



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 27 ИЮНЯ ПО 10 ИЮЛЯ 2017 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА». ТОВАРЫ, РЕКЛАМИРУЕМЫЕ В КАТАЛОГЕ, ИМЕЮТ НЕОБХОДИМЫЕ СЕРТИФИКАТЫ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ УСЛОВИЙ АКЦИИ В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА»!

9

РЕКЛАМНОЕ СМИ
СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК
КАТАЛОГА ТОВАРОВ «ЛЕНТА»
№16(75) С 27.06.17 ПО 10.07.17
WWW.LENTA.COM
8-800-700-4111



ЛЕНТА

-40%

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ
ЗЛАТО, рафинированное,
дезодорированное, 1 л

-40% ~~115.29~~
68.99



МАКАРОНЫ BAISAD, 400 г,
в ассортименте:

- вермишель
- цветочки
- спагетти
- спираль
- рожки
- перья

-48%

-48% ~~45.99~~
23.99



КРЕВЕТКИ СРЕДНИЕ,
варено-мороженые,
весовые, 1 кг*

-46%

-46% ~~559.99~~
299.99



*Данный товар не представлен в гипермаркетах
г. Москвы по адресам: Балашиха, ш. Зинтузиастов, 80;
Братеево, ул. Борисовские Пруды, 26, корп. 2



ГОТОВИМ СО ВКУСОМ

**НОВАЯ
АКЦИЯ**

Подробности об акции
на страницах 2-3
настоящего каталога и на сайте
www.lenta.com/glasses

**КОЛЛЕКЦИЯ
БОКАЛОВ**

**Для тех,
кто ценит
ВКУС!**



ТОВАР
информация
по нему

**MADE
IN GERMANY**

* Произведено в Германии.
Декаanter произведен в Евросоюзе.



- С 14 ИЮНЯ ПО 3 ОКТЯБРЯ
- ПОЛУЧАЙТЕ ФИШКИ
ЗА КАЖДЫЕ 300 РУБЛЕЙ
- ПРИОБРЕТАЙТЕ ПРЕДМЕТЫ КОЛЛЕКЦИИ
SCHOTT ZWIESEL PURE*** СО СКИДКОЙ

КОЛЛЕКЦИЯ БОКАЛОВ

Для тех, кто ценит ВКУС!



Алексей
Зимин

MADE
IN GERMANY

*В ОБМЕН НА ФИШКИ

Период акции: 14 июня – 17 октября 2017 года.

Предложение действительно на продукцию Schott Zwiesel PURE*** для владельцев карты постоянного покупателя «Лента».

Полные и подробные условия акции на сайте www.lenta.com/glasses. Также рекомендуем посетить сайт.

** Произведено в Германии. Детантер произведен в Евросоюзе.

*** Schott Zwiesel Pure.

Tritan®
International
patent

SCHOTT
ZWIESEL

Международный патент на стекло марки Tritan®

В этом каталоге мы собрали для вас специальную подборку рецептов лично от Алексея Зимина. Готовьте со вкусом!



«Хороший бокал — это не только красота пропорций, элегантность линий, чистота и прозрачность, это ещё и умение максимально точно донести вкус и аромат содержимого. Поверьте, шеф-повар знает, о чём говорит!»

Алексей Зимин,
известный журналист, ресторанный критик, настоящий
продуктовый эрудит и гастрономический профессионал



Бокалы коллекции Schott Zwiesel PURE** — удовольствие для тех, кто действительно ценит вкус!

Уже 140 лет стильные бокалы немецкой компании Zwiesel Kristallglass* — эталон качества, которому доверяют поколения лучших рестораторов и сомелье мира. Рецепт успеха легендарной марки — в постоянном поиске идеальной формулы стекла и партнёрстве с великими дизайнерами современности, тонко чувствующими «разницу в деталях».

Сеть «Лента» предлагает вам коллекцию из хрустального стекла Schott Zwiesel PURE** — набор бокалов наиболее популярных форматов. Они украсят ваш мини-бар и стол, каждый раз доставляя эстетическое удовольствие. Бокалы отвечают самым притязательным требованиям, сочетая в себе:

- истинно немецкое качество
- стойкий блеск
- длительный срок службы
- экологичность — бокалы не содержат свинец
- современный профессиональный дизайн
- возможность использования в посудомоечной машине

Получайте фишки
за каждые 300 руб.



Заполняйте буклет



Приобретайте
бокалы
коллекции
со скидкой



НАБОР из 2-х НИЗКИХ СТАКАНОВ, объём 389 мл

Стакан с утяжелённым дном прекрасно ложится в руку. Его зауженную сверху форму ценят за способность удерживать вкус и аромат напитка.



Совет: заполняйте стакан не более чем на треть, чтобы оценить аромат напитка.

НАБОР из 2-х БОКАЛОВ для БЕЛОГО ВИНА, объём 407 мл

Форма создана специально для истинных гурманов. Она помогает белому вину дышать и раскрывать постепенно самый деликатный букет напитка.



Узкое горло чаши бокала удерживает тонкий аромат белого вина.

НАБОР из 2-х ВЫСОКИХ СТАКАНОВ, объём 357 мл

Устойчивый высокий стакан незаменим для прохладительных напитков — коктейлей, соков и даже пива.



