

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

-25%**

СОУС
ASTORIA
сметанный
с грибами,

д/пак,
233 г



39⁹⁹

-26%**

МАЙОНЕЗ «РЯБА»

сметанный,
д/пак, 372 г



39⁹⁹

-26%**

69⁹⁹

-20%**



СМЕСЬ
«ХОЗЯЮШКА»

топленая раст.-
жировая 99,7%,
340 г

Д ДИКСИ

20
мин.



Фрикадельки из окуня



Рецепт

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.).

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»!

**ТОРТ
«КАРАМЕЛЬКА»**
«Академия Вкуса»,
650 г

199⁹⁹
~~249⁹⁹~~

-20% **



**КОНФЕТЫ
«ХАЛВА
ГЛАЗИРОВАННАЯ»**
«РотФронт»,
вес, 1 кг

299⁹⁹
~~399⁹⁹~~

-25% **



**КОНФЕТЫ
ВАФЕЛЬНЫЕ
«КОРОВКА»**
«РотФронт»,
250 г

129⁹⁹
~~173⁹⁹~~

-25% **



69⁹⁹
~~93⁹⁹~~

-26% **



**КОНФЕТЫ
«ТРЮФЕЛИ»**
«Красный
Октябрь», 200 г

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.

КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

вареная, в/с,
«Царицыно»,
500 г

154⁹⁹
~~221⁹⁹~~

-30% **

СЕРВЕЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

в/к, 1с,
«Царицыно»,
400 г

74⁹⁹
~~99⁹⁹~~

-25% **

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

149⁹⁹
~~214⁹⁹~~

-30% **

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%**



**КИЛЬКА
GOLDFISH**
обжаренная,
в т/с, 350 г

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



59⁹⁹
~~82⁹⁹~~

-28%**

**ЧИПСЫ
LAY'S**
в асс.:
сметана-лук/
зеленый лук,
225 г



89⁹⁹
~~134⁹⁹~~

-33%**

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~~

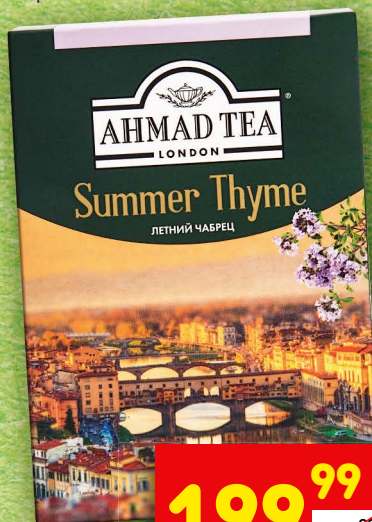
-20% **



62⁹⁹
~~83⁹⁹~~

-25% **

КАКАО-ПОРОШОК
«ЗОЛОТОЙ
ЯРЛЫК»
100 г

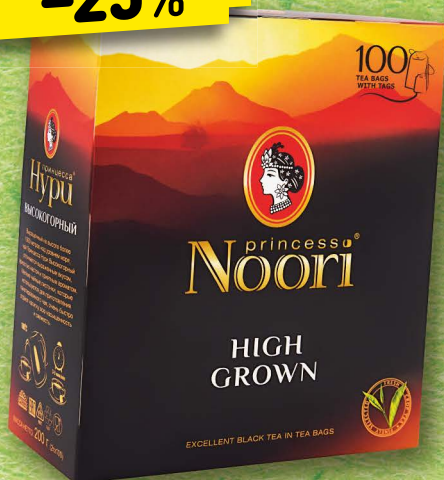


199⁹⁹
~~333⁹⁹~~

-40% **

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.

Добавьте
В СПИСОК

54⁹⁹
~~78⁹⁹~~

-30% **



МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ BARILLA
Filini, 500 г



19⁹⁹
~~23⁹⁹~~

-17% **

ФАСОЛЬ
«ОВОЩНАЯ
СЕМЕЙКА»
красная, ж/б,
400 г



ФАСОЛЬ
«ОВОЩНАЯ
СЕМЕЙКА»
белая,
ж/б, 400 г

19⁹⁹
~~23⁹⁹~~

-17% **

54⁹⁹
~~91⁹⁹~~

-40% **



МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ BARILLA
Capellini №1, 500 г

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% **



Д ДИКСИ

Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская 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-fb@hq.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

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