Предложения действительны
с четверга 12 мая 2016 г.
по воскресенье 22 мая 2016 г.

РУССКАЯ РЫБА

BILLA
ВОТ ЭТО МНЕ ПО ВКУСУ.

РЫБНАЯ НЕДЕЛЯ В МОСКВЕ

12–22 МАЯ

-33%

Фарш атлантической трески Бухта изобилия
450 г
старая цена 239,00

159,90

-23%

Окунь морской Штурман
тушка, б/г
600 г
старая цена 285,00

219,00

-19%

Лойн трески Agama
400 г
старая цена 529,00

429,00

-33%

Кета Олива-Факел
слабосоленая
филе-кусок, 150 г
старая цена 149,90

99,90

-33%

Кижуч Олива-Факел
нарезка, сл/с, 120 г
старая цена 179,90

119,90

-31%

Нерка ЭКО Меридиан
подкопченная
ломтики, 120 г
старая цена 259,00

179,90

-26%

Икра мойвы Меридиан
Классическая
Подкопченная
180 г
старая цена 115,90

85,90

-25%

Сельдь Меридиан
в ассортименте
филе-кусочки, 115 г
старая цена 79,90

59,90

-26%

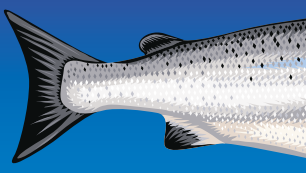
Сельдь А'море
в ассортименте, 460 г
старая цена 189,90

139,90

www.billa.ru
http://vk.com/billarussia

РУССКАЯ РЫБА

РЫБНАЯ НЕДЕЛЯ В МОСКВЕ



12–22 МАЯ

РУССКАЯ РЫБА

-37%

Сайра Русский рыбный мир
натуральная тихоокеанская
250 г
старая цена 94,90

59,90

РУССКАЯ РЫБА

-32%

Скумбрия Доброфлот
натуральная
245 г
старая цена 84,90

57,90

РУССКАЯ РЫБА

-27%

Зубатка Капитан
отдел деликатесов
г/к, кусок, 100 г
старая цена 66,90

48,90

охлажденная РЫБА

-23%

Карп
охлажденная рыба
потрошеный, с/г, 100 г
старая цена 25,90

19,90

охлажденная РЫБА

-14%

Камбала
охлажденная рыба
100 г
старая цена 28,90

24,90

Треска, тушенная с овощами

BILLA рецепт

Ингредиенты:
Филе трески – 1 кг, морковь – 4 шт., лук –3 шт., томат-паста – 100 г (или томаты – 5-6 шт.), перец горошком – 7-8 шт., лавровый лист – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, укроп, петрушка, кинза (по вкусу), соль по вкусу, масло растительное для жарки.

Способ приготовления:
Рыбу нарезать порционными кусками. Морковь натереть на крупной терке, немного потушить с маслом, лук нарезать и слегка обжарить. Томаты нарезать и потушить (томат-пасту немного развести водой). На дно кастрюли или глубокой сковороды налить масло, положить кусочки рыбы, затем – перемешанные лук с морковью, томатами (или томат-пастой) и специи, посолить. Повторить слои продуктов. Накрыть посуду крышкой, 3-5 минут дать прокипеть. Затем тушить до готовности на небольшом огне с приоткрытой крышкой. Выложить готовую рыбу на блюдо. Мелко порубить зелень, выдавить чеснок, перемешать с оставшимся маслом и овощами и выложить на рыбу. Подавать с жареным картофелем или рисом.

охлажденная РЫБА

-18%

Треска
охлажденная рыба
филе, 100 г
старая цена 48,90

39,90

Узнайте о ближайшем к Вам магазине сети на www.billa.ru. Предложения действительны для Москвы и Московской области, кроме Ногинска и Жуковского. Предложения в листовке действительны с 12 по 22 мая 2016 г. Изображения товаров в листовке могут отличаться от представленных в супермаркете «БИЛЛА». На товары, участвующие в акции, скидки не распространяются! Цены на товары в листовке указаны в рублях. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Внимание! Количество товаров ограничено. На товары, отмеченные красными и синими ценниками, другие скидки не распространяются! Телефон горячей линии для покупателей: 8-800-333-75-00. Часы работы горячей линии: понедельник – пятница с 9:00 до 18:00.

BILLA