

GRILLI SUVI

Rimi

21.06-27.06



Selle nädala parima hinnaga
PUU- JA KÖÖGIVILJA pakkumised

-43%

0⁷⁹
1.39



Arbuus, kg

-36%

4⁴⁹
6.99



Murelid, kg

-27%

3⁹⁹
5.49



Eesti maasikad, 500 g
7.98/kg

-40%

1¹⁹
1.99



Kobartomat, kg

-30%

1¹⁹
1.69



Magusad paprikad Rimi, 170 g
7.00/kg

-30%

Toorvorstikesed Maks & Moorits, 450 g
• 4 sorti
soodushind alates 2.29
kg hind alates 5.09

-33%

3⁹⁹
5.99



Kondita sea kaelakarbonaad, kg

-33%

2⁹⁹
4.49



Tiramisu Dolce Italia, 500 g
5.98/kg

-30%

Telgid, magamiskotid ja
täispuhutavad madratsid
• v.a kampaaniatooted



Ballantine's
• piiritusjook Brasil, 35%
• viski Finest Scotch, 40%



Õlu Karl Friedrich,
5%, 6x56,8 cl



Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga.
Alkohol võib kahjustada Teie tervist.

Pakkumised kehtivad 21.06–27.06.2022 või kuni kaupa jätkub Rimi hyper, super ja mini kauplustes. Pakkumises olevate sortide valik on kaupluste lõikes erinev. Kaupluste nimekirja ja asukohad leiad www.rimi.ee. Tavahinnad on Ülemiste Rimi hyper näitel 14.06.2022 seisuga. Teabe viimase 30 päeva jooksul kehtinud madalaima hinna kauasäilivate kaupade kohta leiate kauplusest (vastava toote hinnasildilt). Piltidel on illustratiivne tähendus.

Rimi

Parem. Iga päevaga.

HYPERITES, SUPERITES, MINIDES**-30%****1¹⁹**~~1.69~~

Ananass, kg

-20%**2³⁹**~~2.99~~

Virsik Paraguay, kg

-30%**2⁹⁹**~~4.29~~Värske soolakurk, 500 g
5.98/kg**-24%****0⁷⁵**~~0.99~~Šampinjonid Rimi, 250 g
3.00/kg**-31%****1⁷⁹**~~2.59~~Kartulid Villeri, 2 kg
0.90/kg**-38%****2⁴⁹**~~3.99~~

Kobarkrüsanteem, 50 cm, 3 vart

-25%**2⁹⁹**~~3.99~~

Sõnajalg, 12 cm potis

Tervisereede**-15%****Puu- ja köögiviljad**

v.a kampaaniatooted ja Talu Toidab

**AKTIVEERI KUPONG
IGA REEDE****Rimi**

Parem. Iga päevaga.

Rimi

elu
maitseb
paremini

Rimi

Elu maitseb paremini

-20%

7⁵⁹
~~9.49~~



Kanapitsa Rimi pagaritelt, kg

2tk=

1⁹⁰



Juustulips salaamiga, 100 g

1 toote tavahind 1.26
9.50/kg

5tk=

1⁴⁰



Mini maasikasõõrik, 23 g

1 toote tavahind 0.39
12.17/kg

-21%

2⁰⁵
~~2.59~~



Makaroni-singisalat

Rimi kokkadelt, 500 g
4.10/kg

-29%

3¹⁹
~~4.49~~



Caesari salat kanaga

Rimi kokkadelt, 250 g
12.76/kg

-20%

7¹⁹
~~8.99~~



Kreeka salat Rimi kokkadelt, kg

VÕILEIB +SMUUTI*

31.05–27.06

elu
maitseb
paremini

Rimi



Võileivad:

- Salaami-jalopeno võileib, 230g
- Caesari võileib kanaga, 300g
- Singi-juustuvõileib, 310g

-20%

* Mahl Smuuti mango-apelsin, Aura 0,33l

Rimi
PEAKOKK
SOOVITAB
TAASAVASTA
SEALIHA!

