

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

Дачные-удачные ВЫХОДНЫЕ

С 20 АПРЕЛЯ
ПО 10 МАЯ

ИЩИТЕ ВНУТРИ

ВЫГОДНЫЕ ЦЕНЫ
НА ТОВАРЫ ДЛЯ ПИКНИКА

РЕЦЕПТЫ СОЧНЫХ
БЛЮД НА УГЛЯХ

АКЦИИ НА ТОВАРЫ
ДЛЯ ВЕСЕННЕЙ УБОРКИ

49⁹⁰
~~71⁹⁰~~

-31%**

ШАМПУРЫ

SMART,
набор из 3 шт.,
370*10*1,5 мм

ШАШЛЫК

куриный в белом
маринаде, охл., вес.,
«Чиб птица», ведро

139⁹⁰
~~176⁹⁰~~

-21%**

63⁹⁰
~~79⁹⁰~~

-20%**

КВАС

«ОЧАКОВСКИЙ»,
п/б, 2 л



Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

КОГДА ХОЧЕТСЯ МЯСА

Сочные купаты, сосиски с хрустящей корочкой и пропитанные ароматом дымка мясные улитки — устройте настоящий мясной пир. Добавьте к ним подрумяненные на огне булочки, соус и соленые огурцы, и у вас получатся аппетитные хот-доги и гамбургеры.

СЕКРЕТЫ МЯСНОГО АССОРТИ:

- 1 На жарку улиток и купатов потребуется 7–10 минут, а сосиски будут готовы за 3–5 минут.
- 2 Купаты при жарке выделяют много жидкости и могут лопнуть. Чтобы этого избежать, сделайте несколько проколов шпажкой или зубочисткой.
- 3 Чтобы уменьшить жар огня и придать особый аромат, полейте колбаски небольшим количеством пива.
- 4 Чтобы овощи хорошо были готовы одновременно, сначала выложите на гриль лук и перец, а спустя 5–7 минут — помидор.

115⁹⁰
~~165⁹⁰~~
-30%**



ВЕТЧИНА

из мяса птицы,
вареная, МНК, 450 г

**СОСИСКИ
«ФЕРМЕРСКИЕ»**
ЧМПЗ, 650 г

49⁹⁰
~~74⁹⁰~~
-33%**



139⁰⁰
~~186⁹⁰~~
-25%**



159⁹⁰
~~199⁹⁰~~
-20%**



**ЛЕПЕШКИ
MISSION**
оригинальные, 250 г

**КОЛБАСКИ
ДЛЯ ЖАРКИ**
куриные
«Здоровая ферма»

МЯСНОЕ АССОРТИ НА МАНГАЛЕ



Добавьте В СПИСОК



ОГУРЦЫ

маринованные «6 соток»,
6-9 см, с/б, 720 мл



85⁰⁰
~~157⁹⁰~~

-46% **

48⁹⁰
~~77⁹⁰~~

-37% **

**ЖИДКОСТЬ
ДЛЯ РОЗЖИГА**
«Колобок», 0,5 л



49⁰⁰
~~79⁹⁰~~

-39% **

«ЛЮБИМЫЙ»

напиток сок/с,
в ассортименте:
грейпфрут-лимон-
лайм, гранатовый сезон,
земляничное лето, 0,95 л



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Много шашлыка для сочного пикника

Всю зиму мечтали о шипящем на углях шашлыке, жареных овощах и сладковатой печеной картошке? Наконец-то растаял снег и появилось место для мангала! А мы уже приготовили для вас все самое необходимое: свежее мясо, удобные решетки и лучшие рецепты маринадов.

ШАМПУРЫ

SMART, набор из 3 шт., 370*10*1,5 мм

49⁹⁰
71⁹⁰

-31% **

99⁹⁰
166⁹⁰

-40% **

ПРОМОПАК

«Агропродукт»
(аджика, хрен, горчица)

МАНГАЛ СБОРНЫЙ

400*240 мм, сталь 0,5 мм,
упаковка термоусадка

169⁰⁰
229⁹⁰

-26% **

ВОДА ПИТЬЕВАЯ

«Святой источник»
н/газ., 5 л

69⁹⁰
87⁹⁰

-20% **

ШАШЛЫК

куриный в белом
маринаде,
охл., вес.,
«Чиб птица»,
ведро

139⁹⁰
176⁹⁰

-21% **

43⁰⁰
70⁹⁰

-39% **

КЕТЧУП

«Слобода»
шашлычный,
д/пак, 350 г



В ПОМОЩЬ ШАШЛЫЧНИКУ

Жарьте мясные стейки и куриные бедрышки, запекайте рыбу и овощи целиком на решетке. Большой размер решетки позволит приготовить несколько блюд одновременно, а благодаря толстым прутьям сама решетка прослужит дольше.

