

ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



Молоко
ПРОСТОКВАШИНО
стерилизованное

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

950 мл

2 ПО ЦЕНЕ 1



~~226⁰⁰~~
109⁹⁰
руб

Кофе
ЧЕРНАЯ КАРТА
растворимый
Эксклюзив Бразилия
95г

СКИДКА

-51%



СКИДКА
-42%

~~69⁰⁰~~
39⁹⁰
руб

Холодный чай
ЛИПТОН

- Лимон
- зеленый

1,25 л

СКИДКА
-33%

~~289⁰⁰~~
192⁹⁰
руб

Семга
БАЛТИЙСКИЙ
БЕРЕГ
слабосоленая
200г



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 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~~
39⁹⁰
руб

Холодный чай
ЛИПТОН

- Зеленый
 - Лимон
- 1,25 л



СКИДКА
-35%

Чай
ГРИНФИЛД
зеленый с мелиссой
25 пакетиков

~~90⁰⁰~~
57⁹⁰
руб



СКИДКА
-51%

Кофе
ЧЕРНАЯ КАРТА
растворимый
Эксклюзив Бразилия
95г

~~226⁰⁰~~
109⁹⁰
руб



СКИДКА
-47%

~~76⁰⁰~~
39⁹⁰
руб

Напиток
молочно-соковый
МАЖИТЭЛЬ НЭО
Персик-Маракуйя
950 мл

**ТОЛЬКО!
У НАС!**



-11%

Трюфель
РИО Д'ОРО
классический
200г

~~115⁰⁰~~
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



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



-25%

Кофе
ЯКОБС МОНАРХ
сублимированный
75г

~~166⁰⁰ руб~~
124⁰⁰ руб



-25%

Кофе
ЯКОБС МИЛЛИКАНО
молотый в растворимом
95г

~~316⁰⁰ руб~~
237⁰⁰ руб



-25%

Кофе
ЖОКЕЙ ТРИУМФ
сублимированный
150г

~~201⁰⁰ руб~~
150⁰⁰ руб



-30%

Кофе
ЖАРДИН
Десерт кап молотый
250г

~~236⁰⁰ руб~~
165⁰⁰ руб



-19%

Чай черный
ПРИНЦЕССА НУРИ
25 пакетиков

~~42⁰⁰ руб~~
34⁰⁰ руб



-25%

Чай черный
РИСТОН
Файнест Цейлон
100 пакетиков

~~230⁰⁰ руб~~
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 перегревать чашку, так как желе может растаять.

Приготовление соуса

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

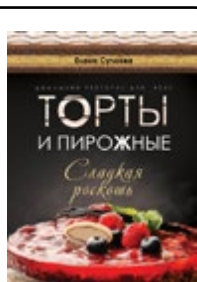
Подача

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.eksma.ru/
magnit](http://shop.eksma.ru/magnit)



~~260⁰⁰~~
^{руб}
208⁰⁰
^{руб}

Набор конфет
АССОРТИ
(Бабаевский)
300г

-20%

70⁰⁰
^{руб}

Шоколад
АЛЕНКА
молочный
100г

-15%

~~82⁰⁰~~
^{руб}
69⁰⁰
^{руб}

Шоколад
АЛЕНКА
молочный
порционный
100г

120⁰⁰
^{руб}

Бисквит
АЛЕНКА
240г



154⁰⁰
^{руб}

Конфеты
ПЕТУШОК
ЗОЛОТОЙ ГРЕБЕШОК
250г

74⁰⁰
^{руб}

Ирис
КИС-КИС
250г



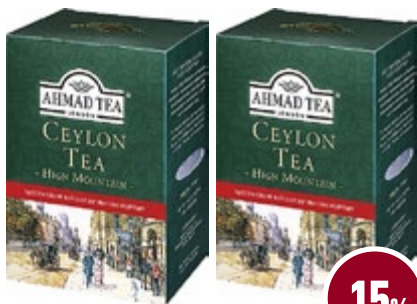
198⁰⁰
^{руб}

Конфеты
ТРЮФЕЛИ
250г

74⁰⁰
^{руб}

Карамель
МОСКВИЧКА
250г





-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
51 г

~~47⁰⁰ руб~~
37⁰⁰ руб



3+1

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

~~65⁰⁰ руб~~
65⁰⁰ руб



-15%

Крендельки
ЧУДЕСНЫЙ КРАЙ
Бретцель 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%

Белый йогурт
ПРОСТОКВАШИНО
жирность 2,7%
480г

~~57⁰⁰ руб~~
51⁰⁰ руб

-10%

Био йогурт
АКТИВИА
жирность 3,5%
• натуральная
• чернослив
320г

~~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



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

4 ПО ЦЕНЕ 3

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

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.

Кетчуп

Вы даже не представляете, каким вкусным может быть обычный кетчуп, если его приготовить из слегка подкопченных 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



- 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.



МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ МАГНИТ



Доступно в
App Store



Google play

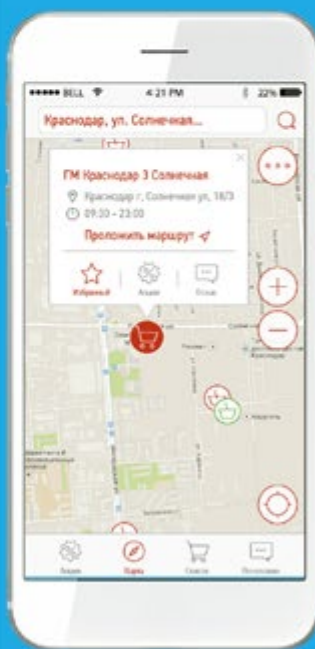
Полные характеристики товаров, лучшие цены, акции, спецпредложения и адреса магазинов, где можно сделать покупку, — все это можно найти в приложении.

Всё очень просто:

СКАЧИВАЕМ
приложение



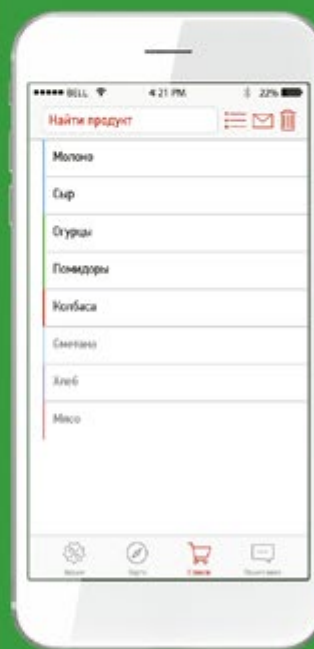
НАХОДИМ
ближайший магазин



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

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)



Праздник Сластёны!



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.





Кетчуп
КАЛЬВЕ
Томатный
350г

~~63⁰⁰ руб~~
44⁰⁰ руб



Сыр творожный
ХОХЛАНД
с зеленью
140г

~~72⁰⁰ руб~~
57⁰⁰ руб

**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



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

~~43⁰⁰ руб~~
38⁰⁰ руб



Фарш
ПО-ДОМАШНЕМУ
охлажденный
500г (Мираторг)

~~182⁰⁰ руб~~
154⁰⁰ руб



**ТОЛЬКО!
У НАС!**

ТОВАР НЕДЕЛИ



СКИДКА
-32%

~~28⁰⁰ руб~~
18⁹⁰ руб

Мороженое
трубочка
ЛЯ ФАМ
варенка
70г

ТОВАР НЕДЕЛИ



СКИДКА
-42%

Холодный чай
ЛИПТОН
Мохито
зеленый
1,25л

~~69⁰⁰ руб~~
39⁹⁰ руб



-15%

Фруктовое пюре
САМИ С УСАМИ
• Фруктово-ягодный салатик
• Ягодный салатик
(* с 5 месяцев)
100г

~~38⁰⁰ руб~~
32⁰⁰ руб

~~95⁰⁰ руб~~
71⁰⁰ руб

Сосиски
СЛИВОЧНЫЕ
По-черкизовски
325г
(ТМ Черкизово)

-25%



ТОЛЬКО У НАС!



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

13⁰⁰ руб

ТОЛЬКО У НАС!



Мороженое
СНЕЖНОЕ ЛАКОМСТВО
пломбир
брикет с вафель
80г

19⁰⁰ руб

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

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.



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. Мяту потолочь в ступке, добавить в напиток. Добавить мед, тщательно перемешать.
4. Убрать в холодильник на несколько часов, чтобы лимонад настоялся.
5. Подавать лимонад охлажденным, добавив кубики льда.

Веселые повара.
«Освежающий
домашний
лимонад»

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



ТОЛЬКО
У НАС!

165⁰⁰
руб

Карамель,
ЛАКИ ДЕЙЗ
Фруктовое ассорти
1 кг



ТОЛЬКО
У НАС!

19⁹⁰
руб

Мороженое
СТРАНА ЛЮБВИ
ванильное
в сахарном рожке
120г



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.

Секрет
Кулинара

ТОЛЬКО!
У НАС!



ТОЛЬКО!
У НАС!



Black
swan

С заботой о самых маленьких!