HYPERITES, SUPERITES, MINIDES

Kotlet röstitud kartuli ja Padróni kaunipardega

Koostis

Sealiha	2 viilu
Koorega kartuli- sektorid Rimi	0.5 pakki
Padron kaunipar	100 g
Õli	1 tl
Sool, pipar	maitse järgi
Tšillimajonees	1 dl
Salat Frillice	0.5 peotäit

www.rimi.ee/retseptid

-32%

2³⁹
~~3.49~~



Seavälisfileest minutipihv Rakvere, 380 g
6.29/kg

-34%

4⁹⁹
~~7.59~~



Šašlökk Rakvere, 900 g
• BBQ • Mustika
5.54/kg

-30%



Grill-liha Rakvere, 500-530 g
• 4 sorti
soodushind alates 3.69
kg hind alates 7.34

HYPERITES

-29%

5⁶⁹
~~7.99~~



**Pardifileesteik Arizona
marinaadis Kichen Me, 300 g**
18.97/kg

HYPERITES

-36%

4⁶⁹
~~7.29~~



**Veise tagaosasteik
Selection by Rimi, 200 g**
23.45/kg

-30%



Šašlökk Tallegg, 1 kg
• mango-kookosemarinaadis • kolme juustuga
soodushind alates 5.29

3³⁹
~~3.99~~



Kana sisefilee Rimi GreatLife, 500 g
6.78/kg

-33%

1⁹⁹
~~2.99~~



Broileri poolkoivad Rimi, kg

-30%



**Kanafilee ribad ja kintsulihast
steik Tallegg, 400-500 g**
soodushind alates 2.99
kg hind alates 5.98

HYPERITES

-21%

6²⁹
~~7.99~~



**Seašašlökk äädikamarinaadis
Rimi lihameistritelt, kg**

-25%

Maitselt mahe grillvorstid
Maks & Moorits
• juustuga, 600 g • klassikaline, 900 g
soodushind alates 3.19
kg hind alates 4.43



-39%

5⁹⁹
~~9.79~~

Mustikamarinaadis ribi Rakvere, 900 g
6.66/kg



-26%

1³⁹
~~1.89~~

Viilused Maks & Moorits, 170 g
• 3 sorti
8.18/kg



-20%

Keeduvorst Rakvere, 600 g
• 3 sorti
soodushind alates 1.79
kg hind alates 2.98



-32%

1¹⁵
~~1.69~~

Lihasnäkid Nõo, 85 g
• Parmigiano-Reggiano juustuga • Drive
13.53/kg



-44%

3⁵⁵
~~6.29~~

Viilutatud Atleet
Eesti juust, Valio, 500 g
7.10/kg



-26%

1⁹⁹
~~2.69~~

Surimist pulgad jahutatud Viči, 300 g
6.63/kg



-30%

6⁹⁹
~~9.99~~

Jahutatud kuldmerikoger, kg



2tk=

2⁹⁰

Lõhe omas mahlas Rimi, 170 g
1 toote tavahind 1.85
8.53/kg



-24%

2⁴⁹
~~3.29~~

Toorjuust
Piimameister Otto, Estover, 400 g
• vaniljega • klassikaline
6.23/kg



-25%

1⁰⁹
~~1.45~~

Dipikaste Farmi, 200 g
• 3 sorti
5.45/kg



-25%

Jäätis Super Viva
• 8 sorti
soodushind alates 0.51
kg hind alates 6.95



-20%

Britta kook ja meekook
Rimi, 300-350 g
soodushind alates 2.15
kg hind alates 6.14



