



ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



Молоко ПРОСТОКВАШИНО стерилизованное

- 1,5% жирности
- 2,5% жирности
- 3,2% жирности
- 6% жирности

950 мл

2 ПО ЦЕНЕ 1



~~226⁰⁰ руб~~
109⁹⁰ руб

Кофе ЧЕРНАЯ КАРТА растворимый Эксклюзив Бразилия 95 г

СКИДКА

-51%



СКИДКА
-42%

~~69⁰⁰ руб~~
39⁹⁰ руб

Холодный чай ЛИПТОН

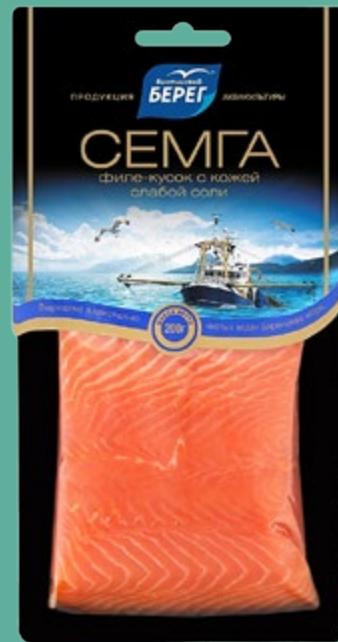
- Лимон
- зеленый

1,25 л

СКИДКА
-33%

~~289⁰⁰ руб~~
192⁹⁰ руб

Семга БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ слабосоленая 200 г



Количество товара ограничено. ЗАО «Тандер» оставляет за собой право изменить цену в случае резкого изменения цены поставщиком/производителем.

Все цены указаны в рублях за единицу товара, включают в себя НДС и действительны с 29.07.2015 по 11.08.2015, кроме товаров, для которых указан другой период. Количество товара по акции ограничено. В период проведения акции не гарантируется наличие полного ассортимента акционного товара. Изображение товаров может отличаться от изображения в рекламных материалах. Рекламуемые товары имеют необходимые сертификаты. С подробными условиями акции вы можете ознакомиться на официальном сайте www.magnit.ru и по телефону 8-800-200-90-02 (звонок по России бесплатный). Доакционная цена в каталоге указана средняя по сети универсамов «Магнит». Скидка в каталоге указана средняя по сети универсамов «Магнит».



Еще больше интересных предложений в мобильном приложении МАГНИТ и на сайте www.magnit.ru

ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



СКИДКА
-42%

~~69⁰⁰~~ руб
39⁹⁰ руб

Холодный чай
ЛИПТОН
• Зеленый
• Лимон
1,25 л



СКИДКА
-35%

Чай
ГРИНФИЛД
зеленый с мелиссой
25 пакетиков

~~90⁰⁰~~ руб
57⁹⁰ руб



СКИДКА
-51%

Кофе
ЧЕРНАЯ КАРТА
растворимый
Эксклюзив Бразилия
95 г

~~226⁰⁰~~ руб
109⁹⁰ руб



СКИДКА
-47%

~~76⁰⁰~~ руб
39⁹⁰ руб

Напиток
молочно-соковый
МАЖИТЭЛЬ НЭО
Персик-Маракуйя
950 мл

**ТОЛЬКО!
У НАС!**



-11%

Трюфель
РИО Д'ОРО
классический
200 г

~~115⁰⁰~~ руб
102⁰⁰ руб

**ТОЛЬКО!
У НАС!**



ОСТРОВ КОЛИБРИ
• Нектар яблочный
• Сок томатный
1,93 л

**ВЫГОДНОЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



СКИДКА
-23%

Лапша яичная
РОЛЛТОН
По-домашнему
400г

~~70⁰⁰~~
53⁹⁰
руб

2 ПО ЦЕНЕ 1



Молоко
ПРОСТОКВАШИНО

стерилизованное

- 1,5% жирности
- 2,5% жирности
- 3,2% жирности
- 6% жирности
- ультрапастеризованное
1,5% жирности

950г



СКИДКА
-30%

Сыр рассольный
СУЛУГУНИ
45% жирности
1 кг (Сырный дом)

~~410⁰⁰~~
287⁰⁰
руб

ТОЛЬКО У НАС!



Лапша
ПАСТА ДИ КОМО
450г

ВЫГОДНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

ТОЛЬКО У НАС!



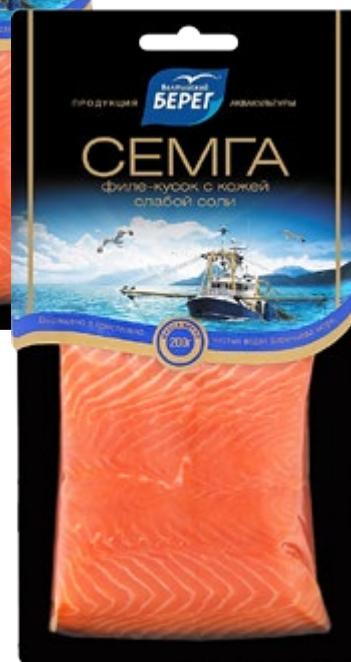
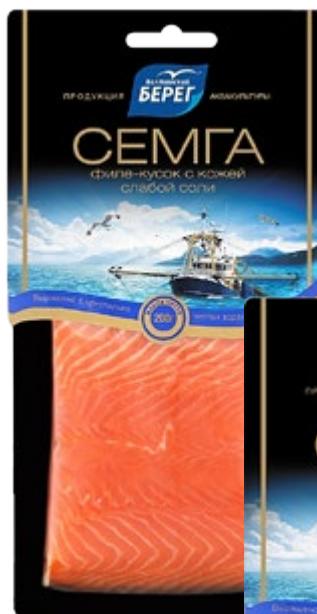
Оливковое масло
РИО Д'ОРО
Экстра Вирджин
500мл

