

marksandspencer.cz

A close-up photograph of autumn foliage, featuring vibrant red and orange maple leaves and delicate white flowers with pinkish centers. The background is a soft, out-of-focus bokeh of similar colors, creating a warm and seasonal atmosphere.

PODZIMNÍ STYL

—

MARKS &
SPENCER

LONDON

Podzim 2021



Milé dámy, milí pánové,

Čas plyne jako voda, léto pomalu končí a za dveřmi je podzim. Věřím, že i tento bude plný barevného listí, na které dopadají poslední sluneční paprsky, a večerů strávených v pohodlí domova s hrnkem teplého čaje a s vůní jablečného koláče, která se line z vaší kuchyně a provoní každý kout vašeho domova.

Dámy, je čas zkusit něco nového! V prodejnách se dívejte po květinových a zvířecích vzorech, které na podzim hrají prim. Najdete u nás ale i stálice, které nikdy z módy nevyjdou, například trenčkot. Už víte o naší kolekci spodního prádla s technologií Flexifit™? Tato řada je ideální pro sport a nošení na doma a přináší podprsenky s kosticemi i bez nich, zkrácené topy i sportovní podprsenky.

Pánská kolekce je založena především na kvalitě a pohodlí. Nebojte se výraznějších

barev a vzorů – ty vám dodají k základním kouskům šatníku patřičný šmrnc. U našich kousků se dívejte i po inovacích a technologiích, které usnadní jejich nošení a ušetří starost s praním a žehlením.

Zavítejte i do našeho dětského oddělení, jsme si jisti, že nebudete vědět, kam dřív skočit. Klasické dětské kousky jsou doplněny hravými vzory a potisky, takže si je dívka ihned oblíbí. A vy jistě uvítáte technologii Stormwear™, díky níž děti zůstanou v suchu po celý den, i když je překvapí podzimní přeháňka.

V případě, že budete na podzim trávit více času v kuchyni, inspiруйте se našimi recepty.

HANA FIDLEROVÁ

Věrnostní klub M&S

Hana Fidlerová

Jaké barvy budou v kurzu na podzim 2021?

Peach nougat



Červená může být nepřehlédnutelně zářivá, třeba jako **MANDARIN RED**, ale i docela tlumená, což dokazuje barva pálené cihly **FIRED BRICK**, anebo noblesně introvertní, jako burgundská **BORDEAUX**.

Ani jednu z nich nedoporučuji kombinovat s černou, raději s hnědou nebo odstíny béžové a zlaté **WARM GOLD**. Hnědá karamelová **TOFFEE** je tou pravou. A znáte barvy ovčí srsti **SHEEP SKIN**? Přírodní béžové odstíny s teplým nebo studeným podtónem dodávají každému outfitu na ušlechtilosti. Podobně jako tóny pudrové, ty existují v široké škále, stejně jako typy pleti. Letos jim dominuje nejslušivější odstín se svěžím broskvovým podtónem s názvem **PEACH NUGAT**.

Magickou sílu má fialová, něžně mléčná **LILA** i sytá **MAGENTA PURPLE**.

Ať se přihlásí, kdo nemá rád tmavě modrou **DEEP BLUE** nebo nebesky blankytnou či bledě modrou **BABY BLUE**! Moje oblíbená je jiskřivá **STRONG BLUE**. A nesmím zapomenout na **INDIGO**, což je barva denimu, bez kterého si svůj šatník neumíme vůbec představit.

Zelená je barva rostlin a nabízí také mnoho variant. Může být kyselá **LIME** nebo šťavnatá hrušková **PEAR TONE**, olivová i silná khaki.



KLÁRA KLEMPÍŘOVÁ

Přední česká stylistka a módní konzultantka

Klára Klempířová

Baby blue



Toffee



Zajímají Vás nové módní desény, materiály a stříhy?

V trendu jsou norské vzory na svetrech, květiny na šatech, zvířecí motivy na topech a doplňcích. Grafické designy a opartové potisky budeme vídat v souvislosti s návratem 60. let 20. století.