Классическая форма и изысканный блеск этих стаканов украсят ваш праздник.

НАБОР из 2-х БОКАЛОВ для КРАСНОГО ВИНА, объём 692 мл

Широкая чаша фужера-тюлип (фр. «тюльпан») увеличивает поверхность контакта напитка с воздухом, интенсивно высвобождая аромат.



Специальная форма бокала помогает ощутить всю глубину и насыщенность напитка.

НАБОР из 2-х БОКАЛОВ для ШАМПАНСКОГО, объём 209 мл

Вытянутый узкий фужер-флуте (фр. «флейта») позволяет образовывать красивую пенистую шапку и дольше сохранять пузырьки игристого вина.



Длинная ножка бокала позволяет держать бокал, не согревая чашу.

ДЕКАНТЕР, объём 750 мл

Стильный графин-декантер для красного вина способствует отстаиванию осадка зрелых вин и насыщению молодых кислородом для ускорения их окисления. Произведён в Евросоюзе.



Уровень налитого вина не должен превосходить самой широкой части декантера, чтобы контакт напитка с воздухом был наибольшим.



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Вилина

Алексей Вилин
ЭКСКЛЮЗИВНО
для Ленты

Ингредиенты

- филе трески – **1,2 кг**
- оливковое масло – **6 ст. ложек**
- лимоны – **2 шт.**
- петрушка – **120 г**
- помидоры черри – **24 шт.**
- молотый черный перец – **по вкусу**
- соль – **по вкусу**



Треска с помидорами

6 порций

СОЛЬ МОРСКАЯ 4 LIFE,
мелкая, йодированная, 500 г



-30% ~~99.99~~
69.99

ТРЕСКА, филе из замороженного сырья,
весовое, 1 кг



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ FILIPPO BERIO,
рафинированное, с добавлением
нерафинированного, 500 мл



-41% ~~508.99~~
299.99

ПРИПРАВА KOTANYI,
мельница, в ассортименте:
- черный перец горошек, 36 г
- смесь 4 перцев, 35 г



-37% ~~198.99~~
119.99

Рецепт приготовления

- В 6 жаропрочных пакетов для жарки в духовке разложить по куску трески, по столовой ложке рубленой петрушки, по 4 помидора, разрезанных пополам, по соку четверти лимона и столовой ложке масла.
- Завязать герметично пакет, посолив, поперчив молотым черным перцем, содержимое, и положить на 15 минут в духовку, разогретую до 180° С.
- Обычно для этого блюда используют соленую треску баккала, которую предварительно долго отмачивают в пресной воде. У нас соленая треска – редкость. Как, впрочем, и свежая. Но и из мороженой получается неплохо.
- На гарнир к этому блюду можно подать картофельное пюре или вареную картошку. Картошку и пюре можно ничем не приправлять – соуса из трески хватит, чтобы добавить вкуса.

КЕТА ЛЕНТА,
стейк фасованный, весовой, 1 кг



-21% ~~419.99~~
329.99



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ EXTRA VIRGIN
FILIPPO BERIO, 500 мл

-41% ~~588.99~~
299.99



СМЕСЬ ОВОЩНАЯ С БРОККОЛИ,
весовая, 1 кг

-25% ~~159.99~~
119.99



КОКТЕЙЛЬ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ МЕРИДИАН,
в рассоле, 415 г



-32% ~~278.99~~
189.99

МИНТАЙ, филе из замороженного сырья,
весовое, 1 кг



-31% ~~259.99~~
179.99

ТРЕСКА БУХТА ИЗОБИЛИЯ,
филе без кожи, 400 г



-21% ~~253.99~~
199.99

ПЕРЕЦ KAMIS, 20 г, в ассортименте:
- горошком
- молотый



29.99

ТУНЕЦ КЛЕВАЯ РЫБКА,
натуральный, 185 г



-21% ~~75.99~~
59.99

ТОВАРЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ ВОДЫ
АКВАФОР, в ассортименте:



- комплект сменных модулей, арт. В100-5,
2 шт. в уп. – 349.99 руб.
- кувшин гарри, 3.9 л + книга рецептов – 499.99 руб.



от **349.99**



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Вилина

Ингредиенты

- слоеное тесто – 500 г
- мука – 100 г
- сыр сулугуни – 200 г
- яйцо – 2 шт.
- сливочное масло – 50 г



Сырные слойки-пеновани

6 порций

ТЕСТО СЛОЕНОЕ МОРОЗКО,
дрожжевое, 1000 г



Морозко

СЫР СУЛУГУНИ Е-РІІМ, 40%, 500 г



-35%
~~153.99~~
99.99



-26%
~~269.99~~
199.99

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
NATURA ARLA,
82%, 180 г



-25%
~~132.99~~
99.99



ЯЙЦО КУРИНОЕ ЛИПЕЦКПТИЦА,
желтое, С1, 10 шт. в уп.

