

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

д

ГОТОВИМ за полгаса!

С 26 ОКТЯБРЯ
ПО 8 НОЯБРЯ

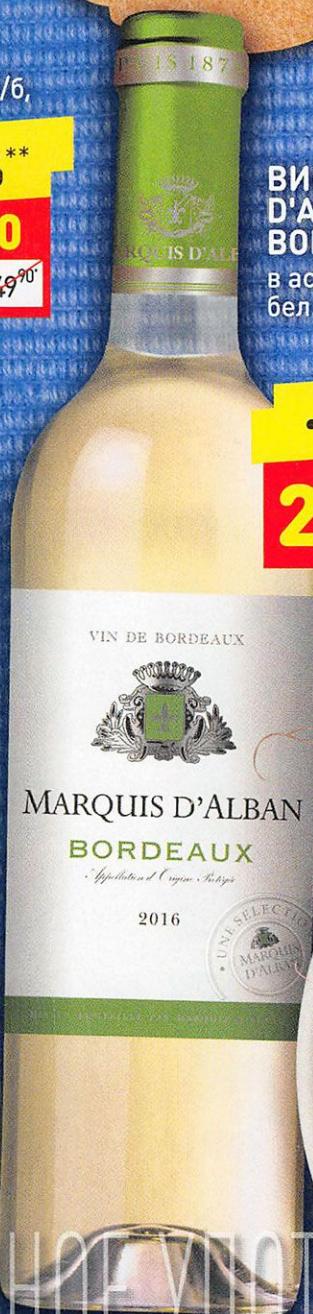
МАСЛО BORGES

оливковое Extra Virgin, с/б,
0,5 л

-40% **

329 **90**

549 **90**



-30% **

279 **90**

399 **90**

ВИНО MARQUIS
D'ALBAN
BORDEAUX

в асс.: кр. сух.,
бел. сух., 0,75 л

ИЩИТЕ
ВНУТРИ:

БЫСТРО И СЫТНО:
СОБИРАЕМ ОБЕД С СОБОЙ

ПОЧТИ ГОТОВО:
РЕЦЕПТ СУПА ИЗ ПЕЛЬМЕНЕЙ

РАСКРЫВАЕМ
СЕКРЕТЫ
НЕОТРАЗИМОСТИ



КРЕВЕТКИ «д»
отборные, 500 г

-40% **

249 **90**

416 **90**



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

ЗАВЕРНИТЕ ПАРОЧКУ!

На работе иногда особенно сильно хочется поесть домашнего. Как же успеть съесть сытный обед, даже если до выхода осталось всего полчаса? Просто заверните с собой парочку роллов с любимой начинкой. Для охотников до мяса — с куриными наггетсами, а для рыбаков — с рыбными палочками в кляре.

ЛЕПЕШКИ MISSION ORIGINAL

250 г



-30%**

49⁹⁹
71⁹⁰

Роллы с куриными
или рыбными
наггетсами

25
мин.



1. Куриные наггетсы (300 г) обжарьте до готовности на сильном огне. Лепешки подсушите до румяности на сухой сковороде.

2. Хек (800 г) разморозьте и нарежьте брусками. Панировочные сухари (100 г) смешайте со специями, яйцо (2 шт.) разбейте в отдельную миску и слегка взбейте. Обмакивайте рыбу сначала в яйцо, затем в сухари. Повторите дважды, а затем обжарьте каждый кусочек на растительном масле до золотистой корочки.

3. Соберите роллы. На каждую лепешку положите салат, порезанные полосками перец (2 шт.) и помидоры (2 шт.) и кусочки плавленого сыра (200 г). В куриный добавьте наггетсы, кукурузу (200 г) и соус чили, а в рыбный — хек и сырный соус и слегка сбрызните лимонным соком.

-25%**

59⁹⁹
79⁹⁹

СОУС
«СЛАДКИЙ
ЧИЛИ»
Heinz, 230 г



СОУС
«СМЕТАННЫЙ
С ГРИБАМИ»

Astoria,
д/пак,
233 г

-20%**

44⁹⁹
56⁹⁰

Д ДИКСИ

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**

-50%**

47 90

95 90

КОМБИНИРО-
ВАННЫЙ
РАССОЛЬНЫЙ
ПРОДУКТ
COMELLA
55%, 200 г



НАГГЕТСЫ
КУРИНЫЕ
«МИРАТОРГ»
классические,
300 г



ХЕК
«МОРЕСЛАВ»
св./мор., тушка,
п/пак., 800 г

-25%**

149 90

199 90

КУКУРУЗА GLOBUS
425 мл x 2 шт.



