

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

ЛЮБИМ

готовить вместе!

с 6 по 19 июля

ИЩИТЕ ВНУТРИ:

РЕЦЕПТЫ ЗАВТРАКА
ДЛЯ БОЛЬШОЙ СЕМЬИ

ГОТОВИМ УЖИН
В МУЛЬТИВАРКЕ

ИДЕИ ЗАКУСОК
К ЛЮБЫМ НАПИТКАМ

82⁹⁹ ~~120⁹⁰~~

-31%^{}**

СОК «МОЯ СЕМЬЯ»
яблоко, 2 л

СМОЯ Семья

ЯБЛОКО



вкусно и
студно

2
литра
полным

125⁰⁰ ~~244⁰⁰~~

-49%^{}**

СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ
«ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ»
500 г

МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ
«МАКФА»
MADAGASCAR
300 г



19⁹⁹ ~~33⁹⁰~~

-41%^{}**

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!



СЕМЕЙНЫЙ БУТЕРБРОД

Рецепт

1. Упаковку нарезного батона выложите в жаропрочное блюдо веером. На каждый кусочек хлеба положите по ломтику грудинки, карбонада и ветчины, добавьте по колечку помидора.
2. Посыпьте бутерброды тертым сыром (1 уп.) и поставьте в разогретую до 200 °С духовку на 5-7 мин.

Хватит
на всех



15
мин.

СЫР
«КОРОЛЬ СЫРОВ»
«Сыробогатов», 50%,
200 г

129⁹⁹

155⁹⁰

-17%^{**}





Как быстро накормить очень большую семью? Наш рецепт решит все проблемы — 15 минут, и аппетитный завтрак с тягучим сыром для всей семьи на столе. Добавки хватит всем!

Добавьте В СПИСОК

**КАРБОНАД
«ЮБИЛЕЙНЫЙ»**

к/в, «Дивино», нар., 150 г



19⁹⁹ ~~24⁹⁰~~

-20% **

**МОЛОЧНЫЙ
КОКТЕЙЛЬ
«МИЛКИМОНЫ»**

в ассортименте: клубника со сливками, шоколад, 3,2%, 200 г



89⁹⁹ ~~119⁹⁰~~

-25% **



179⁹⁰ ~~239⁹⁰~~

-25% **

**КОФЕ JARDIN
DESSERT CUP**

молотый, в/у, 250 г



64⁹⁹ ~~86⁹⁰~~

-25% **

**КАКАО-ПОРОШОК
«ЗОЛОТОЙ ЯРЛЫК»**

100 г

Секрет внутри капусты

Удивите родных и близких блюдом из капусты. Как? Приготовьте ее, нафаршировав сочной начинкой из рыбы и риса. Пусть это французское кулинарное изобретение станет вашим новым семейным рецептом.

Фаршированная капуста
по-французски

40
мин.

Рецепт

- 1 Для начинки: рис (100 г) отварите отдельно до полуготовности. Лук (1 шт.) нарежьте мелкими кубиками и пожарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте порезанную небольшими кусочками белую рыбу (800 г) и обжаривайте в течение 10 минут, часто мешая лопаткой, пока масса не превратится в фарш.
- 2 Соедините содержимое сковороды с отваренным рисом и рубленой петрушкой, посолите.
- 3 Капусту (1 кочан) разберите на листья и ошпарьте их кипятком. Третью листьев положите на дно жаропрочной формы внахлест. Затем выложите слой начинки.
- 4 Чередуйте капусту и начинку, пока форма не заполнится, — последним слоем должна идти капуста. Накройте блюдо фольгой и запекайте 10 минут при 180 °С.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
EXTRA VIRGIN ITLV
с/б, 500 мл