-30%

1³⁹
1.99

Jogurtijook Actimel, 4x100 g
• 5 sorti
3.48/kg



-22%

0⁶⁹
0.89

Peenleib Pealinna, Eesti Pagar, 490 g
1.41/kg



-21%

3³⁹
4.29

Pelmeenid Hiina, Uvic, 700 g
4.84/kg



-25%

6⁹⁹
9.29

Rafineerimata kookosõli
Rimi Planet, 500m
13.98/l



-20%

Valik suppe Salvest, 530-560 g
• 3 sorti
soodushind alates 2.19
kg hind alates 3.91



-20%

Valik Panzani pastatooteid ja -kastmeid, 370-500 g
• 11 sorti
soodushind alates 1.49
kg hind alates 2.98



-25%

Valik Ahmad teesid
• 4 sorti
soodushind alates 1.29
kg hind alates 22.90



-25%

Pähklid Rimi, 150 g
• 7 sorti
soodushind alates 2.09
kg hind alates 13.93



-32%

3¹⁹
4.69

Mandlijahu Rimi GreatLife, 300 g
10.63/kg



-24%

075

~~0.99~~

+pant 0.10



Alkoholivaba siider Somersby, 0,5 l

• Pear • Strawberry&Lime
1.50/l

-20%



Valik Põltsamaa moose, 380 g

• 6 sorti
soodushind alates 2.39
kg hind alates 6.29

-25%



Sefiir Laima, 200 g

• 5 sorti
soodushind alates 1.05
kg hind alates 5.25

-20%



Hommikueine Nestlé, 425-450 g

• 5 sorti
soodushind alates 3.19
kg hind alates 7.09

-22%

069

~~0.89~~



Valge šokolaad Kinder Bueno, 39 g

17.69/kg

-25%



Küpsised Domino, 175-350 g

• 5 sorti
soodushind alates 1.39
kg hind alates 7.00

-25%

149

~~1.99~~

+pant 0.10



Jook Vitamin Well, 0,5 l

• Celebrate • Reload
2.98/l

-22%

085

~~1.09~~

+pant 0.10



Traditsiooniline Limonaad, A. Le Coq, 1,5 l

0.57/l

-30%



Mahlajook Põltsamaa, 2 l

• 7 sorti
soodushind alates 1.39
kg hind alates 0.70

-33%
145
-2.15

Kiisueine Whiskas, 4x100 g

 • 4 sorti
3.63/kg

-30%
479
-6.89

Pesupulber Mayeri Sensitive, 2 kg*

2.40/kg

-22%
359
-4.59

Tualettpaber Rimi, 3-kihiline, 16 rulli*

0.22/rulli

-25%

Valik Palmolive vedel- ja vahuseepe, 250-750 ml

 • 18 sorti
soodushind alates 1.64
l hind alates 3.49

-25%

Valik Garnier Fructis Goodbye Damage sarja juuksehooldustooteid, 200-400 ml

 • 4 sorti
soodushind alates 2.54
l hind alates 8.60

-44%
4999
-89.99

Survepesur Kärcher KHP 1**

Tühjenda oma **KÜLMIK**

LÕPETA TOIDU RAISKAMINE.
SÄÄSTA RAHA.

1.

Vaata, mis on külmikusse alles jäänud

2.

Leia retsept

3.

Kokka ja naudi

**Vastutustundlik
valik**
rimi




Õlu A.Le Coq Premium, 4,7%, 50 cl



Õlu Corona Extra, 4,5%
• 35,5 cl • 6x35,5 cl



Muu alkohoolne jook
Hartwall Original, 5,5%
• 44 cl • 6x44 cl



Uus-Meremaa GT vein
Maori Bay Sauvignon Blanc, 12,5%, 75 cl



Itaalia vein 3 Passo, 13,5%, 75 cl
• Rosso • Bianco



Vahuvein Rocca dei Forti
• Fragolino, 10% • Brut, 11,5%



Brandy Imperial XII VSOP, 36%, 50 cl



HYPERITES

Maitsestatud viin Absolut, 40%, 70 cl
• 4 sorti



Muu piiritusejook
Captain Morgan Spiced Gold, 35%, 70 cl

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga.
Alkohol võib kahjustada teie tervist.

