

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

С 12 ПО 25
ОКТАБРЯ

ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ШЕФОМ

РИС
«Увелка»
длиннозерный,
800 г

ИЩИТЕ ВНУТРИ:
РЕЦЕПТ НЕЖНОГО ПАШТЕТА
СВОИМИ РУКАМИ
ИДЕЯ ДЛЯ НЕОБЫЧНОЙ
ПОДАЧИ БЛЮД
БЫСТРАЯ УБОРКА
НА ШЕФСКОЙ КУХНЕ

СОУС
КАРРИ
«СТЕБЕЛЬ
БАМБУКА»
с/б, 300 г

-25%**

49⁹⁹
~~66⁹⁰~~

-30%**

49⁹⁹
~~71⁹⁰~~

НОЖ
поварской кухонный,
20 см

-30%**

129⁹⁰
~~185⁹⁰~~

СТЕЙК
ЗУБАТКИ
800 г

-30%**

149⁰⁰
~~212⁹⁰~~

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

Секретный РЕЦЕПТ паштета

40 мин.

Паштет — блюдо, для которого у каждого шефа есть свой особенный рецепт. Секрет нашего заключается в гарнире из карамелизованного лука и зажаристых шампиньонов. А еще он очень легкий. Полчаса у плиты — и на столе необычное и очень красивое блюдо.



ХЛЕБЦЫ DR.KÖRNER
гречневые с витаминами, 100 г

-25% **

39⁹⁹ 53⁹⁰



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

109⁹⁰

ШАМПИНЬОНЫ
400 г



Паштет с овощным гарниром

1. В кухонном комбайне смешайте печень (600 г), добавив коньяк (30 г), сливки (100 г), желток одного яйца и сливочное масло (60 г). Разбейте в пюре и выложите в форму для выпекания. Поставьте форму в емкость большего объема, наполните ту водой наполовину. Запекайте в духовке при температуре 170 °С 35 минут.
2. В сковороде растопите сливочное масло. Положите небольшие луковки (или разрезанные на четвертинки большие, 200 г) и обжарьте в течение 4–6 минут, чтобы лук успел карамелизоваться. Добавьте шампиньоны (150 г) и готовьте еще 3–4 минуты.
3. Добавьте к овощам мед (30 г), воду (50 мл) и соль и готовьте до тех пор, пока жидкость не превратится в сироп.
4. Подавайте паштет, выложив с помощью столовых ложек порционными «ракушками», с овощами и хрустящими хлебцами.



-25% **

109⁹⁰ 146⁹⁰

ПЕЧЕНЬ ГОВЯЖЬЯ
зам., в/у, 500 г

Совет от шефа

Чтобы паштет получился более нежным, разбейте печень ручным блендером или протрите через сито. А чтобы он дольше сохранился — залейте сверху топленым сливочным маслом.



Д ДИКСИ



-30%**

99⁹⁹ ~~142⁹⁰~~

ЗА 1 ЛИТР

СОК NAR

в асс.: гранат,
ежевика, с/б, 1 л



-30%**

129⁹⁰ ~~185⁹⁰~~



-25%**

11⁹⁹ ~~15⁹⁰~~

**МАРГАРИН
«СЛИВОЧНИК»**

50%, 180 г

-30%**

39⁹⁹ ~~57⁹⁰~~

КОНТЕЙНЕР ПЛАСТИКОВЫЙ
прямоугольный для пищ. прод.,
0,85 л



**СЛИВКИ
«ДОМИК
В ДЕРЕВНЕ»**
стерил., 10%,
470/480 г

Добавьте
В СПИСОК



-40%**

199⁰⁰ ~~331⁹⁰~~

**КОЛБАСА
«БРАУНШВЕЙГСКАЯ»**

«Малаховский
мясокомбинат»,
с/к, в/у, 250 г

-20%**

79⁹⁹ ~~99⁹⁰~~



РЫБА с особенной КОРОЧКОЙ

Настоящий шеф знает, как соединить ингредиенты, которые на первый взгляд совершенно не сочетаются. Орехи и рыба — непривычное сочетание? Объедините их, и получится легкий и нежный стейк зубатки с ароматной орехово-лимонной корочкой.