Для классического шашлыка, сосисок или овощей, порезанных соте, то есть тонкими колечками, подойдут шампуры. Благодаря надежному материалу их легко мыть, края не затупятся и шашлыком можно будет наслаждаться весь дачный сезон.



Добавьте В СПИСОК



99⁰⁰

**ТОЛЬКО
СЕЙЧАС**

**УГОЛЬ
ДРЕВЕСНЫЙ**
«Колобок», 2,5 кг

**СУХАРИКИ
«ХРУСТЕАМ»**

в ассортименте:
сметана-сыр,
телятина
на гриле, 40 г

11⁹⁰
~~16⁹⁰~~

-30% **



61⁵⁰
~~90⁹⁰~~

-32% **

**СОУС
«СЛАВЯНСКИЙ ДАР»**

по-грузински,
с/6, 480 г



БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

ПЕРЦЫ С ГОРЯЧИМ сердцем

Добавьте в пикник перца! Поджаренного на углях, с чуть подуглившимся боком и тянущейся сырной начинкой. Этот рецепт также отлично подойдет для помидоров с хрустящей корочкой и цуккини.

КВАС
ТРАДИЦИОННЫЙ
«Д»
непастеризованный,
п/б, 1 л

75⁰⁰
~~89⁹⁰~~

-16% **

КВАС
«ОЧАКОВСКИЙ»,
п/б, 2 л

63⁹⁰
~~79⁹⁰~~

-20% **

49⁹⁰
~~70⁹⁰~~

-25% **

МАЙОНЕЗ
оливковый 67%
«Ряба», д/пак,
372 г



ФАРШИРОВАННЫЕ
ПЕРЦЫ НА МАНГАЛЕ



- 1 Рис (80 г) отварите отдельно и промойте под холодной водой.
- 2 Грудинку (200 г) нарежьте кубиками и смешайте с говяжьим фаршем (400 г), отварным рисом и рубленой петрушкой (4 веточки).
- 3 Перцы (4 шт.) разрежьте вдоль, очистите от семян и нафаршируйте. Сверху посыпьте тертым сыром (100 г).
- 4 Жарьте на мангале в решетке до готовности или в духовке 30 минут при температуре 170 °С.



199⁹⁰
~~249⁹⁰~~

-20% **

ВЕТЧИНА
прибалтийская
«Калинка», 500 г

Добавьте
В СПИСОК

КОЛБАСА
ДОКТОРСКАЯ
«Калинка», вар.,
в/с, ГОСТ, 400 г



139⁹⁰
~~174⁹⁰~~

-20% **

НАБОР
для пикника
на 4 персоны



169⁰⁰
~~219⁹⁰~~

-23% **

ПЕРВОМАЙСКИЙ ПАРАД ВКУСОВ

Устройте первомайскую демонстрацию на кухне — покажите родным, как легко и быстро вы можете приготовить нежную закуску. Воспользуйтесь нашим рецептом профитролей, наполните их разными начинками, и ваше чаепитие превратится в настоящий парад вкусов!

ПРОФИТРОЛИ С ПАШТЕТОМ И ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ

Рецепт

- 1 В сотейнике смешайте сахар (1 ч. л.), соль и нарезанное небольшими кусочками сливочное масло (100 г). Залейте стаканом воды и доведите до кипения.
- 2 Всыпьте муку (1 стакан) и начинайте активно перемешивать. Тесто должно хорошо отлипать от стенок.
- 3 Снимите сотейник с огня, остудите и, продолжая мешать, введите яйца (3 шт.).
- 4 Тесто поместите в пекарский рукав и выдавите профитроли на противень, застеленный пекарской бумагой. Выпекайте в разогретой до 190 °C духовке 15–20 минут.

