

# УНИВЕРСАМ МАГНИТ

Всегда низкие цены!

№ 16 (64)

29/07 - 11/08/2015 г.

Рекламно-информационный журнал сети универсамов «МАГНИТ»



## ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



Молоко  
ПРОСТОКВАШИНО  
стерилизованное

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

950 мл

**2 ПО ЦЕНЕ 1**



~~226<sup>00</sup> руб~~  
**109<sup>90</sup> руб**

Кофе  
ЧЕРНАЯ КАРТА  
растворимый  
Эксклюзив Бразилия  
95 г

СКИДКА

**-51%**



СКИДКА  
**-42%**

~~69<sup>00</sup> руб~~  
**39<sup>90</sup> руб**

Холодный чай  
ЛИПТОН

- Лимон
- зеленый

1,25 л

СКИДКА  
**-33%**

~~289<sup>00</sup> руб~~  
**192<sup>90</sup> 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. Рекламируемые товары имеют необходимые сертификаты. С подробными условиями акции вы можете ознакомиться на официальном сайте [www.magnit.ru](http://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](http://www.magnit.ru)

# ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



**СКИДКА**  
**-42%**

~~69<sup>00</sup>~~ руб  
**39<sup>90</sup>** руб

Холодный чай  
**ЛИПТОН**  
• Зеленый  
• Лимон  
1,25 л



**СКИДКА**  
**-35%**

Чай  
**ГРИНФИЛД**  
зеленый с мелиссой  
25 пакетиков

~~90<sup>00</sup>~~ руб  
**57<sup>90</sup>** руб



**СКИДКА**  
**-51%**

Кофе  
**ЧЕРНАЯ КАРТА**  
растворимый  
Эксклюзив Бразилия  
95 г

~~226<sup>00</sup>~~ руб  
**109<sup>90</sup>** руб



**СКИДКА**  
**-47%**

~~76<sup>00</sup>~~ руб  
**39<sup>90</sup>** руб

Напиток  
молочно-соковый  
**МАЖИТЭЛЬ НЭО**  
Персик-Маракуйя  
950 мл

**ТОЛЬКО!  
У НАС!**



**-11%**

Трюфель  
**РИО Д'ОРО**  
классический  
200 г

~~115<sup>00</sup>~~ руб  
**102<sup>00</sup>** 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

~~70<sup>00</sup>~~  
**53<sup>90</sup>**  
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)

~~410<sup>00</sup>~~  
**287<sup>00</sup>**  
руб

**ТОЛЬКО У НАС!**



Лапша  
**ПАСТА ДИ КОМО**  
450г

**ВЫГОДНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

**ТОЛЬКО У НАС!**



Оливковое масло  
**РИО Д'ОРО**  
Экстра Вирджин  
500мл

**262<sup>00</sup>**  
руб

СКИДКА  
**-33%**

~~289<sup>00</sup>~~  
руб

**192<sup>90</sup>**  
руб



Семга  
**БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ**  
слабосоленая  
200г

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

Дражничная 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.



**-25%**

Кофе  
ЯКОБС МОНАРХ  
сублимированный  
75г

~~166<sup>00</sup> руб~~  
**124<sup>00</sup> руб**



**-25%**

Кофе  
ЯКОБС МИЛЛИКАНО  
молотый в растворимом  
95г

~~316<sup>00</sup> руб~~  
**237<sup>00</sup> руб**



**-25%**

Кофе  
ЖОКЕЙ ТРИУМФ  
сублимированный  
150г

~~201<sup>00</sup> руб~~  
**150<sup>00</sup> руб**



**-30%**

Кофе  
ЖАРДИН  
Десерт кап молотый  
250г

~~236<sup>00</sup> руб~~  
**165<sup>00</sup> руб**



**-19%**

Чай черный  
ПРИНЦЕССА НУРИ  
25 пакетиков

~~42<sup>00</sup> руб~~  
**34<sup>00</sup> руб**



**-25%**

Чай черный  
РИСТОН  
Файнест Цейлон  
100 пакетиков

~~230<sup>00</sup> руб~~  
**172<sup>00</sup> 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

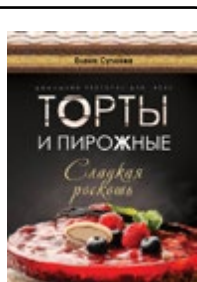
1. Из малины и сахара сварите соус: варенье «пятиминутку».
2. Процедите соус через сито.