262⁰⁰
руб

СКИДКА
-33%

~~289⁰⁰~~
руб

192⁹⁰
руб



Семга
БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ
слабосоленая
200г



-25%

Кофе
ЯКОБС МОНАРХ
сублимированный
75г

~~166⁰⁰~~
124⁰⁰
руб



-25%

Кофе
ЯКОБС МИЛЛИКАНО
молотый в растворимом
95г

~~316⁰⁰~~
237⁰⁰
руб



-25%

Кофе
ЖОКЕЙ ТРИУМФ
сублимированный
150г

~~201⁰⁰~~
150⁰⁰
руб



-30%

Кофе
ЖАРДИН
Десерт кап молотый
250г

~~236⁰⁰~~
165⁰⁰
руб



-19%

Чай черный
ПРИНЦЕССА НУРИ
25 пакетиков

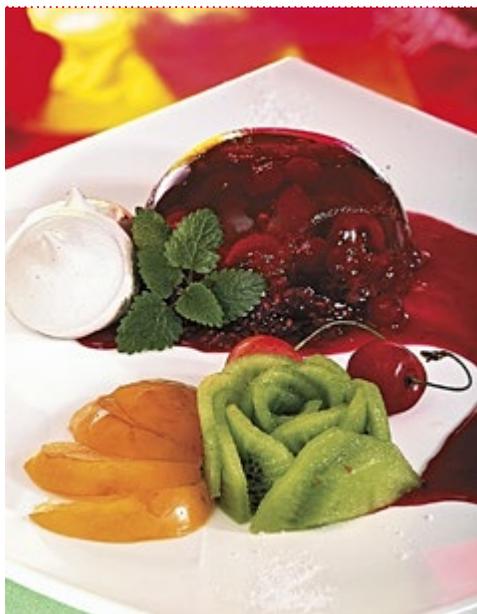
~~42⁰⁰~~
34⁰⁰
руб



-25%

Чай черный
РИСТОН
Файнест Цейлон
100 пакетиков

~~230⁰⁰~~
172⁰⁰
руб



Желе из яблочного сока

Ингредиенты для желе:

сок яблочный	500 г
сахар	50 г
желатин	15 г
вишня	120 г
смородина	120 г
малина	20 г

Ингредиенты для соуса:

малина	100 г
сахар	100 г

Ингредиенты для украшения:

киви	1 шт.
желтая слива или персик	1 шт.
веточка мяты	

Приготовление желе

1. Нагрейте сок с сахаром до кипения.
2. Замочите желатин в холодной воде. Когда он набухнет, поместите его в горячий сироп, размешайте, желатин полностью растворится в нем.
3. Ягоды переберите, помойте, вишню

- освободите от косточек. Поместите ягоды в чашечки или креманки.
4. Залейте сиропом с желатином.
 5. Поставьте в холодильник остывать.
 6. Нагрейте чашечку с охлажденным желе в горячей воде, переверните ее, подставляя тарелку, на которой будет ваш десерт. Если чашечка хорошо прогрелась, желе легко выйдет из нее. Но нельзя перегреть чашку, так как желе может растаять.

Приготовление соуса

1. Из малины и сахара сварите соус: варенье «пятиминутку».
2. Процедите соус через сито.

Подача

1. Малиновый сироп налейте на тарелку.
2. Киви очистите, нарежьте тонко ножом, сверните розочкой, уложите рядом с желе на тарелку.
3. Желтую сливу или персик нарежьте тонко и выложите веером.
4. Украсьте десерт веточкой мяты.

Елена Сучкова
«Торты и пирожные.
Сладкая роскошь»

[shop.eksmo.ru/
magnit](http://shop.eksmo.ru/magnit)



~~260⁰⁰~~ руб
208⁰⁰ руб

Набор конфет
АССОРТИ
(Бабаевский)
300г

-20%

~~70⁰⁰~~
70⁰⁰ руб

Шоколад
АЛЕНКА
молочный
100г

~~120⁰⁰~~
120⁰⁰ руб

Бисквит
АЛЕНКА
240г

-15%

~~82⁰⁰~~
69⁰⁰ руб

Шоколад
АЛЕНКА
молочный
порционный
100г

~~154⁰⁰~~
154⁰⁰ руб

Конфеты
ПЕТУШОК
ЗОЛОТОЙ ГРЕБЕШОК
250г

~~74⁰⁰~~
74⁰⁰ руб

Ирис
КИС-КИС
250г

~~198⁰⁰~~
198⁰⁰ руб

Конфеты
ТРИЮФЕЛИ
250г

~~74⁰⁰~~
74⁰⁰ руб

Карамель
МОСКВИЧКА
250г

Дисконтная цена в каталоге указана средня по сети. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Указанные в данном каталоге сведения носят информационный характер и не являются публичной офертой.