-36%
~~69.99~~
44.99



Рецепт приготовления

- Доску посыпать мукой и раскатать порции теста скалкой во всех направлениях – так, чтобы получились довольно тонкие квадраты.
- Свернуть тесто пополам и снова тонко раскатать, проделать это трижды. Если нужно, понемногу подсыпать муку, чтобы тесто не прилипло к рукам и доске.
- Сыр нарезать очень мелко либо натереть на крупной терке. Добавить масло для смягчения вкуса и одно сырое яйцо для вязкости – чтобы при запекании сыр схватился и не вытек. Тщательно перемешать, но консистенция должна остаться рыхлой.
- Выложить на квадраты теста по 3 столовые ложки начинки и скрепить края в виде конверта. Выпекать в духовке, разогретой до 220 °C, 15–20 минут.
- Оставшееся масло растопить на плите или в микроволновке и с помощью кулинарной кисти смазать им подрумянившуюся корочку – для более аппетитного вида. Сразу же подавать: пеновани нужно есть теплыми.



ЧАЙНИК ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ HOMESLUB HHB1769

- двойные стенки: безопасный не нагревающийся пластик снаружи, нержавеющая сталь внутри
- автоотключение при закипании
- защита от включения без воды

HOMESLUB

1.7 л



-30% ~~999.00~~
699.00

ПИРОГ ОСЕТИНСКИЙ МАКСО,

- 500 г, в ассортименте:
- с картофелем и сыром
- с капустой



-21% ~~138.99~~
109.99

ЧАЙ YELLOW LABEL LIPTON,
черный, байховый,
50 пак. в уп.



-21% ~~139.99~~
109.99

СЛИВКИ ПРОСТОКВАШИНО,
ультрапастеризованные,
10%, 350 г



-20% ~~74.99~~
59.99

САХАР ЛЕНТА, белый,
кристаллический, ГОСТ,
900 г



-11% ~~65.99~~
58.99

ЧЕРНОСЛИВ СЕМУШКА, 150 г



-24% ~~118.99~~
89.99

КОФЕ GOLD МОККА TCHIBO,
молотый, 250 г



-29% ~~169.99~~
119.99

МУКА ПШЕНИЧНАЯ АЛАДУШКИН,
хлебопекарная,
высший сорт, 2 кг



-30% ~~92.99~~
64.99

СИТО
REGENT INOX PRONTO,
нержавеющая сталь, 22 см



-43% ~~349.99~~
199.99

КРУАССАНЫ LA REINE, 420 г



-40% ~~132.99~~
79.99



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Вилимина

Алексей Вилимин
ЭКСКЛЮЗИВНО
для Ленты

Ингредиенты

- филе говядины – **1 кг**
- оливковое масло – **100 г**
- красное сухое вино – **200 г**
- черный перец горошком – **1 ст. ложка**
- семена кориандра – **1 ст. ложка**
- семена фенхеля – **1 ст. ложка**
- перец чили – **2 шт.**
- лавровый лист – **2 шт.**
- чеснок – **4 зубчика**
- розмарин – **по вкусу**

Стейк, маринованный в красном вине

4 порции

ПРИПРАВА ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ
КОТАНИ, 5 г

ГОВЯДИНА МИРАТОРГ,
стейк из окорока,
охлажденный, 470 г

МИРАТОРГ



-39% ~~48.99~~
29.99



РОЗМАРИН СВЕЖИЙ,
30 г

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ,
с укропом, весовой

100 г

-25% ~~79.99~~
59.99



-20% ~~14.99~~
11.99

Рецепт приготовления

- На хорошо разогретой сковороде слегка обжарить черный перец, семена кориандра, фенхеля, чили и лавровые листья. Ссыпать пряности в ступку и слегка потолочь пестиком, не стараясь превратить в порошок.
- Растолченные пряности сыпать в глубокую посудину, туда же влить вино, оливковое масло и бросить давленный чеснок, розмарин, все это перемешать и замариновать в этой посудине мясо. Обычно рекомендуется тратить на маринование сутки. Мясо при этом надо держать в холодильнике.
- После того как мясо промаринуется, его надо извлечь из холодильника примерно за час до начала жарки. Обсушить на бумажном полотенце от лишнего сока. Оставшийся в посудине маринад перелить в кастрюлю и поварить на медленном огне в течение 25 минут.
- Мясо надо жарить на адски разогретом гриле примерно по 7 минут с каждой стороны. После чего завернуть в фольгу и оставить на 10 минут.
- Подавать с соусом из уваренного наполовину маринада. На гарнир подойдет отварной картофель.

**БУЖЕНИНА ЮБИЛЕЙНАЯ
ЛЕНТА, весовая,
1 кг**

ЛЕНТА
ТОВАРЫ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА

-30%
~~549.99~~
384.99



СКОВРОДА ЛИТАЯ PIETRA VARI.
с антипригарным покрытием,
в ассортименте:

- 22 см – 1199 руб.
- 24 см – 1249 руб.
- 26 см – 1299 руб.
- 28 см – 1349 руб.
- гриль, 26 см – 1599 руб.

VARI



от 1199

БЛИНЧИКИ КРЫМСКИЕ, 600 г.
в ассортименте:

- с клубничным наполнителем
- с вареной сгущенкой
- с ветчиной и сыром



ЛЕПЕШКА FAZER, в ассортименте:

- с томатами и пряным базиликом, 180 г
- с грибами в сметанном соусе, 160 г



**СМЕСЬ ОВОЩНАЯ
КРЫМСКАЯ,
весовая, 1 кг**

-25%
~~159.99~~
119.99



69.99



-29%
~~69.99~~
49.99



ТОВАРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ,
1 уп., в ассортименте:

- FRESH: бумага, 8+1 м; пакеты, 35x43 см, 5 шт.; рукав, 3+1 м – 39.99 руб.;
- фольга алюминиевая, 10 м – 69.99 руб.
- футляр для фольги/пленки IDEA – 79.90 руб.