GRILLI SUVI

Näpunäiteid grillimiseks

Liha

- Et grillvorstid lõhki ei küpseks, torka neile enne grillile panekut augud sisse.
- Küpseta vorste kaane all ja keera vahepeal. Vorstid küpsevad keskmiselt 10 minutiga.
- Mõni tund enne grillimist puista steigi mõlemale poolele kergelt soola ja tõsta liha restile seisma. Sool aitab liharakkudel niiskust säilitada, garanteerides mahlase liha. Enne grillile panemist kuivata liha paberrätikuga ja lisa veel soola.
- Paksemate lihatükkide puhul las lihal enne grillimist toatemperatuurini soojeneda, et tagada ühtlasem küpsemine. Õhemate lihalõikude puhul tõsta liha grillile otse külmkapist, et liha liiga kiiresti üle ei küpseks.

Kala

- Kala marineerimiseks piisab 15 minutist või maksimaalselt 2 tundi.
- Kala grillimiseks ettevalmistamisel on kõige parem kasutada tsitruseliste - laimi, sidruni, apelsini, isegi greibi mahla.
- Kala sobib väga hästi apteegitilli seemnetega. Need sobivad igale kalale.
- Kala küpsemisaeg kuumal grillil on 5-20 min.

Köögiviljad

- Enne grillile asetamist lisa köögiviljadele õli või võid, see muudab küpsetusprotsessi kiiremaks ja tulemuse maitavamaks.
- Tomatite grillimiseks pintselda viilud oliivõliga, maitsesta soola ja pipraga ning grilli kõrgel kuumusel. Tomativiile grilli 2-4 min kummaltki küljelt.
- Enne grillimist koori mais, määri see sulavõiga ning grilli kuni mais on pehme - 5-10 min olenevalt grilli kuumusest.
- Et seemned grillides ei kuivaks, marineeri neid enne paar tundi mõnes õli põhjal tehtud marinaadis või määri grillimise ajal maitsevõiga.

Puuviljad

- Puuvilju on kõige parem grillida fooliumis või otse grillil.
- Banaani võid lihtsalt koos koorega grillile panna ja küpsetada 2 min kummaltki poolelt. Serveeri koos karamelli või jäätisega!
- Maasikad pane koos vahukommidega vardasse, määri neile peale veidi vedelat mett või vahtrasiirupit.
- Virsik lõika viiludeks ja määri kergelt võiga. Enne serveerimistpuista üle kaneeli või fariinsuhkruga.
- Pirnid lõika enne grillimist pooleks ja lisa võid.



Retseptiideed grillimiseks

Grillitud kapsas ja tomati-rabarberi chutney



KOOSTISOSAD 2 portsjonit

Kapsas		Tomati-rabarberi chutney	
Varajane kapsas	400 g	Kirsstomatid	200 g
Suhkur	50 g	Petersell	10 g
Sool	10 g	Koriander	10 g
Valge veiniäädikas	40 ml	Rabarber	80 g
Või	20 g	Sool	maitse järgi
Küüslauk	2 küüs (-nt)	Pipar	maitse järgi
Oliiviõli	maitse järgi	Karulauk	maitse järgi
Suhkur	maitse järgi	Küüslauk	maitse järgi

JUHISED

Taju restorani peakokk Ranno Paukson ja GOSPA peakokk Kairi Saar soovivad grillida varajast kapsast ning valmistada grillitud tomatist ja rabarberist chutney. See suvine roog on mõnus lisand liha ja kala kõrvale või nautimiseks niisama.