-15%

Чай черный
АХМАД ТИ
Байховый цейлонский
200г

~~215⁰⁰~~
руб
182⁰⁰
руб



-15%

Вафли глазированные
ЯШКИНО
с орешками
200г

~~46⁰⁰~~
руб
39⁰⁰
руб



-20%

Мармелад жевательный
БОН ПАРИ
Ягодные Мишки
51г

~~47⁰⁰~~
руб
37⁰⁰
руб



Круассаны
СЕВЕН ДЕЙЗ
• какао 3+1
• ваниль 3+1
260г

65⁰⁰
руб



-15%

Крендельки
ЧУДЕСНЫЙ КРАЙ
Бреттель с солью
250г

~~23⁰⁰~~
руб
19⁰⁰
руб



-15%

Сухарики
КИРИЕШКИ
Холодец/бекон/ветчина
40г

~~13⁰⁰~~
руб
11⁰⁰
руб

-17%

Напиток сывороточный
АКТУАЛЬ

- апельсин-манго
- арбуз
- персик-маракуйя
- розовый грейпфрут
- яблоко

930г

~~70⁰⁰~~
руб
58⁰⁰
руб

-10%

Биоюгурт
АКТИВИА
жирность 3,5%

- натуральная
- чернослив

320г

~~57⁰⁰~~
руб
51⁰⁰
руб

-10%

Белый йогурт
ПРОСТОКВАШИНО
жирность 2,7%

480г

~~57⁰⁰~~
руб
51⁰⁰
руб

-15%

Сметана
ПРОСТОКВАШИНО
жирность 15%

180г

~~36⁰⁰~~
руб
30⁰⁰
руб

-10%

Сметана
ПРОСТОКВАШИНО
жирность 15%

180г

~~36⁰⁰~~
руб
30⁰⁰
руб



Йогурт легкий
ФРУТТИС
0,1% жирности
• персик-маракуйя/вишня
• ананас-дыня/ягоды
• клубника
110г

-20%
~~13⁰⁰ руб~~
10⁰⁰ руб



Напиток йогуртовый
НЕЖНЫЙ
0,1% жирности
• с соком клубники
• с соком персика
385г

-33%
~~38⁰⁰ руб~~
25⁰⁰ руб



Пирожное
МЕДВЕЖОНОК БАРНИ
шоколадная начинка
300г

164⁰⁰ руб



Сок
МАЛЫШАМ
• яблочный осветленный
(*с 4 месяцев)
• яблоко-персик
(*с 5 месяцев)
200мл

-20%
~~17⁰⁰ руб~~
13⁰⁰ руб



Детское печенье
БОНДИ БЕГЕМОТИК
обогащенное кальцием
180г

-15%
~~53⁰⁰ руб~~
45⁰⁰ руб



Молочная смесь
• НУТРИЛОН 2
(*с 6 месяцев), 400г
Детское молочко
• НУТРИЛОН 3
(*с 12 месяцев), 400г

-25%
~~451⁰⁰ руб~~
338⁰⁰ руб

4 ПО ЦЕНЕ 3

Детское пюре
ТЭМА

- Говядина/рис
- Говядина/кабачки 6%
- Говядина/гречка
- Цыпленок с кабачками/морковью/рисом
- Говядина с брокколи/морковью/рисом
- Мясо кролика
- Мясо индейки
- Цыпленок/говядина
- Говядина-сердце 9,5% (с 6 месяцев)
- Говядина/печень
- Говядина/язык
- Мясо гомогенизированное Говядина 11% (с 6 месяцев)
- Телятина 11% (с 6 месяцев)

100г

Количество товара ограничено. ЗАО «Тандер» оставляет за собой право изменить цену в случае резкого изменения цены поставщиком/производителем.

* Перед применением проконсультируйтесь у специалиста

** Для питания детей раннего возраста предпочтительно грудное вскармливание

Дробяционная цена в каталоге указана средня по сети. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Указанные в данном каталоге сведения носят информационный характер и не являются публичной офертой.

Кетчуп

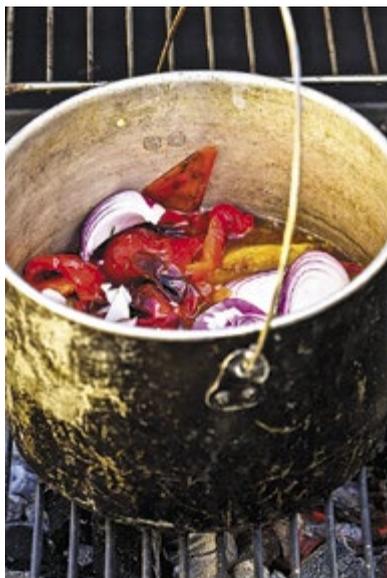
Вы даже не представляете, каким вкусным может быть обычный кетчуп, если его приготовить из слегка поджаренных помидоров. Единственное условие — помидоры должны быть самыми спелыми и сладкими.

