

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

НеМЁДленно попробуйте!

Д

С 3 ПО 16
АВГУСТА

Только
для вас
на Медовый
спас!

**ИЩИТЕ
ВНУТРИ:**
ИДЕИ МЕДОВЫХ ЗАПРАВОК
К БЛЮДАМ
РЕЦЕПТ ДОМАШНЕГО ХЛЕБА
В МУЛЬТИВАРКЕ
ГОТОВИМ
МЕДОВЫЕ НАПИТКИ



45⁹⁹ ~~73⁹⁰~~

-38% **

МУКА
«РИЗАНОЧКА»
пшеничная,
в/с, 2 кг



139⁹⁰ ~~199⁹⁰~~

-30% **

ЧАЙ «МАЙСКИЙ»
высокогорный, 100 пак.



84⁹⁹ ~~106⁹⁰~~

-20% **

МЕД «ДЕДУШКИН УЛЕЙ»
натуральный цветочный,
разнотравье, 300 г

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

МЕД ко всему ПОДОЙДЕТ!

Если вы думали, что мед кладут только в сладкое или чай — зеленый салат с колбасами перевернет ваши представления о кухне. Медово-горчичная заправка придает блюду такой необычный и пикантный вкус, что салат захочется готовить снова и снова.

30 мин.

Зеленый салат с колбасами

1. Для заправки: смешайте лимонный сок (1 ст. л.), мед (70 г), оливковое масло (1 ст. л.) и горчицу (1 ч. л.), добавьте по вкусу соль и перец.
2. Хлеб (1/4 батона) поломайте небольшими кусочками и обжарьте на сковороде до золотистого цвета. Выложите на тарелку вместе с салатной смесью (70 г), порезанными кубиками колбасами (150 г каждого вида) и огурцами (150 г). Туда же положите порезанные колечками оливки (6–7 шт.).
3. Приготовьте по одному яйцу пашот на каждую порцию. Для этого резким ударом разбейте яйцо о край сотейника и вылейте в кипящую подсоленную воду. Отварите в течение 4 минут и выньте шумовкой.
4. Выложите яйцо на салат, полейте заправкой и надломите вилкой, чтобы желток вытек.



109⁹⁰
157⁹⁰
-30% **



ОГУРЦЫ
«ДОМАШНИЕ»
«6 СОТОК»
с/6, 720 мл



59⁹⁹
99⁹⁰
-40% **

КОЛБАСА
ВАРЕНАЯ
«ДОКТОРСКАЯ
ОРИГИНАЛЬНАЯ»
«Царицыно»,
нар., 200 г



СОСИСКИ
«СОЧНЫЕ»
«Останкино», 350 г

99⁹⁹
142⁹⁰
-30% **

Д ДИКСИ

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ
КОЛБАСНЫЙ
КОПЧЕНЫЙ
«ГОРОД СЫРА»
40%, нар., 125 г

53⁹⁹
~~71⁹⁰~~

-25%**



99⁹⁹
~~142⁹⁰~~

-30%**

СЫР
«ЧЕЧИЛ»
«Умалат»,
43%, 185 г



184⁹⁰
~~246⁹⁰~~

-25%**

СЫР
ПОШЕХОНСКИЙ
«Романов луг»,
45%, 250 г

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

-25%**



СЫР ПАРМЕЗАН
LAIME
3 мес., 40%, 200 г

139⁰⁰
~~187⁹⁰~~

-26%**

САРДЕЛЬКИ
«ПО-ЕГОРЬЕВСКИ»
телячьи, ЕКГФ, в/у, 400 г



ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



169⁰⁰
~~249⁹⁰~~

-32%**

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ
«ДЛЯ ЗАВТРАКА»
«Мясницкий ряд», 500 г

99⁹⁹
~~139⁹⁰~~

-29%**



БЕКОН
с/к «Дивино»,
нар., 150 г

ЛОЖКА МЕДА В ТАРЕЛКЕ СУПА

Суп чаудер — классика американской кухни. Сочетание молока, кукурузы и рыбы может показаться странным, но результат получается удивительно вкусным. Мед здесь тоже придется к месту — пожарьте с ним хлебные гренки и хрустите всей семьей.



