

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%

-40%

115,29

68,99

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ
ЗЛАТО, рафинированное,
дезодорированное, 1 л



-48%

-48%

45,99

23,99

МАКАРОНЫ BAISAD, 400 г,
в ассортименте:

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



-50%

-50%

599,99

299,99

КРЕВЕТКИ СРЕДНИЕ,
варено-мороженые,
весовые, 1 кг



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!



* Произведено в Германии.
Декантер 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 действует на продукцию Schott Zwiesel PURE** для владельцев карт постоянного покупателя «Ленты».

Полные и подробные условия акции на сайте www.lenta.com/glass с момента присоединения к акции.

** Произведено в Германии. Дизайнер произведен в Европе.

*** «Лента Грандъ-Премиум».

Tritan®
International
patent

SCHOTT
ZWIESEL

Международный патент на стекло компании Tritan®

В этом каталоге мы собрали для вас специальную подборку рецептов лично от Алексея Зимины. 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 свинца

- 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 зауженная кверху форма ценят за способность удерживать вкус и аромат напитка.



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

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 ШАМПАНСКОГО, объём 209 мл

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



Длинная ножка бокала позволяет держать бокал, не согревая чашу.

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 БОКАЛОВ для КРАСНОГО ВИНА, объём 692 мл

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



Специальная форма бокала помогает ощутить всю глубину и насыщенность напитка.

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.

Акция проводится в период с 14.06.2017 по 17.10.2017. Предложение действительно только для владельцев карты постоянного покупателя «Лента». Подробные и полные условия акции на сайте www.lenta.com/glasses и по телефону 8-800-700-41-11.

* «Цвизэль Кристалглас». ** «Шотт Цвизэль Пьюр».



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Зимина

Алексей Зимин
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



ТРЕСКА, филе из замороженного сырья,
весовое, 1 кг



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



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 бакала, 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.

Для тех, кто ценит вкус!

КЕТА ЛЕНТА,
стейк фасованный, весовой, 1 кг



-21% 429.99
339.99



ЭНЦИКЛОПЕДИЯ
ДАЧНЫХ
ЗАГОТОВОК



АКВАФОР®
Фильтры для воды
2 модуля в упаковке



от 349.99

КОКТЕЙЛЬ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ МЕРИДИАН,
в рассоле, 415 г



-33% 299.99
199.99

МИНТАЙ, филе из замороженного сырья,
весовое, 1 кг



-31% 259.99
179.99

ТРЕСКА БУХТА ИЗОБИЛИЯ,
филе без кожи, 400 г



-21% 272.99
214.99

ПЕРЕЦ KAMIS, 20 г, в ассортименте:

- горошком
- молотый



29.99

ТУНЕЦ КЛЕВАЯ РЫБКА,
натурализованный, 185 г



-21% 75.99
59.99

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ EXTRA VIRGIN
FILIPPO BERIO, 500 мл



-41% 508.99
299.99



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Зимина

Ингредиенты

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



Сырные слойки-пеновани б порции

ТЕСТО СЛОЕНОЕ МОРОЗКО,
дрожжевое, 1000 г



Morozko

СЫР СУЛУГУНИ Е-РИМ, 40%, 500 г



СЫР
СУЛУГУНИ

ТЕСТО
СЛОЕНОЕ
дрожжевое

1кг

31% 160⁴⁷
109.99

-26% 269⁴⁷
199.99

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
NATURA ARLA,
82%, 180 г



-25% 132⁴⁷
99.99

ЯЙЦА КУРИНЫЕ СПК ОКИНСКИЙ,
столовые, СО, 10 шт. в уп.



-27% 75⁴⁷
54.99



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 прилипало 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 выпекал. Тщательно перемешать, но консистенция должна оставаться 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.

Для тех, кто ценит вкус!

