

Всегда низкие цены!

№ **24** ⁽⁷²⁾ 18/11) **01**/12/2015 г.

Рекламно-информационный журнал сети универсамов **«МАГНИТ»**





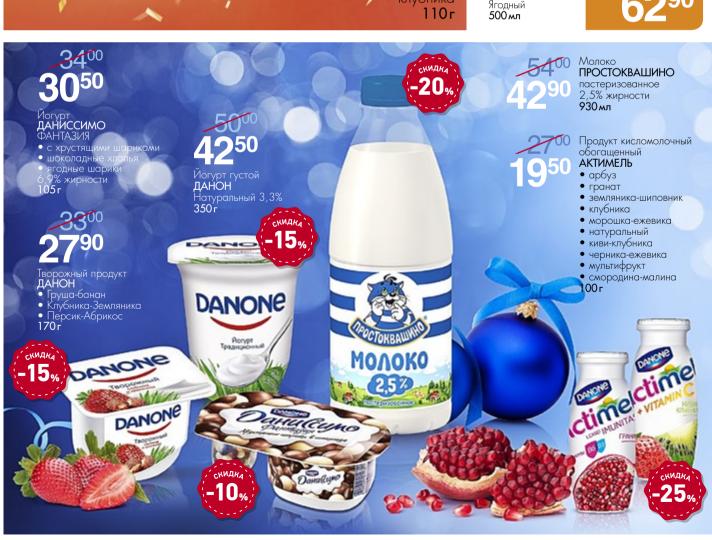
Количество товара ограничено. АО «Тандер» оставляет за собой право изменить цену в случае резкого изменения цены поставщиком/производителем.

Все цены указаны в рублях за единицу товара, включают в себя НДС и действительны с 18.11.2015 по 01.12.2015 кроме товаров, для которых указан другой период. Количество товара по окции ограничено. В период проведения окции не гарантируется наличие полного оссортимента окционного товара. Изображение товаров может отличаться от изображения в рекламных материалах. Рекламируемые товара имеют необходимые сертификаты. С подробными условиями сидии вы можете оэмкомиться на официальном сайте мужлиораті, ти по темерону 8-800-200-90-02 (звонок по России бесплатный). Доакционная цена в каталоге указана средняя по сети универсамов «Магнит».



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





7900



Сервелат ФИНСКИЙ варено-копченый 350 г 91⁵⁰



Соус чили СТЕБЕЛЬ БАМБУКА Острый 280 г 4390









Бульон куриный ГАЛИНА БЛАНКА укроп/петрушка 100 г





Бульон куриный ГАЛИНА БЛАНКА с йодированной солью



Пирог пряный с яблоками

Ингредиенты на 6 порций:

- 150 г сливочного масла
- 200 г сахарной пудры
- 2 яйца
- 1/2 ч. л. молотой гвоздики
- 1/4 ч. л. молотой корицы
- 200 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 2-3 небольших яблока



- 1. Взбить масло комнатной температуры с сахарной пудрой.
- 2. Добавить в масляную смесь яйца по одному. Взбить венчиком до получения пышной белой массы.
- 3. Смешать муку со специями и разрыхлителем, просеять в яично-масляную смесь.
- 4. Замесить однородное тесто без комочков.
 - 5. Очистить яблоки от кожицы, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками.
- - 6. Смазать форму для выпечки маслом. Выложить половину теста, распределить поверх яблоки. Накрыть второй частью теста.
 - 7. Выпекать в разогретом до 180 °C духовом шкафу около 50-60 мин.



Напиток безалкогольный негазированный холодный чай ЛИПТОН

47⁹⁰

Лимон 600 мл



Напиток безалкогольный негазированный холодный чай ЛИПТОН Зеленый чай 600 мл

47⁹⁰









МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ МАГНИТ









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

Всё очень просто:



Товары и цень, изобра количество товора ограничено. АО «Тондер» остовляет за собой право изменить цену в случае резкого изменения цены поставщиком/производителем.