С ПАШТЕТОМ:

Паштет выньте из банки, хорошо разомните вилкой. Добавьте цедру лимона (1 ч. л.) и пару листочков розмарина. Поместите в профитроли с помощью пекарского рукава.

С СЫРОМ:

Сыр (150 г) натрите на крупной терке. Выдавите чеснок (1 зубчик), добавьте майонез и пару ложек сливочного сыра маасдам. Наполните профитроли начинкой с помощью чайной ложки.

ПАШТЕТ
из гусяной печени,
ж/б, 250 г

109⁹⁰
~~139⁹⁰~~

-21% **

44⁹⁰
~~59⁹⁰~~

-25% **

Масло
растительно-сливочное
несоленное

82,5%

450 г

МАСЛО
растительно-сливочное
несолен., 82,5%,
пергамент, 450 г

Добавьте
В СПИСОК



159⁹⁰
~~228⁹⁰~~

-30% **

ЧАЙ TESS PLEASURE

черный с доб., пак. 100 x 1,5 г, 150 г



59⁹⁰
~~92⁹⁰~~

-36% **

СЫР
ПЛАВЛЕННЫЙ

«Мааздам» President
40%, 150 г

КОФЕ NESCAFE ЭСПРЕССО

растворимый, м/у, 70 г



219⁰⁰
~~289⁰⁰~~

-24% **

70 г | НЕЖНА
100 % А

НАПИТОК «АКТУАЛЬ»

сыворожка + сок в ассортименте:
апельсин-манго, клубника,
персик-маракуйя, 330 мл

29⁹⁰
~~36⁹⁰~~

-19% **



59⁹⁰
~~80⁹⁰~~

-26% **



НАПИТОК «МАЖИТЭЛЬ»

персик-маракуйя 0,05%, 950 мл

СУББОТНИК В ДОМЕ

Откройте окна и наполните каждый уголок дома весенней свежестью. Уборка пройдет быстрее, если взяться за дело всей семьей и заглянуть в магазин за специальными чистящими средствами.

УСТРОИМ
УБОРКУ
НА КУХНЕ!

БУМАЖНЫЕ ПОЛОТЕНЦА

2 в 1 Zewa, 1 шт.



169⁰⁰
~~239⁹⁰~~

-30% **

ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО

Domestos
«Ультраблеск»
для ун., 1 л +
крем Cif «Лимон»,
230 мл

114⁹⁰
~~216⁹⁰~~

-47% **

59⁹⁰
~~74⁹⁰~~

-20% **

СРЕДСТВО Д/КУХНИ

Mr Muscle
эксперт для
кухни 5 в 1
«Свежесть
лимона»,
500 мл

НАБОР

Fairy «Сочный лимон»
для мытья посуды,
650 мл + Mr. Proper
«Лимон» для полов
и стен, 500 мл

134⁹⁰
~~168⁹⁰~~

-20% **

189⁹⁰
~~285⁹⁰~~

-34% **

-70%
ЭКОНОМИЯ*



ГЕЛЬ Д/ТРУБ
Tiret Turbo, 500 мл

НАВОДИМ ПОРЯДОК В ВАННОЙ

ОСВЕЖИТЕЛЬ

воздуха Glade
«Освежающий
лимон», 269 мл



139⁰⁰
~~266⁹⁰~~

-48%**



69⁹⁰
~~149⁹⁰~~

-53%**

ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО

Bref WC «Дачный»,
450 г

Добавьте
В СПИСОК

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

BiMax Color
Automat, 3 кг



199⁰⁰
~~416⁹⁰~~

-52%**

199⁰⁰
~~416⁹⁰~~

-52%**



НЕЖНЫЕ РУКИ
ДАЖЕ ПОСЛЕ
ДОЛГОЙ УБОРКИ

69⁹⁰
~~87⁹⁰~~

-20%**

КРЕМ-МЫЛО

жидкое «Овсяное
молочко» «Особая
серия», 1000 г



СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК

BiMax Automat
«100 пятен», 3 кг



ПОБЕДНЫЙ ОБЕД

САЛАТ «ЛИМОНКА»



Праздник — отличный повод, чтобы совершить несколько кулинарных побед на кухне. Приготовьте салат «Лимонка» — яркий и необычный, как праздничный салют. А на первое — настоящий солдатский рассольник с солеными огурчиками.

