

20 АПРЕЛЯ - 3 МАЯ 2017

Готовим вместе с Викторией

Скидка
только
по карте
«Моя Виктория»

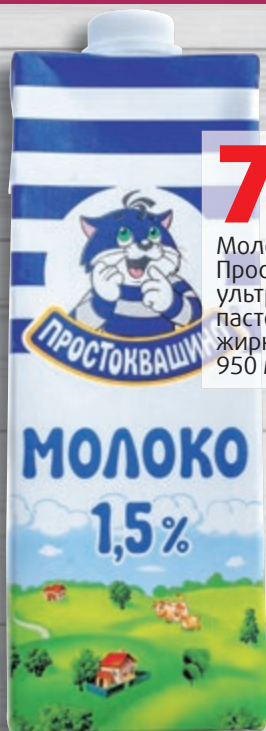


Печенье с корицей

Мука - 90 г
Крахмал - 120 г
Масло сливочное - 140 г
Сахарная пудра - 55 г
Вода - 2 ст. л.
Корица, ванилин
Глазурь



1. Взбейте масло с сахарной пудрой.
2. Смешайте ингредиенты до однородной массы.
3. Оставьте в холодильнике тесто на 30 минут.
4. Используя формочки, сделайте из теста фигуры.
5. Выпекайте 10-15 минут при температуре 170 °С. Охладите и украсьте глазурью.



77 р.

Молоко Простоквашино, ультрапастеризованное, жирн. 1.5%, 950 мл

-10%



140 р.

Творог Правдинский МСЗ, жирн. 9%, 500 г

-10%

15 р.

Маргарин Сливочник, столовый, жирн. 50%, 180 г

-10%



225 р.

Сливки Петмол, для взбивания, жирн. 33%, 0.5 л

-10%



34 р.

Сметана ОАО Молоко, жирн. 25%, 200 г

-10%

47 р.

Маргарин Пышка, для выпечки, 250 г

-25%

55 р.

Творог Добрая Кормилица, жирн. 5%, 200 г

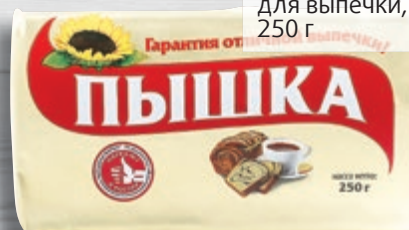
-10%



98 р.

Масло Аланталь Крестьянское, сливочное, жирн. 72.5%, 180 г

-10%



2

Товары, представленные в данном буклете можно приобрести со скидкой только по карте «Моя Виктория». Цены указаны в рублях и действительны в супермаркетах «Виктория» в течение срока, указанного на первой странице буклета с 9:00 каждого календарного дня 2017 года. Количество акционного товара ограничено. Товар может быть представлен не во всех торговых точках. Для получения подробной информации о наличии товара просим обращаться в магазины «Виктория Балтия» Калининградской области. Размер скидки указан от максимальной цены товаров, реализуемых в сети магазинов «Виктория Балтия» Калининградской области. Внешний вид товаров, представленных в буклете, может отличаться от товаров, выставленных в торговых залах магазинов.

Скидка только по карте «Моя Виктория»





Приготовлено в Виктории с душой для вашего удовольствия

40 р. **-20%**

Торт Версаль,
100 г

Сахар, яйцо,
масло сливочное,
молоко
сгущенное,
сливки
растительные,
фундук, шоколад,
ванилин



25 р. **-20%**

Пирожное
Наполеон
Пралине, 100 г



Мука пшеничная, мед,
яйцо, сахар, сметана,
маргарин, сливки
растительные, ванилин

31 р. **-10%**

Пирожное
Колибри, 100 г

Шоколад, масло
сливочное, сахар,
яйцо, молоко, мука
пшеничная, масло
растительное,
кофейная эссенция,
ванилин



13 р. **-20%**

Слойка
с вишней, 70 г



Мука пшеничная,
маргарин, дрожжи,
соль, сахар, яйцо,
наполнитель
вишневый

41 р. **-20%**

Пирог
яблочный,
280 г

Мука пшеничная,
сахар, яйцо,
маргарин, дрожжи,
соль, наполнитель
яблочный



39 р. **-20%**

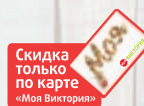
Пирожное
Рафаэль, 100 г



Сливки растительные, яйцо,
сахар, кокосовая стружка,
шоколад

3

Товары, представленные в данном буклете можно приобрести со скидкой только по карте «Моя Виктория». Цены указаны в рублях и действительны в супермаркетах «Виктория» в течение срока, указанного на первой странице буклета с 9:00 каждого календарного дня 2017 года. Количество акционного товара ограничено. Товар может быть представлен не во всех торговых точках. Для получения подробной информации о наличии товара просим обращаться в магазины «Виктория Балтия» Калининградской области. Размер скидки указан от максимальной цены товаров, реализуемых в сети магазинов «Виктория Балтия» Калининградской области. Внешний вид товаров, представленных в буклете, может отличаться от товаров, выставленных в торговых залах магазинов.



