

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!



ГОТОВИМ за полчаса!

С 26 ОКТЯБРЯ
ПО 8 НОЯБРЯ

ИЩИТЕ ВНУТРИ:

БЫСТРО И СЫТНО:
СОБИРАЕМ ОБЕД С СОБОЙ

ПОЧТИ ГОТОВО:
РЕЦЕПТ СУПА ИЗ ПЕЛЬМЕНЕЙ

РАСКРЫВАЕМ
СЕКРЕТЫ
НЕОТРАЗИМОСТИ



МАСЛО BORGES
оливковое Extra
Virgin, с/б, 0,5 л



МАСЛИНЫ
TESORO
б/к, 314 мл

-30%**

74⁹⁹
~~107⁹⁰~~

-40%**

329⁹⁰
~~549⁹⁰~~

-40%**

249⁹⁰
~~416⁹⁰~~

КРЕВЕТКИ «Д»
отборные, 500 г



НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

ЗАВЕРНИТЕ ПАРОЧКУ!

На работе иногда особенно сильно хочется поесть домашнего. Как же успеть собрать 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*

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 брусочками. 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



-50%**
47⁹⁰ ~~95⁹⁰~~

КОМБИНИРОВАННЫЙ
 РАССОЛЬНЫЙ
 ПРОДУКТ
 COMELLA
 55%, 200 г



-25%**
74⁹⁹ ~~99⁹⁹~~

НАГГЕТСЫ
 КУРИНЫЕ
 «МИРАТОРГ»
 классические,
 300 г

-30%**
84⁹⁹ ~~121⁹⁰~~



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

-25%**
149⁹⁰ ~~199⁹⁰~~



КУКУРУЗА GLOBUS
 425 мл x 2 шт.



-30%**
94⁹⁹ ~~135⁹⁰~~

30% скидка

ДОБАВЬТЕ
 В СПИСОК



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%**
49⁹⁹ ~~83⁹⁰~~

НАПИТОК S.O.V.A.
 энерг., б/а, в асс.: Natural,
 Classic, Original, Orange,
 ж/б, 0,5 л

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.



1. Приготовьте зажарку, обжарив в кастрюле на растительном масле морковь (200 г), натертую на крупной терке, и порезанный полукольцами лук (150 г). Добавьте замороженную гавайскую смесь (200 г) и продолжайте жарить до готовности, 5–7 мин.
2. Добавьте в кастрюлю томатный соус (400 г), бутилированную воду (1 л) и приправьте специями. Дождитесь, пока суп закипит.
3. Выложите пельмени (1 уп.), повторно доведите до кипения и варите до готовности.

СОУС
«СЛАВЯНСКИЙ
ДАР»
по-грузински,
480 г

СМЕСЬ
ГАВАЙСКАЯ «Д»
замороженная, 800 г

-40%**

89⁹⁹
149⁹⁹

-25%**

89⁹⁹
119⁹⁹

Д ДИКСИ



Добавьте
В СПИСОК

-30% **

119⁹⁰
~~171⁹⁰~~

СЕРВЕЛАТ
ФИРМЕННЫЙ
«Калинка», в/к,
350 г



-30% **

54⁹⁹
~~78⁹⁰~~



ЧАЙ «ПРИНЦЕССА НУРИ»
5 вкусов, 25 пак.



-30% **

29⁹⁹
~~42⁹⁰~~

БЛИНЧИКИ
«НА ВСЕ
ГОТОВЕНЬКОЕ»
без начинки, 360 г

30
мин.

БЛИННЫЕ
МЕШОЧКИ



1. Морковь (150 г) натрите на крупной терке, лук (150 г) измельчите. Обжарьте овощи на растительном масле, а затем добавьте порезанную небольшими кусочками колбасу (150 г). Обжаривайте еще несколько минут, затем погасите огонь и посыпьте начинку пармезаном (150 г).

2. Выложите начинку на блинчики, оставив свободными края. Соберите каждый блинчик в мешочек и закрепите края зеленым луком.

ВПЕЧАТЛЯЮЩИЙ завтрак

А вы знали, что завтрак может быть сразу и сытным, 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 ТОМАТНОМ
СОУСЕ**

Heinz, ж/6, 415 г



-20%**

59⁹⁹ ~~74⁹⁹~~

Утренний
бургер



20
мин.



-30%**

94⁹⁹ ~~135⁹⁰~~

**ВЕТЧИНА
«ДОМАШНЯЯ»**
«БРТ», ГОСТ, ж/6, 325 г



-30%**

99⁹⁹ ~~142⁹⁰~~

**ГРУДИНКА
«КРЫЛАТСКАЯ»**
«Калинка», 300 г

Д ДИКСИ



-50%**

29⁹⁹ ~~59⁹⁹~~

**ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ
«ГЕРКУЛЕС
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.



-30%**

149⁹⁰ ~~214⁹⁰~~

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



**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
«ЭКОМИЛК»**
82,5%, высший сорт, 100 г

-30%**

49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**



-40%**

329⁹⁰ ~~549⁹⁰~~

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



-40%**

249⁹⁰ ~~416⁹⁰~~

**КОФЕ
NESCAFE
CLASSIC**
м/у, 250 г



Кулинарное превращение



-25%**

49⁹⁹ ~~66⁹⁰~~

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

**30
мин.**



**«Миллоза»
со шпротами**

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, тертый сыр (1 уп.). Украсьте колечками маслин.

-25%**

74⁹⁹ ~~99⁹⁹~~

**ШПРОТЫ
В МАСЛЕ**
«Вкусные консервы», ж/б,
175 г



ГОРОШЕК GLOBUS
425 мл x 2 шт.