### 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)



~~260<sup>00</sup>~~ руб  
**208<sup>00</sup>** руб

Набор конфет  
 АССОРТИ  
 (Бабаевский)  
 300г

**-20%**

~~70<sup>00</sup>~~  
**70<sup>00</sup>** руб

Шоколад  
 АЛЕНКА  
 молочный  
 100г

**-15%**

~~82<sup>00</sup>~~ руб  
**69<sup>00</sup>** руб

Шоколад  
 АЛЕНКА  
 молочный  
 порционный  
 100г

~~120<sup>00</sup>~~  
**120<sup>00</sup>** руб

Бисквит  
 АЛЕНКА  
 240г



~~154<sup>00</sup>~~  
**154<sup>00</sup>** руб

Конфеты  
 ПЕТУШОК  
 ЗОЛОТОЙ ГРЕБЕШОК  
 250г

~~74<sup>00</sup>~~  
**74<sup>00</sup>** руб

Ирис  
 КИС-КИС  
 250г



~~198<sup>00</sup>~~  
**198<sup>00</sup>** руб

Конфеты  
 ТРЮФЕЛИ  
 250г

~~74<sup>00</sup>~~  
**74<sup>00</sup>** руб

Карамель  
 МОСКВИЧКА  
 250г



Дробная 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.



-15%

Чай черный  
АХМАД ТИ  
Байховый цейлонский  
200г

~~215<sup>00</sup>~~  
руб  
**182<sup>00</sup>**  
руб



-15%

Вафли глазированные  
ЯШКИНО  
с орешками  
200г

~~46<sup>00</sup>~~  
руб  
**39<sup>00</sup>**  
руб



-20%

Мармелад жевательный  
БОН ПАРИ  
Ягодные Мишки  
51г

~~47<sup>00</sup>~~  
руб  
**37<sup>00</sup>**  
руб



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

**65<sup>00</sup>**  
руб



-15%

Крендельки  
ЧУДЕСНЫЙ КРАЙ  
Бреттель с солью  
250г

~~23<sup>00</sup>~~  
руб  
**19<sup>00</sup>**  
руб



-15%

Сухарики  
КИРИЕШКИ  
Холодец/бекон/ветчина  
40г

~~13<sup>00</sup>~~  
руб  
**11<sup>00</sup>**  
руб

-17%

~~70<sup>00</sup>~~  
**58<sup>00</sup>**  
руб

Напиток сывороточный  
АКТУАЛЬ

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

930г

-10%

~~57<sup>00</sup>~~  
**51<sup>00</sup>**  
руб

Биоюгурт  
АКТИВИА  
жирность 3,5%

- натуральная
- чернослив

320г

-10%

~~57<sup>00</sup>~~  
**51<sup>00</sup>**  
руб

Белый йогурт  
ПРОСТОКВАШИНО  
жирность 2,7%

480г

-15%

~~36<sup>00</sup>~~  
**30<sup>00</sup>**  
руб

Сметана  
ПРОСТОКВАШИНО  
жирность 15%

180г

-10%

~~36<sup>00</sup>~~  
**30<sup>00</sup>**  
руб

Сметана  
ПРОСТОКВАШИНО  
жирность 15%

180г



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

**-20%**  
~~13<sup>00</sup> руб~~  
**10<sup>00</sup> руб**



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

**-33%**  
~~38<sup>00</sup> руб~~  
**25<sup>00</sup> руб**



Пирожное  
МЕДВЕЖОНОК БАРНИ  
шоколадная начинка  
300г

**164<sup>00</sup> руб**



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

**-20%**  
~~17<sup>00</sup> руб~~  
**13<sup>00</sup> руб**



Детское печенье  
БОНДИ БЕГЕМОТИК  
обогащенное кальцием  
180г

**-15%**  
~~53<sup>00</sup> руб~~  
**45<sup>00</sup> руб**



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

**-25%**  
~~451<sup>00</sup> руб~~  
**338<sup>00</sup> 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. Переключаем 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](http://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 «паприкокопильных» 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



Владислав Писнунов «Гриль. Мужские рецепты»

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



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 мелколомленный перец.
2. Коптим не меньше часа. После чего

охлаждаем и размалываем при помощи кофемолки. Копченая паприка готова, можно заняться самим соусом.