73⁹⁹
~~123⁹⁰~~

-40% **

МАСЛО ALTERO

подсолнечное с
добавлением оливкового,
0,81 л

149⁹⁰
~~199⁹⁰~~

ФИЛЕ САЙДЫ
н/к, 500 г

-25% **

329⁹⁰
~~439⁹⁰~~

-25% **



**ОЛИВКИ
ЗЕЛЕННЫЕ ITVL**

в ассортименте:
с косточкой, без
косточки, п/у, 195 г

52⁹⁹
~~70⁹⁰~~

-25%**



Добавьте
В СПИСОК



57⁹⁹
~~96⁹⁰~~

-40%**

**ПРОПАРЕННЫЙ
РИС GOLD
«АГРО-АЛЬЯНС»**
900 г



ГЛАВПРОДУКТ

СВИНИНА



**ВЫСШИЙ СОРТ
ГОСТ**
тушеная
«ЭКСТРА»

99⁹⁹
~~142⁹⁰~~

-30%**

**СВИНИНА
ЭКСТРА ГОСТ**
тушеная
«Главпродукт», 338 г

49⁹⁰
~~66⁹⁰~~

-25%**

**СМЕТАНА «ДОМИК
В ДЕРЕВНЕ»**
10%, 330 г



76⁹⁹

**ТОЛЬКО
СЕЙЧАС**

Чернослив

сушеный без косточки

Источник
калия

Содержит
витамин А



66⁹⁹
~~89⁹⁰~~

-25%**

**СОУС
«СЛАВЯНСКИЙ ДАР»**
по-грузински, с/б, 480 г



ЧЕРНОСЛИВ

без косточки, «Восточный
калейдоскоп», 150 г

СЫРНЫЕ ТЯНУЧКИ

Что приготовить детям? Как насчет веселой пасты с героями любимых мультфильмов и горячим сливочным сыром? Пусть тянут в свое удовольствие!

МаК-Н-ЧиЗ

40
мин.

Рецепт

- 1 Отварите макароны до полуготовности.
- 2 В кастрюле растопите сливочное масло (4 ст. л.), добавьте муку (1/4 ст.) и обжарьте в течение 1 минуты. Медленно влейте молоко (3 ст.) и доведите до кипения. Варите, помешивая, около 2–3 минут, пока соус не загустеет.
- 3 Снимите кастрюлю с огня, добавьте сыр бри (200 г), разломанный на кусочки, и потертый твердый (150 г), соль, перец и горчицу (1/2 ч. л.). Мешайте, пока сыр полностью не растворится.
- 4 Макароны выложите в жаропрочные формочки и залейте сырной смесью. Запекайте в течение 20 минут при температуре 180 °С.

19⁹⁹
33⁹⁰

-41%**

МАКФА

DREAMWORKS
MADAGASCAR

МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ «МАКФА»
MADAGASCAR
300 г

119⁹⁰
149⁹⁰

-20%**

МАСЛО ТРАДИЦИОННОЕ
«ИЗ ВОЛОГДЫ»
82,5%, 180 г

МАСЛО
ТРАДИЦИОННОЕ
сливочное
ИЗ ВОЛОГДЫ
Высший сорт

М.Д.Ж.
82,5%

ГОСТ Р
52969-2008

Д ДИКСИ

МОРОЖЕНОЕ
ПЛОМБИР/ЧЕРНИКА
«ЗОЛОТОЙ СТАНДАРТ»

89 г

39⁹⁹

~~53⁹⁰~~

-26%**



29⁹⁹

~~39⁹⁰~~

-25%**



МОРОЖЕНОЕ
MAX
TWISTER

«Океан», 67 г

НАПИТОК
LAIMON
ORANGE

б/а, п/б, 1,5 л



НАПИТКИ
«ИЗ ЧЕРНОГОЛОВКИ»

б/а, в ассортименте:
байкал, буратино,
лимонат
оригинальный,
с/б, 0,5 л

39⁹⁹

~~53⁹⁰~~

-26%**

39⁹⁹

~~53⁹⁰~~

-26%**

Лимонад

ОРИГИНАЛЬНЫЙ

«ИЗ ЧЕРНОГОЛОВКИ»

19⁹⁹

~~24⁹⁰~~

-20%**



ВОДА ПИТЬЕВАЯ
«СВЯТОЙ ИСТОЧНИК»

0,33 л

СВЯТОЙ
ИСТОЧНИК

ХОЛОДНОЕ
СЕРДЦЕ

49⁹⁹

~~66⁹⁰~~

-25%**

Добавьте
В СПИСОК

СЫР БРИ
PRESIDENT

200 г

269⁹⁰

~~385⁹⁰~~

-30%**



Brie
PRESIDENT

Brie PRESIDENT en France depuis 1975

КУЛИНАРНАЯ СЕМЕЙКА

Это не просто десерт, но настоящее развлечение для всей семьи. Внутри румяных пышек могут скрываться орехи, шоколад или даже конфеты! Заварите вкусный крепкий чай и совершите веселые кулинарные открытия.

