

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

ВСЕ ЗА СТОЛ!

С 11 ПО 24 МАЯ

Поздравляем
с Днем семьи!

ИЩИТЕ ВНУТРИ

ГОТОВИМ ВКУСНЫЙ ОБЕД
ЗА 20 МИНУТ

СОБИРАЕМ СЛАДКИЙ СТОЛ
НА ПРАЗДНИК

НАВОДИМ ПОРЯДОК
ВСЕЙ СЕМЬЕЙ

39⁹⁹

53⁹⁹

-26%**

МАЙОНЕЗ
«РЯБА»

д/пак, в асс.:
провансаль 67%, 400 г,
живой 67%, 400 г

229⁹⁹

306⁹⁹

-25%**

ОКУНЬ

без головы
св./мор., 800 г



НЕКТАР
«ФРУКТОВЫЙ САД»

яблочный, 0,95 л



48⁹⁹

78⁹⁹

-31%**

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

1
РАЗ

2
ДВА

И ОБЕД

Папа остался на хозяйстве и теперь ему нужно срочно накормить маленьких непосед, пока не вернулась с работы мама? Нет времени мариновать окуня, скорее держите рецепт этих быстрых фрикаделек. И нежный соус не забудьте.



НАПИТОК
PEPSI

б/а, п/б,
1,25 л



49⁹⁹

~~66⁹⁹~~

-25% **

СОУС
ASTORIA
сметанный
с грибами,
д/пак,
233 г



39⁹⁹

~~53⁹⁹~~

-26% **

МАЙОНЕЗ «РЯБА»

сметанный,
д/пак, 372 г



39⁹⁹

~~53⁹⁹~~

-26% **

СМЕСЬ «ХОЗЯЮШКА»

топленая раст.-жировая
99,7%, 340 г



99⁹⁹

~~117⁹⁹~~

-15% **

САЛАТ
«ЧУКА»
250 г



69⁹⁹

~~87⁹⁹~~

-20% **

Д ДИКСИ

20
мин.

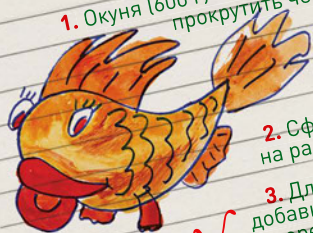


Фрикадельки из окуня

1. Окуня (600 г) очистить от кожи и костей. Филе прокрутить через мясорубку и смешать с яйцом (1 шт.), жирными сливками (70 мл) и мукой (70 г). Хорошо перемешать и добавить тертый чеснок (1 зубчик) и рубленую петрушку.

2. Сформировать небольшие шарики и жарить на растительном масле до румяной корочки.

3. Для соуса: в натуральный йогурт (110 г) добавить рубленый укроп, петрушку и порезанные кубиками огурцы (2 шт.).



Рецепт

ЙОГУРТ DANONE
натуральный
3,3%, 110 г

14⁹⁹
~~17⁹⁹~~

-17% **



229⁹⁹
~~306⁹⁹~~

-25% **

ОКУНЬ
без головы
св./мор., 800 г



Добавьте
В СПИСОК



48⁹⁹
~~70⁹⁹~~

-31% **

НЕКТАР «ФРУКТОВЫЙ САД»

в асс.: яблочный, мультифрукт,
персик-яблоко с мяк., апельсин
с мяк., 0,95 л

ОГУРЦЫ
«ОВОЩНАЯ
СЕМЕЙКА»

маринованные,
6-9 см, с/б, 720 мл

54⁹⁹
~~64⁹⁹~~

-15% **



Сладкий повод

Забегались и совсем забыли про годовщину? Скорее в «Дикси», там уже ждет сладкое решение: нежные торты, хрустящие вафельные палочки и ароматный кофе. И не забудьте сказать ей четыре заветных слова — «от шоколада не толстеют»!



22⁹⁹
~~27⁹⁹~~

-18% **

МОЛОКО СГУЩЕННОЕ

вареное, в вафельной трубочке, «Романов луг», 8,5%, 70 г



69⁹⁹
~~93⁹⁹~~

-26% **

КОНФЕТЫ ВАФЕЛЬНЫЕ «КОРОВКА»

«РотФронт», 250 г



199⁹⁹
~~269⁹⁹~~

-26% **

ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

«Фили-Бейкер» 500 г

ТОРТ ПТИЧЬЕ МОЛОКО

от Фили-Бейкер

КЛАССИЧЕСКОЕ

КОНФЕТЫ «ХАЛВА ГЛАЗИРОВАННАЯ»

«РотФронт», вес., 1 кг



129⁹⁹
~~173⁹⁹~~

-25% **

КОНФЕТЫ «ТРЮФЕЛИ»

«Красный Октябрь», 200 г



299⁹⁹
~~399⁹⁹~~

-25% **

МОРОЖЕНОЕ-РУЛЕТ

«Венский вальс» пломб., шок. глазурь, 500 г



129⁹⁹
~~219⁹⁹~~

-41% **

торт с маскарпоне



40 мин.