-30%**

94⁹⁹ ~~135⁹⁰~~

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
б/к, 314 мл

-30% **

74⁹⁹
107⁹⁰

СОУС
«ТЕРИЯКИ»
Heinz, 230 г



-25% **

59⁹⁹
79⁹⁹

СОУС
СОЕВЫЙ
Heinz,
150 мл



-25% **

79⁹⁹
106⁹⁰

СОСИСКИ «ВЯЗАНКА»
«Стародворские колбасы»,
500 г



1+1

99⁹⁰
199⁹⁰

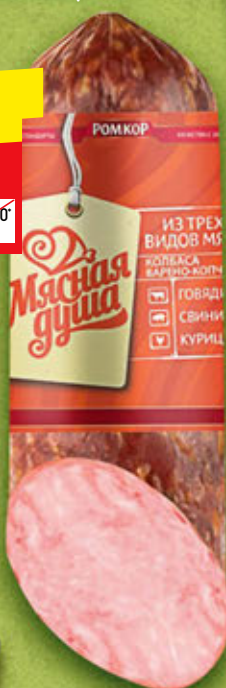
МАСЛО
ПОДСОЛНЕЧНОЕ
«ЗОЛОТАЯ
СЕМЕЧКА»
1,8 л



-30% **

124⁹⁰
178⁹⁰

ЗА 1,8 ЛИТРА



СЕРВЕЛАТ
«МЯСНАЯ
ДУША»
в/к, в/у, 350 г

-30% **

29⁹⁹
42⁹⁰

ЧИПСЫ
«МОСКОВСКИЙ
КАРТОФЕЛЬ»

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



СЫР
OLTERMANNI
сливочный, 45%,
нар., 130 г

-30% **

114⁹⁰
164⁹⁰

ПАШТЕТ
СО СЛИВОЧНЫМ
МАСЛОМ
Zest, печено-
чный, ж/б,
250 г



-30% **

49⁹⁹
71⁹⁰

Добавьте
В СПИСОК



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



СЛАСТЕНКА
«КЛУБНИЧКА»

изделие хлебобулочное,
«Союз-пищепром», 50 г



-25% **

11⁹⁹
15⁹⁹



-30% **

49⁹⁹
71⁹⁹

ШОКОЛАД
«ОСОБЫЙ»
90 г

-40% **

34⁹⁹
58⁹⁹

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



-20% **

89⁹⁹
112⁹⁹

СЫРОК ТВОРОЖНЫЙ
ТВОРОБУШКИ

глазированный, в молочной
глазури, 21%, 180 г



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 остыть 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 теплее молоко (160 мл), размешайте тесто до однородности и выложите в форму, заполнив ее на 2/3. Запекайте кекс в духовке при 180 °C 35 минут. Перед подачей посыпьте шоколадной крошкой.

Д ДИКСИ

-25%**

74⁹⁹ ~~99⁹⁹~~

**ПИРОЖНОЕ
ПРАЖСКОЕ**
«Мэри», в упак.
4 шт., 250 г



**ЧАЙ ЧЕРНЫЙ
АКВАР**
листовой, 100 г



-30%**

264⁹⁰ ~~378⁹⁰~~



**ТОРТ
«ТИРАМИСУ»**
«Усладов», 750 г

-30%**

49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~



**ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ
«ПОСИДЕЛКИНО»**

с овсяными хлопьями, овсяными
отрубями, фундуком и медом, 190 г

-30%**

79⁹⁹ ~~114⁹⁰~~

ТОРТ «ТИРАМИСУ»
«Усладов», 750 г

-25%**

185⁹⁰ ~~247⁹⁰~~

**ТОРТ «ВИШНЯ
В ШОКОЛАДЕ»**
«Академия вкуса»,
640 г



-25%**

44⁹⁹ ~~59⁹⁹~~

ЗА 1,5 ЛИТРА

**НАПИТОК
«ТАЕЖНЫЙ
ДАР»**

газ., в асс.:
черника-
таежные
травы,
б/а, п/б,
1,5 л



**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.

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК

ШАМПУНЬ «ЧИСТАЯ ЛИНИЯ»

в асс.: морошка, гранат, 400 мл

-30% **

79⁹⁹ 114⁹⁰

-30% **

89⁹⁹ 128⁹⁰

КРЕМ-ГЕЛЬ ДЛЯ ЛИЦА «ИДЕАЛЬНАЯ КОЖА»

«Чистая линия»,
для нормальной
и комбинированной кожи

ЗУБНАЯ ПАСТА COLGATE «ДРЕВНИЕ СЕКРЕТЫ»

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

-25% **

89⁹⁹ 119⁹⁹

ЗУБНАЯ ЩЕТКА COLGATE «ДРЕВНИЕ СЕКРЕТЫ»

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

-25% **

89⁹⁹ 119⁹⁹

-30% **

99⁹⁹ 142⁹⁰

ГЕЛЬ ДЛЯ УМЫВАНИЯ «ИДЕАЛЬНАЯ КОЖА»

«Чистая линия»

-25% **

74⁹⁹ 99⁹⁹

-30% **

49⁹⁹ 71⁹⁰

КРЕМ «НЕВСКАЯ КОСМЕТИКА»

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

-20% **

39⁹⁹ 49⁹⁹

ПОЛОТЕНЦА БУМАЖНЫЕ MR.BIG

«Мягкий знак», 2-сл., 1 шт.

ТУАЛЕТНАЯ БУМАГА DELUXE

«Мягкий знак»,
белая, 4 шт.

Челябинск, Челябинская обл., Екатеринбург, Свердловская обл., Тюмень, Тюменская обл. Предложение действительно 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 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 присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-tb@yandex.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ
с 26.10.2017 г.
по 08.11.2017 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ

Д ДИКСИ