

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

ВКУСНЫЕ ИДЕИ

на пасхальной неделе

С 30 МАРТА
ПО 19 АПРЕЛЯ

СОК J-7
апельсиновый
с мякотью,
0,97 л



79⁹⁰
114⁹⁰
-30% **

179⁰⁰
249⁰⁰
-28% **

КУЛИЧ
«Русская
Нива», 500 г



ШОКОЛАДНОЕ
ЯЙЦО

с сюрпризом
«ХВ», 20 г

25⁹⁰
35⁹⁰
-28% **



ИЩИТЕ ВНУТРИ
ЧЕМ УДИВИТЬ В ПОСТ
КАКОЙ КУЛИЧ ПРИГОТОВИТЬ
ЧЕМ РАСКРАСИТЬ ЯЙЦА

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл. Предложение действительно с 30 марта по 19 апреля 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. ***Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте не распространяется. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный. Уважаемые покупатели! Вы можете присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dky-fb@hq.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ
с 30.03.2017 г.
по 19.04.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ

ВОТ ЭТО РЫБА!

Рыбу на пасхальных неделях можно есть не часто, а значит, готовить ее нужно особенно вкусно. Палтус с апельсиновым маринадом и легким соусом станет ярким и запоминающимся постным блюдом.



89⁹⁰
~~119⁹⁰~~
-25% **

СОК И НЕКТАР J-7
в ассортименте: зеленое ябло-
ко, персик, 0,97 л



79⁹⁰
~~114⁹⁰~~
-30% **

74⁹⁰
~~129⁹⁰~~
-42% **

СОК J-7
апельсиновый
с мякотью,
0,97 л



МАСЛО
«Благо»,
смесь оливково-
го и подсолнеч-
ного, 1 л

СОУС ТАРТАР К РЫБЕ ***



ОГУРЦЫ
домашние
«6 соток»,
с/б, 720 мл

В миске смешайте мелко наре-
занные огурцы и зеленый лук.
Добавьте постный майонез, мелко
рубленную петрушку, лимонный сок
и горчицу. Хорошо перемешайте
и подавайте к рыбе.



109⁹⁰
~~153⁹⁰~~
-29% **

**ФИЛЕ ПАЛТУСА
С СОУСОМ ТАРТАР*****



добавьте
В СПИСОК



39⁹⁰ ~~49⁹⁰~~

-20%**

**СОУС
МАЙОНЕЗНЫЙ**
«Ласка» постный 56%,
дой-пак, 400 мл



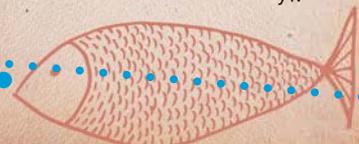
ПАЛТУС
филе Artfish, 800 г

299⁹⁰ ~~419⁹⁰~~

-28%**

РЕЦЕПТ

- 1 Филе палтуса обваляйте в муке и обжарьте с двух сторон на растительном масле до золотистого цвета.
- 2 Для глазури. В сотейнике смешайте апельсин, очищенный от кожуры и перегородок, апельсиновый сок (40 мл), соус кисло-сладкий (20 мл), мед (15 г) и соевый соус (10 мл). Доведите до кипения, выпарите жидкость на 1/3 и полейте получившимся соусом обжаренное филе.
- 3 Отправьте филе в разогретую до 200 °С духовку на 7-8 минут.



Предложение действительно с 30 марта по 19 апреля 2017 года. Цена указана в единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте не распространяется. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидки узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный.

***Указанное изображение является вариантом готового блюда. При приготовлении ваш результат может отличаться от указанного в буклете.

ПЫШНЫЕ КЕКСЫ

ИЗ ПОСТНОГО ТЕСТА

Аппетитные кексы можно приготовить даже без яиц, молока и масла. Фруктовые подавайте к чаю и кофе, а кабачковыми замените обычный хлеб или съешьте как самостоятельную закуску.

КЕКСЫ С КАБАЧКОВОЙ ИКРОЙ***



РЕЦЕПТ

- 1 Смешайте муку (180 г), овсяные хлопья (120 г), разрыхлитель (1 ч. л.) и сахар (20 г).
- 2 Добавьте лютеницу (2 ст. л.), кабачковую икру (150 г), порезанные колечками оливки (120 г) и листики тимьяна. Влейте оливковое масло (100 мл).
- 3 Выпекайте в порционных формочках при 160 °С 25 минут.