76 р.

-20%

Тесто Морозко,
песочное,
500 г

109 р.

-20%

Лесные грибы
Кружево Вкуса,
замороженные,
резанные, смесь,
300 г



135 р.

-20%

Клюква Круглое
Лето, дикорастущая,
500 г



53 р.

-20%

Тесто Царское
Подворье,
слоеное,
дрожжевое,
500 г



*Купленные свежемороженные
овощи следует готовить
предварительно не
размораживая. Так в них
сохранится больше питательных
веществ и вкусовых качеств.*

219 р.

-15%

Фарш Домашний,
охлажденный, 1 кг



189 р.

-20%

Спаржа Кружево
Вкуса, целая, 400 г



Дорадо, запеченная с овощами

490 р.

-15%

Дорадо,
охлажденная, 1 кг

1. Подготовленную рыбу приправьте солью и перцем, уложите на слегка смазанную маслом фольгу. Выложите на рыбу обжаренные лук и морковь, грибы.
2. Завернуть фольгу, запекать 20-25 минут в духовке при температуре 200-210°C.

Рецепт:

Дорадо-1 кг
Лук репчатый-1 головка
Морковь-2 шт.
Соль, белый перец,
растительное масло

53 р.

-25%

Соус Кухмастер
Итальянский/
Сацебели/
Татарский,
300 г

157 р.

-20%

Икра Летучей
Рыбы Тобико Санта
Бремор, красная/
оранжевая, 45 г

90 р.

-25%

Баклажаны
Пиканта,
печеные
в томатном
соусе/по-
домашнему,
520 г

5

Товары, представленные в данном буклете можно приобрести со скидкой только по карте «Моя Виктория». Цены указаны в рублях и действительны в супермаркетах «Виктория» в течение срока, указанного на первой странице буклета с 9:00 каждого календарного дня 2017 года. Количество акционного товара ограничено. Товар может быть представлен не во всех торговых точках. Для получения подробной информации о наличии товара просим обращаться в магазины «Виктория Балтия» Калининградской области. Размер скидки указан от максимальной цены товаров, реализуемых в сети магазинов «Виктория Балтия» Калининградской области. Внешний вид товаров, представленных в буклете, может отличаться от товаров, выставленных в торговых залах магазинов.

Скидка
только
по карте
«Моя Виктория»

6



Вкусно, как дома

33 р.

-20%

Салат
Экзотика, 100 г

Филе куриное,
огурцы, ананасы,
орех грецкий,
яйцо, лук зеленый,
соль, майоне

48 р.

-20%

Куриная грудка
Пикник Гриль,
100 г



Курица, грибы
консервированные,
сливки, лук, масло
растительное,
соль, специи

Филе куриное,
грудка
свинная, соевый
соус, майонез,
горчица,
кетчуп, мед,
сахар, соль,
чеснок, специи

38 р.

-15%

Свинина
по-Иберийски,
100 г

Свинина шейный карбонат, перец
болгарский, фасоль стручковая,
помидоры, масло растительное,
лук репчатый, морковь,
устричный соус, специи

35 р.

-15%

Салат
Вальдорф,
100 г



Сельдерей стебель,
филе грудки, огурец,
яблоко, майонез,
горчица, зелень, специи

16 р.

-20%

Салат Весенний,
100 г



16 р.

-20%

Борщевой
набор, 100 г

Капуста б/к,
огурцы, масло
растительное,
зелень, уксус,
сахар, соль



Капуста б/к, свекла,
морковь, перец
болгарский, зелень

Рулет из карбонада в беконе

Нужно:

Свинина,
карбонад—500 г
Шпинат—100 г
Бекон—180 г
Сыр твердый—100 г
Соль, перец

1. Отбейте мясо. Необходимо, чтобы слой был максимально тонкий.
2. Шпинат обжарьте на растительном масле 2-3 минуты, залейте водой и тушите еще 5 минут.
3. Выложите шпинат на мясо, посыпьте тертым сыром. Мясо сверните рулетом.
4. Оберните рулет ломтиками бекона и запекайте в предварительно разогретом духовом шкафу примерно час при температуре 190 градусов.



288 р.

Карбонад свиной,
ВМК, 1 кг

-15%



79 р.

Шпинат
Кружево Вкуса,
400 г

-20%



78 р.

Соус
Хреновина,
томат-хрен,
300 г

-25%

199 р.

Утка Пекинская,
тушка,
замороженная, 1 кг

-25%