СТУПКА ДЛЯ СПЕЦИЙ,
керамика, в ассортименте

СУШИЛКА ДЛЯ ЗЕЛЕНИ,
пластик



от 39.99



-25%
~~264.99~~
199.99



-17%
~~399.99~~
329.99



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Вилина

Ингредиенты

- цыпленок – 4 шт.
- сливочное масло – **200 г**
- зелень петрушки – **200 г**
- чеснок – **2 головки**
(либо гранулированный чеснок)
- молотый черный перец – **по вкусу**
- соль – **по вкусу**

Алексей Вилин
ЭКСКЛЮЗИВНО
для Ленты

Цыпленок в чесночном соусе

8 порций

ЧЕСНОК ГРАНУЛИРОВАННЫЙ KAMIS, 25 г



-30%
~~42.99~~
29.99

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ СЛОБОДА,
72.5%, 170 г



-29%
~~113.27~~
79.99

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА БРОЙЛЕРА
ПЕТЕЛИНКА, ГОСТ,
охлажденная,
весовая, 1 кг



-16%
~~153.77~~
129.99

Рецепт приготовления

- У цыплят вырезать хребты: большим острым ножом нанести два разящих удара или аккуратные пилообразные движения – и у вас в руках цыплячьи позвоночники, которые потом можно пустить на бульон.
- Мягкое сливочное масло, которое должно быть по температуре примерно посредине между комнатной и холодильниковой температурой, смешать с мелко нарубленной петрушкой, перцем, солью, добавленной по вкусу, и давленным чесноком, до получения однородной желто-зеленой массы с белесыми вкраплениями чеснока. Можно использовать и гранулированный чеснок.
- У каждого цыпленка сделать карман из кожи на грудке. Для этого надо просто, оттягивая кожу пальцами рук, забираться все глубже, как за пазуху, стараясь не порвать кожу. Образовавшийся карман надо наполнить зеленоватой массой из масла с петрушкой и тщательно распределить его по территории грудки растирающими движениями пальцев.
- Уложить цыплят грудками вверх на противень и поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 30–40 минут (в зависимости от размеров цыплят).
- В пахучем соусе, который образует в противне раставшее масло, можно потом запекать картошку или другие склонные к этому процессу овощи.

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЭКСТРА АГРО-АЛЬЯНС,
в пакетиках для варки, 100 г х 5 пак. в уп.

ГРУДКИ КУРИНЫЕ СЫТОЕДОВ,
в тесте, с соусом сыпрем
и картофельным пюре, 350 г



-50%
~~79.99~~
39.99



-32%
~~124.99~~
84.99

КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ
МД БОРОДИНА, вареная, 500 г



НАГЕТСЫ КУРИНЫЕ ЧАСАР,
весовые, 1 кг



КОНСЕРВЫ SMILY, 400 г, в ассортименте:
- горошек зеленый – 25,89 руб.
- кукуруза сахарная – 34,89 руб.



-41%
~~272.99~~
159.99



-23%
~~246.99~~
189.99



от 25.89

НОЖ TRAMONTINA, в ассортименте:

- для очистки овощей, 7,5 см: multicolor – 59,99 руб.; polywood – 119,99 руб.
- для помидоров/цитрусовых, 12,5 см – 79,99 руб.
- для сыра, 15 см – 109,99 руб.
- для стейка, 12,5 см – 139,99 руб.
- для мяса, 15 см: multicolor – 179,99 руб.; polywood – 249,99 руб.

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ NATURA ATMOSPHERE,

- бамбук, в ассортименте:
- 32x22 см – 199,99 руб.
- 35x25 см – 289,99 руб.

atmosphere

НАБОР ПОСУДЫ PYREX, стекло, 3 предмета

- форма для запекания: прямоугольная, 33x20 см; овальная, 30x21 см
- кастрюля с крышкой, 3,2 л

PYREX



от 59.99



от 199.99



-50%
~~1999~~
999.99



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Вилина

Алексей Вилин
ЭКСКЛЮЗИВНО
для Ленты

Ингредиенты

- консервированная фасоль – 400 г
- лимон – 1 шт. (либо концентрированный лимонный сок)
- чеснок – 2 зубчика
- оливковое масло – 50 мл
- руккола – 100 г
- творожный сыр – 200 г
- красный лук – 50 г
- молотый черный перец – по вкусу
- соль – по вкусу

Салат из красной фасоли с творожным сыром, красным луком и сезонным салатом

4 порции

СЫР СЛИВОЧНЫЙ VIOLETTE KARAT,
60%, 180 г

-20% ~~114.99~~
91.99



ЧЕСНОК, 3 шт. в уп.