109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

-25%**

ЛЮТЕНИЦА
домашняя
«Олинеза», с/б,
260 г



34⁹⁰
~~58⁹⁰~~

-41%**

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ
«Геркулес монастырский»
«Русский продукт», 500 г



71⁹⁰
~~95⁹⁰~~

-25%**

ОЛИВКИ
Maestro de Oliva б/к, 300 г

Д ДИКСИ

**ТЫКВЕННЫЕ
КЕКСЫ
С СУХОФРУКТАМИ****



*добавьте
В СПИСОК*

64⁹⁰ ~~86⁹⁰~~
-25% **

ИКРА
из кабачков «ПикантА», с/б, 520 г

67⁹⁰ ~~79⁸⁰~~
-15% **

НЕКТАР
«БарinOFF»
тыква
с мякотью,
с/б, 1 л

67⁹⁰ ~~79⁸⁰~~
-15% **

НЕКТАР
«БарinOFF»
морковь
с мякотью,
с/б, 1 л

РЕЦЕПТ

- 1 Смешайте порубленную смесь орехов (150 г), муку (180 г), овсяные хлопья (120 г) и разрыхлитель (1 ч. л.). Приправьте корицей и ванильным сахаром (20 г), хорошо перемешайте.
- 2 Влейте тыквенный нектар (70 мл) и оливковое масло (80 мл), добавьте мед (50 г).
- 3 Выпекайте в порционных формочках при 160 °С 25 минут.

ДАРЫ ПРИРОДЫ
свежие • отборные • натуральные

СМЕСЬ
орехов
и сухофруктов
«Дары
природы»,
150 г

74⁹⁰ ~~99⁹⁰~~
-25% **

Предложение действительно с 30 марта по 19 апреля 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте не распространяется. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный.
***Указанное изображение является вариантом готового блюда. При приготовлении ваш результат может отличаться от указанного в буклете.

Просто и по-итальянски просто

Макароны и цветная капуста отлично подходят для кулинарных экспериментов. Они легко готовятся, сочетаются со многими овощами и превращаются во вкусную прстную пасту. Это блюдо наверняка понравится и вашим детям, если добавить украшение из кудрявых капустных барашков.



КАПУСТА
цветная
замороженная,
«Д», 800 г

129⁰⁰

**ТОЛЬКО
СЕЙЧАС**



ОВОЩИ
по-деревенски
замороженные,
«Д», 800 г

119⁰⁰

**ТОЛЬКО
СЕЙЧАС**



34⁹⁰ ~~41⁹⁰~~

-17%^{}**

ВОДА
минеральная газированная
«Кисловодская целебная»,
п/б, 1 л



ВАРЕНИКИ
с картофелем
и зеленью
«Сибирская
коллекция»,
800 г

179⁹⁰ ~~257⁹⁰~~

-30%^{}**

**ОВОЩНАЯ
СМЕСЬ**
«Закарпатская»,
Globus, с/б, 510 г

79⁹⁰ ~~106⁹⁰~~

-25%^{}**

КАПУСТНЫЕ БАРАШКИ^{***}



Если вы хотите завести стадо капустных барашков, разберите цветную капусту на соцветия. Для ножек подойдут кусочки огурца, а из маслин или винограда получится голова. Прикрепите все детали к телу и выпускайте барашков пасться на стол.

добавьте
В СПИСОК



**ПАСТА
С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ****



54⁹⁰ ~~78⁹⁰~~
-30%**

СПАГЕТТИ
Barilla №5, 500 г

РЕЦЕПТ

- 1** Пасту и цветную капусту отварите до полуготовности.
- 2** Овощную смесь обжарьте на оливковом масле, добавьте томаты в собственном соку (120 г) и залейте куриным бульоном (1 кубик). Тушите на медленном огне 12-15 минут, в конце приправьте сушеным базиликом.
- 3** В соус добавьте спагетти и капусту, прогрейте пару минут и подавайте к столу.



Предложение действительно с 30 марта по 19 апреля 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте не распространяется. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02 01. Звонок бесплатный. ***Указанное изображение является вариантом готового блюда. При приготовлении ваш результат может отличаться от указанного в буклете.

