

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



МАСЛИНЫ  
TESORO  
6/к, 314 мл

-40%\*\*  
**329 ₽**  
~~549 ₽~~

-30%\*\*  
**74 ₽**  
~~107 ₽~~

-40%\*\*  
**249 ₽**  
~~416 ₽~~



КРЕВЕТКИ «д»  
отборные, 500 г



д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

# ЗАВЕРНИТЕ ПАРОЧКУ!

25  
мин.

Роллы с куриными  
или рыбными  
наггетсами

ЛЕПЕШКИ MISSION ORIGINAL

250 г

УДОБНО ОТКРЫВАТЬ  
Легко открывать / закрывать

Неж  
SUPER SOFT



Deli.  
ORIGINAL WRAPS

mission  
Deli.  
Пшеничные лепешки

-30%\*\*

**49 99**

~~71 90~~

1. Куриные наггетсы (300 г) обжарьте до готовности на сильном огне. Лепешки подсушите до румяности на 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%\*\*

**59 99**

~~79 99~~

СОУС  
«СЛАДКИЙ  
ЧИЛИ»  
Heinz, 230 г



СОУС  
«СМЕТАННЫЙ  
С ГРИБАМИ»

Astoria,  
д/пак,  
233 г

-20%\*\*

**44 99**

~~56 90~~

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.



д дикси

**ДОБАВЬТЕ**  
в список

-50%\*\*

47 90  
95 90

КОМБИНИРО-  
ВАННЫЙ  
РАССОЛЬНЫЙ  
ПРОДУКТ  
СОМЕЛЛА

55%, 200 г



НАГГЕТСЫ  
КУРИНЫЕ  
«МИРАТОРГ»

классические,  
300 г



-25%\*\*

74 99  
99 99



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

-25%\*\*

149 90  
199 90

КУКУРУЗА GLOBUS  
425 мл x 2 шт.



30%  
скидка

СУПЕРЦЕНА

СУПЕРЦЕНА

СУПЕРЦЕНА

СУПЕРЦЕНА

-40%\*\*

49 99  
83 99

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



ДОБАВЬТЕ

в список



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



-25%\*\*  
29 99  
39 99

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

СМЕСЬ  
ГАВАЙСКАЯ «Д»  
замороженная, 800 г

-40%\*\*  
**89 99**  
~~149 99~~

-25%\*\*  
**89 99**  
~~119 99~~



**д** дикси

Добавьте  
в список

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



-30%\*\*  
**69 ₽  
99 ₽**



-20%\*\*  
**79 ₽  
99 ₽**

СЕРВЕЛАТ  
«Дивино», в/к, нар., 150 г



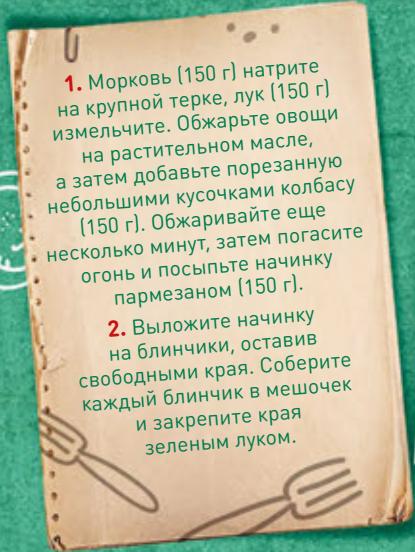
-25%\*\*  
**264 ₽  
353 ₽**

СЫР ПАРМЕЗАН  
DŽIUGAS  
40%, 240 г



-30%\*\*  
**29 ₽  
42 ₽**

БЛИНЧИКИ  
«на все  
готовенько»  
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 ТОМАТНОМ  
СОУСЕ  
Heinz, ж/б, 415 г



-20%\*\*  
**59 ₽**  
74 ₽



20  
мин.

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



-30%\*\*  
**94 ₽**  
135 ₽

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



1+1

**99 ₽**  
199 ₽

<sup>1</sup> цена за 1 шт.  
при покупке 2 шт.  
единовременно

д дикси

ДОБАВЬТЕ  
В СПИСОК

-50%\*\*

**29<sup>99</sup>**

~~59<sup>99</sup>~~

ХЛОПЬЯ ОВСЯНЫЕ  
«ГЕРКУЛЭС  
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%\*\*

**329<sup>90</sup>**

~~549<sup>90</sup>~~

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

НОВЫЙ ВКУС

КОФЕ  
NESCAFE  
CLASSIC  
м/у, 250 г

-40%\*\*

**249<sup>90</sup>**

~~416<sup>90</sup>~~

-30%\*\*

**149<sup>90</sup>**

~~214<sup>90</sup>~~

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



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ  
«ЭКОМИЛК»

82,5%, высший сорт, 100 г

-30%\*\*

**49<sup>99</sup>**

~~71<sup>90</sup>~~

СЫР ПЛАВЛЕНЫЙ  
ЧЕДДЕР BURGER  
45%, 200 г

-20%\*\*

**63<sup>99</sup>**

~~79<sup>99</sup>~~



# Кулинарное превращение



-25%\*\*

**49<sup>99</sup>**

66<sup>90</sup>

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

-25%\*\*

**74<sup>99</sup>**

99<sup>99</sup>



ГОРОШЕК GLOBUS

425 мл x 2 шт.



