

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

СОЧНО
и солнечно!

С 22 ИЮНЯ
ПО 5 ИЮЛЯ

СОСИСКИ
«ФЕРМЕРСКИЕ»
«Черкизово», з/а, 650 г

129⁰⁰
~~174⁹⁰~~

-26%**



ЧИПСЫ
LAY'S STRONG

в ассортименте: острый
чили, охотничьи
колбаски, королевские
креветки, 75 г

29⁹⁹
~~49⁹⁰~~

-40%**



ИЩИТЕ ВНУТРИ

НОВЫЕ РЕЦЕПТЫ
ДЛЯ МАНГАЛА

ИДЕИ БЛЮД
ДЛЯ ПИКНИКА

СРЕДСТВА БОРЬБЫ
С КУСАЧИМИ
«СОСЕДЯМИ»

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

РЕЦЕПТ ДЛЯ СОЧНОГО УЛОВА

Любая хозяйка знает, что лучше всего рыба клюет в магазине. И если на вашу удочку попался сочный стейк семги, обязательно приготовьте его с соевым маринадом и подайте на поджаренной лепешке.

*Такос
с лососем*



Рецепт

1. Для маринада: в сотейнике смешайте мед (2 ст. л.), соевый соус (2 ч. л.) и растительное масло (2 ч. л.), доведите до кипения и варите до загустения.
2. Полейте маринадом стейк семги и запеките на гриле до готовности, 5–7 минут.
3. Сладкий перец (1 шт.), сельдерей (2 стебля), авокадо (1 шт.) и красный лук (1 шт.) нарежьте соломкой, сыр (2 ломтика) мелко порубите.
4. Лепешку обжарьте на гриле, положите на нее овощную начинку, добавьте консервированную кукурузу (50 г) и кусочки рыбы и сверните аккуратным уголком.

**20
мин.**



СТЕЙК
СЕМГИ «Д»
замороженный,
400 г

369⁹⁰
~~493⁹⁰~~

-25%**



СЫР
CHEESE
LOVERS
с тыквенными
семечками

99⁹⁹
~~165⁹⁰~~

-40%**



ЛЕПЕШКИ
TORTILLAS
мексиканские,
пшеничные
сырные, 400 г

73⁹⁹
~~98⁹⁰~~

-25%**

Д ДИКСИ



9⁹⁹
~~13⁹⁰~~

-28% **

СУХАРИКИ
ХРУСТЕАМ

в ассортименте:
сметана, сыр,
телятина
на гриле, 40 г

НАПИТОК
RED BULL

энергетический
б/а, ж/б, 0,355 л

103⁹⁰
~~138⁹⁰~~

-25% **



65⁹⁹
~~82⁹⁰~~

-20% **

НАПИТОК
BURN

энергетический
б/а, яблоко-киви,
0,5 л



85⁹⁹
~~107⁹⁰~~

-20% **

СОК
«ДОБРЫЙ»
в ассортименте:
персик-яблоко,
томат, 2 л

СОУС
«СТЕБЕЛЬ
БАМБУКА»

соевый
Classic,
п/б,
190 мл

24⁹⁹
~~35⁹⁰~~

-30% **



Добавьте
В СПИСОК

Перекусите на прогулке

Салат с пастой

Выкладывайте послойно:

1. Соус песто (маленький пучок петрушки, кинзы и зеленого лука измельчите в блендере, добавьте 4 ст. ложки масла и щепотку соли).
2. Отваренные макароны.
3. Помидоры черри (150 г).
4. Сыр моцарелла (150 г).
5. Ветчина (упаковка).
6. Порезанные колечками маслины.

Закуска в южном стиле

Выкладывайте послойно и ешьте, окуная в банку хлебца:

1. Фасоль в томатном соусе (1/2 банки).
2. Сливочный сыр (1/2 упаковки).
3. Гуакамоле (1 авокадо разомните в пюре, добавьте мелко порезанный помидор, пропущенный через пресс чеснок, кинзу и сок лимона).
4. Твердый сыр (100 г).
5. Порезанные кубиком помидоры (2 шт.).
6. Маслины, порезанные колечками (по вкусу).