30%
скидка

-25%**

74 99

99 99

ЭНЕРГИЯ

50% дневной нормы
витамина С
в одном стакане*

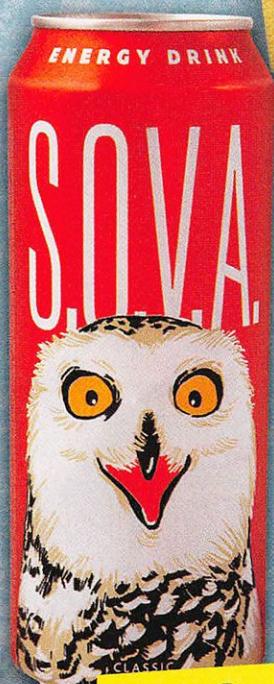


НАПИТОК J7 ТОНУС

сок/с, в асс.: овощной микс,
гранат-яблоко-арония,
цитрусовый, апельсин-банан,
0,97 л

**НАПИТОК
«СТАРЫЕ
ТРАДИЦИИ»**

в асс.: лимонад,
дюшес, тархун,
газ., б/а, с/б,
0,5 л



-40%**

49 99

83 90

НАПИТОК S.O.V.A.

энерг., б/а, в асс.: Natural,
Classic, Original, Orange,
ж/б, 0,5 л

-25%**

29 99

39 99

**ГОСТ
28 188-2014**

**БЕЗ
КОНСЕР-
ВАНТОВ**