Консервы **ТУНЕЦ** натуральный **250 г**



Чипсы ЗОЛОТАЯ КАРТОШКА Сметана/Сыр/Лук



Картофельная запеканка с рыбой

Ингредиенты:

- 150-200 г картофеля
- 100 г филе рыбы (с минимумом костей)
- 1/2 головки репчатого лука
- 1/2 моркови
- 50 г сливочного масла
- 30-50 г стручковой фасоли
- 1/3 цукини
- 40-50 г твердого сливочного сыра
- укроп, зеленый лук
- соль, комбинированная приправа для рыбы - по вкусу
- растительное масло для жарки



- 1. Нарезать рыбу кубиками, посолить, добавить специи.
- 2. Бланшировать либо отварить стручковую фасоль.
- 3. Нарезать кабачок тонкой соломкой, репчатый лук — мелкими кубиками, натереть морковь на крупной терке.
- 4. Обжарить лук и морковь в небольшом количестве растительного масла, добавить рыбу,
- жарить до готовности. Добавить мелко нарезанный укроп и зеленый лук.
- 5. Обжарить кабачок в отдельной сковороде на растительном масле до мягкости.
- 6. Отварить картофель, слить воду, добавить сливочное масло, не давая остыть, протереть. Добавить к нему бланшированную фасоль, кабачок. Перемешать.
- 7. Выложить на дно формы для запекания, смазанное растительным маслом, слой картофельного пюре — половину. Поверх — слой рыбы с овошами.
- 8. Накрыть второй частью картофельного пюре с овощами. Посыпать тертым сыром и запечь в духовке при температуре 180 °C в течение 20 мин.





Чай **АХМАД ТИ** Зеленый с жасмином 25 пакетиков



Чай **АХМАД ТИ**

- Зеленый
- Английский завтрак
- Английский №1 25 пакетиков





Круассаны-мини **СЕВЕН ДЕЙЗ** какао 200 г





Круассаны-мини **СЕВЕН ДЕЙЗ**

- клубникаваниль
- сгущенкаДабл вишня
- 200 г





Кофе молотый ПРИНЦ ЛЕБО 100 г





Кофе растворимый НЕСКАФЕ ГОЛД Эргос 1**90 г**





тархуном и лаймом

Ингредиенты:

- Груша 1 шт.
- Мед по вкусу
- Тархун 3 веточки
- Лайм немного цедры
- 1. Грушу мелко нарезать и немного растереть.
- 2. Оборвать листья тархуна с веточек.
- 3. Укладываем грушу во френч-пресс или чайник, добавляемлистья свежего тархуна, мед и цедру лайма.
- 4. Заливаем кипятком.

C Hobbin



Условия акции распространяются только на розничных покупателей! Акция действует при налични товара в магазине. Реклама. Товар, подлежащий обязательной сертификации, сертифицирован. Информацию об организаторе, правилах проведения, количестве призов, сроках, месте, порядке получения призов можно получить по телефону «Горячей линии» В 800 200 90 02 и на сайте www.magnit.ru. Организатор аждии. ООО «ТСС Ритейл Маркетинг», Действие акции не распространяется на покупку табачных изделий. В соответствии с № 15-Ф3 от 23.02.13 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного рыма и последствий потребления табака».





© АО «СТС», 2015; © ЗАО «ВБД Груп», 2015

ХОЧЕШЬ БЫСТРЕЕ накопить наклейки на призы THOMAS? Покупай товары со **СПЕЦИАЛЬНЫМИ ЦЕННИКАМИ** и получай **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАКЛЕЙКИ!**











Т наклейк*а*





1л

растительное ДАРЫ КУБАНИ Кукурузное рафинированное дезодорированное



0,5 kr

Зубная паста ЛАКАЛЮТ *7*5 мл +ополаскиватель Актив 100 мл





Товары участвуют в акции в период с **18.11.15.** по **01.12.15.** Условия акции распространяются только на розничных покупателей! **Акция действует только при наличии товара в ассортименте магазина.** Реклама. Товар, подлежащий обязательной сертификации, сертифицирован. Информацию об организаторе, правилах проведения, количестве призов, адресах магазинов, сроках, месте, порядке получения призов можно получить по телефону «Горячей линии» 8 800 200 90 02 и на сайте www.magnit.ru (Раздел «Покупателям»). Количество товара ограничено. Информацию о магазинах, участвующих в акции, уточняйте у сотрудников на кассе и на сайте www.magnit.ru.



апельсин

1,93л

из смеси фруктов

1,93л

нерафинированное



Прокладки **КОТЕКС** Ультра сетч супер, 16 шт.

+ Ежедневные прокладки КОТЕКС, **20 шт**. В ПОДАРОК!

172⁵⁰



Прокладки БЕЛЛА КЛАССИК Нова Комфорт 3990

























Контакт-центр

Электронная почта: info@magnit.ru