-29% ~~34.99~~
24.99

СОК LIMMI, концентрированный,
200 мл, в ассортименте:

- лимон
- лайм



-32% ~~118.99~~
79.99

ФАСОЛЬ КРАСНАЯ BONDUELLE, 425 мл



-14% ~~69.99~~
59.99

Рецепт приготовления

- Вскрыть две банки красной фасоли в собственном соку, слить сок и промыть фасоль холодной водой. Желающие использовать не баночную, а самостоятельную сваренную фасоль должны задуматься о приготовлении этого салата еще с вечера. Сначала замочить бобы на ночь, а потом варить их на медленном огне до готовности.
- Готовую фасоль смешать с мелко нарубленным красным луком, зеленью, например, рукколы (которую для удобства поедания нужно предварительно изорвать руками), давленным чесноком, оливковым маслом, лимонным соком – можно выжать сок из свежего лимона, но можно использовать и концентрированную приправу – и творожным сыром.
- Посолить, поперчить, дать продуктам 2 минуты притереться друг к другу и подавать к столу вместе с бокалом Nobile di Montepulciano, если вино осталось с вечера.

КРЕВЕТКИ ЛЕНТА, в панцире, 70/90, 800 г



ИКРА ЛОСОСЕВАЯ КРАСНОЕ ЗОЛОТО,
1 сорт, 100 г



-26% ~~649.99~~
479.99



-15% ~~411.99~~
349.99

КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ VICI,
очищенные с хвостиком,
варено-мороженные, 31/40, 1000 г



-30% ~~1849~~
1299

ЗУБАТКА КФ ШТУРМАН,
стейк свежемороженный, 400 г



-22% ~~114.99~~
89.99

РЫБА СИБАС/ДОРАДО, охлажденная,
весовая, 1 кг



-22% ~~459.99~~
359.99

БУЛГУР НАЦИОНАЛЬ, 450 г

САЛАТНИК BRANQ, пластик, в ассортименте:

- 1 л - 53.90 руб.
- 3 л - 94.90 руб.
- 5 л - 114.90 руб.

БУТЫЛКА ДЛЯ МАСЛА И УКСУСА
ATMOSPHERE, стекло,
в ассортименте:

- 250 мл - 109.99 руб.
- 500 мл - 139.99 руб.

atmosphere



-30% ~~78.99~~
49.99



от **53.90**



от **109.99**



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Зимины

Алексей Зимины
ЭКСКЛЮЗИВНО
для Ленты

Ингредиенты

- французский багет – **1 шт.**
- крупный болгарский зеленый перец – **1 шт.**
- крупный болгарский желтый перец – **1 шт.**
- крупный болгарский красный перец – **1 шт.**
- базилик – **20 г**
- белый винный уксус – **1 ч. ложка**
- чеснок – **4 зубчика**
- оливковое масло – **100 мл**
- молотый черный перец – **по вкусу**
- соль – **по вкусу**

Закуска со сладким перцем

6 порций

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ EXTRA VIRGIN
GRAND DI OLIVA,
нерафинированное,
500 мл

УКСУС KUHNE,
из белого вина, 250 мл



-39%
~~406.99~~
249.99

-29%
~~218.99~~
149.99

БАГЕТ ТРАДИЦИОННЫЙ, 230 г
Состав: мука пшеничная
хлебопекарная в/с, вода,
дрожжи хлебопекарные,
соль, добавка комплексная
пищевая

-20%
~~30.41~~
24.59

Рецепт приготовления

- Удалить из перцев семечки и все несъедобное, нарезать на тонкие полоски и обжарить с небольшим количеством масла до мягкости.
- Смешать масло, уксус, соль, толченый чеснок, рубленый базилик и перец. В эту смесь вывалить жареные перцы, перемешать, дать настояться несколько минут.
- Подавать с запеченными почти до состояния сухаря ломтиками белого багета.



ТОВАРЫ MAESTRO DE OLIVA,
без косточки,
в ассортименте:

- маслины, 170 г
- оливки, 175 г



49.99

СОЛЬ МОРСКАЯ KAMIS,
с чесноком и травами,
мельница, 60 г



-32% ~~177.99~~
119.99

АДЖИКА ПО-АБХАЗСКИ ТАПАКО,
120 г

АДЖИКА ЦИЦАКА ЖГУЧАЯ ТАПАКО,
200 г

СОУС ТОМАТНЫЙ ХРЕНОВИНА UNI DAN,
500 г



-39% ~~73.99~~
44.99



-35% ~~53.99~~
34.99



-34% ~~113.99~~
74.99

ОГУРЧИКИ СКАТЕРЬ-САМОБРАНКА,
маринованные, 950 мл

ШАМПИНОНЫ, резанные,
свежемороженые, весовые, 1 кг



-28% ~~124.99~~
89.99



-34% ~~180.99~~
119.99



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Вилина

**Алексей Вилин
ЭКСКЛЮЗИВНО
для Ленты**

Ингредиенты

- свиные ребра – 1 кг
- жидкий мед – 50 мл
- соевый соус – 50 мл
- виски – 50 мл
- сахар – 20 г
- растительное масло – 50 мл
- чай ассам – 10 г
- розмарин – 4 стебля
- репчатый лук – 500 г
- белый винный уксус – 50 мл
- сливочное масло – 50 г
- молотый черный перец – по вкусу
- соль – по вкусу



Копченые свиные ребра

2 мужские порции

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ
СЛОБОДА, рафинированное,
дезодорированное,
для жарки и фритюра,
1000 мл