**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
«КРЕСТЬЯНСКОЕ»**
«Простоквашино»,
72,5%, в/с, 180 г

79⁹⁹ 133⁹⁰

-40%^{}**



188⁰⁰ 249⁹⁰

-25%^{}**

**ХЕК
СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЙ**
тушка потрошенная, б/г, вес.



Суп чаудер

**50
мин.**

1. В кастрюле с толстым дном обжарьте измельченный лук (1 шт.) и пропущенный через пресс чеснок (2 зубчика). Когда лук станет прозрачным, добавьте нарезанный мелкими кубиками картофель (300 г) и влейте овощной или рыбный бульон (500 мл). Посолите и поперчите по вкусу.
2. Доведите бульон до кипения, убавьте огонь и варите до готовности картофеля 15–20 минут. Положите кукурузу (200 г) и сливки (100 мл). Подержите на огне еще 10 минут, а затем измельчите блендером в пюре.
3. Рыбу (300 г) нарежьте порционными кусочками, обжарьте на растительном масле и добавьте в суп.
4. Для гренки: батон нарежьте на брусочки, подсушите на сухой сковороде и подавайте с медом и супом.

**ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый
BONDUELLE**
ж/б, 400 г



59⁹⁹ 79⁹⁰

-25%^{}**

Д ДИКСИ

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



СОК RICH
в ассорти-
менте:
апельсин,
вишневый
осветленный,
яблоко,
персик, 1 л

89⁹⁰
~~119⁹⁰~~

-25% **



69⁹⁹
~~93⁹⁰~~

-25% **

МАЙОНЕЗ СЛИВОЧНЫЙ
«Московский провансаль», 67%,
390 мл



ВОДА
«ШИШКИН
ЛЕС»
питьевая, 5 л

49⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-25% **



59⁹⁹
~~85⁹⁰~~

-30% **

КУКУРУЗА
СЛАДКАЯ
BONDUELLE
ж/б, 340 г

Самый летний салат

Летом свежих овощей и ягод так много, что сложно удержаться и не соединить их в одном салате. Сочная клубника, салатные листья и соленый сыр — необычное, но очень свежее сочетание, к которому медовая заправка подойдет как нельзя лучше.

ПЕРСИКИ «Д»
половинки
в сиропе, ж/б, 820 г



119⁰⁰
~~139⁹⁰~~
-15% **

69⁹⁹
~~99⁹⁰~~
-30% **



АРАХИС «ДЖАЗ»
жареный соленый,
150 г

**КЛУБНИКА
«КРУГЛОЕ
ЛЕТО»**
зам., 500 г



109⁹⁰
**ТОЛЬКО
СЕЙЧАС**

СОУС DOLMIO
в асс.: традиционный,
с ароматными травами, 210 г



49⁹⁹
~~66⁹⁰~~
-25% **



**АНАНАСЫ
«СЫТНИК»**
кусочки, ж/б,
580 мл

79⁹⁹
~~97⁹⁰~~
-18% **



ПЮРЕ HEINZ
в асс.: фруктовый
салатик, наливное
яблочко, нежная
грушка, д/пак, 100 г

29⁹⁹
~~46⁹⁰~~
-36% **

Салат с клубникой



15 мин.

РЕЦЕПТ

1. Пасту (200 г) приготовьте по инструкции на упаковке и остудите.
2. Для заправки: смешайте обычный йогурт (150 г) с мёдом (2 ст. л.), добавьте рубленую петрушку (1 пучок), пропущенный через пресс чеснок (1 зубчик), горчицу (1 ч. л.) и соль по вкусу.
3. Салат порвите руками, клубнику (10–12 шт.) нарежьте на половинки, авокадо (1 шт.) — средними кубиками, брынзу (150 г) поломайте. Смешайте салат с пастой и полейте сверху заправкой.