1. Для коржа: смешать овсяные хлопья (120 г) с семечками подсолнуха (40 г) и медом (4 ст. л.) и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Охладить, добавить муку (80 г) и воду (80 мл). Хорошо перемешать, раскатать и выложить в форму. Запекать 10 минут при температуре 200 °С.
2. Для начинки: маскарпоне (250 г) перемешать с творогом (200 г) и ванильным сахаром (15 г) и выложить на корж. Запекать в духовке 15 минут при температуре 180 °С.



139⁹⁹
~~199⁹⁹~~

-30% **

СЫР
МАСКАРПОНЕ
80%, Santabene, 250 г

КОФЕ JARDIN
Espresso
в зернах, м/у,
250 г

179⁹⁹
~~239⁹⁹~~

-25% **



Jardin[®]
ESPRESSO
DI MILANO

Сильный и мощный заряд
истинного эспрессо



АРАБИКА
ТЕМНАЯ ОБЖАРКА

НАСЫЩЕН

4

Добавьте
В СПИСОК

ПЕЧЕНЬЕ
БИСКВИТНОЕ

Go-Tiny в глазури,
с арахисовым
кремом,
130 г



99⁹⁹
~~166⁹⁹~~

-40% **



32⁹⁹
~~54⁹⁹~~

-40% **

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ
«ГЕРКУЛЕС НЕЖНЫЙ»
«Русский продукт», 450 г

ИЗОБРЕТАЕМ и запекаем!

Отправили мужа в магазин, а он вернулся с колбасой, сыром и пивом? Покажите, как из таких продуктов могут получиться не только бутерброды, но и целый семейный обед.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН С КОЛБАСОЙ

40
мин.

Рецепт

- 1 Картофель (5 шт.) почистить и нарезать тонкими кружками. Лук-порей (1 стебель) измельчить и обжарить с чесноком (3 зубчика) на растительном масле 2-3 минуты. Влить белое вино (30 мл), полностью выпарить и добавить молоко (200 мл) и жирные сливки (100 мл). Положить картофель и тушить на медленном огне 8-10 минут.
- 2 В емкость для запекания выложить слоями тушеный картофель и колбасу (200 г), чередуя слои. Сверху посыпать тертым сыром (80 г) и запекать в духовке 20 минут при температуре 180 °C.

179⁹⁹
~~257⁹⁹~~

-30%**

**КОЛБАСА
«ДОКТОРСКАЯ»**
вареная, «Егорьев-
ская колбасно-га-
строномическая
фабрика», в/у, 450 г

СЕРВИРОВАЧНАЯ
НАРЕЗКА
ВСЕГДА
ВКУСНОЕ
РЕМИТ
ТОЛЬКО
СВЕЖЕЕ
СОЛОВАНО
100%
КОПЧЕНОЕ

НАПОЛИ
ФИРМЕННАЯ КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕНАЯ

**КОЛБАСА
«НАПОЛИ»**
нар., с/к, в/у,
«Режит», 100 г

84⁹⁹
~~141⁹⁹~~

-40%**

КОЛБАСА «СТОЛИЧНАЯ»
с/к, в/с, нар., «Егорьевская
колбасно-гастрономическая
фабрика», 100 г

99⁹⁹
~~142⁹⁹~~

-30%**

87⁹⁹
~~109⁹⁹~~

-20%**

«ТВОРОЖНЫЙ ЛОМТИК»
30% «Савушкин», нар., 150 г

Д ДИКСИ

ШПРОТЫ GOLDFISH

из балтийской
кильки,
ж/б, 160 г



69⁹⁹
~~87⁹⁹~~

-20% **

Добавьте В СПИСОК



СЫР ТИЛЬЗИТЕР

Oldenburger 45%, нар., 125 г



84⁹⁹
~~121⁹⁹~~

-30% **

59⁹⁹
~~85⁹⁹~~

-30% **

МОРС «ФРУКТОВЫЙ САД»

клюквенный,
0,95 л



78⁹⁹
~~99⁹⁹~~

-21% **

ФОРЕЛЬ «МОРЕСЛАВ»

с/с, ломтики,
в/у, 120 г



139⁹⁹
~~164⁹⁹~~

-15% **

ОЛИВКИ «Д»

в ассортименте:
фаршированные лимоном/
анчоусом, ж/б, 300 г



МАСЛИНЫ «Д»

черные б/к,
ж/б, 300 г



ЧИПСЫ LAY'S

в асс.:
сметана-лук/
зеленый лук,
225 г



89⁹⁹
~~134⁹⁹~~

-33% **

59⁹⁹
~~82⁹⁹~~

-28% **

ОБЕД для НЕХОЧУХ

Ребенок отказывается есть суп, горячее и компот на третье? Совместите первое и второе в одном блюде, дополнив томатный суп итальянской пастой и сосисками. Десерт, так и быть, можно оставить на десерт.