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 простоит несколько месяцев.

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

## Сырный суп с овощами (Лакто)

Это сырный вариант минестроне. Овощи можно использовать любые, из того что найдется в доме, а бульон из плавленного сырка а-ля «Дружба» это незаменимая вещь чтобы отменить их вкус. Благодаря тому, что в супе отсутствует заправка из жареных овощей, он получается диетическим и легким. Идеальное летнее блюдо.

### Ингредиенты:

картофель	2 шт.
брокколи	200 г
небольшая морковь	1 шт.
плавленный сыр	250 г
вода	1,5 л
соль	по вкусу
перец черный	по вкусу

Картофель и морковь очистить. Картофель порезать кубиками. Брокколи разделить на соцветия. Морковь нарезать кружочками. Сложить в кастрюлю овощи, залить водой и довести до кипения. Когда закипит, огонь убавить и добавить плавленный сыр, нарезанный кубиками. Помешивать пока сыр не растворится. Посолить и поперчить по вкусу, варить до готовности овощей. Подавать с быстрым морковным хлебом.



Катерина Сушко  
«Ни рыбы, ни мяса.  
О вегетарианской  
пище и пище для  
души»

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



## Желе из яблочного сока с ягодами ассорти

### 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 перегревать 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)



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





# МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ МАГНИТ



Доступно в  
App Store



Google play

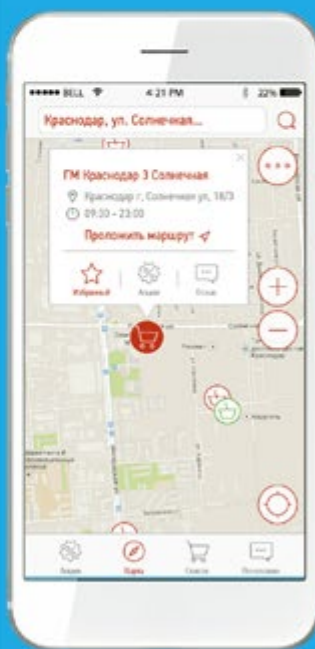
Полные характеристики товаров, лучшие цены, акции, спецпредложения и адреса магазинов, где можно сделать покупку, — все это можно найти в приложении.

## Всё очень просто:

**СКАЧИВАЕМ**  
приложение



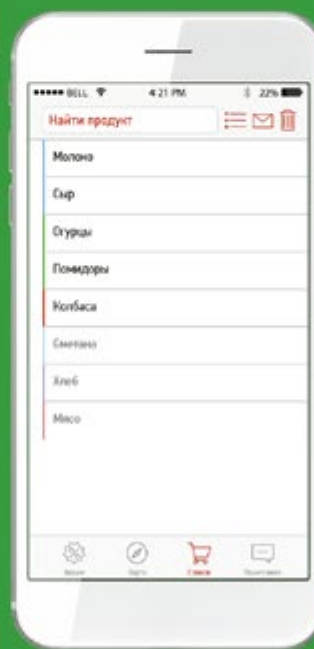
**НАХОДИМ**  
ближайший магазин



**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



**-30%**

Кетчуп  
КАЛЬВЕ  
Томатный  
350г

~~63<sup>00</sup>~~  
**44<sup>00</sup>**  
руб



**-20%**

Сыр творожный  
ХОХЛАНД  
с зеленью  
140г

~~72<sup>00</sup>~~  
**57<sup>00</sup>**  
руб

**ТОЛЬКО!  
У НАС!**



Хлебцы хрустящие  
ЗДОРОВЫЙ СТИЛЬ  
ржаные  
100г

**24<sup>00</sup>**  
руб



**-33%**

Приправа  
МАГГИ НА ВТОРОЕ  
• Нежная курица  
по-итальянски, 30,6г  
• Сочный цыпленок  
табака, 47г

~~54<sup>00</sup>~~  
**36<sup>00</sup>**  
руб



**-10%**

Приправа  
КАМИС  
• Прованские травы, 25г  
• к курице, 30г

~~43<sup>00</sup>~~  
**38<sup>00</sup>**  
руб



**-15%**

Фарш  
ПО-ДОМАШНЕМУ  
охлажденный  
500г (Мираторг)

~~182<sup>00</sup>~~  
**154<sup>00</sup>**  
руб



**ТОЛЬКО!  
У НАС!**

# Праздник Сладеньки!



## А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

- Заниматься утренней зарядкой натощак нельзя: это может привести к падению уровня сахара в крови и, как следствие, заторможенности.
- Сухие завтраки богаты витаминами, минералами и клетчаткой, которая, попадая в желудочно-кишечный тракт, образует благоприятную среду для размножения полезных бактерий, также она вымывает из организма вредные кислоты и холестерин.