ДОБАВЬТЕ В СПИСОК



38⁹⁹ ~~58⁹⁰~~

-34% **

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ FEDERICI
в ассортименте: спагетти №3,
перья рифлёные №23,
вермишель паутинка №96,
500 г



99⁹⁹ ~~199⁹⁰~~

-50% **

**СЫР
РАССОЛЬНЫЙ
SALAKIS**
President, 45%, 250 г



159⁹⁰ ~~199⁹⁰~~

-20% **

**КРЕМ-МЕД
НАТУРАЛЬНЫЙ
ЦВЕТОЧНЫЙ
С ЛИМОНОМ
И ИМБИРЕМ**
«Медовый дом»,
320 г

Что любят пчелки И СЛАДКОЕЖКИ!

Знакомы с медовиком? Тогда вам наверняка понравится его кофейный родственник. Нежный корж, прослойка из легкого крема и изящное украшение из сахарной глазури — на такой десерт наверняка слетятся все окрестные пчелки и другие сладкоежки.

129⁹⁰
~~169⁹⁰~~

-24%**

**КОНФЕТЫ
«КРАСНАЯ ШАПОЧКА»**
«Объединенные
кондитеры», 250 г



59⁹⁹
~~99⁹⁰~~

-40%**



**СЫР
RICOTTA
BONFESTO**
50%, 250 г

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ
с медом и злаками



41⁹⁹
~~54⁹⁰~~

-24%**

**ПЕЧЕНЬЕ
СДОБНОЕ
«Д» С МЕДОМ
И ЗЛАКАМИ**
192 г

**ЧАЙ «МАЙСКИЙ»
ВЫСОКОГОРНЫЙ**
100 пак. x 2 г, 200 г

139⁹⁰
~~199⁹⁰~~

-30%**



**ВАФЛИ
«ВЕРТУШКИ-ВЕСНУШКИ»**
со вкусом шоколада, «Эссен», 500 г

89⁹⁹
~~119⁹⁰~~

-25%**



Д ДИКСИ

Корейский торт



15
раса

РЕЦЕПТ

1. Для коржа: яйца (3 шт.) смешайте с сахаром (1/2 ст.) и взбейте в густую белую пену. Всыпьте муку (3/4 ст.), растворимый кофе (1 ст. л.) и размешайте до однородности. Вылейте тесто в круглую форму и запекийте в духовке при 190 °C 35–40 минут. Остудите и разрежьте на два коржа.
2. Для крема: в рикотту (3/4 ст.) добавьте мед (1 ст. л.) и слегка взбейте. Выложите торт, намазав коржи кремом и соединив друг с другом.
3. Для глазури: сахарную пудру (1/2 ст.) смешайте с лимонным соком (1,5 ст. л.) и яичным белком и взбивайте, пока глазурь не побелеет. Разделите на две части.
4. Половиной глазури намажьте торт. Во вторую половину добавьте какао (1 ч. л.) и с помощью ложки или пекарского рукава нарисуйте узоры.

45⁹⁹
~~73⁹⁰~~

-38% **



МУКА ПШЕНИЧНАЯ «РЯЗАНОЧКА»
в/с, 2 кг

ДОБАВЬТЕ В СПИСОК



133⁰⁰
~~266⁹⁰~~

1+1

1 цена за 1 шт.
при покупке 2 шт.
единовременно



КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ
«ЧЕРНАЯ КАРТА»
Gold, с/б, 100 г

24⁹⁹
~~41⁹⁰~~

-40% **



НАПИТОК «КАЛИНОВ»
в ассортименте:
«Буратино»,
«Лимонад»,
«Дюшес», б/а,
п/б, 1,5 л

НАПИТОК ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ RED BULL
б/а, ж/б,
0,25 л * 4 шт.



259⁹⁰
~~379⁹⁰~~

-32% **

КАК ИСПЕЧЬ ДОМАШНИЙ ХЛЕБ?



Что может быть вкуснее домашнего хлеба? Овсяный хлеб с семечками. Мед в рецепте не делает тесто сладким, но придает готовой выпечке очень аппетитный аромат. Такой хлеб сам по себе может стать вкусным и полезным завтраком.



15 мин.