- Valmista kapsas.
- Lõika kapsast meelepärased tükid aga jätta keskosa ehk juure osa külge, see hoiab kapsast koos.
- Koori küüslauk ja haki või pressi peeneks. Hõõru küüslauk kapsasse. Lisa ka osa soola kogusest juurde.
- Grilli kapsad tugeva lõõmaga nii, et välisküljed hakkavad mustaks minema. Eemalda grillilt ja lisa kuumale kapsale või. Peale ka valge veini äädikas, soola ja suhkrut.
- Valmista tomati-rabarberi chutney.
- Pista tomatid vardasse ja aseta otse grillile. Keera neid pidevalt ja jälgi, kui nad hakkavad pehmeks ja lõhki minema, siis on valmis.
- Eemalda grillilt ja aseta segamiskausi.
- Koori rabarber ja haki tükkideks, lisa kaussi.
- Lase ka ürtidest nuga läbi, aga ära väga peeneks lõika. Lisa soola ja pipart ning sega kõik omavahel läbi.

Puuplangul grillitud haug



KOOSTISOSAD 4 portsjonit

Haug	1 tk	Rooma salat	1 tk
Sidrun	1 tk	Till	30 g
Vahtrasiirup	3 spl	Sool	1 näpuotsatäis
Kirsstomat	250 g	Pipar	1 näpuotsatäis

JUHISED

Rimi peakoka Demo soovitus suveks - grilli puuplangul Peipsi haugi! Meie Rimis jälgime, millised kalad on hooajas ja aitame nii kaasa kestlikule kalatarbimisele. Eestimaa Looduse Fond on andnud välja kalafoori, mille abil on lihtne otsustada, millist kala toiduks tarbida, et see ka meie keskkonnale hea oleks. Kui Läänemere haug on fooris kollases, siis Peipsi haug on rohelistes ja soovitame seda suveõhtudel lõkke ääres küpsetada. Eriti hästi sobib retsept neile, kes armastavad lihtsaid ent sügavaid maitseid. Sellele lõkkes grillitud haugile annab erilise suitsuse meki karamellistunud vahtrasiirup ja sidruni-tilli kombo.

- Lõika roogitud haugist fileed.
- Aseta need plangu peale ja kinnita see sinna puutokkide või naeltega.
- Maitesta kala soola ja pipraga ning aseta lõkke lähedale küpsema vertikaalses asendis.
- Küpseta kala aegajalt kala planguga keerates.
- Enne kala täielikku valmimist pinteselda see 3 korda üle vahtrasiirupiga ja lase siirupil küpseda lõpuni koos kalaga.
- Aseta ka salat ja kirsstomatid grillile küpsema, maitesta soola, pipra ja sidrunimahla.
- Kui kala on plangul valmis saanud ja tomatid ning salat ka küpsenud, siis serveeri kalale peale korralik kogus tilli ja riivi kergelt ka sidrunikoort. Soola ja pipart ning sega kõik omavahel läbi.

Grillitud banaan



KOOSTISOSAD 1 portsjon

Banaan	1 tk	Küpsis	1 g
Šokolaad	20 g	Maasikad	1 tk
Vahukommid	10 g	Vanillijäätis	

JUHISED

Grillida saab kõike - ka banaanimagustoitu! Selle retseptiga saad olla väga loominguline ja lisada banaanile sisse omale meelepärased koostisosad. Aseta banaanid grillile või hoopis fooliumi sees lahtisele tulele. Banaanile lisa šokolaadi, vahukomme, marju, küpsiseid või muud põnev! Võid ka serveerida jäätisega.

- Lõika koorimata banaan küljele pikk triip ja painuta koored natuke laiali.
- Lisa vahesse nt paar šokolaadi tükki, mini vahukomme, küpsiseid, jm.
- Aseta banaan niisama või fooliumi sisse mässituna kas grillile või lõkkesse.
- Küpseta umbes 5 minutit kuni šokolaad ja vahukommid on sulanud ja banaan muutunud pehmeks.
- Serveeri kuumalt marjade ja jäätisega.