**-28% 138⁹⁹
99.99**



МЕД ЛИПОВЫЙ ЛЕС
БЕРЕСТОВ А.С.,
живой, 240 г

**-21% 239⁹⁹
189.99**



ЧАЙ TEA COLLECTION,
100 г, в ассортименте:
- черный, листовой:
чай императора, ассам
- наглый фрукт,
с кусочками фруктов

109.99



СОУС СОЕВЫЙ
KIKKOMAN, 150 мл

**-32% 162⁹⁹
109.99**



Рецепт приготовления

- Приготовить смесь для маринада: смешать соевый соус, мед, виски, растительное масло, соль и перец. Замариновать свиные ребра в смеси на 30 минут при комнатной температуре.
- Выстелить в глубоком сотейнике дно фольгой, на фольгу высыпать чай и положить ветки розмарина. Сверху поставить решетку и на решетку выложить свиные ребра.
- Поставить на огонь, накрыть крышкой и коптить 1,5 часа. Или выложить ребра на решетку в духовке, а фольгу и все прочее положить под ребра в противень. Духовка должна быть разогрета до 200 °С. Коптить не менее 1,5 часа.
- Лук нарезать полукольцами, высыпать в другой сотейник, добавить уксус, сливочное масло, соль, перец и сахар, тушить, пока не выкипит вся жидкость.
- Маринад уварить до густоты, процедить и подавать к ребрам в качестве соуса.



КЕТЧУП МАХЕЕВЪ, 260 г,
в ассортименте:

- шашлычный
- томатный
- лечо

-32% ~~36.99~~
24.99

КАРТОФЕЛЬ ФРИ, 100 г
весовой

-21% ~~32.99~~
25.99

УКСУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ ITLV,
из белого вина, 250 мл



-21% ~~228.99~~
179.99

САХАР КОРИЧНЕВЫЙ ЭКСТРА ДЕМЕРАРА
АГРО-АЛЬЯНС, 900 г



-43% ~~176.99~~
99.99

ТРЕСКА, кусок горячего копчения,
весовая, 1 кг



-20% ~~559.99~~
449.99

КАРТОФЕЛЬ ФРИ FANTASY FARM FRITES,
волнистый, 2,5 кг



-22% ~~411.99~~
319.99

ПЕЛЬМЕНИ РАВИОЛИ
ЦЕЗАРЬ, 750 г



-42% ~~345.99~~
199.99

ПЕЛЬМЕНИ
РУССКИЙ РАЗМЕР ГОСУДАРЬ,
1000 г



-43% ~~439.99~~
249.99



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Вилина

Алексей Вилин
ЭКСКЛЮЗИВНО
для Ленты

Ингредиенты

- охлажденная кета (без головы) – 1 шт.
- соль – 50 г
- сахар – 50 г
- укроп – 10 г
- кинза – 10 г
- петрушка – 10 г
- вареная свекла – 400 г
- виски или водка – 50 мл
- черный хлеб – 1 шт.

Закуска из кеты в маринаде из свеклы и виски

10 порций

КЕТА, потрошенная, без головы,
из замороженного сырья,
весовая, 1 кг



КИНЗА СВЕЖАЯ,
50 г

ХЛЕБ ДЕРЕВЕНСКИЙ, 400 г
Состав: мука пшеничная в/с, вода, мука ржаная
обдирная, соль, сахар, дрожжи хлебопекарные,
улучшитель

ЛЕНТА
ТОВАРЫ ВЫСОКОГО КАЧЕСТВА



Рецепт приготовления

- Очищенную от чешуи кету разделить на филе: острым ножом сделать глубокий вертикальный надрез и провести ножом вертикально вдоль хребта с обеих сторон, отделив таким образом хребет с костями. Затем вертикальным движением ножа отделить кожу от филе. Должно получиться два куска филе кеты.
- Смешать соль с сахаром и нарубленной зеленью, натереть на терке свеклу и смешать ее с виски и солью с сахаром.
- На дно формы выложить половину свекольной смеси, сверху положить филе кеты, поверх филе положить оставшуюся часть смеси. Закрыть форму пленкой и оставить в холодильнике на ночь.
- Подавать на ломтиках поджаренного ржаного хлеба.



СМЕСЬ НА ВТОРОЕ KNORR,
24-49 г, в ассортименте



ПРИПРАВА МАГЕТА, 30 г, в ассортименте:

- для картофеля
- для курицы
- для мяса
- для рыбы



-21% ~~44~~
34.99

-38% ~~23~~
14.99

МОРЕПРОДУКТЫ РУССКОЕ МОРЕ,
рубленные, 120 г, в ассортименте:

- скумбрия классическая
- кальмар сливочный



-40% ~~79~~
47.99

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ,
свежемороженое, весовое, 1 кг



-28% ~~334~~
239.99

СОЛЬ МОРСКАЯ MAREMAN,
натуральная, пищевая,
1 кг



-18% ~~48~~
39.99

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ EVIAN,
негазированная, 0,5 л



-15% ~~99~~
84.99

ГРИБЫ СКАТЕРТЬ-САМОБРАНКА, в ассортименте:

- шампиньоны резанные, 425 мл
- опята маринованные, 370 мл



89.99

КОНТЕЙНЕР ATMOSPHERE,
жаропрочное стекло,
с пластиковой крышкой, в ассортименте:

atmosphere

- 0,4 л - 149.99 руб.
- 0,6 л - 199.99 руб.
- 1 л - 279.99 руб.
- 1,3 л - 349.99 руб.