**ТОЛЬКО
У НАС!**

Каспер

ШАМПУНЬ
Каспер
Волшебный коктейль
на основе натуральных
экстрактов фруктов
250 мл

ГЕЛЬ
для душа
Каспер
Хрустящее яблоко
250 мл

Каспер
МЫЛО
ДЕТСКОЕ
ГОСТ 28546-2002
Гипоаллергенно

Каспер
КРЕМ
ДЕТСКИЙ
С ЭКСТРАКТОМ
РОМАШКИ

ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



СКИДКА
-37%

Бальзам для волос
ЧИСТАЯ ЛИНИЯ
Укрепляющий, Крапива
250 мл

~~80⁰⁰~~
49⁹⁰
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
-40%

Стиральный порошок
ПЕРСИЛ
Автомат
Морозная Арктика
450 г

~~94⁰⁰~~
55⁹⁰
руб



СКИДКА
-46%

~~149⁰⁰~~
79⁹⁰
руб

Пятновыводитель
и отбеливатель
ВАНИШ
для белого
450 мл



СКИДКА
-45%

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

~~501⁰⁰~~
275⁰⁰
руб

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

37⁰⁰
руб

Чистящее средство
БИОЛАН
Антижир
400 г

+ Чистящее средство
БИОЛАН
Горная свежесть
400 г



~~221⁰⁰~~
129⁹⁰
руб

Стиральный порошок
БИМАКС
Автомат
Колор
1,5 кг



СКИДКА
-41%



СКИДКА
-43%



~~42⁰⁰~~
23⁹⁰
руб

Средство для
мытья посуды
БИОЛАН
Апельсин/Лимон
500 мл

-35%



~~72⁰⁰~~
46⁰⁰
руб

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

-36%



~~187⁰⁰~~
119⁰⁰
руб

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

-35%



~~450⁰⁰~~
292⁰⁰
руб

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

-30%



~~514⁰⁰~~
359⁰⁰
руб

Стиральный порошок
ЛОСК
Автомат
Детский
4,5 кг



-25%

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

~~171⁰⁰~~
128⁰⁰
руб



Зубная щетка
КОЛГЕЙТ
Шелковые нити
с древесным углем
1+1

162⁰⁰
руб



Салфетки
ДЖОНСОНС БЕБИ
Нежная забота
128 шт.

~~222⁰⁰~~
руб
188⁰⁰
руб



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

~~233⁰⁰~~
руб
186⁰⁰
руб



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

153⁰⁰
руб



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

316⁰⁰
руб

-23%



~~259⁰⁰~~
руб
199⁰⁰
руб

Гель для бритья
ЖИЛЛЕТТ СИРИЕС
для чувствительной кожи
200 мл

-22%



~~435⁰⁰~~
руб
339⁰⁰
руб

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



124⁰⁰
руб

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

-40%



~~206⁰⁰~~
руб
123⁰⁰
руб

Жидкое средство
для стирки
МИФ
Морозная свежесть
910 мл

-31%



~~334⁰⁰~~
руб
229⁰⁰
руб

Жидкое средство
для стирки
АРИЭЛЬ
Колор
975 мл

-40%



-45%

~~344⁰⁰~~
руб
189⁰⁰
руб

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

~~165⁰⁰~~
руб
99⁰⁰
руб

Средство
для мытья посуды
ФЕЙРИ ПЛАТИНУМ
Лимон/Лайм
720 мл



Прокладки
КОТЕКС

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

78⁰⁰
руб



Ежедневные прокладки
ОЛА
Дейли 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



**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**



АГУША
ЛЕТО
С ПОДАРКАМИ



АКЦИЯ
с 1 июля по 15 сентября 2015 года

1

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

2

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

3

ВЫИГРЫВАЙ ПРИЗЫ



Главный приз
Автомобиль VW Tiguan



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



Каждому участнику
50 руб.*

В рамках акции «Лето с подарками» проводится розыгрыш призов. Победители определяются по результатам регистрации чеков на сайте www.agusha.ru или по телефону 5400. Розыгрыш проводится в три этапа: 1. Ежедневный розыгрыш 10 подарочных сертификатов «Детский мир» на 3000 руб.*. 2. Ежедневный розыгрыш 50 руб.* для каждого участника. 3. Ежедневный розыгрыш 1 главного приза - Автомобиля VW Tiguan. Розыгрыш проводится с 1 июля по 15 сентября 2015 года. Победители определяются по результатам регистрации чеков на сайте www.agusha.ru или по телефону 5400. Розыгрыш проводится в три этапа: 1. Ежедневный розыгрыш 10 подарочных сертификатов «Детский мир» на 3000 руб.*. 2. Ежедневный розыгрыш 50 руб.* для каждого участника. 3. Ежедневный розыгрыш 1 главного приза - Автомобиля VW Tiguan. Розыгрыш проводится с 1 июля по 15 сентября 2015 года. Победители определяются по результатам регистрации чеков на сайте www.agusha.ru или по телефону 5400.

УНИВЕРСАМ
МАГНИТ

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

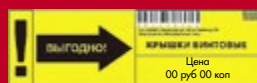
Подробнее о вакансиях розничной сети на www.magnit.ru

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 информацию можно найти в журнале

МАГНИТ

ОМСК

Тандер

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.