Голод застал врасплох на прогулке? Пусть не надеется, что вы будете отбиваться от него сухояткой. Ведь вы наверняка заранее приготовите вкусные салаты по нашим рецептам и упакуете их в порционные баночки. Легко и вкусно, а как удобно!

20 мин.

**МАСЛИНЫ
MAESTRO
DE OLIVA**

в асс.: с кост., 6/кост.,
вертик. пластик.,
170 г

49⁹⁹

71⁹⁰

-30%**



39⁹⁹

53⁹⁰

-26%**



**ХЛЕБЦЫ
«ЩЕДРЫЕ»
гречневые, 200 г**

Д ДИКСИ

ФАСОЛЬ HEINZ
в томатном соусе,
ж/б, 415 г

55⁹⁹
~~74⁹⁰~~

-25% **



Добавьте
в СПИСОК



34⁹⁹
~~46⁹⁰~~

-25% **



39⁹⁹
~~59⁹⁰~~

-33% **

СЫР «СЫРКО»
мягкий сливочный
60%, 100 г

МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ
«МАКФА»

в асс.: спирали,
витки, 400 г

79⁹⁹
~~133⁹⁰~~

-40% **



99⁹⁹
~~146⁹⁰~~

-32% **

КОЛБАСА
«ПАРМСКАЯ»
с/к «Ремит», в/у,
нар., 100 г



29⁹⁹
~~49⁹⁰~~

-40% **

ЧИПСЫ LAY'S
MAXX
куриные
крылышки,
барбекю, мясо
на углях, 75 г

СМЕСЬ ОЛИВКОВОГО
И ПОДСОЛНЕЧНОГО
МАСЕЛ «БЛАГО»

1 л



Ежики и мышки для вашего шалуньши

Как наверняка повстречать в лесу ежа? Приготовьте его дома из паштета и возьмите с собой. А в компанию к нему сделайте сырных мышек.

СЫР «ДРУЖБА»
плавленный, 55%,
«Карат», 90 г

23⁹⁹
~~30⁹⁰~~

-22% **



**НАПИТОК
«ФРУТОНЯ»**

из смеси фруктов и ягод
с экстрактом мяты,
0,5 л



34⁹⁹
~~47⁹⁰~~

-30% **

*Мышки из сыра
и ежики из паштета*



**15
мин**

Рецепт

1. Для мышек: в миске разомните сырок «Дружба», руками скатайте из массы шарики и слегка приплюсните в форме мышки. Миндаль (100 г) измельчите в блендере, обваляйте в нем заготовку. Добавьте глаза из маслин, ушки из половины орешков, нос из горошинок перца и хвост из колченого сыра.
2. Для ежей: с помощью столовой ложки сформируйте тельце из паштета, руками вылепите нос. Сделайте иголки из капелек майонеза, глаза и нос из перца.
3. Подавайте зверушек на крекерах.



21⁹⁹
~~29⁹⁰~~

-26% **

КРЕКЕР «Д»
с отрубями, 190 г

Д ДИКСИ

FANTA
АПЕЛЬСИН
напиток б/а,
п/б, 1,5 л



59⁹⁹
~~74⁹⁰~~
-20% **

«ДОБРЫЙ» PULPY
апельсин, п/б,
0,45 л



36⁹⁹
~~49⁹⁰~~
-26% **

ВОДА
МИНЕРАЛЬНАЯ
«ЕССЕН-
ТУКИ»
целебная,
с/б, 0,5 л



26⁹⁹
~~31⁹⁰~~
-15% **

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ
«ЧУДО ДЕТКИ»
в ассортименте:
клубника, яблоко-банан,
2,2%, 200 г



32⁹⁹
~~41⁹⁰~~
-21% **

Добавьте
В СПИСОК



ПАШТЕТ
CARNEX
SELECTION
с кусочками
мяса, 95 г

59⁹⁹
~~119⁹⁰~~
-50% **



ПАШТЕТ
CARNEX
SELECTION
с беконом,
95 г

59⁹⁹
~~119⁹⁰~~
-50% **

ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ
«ЧУДО ДЕТКИ»
клубника-
малина,
2,5%, 85 г



25⁹⁹
~~32⁹⁰~~
-21% **

ХРУСТЯЩИЙ ВЗРЫВ ВКУСА

Приехали на пикник и поняли, что хотите попробовать что-то новенькое? Для наших рецептов вам понадобятся привычные овощи и бекон. Картофельно-сырные вулканы и луковые «бомбочки» — взрывоопасно вкусное меню!