## ПОЛЬЗА ЗАВТРАКА

Из трех традиционных приемов пищи завтрак неспроста считается самым важным. Он помогает организму проснуться, заряжает энергией на весь день, положительно влияет на обмен веществ. Лучшими продуктами для завтрака и для детей, и для взрослых будут те, в составе которых много клетчатки — например, кукурузные хлопья или шоколадные шарики. Кстати, ученые выяснили, что небольшое количество сладкого на завтрак значительно улучшает успеваемость школьников. Залить готовый завтрак можно и молоком, и любым соком, и йогуртом — кому что по вкусу, это также поможет восполнить потребность проснувшегося организма в жидкости.



# 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](mailto:info@magnit.ru). Мы будем благодарны за Ваше мнение и обязательно дадим обратную связь.

*Секрет  
Кулинара*

**ТОЛЬКО  
У НАС!**



**ТОЛЬКО  
У НАС!**





**ТОВАР НЕДЕЛИ**



**СКИДКА -42%**

Холодный чай ЛИПТОН Мохито зеленый 1,25л

~~69<sup>00</sup>~~ руб  
**39<sup>90</sup>** руб

**ТОВАР НЕДЕЛИ**



**СКИДКА -25%**

Суп чечевичный ИЕЛЛИ в ассортименте 250г

~~120<sup>00</sup>~~ руб  
**89<sup>90</sup>** руб

**ТОВАР НЕДЕЛИ**



Сироп ПИКАНТА  
• Клубника  
• Вишня  
200 мл

**2 ПО ЦЕНЕ 1**

**ТОВАР НЕДЕЛИ**



**СКИДКА -30%**

Печенье ЗАДУМКА крем вареная сгущенка 200г

~~45<sup>00</sup>~~ руб  
**31<sup>50</sup>** руб

## Арбузный лимонад

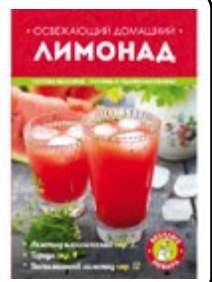
### Ингредиенты:

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.
3. В другой миске слегка взбиваем венчиком сметану, масло, яйцо и соль по вкусу.
3. Мяту потолоч 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](http://shop.eksmo.ru/magnit)



**ТОВАР НЕДЕЛИ**

**СКИДКА -36%**

~~309<sup>00</sup>~~ руб

**194<sup>90</sup>** руб

Форель БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ слабосоленая 200г



Доказанная 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.