СМЕСЬ ОРЕХОВ
И СУХОФРУКТОВ
«ДАРЫ ПРИРОДЫ»
150 г

79⁹⁹
~~106⁹⁰~~

-25% **



Пирог «Дружная семейка»



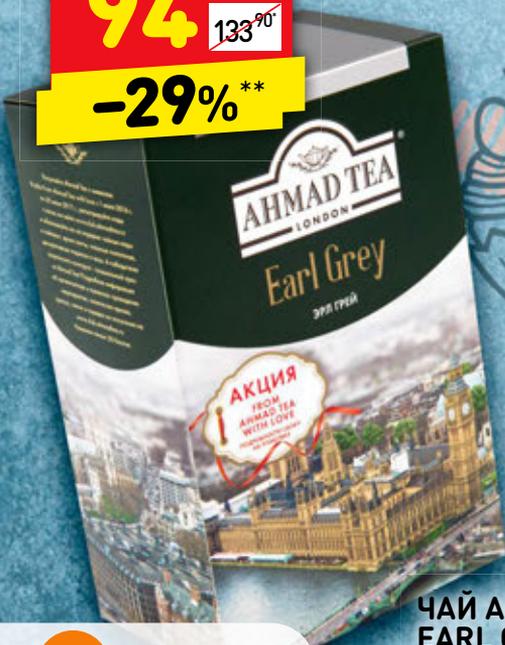
2
часа

Рецепт

- 1 Для теста: муку (2,5 ст.) смешайте с сахаром (1 ст. л.), солью (1/2 ч. л.) и с дрожжами (1 пакетик), влейте кефир (250 мл) и перемешайте до однородности. Добавьте растительное масло (50 мл) и вымесите эластичное тесто. Уберите в теплое место на час.
- 2 Для начинки: курагу и чернослив (по 50 г) нарежьте мелкими кубиками, смешайте с изюмом (100 г), цукатами (50 г), арахисом (100 г) и вареной сгущенкой (200 г).
- 3 Тесто скатайте колбаской и нарежьте на отдельные кусочки. Раскатайте кусочки в лепешки и в центр каждой лепешки уложите столовую ложку начинки. В центр каждой лепешки уложите шарик и выложите в жаропрочную форму, смазанную маслом, плотно друг к другу.
- 4 Смажьте пирог молоком и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 30–40 минут.

94⁹⁹
~~133⁹⁰~~

-29% **



ЧАЙ AHMAD TEA
EARL GREY
листовой, 100 г

69⁹⁹
~~99⁹⁰~~

-30% **



СМЕСЬ ТОПЛЕНАЯ РАСТ.-
ЖИРОВАЯ «ХОЗЯЮШКА»
99,7%, 340 г

Д ДИКСИ

29⁹⁹

~~45⁹⁹~~

-34% **

КОНФЕТЫ
CRISPY ROLL
КРЕМ-ФУНДУК
вес., 100 г

19⁹⁹

~~39⁹⁹~~

-50% **

КОНФЕТЫ
«БАТОНЧИКИ»
вес., 100 г

КОНФЕТЫ CONFETONI

в ассортименте: с орехом,
малиновым муссом,
«Столичные штучки», 104 г

104⁹⁰

~~139⁹⁰~~

-25% **

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ
«ВОСТОЧНЫЕ
МОТИВЫ»

крупнолистовой,
150 г

Добавьте
В СПИСОК

КЕКС
АПЕЛЬСИНОВЫЙ
«ПЕЧЕМ ДОМА»
п/п, 400 г

Печём
дома

КЕКС

АПЕЛЬСИНОВЫЙ
СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

34⁹⁹

~~58⁹⁰~~

-41% **

ВОСТОЧНЫЕ
МОТИВЫ

93⁹⁹

~~125⁹⁰~~

-25% **

ЧАЙ
ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ
КРУПНОЛИСТОВОЙ

Закрутился — ОТДОХНИ!