от **149.99**



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Вилина

Алексей Вилин
ЭКСКЛЮЗИВНО
для Ленты

Ингредиенты

- репчатый лук – **1 головка**
- чеснок – **4 зубчика**
- перец чили – **1 шт.**
- оливковое масло – **50 мл**
- орегано – **щепотка**
- кумин (зира) – **щепотка**
- измельченные помидоры в собственном соку – **400 г**
- томатный сок – **100 мл**
- яйцо куриное – **8 шт.**
- кинза – **10 г**
- петрушка – **10 г**
- сыр фета – **50 г**
- молотый черный перец – **по вкусу**
- соль – **по вкусу**



Израильская шакшука

4 порции

ТОМАТЫ LUTIK, в собственном соку,
очищенные, целые,
400 г



-35%
~~99.99~~
59.99

ПРОДУКТ СЫРНЫЙ ФЕТАКСА HOCHLAND,
60%, 400 г



-14%
~~174.99~~
149.99

ПЕРЕЦ ЧИЛИ,
100 г



-25%
~~79.99~~
59.99

Рецепт приготовления

- Нарезать мелко луковицу, 4 зубчика чеснока и 1 острый перец чили. На оливковом масле обжарить лук, чеснок и чили. Можно кинуть щепотку сахара, чтобы карамелизовать овощи и дать сладкую оттяжку помидорам, которые появятся впоследствии в соусе. Добавить щепотку орегано, чуть-чуть кумина и жарить лук с чесноком и перцем до тех пор, пока они не начнут плакать или, как говорят французы, потеть. Зажаривать сильно не нужно, давать карамельного цвета – тоже.
- Теперь надо вывалить банку протертых консервированных помидоров и обжаривать их вместе с луком и прочим, помешивая, примерно минуту. Долить воды или томатного соуса, чтобы сделать соус достаточно жидким и тушить минуту-другую. Добавить соль, черный или белый молотый перец и петрушку.
- Аккуратно разбить в соус яйца, так, чтобы они не растеклись, а лежали – каждое в своей лунке. Добавить кусочки феты или другого мягкого солоноватого сыра. Огонь под сковородкой можно убавить до минимума. А потом и вовсе отправить сковородку в духовку на 3 минуты. Или накрыть крышкой. Яйца должны сохранить достаточно жидкий желток.
- В конце необходимо посыпать яичницу рубленой петрушкой и кинзой. И подавать с лепешкой питой или белым хлебом.

СОКИ И НЕКТАРЫ EDEN, 0,9 л,
в ассортименте:

- яблоко-виноград
- яблоко-вишня
- томатный
- яблоко

-25% ~~105.99~~
79.99



СУХОФРУКТЫ МААГ,
в ассортименте:

- кишмиш янтарный, 300 г – 74,99 руб.
- абрикос сушеный отборный, без косточки, 250 г – 115,99 руб.



от **74.99**

ХЛОПЬЯ РИСОВЫЕ УВЕЛКА,
400 г



-30% ~~79.99~~
54.99

РИС, 900 г, в ассортименте:

- адриатика НАЦИОНАЛЬ
- экстра АГРО-АЛЬЯНС, для плова



59.99

МОЛОКО EILA VALIO,
без лактозы, 1,5%,
1000 мл



-22% ~~159.99~~
124.99

НЕРКА ЭКО ПРОДУКЦИЯ МЕРИДИАН,
ломтики слабой соли, 120 г



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
КУХОННЫЕ
VIOLA ATMOSPHERE,
в ассортименте

atmosphere

ВЕСЫ КУХОННЫЕ VITEK VT-2426



- автоматическое обнуление и отключение
- индикатор зарядки батареек
- индикатор перегрузки
- функция тарирования
- макс. вес 5 кг
- LCD дисплей



от **69.99**



-40% ~~999.00~~
599.00



-26% ~~256.99~~
189.99

МОРОЖЕНОЕ MOVENPICK,
450–500 мл, в ассортименте:

- сорбет малина-клубника
- грецкий орех
- шоколадное
- ванильное
- тирамису



369.⁹⁹

СТРЕМИТСЯ СОЗДАТЬ
НЕЧТО БОЛЬШЕЕ,
ЧЕМ ПРОСТО МОРОЖЕНОЕ.

MOVENPICK
THE ART OF SWISS ICE CREAM

МЯСОРУБКА VITEK VT-3611

- в комплекте
2 диска для фарша
- функция реверс



VITEK

-35% ~~3699~~
2399

БИФШТЕКС МОРОЗКО,
330 г



Морозко

КОТЛЕТЫ МОРОЗКО, 450 г,
в ассортименте:



Морозко

- с мясом молодых бычков
- классические



-29% ~~139.⁹⁹~~
99.⁹⁹



99.⁹⁹

ПЛОМБИР ЖИВОЕ МОРОЖЕНОЕ,
450 г, в ассортименте:

- ванильный с клубникой
- с лесными ягодами
- крем-брюле
- с черникой



ШТРУДЕЛЬ МОРОЗКО, 500 г,
в ассортименте:



Морозко

- клубника со сливками
- с яблоками и изюмом
- с вишней



149.⁹⁹



79.⁹⁹

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 27 ИЮНЯ ПО 10 ИЮЛЯ 2017 ГОДА
В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА». ТОВАРЫ, РЕКЛАМИРУЕМЫЕ В КАТАЛОГЕ, ИМЕЮТ НЕОБХОДИМЫЕ СЕРТИФИКАТЫ. ЦЕНЫ
УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. ПОДРОБНОСТИ УСЛОВИЙ АКЦИИ В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».