# С заботой о самых маленьких!

## ТОЛЬКО! У НАС!



# Каснер

# ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



СКИДКА  
**-37%**

Бальзам для волос  
**ЧИСТАЯ ЛИНИЯ**  
Укрепляющий, Крапива  
250 мл

~~80<sup>00</sup>~~  
**49<sup>90</sup>**  
руб



СКИДКА  
**-41%**

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

~~95<sup>00</sup>~~  
**55<sup>90</sup>**  
руб



СКИДКА  
**-40%**

Стиральный порошок  
**ПЕРСИЛ**  
Автомат  
Морозная Арктика  
450 г

~~94<sup>00</sup>~~  
**55<sup>90</sup>**  
руб



СКИДКА  
**-45%**

Стиральный порошок  
**ТАЙД АВТОМАТ**  
• Лимон и белая лилия  
• Колор  
4 кг

~~501<sup>00</sup>~~  
**275<sup>00</sup>**  
руб

СКИДКА  
**-57%**

~~188<sup>00</sup>~~  
**79<sup>90</sup>**  
руб



Кондиционер для белья  
**ЛЕНОР**  
• Детский  
• Скандинавская весна  
1 л

СКИДКА  
**-46%**

~~149<sup>00</sup>~~  
**79<sup>90</sup>**  
руб



Пятновыводитель  
и отбеливатель  
**ВАНИШ**  
для белого  
450 мл

**37<sup>00</sup>**  
руб

Чистящее средство  
**БИОЛАН**  
Антижир  
400 г

+ Чистящее средство  
**БИОЛАН**  
Горная свежесть  
400 г



~~221<sup>00</sup>~~  
руб  
**129<sup>90</sup>**  
руб

Стиральный порошок  
**БИМАКС**  
Автомат  
Колор  
1,5 кг



СКИДКА  
**-41%**



СКИДКА  
**-43%**



~~42<sup>00</sup>~~  
руб  
**23<sup>90</sup>**  
руб

Средство для  
мытья посуды  
**БИОЛАН**  
Апельсин/Лимон  
500 мл

**-35%**



~~72<sup>00</sup>~~  
руб  
**46<sup>00</sup>**  
руб

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

**-36%**



~~187<sup>00</sup>~~  
руб  
**119<sup>00</sup>**  
руб

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

**-35%**



~~450<sup>00</sup>~~  
руб  
**292<sup>00</sup>**  
руб

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

**-30%**



~~514<sup>00</sup>~~  
руб  
**359<sup>00</sup>**  
руб

Стиральный порошок  
**ЛОСК**  
Автомат  
Детский  
4,5 кг

**-25%**



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

~~171<sup>00</sup>~~  
руб  
**128<sup>00</sup>**  
руб



Зубная щетка  
**КОЛГЕЙТ**  
Шелковые нити  
с древесным углем  
1+1

**162<sup>00</sup>**  
руб



Салфетки  
ДЖОНСОНС БЕБИ  
Нежная забота  
128 шт.

~~222<sup>00</sup>~~  
руб  
**188<sup>00</sup>**  
руб



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

~~233<sup>00</sup>~~  
руб  
**186<sup>00</sup>**  
руб



~~259<sup>00</sup>~~  
руб  
**199<sup>00</sup>**  
руб

Гель для бритья  
ЖИЛЛЕТТ СИРИЕС  
для чувствительной кожи  
200мл

~~435<sup>00</sup>~~  
руб  
**339<sup>00</sup>**  
руб

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

~~124<sup>00</sup>~~  
руб  
**124<sup>00</sup>**  
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

~~153<sup>00</sup>~~  
руб  
**153<sup>00</sup>**  
руб



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

~~316<sup>00</sup>~~  
руб  
**316<sup>00</sup>**  
руб



~~206<sup>00</sup>~~  
руб  
**123<sup>00</sup>**  
руб

Жидкое средство  
для стирки  
МИФ  
Морозная свежесть  
910мл

~~334<sup>00</sup>~~  
руб  
**229<sup>00</sup>**  
руб

Жидкое средство  
для стирки  
АРИЭЛЬ  
Колор  
975мл

~~344<sup>00</sup>~~  
руб  
**189<sup>00</sup>**  
руб

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

~~165<sup>00</sup>~~  
руб  
**99<sup>00</sup>**  
руб

Средство  
для мытья посуды  
ФЕЙРИ ПЛАТИНУМ  
Лимон/Лайм  
720мл



Прокладки  
КОТЕКС

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

**78<sup>00</sup>**  
руб



Ежедневные прокладки  
ОЛА  
Деيلي Део  
Бархатная роза  
20 шт.

~~41<sup>00</sup>~~  
**34<sup>00</sup>**  
руб



Прокладки  
ОЛВЕИЗ

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

~~100<sup>00</sup>~~  
**85<sup>00</sup>**  
руб

**ТОЛЬКО  
У НАС!**



ШЕЛКОВАЯ  
**Лента**

**ТОЛЬКО  
У НАС!**



# ШЕЛКОВАЯ Лента

**43<sup>00</sup>  
руб**

Шампунь  
ШЕЛКОВАЯ ЛЕНТА  
для всех типов волос  
400 мл

Дополнительная информация: 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

**117<sup>00</sup>  
руб**



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

**166<sup>00</sup>  
руб**



Салфетки влажные  
ЛАФ СПА

- Зеленый чай
  - Морская свежесть
- 15 штук

**18<sup>00</sup>  
руб**

**АКЦИЯ**

с 1 июля по 15 сентября 2015 года



**АГУША**  
ЛЕТО  
С ПОДАРКАМИ



- 1
- 2
- 3

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

2. Зарегистрируй чек на сайте [www.aguife.ru](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.magnit.ru)**

**Новосибирск**

**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



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.