С 5 ПО 11 ИЮНЯ Д

ДИКСИ

### БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ПЕН



#### С 5 ПО 7 ИЮНЯ



#### С 8 ПО 11 ИЮНЯ



С 5 ПО 11 **РИННИ** 

139<sup>90</sup>
219<sup>90</sup> **-36**%\*\*

НЕКТАРИНЫ





НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ





















Колбаса сервелат

ФИНСКИЙ

колбасы.

350 г\*\*\*

**РУБЛЕВСКИЕ** 

Колбаса

вареная 500 г\*\*\*

КЛИНСКАЯ

**КЛИНСКИЙ МК** 



























































#### <mark>ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!</mark>







## ДИКСИ в социальных сетях – ПОДПИСЬ В В МИТЕСЬ!





#### <mark>ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!</mark>





#### Уто купить:

- **2 ЯЙЦА**
- ★ 1 ЛУКОВИЦУ
- **★ 70 МЛ СЛИВОК**
- 🖈 4 СТ. Л. РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- ★ 200 Г СЕМГИ
- ★ 150 Г ШПИНАТА C/M
- ★ 150 МЛ ТОМАТНОГО СОКА
- ★ 100 Г TOMATOB HA BETKE
- 🖈 1/3 СРЕДНЕЙ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ
- **★ 80 Г РИСА**
- ★ 1/4 КРАСНОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА
- ☆ 13УБЧИК ЧЕСНОКА
- ★ 5 Г ПРИПРАВЫ «ВЕГЕТА»
- 🖈 1 Г МОЛОДОГО КОРИАНДРА
- 🖈 СОЛЬ ПО ВКУСУ





Секрет капустных листьев

- 1. Отварить по отдельности капустные листья, рис и яйца.
- 2. Приготовить начинку. Семгу порезать средними кубиками и смешать с рисом, шпинатом и тертым яйцом. Приправить «Вегетой» и молотым кориандром.
- 3. Завернуть начинку в капустные листья и обжарить с двух сторон на растительном масле. Выложить голубцы в форму и залить водой наполовину. Закрыть форму фольгой и запекать в духовке 20–25 минут при температуре 180°C.
- 4. Приготовить соус. Лук, чеснок, помидоры и болгарский перец мелко порубить и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Добавить томатный сок и тушить на медленном огне 12–15 минут. В конце добавить сливки, довести до кипения и снять с огня.
- 5. Готовые голубцы подать со сливочно-томатным соусом и украсить веточкой розмарина.

Чтобы листья не разварились, опустите в кипящую воду целый кочан, предварительно вырезав из него кочерыжку. По мере того, как листья начнут отделяться, доставайте их из воды.





















Чай **TESS** pleasure черный

с шиповником и яблоком 25 пакетиков 37,5 г









39<sup>90</sup>



ромашка

11 шт.

**-20%**\* Вода питьевая ФРУТОНЯНЯ В детская 0,33 л

ФРУКТОВОЕ ПЮРЕ **-26**%\*

**-20**%\*

Пюре

**АГУША** 

груша, яблоко яблоко-банан-печенье

Пюре ФРУТОНЯНЯ\*\*\*\* \*\*\*\* По вопросам яблоко-банан-сливки применения яблоко<mark>-гр</mark>уша-сливки\*\*\* необходима яблоко-персик-сливки ссахаром консультация

специалиста



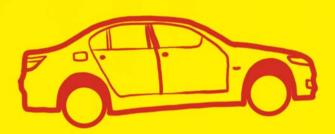












## ВЫИГРАЙ ГЛАВНЫЙ ПРИЗ АВТОМОБИЛЬ!







# СКИДКИ ВЫХОДНЫХ



















#### <mark>ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!</mark>











#### <mark>ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!</mark>

























## УДАЧНЫЕ ИДЕИ ДЛЯ ДАЧИ!















#### С 5 ПО 11 ИЮНЯ







#### НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ

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., Орёл, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Архангельск, Архангельская обл., Тамбов, Тамбовская обл. Предложения, указанные в настоящем буклете, рействительны с 5 по 11 июня 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, помеченный «\*\*», обозначает среднюю экономию по сети. Товары в буклете, помеченный «\*\*», обозначает среднюю экономию по сети. Товары в буклете, помеченные «\*\*», могут отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Точный перечень и количество товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адреса, 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 05.06.2017 г.

с 05.06.2017 г. по 11.06.2017 г. Буклетная стойка