• РЕЦЕПТ •

- 1 У лимонов (6 шт.) срежьте верхнюю часть, выньте мякоть и выдавите из нее сок.
- 2 Средний картофель (1 шт.) отварите в мундире. Сардины (1 банка) отделите от костей, поломайте крупными кусочками и смешайте с нарезанными красным луком (1/3 луковицы) и маслинами (12 шт.).
- 3 Заправьте салат солью, перцем, соком лимона (1 ч. л.) и оливковым маслом (1 ст. л.) и начините им лимоны.

59⁹⁰

74⁹⁰

-20% **



САРДИНА
«РЫБНОЕ
МЕНЮ»
НДМ, ж/б, 250 г

КИЛЬКА
балтийская
в томатном соусе,
ж/б, 240 г

64⁹⁰

81⁹⁰

-21% **



КИЛЬКА
балтийская неразделанная
обжаренная в томатном соусе



89⁰⁰

137⁹⁰

-35% **

МАСЛИНЫ
крупные б/к
Iberica, ж/б,
360 г

Д ДИКСИ

С днем
Победы!

Добавьте
В СПИСОК

ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ
«Высший сорт»
ГОСТ, ж/б, 325 г

97⁹⁰
139⁹⁰

-30%**



СВИНИНА
ТУШЕНАЯ
«Высший сорт»
ГОСТ, ж/б, 325 г

99⁹⁰
133⁹⁰

-25%**



НАКЛЕЙКА
на стекло на белой
подложке 12 x 12 см

МАГНИТ
«Великая Победа»

49⁰⁰
66⁹⁰

-27%**



59⁰⁰
82⁹⁰

-29%**

РАССОЛЬНИК СОЛДАТСКИЙ
С ТУШЕНКОЙ



1 Соленые огурцы (400 г) порежьте кубиками, залейте холодной водой и тушите до размягчения. Отдельно сварите перловку (60 г).

2 Морковь (1 шт.) натрите на крупной терке, лук (1 шт.) измельчите и приготовьте зажарку, обжарив овощи на растительном масле.

В кастрюлю налейте воду (2 л), доведите до кипения и добавьте порезанный кубиками картофель (3 шт.). Варите 10 минут, затем положите тушенку (1 банка), зажарку, припущенные огурцы и отварную перловку. Для вкуса добавьте немного огуречного рассола (100 мл), соль и перец и варите до готовности 10–15 минут.

ПИЛОТКА
солдатская

329⁰⁰
448⁹⁰

-27%**



Почувствуйте вкус из детства

Нежный сливочный пломбир и сладкие лимонады с пузырьками, которые щекочут нос, — настоящий вкус детства! Вспомните сами и не забудьте поделиться со своими детьми.

Добавьте В СПИСОК



34⁹⁰
~~49⁹⁰~~

-30%**

ЧАЙ «МАЙСКИЙ»
отборный, пак. 25 x 2 г,
50 г

59⁹⁰
~~79⁹⁰~~

-25%**

ДЮШЕС
«Напитки
из Черноголовки»,
б/а, п/б, 2 л

ТАРХУН
«Напитки
из Черноголовки»,
б/а, п/б, 2 л



229⁰⁰
~~306⁹⁰~~

-25%**

МОРОЖЕНОЕ
«Настоящий пломбир»
брусника, пл./ванна,
450 г

Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская обл. Предложения, указанные в настоящем буклете, действительны: с 20 апреля по 10 мая 2017 года. Все цены указаны за единицу товара (за исключением весового товара, цена которого определена за конкретный вес, указанный в настоящем буклете). Цены в магазинах могут быть дополнительно снижены по решению сети «ДИКСИ». Цены в буклете, помеченные «*», обозначают среднюю цену данного товара по в сети «ДИКСИ». Процент экономии в буклете, помеченный «**», обозначает среднюю экономию по сети. Товар, указанный в настоящем буклете, может отсутствовать в том или ином магазине. Количество товара ограничено. Скидка по дисконтной карте на товар, указанный в буклете со скидкой или предлагаемый по акции, не распространяется. Точный перечень и количество 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: dixy-feedback.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

Д ДИКСИ

ДМ ДИКСИ
с 20.04.2017 г.
по 10.05.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ ЭКЗ.