Přetrvávajícím hitem je monochromatický look neboli jednobarevný outfit, kdy je celá postava vyladěná tón v tónu, což působí luxusně a upraveně.

Pro celkovou koncepčnost je potřeba zodpovědět otázku, **JAKÉ SE BUDOU LETOS NOSIT STŘÍHY.**

Objemné bundy, krátké svetry, volné kalhoty a saka s vycpávkami dokazují, že jak v dámské, tak v pánské módě vyhrává komfort nad sešňérováností. Vzdušnost ano, ale přílišná ležérnost nikoliv! Tepláky si nechte na doma. Ven vyrazte v širokých džínách nebo v manšestrácích. Hitem budou rozvolněné kalhotové kostýmy a úpletové šaty.

Ohledně materiálů jste v M&S na správné adrese. Jejich inovované produkty vám zaručí celodenní komfort a jistotu

dobré investice. A protože nezapomínají ani na ochranu přírodních zdrojů, můžete nakupovat s čistým svědomím. Nadčasovost a udržitelnost je největším trendem současnosti.

Tak si užijte rozumné nakupování se skvělým pocitem, že jste na dobré adrese.



KLÁRA KLEMPÍŘOVÁ

Přední česká stylistka a módní konzultantka

Indigo



Warm gold

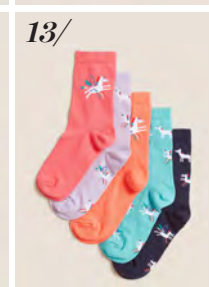
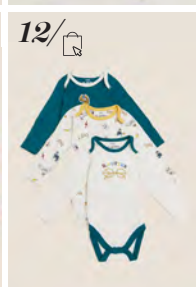


Fire brick



Sheep skin

Pro děti



Hravost a praktičnost se line dětskou kolekcí M&S

- 1/ Silný pletený kardigan z čisté bavlny, 399 Kč
- 2/ Nepromokavá bunda s technologií Stormwear™ a motivem dinosaura, 999 Kč
- 3/ Pruhaný top z čisté bavlny, 199 Kč
- 4/ Zateplená bunda s technologií Stormwear™, 499 Kč
- 5/ Bavlněný top, 469 Kč
- 6/ Nepromokavá pláštěnka Stormwear™ 3v1 s kapucí, 1199 Kč
- 7/ Džíny volného střihu s květinovým motivem, 499 Kč
- 8/ Džíny úzkého střihu, 499 Kč
- 9/ Lehká zateplená květovaná bunda s technologií Stormwear™, 499 Kč
- 10/ Bavlněná mikina s kapucí a nápisem „New York“, 549 Kč
- 11/ 5 párů bavlněných ponožek s dinosaurem, 249 Kč
- 12/ Body Harry Potter™ z čisté bavlny, 3 ks v balení, 449 Kč
- 13/ 5 párů bavlněných ponožek z jednorožcem, 249 Kč

 Dostupné pouze na e-shopu. Vyberte z tisíců podzimních stylů na www.marksandspencer.cz. Dostupnost produktů se může na e-shopu i v jednotlivých prodejnách lišit. Použité obrázky jsou ilustrativní.