9⁹⁹

~~11.99~~



Jahutatud Norra lõhe, kg

PIIRATUD KOGUS

-33%

19⁹⁹

~~29.99~~



Lõheliblikas apelsinimarinaadis
Rimi kalameistritelt, kg

elu
maitseb
paremini

-25%

5⁹⁹

~~7.99~~



Viburhännak marinaadis Rimi, 300 g

• sibula-tilli • maitsetaimede-küüslauku
18.10/kg

-20%

7⁹⁹

~~9.99~~



Keedetud garneelid Rimi, 400 g

19.98/kg

-30%



Vorst Liivimaa, 200-400 g

• 4 sorti
soodushind alates 2.45
kg hind alates 6.13

-20%

8⁷⁹

~~10.99~~



Rukola salat rebitud
sealihaga Rimi kokkadelt, kg

elu
maitseb
paremini

-31%

2¹⁹

~~3.19~~



Juust Mozzarella Rimi, 4x125 g

4.38/kg

-26%

2²⁹

~~3.09~~



Õuna-purukook Marta Pagar, 400 g

5.73/kg

elu
maitseb
paremini

-33%

3⁹⁹

~~5.99~~



Jäätis Barattolino,
Sammontana, 800 ml / 500 g

• hapukirsi • pistaatsia
7.98/kg

-30%



Valik Oatly sarja vegantooteid

• 10 sorti
soodushind alates 1.29

-22%

1⁵⁹

~~2.05~~



Kohvijook Frezza Paulig, 250 ml

• 4 sorti
6.36/l

-30%**Oliivid ITLV**

• 5 sorti
soodushind alates 1.19
kg hind alates 8.93

-31%**1⁹⁹**
~~2.89~~**Maitseained Selection by Rimi, 35-50 g**

• 8 sorti
soodushind alates 39.80

-20%**Kartulikrõpsud Pringles**

• BBQ maitseelised
• hapukoore ja maitsetaimede
soodushind alates 1.99
kg hind alates 12.06

