

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!



# 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



**39<sup>99</sup>**  
~~53<sup>99</sup>~~  
**-26%\***

**МАЙОНЕЗ «РЯБА»**  
д/пак, в асс.:  
провансаль 67%, 400 г,  
живой 67%, 400 г

**229<sup>99</sup>**  
~~306<sup>99</sup>~~  
**-25%\***

**ОКУНЬ**  
без головы  
св./мор., 800 г



**48<sup>99</sup>**  
~~78<sup>99</sup>~~  
**-31%\***

**НЕКТАР «ФРУКТОВЫЙ САД»**  
яблочный, 0,95 л



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



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



МАЙОНЕЗ «РЯБА»

сметанный,  
д/пак, 372 г



49<sup>99</sup>  
~~66<sup>99</sup>~~

-25%\*

39<sup>99</sup>  
~~53<sup>99</sup>~~

-26%\*

39<sup>99</sup>  
~~53<sup>99</sup>~~

-26%\*

СМЕСЬ «ХОЗЯЮШКА»

топленая раст.-жировая  
99,7%, 340 г



69<sup>99</sup>  
~~87<sup>99</sup>~~

-20%\*



99<sup>99</sup>  
~~117<sup>99</sup>~~

-15%\*

САЛАТ  
«ЧУКА»  
250 г

Д ДИКСИ

20  
мин.

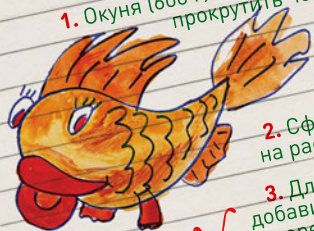


## Фрикадельки из окуня

**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

14<sup>99</sup>  
~~17<sup>99</sup>~~

-17% \*\*



229<sup>99</sup>  
~~306<sup>99</sup>~~

-25% \*\*

ОКУНЬ  
без головы  
св./мор., 800 г



Добавьте  
В СПИСОК



48<sup>99</sup>  
~~70<sup>99</sup>~~

-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

54<sup>99</sup>  
~~64<sup>99</sup>~~

-15% \*\*



# Сладкий новый

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»!