-25%**

169⁹⁰
226⁹⁰

**ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
«ВОСТОЧНЫЙ
КАЛЕЙДОСКОП»**
необжар., 150 г



-30%**

129⁹⁰
185⁹⁰

СТЕЙК ЗУБАТКИ
800 г

*Зубатка под
ореховой корочкой*



**40
мин.**

1. В блендер положите панировочные сухари (50 г), чеснок (2 зубчика), петрушку (1 пучок) и грецкие орехи (60 г). Измельчите до состояния крошки и смешайте с лимонной цедрой (½ лимона).
2. Рыбное филе (500 г) выложите на фольгу. Посыпьте панировкой и запеки в духовке при 180 °С около 15 минут.
3. Рис (150 г) отварите согласно инструкции на упаковке. Брокколи (150 г) разберите на соцветия, морковь (200 г) разрежьте на четвертинки. Отварите овощи в подсоленной кипящей воде в течение 8–10 минут, а затем обжарьте в сковороде со смесью соевого соуса (20 г), меда (20 г) и горчицы (20 г).
4. Подавайте рыбу с овощами и рисом.

• *Совет от шефа* •

Сухари для панировки можно сделать своими руками, подсушив в духовке корочки белого, ржаного или даже бородинского хлеба, а затем измельчив их с помощью блендера.

Д ДИКСИ



МАСЛО
«КРЕСТЬЯНСКИЕ УЗОРЫ»
72,5%, пергамент,
400 г

-25%^{**}
199⁹⁰
~~266⁹⁰~~

Добавьте
В СПИСОК



-30%^{**}
39⁹⁹
~~57⁹⁰~~

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ
«Увелка», вар. пак.,
5 x 80 г, 400 г

-30%^{**}
49⁹⁹
~~74⁹⁰~~

РИС
«Увелка»
длиннозерный,
800 г



-25%^{**}
49⁹⁹
~~66⁹⁰~~

СОУС КАРРИ
«СТЕБЕЛЬ
БАМБУКА»
с/б, 300 г

ГОРЧИЦА
«СТОЛОВАЯ»
«МАХЕЕВЪ»
д/пак, 140 г



-25%^{**}
19⁹⁹
~~26⁹⁰~~



-25%^{**}
89⁹⁹
~~119⁹⁰~~

КАПУСТА «Д»
КВАШЕНАЯ
ПО-ДЕРЕВЕНСКИ
900 г



-25%^{**}
16⁹⁹
~~22⁹⁰~~

АРАХИС
«ДЖАЗ»
жареный
соленый, 40 г

РАКУШКИ с «желтушкой»

Блюда как в ресторане можно приготовить и из самых простых продуктов. Главное, подобрать правильный соус и красиво подать. Спрячьте кусочки рыбы-терияки в ракушках из салатных листьев и почувствуете себя на ужине в ресторане у самого берега моря.



-30% **

39.99

57.90

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ MALTAGLIATI

в асс.: спагетти №004,
ракушка №040, 500 г



«Ракушки»
с масляной рыбой

40
мин.

1. Для соуса терияки: в сотейнике смешайте соевый соус (20 г), сахар (10 г), чеснок (2 зубчика), тертый имбирь (5 г), мед (30 г) и оливковое масло (20 г). Прогрейте на небольшом огне, постоянно помешивая, пока соус не станет однородным и не загустеет.

2. Спагетти (200 г) отварите до готовности. Оторвите листья салата и чуть подверните края, чтобы сделать похожими на ракушки. Выложите в них спагетти, а сверху — кусочки масляной рыбы. Полейте рыбу соусом и подавайте.



-30% **

139.90

199.90

РЫБА МАСЛЯНАЯ
х/к, 150 г



Совет от шефа

Чтобы гарнир из макарон вышел более нежным, добавьте в него творожный сыр или корейскую морковку.