ЧАЙ TEA COLLECTION, 100 г, в ассортименте:

- чай императора, черный, листовой
- наглый фрукт, с кусочками фруктов



109.99

ПИРОГ ОСЕТИНСКИЙ МАКСО.
500 г, в ассортименте:

- с картофелем и сыром
- с капустой



-21% 139.99
109.99

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



-21% 139.99
109.99

СЛИВКИ ПРОСТОКАШИНО,
ультрапастеризованные,
10%, 350 г



-20% 74.99
59.99

САХАР ЛЕНТА, белый,
кристаллический, ГОСТ, 900 г



-11% 65.99
58.99

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% 349.00
199.99

ЧЕРНОСЛИВ СЕМУШКА, 150 г



-24% 119.99
89.99

Для красного
вины

SCHOTT
ZWIESEL

Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Зимина

Алексей Зимин
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
KOTANYI, 5 г



ГОВЯДИНА МИРАТОРГ,
стейк из окорока,
охлажденный, 470 г

МИРАТОРГ
GRODNO MEAT PLANT



РОЗМАРИН СВЕЖИЙ,
30 г



КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ,
с укропом, весовой

100 г



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 ссыпать в глубокую посудину, туда же влить вино, оливковое масло и бросить давленый 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 довести до кипения 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.

Для тех, кто ценит вкус!

ШЕЙКА ЛЕНТА,
копчено-вареная,
в вакуумной упаковке,
300 г

ЛЕНТА
Товары высокого качества

-15% 194.99

164.99



Сковорода литая PIETRA VARI,
с антипригарным покрытием,
в ассортименте:

- 22 см - 1199 руб.
- 24 см - 1249 руб.
- 26 см - 1299 руб.
- 28 см - 1349 руб.



от 1199

БЛИНЧИКИ КРЫМСКИЕ,
600 г, в ассортименте:

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



69.99

ВИШНЯ СВОЙ УРОЖАЙ,
без косточки, 300 г



-28% 103.99
74.99

БУМАГА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ FRESH,
28 см x 8+1 м



-20% 49.99
39.99

ЛЕПЕШКА FAZER,
с томатами и пряным базиликом, 180 г



-29% 69.99
49.99

ЛЕПЕШКА FAZER,
с грибами в сметанном соусе, 160 г



-29% 69.99
49.99

ЛЕНТА

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ. РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ О УЧАСТИИ КАЖДОЙ ПОЗИЦИИ ТОВАРА И ЦЕНЕ НА НЕЕ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ МОЖНО УЗНАТЬ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Зимина

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 Зимин
ЭКСКЛЮЗИВНО
для Ленты

Цыпленок в чесночном соусе

8 порций

ЧЕСНОК ГРАНУЛИРОВАННЫЙ КАМИС, 25 г



-30% ~~42 ₽~~
29.99

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ КРЕСТЬЯНСКОЕ ОЗК,
72,5%, ГОСТ, 500 г



-21% ~~264 ₽~~
209.99

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА САЯНСКИЙ БРОЙЛЕР,
ГОСТ, охлажденная, весовая, 1 кг



-10% ~~166 ₽~~
149.99

Рецепт приготовления

- У цыплят вырезать хребты: большим острым ножом нанести два разящих удара или аккуратные пилообразные движения – и у вас в руках цыплячины позвоночники, которые потом можно пустить на бульон.
- Мягкое сливочное масло, которое должно быть по температуре примерно посередине между комнатной и холодильниковой температурой, смешать с мелко нарубленной петрушкой, перцем, солью, добавленной по вкусу, и давленым 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 °C, на 30–40 минут (в зависимости от размеров цыплят).
- В пахучем соусе, который образует в противне растаившее масло, можно потом запекать картошку или другие склонные к этому процессу овощи.

10

WWW.LENTA.COM
8-800-700-4111

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВУЮЩИЕ ДЛЯ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 22 ИЮНЯ ПО 10 ИЮЛЯ 2017 ГОДА В ГИБРИДНЫХ МАГАЗИНАХ «ЛЕНТА». ТОВАРЫ, РЕБАЛАМПИРЕЙНЫЕ И УСЛОВНЫЕ ВЕЛИЧИНЫ ВЫПОЛНЯЮТСЯ В ОДИНОЧНЫХ СЕРВИСНЫХ ОФИЦИАЛЬНЫХ МАГАЗИНАХ И САМОПОДАЧАХ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ В ПОДСТАВКАХ «ЛЕНТА».