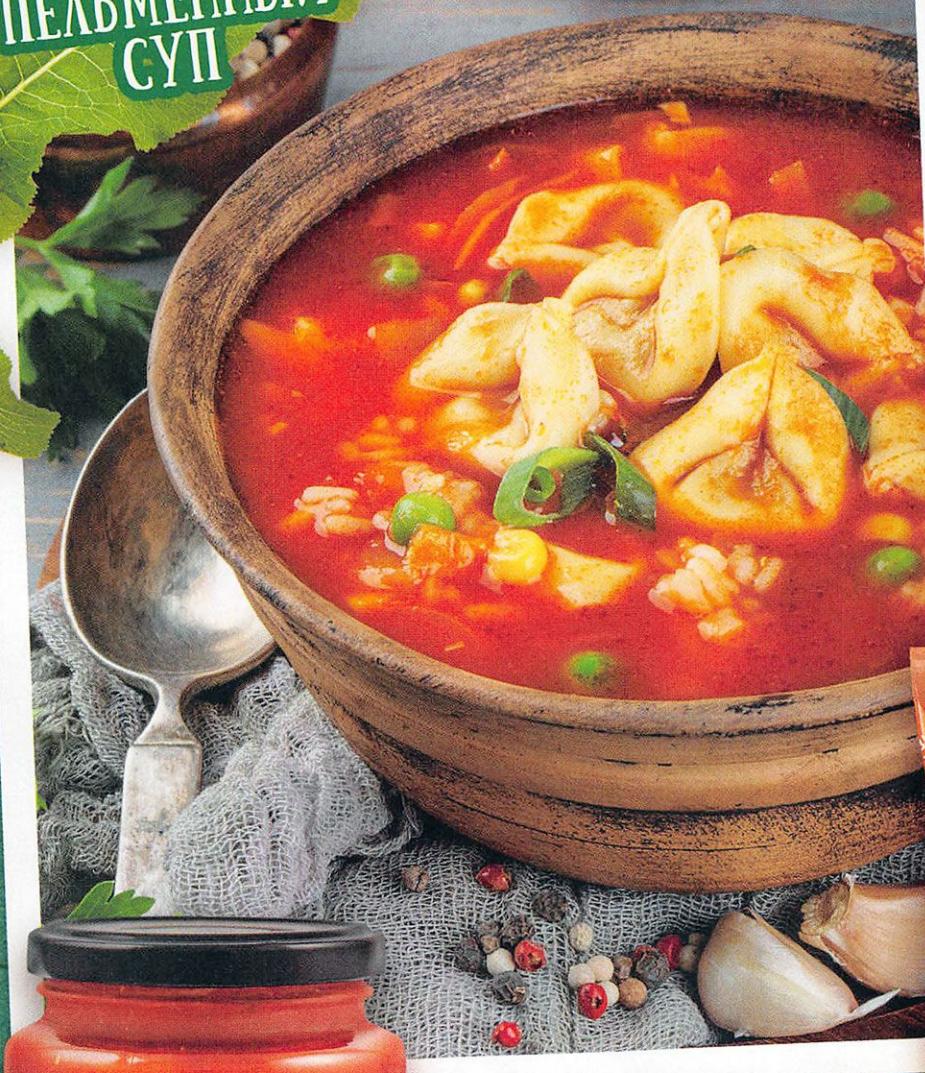


ГОТОВЬТЕСЬ к новенькому!

Можно ли приготовить что-то необычное из готовых блюд? Конечно, и сделать это очень легко. Немного фантазии, пара ингредиентов — и пельмени превращаются в суп, а блинчики — в аппетитные мешочки.

ПЕЛЬМЕННЫЙ СУП

30 мин.



СОУС
«СЛАВЯНСКИЙ
ДАР»
по-грузински,
480 г

-25% **

89 99
119 99



выгодная
паковка
из свежих овощей
аксимальное сохранение
полезных веществ

800 г

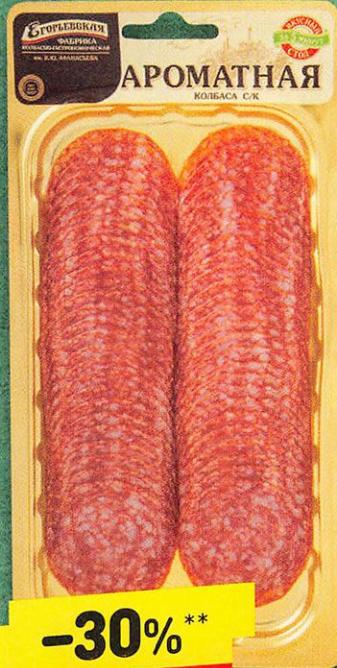
ПЕЛЬМЕНИ
«ПАПА МОЖЕТ»
«Останкино», 500 г