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

-40%\*\*  
**119<sup>00</sup>**  
198<sup>90</sup>

-30%\*\*  
**74<sup>99</sup>**  
107<sup>90</sup>

СОУС  
«ТЕРИЯКИ»  
Heinz, 230 г



-25%\*\*  
**59<sup>99</sup>**  
79<sup>99</sup>

СОУС  
СОЕВЫЙ  
Heinz, 150 мл



-25%\*\*  
**79<sup>99</sup>**  
106<sup>90</sup>

СОСИСКИ «ВЯЗАНКА»  
«Стародворские колбасы»,  
500 г



МАСЛО  
ПОДСОЛНЕЧНОЕ  
«ЗОЛОТАЯ  
СЕМЕЧКА»  
1,8 л

1+1  
**99<sup>90</sup>**  
199<sup>90</sup>

САЛЯМИ  
ЭКСТРА  
с/к «Дымов»,  
в/у, 235 г



-30%\*\*  
**29<sup>99</sup>**  
42<sup>90</sup>

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

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



-30%\*\*  
**114<sup>90</sup>**  
164<sup>90</sup>

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



-30%\*\*  
**49<sup>99</sup>**  
71<sup>90</sup>

Добавьте  
в СПИСОК

с 193 года  
Московский  
КАРТОФЕЛЬ

баварские колбаски  
с горчицей



ЧИПСЫ  
«МОСКОВСКИЙ  
КАРТОФЕЛЬ»

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

# Секретные ингредиенты

50  
мин.

Апельсиновый  
кекс



-30%\*\*  
**49 99**  
71 90

ШОКОЛАД  
«ОСОБЫЙ»  
90 г

-40%\*\*  
**34 99**  
56 90

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

КОКТЕЙЛЬ  
ИЗ ОРЕХОВ  
И СУХОФРУКТОВ  
«Восточный калейдоскоп», 150 г



142 90



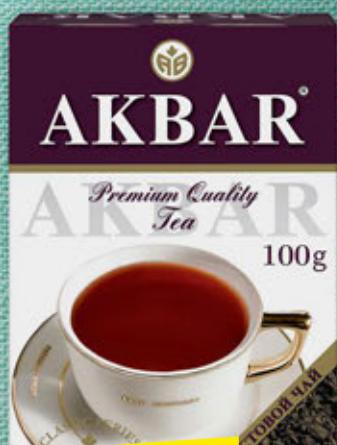
-20%\*\*  
**89 99**  
112 90

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 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 теплое 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.

ДОБАВЬТЕ  
В СПИСОК



-30%\*\*

79 99

~~114 90~~

ЧАЙ  
ЧЕРНЫЙ  
AKBAR

листовой,  
100 г



-30%\*\*

54 99

~~78 90~~

ЧАЙ  
«ПРИНЦЕССА НУРИ»  
5 вкусов, 25 пак.

-30%\*\*

49 99

~~71 90~~

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ  
«ПОСИДЕЛКИНО»

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



-30%\*\*

264 90

~~378 90~~

ТОРТ  
«ТИРАМИСУ»  
«Усладов», 750 г

-25%\*\*

44 99

~~59 99~~

ЗА 1,5 ЛИТРА

НАПИТОК  
«ТАЕЖНЫЙ  
ДАР»  
газ., в асс.:  
черника-  
таежные  
травы,  
б/а, п/б,  
1,5 л



-30%\*\*

23 99

~~34 90~~

КЕКС  
С ИЗЮМОМ

«Легион»,  
200 г



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 00

## ЗУБНАЯ ПАСТА COLGATE «ДРЕВНИЕ СЕКРЕТЫ»

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

-25% \*\*

89 99  
119 99



-30% \*\*  
**79 99**  
114 90

## ЗУБНАЯ ЩЕТКА COLGATE «ДРЕВНИЕ СЕКРЕТЫ»

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



КРЕМ ДЛЯ РУК ОЛИВКОВО-ГЛИЦЕРИНОВЫЙ

КРЕМ ДЛЯ РУК ЛИМОННО-ГЛИЦЕРИНОВЫЙ

## КРЕМ «НЕВСКАЯ КОСМЕТИКА»

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

-20% \*\*

39 99  
49 99

ПОЛОТЕНЦА БУМАЖНЫЕ MR. BIG  
«Мягкий знак», 2-сл., 1 шт.

-25% \*\*

74 99  
99 99



-30% \*\*

49 99  
71 90



Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. 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 о 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!

д ДИКСИ

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