER
**Mješavina
za kolače ili
brownies**
odabrane vrste
MPC 09.07.2025. = 4,35 €
1 kg = 6,56 - 11,96 €

250 - 456 g
2.99 €



pribor za kolače
pribor za kolače
pribor za kolače
pribor za kolače



2 komada

A B

Set za kolače

- špatula i pjenjača
- materijal: silikon

4.29 €

2.59 €

-39%

A B

PASABAHCE

Pladanj za tortu

- Ø 32,2 cm
- stakleni s poklopcem

-26%

18.99 €

13.99 €

- Ø 32,2 cm
- na stalku s poklopcem

17.99 €

24.99 €

-28%



A B

Etažer za kolače

- na dva kata
- Ø 20 i 25 cm
- visina: 24 cm

8.99 €

5.49 €

-38%

A B

Lopatica za tortu

- silikon
- drvena drška
- dimenzije: cca 25 cm

2.29 €

1.39 €

-39%



Pjenjača • cca 26 cm	1.69 €	2.59 €	-34%
Špatula • cca 31,5 cm	1.79 €	2.79 €	-35%
Kist za kolače • cca 22,5 cm	2.09 €	3.29 €	-36%



56x50x3,1 cm

A B

ALPINA

Valjak za tijesto

- silikon i drvene drške
- Ø 5 cm
- duljine: 48 cm

-40%

4.99 €

2.99 €

KESPER



KESPER

Daska za valjanje tijesta

- bambus

-40%

21.99 €

12.99 €

A B

A B

OCUISINE

Staklena mjerica

- 0,5 l



7.99 €

4.99 €

-37%

A B

OCUISINE

Zdjela za miksanje

- s poklopcem
- staklena
- Ø 21 cm

-33%

8.99 €

5.99 €





SLATKI kolači s latki KOLAČ s latki
SLATKI kolači s latki KOLAČ s latki
SLATKI kolači s latki KOLAČ s latki

43x31x9 cm

40x30x18 cm

-40%
4.99 €
2.99 €

-40%
9.99 €
5.99 €

A B
Zvono za kolače
• pvc

A B
Spremnik za hranu
• 2u1
• pvc

A B
KEEPER Mjerica
• pvc
• s protukliznom bazom
• 0,5 l

A B
Zvono za tortu
• pvc
• Ø cca 34 cm
• visina: cca 15 cm



-40%
4.99 €
2.99 €

-37%
3.19 €
1.99 €

• 1 l	2.19 €	3.49 €	-37%
-------	--------	--------	-------------



A B
KEEPER Zdjela za miksanje
• pvc
• plava ili siva
• zapremnina: 1,5 l

A B
Spremnik za hranu
• pvc
• 38x19x10,5 cm
• 5 l

A B
Posuda za miksanje s mjericom
• pvc
• poklopac za zaštitu od prskanja
• silikonska protuklizna zaštita
• zapremnina: 2 l

-37%
3.19 €
1.99 €

-35%
9.99 €
6.49 €

-40%
3.99 €
2.39 €

• zapremnina: 3,5 l	2.59 €	4.19 €	-38%
---------------------	--------	--------	-------------

sve za kuhinju sve za kuhinju



A B C
FRESCO Prijanjajuća folija
MPC 02.05.2025. = 0,80 €

A B C
VIGO Aluminijiska folija
MPC 02.05.2025. = 4,78 €

-13%
0.80 €
0.69 €

2.99 €

gorenje

600 W

gorenje

6 x 13.33 €

-27%

109.99 €

79.99 €

A B

GORENJE

Kuhinjski robot

- model MMC600XG
- zapremina posude: 4 l
- 6 brzina
- nastavci za gnječenje, tučenje i miješanje
- zaštita od pregrijavanja



500 W

1,5 l

A B

GORENJE

Blender

- model B500BW
- dvije brzine

-33%

29.99 €

19.99 €

MAISON.