Рецепт КРАСИВОГО ПРАЗДНИКА

Чтобы сделать из обеденного стола праздничный и пасхальный, нужны привычные продукты и немного воображения. Вместо того чтобы подать колбасу нарезкой, сделайте из нее зажаристые розочки со слоеным тестом, а салат превратите в пасхальное «гнездышко». И ваше угощение станет настоящим украшением стола.

САЛАТ
«ПАСХАЛЬНОЕ ГНЕЗДЫШКО» ***



89⁹⁰ 112⁹⁰

-20% **



СЫР

российский «Город сыра» 45%, нарезка, 125 г

РЕЦЕПТ:

- 1 Балык и сыр разделите на две части. Первую половину измельчите, смешайте с натертым на крупной терке яблоком (1 шт.) и свежей нашинкованной капустой (1/4 кочана). Заправьте майонезом и выложите на плоскую тарелку.
- 2 Вторую часть балыка и сыра порежьте полосками и украсьте ими салат. В середину выложите отваренные целые перепелиные яйца (5 шт.) или разрезанные пополам куриные (2 шт.).



127⁰⁰ 188⁹⁰

-33% **

БАЛЫК

дарницкий с/к «Ремит», нар., 150 г



ГРИБЫ

маринованные «Владимирское ассорти», 340 мл

134⁹⁰ 179⁹⁰

-25% **

СОСИСКИ-РОМАШКИ В ТЕСТЕ***



РЕЦЕПТ:

- 1 Готовое слоеное тесто (500 г) порежьте полосками по 7 см. Положите в центр сосиску и сделайте надрезы поперек на сосиске и на тесте.
- 2 Сверху положите пару кусочков моцареллы и сверните заготовку в виде ромашки. Расправьте «лепестки» и смажьте заготовку взбитым яйцом.
- 3 Выпекайте при 180 °С 15-20 минут.

СЫР МОЦАРЕЛЛА

Unagrande 50%, маленькие шарики, 125 г

69⁹⁰
~~116⁹⁰~~

-40%**

UNAGRANDE
MOZZARELLA

маленькие шарики
сыр из свежего
молока

125г



КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

с натуральным
молоком
«Царицыно»,
500 г

119⁰⁰
~~179⁹⁰~~

-34%**

РЕЦЕПТ:

- 1 Готовое слоеное тесто (500 г) раскатайте толщиной 2 мм и нарежьте на полоски длиной 20 см и шириной 5 см. Колбасу (400 г) порежьте тонкими полукольцами.
- 2 На тесто выложите колбасу и ломтики сыра (200 г), слегка размяв их вилкой, и закатайте в виде розочек.
- 3 Запекайте 20 минут при температуре 180 °С.

добавьте В СПИСОК



СОСИСКИ «ПАПА МОЖЕТ»

ц/о, в/у, «Останкинский МПК», 350 г



99⁹⁰
~~124⁹⁰~~

-20%**

СЫР РАССОЛЬНЫЙ

35% Comella, 200 г



59⁹⁰
~~99⁹⁰~~

-40%**

РОЗЫ С КОЛБАСОЙ***



Сочините свою начинку

Что нужно для необычного кулича? Йогурт, варенье или шоколад для оригинального вкуса и зефирные птички — для праздничного настроения.

- К готовой смеси для куличей добавьте 160 мл теплой воды и оставьте тесто настаиваться на 2 часа в теплом месте.
- Добавьте какао-порошок (1/2 стакана), ром (50 мл) и размягченное сливочное масло (60 г).
- Выложите тесто в форму для приготовления куличей и поставьте в разогретую до 180 градусов духовку на 30-40 минут.
- Перед подачей растопите темный шоколад (1 плитка) на водяной бане и полейте им готовый кулич.

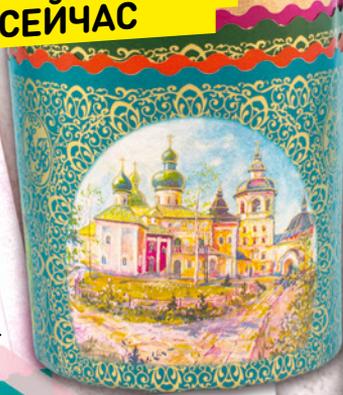
49⁰⁰
ТОЛЬКО СЕЙЧАС

ФОРМА ПЕКАРСКАЯ

для выпечки куличей, в ассортименте: ø9 см, 4 шт.; ø7 см, 8 шт.