-30% **

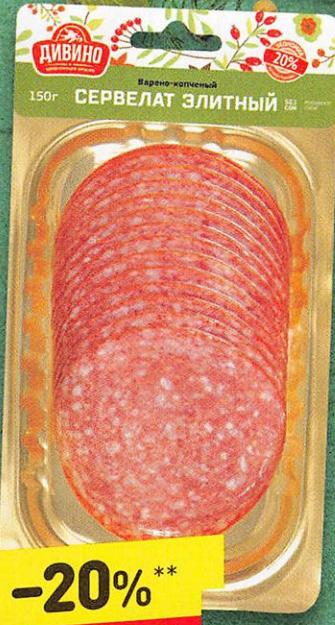
109 90
157 90

д ДИКСИ

КОЛБАСА «АРОМАТНАЯ»
«ЕКГФ», с/к, нар., 100 г



-30%**
69 99
99 99

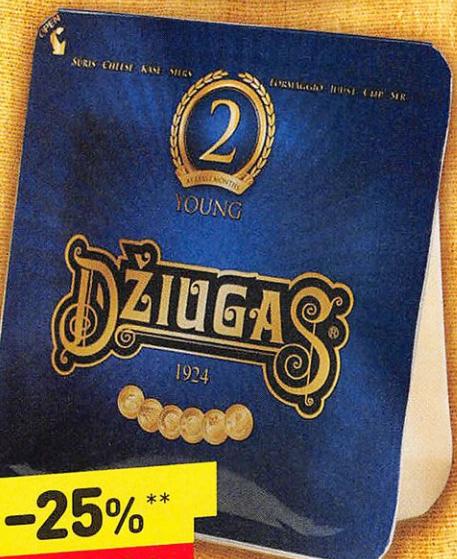


-20%**
79 99
99 99

СЕРВЕЛАТ
«Дивино», в/к, нар., 150 г

Добавьте
в список

↓



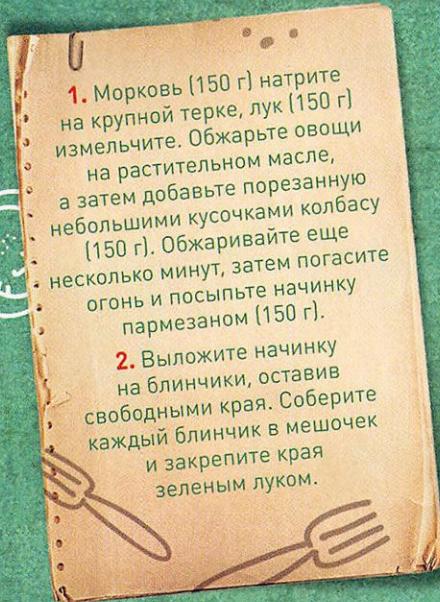
-25%**
264 90
353 90

СЫР ПАРМЕЗАН
DŽIUGAS
40%, 240 г



-30%**
29 99
42 90

БЛИНЧИКИ
«НА ВСЕ
ГОТОВЕНЬКОЕ»
без начинки, 360 г



ВЛЕЧАТЛЯЮЩИЙ завтрак

А вы знали, что завтрак может быть сразу и сытым, и легким в приготовлении? И совсем не обязательно долго стоять у плиты ранним утром — наши пышные бургеры с сочной мясной котлетой можно приготовить всего за 20 минут!



ФАСОЛЬ
В ТОМАТОМ СОУСЕ
Heinz, ж/б, 415 г



КОТЛЕТЫ «ВКУСНЫЕ»
из говядины, «МЛМ», 335 г



ВЕТЧИНА
«ДОМАШНЯЯ»
«БРТ», ГОСТ, ж/б, 325 г



БЕКОН «ВЕНГЕРСКИЙ»
«Дымов», с/к, нар., в/у, 200 г



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

д ДИКСИ

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК

-50%**

29⁹⁹

~~59⁹⁹~~

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ
«ГЕРКУЛЁС НЕЖНЫЙ»
«Русский продукт»,
450 г



1. Приготовьте глазунью из расчета 1 яйцо на 1 бургер. Котлеты (1 уп.) поджарьте с обеих сторон и, прежде чем снять с огня, на каждую положите по ломтику сыра, чтобы он немного расплавился.
2. Бекон (100 г) поджарьте на сухой сковороде до хрустящего состояния. Булочки разрежьте пополам и обжарьте на сливочном масле срезом вниз до румяного цвета.
3. Соберите бургер: на булочку положите лист салата, пару колечек помидора, несколько колечек лука, накройте сверху котлетой и поверх нее выложите глазунью и бекон. Подавайте с гарниром из фасоли в томатном соусе.

-40%**

329⁹⁰

~~549⁹⁰~~

КОФЕ JACOBS MONARCH
раств., с/б, 190 г

НОВЫЙ ВКУС

КОФЕ
NESCAFE
CLASSIC
м/у, 250 г

-40%**

249⁹⁰

~~410⁹⁰~~

NESCAFE
CLASSIC
свежий вкус и аромат

-30%**

149⁹⁰

~~214⁹⁰~~

КАКАО NESQUIK PLUS
витамины-минералы, п/б, 500 г

-30%**

49⁹⁹

~~71⁹⁰~~

СЫР ПЛАВЛЕНЫЙ
ЧЕДДЕР BURGER
45%, 200 г



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
«ЭКОМИЛК»

82,5%, высший сорт, 100 г

-20%**

63⁹⁹

~~79⁹⁹~~



Кулинарное превращение



-25%**

49 99

~~66 90~~

МАЙОНЕЗ
«РЯБА»
ОЛИВКОВЫЙ
67%, д/пак, 372 г

1 Картофель (300 г) порежьте кубиками и отварите в подсоленной воде. Морковь (150 г) и лук (100 г) измельчите и обжарьте на растительном масле. Яйца (3 шт.) сварите вкрутую, маслины (50 г) нарежьте кружочками, шпроты (1 банка) порубите ножом на крупные кусочки.

2 Выложите салат слоями: картофель, морковь и лук, майонез, шпроты, яйцо, горошек (1 банка), майонез, третий сыр (1 уп.). Украсьте колечками маслин.