Д ДИКСИ



-50%**

19⁹⁹ ~~39⁹⁰~~

ХРЕН
«СТОЛОВЫЙ»
«МАХЕЕВЪ»
д/пак, 140 г

СОУС
«ПЕСТО»
КЛАССИЧЕСКИЙ
с/6, 190 г



-30%**

179⁹⁰ ~~257⁹⁰~~

НАПИТОК
FLASH UP ENERGY
тонизирующий, с кофеином
и таурином, б/а, п/б, 0,5 л



-20%**

35⁹⁹ ~~44⁹⁰~~

МИСКА «АРХИМЕД», 2,5 л

-30%**

49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~



-30%**

599⁹⁰ ~~857⁹⁰~~

ЖАРОВНЯ
со стеклянной крышкой
и съемными ручками, 24 см

Добавьте
В СПИСОК



-30%**

69⁹⁹ ~~99⁹⁰~~

МАЙОНЕЗ
«ОЛИВКОВЫЙ»
«МАХЕЕВЪ»
50,5%, д/пак,
770 г

ЛЕПЕШКИ МЕКСИКАНСКИЕ
TORTILLAS
пшеничные сырные, 400 г



-30%**

67⁹⁹ ~~97⁹⁰~~

ТАК ГОТОВИТ оладьи шеф



ВОДА
«СЕНЕЖ-
СКАЯ»

мин.,
в асс.:
н/газ.,
газ.,
п/б, 0,5 л



-20% **

10⁹⁹
13⁹⁰

СМЕСЬ
«ГАВАЙСКАЯ»
«4 СЕЗОНА»

400 г



-30% **

54⁹⁹
78⁹⁰

-25% **

52⁹⁹
70⁹⁰

ГОРОШЕК
ЗЕЛЕНый
«6 СОТОК»

ж/б, 425 мл



Д ДИКСИ

Даже готовя простые оладушки, шеф-повар выдумает что-нибудь необычное. Например, откажется от молока и муки и заменит их сардинами и овощной смесью. С таким рецептом любой завтрак получится ресторанным.

40
мин.



Овощные оладушки
с сардинами

-25% **

59⁹⁹
79⁹⁰

САРДИНА
«РЫБНОЕ МЕНЮ»

натуральная
с добавлением
масла, ж/б, 250 г



• Совет от шефа •

Оладушки можно сделать с припеком. Для этого выложите на сковородку кружок перца или кусочек рыбы, а тесто для оладушек вылейте сверху.

Добавьте В СПИСОК

НЕКТАР
«МОЯ
СЕМЬЯ»

в асс.: фрукты
ягоды, яблоко,
1 л

-30% **

49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~

ЗА 1 ЛИТР



-30% **

49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~

СЫР КОЛБАСНЫЙ
«ГОРОД СЫРА»
плавленный, копченый,
нар., 40%, 125 г



Тысяча Озёр®
свежесть раннего утра

Сыр
Сливочный

-25% **

149⁹⁰ ~~199⁹⁰~~

СЫР
«СЛИВОЧНЫЙ»
«ТЫСЯЧА ОЗЕР»
50%, 240 г



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

15⁹⁹



КАРТОФЕЛЬ
вес.

Римский ПИРОГ

Блюда итальянской кухни не оставляют равнодушными никого. Тем более что готовить их — одно удовольствие. Попробуйте сами и испеките открытый римский пирог по рецепту нашего шефа. Семья точно оценит итальянское угощение и попросит добавки.

40 мин.



Открытый римский пирог



-30%**

99⁹⁹ 142⁹⁰

ГРУДИНКА «РЕМИТ»
домашняя к/в, нар., в/у, 150 г



-30%**

84⁹⁹ 121⁹⁰

СЫР
ГАУДА
OLDENBURGER
48%, нар., 125 г



-20%**

49⁹⁹ 62⁹⁰

ТЕСТО
ДРОЖЖЕВОЕ
«Д»
зам., 500 г



Д ДИКСИ

• Совет от шефа •

В основу пирога может войти не только дрожжевое, но и слоеное бездрожжевое или даже тесто фило.

Добавьте
В СПИСОК

1. Ветчину (200 г) и колбасу (300 г) порежьте соломкой и обжарьте в разогретом масле. Затем добавьте мелко нарезанный лук (1 шт.) и консервированную фасоль (1 банка). Приправьте мускатным орехом, солью и перцем по вкусу.

2. Слоеное тесто (1 упаковка) раскатайте, положите на дно формы и руками сформируйте края. Сверху выложите начинку и запекайте 40 мин при 180 °С. За 5 минут до готовности посыпьте тертым сыром (150 г).