РЕЦЕПТ:

- Соедините готовую основу для апельсинового кекса с баночкой йогурта. Добавьте ложку растительного масла. Хорошо перемешайте, чтобы не осталось комочков.
- Выпекайте в духовке при 190 °С 40-45 минут.



КУЛИЧ НА ЙОГУРТЕ ***



ЙОГУРТ ЕРИСА
в ассортименте: ананас, клубника, красный апельсин, 4,8%, 130 г

30⁹⁰
~~37⁹⁰~~
-18% **

ШОКОЛАДНЫЙ КУЛИЧ ***



79⁹⁰
~~106⁹⁰~~
-25% **



ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД
классический La Festa, 220 г

ДИКСИ



КУЛИЧ С ВАРЕНЬЕМ***

- 1 Приготовьте опару: смешайте молоко (50 мл) с мукой (500 г) и дрожжами (20 г) и оставьте настраиваться на ночь.
- 2 Просеянную муку (500 г) смешайте с опарой, солью, яйцом (4 шт.), молоком (150 мл), сливочным маслом (50 мл), сахаром (200 г) и лимонной цедрой. Добавьте дрожжи (30 г), разведенные в теплом молоке (50 мл), и замесите упругое тесто.
- 3 Раскатайте тесто, намажьте вареньем и скатайте в рулет. Рулет нарежьте на отдельные розочки и выложите плотно друг к другу в форму для выпекания. Выпекайте 40 минут при 180 °С.

добавьте
В СПИСОК



МАСЛО
традиционное
из Вологды
82,5%, 180 г

126⁹⁰
~~149⁹⁰~~
-15%**



КЕКС АПЕЛЬСИНОВЫЙ
«Печем дома», п/п, 400 г

34⁹⁰
~~59⁹⁰~~
-42%**



79⁹⁰
~~104⁹⁰~~
-24%**

СМЕСЬ «ПЕЧЕМ ДОМА»
для выпечки кулича
«Русский продукт»,
400 г

99⁹⁰
~~133⁹⁰~~
-25%**

ВАРЕНЬЕ
«ВОЛОГОДСКОЕ»

в ассортименте: вишневое,
черносмородиновое, с/б, 370 г

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~
-25%**



МЕД
«Алтайская
гречиха»,
с/б, 320 г

159⁹⁰
~~213⁹⁰~~
-25%**

ЗЕФИРНЫЕ ПТИЧКИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ КУЛИЧЕЙ***

Смешайте 150 г сахара и 100 мл воды с щепоткой лимонной кислоты и приготовьте сироп. В него добавьте еще 400 г сахара, 250 мл воды и доведите до кипения. Положите 25 г желатина, взбейте в белую массу и смешайте с лимонной цедрой или красителем для цвета. Выдавите птичек с помощью пекарского рукава на противень и оставьте на час в прохладном месте. Птички такие веселые и обаятельные, того и гляди запищат.

Что СПРЯТАНО В ЯЙЦЕ?

Пасхальное яйцо легко превратить в яйцо с сюрпризом. Просто спрячьте внутри шоколад, печенье, творожную начинку или даже игрушку. Узнать, что вам досталось, можно будет только когда все соберутся за большим столом с чашками ароматного чая и развернут обертки.



ШОКОЛАДНОЕ ЯЙЦО
с сюрпризом
«ХВ»,
20 г

25⁹⁰ ~~35⁹⁰~~
-28%**

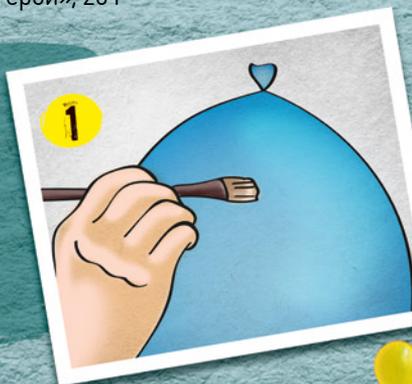
33⁹⁰ ~~39⁹⁰~~
-15%**



ШОКОЛАДНОЕ ЯЙЦО
«Любимые герои», 20 г

ЯЙЦО С СЮРПРИЗОМ ***

В яйцо можно спрятать еще яйцо. А также сладости и другие подарки. Для этого надувной шарик аккуратно обмотайте яркими нитками, промазывая каждый слой клеем. Когда поделка высохнет, проколите шарик иглой, вырежьте окошко и спрячьте внутрь сладкие подарки.