-25%**

74 99

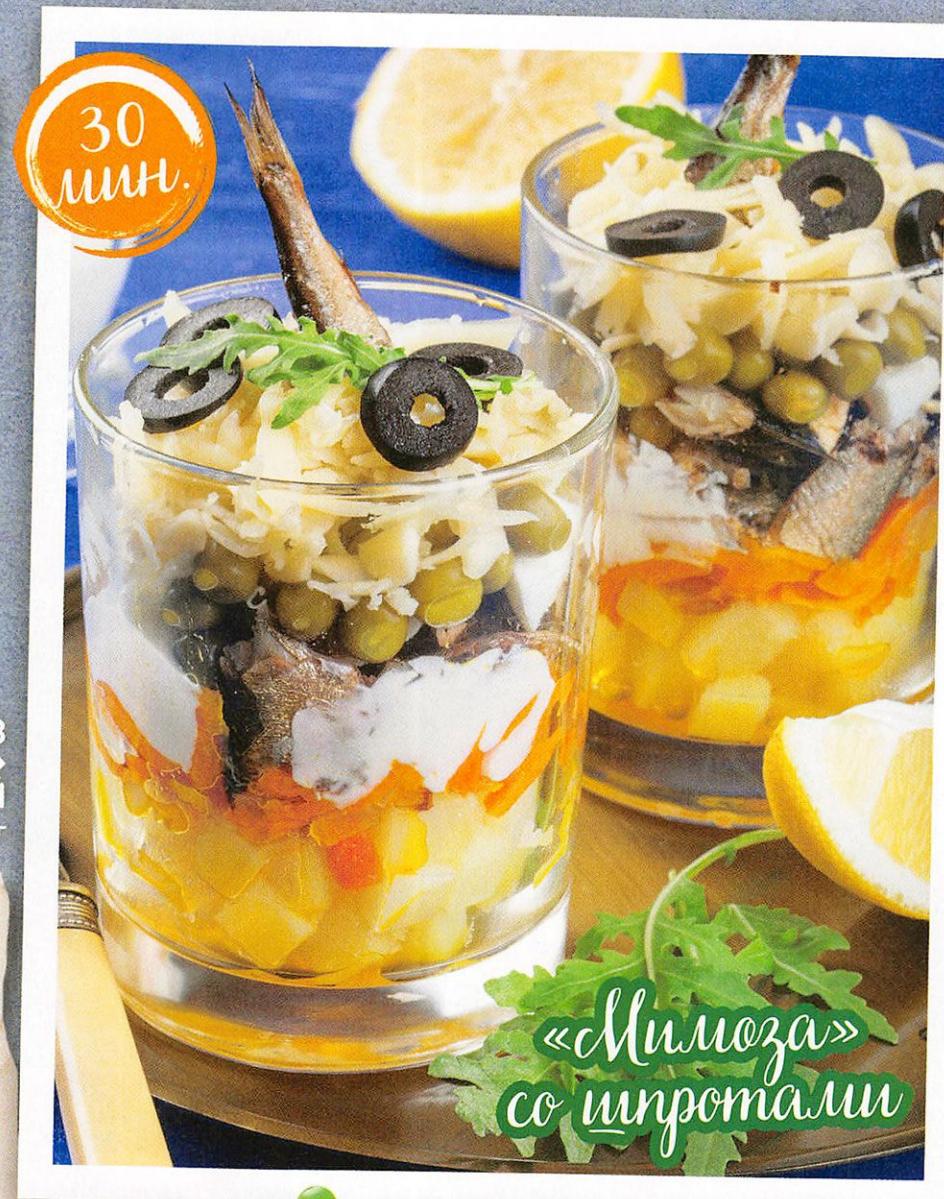
~~99 99~~

ШПРОТЫ
в масле

Масса нетто

175 г

4607175483704



ШПРОТЫ
В МАСЛЕ

«Вкусные консервы», ж/б,
175 г

ГОРОШЕК GLOBUS

425 мл x 2 шт.