БЛЕНДЕР МАХИМА MNB-0329

- венчик для взбивания
- мерный стакан
- измельчитель
- 5 скоростей
- турборежим

500 Вт

MAXIMA



-35% ~~1999~~
1299

ВАФЕЛЬНИЦА HOMESLUB SW-2007

HOMESLUB
Family Center

- для венских вафель
- защита от перегрева
- антипригарное покрытие

640 Вт



-30% ~~999.00~~
699.00



ДРОЖЖИ ДОМАШНЯЯ КУХНЯ, быстродействующие, 12 г



-29% ~~8.99~~
5.99

САХАР КОТАНИ, 10-50 г, в ассортименте:

- апельсиновый
- ванильный
- с корицей



-49% ~~68.99~~
34.99

КОФЕ BELLA CREMA MELITTA, жареный, в зернах, 1000 г, в ассортименте:

- altura mexicana
- espresso
- la crema
- speciale



-33% ~~1349~~
899.99

ВИШНЯ СВОЙ УРОЖАЙ, без косточки, 300 г



-30% ~~99.99~~
69.99

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ УВЕЛКА, тонкие, с пшеничными отрубями, 400 г



-25% ~~66.99~~
49.99



ЗАВТРАК СУХОЙ БИО МЮСЛИ EVERYDAY, 250 г, в ассортименте:

- с черникой и ягодами годжи
- с фруктами



-32% ~~119.99~~
79.99

ГОТОВИМ СО ВКУСОМ

КОНТЕЙНЕР LOCK&LOCK HOMESLUB,
пластик, в ассортименте:

- 0,24 л – 29,90 руб.
- 0,5 л – 49,90 руб.
- 1 л – 69,90 руб.
- 1,5 л – 89,90 руб.
- 2,5 л – 99,90 руб.

до **-57%**

HOMESLUB
Family Center

от **29.90**

ТОВАРЫ ДЛЯ КОНСЕРВАЦИИ ТО,
в ассортименте:

- банка, стекло: 0,5 л, 0,95 л, 1,5 л,
2 л, 3 л – от 11,99 руб.
- крышка, 82 мм, 20 шт. в уп. – 89,99 руб.

до **-24%**

от **11.99**



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 27 ИЮНЯ ПО 10 ИЮЛЯ 2017 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА». ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ. ТОВАРЫ, РЕКЛАМИРУЕМЫЕ В КАТАЛОГЕ, ИМЕЮТ НЕОБХОДИМЫЕ СЕРТИФИКАТЫ. ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ УСЛОВИЙ АКЦИИ В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».

БЮЛЛЕТЕНЬ «СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК КАТАЛОГА ТОВАРОВ «ЛЕНТА», №16(75), 27.06.2017. УЧРЕДИТЕЛЬ И ИЗДАТЕЛЬ: ООО «ЛЕНТА». ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР: СЕРНОВА Ю. М. АДРЕС РЕДАКЦИИ: 197374, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. САВУШКИНА, 112. АДРЕС ИЗДАТЕЛЯ: 197374, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. САВУШКИНА, 112. ОТПЕЧАТАНО В ТИПОГРАФИИ АО «ПОЛИГРАФИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС «ПУШКИНСКАЯ ПЛОЩАДЬ», 109548, Г. МОСКВА, УЛ. ШОССЕЙНАЯ, 4Д. ТИРАЖ: 65 000 ЭКЗ. БЮЛЛЕТЕНЬ ЗАРЕГИСТРИРОВАН В ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЕ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ СВЯЗЕЙ, ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ. СВИДЕТЕЛЬСТВО ПИ № ФС 77 – 60059, ОТ 10.12.2014. РЕКЛАМНОЕ СМИ. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО.



**ЛЕНТА
ПРО**

ПРОГРАММА
ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ
КЛИЕНТОВ

**ВЫ ВЛАДЕЛЕЦ БИЗНЕСА
ИЛИ ЕГО ПРЕДСТАВИТЕЛЬ?**

У ЛЕНТЫ ДЛЯ ВАС СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ!



ежемесячная скидка
от объема закупок



обслуживание
на специальных
кассах



печать
счетов-фактур

**СКИДКА
до 9%**

Подробнее на сайте: www.lenta.com/pro

ЛЕНТА

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ ПРИ ПРЕДЪЯВЛЕНИИ КУПОНА
В ПЕРВЫЙ МЕСЯЦ УЧАСТИЯ В ПРОГРАММЕ!**



219999991476218



Предъявите купон
при регистрации
в программе
до 25 августа 2017 года



При регистрации в программе
до 25 июля 2017 года срок
действия дополнительной скидки
с 3 августа по 3 сентября 2017 года



При регистрации в программе
с 26 июля по 25 августа 2017 года
срок действия дополнительной скидки
с 3 сентября по 3 октября 2017 года.



Купон действует
во всех гипермаркетах
Лента.