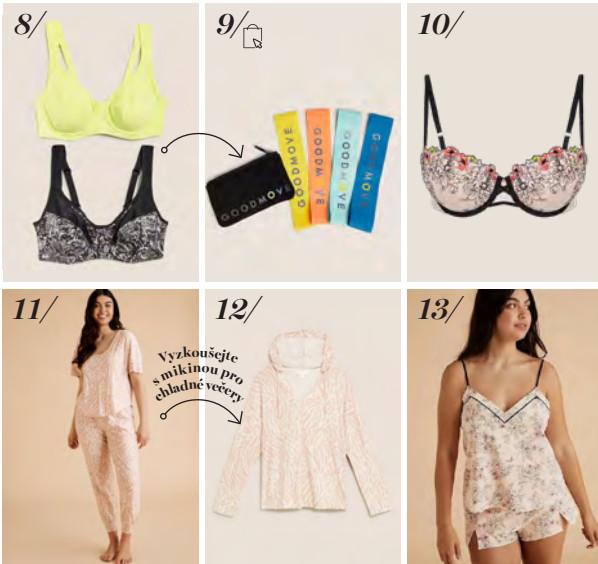


Pro dámy



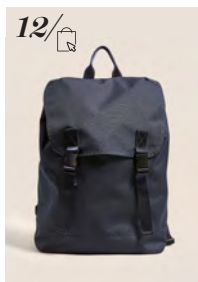
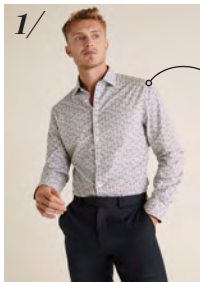
Nebojte se vsadit na květinové a zvířecí vzory

- 1/ Květované košílové midaxi šaty s vázáním v pase, **999 Kč**
- 2/ Mimořádně měkký svetr s kulatým výstřihem se zvířecím potiskem, **499 Kč**
- 3/ Zúžené kalhoty se stahovací šňůrkou, z materiálu Tenacetl™, **1099 Kč**
- 4/ Huňatá kostkovaná bundokošile, **1999 Kč**
- 5/ Robustní kožené kotníkové boty Chelsea, **2499 Kč**
- 6/ Džínové košílové midi šaty s páskem, **1699 Kč**
- 7/ Svetr s copánkovým vzorem, výstřihem do V a bez rukávů, **1099 Kč**
- 8/ Sada 2 ks zpevňujících sportovních podprsenek s kosticemi, vel. A-H, **1199 Kč**
- 9/ Sada 4 posilovacích pásek, **499 Kč**
- 10/ Podprsenka A-DD s motivem květin, **699 Kč**
- 11/ Domácí tepláky Flexifit™ s manžetami a zvířecím potiskem, **649 Kč**
- 12/ Domácí mikina s kapucí, technologií Flexifit™ a zvířecím potiskem, **749 Kč**
- 13/ Sada košilky a šortek s květinovým potiskem, **899 Kč**



 Dostupné pouze na e-shopu. Vyberte z tisíců podzimních stylů na www.marksandspencer.cz. Dostupnost produktů se může na e-shopu i v jednotlivých prodejnách lišit. Použité obrázky jsou ilustrativní.

Pro pány



*Kzuste
i kombinaci
slimečkem*

V pohodlí a stylu s podzimní kolekcí M&S

- 1/ Košile mírně projtutého střihu z čisté bavlny, **799 Kč**
- 2/ Voděodolná větrovka z recyklovaného materiálu, **2699 Kč**
- 3/ Čistě bavlněný svetr s výstřihem do V, **699 Kč**
- 4/ Tričko z čisté bavlny s texturou, **349 Kč**
- 5/ Elastické kalhoty rovného střihu z organické bavlny, **799 Kč**
- 6/ Džínová bunda, **1499 Kč**
- 7/ Šněrovací tenisky, **1299 Kč**
- 8/ Pruhaná polokošile z čisté bavlny, **599 Kč**
- 9/ Džíny úzkého střihu se sepraným vzhledem ve vintage stylu, **1099 Kč**
- 10/ Kostkované kalhoty, úzký střih, **999 Kč**
- 11/ Pletená polokošile z čisté extra jemné vlny merino, **1499 Kč**
- 12/ Batoh z materiálu Pro-Tect™ z recyklovaného polyesteru, **1499 Kč**

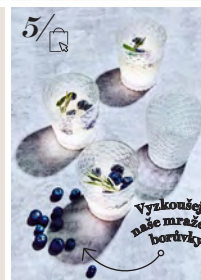
 Dostupné pouze na e-shopu. Vyberte z tisíců podzimních stylů na www.marksandspencer.cz. Dostupnost produktů se může na e-shopu i v jednotlivých prodejnách lišit. Použité obrázky jsou ilustrativní.