-20%**2³⁹**
~~2.99~~**Täisteraküpsis Better, 160 g**

• 3 sorti
14.94/kg

-22%**2¹⁹**
~~2.79~~**Martsipanikommid Kalev, 175 g**

• 3 sorti
12.51/kg

LAE ALLA
F4A äpp, et leida
ALLAHINNATUD
tooted

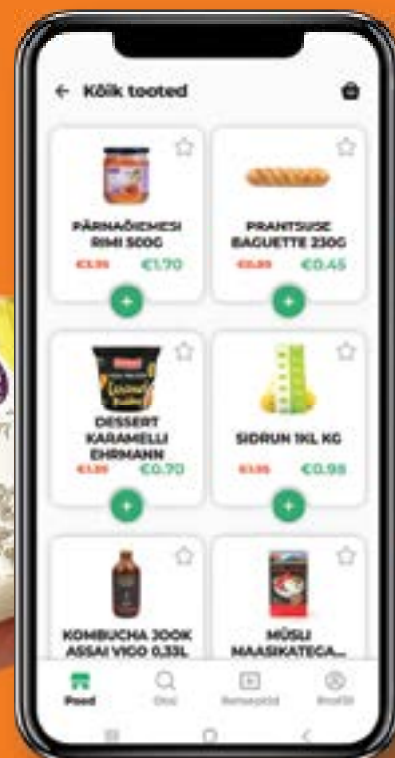


F4A
HAPPY WALLET, HAPPY PLANET



Vastutus-
tundlik valik

Rimi



-26%

1²⁵

~~1.69~~

Koeraeine Nutribalance, 4x100 g

• veise- ja küülikuliha
• kana- ja kalkuniliha
3.13/kg



-37%

5⁴⁹

~~8.69~~

Pesukapslid Perwoll, 18 tk

• Color • Black
0.31/tk



-30%

2¹⁵

~~3.09~~

**Pesuloputusvahend
Silan Supreme, 600 ml**

• 3 sorti
3.58/l



-40%

**Valik Nivea
mitsellaarveesid, 200-400ml**

• 4 sorti
soodushind alates 3.77
l hind alates 11.98



-30%

**Valik Gillette ja Gillette Venus
ühekordseid raseerijaid, 6-8 tk**

• 4 sorti
soodushind alates 2.09
tk hind alates 0.35



-30%

Pannid ja kaaned

• v.a kampaaniatooted



-36%

0⁹⁹

~~1.55~~

Keeratavad purgikaaned, 82 mm, 10 tk

• 7 sorti



-30%

Ujumisriided

• v.a kampaaniatooted



-30%

Suvmütsid ja sallid

• v.a kampaaniatooted



-40%

Plätud, sandaalid ja kummikud

• v.a kampaaniatooted



-30%

Pleedid

• v.a kampaaniatooted





Kõigil on oma säästunipid.

Leia "Parim hind iga päev" tähisega tooted ja säästa raha igapäevastelt ostudelt.

Tähis "Parim hind iga päev" aitab Sul leida kauplustest just need tooted, mis on soodsaima tavahinnaga meie valikust. Nii leiad omale sobivad tooted kiiresti ja lihtsalt ning säästad raha igapäevastelt ostudelt!

1⁰⁵



Heeringafilée suitsum. Rimi Basic, 240 g
6.00/kg

0³⁹



Kohvikoor Rimi Basic, 10%, 200 ml
1.95/l

1⁷⁹



Vanillikuivikud Rimi, 500 g
3.58/kg

1²¹



Konserveeritud roheline hernes Rimi Basic, 690 g
1.75/kg

0⁴¹



Mündi maitselised karamell kommid Rimi Basic, 100 g
4.10/kg

0⁷⁹

+pant 0.10



Karboniseeritud kaljamaitse jook Rimi Basic, 1,5 l
0.53/l

2¹⁵



Kuivtoit kassidele Purrrfect, 1 kg*
• lihaga • kanaga

1⁴⁹



Papptaldrikud Rimi Basic, 23 cm, 20 tk
0.07/tk

0⁸⁹



Majapidamispuher Rimi Basic, 2-kihiline, 2rulli*

Rimi



TÕESTI

ODAVAD HINNAD
PIKAKS AJAKS
RIMIS

NTAME SUL SÄÄSTA IGA PÄEV

Hambapasta
Colgate trip.act 100 ml
9.80/kg



0⁹⁸
€



Valik Karl Fazeri
šokolaade, 200 g
10.95/kg

2¹⁹
€



Ruks Leibur, 390 g
1.26/kg

0⁴⁹
€

16⁹⁹
~~19.99~~

PIIRATUD KOGUS



Jahutatud Norra lõhefilee, kg

-27%

1⁶⁵
~~2.25~~



Või Tere, 82%, 200 g
8.25/kg

-42%

10⁹⁹
~~19.99~~

Kohvioad Jacobs, 1 kg
• 3 sorti

-24%

0⁷⁵
~~0.99~~

Beebipüree ICA i love eco, 85-90 g
• 15 sorti
kg hind alates 8.33

-38%

1⁹⁹
~~3.19~~

Majapidamispaper
Rimi, 2-kihiline, 400 lehte

-40%



Sokid ja sukkpüksid
• v.a kampaaniatooted

-30%

0⁶⁹
~~0.99~~

+pant 0.10

Alkoholivaba õlu
Alexander Bohemian, 568 ml
1.21/l



Pakkumised kehtivad **21.06–27.06.2022** või kuni kaupa jätkub Rimi hyper, super ja mini kauplustes. Pakkumises olevate sortide valik on kaupluste lõikes erinev. Kaupluste nimekirja ja asukohad leiad www.rimi.ee. Tavahinnad on Ülemiste Rimi hyper näitel **14.06.2022** seisuga. Teabe viimase 30 päeva jooksul kehtinud madalaima hinna kauasäilivate kaupade kohta leiata kauplusest (vastava toote hinnasildilt). Pildidel on illustratiivne tähendus.