Ингредиенты:

спелые помидоры	5 шт.
яблоко	1 шт.
красный болгарский перец	1 шт..
фиолетовая луковица	1 шт.
бальзамический уксус	2 ст.л.
розмарин	1 веточка
соль	

Перед протиранием через сито можно «пробить» содержимое котелка погружным блендером.

1. Разгораживаем гриль пополам поленом фруктового дерева — яблоневого, сливового, грушевого, вишневого. Разжигаем угли в одной половине гриля.
2. Помидоры надрезаем крест-накрест и укладываем вместе с яблоком и перцем на решетку гриля, где нет горячих углей. Закрываем крышкой гриль, оставляя незначительные щели в нижнем поддуве и в вытяжке. Вишневое полено начнет дымить, наполняя пространство под крышкой гриля.
3. Понадобится примерно час, чтобы помидоры, яблоко и перец запеклись и наполнились тонким ароматом легкого фруктового дыма.
4. Перекладываем фрукты и овощи в котелок. Добавляем нарезанную луковицу. Ставим над углями. При необходимости можно подбросить несколько щепок, чтобы запылал огонь. Варим до тех пор, пока все содержимое не превратится в однородную массу. Придется несколько раз подливать горячую воду. Этот процесс займет еще примерно час. За десять минут до конца готовки добавляем веточку розмарина.
5. Снимаем котелок с огня. Процеживаем содержимое через металлическое сито. Грубые отходы (шкурки, косточки, веточки...)



выбрасываем, а процеженную жидкость вновь ставим на огонь. Увариваем до консистенции привычного кетчупа и вот теперь только солим и добавляем уксус — по вкусу. Если соус оказался недостаточно сладким, не грех положить ложечку сахара.

А для остроты лучше добавить не черный, а красный кайенский перец или несколько капель табаско.

Владислав Пискунов «Гриль. Мужские рецепты»

shop.eksma.ru/magnit



Соус барбекю с копченой паприкой

Иногда в рецептах встречается такой ингредиент, как копченая паприка. Где ее взять? Действительно, при всем товарном изобилии есть довольно простые продукты, которые нечасто встретишь в магазинах. Копченая паприка — один из них. Особенно обидно, что именно копченая паприка наиболее часто используется при приготовлении различных соусов и глазурей для барбекю. Попробуем устранить это недоразумение: будем коптить паприку самостоятельно. Делать это будем совсем не так, как это делают на «паприко-копильных» фабриках. Там созревший красный перец сушат в дыму, а за тем размалывают. Мы же будем коптить уже высушенный и размолотый перец. Из полученной копченой паприки приготовим ароматнейший соус барбекю.

Ингредиенты:

кетчуп	250 мл
темное пиво	100 мл
яблочный сок	100 мл
свежий имбирь	4-5 плодов
вустерский соус	3 ст.л.
копченая паприка	3 ст.л.
молотый черный перец	2 ч.л.
дижонская горчица	2 ст. л.
патока или мед	100 мл
бальзамический уксус	2 ст. л.
соль и соус табаско	по вкусу

1. Самая большая проблема при приготовлении копченой паприки — это то, что при нагревании перец начинает горчить. Поэтому надо очень четко следить за температурой внутри коптильни. Идеально было бы, если бы она не поднялась выше 70°C, но при этом дым должен быть достаточно густым и обильным. Кроме того, паприку надо время от времени ворошить, чтобы она равномерно прокоптилась по всему объему. Именно поэтому я советую взять для копчения паприку крупного помола. Сквозь нее легче проходит дым, и она не слеживается, как мелко-молотый перец.
2. Коптим не меньше часа. После чего



Владислав Пискунов «Гриль. Мужские рецепты»

shop.eksmo.ru/magnit



3. В ковшик или небольшую кастрюлю вливаем пиво и яблочный сок. Кладем чернослив. Ставим на средний огонь и выпариваем до половины объема.
4. Добавляем в кастрюлю нарезанный на кусочки размером с мелкую монету имбирь и продолжаем выпаривать до уменьшения объема еще в два раза. Удаляем из жидкости имбирь и чернослив.
5. Добавляем все остальные ингредиенты, кроме кетчупа и соли. Тщательно перемешиваем и доводим до кипения на очень слабом огне.

6. Добавляем, постоянно размешивая, кетчуп. Кипятим на самом слабом огне пару минут.
7. Добавляем по необходимости соль и соус табаско. Готовый соус можно перелить в чистую прогретую банку и закрыть крышкой. В холодильнике такой соус простоят несколько месяцев.

Соус барбекю можно подать с запеченной в гриле свининой или зажаренными сосисками, а можно использовать в качестве глазури для окорока или утки, например.