Медово-овсяный хлеб

Рецепт

1. Молоко (200 мл) смешайте с водой (200 мл) и немного подогрейте. Всыпьте сахар (15 г), дрожжи (10 г) и соль (2 ч. л.). Перемешайте до полного растворения и постепенно вводите муку (600 г).
2. Добавьте яйцо (1 шт.), растительное масло (50 мл), овсянку (100 г) и семечки (50 г). Вымесите упругое тесто и оставьте в теплом месте на час.
3. Обомните поднявшееся тесто и сформируйте круглую буханку. Уложите ее в чашу мультиварки и смажьте взбитым яйцом. Для украшения посыпьте оставшимися семечками и овсянкой.
4. Выпекайте в режиме «Хлеб» в течение часа. Готовый хлеб остудите и выньте из формы.



59⁹⁹ ~~79⁹⁰~~

-25% **

СЕМЕЧКИ «БАБКИНЫ СЕМЕЧКИ»

жареные, 300 г

27⁹⁹ ~~34⁵⁰~~

-20% **

БАТОНЧИК МЮСЛИ DIYES

в асс.: черника без сахара, лесная ягода без сахара, 25 г

МЕД «ДЕДУШКИН УЛЕЙ»

натуральный цветочный, разнотравье, 300 г

84⁹⁹ ~~106⁹⁰~~

-20% **

14⁹⁹ ~~22⁵⁰~~

2+1

РЯЖЕНКА «ИСКРЕННЕ ВАШ»

в асс.: груша/яблоко, 4%, 120 г

ДИКСИ

цена за 1 шт. при покупке 3 шт. одновременно



69⁹⁹ ~~93⁹⁰~~

-25% **

ЧАЙ
LIPTON
FOREST
FRUIT
20 пак.-пира-
мид, 34 г

Добавьте
В СПИСОК

58⁹⁹ ~~93⁹⁰~~

-37% **

ГОТОВЫЙ
ЗАВТРАК
«ЛЮБЯТОВО»
овсяные колечки
с медом, 200 г



59⁹⁹ ~~89⁹⁰~~

-33% **

ЦИКОРИЙ
«ЗДРАВНИК»
натуральный, м/у,
85 г



49⁹⁹ ~~69⁹⁰~~

-28% **

КВАС
«ЯХОНТ»
2 л



35⁹⁹ ~~67⁹⁰~~

-47% **

ГЕРКУЛЕС
«АКТИВ»
с овсяными отрубями,
«Русский продукт», 500 г

ДЛЯ ТРУДОЛЮБИВЫХ ПЧЕЛОК

Если вы целый день трудились как пчелка, то вечером надо обязательно себя вознаградить. Устройте час для самой себя — наберите ванную и скройтесь от всех забот в медовой пене. А под конец — не забудьте легкий крем для самых нежных ручек!

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



39⁹⁹
~~52⁹⁰~~

-24% **

ГЕЛЬ ДЛЯ ДУША
LE PETIT MARSEILLAIS

мед и миндаль, 250 мл



79⁹⁹
~~159⁹⁰~~

-50% **



49⁹⁹
~~69⁹⁰~~

-28% **

ЗУБНАЯ ПАСТА
COLGATE

прополис,
отбеливающая,
100 мл

ЗУБНАЯ ЩЕТКА
«ЗИГЗАГ»
с древесным углем

119⁹⁰
~~179⁹⁰~~

-33% **

КРЕМ ДЛЯ РУК
NIVEA
питание и защита,
75 мл

42⁹⁹
~~59⁹⁰~~

-28% **



КРЕМ-МЫЛО NIVEA

мед и молоко,
100 г

51⁹⁹
~~93⁹⁰~~

-45% **

МЫЛО ЖИДКОЕ
PALMOLIVE

мед и увлажняющее
молочко, 500 мл



ШАМПУНЬ
GARNIER
Botanic Therapy
прополис, 400 мл

169⁹⁰
~~239⁹⁰~~

-29% **



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 3 августа по 16 августа 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 скидки 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@hq.dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

Д ДИКСИ

ДМ ДИКСИ
с 03.08.2017 г.
по 16.08.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