ЯЙЦА-ТИРАМИСУ***



У шоколадных яиц срежьте верхушки и заполните взбитым творогом со сметаной и сливками. Желток отлично получается из абрикосового или апельсинового джема!



PEPSI
напиток б/а,
п/б, 0,6 л

36⁹⁰
~~49⁹⁰~~
-26%**

КОФЕ «ЖОКЕЙ»
традиционный
в зернах, в/с, 900 г

359⁹⁰
~~479⁹⁰~~
-25%**

ЖОКЕЙ
Начни
с кофе

ТРАДИЦИОННЫЙ
в зернах



149⁹⁰
~~199⁹⁰~~
-30%**

**НАБОР
ЧАЯ
LIPTON**
черн. + зел.
клас. + зел.
цитр., 25 пак.
x 3 пач.

**КОФЕ
JARDIN**
Dessert cup
молотый, в/у,
250 г

179⁹⁰
~~239⁹⁰~~
-25%**

Jardin
DESSERT
CUP

Яркий и насыщенный кофе
как десертное удовольствие



АРАБИКА
ТЕМНАЯ ОБЖАРКА

НАСЫЩЕННОСТЬ ВКУСА
4



**ЧАЙ SPRING MELODY
GREENFIELD**
черный, пак. 25x1,5 г, 37,5 г

58⁹⁰
~~90⁹⁰~~
-35%**

добавьте
В СПИСОК

КУЛИЧ
«Русская
Нива»,
500 г



179⁰⁰
~~249⁰⁰~~
-28%**

289⁹⁰
~~483⁹⁰~~
-40%**

**КОФЕ
«ЧЕРНАЯ
КАРТА»
GOLD**
раств., с/б,
190 г +
ложка

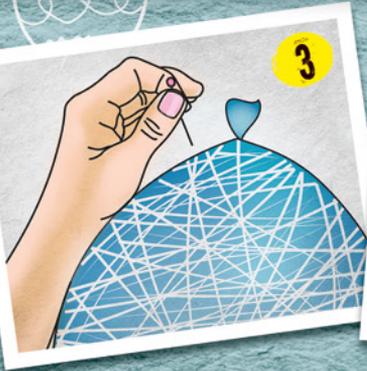


30%
в ПОДАРОК*

Lipton
YELLOW LABEL
FINEST
TEA BLEND
Quality Act

Lipton
Greentea
CLASSIC
Классический вкус*

Lipton
Greentea
CITRUS GARDEN
С ароматом цитрусовых*



Предложение действительно с 30 марта по 19 апреля 2017 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сравнению с ценой в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресе ее проведения, порядке получения скидки узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный.

***Указанное изображение является вариантом готового блюда. При приготовлении ваш результат может отличаться от указанного в буклете.

КРАСКИ ДЛЯ ЯРКИХ ФАНТАЗИИ

Добавьте в праздник больше цветов и узоров с помощью ярких наборов для украшения яиц. Попробуйте готовые варианты или придумайте свои, соединив разные краски и добавив зигзаги, треугольники или полосы.

КРАСИТЕЛЬ

для декорирования яиц (3 цвета, в ассортименте)

2⁹⁰

ТОЛЬКО СЕЙЧАС



29⁹⁰

ТОЛЬКО СЕЙЧАС

ТЕРМОЭТИКЕТКИ

в бумажном конверте, в ассортименте

ПАСХАЛЬНЫЙ НАБОР

декоративная подставка для 4 яиц



59⁰⁰

ТОЛЬКО СЕЙЧАС



59⁰⁰

ТОЛЬКО СЕЙЧАС

ПАСХАЛЬНЫЙ НАБОР

«Просто! Быстро!», в ассортименте