Шашлычок из лосося

Присутствие взбитого яйца в маринаде для рыбы может показаться необычным. Хотя в японской кухне этот прием встречается нередко. Яйцо необходимо для того, чтобы придать блеск обжариваемому продукту. С той же целью наши бабушки смазывали пироги яйцом при помощи гусиного пера, помните? А еще яйцо служит своего рода клеем для кунжутного семени, которым мы посыпем наши шашлыки. Не стоит бояться, что кунжут сгорит над раскаленными углями мангала: лосось готовится очень быстро, и за это время кунжутное семя успеет лишь слегка подрумяниться и начнет источать чудесный аромат. Подавать шашлык в японском стиле я рекомендую с каким-нибудь очень легким гарниром: с зеленым салатом, либо с салатом из водорослей, в крайнем случае с паровым рисом.

Ингредиенты:

свежий лосось	600 г
яйцо	1 шт.
соевый соус	3 ст.л.
мед или сахар	1 ч.л.
кунжутное масло	1/2 ч.л.
кунжутное семя	1/2 стакана
щепотка молотого жгучего красного перца и соль	

На заметку:

Когда в рецепте присутствуют вместе соль и соевый соус очень легко сделать блюдо пересоленным.



1. С куска лосося срезаем кожу и при помощи пинцета удаляем все косточки.
2. Нарезаем филе лосося поперек на куски шириной около 3 см. Такой способ нарезки называется сюрпрем, но у нас его чаще называют почему-то «полустейком».
3. В миску вливаем соевый соус, яйцо, кунжутное масло (не обязательно), добавляем мед, перец и соль. Взбиваем вилкой до однородной консистенции.
4. Кладем в полученный маринад нарезанный лосось. Убираем в холодильник на пару часов. В течение этого времени кусочки лосося надо пару раз перевернуть.
5. Достаем лососевые сюрпремы из маринада и нанизываем на шампуры. Обсыпая рыбу кунжутным семенем.
6. Жарим над углями умеренного жара до тех пор, пока кунжут не подрумянится. Произойдет это довольно скоро — минуты через 3–4.

Владислав
Писнунов «Гриль.
Мужские рецепты»

[shop.eksmo.ru/
magnit](http://shop.eksmo.ru/magnit)



Тосты с кабачком и томатами

Ингредиенты:

небольшой молодой кабачок,
нарезанный пластинками вдоль

большой спелый томат,
нарезанный кольцами

масло для жарки

майонез 1 ст. л.

пюрированный чеснок 1 долька

чёрный свежемолотый перец
и крупная соль по вкусу

рубленая зелень для посыпки

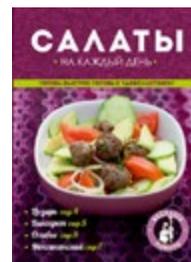
1. Тосты смазать тонким слоем майонеза, смешанного с чесноком.
2. Пластинки кабачков обжарить с двух сторон на раскалённом масле до комфортной вам степени прожарки.
3. Выложить на майонез кусочек томата, посолить и поперчить по вкусу, сверху кабачок и присыпать зеленью.

Такие тосты хороши как в горячем, так и в холодном виде.



Серия: Кулинария.
Веселые повара.
«Салаты на каждый день»

shop.eksmo.ru/magnit



Салат-фреш из кабачков с огурцами

Ингредиенты:

небольшой молодой кабачок или цуккини

свежий огурец тонкой соломкой

молодая капуста тонкой соломкой 150 г

натуральная томатная паста 1 ч. л.

пюрированный чеснок 1 долька

оливковое масло 1 ст. л.

бальзамический уксус 1 ч. л.

соль и свежемолотый чёрный перец

1. Кабачок нарезать тонкой стружкой (с помощью овощечистки) до семенного столба.
2. Смешать капусту, кабачок и огурец. Не солить.
3. Тщательно смешать томатную пасту, чеснок, масло и уксус, добавить перец и соль.
4. Перед подачей заправить салат томатной заливкой и аккуратно перемешать двумя вилками или салатными ложками снизу — вверх.



Серия: Кулинария.
Веселые повара.
«Салаты на каждый день»

shop.eksmo.ru/magnit





МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ МАГНИТ



Доступно в App Store



Google play

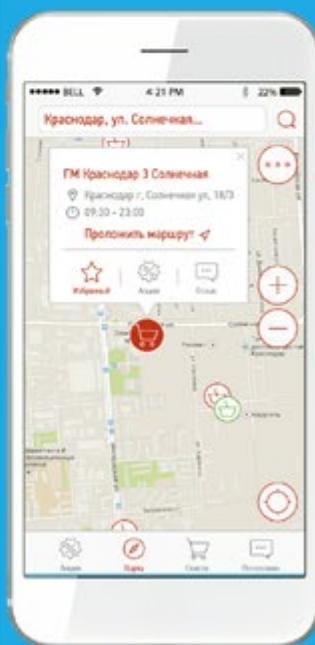
Полные характеристики товаров, лучшие цены, акции, спецпредложения и адреса магазинов, где можно сделать покупку, — все это можно найти в приложении.