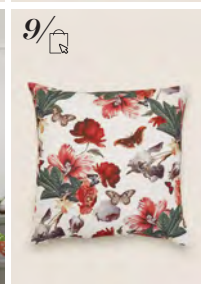
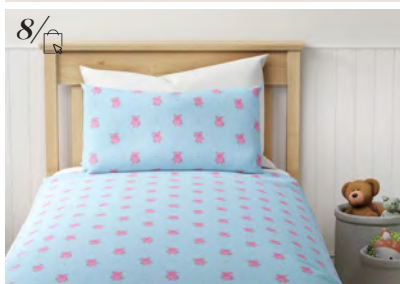
Do domácnosti



Podzim láká zalézt si do peřin s hrnkem dobrého čaje a vzpomínkami na léto



- 1/ Mramorový kelímek na kartáčky, 499 Kč
- 2/ Mramorová miska na mýdlo, 399 Kč
- 3/ Dřevěný fotarámeček 20 x 25 cm, 249 Kč
- 4/ Koupelnová předložka Priya z čisté bavlny s motivem slona, 799 Kč
- 5/ Sada 4 ks skleniček s LED světýlky, 799 Kč
- 6/ Sada 4 ks hrnků s květinovým motivem, 499 Kč
- 7/ Středně velká texturovaná mosazná lucerna, 649 Kč
- 8/ Dětské ložní prádlo ze směsi bavlny s motivem Percy Pig™, od 699 Kč
- 9/ Povlak na polštář z čisté bavlny s motivem motýlů, 249 Kč
- 10/ Květované ložní prádlo z čisté bavlny, 1599–2799 Kč



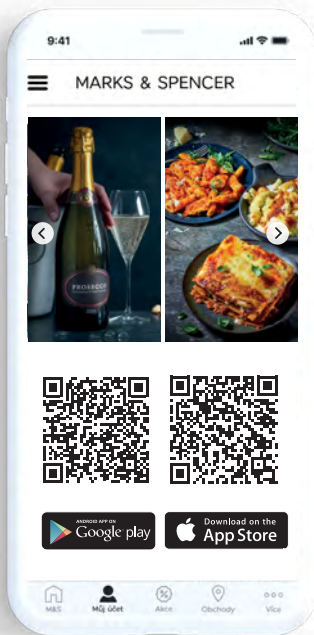
Produkty do domácnosti jsou dostupné pouze na e-shopu www.marksandspencer.cz. Dostupnost produktů se může lišit. Použité obrázky jsou ilustrativní.

Mobilní aplikace M&S s aktuálním přehledem Vašich bodů, výhod a nákupů

M&S

Karta M&S se všemi body ve vašem mobilu

Inspirativní recepty a další užitečné informace



Přehled slev, akcí a peněžních kuponů



Nejnovější trendy a módní tipy



Nejbližší prodejny M&S

Sbírejte body za každý nákup na e-shopu i na rohlík.cz.

Stačí přidat číslo věrnostní karty M&S do vašeho profilu.



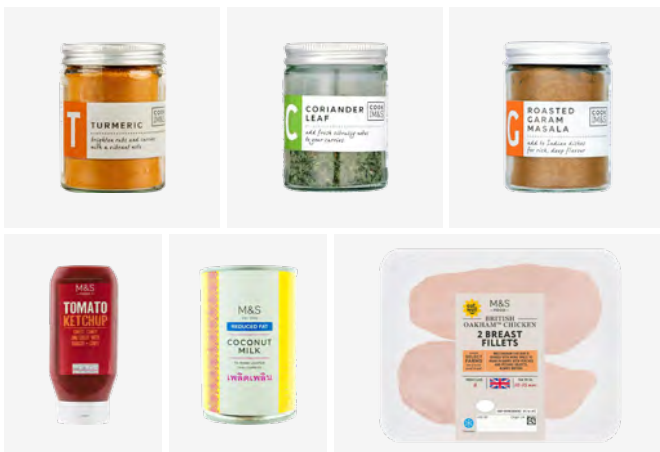
Více informací na marksandspencerstyle.cz/msklub

M&S dárková karta

Ideální dárek pro jakoukoliv příležitost.