-30%**

94 99

~~135 90~~

Д ДИКСИ

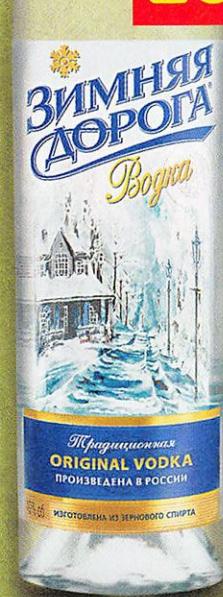
Даже самый знакомый салат можно превратить в новое блюдо. Любимая «Мимоза» изменится до неузнаваемости, если добавить к ней зажарку из морковки и золотистые шпроты.



МАСЛИНЫ TESORO
6/к, 314 мл



ВОДКА
«ЗИМНЯЯ
ДОРОГА»
40%, 0,5 л



ВИНО VALIKO
столовое,
в асс.: «Саперави»
кр. сух., 11–13%,
«Мирели» кр. п/сл.,
10–12%, 0,75 л



КОНЬЯК
«СТАРЫЙ
КЕНИГСБЕРГ»
5 лет, 40%, 0,5 л



ВИНО
MARQUIS
D'ALBAN
BORDEAUX

в асс.:
кр. сух.,
бел. сух.,
0,75 л



-30% **

114.90
~~164.90~~

СЫР OLTERMANNI

сливочный, 45%, нар., 130 г



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Неожиданное РЕШЕНИЕ



- Для теста: Муку (300 г) высыпьте на рабочую поверхность. Дрожжи (5 г) разведите в теплой воде (200 мл), добавьте сахар (1 ч. л.) и соль ($\frac{1}{2}$ ч. л.) и влейте смесь в центр муки горки. Разбейте яйцо (1 шт.), замесите тесто и раскатайте его в пласт.
- На край пиццы выложите разрезанные на небольшие кусочки сосиски (300 г) и заверните их в тесто, зашипнув края. Середину пласти смажьте томатным соусом (100 г) и выложите на нее кружочки сладкого перца (200 г) и колбасы салями (150 г). Посыпьте тертым сыром (200 г).
- Бортики порежьте на кусочки по размеру сосисок и выверните срезом вверх. Запекайте в разогретой до 230 °C духовке 10-12 минут.

-40% **

119 ₽

~~198 ₽~~

САЛЯМИ ЭКСТРА
с/к «Дымов», в/у, 235 г

1+1
99 ₽
199 ₽

СОСИСКИ
«ВЯЗАНКА»
«Стародворские
колбасы», 500 г



-30% **

124 ₽

178 ₽

ЗА 1,8 ЛИТРА

МАСЛО
ПОДСОЛНЕЧНОЕ
«ЗОЛОТАЯ
СЕМЕЧКА»
1,8 л



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

Д ДИКСИ

Секрет хорошей пиццы кроется в начинке. Чем больше ингредиентов, тем пицца аппетитнее. Настоящие фанаты этого итальянского блюда точно оценят наш рецепт, ведь спрятать немного начинки нам удалось даже в знаменитой корочке!

ДОБАВЬТЕ

В СПИСОК



ПИВО
«БАЛТИКА №7»

экспортное
св.,
5,4%, с/б,
0,47 л

-25%**

43 99
58 90

58 90

БАЛТИКА

PREMIUM



-30%**

39 99
57 90

ПИВНОЙ НАПИТОК
HEINEKEN
6/а, ж/б, 0,45 л



-30%**

29 99
42 90

42 90

ЧИПСЫ
«МОСКОВСКИЙ
КАРТОФЕЛЬ»

в асс.: баварские колбаски
с горчицей, с солью,
сметана и лук, 70 г

-25%**

58 90

БАЛТИКА

PREMIUM



ПИВО
«БАЛТИКА
№7»

экспортное
св., 5,4%,
ж/б, 0,45 л

-25%**

43 99
58 90

58 90



-25%**

199 90
266 90

за 0,25 л



ВИСКИ
OLD TOWER
купаж., 40%,
0,25 л



-30%**
579 90
828 90

РОМ
CAPTAIN
MORGAN
Spiced
Gold,
0,5 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Секретные ингредиенты

Из готовой смеси для кекса легко испечь настоящий пирог своей мечты. Секрет в том, чтобы не стесняться усовершенствовать уже готовый рецепт. Ведь орехами и шоколадом точно невозможно испортить десерт!