КЕТЧУП HEINZ

в ассортименте:
итальянский, томатный,
к шашлыку и грилю,
острый, д/пак, 350 г

54⁹⁹ ~~68⁹⁹~~

-20% **



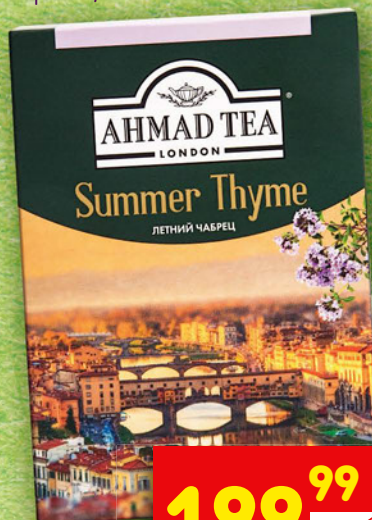
ПИЦЦА CASA NOSTRA ветчина-сыр, Fazer, 350 г

169⁹⁹ ~~212⁹⁹~~

-20% **

ЧАЙ AHMAD TEA

«Летний чабрец» листовой,
черный, 200 г



199⁹⁹ ~~333⁹⁹~~

-40% **



62⁹⁹ ~~83⁹⁹~~

-25% **

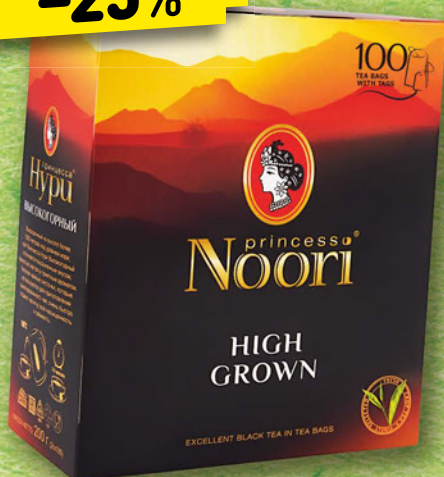
КАКАО-ПОРОШОК
«ЗОЛОТОЙ
ЯРЛЫК»

100 г

109⁹⁹ ~~146⁹⁹~~
-25% **

ЧАЙ «ПРИНЦЕССА НУРИ»

высокогорный,
100 x 2 г, 200 г



Д ДИКСИ



Томатный суп с пастой и сосисками

Рецепт

1. Лук (1 шт.), сельдерей (1 стебель) и болгарский перец (1 шт.) порезать крупными кубиками и обжаривать 4–5 минут на оливковом масле. Добавить порезанные кружками сосиски (4 шт.) и рубленый чеснок (2 зубчика).
2. Воду довести до кипения. Положить обжаренные овощи с сосисками. Варить 10 минут, затем добавить вермишель (50 г), фасоль (1 банка), кетчуп и соль. Варить до готовности 3–4 минуты.

30
мин.



54⁹⁹
~~91⁹⁹~~

-40% **



19⁹⁹
~~23⁹⁹~~

-17% **

ФАСОЛЬ «ОВОЩНАЯ СЕМЕЙКА»

в ассортименте:
красная, белая,
ж/б, 400 г

Добавьте
В СПИСОК

54⁹⁹
~~78⁹⁹~~

-30% **



МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ BARILLA
Filini, 500 г

МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ BARILLA
Capellini №1, 500 г

СОСИСКИ «ПАПА МОЖЕТ»

мясные, в/у,
«Останкино»,
400 г

125⁹⁹
~~167⁹⁹~~

-25% **



ПОРЯДОК В СЕМЬЕ

Так активно готовили обед, что теперь придется привести в порядок не только кухню, но и самих себя? Хорошо, что всей семьей легко справиться с любым беспорядком. А потом можно и побездельничать всем вместе на солнышке.



МОЛОЧКО
GARNIER
AMBRE
SOLAIRE

увлажняющее,
после
загара,
200 мл



319⁹⁹
~~409⁹⁹~~

-22% **

МОЛОЧКО
GARNIER
AMBRE
SOLAIRE

классическое,
spf 30,
200 мл



359⁹⁹
~~499⁹⁹~~

-28% **

ТУАЛЕТНАЯ
БУМАГА ZEWA

2-сл., с ароматом
яблока, 4 шт.

49⁹⁹
~~62⁹⁹~~

-21% **



ПОЛОТЕНЦА VEIRO CLASSIC

бумажные 2-сл., 2 шт.

59⁹⁹
~~85⁹⁹~~

-30% **



Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Смоленск, Смоленская обл., Тверь, Тверская обл., Вологда, Вологодская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Архангельск, Архангельская обл., Тамбов, Тамбовская обл. Предложение действительно с 11 мая по 24 мая 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: dixy-fid@hq.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

Д ДИКСИ

ДМ ДИКСИ
с 11.05.2017 г.
по 24.05.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