

ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



**2 ПО
ЦЕНЕ 1**

Молоко
ПРОСТОКВАШИНО
стерилизованное

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

950 мл



~~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
95 г

~~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
200 г

~~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 руб~~
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
СУЛГУНИ
45% жирности
1 кг (Сырный дом)

~~410⁰⁰ руб~~
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.

Диагональная 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

~~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.eksmo.ru/
magnit](http://shop.eksmo.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



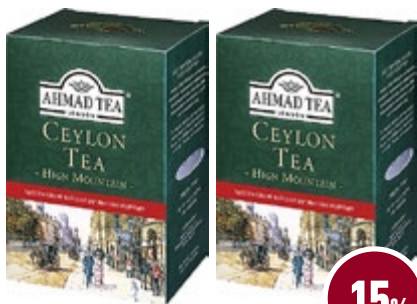
198⁰⁰
^{руб}

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



-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%

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



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
ТЕМА
• 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

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. Перекалываем 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.

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 сюпрем, 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 сюпремы из маринада и нанизываем на шампуры. Обсыпаем 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
Пискунов «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](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

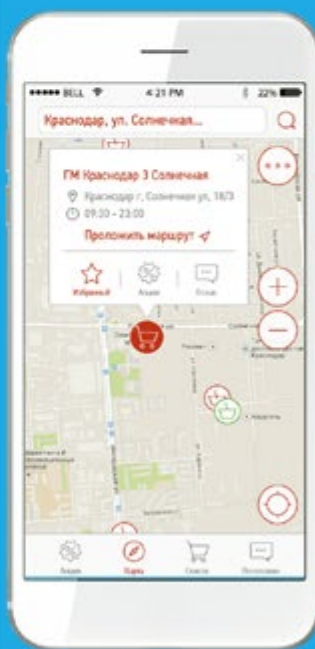
Полные характеристики товаров, лучшие цены, акции, спецпредложения и адреса магазинов, где можно сделать покупку, — все это можно найти в приложении.

Всё очень просто:

СКАЧИВАЕМ
приложение



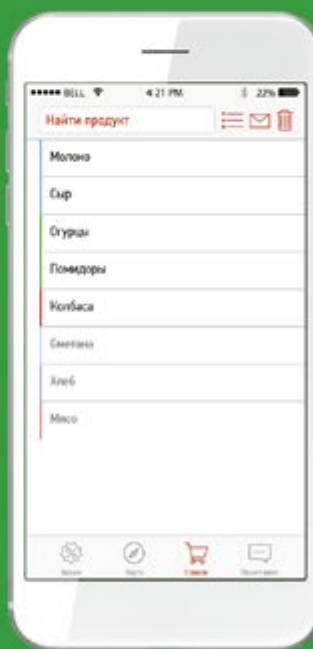
НАХОДИМ
ближайший магазин



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



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



~~28⁰⁰~~ руб
18⁹⁰ руб
Мороженое
трубочка
ЛЯ ФАМ
варенка
70г

ТОВАР
НЕДЕЛИ

СКИДКА
-47%

~~76⁰⁰~~ руб
39⁹⁰ руб

Коктейль
МАЖИТЭЛЬ НЭО
Груша-манго
950 мл



Арбузный лимоннад

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. Мятую 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
лимоннад»

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



ТОВАР
НЕДЕЛИ



СКИДКА
-36%

Шоколадные шарики
БРУНИ
350г (Дансония)

~~78⁰⁰~~
руб
49⁹⁰
руб

ТОВАР
НЕДЕЛИ



СКИДКА
-36%

Форель,
БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ
слабосоленая
200г

~~309⁰⁰~~
руб
194⁹⁰
руб

ТОЛЬКО!
У НАС!



19⁹⁰
руб

Мороженое
СТРАНА ЛЮБВИ
ванильное
в сахарном рожке
120г

ТОЛЬКО!
У НАС!



-30%

Тесто слоеное
БЕЗ ХЛОПОТ
бездрожжевое
500г
(Талосто)

~~72⁰⁰~~
руб
50⁰⁰
руб



-35%

Паштет
ХАНГРОУ
• Гусиная печень
• Индейка
100г

~~38⁰⁰~~
руб
24⁰⁰
руб

165⁰⁰
руб

Карамель
ЛАКИ ДЕЙЗ
Фруктовое ассорти
1 кг



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!

Шампунь
Каспер
Волшебный коктейль
на основе натуральных
экстрактов фруктов
250 мл

Гель
для душа
Каспер
Хрустящее яблоко
250 мл

Каспер
КРЕМ
ДЕТСКИЙ
С ЭКСТРАКТОМ
РОМАШКИ

Каспер
МЫЛО
ДЕТСКОЕ
ГОСТ 28546-20-02
Гипоаллергенно

Каспер

ТОВАРЫ НЕДЕЛИ



СКИДКА
-37%

Бальзам для волос
ЧИСТАЯ ЛИНИЯ
Укрепляющий, Крапива
250мл

~~80⁰⁰~~
49⁰⁰
руб



СКИДКА
-41%

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

~~95⁰⁰~~
55⁹⁰
руб

СКИДКА
-57%

~~188⁰⁰~~
79⁹⁰
руб



Кондиционер для белья
ЛЕНОР

- Детский
 - Скандинавская весна
- 1 л



СКИДКА
-45%

Стиральный порошок
ТАИД АВТОМАТ
Колор
4 кг

~~501⁰⁰~~
275⁰⁰
руб



СКИДКА
-45%

Стиральный порошок
ТАИД 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



~~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%

-36%

-35%

-30%



~~72⁰⁰~~
46⁰⁰
руб

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

~~187⁰⁰~~
119⁰⁰
руб

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

~~450⁰⁰~~
292⁰⁰
руб

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

~~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



~~259⁰⁰ руб~~
199⁰⁰ руб

Гель для бритья
ЖИЛЛЕТТ СИРИЕС
для чувствительной кожи
200 мл

~~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



~~206⁰⁰ руб~~
123⁰⁰ руб

Жидкое средство
для стирки
МИФ
Морозная свежесть
910 мл

~~334⁰⁰ руб~~
229⁰⁰ руб

Жидкое средство
для стирки
АРИЭЛЬ
Колор
975 мл

~~344⁰⁰ руб~~
189⁰⁰ руб

Капсулы
для стирки
АРИЭЛЬ
3в1
• 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**

АКЦИЯ
5 сентября 2011



Зарегистрируй чен на сайте www.agulife.ru или отправь слово «агуавто», номер чека и сумму покупки на короткий номер 5400 (пример агуавто 123456 200)

ВЫИГРЫВАЙ ПРИЗЫ



Главный приз
ДЯТОНЕМТЪ, VHS Тираж



Ежедневно
10 ПОДПИСАТЕЛЬСКИХ
«Деловой мир» НА 3000 РУБ.*



Кандиду участнику
54 195.11

УНИВЕРСАЛ
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.
Подробную информацию
можно найти в журнале

МАГНИТ

Первоуральск

Tanger