Vyberte si design obálky a nabijte kartu na zvolenou částku v kterékoliv naší prodejně.





Desetiminutové

THAJSKÉ KARI

Příprava: 5 minut

Doba vaření: 5 minut

Počet porcí: 4

INGREDIENCE

1 polévková lžíce olivového oleje

4 kuřecí prsa

1 cibule

1 cm čerstvého zázvoru

1 stroužek česneku

2 červené chilli papričky

2 lžičky garam masala

1 polévková lžíce mleté kurkumy

1 plechovka kokosového mléka

2 lžíce sójové omáčky

1 polévková lžíce mangového čatní

1 lžíce rajčatového kečupu

1 svazek čerstvého koriandru
nebo lžička sušeného

1 limetka

PŘÍPRAVA

Kuřecí prsa nakrájíme na kostičky. Cibuli nakrájíme na kostičky. Čerstvý zázvor nasekáme najemno. Stroužky česneku nasekáme najemno. Jemně nakrájíme červené chilli papričky. Jemně nasekáme čerstvý koriandr. Vymačkáme limetky.

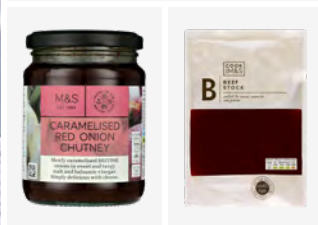
POSTUP

1/ Na velké pánvi nebo na woku osmahneme cibuli, přidáme chilli, česnek a zázvor, stále mícháme, aby se nic nepřichytilo. Po 30 sekundách přidáme kurkumu a směs koření garam masala.

2/ Přidáme kokosové mléko a na kostky nakrájené kuře. Promícháme a necháme lehce provařit.

3/ Po uvaření přidáme mangové čatní, kečup a sójovou omáčku. Necháme kuře 3–4 minuty poširovat.

4/ Těsně před podáváním nasekáme koriandr a přidáme ho do pánve, vymačkáme šťávu z limetky a promícháme. Hotový pokrm podáváme s hnědou rýží.



Britské

KLOBÁSKY S CIBULOVÝM ČATNÍ A DÝŇOVOU KAŠÍ

Příprava: 20 minut
Doba vaření: 45 minut
Počet porcí: 4

INGREDIENCE

- 1** malá hlavička česneku
- 12** britských klobásek (naleznete v sekci mražených potravin)
- 2 kg** máslové dýně
- 1,5 lžice** olivového oleje
- 2 lžice** rozmarýnu

- 7 lžic** cibulového čatní
- 1 lžička** hladké mouky
- 300 ml** hovězího vývaru
- kousek másla

PŘÍPRAVA

Odřízneme vršek z palice česneku. Dýni oloupeme a nakrájíme na kousky. Nasekáme listy rozmarýnu.

POSTUP

- 1/** Troubu předehřejeme na 190 °C.
- 2/** Dýni a česnek potřeme 1 polévkovou lžící olivového oleje, okořeníme a pečeme 30 minut.
- 3/** Posypeme rozmarýnem a pečeme dalších 10–15 minut.
- 4/** Mezitím vymažeme pánev zbylým olejem a rozmrazené klobásky opakujeme 10–15 minut, dokud nebudou propečené.

5/ Klobásky dáme stranou, na pánev přidáme cibulové čatní a mouku a mícháme 30 sekund.

6/ Zalijeme vývarem a přivedeme k varu, poté vrátíme klobásky na pánev.

7/ Opečenou dýni a česnek rozšťoucháme v míse, dle chuti dosolíme a přidáme máslo.

8/ Podáváme s klobásami a karamelizovanou cibulovou omáčkou.

Podzimní recepty



Hruškový KOLÁČ S KARDAMOMEM

Příprava: 90 minut
Doba vaření: 40 minut
Počet porcí: 6

INGREDIENCE

200 g hladké mouky

125 g másla

1 lžičce moučkového cukru

1 velký žlutek

1 polévková lžičce vody

puddink

4 lusky kardamomu

1 vejce

6 hrušek

80 g krupicového cukru

2 lžičce jablečné šťávy

1 lžičce hladké mouky

PŘÍPRAVA

Hladkou mouku prosejeme. Kardamom rozdrtíme v hmoždíří. Rozbijeme vejce. Oloupeme, vykrojíme a nakrájíme každou hrušku na 8 plátků.