Для тех, кто ценит вкус!

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

ГРУДКИ КУРИНЫЕ СЫТОЕДОВ,
в тесте, с соусом «СытоСыр»
и картофельным пюре, 350 г



-50% 79.99
39.99



-32% 124.99
84.99

КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ
ЩЕДРАЯ СИБИРЬ,
вареная, в обвязке,
весовая, 1 кг

Щедрая



-45% 364.99
199.99

НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ ЧАСАР,
весовые, 1 кг



-25% 267.99
199.99

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



от **25.89**

НОЖ TRAMONTINA, в ассортименте:
- для помидоров и цитрусовых multicolor,
12,5 см – 79,99 руб.
- для сыра athus, 15 см – 109,99 руб.



от **79.99**

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



от **199.99**

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

PYREX



-50% 199.99
999.99



Для красного
вины

SCHOTT
ZWIESEL

Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Зимина

Алексей Зимин
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 КАРАТ,
60%, 180 г

-20% ~~114 ₽~~
91.99



СОК LIMMI, концентрированный,
200 мл, в ассортименте:

- лимон
- лайм



-32% ~~118 ₽~~
79.99



-22% ~~44 ₽~~
34.99

ФАСОЛЬ КРАСНАЯ BONDUELLE, 425 мл



-14% ~~69 ₽~~
59.99

Рецепт приготовления

• Вскрыть две банки красной фасоли в собственном соку, слить сок и промыть фасоль холодной водой. Желающие использовать не баночную, а самостоятельно 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 едания нужно предварительно изорвать руками), давленым чесноком, оливковым маслом, лимонным соком – можно выжать сок из свежего лимона, но можно использовать и концентрированнуюправу – 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.

Для тех, кто ценит вкус!

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



ЛЕНТА
товары высокого качества

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ КРАСНОЕ ЗОЛОТО,
1 сорт, 100 г



-26% ~~649.99~~
479.99



-15% ~~449.99~~
349.99

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



-29% ~~2260~~
1599

ЗУБАТКА КФ ШТУРМАН,
стейк свежемороженый, 400 г



-22% ~~114.99~~
89.99

БУЛГУР НАЦИОНАЛЬ, 450 г



-30% ~~70.99~~
49.99

ДОРАДО, из замороженного сырья,
весовая, 1 кг



-25% ~~479.99~~
359.99



-25% ~~479.99~~
359.99

ЛЕНТА

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ. РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ КАЖДОЙ ПОЗИЦИИ ТОВАРА И ЦЕНЕ НА НЕЕ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ МОЖНО УЗНАТЬ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

13



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Зимина

Алексей Зимин
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,
нерaffинированное,
500 мл



УКСУС КИННЕ,
из белого вина, 250 мл



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.



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

-21%
36.07
28.90



Для тех, кто ценит вкус!

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



-32% 177.99
119.99

ПЕЛЬМЕНИ РАВИОЛИ ЦЕЗАРЬ,
750 г



-43% 367.99
209.99

ШАМПИНЬОНЫ, резаные,
свежемороженые, весовые, 1 кг



-35% 199.99
129.99

АДЖИКА ЦИЦАКА ЖГУЧАЯ
ТАПАКО, 200 г



-35% 53.99
34.99

АДЖИКА ПО-АБХАЗСКИ ТАПАКО,
120 г



-39% 73.99
44.99

СОУС ТОМАТНЫЙ ХРЕНОВИНА UNI DAN,
500 г



-34% 113.99
74.99





Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Зимина

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% ~~138 ₽~~
99.99



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

-21% ~~239 ₽~~
189.99



ЧАЙ ASSAM TEA
COLLECTION,
черный, листовой,
100 г

-31% ~~159 ₽~~
109.99



СОУС СОЕВЫЙ
KIKKOMAN, 150 мл

-32% ~~162 ₽~~
109.99



ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 22 ИЮНЯ ПО 20 ИЮЛЯ 2017 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА» ТОВАРЫ, РЕБАЛАМИ РЕЗАЛЬНЫМИ И УСТАНОВКАМИ ВЕНТИЛЯЦИИ ВСЕХ ОФИЦИАЛЬНЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ УЧРЕДИТЕЛЯ КОМПАНИИ ПОДРЯДЧИКА ПОДРЯДОВОГО ХОДОВОЙ ОБРАЗОВАНИЯ И ПЕРЕНОСА МАСТЕР-КЛАССОВ «ЛЕНТА».