СЫР
«ЛАМБЕР»
50%, 230 г

164⁹⁰
~~206⁹⁰~~
-20% **

119⁰⁰
~~139⁹⁰~~
-15% **

СЫР
ПЛАВЛЕННЫЙ
ассорти:
эмменталь,
со вкусом
голландского,
с благородной
плесенью, 45%,
140 г



59⁹⁹
~~79⁹⁰~~
-25% **



БЕКОН
с/к «Дивино»,
нар., 150 г

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ВУЛКАН

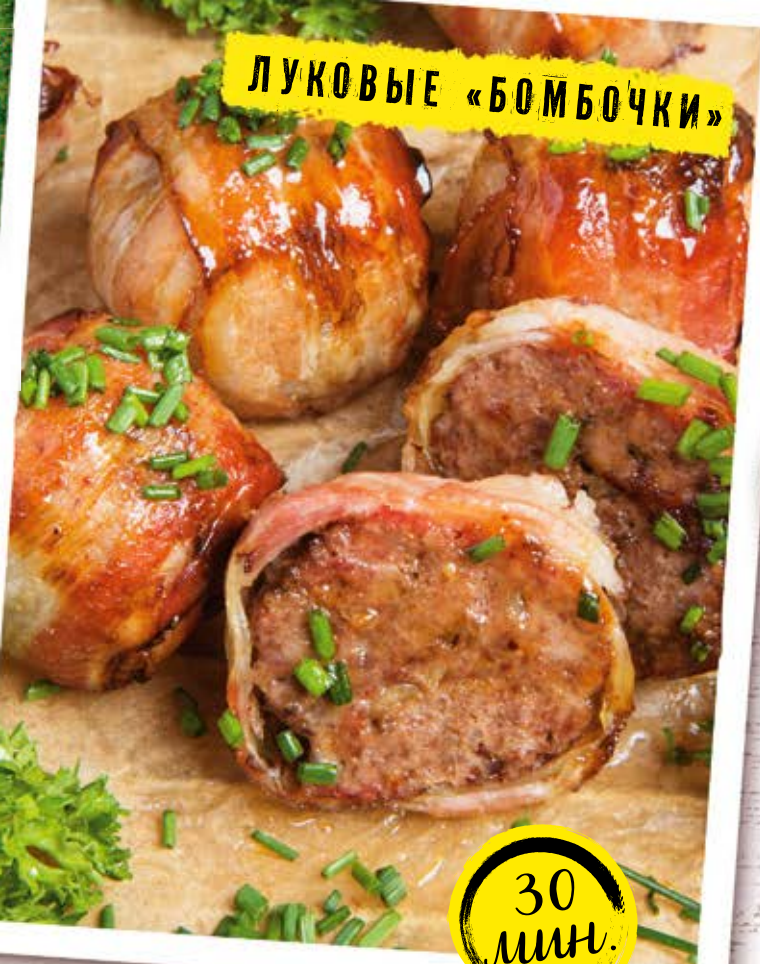
РЕЦЕПТ КАРТОФЕЛЬНОГО ВУЛКАНА

- 10 средних картофелин хорошо вымойте, заверните в фольгу и запекайте на решетке или в углях.
- Готовый картофель немного остудите, срежьте верх и низ и вычистите ложкой сердцевину.
- Твердый сыр (150 г) натрите на терке и смешайте со сливочным (50 г) и картофельной мякотью. Начините смесью картофель, заверните в бекон и отправьте на решетку-гриль. Бекон должен поджариться, а сыр растаять.



**40
мин.**

ЛУКОВЫЕ «БОМБОЧКИ»



30 мин.

- 1 Лук (2 шт.) почистите и аккуратно сделайте надрез по центру луковицы до середины. Опустите луковицы в кипящую воду на 2 минуты, а затем аккуратно разберите на слои, стараясь не повредить.
- 2 Самые крупные слои отложите в сторону, а сердцевинки мелко порубите и смешайте с потрошеными колбасками (500 г), пропущенным через пресс чесноком (2 зубчика) и специями для мяса.
- 3 Из фарша скатайте шарики и вложите их в слои лука. Заверните каждую луковицу в бекон, сначала по вертикали, затем по горизонтали.
- 4 Запекайте шарики на решетке-гриль до готовности (15–20 мин.), периодически переворачивая.