50 мин.

Апельсиновый кекс



-30% **

49 99



-20% **

89 99

-40% **
34 99

58 90

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

КОКТЕЙЛЬ
ИЗ ОРЕХОВ
И СУХОФРУКТОВ

«Восточный калейдоскоп», 150 г

Коктейль

из орехов и сухофруктов

Содержит
витамины
РР, Е, В2

источник
магния,
с. калории,
железа



-30% **

99 99

142 90

Печём
дома

КЕКС
АПЕЛЬСИНОВЫЙ
СМЕСЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



Апельсиновый кекс

1. Апельсины (2 шт.) хорошо вымойте и, не очищая от кожуры, нарежьте тонкими колечками. В сотейнике смешайте воду (400 мл) и сахар (250 г) и нагревайте, постоянно помешивая, пока сахар полностью не растворится.

2. Поместите апельсины в сахарный сироп и варите, пока фрукты не станут мягкими. Снимите сотейник с огня, дайте остить и, вынув кружочки из сиропа, уложите на дно смазанной маслом формы.

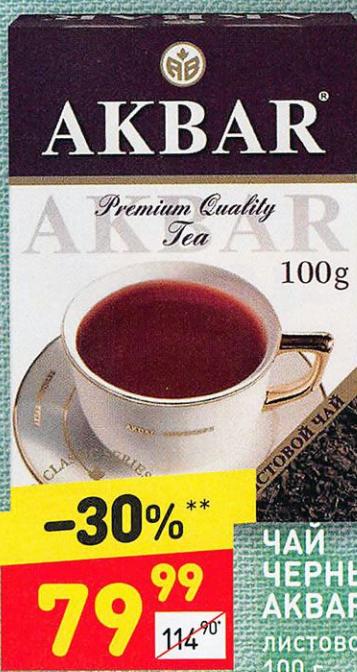
3. Коктейль из орехов и сухофруктов (150 г) измельчите и смешайте с готовой смесью для кекса. Добавьте тесто и выложите в форму, размешав тесто до однородности и выпеките в духовке при 180 °С 35 минут. Перед подачей посыпьте шоколадной крошкой.

СЫРОК ТВОРОЖНЫЙ
ТВОРОБУШКИ

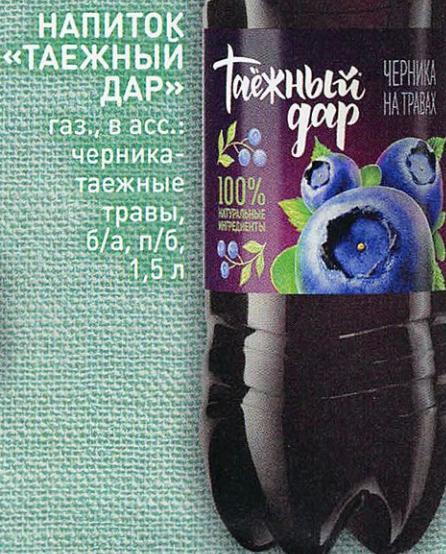
глазированный, в молочной
глазури, 21%, 180 г

ДИКСИ

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ «ПОСИДЕЛКИНО»
с овсяными хлопьями, овсяными отрубями, фундуком и медом, 190 г



РОСКОШНАЯ ЗАКУСКА ЗА 15 МИНУТ

МАСЛО BORGES

оливковое
Extra Virgin,
с/б, 0,5 л

-40%**

**329 ₽
549 ₽**



15
мин.

Коктейльные
креветки

1. Креветки (1 уп.) обжарьте с чесноком (2 зубчика) на растительном масле в течение 2–3 минут. Затем влейте соус «Терияки» (50 г) и прогрейте в нем креветки еще 2 минуты.

2. Помидоры (200 г), красный лук (150 г) и авокадо (1 шт.) нарежьте мелкими кубиками, добавьте рубленую петрушку (пару веточек) и сбрызните соком половины лимона и оливковым маслом (30 мл).

3. Творожный сыр (100 г) смешайте с рубленым укропом (пару веточек) и сметаной (30 г). Выложите сметанную смесь на дно порционного стакана, сверху накройте салатом и украсьте жареными креветками.