18,5x18,5x1,8 cm

A B

SIEBELLA

Kuhinjska vaga

- staklena
- maksimalno opterećenje: cca 5 kg
- mogućnost mjerenja u različitim jedinicama
- s raznobojnim motivima
- okrugla

-25%

11.99 €

8.99 €



200 W

brzina 5x

A B C

MAISON

Ručni mikser

- model BL136
- turbo funkcija
- sigurnosni sustav za izbacivanje metlica

-40%

21.99 €

12.99 €

Dostupnost neprehrambenih proizvoda u Plodine supermarketima

- A** Bjelovar, Čakovec 1 - Zagrebačka, Čazma, Čepin, Đakovo, Donji Miholjac, Ivanic Grad, Karlovac, Koprivnica, Križevci, Kutina, Ludbreg, Marinci, Našice, Nova Gradiška, Novska, Osijek - Huttlerova, Osijek - Strossmayerova, Pitomača, Požega, Rijeka - Martina Kontuša, Sisak, Slavonski Brod, Slatina, Split 2 - Put Pazdigrada, Sveta Nedelja, Valpovo, Varaždin 1 - Gospodarska, Varaždin 2 - Optujska, Vinkovci 1 - Vukčiča Hrvatinića, Virovitica, Zadar 3 - Zagrebačka, Zagreb - Karla Metikoša, Zagreb - Stefanovečki zavojski, Zagreb - Mije Haleuša, Zaprešić, Županjski.
- B** Beli Manastir, Benkovac, Buzet, Čakovec 2 - Inženjerijske bojne, Daruvar, Donja Stubica, Dugo Selo, Gospić, Jastrebarsko, Kukuljanovo, Kastel Sućurac, Metković, Otočac, Pazin, Petrinja, Poreč - Mate Vlašića, Pregrada, Pula - Max City, Ogulin, Pula - Jurija Žakna, Rijeka - ZTC, Rijeka - Bartola Kašića, Rugvica, Šibenik 1 - Ivana Meštrovića, Šibenik 3 - Bilice, Split 1 - Put Supavla, Senj, Velika Gorica, Vinkovci 2 - Alojzija Stepinca, Vukovar 1 - Zagrebačka, Zabok, Zagreb - Vice Vukova, Zagreb - Z centar.
- C** Buje, Cres, Jelsa, Kaštel Štafilić, Kastav, Korčula, Krk, Kostrena, Krapina, Krapinske Toplice, Labin - Vrećari, Labin - Zelenice, Lovran, Makarska, Malinska, Matulji - Kastavska cesta, Nin, Opatija - Tošina, Opuzen, Posedarje, Pula - Mutilska, Orebić, Pleternica, Rab, Rijeka - Vukovarska, Rijeka - Labinska, Rogoznica, Rovinj, Šibenik 2 - Velimira Škorpika, Trogir, Umag, Varaždinske Toplice, Vodnjan, Vrbovec, Zadar 2 - Put Cerodola, Žminj.
- D** Biograd, Crikvenica, Fažana, Funtana, Kali, Korenica, Lepoglava, Medulin, Murter, Novalja 1 - Kranjčevićeva, Matulji - Dalmatinskih brigada, Novalja 2 - Čiponjac, Novigrad, Novi Vinodolski, Ozalj, Pag, Pakoštane, Pasmanski, Pirovac, Ploče, Pomer, Poreč - Creska, Poreč - Zbandaj, Privlaka, Prelog, Rijeka - Osječka, Rijeka - Ružićeva, Rijeka - Ružiče Mihić, Rijeka - Stanka Frankovića, Rijeka - Verdijeva, Rijeka - Zametska, Ston, Sveti Ivan Zelina, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Tar, Tribunj, Vodice, Viskovo, Vis, Vrsar, Zaostrog, Zagreb - Family Mall, Zadar 1 - Biogradska.

Kupite **POKLON BONOVE** za vaše djelatnike

Sve informacije na e-mail:

plodine-dar@plodine.hr

E-mail adresa odnosi se isključivo
na upite vezane za poklon bonove



ZEKO STIŽE POPUSTE NIŽE

Od srijede, 18. ožujka kreni u akciju!
Otvori Plodine Card aplikaciju i svakog dana otkrij
kupon jedan popusta vrijedan!

Što trebaš učiniti?

1. Svaki dan otvori
Plodine Card aplikaciju
2. Klikni na zeca i otkrij kupon
3. Skeniraj Plodine Card
aplikaciju i uživaj u
Uskršnjim kuponima!



Klikni na zeca
za iznenađenje



Radno vrijeme ostalih supermarketa provjeri na:
plodine.hr/supermarketi

Prati nas i na:



Još veća ponuda
u digitalnom letku
www.plodine.hr
PLODINE C4RD



RADNO VRIJEME
Potražite na našoj web stranici
www.plodine.hr



PRITUŽBE
pritužbe@plodine.hr



PLODINE.HR
Plodine.hr/info-centar
facebook.com/PlodineHrvatska



BESKONTAKTNO PLAĆANJE