Всё очень просто:

СКАЧИВАЕМ
приложение



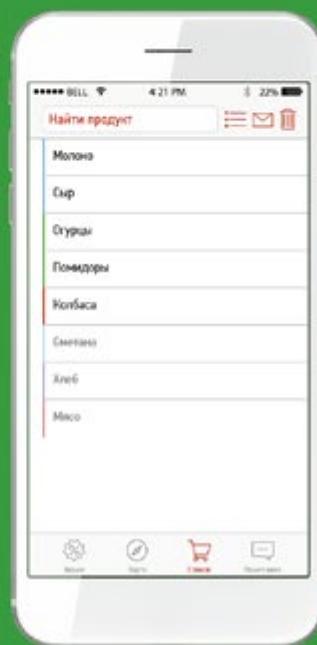
НАХОДИМ
ближайший магазин



УЗНАЕМ
о самых интересных
акциях



СОСТАВЛЯЕМ
список покупок



ДЕЛИМСЯ
им по SMS и e-mail



Товары и цены, изображенные на фотографии, не являются объектом рекламирования и указаны в качестве работы мобильного приложения



Кетчуп
КАЛЬВЕ
Томатный
350г

~~63⁰⁰~~
руб
44⁰⁰
руб

-30%



Сыр творожный
ХОХЛАНД
с зеленью
140г

~~72⁰⁰~~
руб
57⁰⁰
руб

-20%

ТОЛЬКО!
У НАС!



Хлебцы хрустящие
ЗДОРОВЫЙ СТИЛЬ
ржаные
100г

24⁰⁰
руб



Приправа
МАГГИ НА ВТОРОЕ

- Нежная курица по-итальянски, 30,6г
- Сочный цыпленок табака, 47г

~~54⁰⁰~~
руб
36⁰⁰
руб

-33%



Приправа
КАМИС

- Прованские травы, 25г
- к курице, 30г

~~43⁰⁰~~
руб
38⁰⁰
руб

-10%



Фарш
ПО-ДОМАШНЕМУ
охлажденный
500г (Мираторг)

~~182⁰⁰~~
руб
154⁰⁰
руб

-15%



ТОЛЬКО!
У НАС!

Доказанная цена в каталоге указана средняя по сети. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Указанные в данном каталоге сведения носят информационный характер и не являются публичной офертой.

Арбузный лимонад

Ингредиенты:

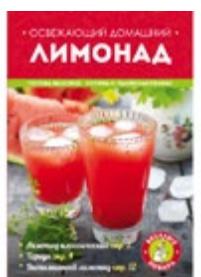
арбуз	1 кг
мед	1,5 ст. л.
лайм	2 шт.
листья мяты	по вкусу



1. Удалить из арбуза косточки, извлечь мякоть. Выжать с помощью соковыжималки арбузный сок. Процедить его через мелкое сито.
2. Из лайма также выжать сок, добавить к арбузному соку. В другой миске слегка взбиваем венчиком сметану, масло, яйцо и соль по вкусу.
3. Мята потолоочь в ступке, добавить в напиток. Добавить мед, тщательно перемешать. Убрать в холодильник на несколько часов, чтобы лимонад настоялся. Подавать лимонад охлажденным, добавив кубики льда.

Веселые повара.
«Освежающий домашний лимонад»

shop.eksmo.ru/magnit



ТОЛЬКО У НАС!



Мороженое RIO Д'ОРО в сахарной трубочке в шоколадной глазури Крем-брюле 70г

13⁹⁰ руб

ТОЛЬКО У НАС!



Мороженое СТРАНА ЛЮБВИ ванильное в сахарном рожке 120г

19⁹⁰ руб

ОРЕХОВАЯ РОЩА

ТОЛЬКО У НАС!



**ТОЛЬКО!
У НАС!**

Тустав

Традиция делать вкуснее!



СОБСТВЕННЫЕ ТОРГОВЫЕ МАРКИ

МАГАЗИНОВ «МАГНИТ»



На сегодняшний день ассортимент товаров, выпускаемых в сети «Магнит» под собственными торговыми марками, насчитывает порядка 700 позиций в большинстве товарных категорий: молоко и молочные товары, мука, крупы, консервация, кондитерские изделия, безалкогольные напитки, чай, кофе, товары для дома и многое другое.



Для производства своих товаров компания «Магнит» выбирает только самых лучших и проверенных поставщиков, отбор которых проводится в несколько этапов. Качество наших товаров тщательно контролируется командой экспертов на протяжении всего производственного процесса.



Именно так, эксклюзивно для сети «Магнит», производятся товары, которые Вы потом можете приобрести исключительно в наших магазинах.



СОБСТВЕННЫЕ ТОРГОВЫЕ МАРКИ МАГАЗИНОВ «МАГНИТ» — ВСЯ РАЗНИЦА В ЦЕНЕ!



**ГАРАНТИЯ
КАЧЕСТВА**



**ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЕ
ЦЕНЫ**



**ШИРОКИЙ
АССОРТИМЕНТ**



**ЭКСПЕРТНАЯ
ОЦЕНКА ТОВАРОВ**



**СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ
СЕТИ «МАГНИТ»**



Вы можете оставить свои отзывы и пожелания о продукции собственной торговой марки сети «Магнит» по телефону бесплатной горячей линии **8 800 200 90 02** или по электронному адресу info@magnit.ru. Мы будем благодарны за Ваше мнение и обязательно дадим обратную связь.