Совсем закрутились в городе? Скорее отправляйтесь на природу, разожгите костер и закрутите картошку вокруг сосиски. Поджаренное на открытом огне, такое угощение сможет составить достойную компанию холодному и пенному.

ТОРНАДО ИЗ СОСИСОК И КАРТОШКИ

30 мин.

25⁹⁹
~~34⁹⁰~~

-26% **

РЕЦЕПТ

- 1 Картошку очистите и насадите на шпажку. Медленно поворачивая картошку, разрежьте ее по спирали. Снимите со шпажки и тонким ножом вырежьте серединку под размер сосиски.
- 2 Сосиску вставьте внутрь картошки, смажьте растительным маслом и запекайте на мангале или в духовке 20 минут при температуре 180 °С.



АРАХИС СО ВКУСОМ
СЫРА
Coruza, 40 г

69⁹⁹
~~116⁹⁰~~

-40% **



СЫР «ЧЕЧИЛ СПАГЕТТИ»
President, 100 г

259⁹⁰
~~346⁰⁰~~

-25% **



ФИСТАШКИ ЖАРЕННЫЕ
СОЛЕННЫЕ «ДЖАЗ»
150 г

ВОДА AQUA MINERALE

в ассортименте:
черешня,
газированная,
лимон негаз., 0,6 л



29⁹⁹
~~39⁹⁰~~

-25% **

82⁹⁹
~~120⁹⁰~~

-31% **

СОСИКИ МОЛОЧНЫЕ «ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ»

ц/о «Черкизово»,
650 г



125⁰⁰
~~244⁰⁰~~

-49% **

СЕЛЕДОЧКА «РУССКОЕ МОРЕ»

слабосоленая,
бочковая, 250 г



69⁹⁹
~~116⁹⁰~~

-40% **

СОК «МОЯ СЕМЬЯ»

в асс.: яблоко, цитрусовый микс,
смесь фруктов и ягод, 2 л



Добавьте В СПИСОК

СЫР КОПЧЕНЫЙ SCAMORZA CILIEGINE

40% «СКИТ», 150 г



93⁹⁹
~~134⁹⁰~~

-30% **

КВАС
«НИКОЛА»
традиционный
фильтрованный
пастеризованный,
п/б, 2 л



59⁹⁹
~~79⁹⁰~~

-25% **

49⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-25% **

КЕТЧУП HEINZ

в асс.: острый, к
шашлыку и грилю,
д/пак, 350 мл



ЧИСТО В ОДИН МИГ!

В доме задержались незваные гости? Пятно засиделось на ковре, гадкий запах притаился в гостиной, а варенье никак не отпускает любимую блузку? Со специальными средствами эту проблему решить легко и быстро!

ОСВЕЖИТЕЛЬ
ВОЗДУХА GLADE
в ассортименте, 269 мл



189⁹⁰
~~304⁹⁰~~
-38%^{}**

СРЕДСТВО
МАМА ULTIMATE
для посуды, лимон, 1 л



139⁹⁰
~~209⁹⁰~~
-33%^{}**

СТИРАЛЬНЫЙ ПОРОШОК
BIMAX АВТОМАТ
в ассортименте: Color,
«100 пятен», 3 кг



219⁹⁰
~~419⁹⁰~~
-48%^{}**

Добавьте
В СПИСОК



СРЕДСТВО
BIMAX
COLOR GEL
для стирки,
1,5 л



219⁹⁰
~~419⁹⁰~~
-48%^{}**

ШАМПУНЬ
VANISH
антибактери-
альный для
ковров,
450 мл



169⁹⁰
~~249⁸⁰~~
-32%^{}**

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. Предложение действительно с 06 по 19 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. 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 прислать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

Д ДИКСИ

ДМ ДИКСИ
с 06.07.2017 г.
по 19.07.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