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 °C. 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.

Для тех, кто ценит вкус!



КЕТЧУП МАХЕЕВЪ, 260 г,
в ассортименте:
- шашлычный
- томатный
- лечо

КАРТОФЕЛЬ ФРИ, 100 г
весовой

-20% 46.99
36.99

УКСУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ ITLV,
из белого вина, 250 мл

РИС АДРИАТИКА НАЦИОНАЛЬ,
900 г



САХАР КОРИЧНЕВЫЙ ЭКСТРА ДЕМЕРАРА
АГРО-АЛЬЯНС, 900 г



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

ОПЯТЬ МАРИНОВАННЫЕ
СКАТЕРЬ-САМОБРАНКА,
370 мл



ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ. РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ КАЖДОЙ ПОЗИЦИИ ТОВАРА И ЦЕНЕ НА НЕЕ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ МОЖНО УЗНАТЬ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Зимина

Алексей Зимин
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, потрошена, без головы,
из замороженного сырья,
весовая, 1 кг



-18% ~~399.97~~
329.99

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



-22% ~~17.97~~
13.90

Рецепт приготовления

- Очищенную от чешуи кету разделать 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.



Для тех, кто ценит вкус!

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

Knorr 'На Второе' meal mixes include:
- КЛАССИЧЕСКИЕ НАГЕТСЫ с соусом по-американски
- ШАУРМА по-домашнему с нежным чесночным соусом
- СОЧНАЯ КУРИЦА с чесноком и травами
- ЦЕЗАР по-домашнему с хрустящими сухариками
- НЕЖНАЯ РЫБА в томатном соусе по-провансали

-21% ~~44.99~~
34.99

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ,
свежемороженое, весовое, 1 кг



-25% ~~347.99~~
259.99



СОЛЬ МОРСКАЯ MAREMAN,
натуральная, пищевая,
1 кг



-18% ~~48.99~~
39.99

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ EVIAN,
негазированная, 0,5 л



-15% ~~99.99~~
84.99

ПРИПРАВА МАГЕТА, 30 г, в ассортименте:

- для картофеля
- для курицы
- для рыбы



-38% ~~23.99~~
14.99

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ
VIOLA ATMOSPHERE, в ассортименте:

- картофелечистка - 84.99 руб.
- венчик - 99.99 руб.
- картофелемялка - 144.99 руб.
- шумовка - 149.99 руб.

atmosphere



от **84.99**



Для тех, кто ценит вкус!

Рецепты от Алексея Зимина

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%
59.99

ПРОДУКТ СЫРНЫЙ ФЕТАКСА HOSCHLAND,
60%, 400 г



-14%
149.99

ПЕРЕЦ ЧИЛИ,
100 г



-24%
49.99

Рецепт приготовления

• Нарезать мелко луковичу, 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 убрать 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.

Для тех, кто ценит вкус!

СОКИ И НЕКТАРЫ EDEN, 0,9 л,

В ассортименте:

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

-25% ~~105.99~~
79.99



КИШМИШ ЯНТАРНЫЙ МАГ,
300 г



-40% ~~124.99~~
74.99

РИС ДЛЯ ПЛОВА ЭКСТРА АГРО-АЛЬЯНС,
900 г



-33% ~~89.99~~
59.99

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

- с черникой и ягодами годжи
- с фруктами



-32% ~~117.99~~
79.99

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



-22% ~~159.99~~
124.99

НЕРКА ЭКО ПРОДУКЦИЯ МЕРИДИАН,
ломтики слабой соли, 120 г



-29% ~~279.99~~
199.99

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



-25% ~~66.99~~
49.99

ХЛОПЬЯ РИСОВЫЕ УВЕЛКА,
400 г



-30% ~~78.99~~
54.99

ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ. РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ О УЧАСТИИ КАЖДОЙ ПОЗИЦИИ ТОВАРА И ЦЕНЕ НА НЕЕ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ МОЖНО УЗНАТЬ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

Для тех, кто ценит вкус!