POSTUP

1/ V míse smícháme vychlazené máslo s moukou, pracujeme rychle a důkladně, až bude směs připomínat drobenku.

2/ Prosejeme moučkový cukr, promícháme s máslem a moukou, aby se vše spojilo, poté přidáme žlutouk a zalijeme vodou.

3/ Směs spojíme rukama a několikrát promícháme, aby vzniklo vláčné těsto.

4/ Zabalíme do potravinářské fólie a dáme na 30 minut odpočinout do lednice.

5/ Na náplň dáme do mísy hrušky, kardamom, cukr, jablečný džus, mouku a promícháme.

6/ Zahřejeme troubu na 190 °C.

7/ Z těsta si odložíme jednu třetinu, zabalíme do potravinové fólie a dáme do lednice.

8/ Zbytek těsta vyválíme a vyložíme

jím koláčovou formu o průměru 20 x 4 cm. Necháme 10 minut vychladit v lednici.

9/ Rozválíme zbylé těsto (1/3) a nakrájíme ho na 9 proužků širokých asi 2 cm.

10/ Těstem vyloženou formu naplníme hruškami a okraj poté potřeme rozšlehaným vejcem.

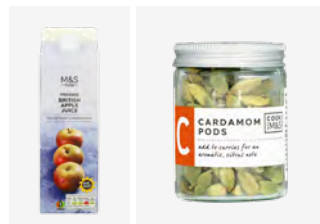
11/ Na vrch koláče položíme svile 6 proužků těsta, vodorovně protkáme další 3 a vytvoříme tak mřížku.

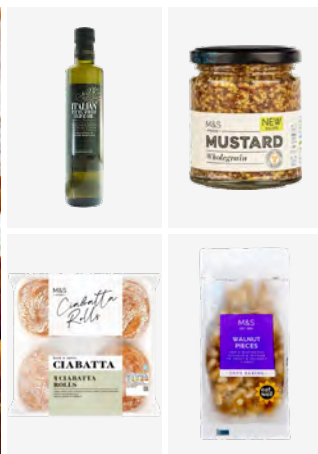
12/ Ořízneme okraje a zatlačíme je dolů, aby se utěsnily. Potřeme vrch rozšlehaným vejcem a posypeme cukrem.

13/ Pečeme 35–40 minut dozlatova.

14/ Vyjmeme a necháme 5 minut odstát.

15/ Podáváme teplé s pudinkem.





Podzimní

BRUSCHETTA S PEČENOU ŘEPOU A VLAŠSKÝMI OŘECHY

Příprava: 15 minut
Doba vaření: 45 minut
Počet porcí: 3

INGREDIENCE

1 stroužek česneku

hoblinky sýru pecorino

150 g italského chlebu ciabatta

400 g červené řepy

1 polévková lžíce olivového oleje

1 čajová lžička sušeného tymiánu

40 g vlašských ořechů

1 čajová lžička sherry octa

1 čajová lžička ořechového oleje

půl čajové lžičky hrubozrné hořčice

půl čajové lžičky medu

1 polévková lžíce čerstvé petržele

PŘÍPRAVA

Ciabattu rozkrojíme na 3 plátky (každý o tloušťce cca 1 cm). Řepu oloupeme a nakrájíme na malé měsíčky. Nahrubo nakrájíme vlašské ořechy. Najemno nakrájíme čerstvou petržel.

POSTUP

1/ Rozpálíme gril/troubu. Plátky ciabatty dáme na mřížku.

2/ Opékáme po dobu 1–2 minuty z každé strany, dokud plátky nezezlátnou.

3/ Každou stranu poté potřeme stroužkem česneku.

4/ Troubu předehřejeme na 180 až 200 stupňů.