**ПИРОЖНЫЕ ПРОФИТРОЛИ**  
крем-брюле, «Карат Плюс», 240 г



**22<sup>99</sup>**  
~~27<sup>99</sup>~~

**-18%<sup>\*\*</sup>**

**МОЛОКО СГУЩЕННОЕ**

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



**119<sup>99</sup>**  
~~149<sup>99</sup>~~

**-20%<sup>\*\*</sup>**

**КОНФЕТЫ  
«ХАЛВА  
ГЛАЗИРОВАННАЯ»**

«РотФронт»,  
вес., 1 кг



**299<sup>99</sup>**  
~~399<sup>99</sup>~~

**-25%<sup>\*\*</sup>**

**КОНФЕТЫ  
ВАФЕЛЬНЫЕ  
«КОРОВКА»**

«РотФронт»,  
250 г



**69<sup>99</sup>**  
~~93<sup>99</sup>~~

**-26%<sup>\*\*</sup>**

**129<sup>99</sup>**  
~~173<sup>99</sup>~~

**-25%<sup>\*\*</sup>**

**КОНФЕТЫ  
«ТРЮФЕЛИ»**

«Красный  
Октябрь», 200 г



**МОРОЖЕНОЕ-РУЛЕТ**

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



**129<sup>99</sup>**  
~~219<sup>99</sup>~~

**-41%<sup>\*\*</sup>**

# 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.



**139<sup>99</sup>**  
~~199<sup>99</sup>~~  
**-30% \*\***

**СЫР МАСКАРПОНЕ**  
80%, Santabene, 250 г

# Добавьте В СПИСОК

## ПЕЧЕНЬЕ БИСКВИТНОЕ

Go-Tiny в глазури с арахисовым кремом, 130 г



**99<sup>99</sup>**  
~~166<sup>99</sup>~~  
**-40% \*\***



**32<sup>99</sup>**  
~~54<sup>99</sup>~~  
**-40% \*\***

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

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

**179<sup>99</sup>**  
~~239<sup>99</sup>~~  
**-25% \*\***



**Jardin**  
**ESPRESSO DI MILANO**  
Сильный и мощный заряд истинного эспрессо

# 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 °С.

### КОЛБАСА «ДОКТОРСКАЯ»

вареная, в/с,  
«Царицыно»,  
500 г

154<sup>99</sup>  
~~221<sup>99</sup>~~

-30%\*\*

### СЕРВЕЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

в/к, 1с,  
«Царицыно»,  
400 г

74<sup>99</sup>  
~~99<sup>99</sup>~~

-25%\*\*

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

149<sup>99</sup>  
~~214<sup>99</sup>~~

-30%\*\*

Д ДИКСИ

Добавьте  
В СПИСОК



СЫР ТИЛЬЗИТЕР  
Oldenburger 45%, нар., 125 г



84<sup>99</sup>  
~~121<sup>99</sup>~~  
-30% \*\*

ШПРОТЫ  
GOLDFISH

из балтийской  
кильки,  
ж/б, 160 г



69<sup>99</sup>  
~~87<sup>99</sup>~~

-20% \*\*



КИЛЬКА  
GOLDFISH

обжаренная,  
в т/с, 350 г

59<sup>99</sup>  
~~85<sup>99</sup>~~

-30% \*\*

МОРС  
«ФРУКТОВЫЙ  
САД»  
клюквенный,  
0,95 л



78<sup>99</sup>  
~~99<sup>99</sup>~~

-21% \*\*

ФОРЕЛЬ  
«МОРЕСЛАВ»  
с/с, ломтики,  
в/у, 120 г



139<sup>99</sup>  
~~164<sup>99</sup>~~

-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



89<sup>99</sup>  
~~134<sup>99</sup>~~

-33% \*\*

59<sup>99</sup>  
~~82<sup>99</sup>~~

-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

**54<sup>99</sup>** ~~68<sup>99</sup>~~

**-20% \*\***



## ПИЦЦА CASA NOSTRA ветчина-сыр, Fazer, 350 г

**169<sup>99</sup>** ~~212<sup>99</sup>~~

**-20% \*\***

## ЧАЙ AHMAD TEA

«Летний чабрец» листовой, черный, 200 г

**109<sup>99</sup>** ~~146<sup>99</sup>~~

**-25% \*\***

## ЧАЙ «ПРИНЦЕССА НУРИ»

высокогорный, 100 x 2 г, 200 г



**62<sup>99</sup>** ~~83<sup>99</sup>~~

**-25% \*\***

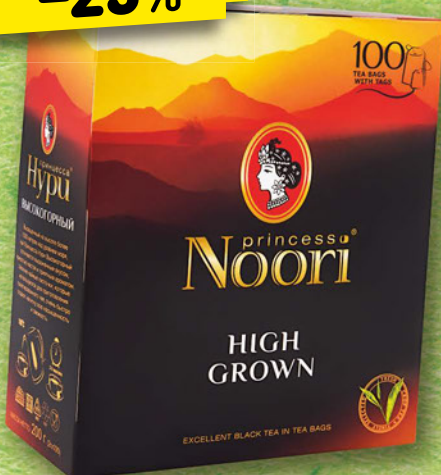
КАКАО-ПОРОШОК  
«ЗОЛОТОЙ  
ЯРЛЫК»

100 г



**199<sup>99</sup>** ~~333<sup>99</sup>~~

**-40% \*\***



**Д ДИКСИ**





Добавьте  
В СПИСОК



54<sup>99</sup>  
~~78<sup>99</sup>~~

-30% \*\*

30  
Мин.

МАКАРОННЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ VARILLA  
Filini, 500 г



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.

89<sup>99</sup>  
~~119<sup>99</sup>~~

-25% \*\*



СОСИСКИ  
«ВЕЛИКОЛУКСКИЕ»  
ВЛМК, 300 г



54<sup>99</sup>  
~~91<sup>99</sup>~~

-40% \*\*

МАКАРОННЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ VARILLA  
Capellini №1, 500 г



19<sup>99</sup>  
~~23<sup>99</sup>~~

-17% \*\*

ФАСОЛЬ  
«ОВОЩНАЯ  
СЕМЕЙКА»

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



СОСИСКИ  
«ПАПА  
МОЖЕТ»  
мясные, в/у,  
«Останкино»,  
400 г

125<sup>99</sup>  
~~167<sup>99</sup>~~

-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



**319<sup>99</sup>** ~~409<sup>99</sup>~~  
-22% \*\*

МОЛОЧКО GARNIER AMBRE SOLAIRE

классическое, spf 30, 200 мл



**359<sup>99</sup>** ~~499<sup>99</sup>~~  
-28% \*\*

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА ZEWA 2-сл., с ароматом яблока, 4 шт.

**49<sup>99</sup>** ~~62<sup>99</sup>~~  
-21% \*\*



ПОЛОТЕНЦА VEIRO CLASSIC бумажные 2-сл., 2 шт.

**59<sup>99</sup>** ~~85<sup>99</sup>~~  
-30% \*\*



Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. 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@q.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!