МОРОЖЕНОЕ MOVENPICK,

450–500 мл, в ассортименте:

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



-29% ~~519.99~~
369.99

СТРЕМИТСЯ СОЗДАТЬ
НЕЧТО БОЛЬШЕЕ,
ЧЕМ ПРОСТО МОРОЖЕНОЕ.

MÖVENPICK
THE ART OF SWISS ICE CREAM



КОЛЛЕКЦИЯ МОРОЗКО,

в ассортименте:

- с мясом молодых бычков
- классические

-26% ~~148.99~~
109.99



Морозко



Морозко



ШТРУДЕЛЬ МОРОЗКО, 500 г,
в ассортименте:

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

89.99

ПЛОМБИР ЖИВОЕ МОРОЖЕНОЕ,

450 г, в ассортименте:

- с лесными ягодами
- крем-брюле
- с черникой



149.99

КОФЕ BELLA CREMA MELITTA,

жареный, в зернах, 1000 г, в ассортименте:

- altura mexicana
- espresso
- la crema
- speciale



-33% ~~134.99~~
899.99

ДРОЖЖИ ДОМАШНЯЯ КУХНЯ,

быстрые, 12 г



-29% ~~8.99~~

5.99

САХАР KOTANYI, 10–50 г,

в ассортименте:

- апельсиновый
- ванильный
- с корицей



-49% ~~68.99~~
34.99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА 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». ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ, РАЗМЕЩЕННОЙ В КАТАЛОГЕ. ТОВАРЫ МОГУТ ОГУСТЬСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ПО УЧАСТИЮ ВАЖНЫХ ПОЗИЦИЙ ТОВАРА И ЦЕНЕ НА НЕЕ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ МОГУТ ЗНАЧИТЕЛЬНО ВАРИРОВАТЬСЯ. ПОДРОБНОСТИ ПО УЧАСТИЮ ВАЖНЫХ ПОЗИЦИЙ ТОВАРА И ЦЕНЕ НА НЕЕ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ МОГУТ ЗНАЧИТЕЛЬНО ВАРИРОВАТЬСЯ.

WWW.LENTA.COM 8-800-700-4111



КАРТА ПОКУПАТЕЛЯ В ТВОЕМ МОБИЛЬНОМ ТЕЛЕФОНЕ!

Привяжите свою карту покупателя «ЛЕНТЫ»
к мобильному приложению и сканируйте ее
с мобильного телефона при покупках.



ТВОЙ ГИПЕРМАРКЕТ ВСЕГДА ПОД РУКОЙ В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ И В ЛЮБОМ МЕСТЕ!

- ВОЗМОЖНОСТЬ СОЗДАТЬ СВОЙ СПИСОК ПОКУПОК
- КАТАЛОГ ТОВАРОВ
- ДЕЙСТВУЮЩИЕ АКЦИИ
- СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ
- АДРЕСА МАГАЗИНОВ

ПРОСКАНИРУЙТЕ QR-КОД ВАШИМ ТЕЛЕФОНОМ И СКАЧАЙТЕ
БЕСПЛАТНО МОБИЛЬНОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ «ЛЕНТА»



ГОТОВИМ СО ВКУСОМ

КОНТЕЙНЕР LOCK&LOCK HOMECLUB,
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%**

HOMECLUB
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 ОТСУСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ УСЛОВИЙ АКЦИИ В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».

БЮЛЕТЕНЬ «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 ООО «ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «ВОЯЖ». 630048, г. НОВОСИБИРСК, ул. НЕМИРОВИЧА-ДАНЧЕНКО, 104. ТИРАЖ: 31 000 экз. БЮЛЕТЕНЬ 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.



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
9%
до

Подробности на сайте: www.lenta.com/pro

ЛЕНТА



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



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.



211999999476218



Купон действует
во всех гипермаркетах
Лента.