5/ Měsíčky řepy rozprostřeme na plech, potřeme je olivovým olejem, osolíme a posypeme tymiánem.

6/ Opékáme po dobu 25 minut, poté vyjmeme plech z trouby.

7/ K řepě přidáme vlašské ořechy a plech vrátíme do trouby na 5 minut.

8/ Mezitím si připravíme dresink. Vyšleháme sherry ocet s ořechovým olejem, hrubozrnnou hořčicí a medem. Dresinkem přelijeme řepu s ořechy.

9/ Směs nabíráme lžící a poklademe jí připravené plátky ciabatty. Nakonec posypeme petrželí a hoblíčkami sýru pecorino.

Podzimní recepty



Pečené

KUŘE NA BÍLÉM VÍNĚ

Příprava: 10 minut
Doba vaření: 90 minut
Počet porcí: 4

INGREDIENCE

zmražený hrášek

2 stroužky česneku

2 malé cibule

350 g brambor Charlotte

3 snítky tymiánu

1,5 kg celého středního kuřete

250 ml bílého vína

150 ml kuřecího vývaru

1 polévková lžice kukuřičné mouky

PŘÍPRAVA

Česnek oloupeme. Cibuli oloupe-
me a rozčtvrtíme. Brambory rozpů-
líme. Smícháme kukuřičnou mouku
s trochou vody. Kuře osolíme.

POSTUP

1/ Troubu přehřejeme na 200 °C.

2/ Brambory, cibuli, česnek a tymi-
án dáme do velkého kastrolu a na
tuto směs položíme kuře.

3/ Zalijeme vínem a vývarem, při-
kryjeme a pečeme 45 minut.

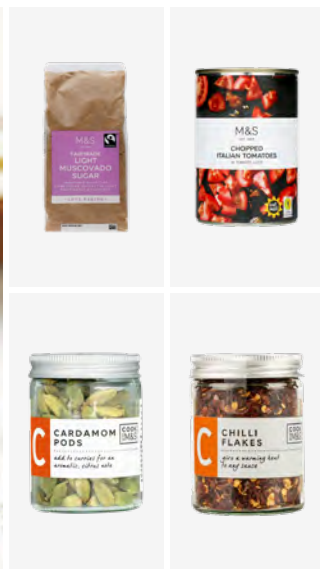
4/ Sejmeme pokličku a pečeme
dalších 45 minut, dokud kuře neza-
čne zlátnout a není propečené.

5/ Vyjmeme kuře z kastrolu a před
porcováním necháme 10 minut
odpočívat.



6/ Do vinné omáčky přidáme
směs kukuřičné mouky a jemně
zahříváme do zhoustnutí.

7/ Podáváme s bramborami, cibulí,
omáčkou a hráškem.



Kořeněně

RAJČATOVÉ ČATNÍ

Příprava: 20 minut
Doba vaření: 60 minut
Počet porcí: 3

INGREDIENCE

300 ml bílého vinného octa

hoblíčky sýru pecorino

kardamom (dle chuti)

1 červené chilli nebo sušené vločky červených chilli papriček

1 lžička čerstvého zázvoru

250 g světlého cukru muscovado

2 velká jablka

400 g červené cibule

1 kg zralých rajčat

POSTUP

1/ Zavařovací sklenice a víčka omyjeme v horké vodě a necháme na čisté utěrce oschnout.

2/ Postavíme je na čistý plech a poté vložíme do vyhřáté trouby na 10 minut, aby se vysterylizovaly.

3/ Vyjmeme z trouby a odložíme stranou.

4/ Nakrájená rajčata, nasekanou cibuli, nejmenno nakrájená jablka a cukr vložíme do pánve.

5/ Mírně zahříváme, dokud se cukr nerozpustí.

6/ Zvýšíme teplotu, poté přidáme zázvor, chilli, podle chuti kardamom a ocet.

7/ Přivedeme k varu a prudce dusíme asi 1 hodinu, dokud směs není hustá a lesklá.

8/ Čatní nalijeme do sterilizovaných sklenic a před uzavřením víčky necháme trochu vychladnout.