-25%**

**79 ₽
106 ₽**

СОУС
СОЕВЫЙ

Heinz,
150 мл

-25%**

**59 ₽
79 ₽**

СОУС
«ТЕРИЯКИ»

Heinz, 230 г

КРЕВЕТКИ «Д»
отборные, 500 г

КРЕВЕТКИ

Отборные

д



-40%**

**249 ₽
410 ₽**

глутамат белком
держат натрий, фосфор, цинк

500 г

д ДИКСИ

Гости заглянули внезапно — а вы встретили их роскошной закуской с креветками-териаки! Такую ситуацию легко представить, если у вас под рукой будет рецепт нашего коктейльного салата. Это блюдо на пять звезд готовится за 15 минут!

ВИНО FANAGORIA

в асс.: шардоне бел.,
сух., мерло кр. сух.,
12-14%, 0,75 л

-25%**

209 **90**
279 ⁹⁰

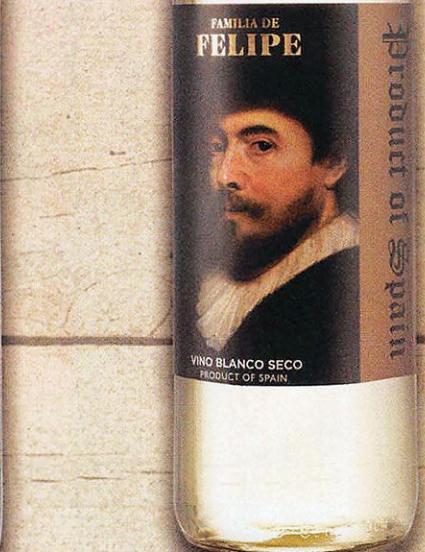


ВИНО FAMILIA DE FELIPE

в асс.: Tinto кр. сух.,
Blanco бел. сух.,
0,75 л

-20%**

244 **90**
306 ⁹⁰



Добавьте
в список.

ВИНО
ИГРИСТЫЕ
«РОССИЙСКОЕ
ШАМПАНСКОЕ
ЛИВАДИЯ»
бел. п/сл.,
0,75 л

-25%**

169 **90**
226 ⁹⁰



-25%**

369 **90**
493 ⁹⁰

ВИНО
«АПСНЫ»
кр. п/сл., 11%,
0,75 л



ВИНО «ПСОУ»

бел. п/сл.,
0,75 л

-25%**

369 **90**
493 ⁹⁰



ПАШТЕТ
СО СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ
Zest, печеночный,
ж/б, 250 г

-30%**

49 **99**
71 ⁹⁰



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК

Всегда неотразима

Как быть готовой ко всему и собираться за пять минут хоть на работу, хоть в театр?

Просто каждый день посвящайте несколько минут заботе о себе. Ведь ваша естественная красота — самое лучшее украшение.



КРЕМ-ГЕЛЬ ДЛЯ ЛИЦА «ИДЕАЛЬНАЯ КОЖА»

«Чистая линия»,
для нормальной
и комбинированной кожи



-30%**

99 99
142 90

ГЕЛЬ ДЛЯ УМЫВАНИЯ «ИДЕАЛЬНАЯ КОЖА» «Чистая линия»



-30%**

89 99
128 90

ЗУБНАЯ ПАСТА COLGATE «ДРЕВНИЕ СЕКРЕТЫ»

в асс.: забота о деснах,
безопасное отбеливание,
безупречная свежесть,

75 мл

-25%**

89 99
119 99



75 мл

-30%**

79 99
114 90

ЗУБНАЯ ЩЕТКА COLGATE «ДРЕВНИЕ СЕКРЕТЫ»

в асс.: забота о деснах (мягкая),
безопасное отбеливание (мягкая)



-25%**

89 99
119 99



КРЕМ «НЕВСКАЯ КОСМЕТИКА»

в асс.: для рук оливко-
во-глицериновый, для рук
лимонно-глицериновый,
для ног подорожниковый,
50 мл

-20%**

39 99
49 99

-25%**

74 99
99 99

ПОЛОТЕНЦА БУМАЖНЫЕ MR.BIG

«Мягкий знак», 2-сл., 1 шт.



-30%**

49 99
71 90

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл., Предложение действует с 26 октября по 8 ноября 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 устанавливается 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 присыпать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!