**ТОЛЬКО!
У НАС!**



Карамель,
ЛАКИ ДЕИЗ
Фруктовое ассорти
1 кг

**165⁰⁰
руб**

**ТОЛЬКО!
У НАС!**



Хлебцы
КАПИТАН ХЛЕБЦОВ
Гречнево-ржаные
100г

**14⁰⁰
руб**

**ТОЛЬКО!
У НАС!**



**ТОЛЬКО!
У НАС!**



**Black
swan**



Дисконтная цена в каталоге указана средняя по сети. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Указанные в данном каталоге сведения носят информационный характер и не являются публичной офертой.

С заботой о самых маленьких!

ТОЛЬКО У НАС!



Каснер

ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



СКИДКА
-37%

Бальзам для волос
ЧИСТАЯ ЛИНИЯ
Укрепляющий, Крапива
250 мл

~~80⁰⁰~~
49⁰⁰
руб



СКИДКА
-41%

Шампунь
ЧИСТАЯ ЛИНИЯ
• Укрепляющий, Крапива
для всех типов волос
• Объем и Сила
Пшеница и лен для тонких
ослабленных волос
400 мл

~~95⁰⁰~~
55⁹⁰
руб

СКИДКА
-57%

~~188⁰⁰~~
79⁹⁰
руб



Кондиционер для белья
ЛЕНОР
• Детский
• Скандинавская весна
1 л



СКИДКА
-45%

Стиральный порошок
ТАЙД АВТОМАТ
Колор
4 кг

~~501⁰⁰~~
275⁰⁰
руб



СКИДКА
-45%

Стиральный порошок
ТАЙД АВТОМАТ
Лимон и белая лилия
4 кг

~~501⁰⁰~~
275⁰⁰
руб

СКИДКА
-46%

~~149⁰⁰~~
79⁹⁰
руб



Пятновыводитель
и отбеливатель
ВАНИШ
для белого
450 мл

37⁰⁰
руб

Чистящее средство
БИОЛАН
Антижир
400 г

+ Чистящее средство
БИОЛАН
Горная свежесть
400 г

**1+1**~~221⁰⁰~~
руб
129⁹⁰
руб

Стиральный порошок
БИМАКС
Автомат
Колор
1,5 кг

**СКИДКА**
-41%**СКИДКА**
-43%~~42⁰⁰~~
руб
23⁹⁰
руб

Средство для
мытья посуды
БИОЛАН
Апельсин/Лимон
500 мл

-35%~~72⁰⁰~~
руб
46⁰⁰
руб

Средство
для мытья посуды
ПРИЛ
• Грейпфрут и вишня
• Лимон
450 мл

-36%~~187⁰⁰~~
руб
119⁰⁰
руб

Кондиционер
для белья
ВЕРНЕЛЬ
• Свежесть
летнего утра
• Свежий бриз
1 л

-35%~~450⁰⁰~~
руб
292⁰⁰
руб

Стиральный порошок
ПЕРСИЛ
Автомат
• Свежесть от Вернель
• Свежесть от Вернель,
Колор
3 кг

-30%~~514⁰⁰~~
руб
359⁰⁰
руб

Стиральный порошок
ЛОСК
Автомат
Детский
4,5 кг

-25%~~171⁰⁰~~
руб
128⁰⁰
руб

Новинка
ГЛИСС КУР
Аква Уход
• Шампунь, 250 мл
• Бальзам, 200 мл



Зубная щетка
КОЛГАЙТ
Шелковые нити
с древесным углем
1+1

162⁰⁰
руб



Салфетки
ДЖОНСОНС БЕБИ
Нежная забота
128 шт.

~~222⁰⁰~~
руб
188⁰⁰
руб

-15%



Подгузники
ХАГГИС
• Классик (5) 11-25кг,
11 шт.
• Классик (4) 7-18кг,
14 шт.

~~233⁰⁰~~
руб
186⁰⁰
руб

-20%

-23%



~~259⁰⁰~~
руб
199⁰⁰
руб

Гель для бритья
ЖИЛЛЕТТ СИРИЕС
для чувствительной кожи
200мл

-22%



~~435⁰⁰~~
руб
339⁰⁰
руб

Подгузники-трусики
ПАМПЕРС
• Макси, 16 шт.
• Джуниор, 15 шт.



~~124⁰⁰~~
руб
124⁰⁰
руб

Зубная паста
БЛЕНД-А-МЕД ЗД ВАЙТ
Мятный поцелуй
100мл
+ Про-эксперт Свежесть
50мл в подарок



Дезодорант
спрей
ДАВ
мужской
150 мл
+ Гель для душа
ДАВ
мужской
250 мл

~~153⁰⁰~~
руб
153⁰⁰
руб



Шампунь
КЛИР ВИТА А, Б, Е
женский
400 мл
+ Гель для душа
РЕКСОНА
женский
250 мл

~~316⁰⁰~~
руб
316⁰⁰
руб

-40%



~~206⁰⁰~~
руб
123⁰⁰
руб

Жидкое средство
для стирки
МИФ
Морозная свежесть
910мл

-31%



~~334⁰⁰~~
руб
229⁰⁰
руб

Жидкое средство
для стирки
АРИЭЛЬ
Колор
975мл

-40%



~~344⁰⁰~~
руб
189⁰⁰
руб

Капсулы
для стирки
АРИЭЛЬ
Зв1
• Горный родник
• Колор
12 шт.