Nalezené vinařské poklady VÍNA FOUND



NEVYŠLAPANOU VINNOU CESTOU KOLEM SVĚTA

Většina z nás má v povědomí slavné odrůdy hroznů, ale pravda je taková, že obecné známosti se těší jen zlomek vín, která stojí za ochutnání. Pojdte se podívat „mimo vyšlapanou cestu“ a objevte vína z řady M&S Found.

Vína **M&S Found** v sobě skrývají anglické slůvko s významem „nalezený“. Vinařský tým Marks & Spencer připravil **12 vinařských pokladů z celého světa**, a to

v příjemném cenovém rozmezí. Vybrali jsme pro vás skutečně ojedinělá vína, která si rozhodně nesmíte nechat ujít. Objevíte neotřepalé chuťové kombinace a nové vinařské světy!



FETEASCA REGALA

Jemné bílé víno Feteasca Regala, **249 Kč**, je klenot rumunského vinařství. Rafinovaná chuť broskví, jablek a bobulí zimolezu se skvěle hodí k rybám, salátům a pálivým pokrmům.



VINHO VERDE ROSÉ

Portugalské růžové víno Vinho Verde, **249 Kč**, s limetkovou svěžestí a tóny lesních jahod. Vychutnejte si ho k lehkým pokrmům a pečené zelenině.



NERELLO CAPPUCCIO

Vzácná sicilská odrůda Nerello Cappuccio, **249 Kč**, chutná po černém rybíz, fialkách a růžích. Doporučujeme vyzkoušet se sicilskou caponatou, s pizzou nebo k ragú.



BLANQUETTE DE LIMOUX

Svěží šumivé víno Blanquette de Limoux, **299 Kč**, s vůní čerstvě posekané trávy a zelených jablek pochází z Francie. Podávejte ho jako aperitiv nebo k mořským plodům.

RIBOLLA GIALLA

Starobylý vinařský klenot z úpatí Dolomit v italském Furlánsku. Jeho jemná paleta květinových vůní s dotykem broskví, pomerančů a mandlových závěrem výborně ladí s italskými antipastami a mořskými plody, **249 Kč**.



CABERNET FRANC

Vynořující se klenot z argentinské vinařské oblasti Mendoza. Světlahodné zemitobylinné chuti dosáhlo desetíměsíčním zráním v dubovém sudu. Perfektně se hodí k jehněčímu masu, steakům a grilované zelenině, **299 Kč**.



GRENACHE BLANC

S náznaky zralých broskví, melounů a v závěru s převládajícími tóny grapefruitu, **249 Kč**



Sevle k ke kečicím špízím a kari pokrmím.



GROS MANSENG

Elegantní víno s výraznou vůní s čerstvého ovoce a s pikantním citrusovým závěrem, **249 Kč**



Vychutnáte si ho k paštikám, rybám a asijským pokrmům.



PAÍS

Tradiční víno z chilské vinařské oblasti Itata, s tóny zralých třešní a čerstvého anýzu, **299 Kč**



Vhodné k tapas, zvěřině, červenému masu a uzeleninám.



MAZUELO

Téměř zapomenutá odrůda ze španělské oblasti Rioja s pronikavou chutí třešní a divokých bylinek, **249 Kč**



Doporučujeme párovat s grilovanou zeleninou, a vepřovým masem.



Vína z řady M&S Found jsou zcela vegánská a vyrobená v souladu s naším ekologickým a etickým Plánem A. Většina vín M&S pochází z udržitelného hospodaření jak v oblasti uhlíkové neutrality, užívání vodních zdrojů, tak i ekologického a biodynamického zemědělství.

Kde nás všude najdete?

Oblečení a doplňky do domácnosti na e-shopu
www.marksandspencer.cz

MARKS & SPENCER

LONDON

Vybrané oblečení na

MALL.CZ

Základní oblečení a vybraná kosmetika na

 **Košík.CZ**
ONLINE SUPERMARKET

Vybrané suché a mražené
potraviny na

rohlik
.CZ



MARKS &
SPENCER
LONDON