КОЛБАСА
«ДОКТОРСКАЯ»
«МЯСНИЦКИЙ
РЯД»
вареная, в/у, 500 г

-30%**

199⁰⁰
284⁹⁰

-30%**

119⁰⁰
170⁹⁰



ВЕТЧИНА
С ОКОРОКОМ
«ДЫМОВ»
400 г



ФАСОЛЬ ПЕЧЕНАЯ
В ТОМАТНОМ СОУСЕ
«ПИКАНТА»
с/б, 530 г

-25%**

64⁹⁹
86⁹⁰



ШЕЙКА
«ОСОБАЯ»
«ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ»
к/в, в/у, 300 г

-25%**

149⁰⁰
198⁹⁰



СОУС
ТОМАТНЫЙ
«ПО-ГРУЗИНСКИ»
«СТЕБЕЛЬ
БАМБУКА»
с/б, 300 г

-25%**

49⁹⁹
66⁹⁰

-20%**

25⁹⁹
32⁹⁰



НАПИТОК «НАПИТКИ
ИЗ ЧЕРНОГОЛОВКИ»
в асс.: лимонад, вишня,
б/а, с/б, 0,5 л



А ЧТО ПОСЛЕ УЖИНА?

КОФЕ МОЛОТЫЙ COFFESSO

в асс.: classico italiano,
crema delicato, сашет,
45 г



-25%**

99⁹⁹ ~~133⁹⁰~~



-25%**

69⁹⁹ ~~93⁹⁰~~

ЧАЙ RICHARD
ROYAL CEYLON
25 пак. x 2 г, 50 г

КОФЕ NESCAFE CLASSIC

растворимый, м/у, 70 г



-30%**

109⁹⁰ ~~157⁹⁰~~

СДОБНЫЕ МИНИ-ТАРТЫ BAKER HOUSE

с карамелью и арахисом, 240 г



-30%**

99⁹⁰ ~~142⁹⁰~~

Д ДИКСИ

Ужин в ресторанах разных стран заканчивают по-разному. Французы предпочитают бокал вина, итальянцы — чашечку крепкого кофе. Но от десерта не отказывается никто. Дайте вашим гостям выбрать — заварите сразу ароматные горячие напитки и откройте бутылочку вина. И не забудьте про сладкие угощения.

Добавьте
В СПИСОК



-20% **

74⁹⁹ ~~93⁹⁰~~

МАСЛО ШОКОЛАДНОЕ
«РОМАНОВ ЛУГ»
53%, фольга, 170 г



-30% **

76⁹⁹ ~~109⁹⁰~~

ЧАЙ ЛИСТОВОЙ
DILMAH
100 г



-20% **

13⁹⁹ ~~17⁹⁰~~

НУГА АРАХИСОВАЯ
«РОСТАГРОЭКСПОРТ»
глазированная, 40 г



-40% **

32⁹⁹ ~~54⁹⁰~~

ХЛОПЬЯ
«5 ЗЛАКОВ»
«Увелка», 350 г



НАВОДИМ творческий порядок

Приготовление блюд для настоящего шефа — это творческий процесс. А вот убрать после этого творческий беспорядок — отдельный вид искусства. Хорошо, что есть средства для уборки, которые помогут сделать это легко и быстро.



САЛФЕТКА
универсальная
из микрофибры, 30 x 30 см

-30%**

29⁹⁹ ~~42⁹⁰~~

Добавьте
В СПИСОК



**AOS БАЛЬЗАМ
АЛОЭ ВЕРА**
средство
для мытья
посуды, 1 л

-40%**

99⁹⁹ ~~166⁹⁰~~

ЗА 1 ЛИТР

**САЛФЕТКИ ЕСО
«МЯГКИЙ ЗНАК»**
белые, 1-сл., 24 x 24 см, 250 шт.



Есо
Бумажные
салфетки

-25%**

49⁹⁹ ~~66⁹⁰~~

**СПРЕЙ
MAGNUM
DEGREASER
KITCHEN
SPRAY**
для чистки
кухни



-40%**

199⁹⁰ ~~333⁹⁰~~

**МЫЛО
ЖИДКОЕ
«КРАСНАЯ
ЛИНИЯ»**

кухонное
для рук,
500 мл



-25%**

64⁹⁹ ~~86⁹⁰~~

**БУМАЖНЫЕ
ПОЛОТЕНЦА
DELUXE
«МЯГКИЙ
ЗНАК»**
2-сл., 2 шт.



-30%**

49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~

Д ДИКСИ

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 12 октября по 25 октября 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. Звонок бесплатный. Уважаемые покупатели! Вы можете прислать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-feedback.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ
с 12.10.2017 г.
по 25.10.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