-45%

~~165⁰⁰~~
руб
99⁰⁰
руб

Средство
для мытья посуды
ФЕЙРИ ПЛАТИНУМ
Лимон/Лайм
720мл

Дробная цена в каталоге указана средня по сети. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Указанные в данном каталоге сведения носят информационный характер и не являются публичной офертой.



Прокладки
КОТЕКС

- Найт, 7 шт.
- Янг, 10 шт.
- Супер, 8 шт.

78⁰⁰
руб



Ежедневные прокладки
ОЛА

- Деيلي Део
- Бархатная роза
- 20 шт.

~~41⁰⁰~~
34⁰⁰
руб



Прокладки
ОЛВЕИЗ

- Ультра Лайт, 10 шт.
- Ультра Нормал плюс, 10 шт.
- Ультра Супер плюс, 8 шт.
- Ультра Найт, 7 шт.

~~100⁰⁰~~
85⁰⁰
руб

**ТОЛЬКО
У НАС!**



ШЕЛКОВАЯ
Лента

**ТОЛЬКО
У НАС!**



ШЕЛКОВАЯ Лента

**43⁰⁰
руб**

Шампунь
ШЕЛКОВАЯ ЛЕНТА
для всех типов волос
400 мл

Дополнительная информация указана в каталоге. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Указанные в данном каталоге сведения носят информационный характер и не являются публичной офертой.



**ТОЛЬКО
У НАС!**

Чистящее средство
СИЛЛИТ БЭНГ
Свежий цитрус
400+300 мл

**117⁰⁰
руб**



Чистящее средство
ДОМЕСТОС
Эксперт сила 7, 1 л
+ Чистящее средство
Сиф Крем Лимон, 230 мл
в подарок

**166⁰⁰
руб**



Салфетки влажные
ЛАФ СПА

- Зеленый чай
 - Морская свежесть
- 15 штук

**18⁰⁰
руб**

АКЦИЯ

с 1 июля по 15 сентября 2015 года



АГУША
ЛЕТО
С ПОДАРКАМИ



- 1
- 2
- 3

Купи на 200 рублей (и более) продукты «Агуша» и «Агуша Я САМ!» (как молочные, так и немолочные напитки) и оплати их одним чеком

Зарегистрируй чек на сайте www.aguife.ru или отправь слово «агушто», номер чека и сумму покупки на короткий номер 5400 (пример: агушто 123456 200)

ВЫИГРЫВАЙ ПРИЗЫ



Главный приз
АВТОМОБИЛЬ VW Tiguan



Ежедневно
10 подарочных сертификатов
«Детский мир» на 3000 руб.*



Каждому участнику
50 руб.*

ВНИМАНИЕ! Конкурс проводится в соответствии с условиями акции, опубликованными на сайте www.aguife.ru. Конкурс проводится с 1 июля по 15 сентября 2015 года. Организатором конкурса является ООО «Агуша». Конкурс проводится в соответствии с условиями акции, опубликованными на сайте www.aguife.ru. Конкурс проводится с 1 июля по 15 сентября 2015 года. Организатором конкурса является ООО «Агуша». Конкурс проводится в соответствии с условиями акции, опубликованными на сайте www.aguife.ru. Конкурс проводится с 1 июля по 15 сентября 2015 года. Организатором конкурса является ООО «Агуша».



Большая Компания — Большие возможности

ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ:

Директора универсама
(организация и эффективное управление работой магазина)

Товароведа-замдиректора универсама
(мониторинг и контроль продаж, ассортимента)

Продавца универсама

Мы предлагаем:

- Официальную заработную плату
- Работу рядом с домом
- Бесплатные и льготные путевки
- Корпоративные пенсионные программы
- Конкурсы профессионального мастерства
- Корпоративное обучение



Захаров Денис
Сотрудник универсама

Подробнее о вакансиях розничной сети на www.magnit.ru

Контакт-центр

Горячая линия: **8-800-200-900-2** звонок бесплатный с любых номеров Российской Федерации

Электронная почта: **info@magnit.ru**

Почтовый адрес: **350072, г. Краснодар, ул. Солнечная, 15/5, Контакт-центр «Магнит»**



Количество товара ограничено
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦЕНОВЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ
(скидка до 50%) отмечены желтыми ценниками.
Подробнее информация
можно найти в журнале



Ижевск



Учредитель и издатель журнала: ЗАО «Тандер» (350002, г. Краснодар, ул. Леваневского, 185). Журнал зарегистрирован в Федеральной службе по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия (свидетельство ПИ № ФС77-33177, от 26 сентября 2008 г.). Распространяется бесплатно. Редакция: г. Краснодар, ул. Леваневского, 185. Главный редактор — Зацепилова Д.В. Все письма направляйте по адресу: 350072, г. Краснодар, ул. Солнечная, 15/5, Контакт-центр «Магнит». Тираж отпечатан в г. Всеволожске в типографии «МДМ-ПЕЧАТЬ». Тираж 1 500 000 экз.