ДОБАВЬТЕ В СПИСОК

103⁹⁰
~~148⁹⁰~~

-30%**



КОЛБАСКИ «ЧЕВАПЧИЧИ»

из говядины охлажденные
«Мираторг», лоток, 300 г



84⁹⁹
~~120⁹⁰~~

-30%**

СЫР ГАУДА
OLDENBURGER
48%, нар., 125 г



ЧИПСЫ
LAY'S
STRONG

в ассортименте:
острый чили,
охотничьи
колбаски,
королевские
креветки, 75 г

29⁹⁹
~~49⁹⁰~~

-40%**

16⁹⁹
~~22⁹⁰~~

-26%**

СУХАРИКИ
ХРУСТЕАМ
твистер чикен,
45 г



День удобный десерт

На пикнике самое вкусное тает быстрее всего. Хорошо, что есть рецепт творожных пончиков. С ними от любой прогулки останутся самые сладкие впечатления. И немного сахарной пудры на пальцах.



39⁹⁹ ~~49⁹⁰~~

-20%*

ТВОРОГ «101 ЗЕРНО»

«Савушкин», сливки 5%, в асс.: клубника, черника, 130 г



27⁹⁹ ~~34⁹⁰~~

-20%*

БИОЙОГУРТ ПОСЛОЙНЫЙ «ИСКРЕННЕ ВАШ»

в ассортименте: клубника, малина, клюква, черника, 2,5%, 120 г



МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ЧУДО»

в ассортименте: клубника, шоколад, 2%, 0,2 л

27⁹⁹ ~~34⁹⁰~~

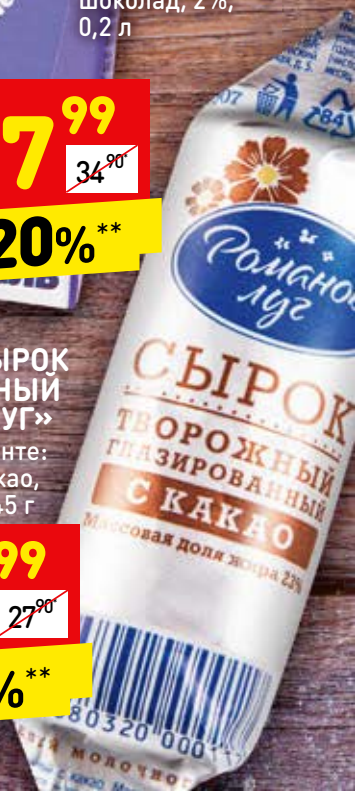
-20%*

СЫРОК ТВОРОЖНЫЙ «РОМАНОВ ЛУГ»

в ассортименте: с ванилью, с какао, 23%, 45 г

21⁹⁹ ~~27⁹⁰~~

-21%*



Творожные
пирожки



40 мин.

- 1 Творог (200 г) разомните вилкой. Добавьте муку (1,5 ст.), сахар обычный (3/4 стакана) и ванильный (2 ч. л.), соду (1 ч. л.) и соль (1/2 ч. л.). Хорошо перемешайте и введите яйца (3 шт.).
- 2 В кастрюле разогрейте растительное масло. С помощью двух столовых ложек сформируйте небольшие шарики из теста и опустите их в кастрюлю. Готовьте, пока со всех сторон шарики не приобретут золотистую корочку.
- 3 Готовые шарики выложите на бумагу, чтобы избавиться от лишнего масла, и посыпьте сахарной пудрой.



МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР КРЕМ-БРЮЛЕ «Как раньше», 220 г

96⁹⁹
129⁹⁰
-25% **

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК

МОРОЖЕНОЕ «МАГНАТ»
трюфель, 80 г



49⁹⁹
71⁹⁰
-30% **

КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ JARDIN KENYA с/6, 95 г



189⁹⁰
253⁹⁰
-25% **

КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ NESCAFE Classic, ж/6, 100 г



139⁹⁰
186⁹⁰
-25% **

МНОГО ПЛОВА из ничего



**КОЛБАСА
«ПАЛЕРМО»**
с/к «Егорьевская
колбасно-гастрономи-
ческая фабрика», нар.,
100 г

**КОЛБАСА
СЕРВЕЛАТ**
в/к «Дивино»,
в нар., 150 г



95⁹⁹
~~129⁰⁰~~
-26%**



84⁹⁹
~~99⁹⁰~~
-15%**

**СОСИСКИ
«ФЕРМЕРСКИЕ»**
«Черкизово», з/а, 650 г



129⁰⁰
~~174⁹⁰~~
-26%**

РЕЦЕПТ джамбалай

1. Лук (1 шт.) нарежьте мелкими кубиками, чеснок (2 зубчика) пропустите через пресс. Смешайте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета в большой кастрюле на открытом огне. Затем добавьте нарезанные сосиски (4 шт.) и колбасности — колбасу (100 г) и сервелат (80 г).
2. Добавьте длиннозерный рис (250 г), хорошо перемешайте и влейте бульон (500 мл). Томите смесь под крышкой до полного выпаривания бульона. Когда жидкости останется мало, положите нарезанные соломкой сладкий перец (1 красный и 1 желтый) и сельдерей (1 стебель).
3. Добавьте карри (1 ч. л.), томатный кетчуп (2 ст. л.), еще раз перемешайте и томите под крышкой еще 5 минут.

**СОСИСКИ
МЯСНЫЕ**
«Папа может», в/у,
«Останкино», 400 г



119⁰⁰
~~173⁹⁰~~
-32%**

Вы знали, что для плова хватит
риса, колбасы и сосисок?
Именно так его готовили
креолы. Попробуйте ароматную
джамбалаю по их рецепту.



**КОЛБАСА
«ДОКТОРСКАЯ»**
вареная, из охл. мяса,
«Велком», 500 г

208⁰⁰
~~279⁹⁰~~
-26%**

**Добавьте
В СПИСОК**

49⁹⁹
~~66⁹⁰~~
-25%**



ЧАЙ АКВАР
пак. с/ярл., 25 x 2 г, 50 г

ЧАЙ BERNLEY
English Classic, пак.,
2 x 25 г, 50 г

49⁹⁹
~~71⁹⁰~~
-30%**



**СЫР
ГУРМАНСКИЙ**
плавленный
колбасный копченый,
«Город сыра»,
40%, 125 г

49⁹⁹
~~71⁹⁰~~
-30%**



**КЕТЧУП
ТОМАТНЫЙ**
Calve, 350 г

44⁹⁹
~~68⁹⁰~~
-35%**



СПАСАЕМСЯ
ОТ УКУСОВ!

Ехали за город за тишиной,
а там уже поджидали докучливые
«соседи»? Так и норовят покусать!
Пара пшиков — и отдых спасен.
Теперь они сидят и не жужжат.

**АЭРОЗОЛЬ-РЕПЕЛЛЕНТ
GARDEX BABY**
от клещей
и комаров, 100 мл

199⁹⁰
~~266⁹⁰~~

-25%**

205⁹⁰
~~294⁹⁰~~

-30%**

**СПРЕЙ
GARDEX CLASSIC**
против комаров,
100 мл

124⁹⁰
~~166⁹⁰~~

-25%**

**АЭРОЗОЛЬ-РЕПЕЛЛЕНТ
GARDEX FAMILY**
от комаров, 150 мл

Добавьте
В СПИСОК

**Бархатные
Ручки**
КРЕМ ДЛЯ РУК
КОЛЛЕКЦИЯ

**КРЕМ
«БАРХАТНЫЕ
РУЧКИ»**

для рук,
основной
уход,
45 мл

34⁹⁹
~~58⁹⁰~~

-41%**

**ГЕЛЬ
DETTOL**
для рук
антибактериальный
с алоэ,
50 мл

99⁹⁹
~~142⁹⁰~~

-30%**

49⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-25%**

**ТУАЛЕТНАЯ
БУМАГА ZEWA**
двуслойная,
с ароматом яблок,
4 шт.

Zewa
ПЛЮС

ОТЛИЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ
**МЯГКОСТИ
И ПРОЧНОСТИ**

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл. Предложение действительно с 22 июня по 05 июля 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. 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. Звонки бесплатны. 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 22.06.2017 г.
по 05.07.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ

Д ДИКСИ