

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

Тора готовить ПРАЗДНИК

С 23
НОЯБРЯ
ПО 6
ДЕКАБРЯ

ИЩИТЕ ВНУТРИ

ТЕРРИН: НЕОБЫЧНЫЙ РЕЦЕПТ
ГЛАВНОГО БЛЮДА
УКРАШАЕМ СТОЛ
ОРИГИНАЛЬНЫМИ САЛАТАМИ
ВЫБИРАЕМ ПОДАРКИ
УЖЕ СЕЙЧАС

КОФЕ JACOBS
MONARCH
раств., с/б, 95 г +
фигурный сахар

-25% **

299⁰⁰
~~399⁹⁰~~

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

279⁹⁰

ЧАЙ LONDON
PRIDE
«Зимняя
коллекция»,
в ассортименте,
100 г

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

99⁹⁰

НОВОГОДНИЙ
НАБОР
«Зимняя
мелодия»,
600 г

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

В ЦЕНТРЕ Внимания

Как составить новогоднее меню? Мы рекомендуем начать с основного блюда — террина с овощами. Этот мясной рулет с румяной корочкой из зажаристого хамона достоин занять главное место на праздничном столе. Попробуйте приготовить его уже сегодня — и убедитесь сами.



Террин
с овощами

1
час

Рецепт

1. Сырую говядину (750 г) и лопатку (750 г) пропустите через мясорубку. Готовый фарш смешайте с яйцом (2 шт.) и специями (1 ч. л. специй для мяса и 1 ч. л. паприки), а затем вымесите до однородности.
2. Цветную капусту (100 г) и шампиньоны (100 г) разморозьте и измельчите, оливки (100 г) порежьте колечками. Смешайте овощи с фаршем, добавив консервированные кукурузу (100 г) и горошек (100 г).
3. Форму для выпекания смажьте маслом и выложите в нее полоски хамона (150 г). Кусочки должны располагаться внахлест, а их края свешиваться с бортиков формы. Сверху выложите фарш, заполнив форму доверху.
4. Подверните края хамона, открытые места прикройте дополнительными полосками (50 г). Укройте форму фольгой и поставьте в разогретую до 170 °C духовку на 40–50 минут.



ЦВЕТНАЯ
КАПУСТА
HORTEX
400 г

-30% **

199⁹⁰
285⁹⁰

-30% **

67⁹⁹
97⁹⁰

ЛОПАТКА
«ВЕЛКОМОВСКАЯ»

«Велком», в/к,
в/у, кусок,
330 г



Д ДИКСИ



**ШАМПИНЬОНЫ
O'GOROD**
рез. зам., 500 г

-20%**
69⁹⁹ ~~87⁹⁰~~

*Добавьте
В СПИСОК*

**ОЛИВКИ
ITLV**
б/к, ж/б,
314 мл

-30%**
74⁹⁹ ~~107⁹⁰~~



**ОКОРОК
СВИНОЙ
«ХАМОН»**
«ЕКФ»,
с/к, нар.,
55 г

-30%**
69⁹⁹ ~~99⁹⁰~~

**НАПИТОК
ЭНЕРГЕТИЧЕ-
СКИЙ BURN**
в асс.: оригиналь-
ный, яблоко-
киви, б/а, ж/б,
0,33 л

1+1
39⁹⁵ ~~79⁹⁰~~



-25%**
59⁹⁹ ~~79⁹⁰~~



-25%**
69⁹⁹ ~~93⁹⁰~~



**НАПИТОК
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ S.O.V.A.**
в асс.: апельсин, классический,
натуральный, оригинальный, б/а,
ж/б, 0,5 л

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

КЕТЧУП HEINZ
острый, д/пак, 350 г

Игрушки на СТОЛ

Даже самый простой салат может стать праздничным блюдом, если придумать для него правильное оформление. «Елочные игрушки» состоят всего из нескольких ингредиентов, но они такие яркие и красивые, что легко украсят праздничный стол. Чтобы точно получилось хорошо — пора начинать тренироваться.

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

-30% **

49⁹⁹ ~~71⁹⁰~~



-30% **

74⁹⁹ ~~107⁹⁰~~



МАСЛИНЫ
ITLV
6/к, ж/б,
314 мл

-20% **

69⁹⁹ ~~87⁹⁰~~

ШПРОТЫ
В МАСЛЕ
«БАРС»
160 г



Салат
«Елочные
игрушки»

«Игрушка» из шпрот:

1. Яйцо (2 шт.) и картофель (200 г) отварите до готовности и натрите на крупной терке вместе с яблоком (1 шт.). Лук (1 шт.) измельчите и обжарьте до золотистого цвета, шпроты (1 банка) разомните вилкой, зеленый лук — мелко порежьте.
2. Все ингредиенты смешайте в небольшой полукруглой миске, добавив клюкву (30 г) и заправив майонезом (50 г). Утрамбуйте ложкой и выложите, перевернув, на тарелку. Украсьте тонкими полосками из морковки, колечками оливок, красного и желтого перца.

«Игрушка» с кальмаром

1. Яйца (3 шт.) отварите до готовности, белки отделите от желтков и натрите на крупной терке. Добавьте порезанный соломкой консервированный кальмар (200 г) и плавильный сыр (150 г) и перемешайте.
2. В майонез (50 г) добавьте пару капель лимонного сока и заправьте салат. Выложите, украсив полосками зеленого лука и кружочками из моркови и красного перца.

«Игрушка» по-итальянски

1. Коньячную колбасу (150 г) порежьте полосками, пармезан (50 г) и вареные яйца (3 шт.) натрите на мелкой терке.
2. Смешайте ингредиенты, заправьте майонезом (50 г) и выложите, украсив колечками из оливок и цветного перца.

КОЛБАСА «ПРЕСИЖН»
«Останкино», с/к, нар.,
в/у, 150 г



-30%**
89⁹⁹
~~128⁹⁰~~



-25%**
69⁹⁹
~~93⁹⁰~~

«ОРЕХ МЯСНОЙ»
«ЕКГФ», нар., в/к, 115 г

Добавьте
В СПИСОК



-40%**
139⁹⁰
~~233⁹⁰~~

КОЛБАСА
«КОНЬЯЧНАЯ»
«Клиньский МК», с/к,
в/у, срез, 210 г

СЫР
ЧЕЧИЛ
PRESIDENT
35%, спагетти,
100 г

КУКУРУЗА
BONDUELLE
СЛАДКАЯ
ж/б,
212 мл/170 г



-30%**
79⁹⁹
~~114⁹⁰~~

-30%**
39⁹⁹
~~57⁹⁰~~

СЫР
ГОЛЛАНДСКИЙ
«Савушкин», 45%, 210 г



-30%**
109⁹⁰
~~157⁹⁰~~

-40%**
119⁹⁰
~~199⁹⁰~~



СЫР ПАРМЕЗАН
колотый, 6 мес.,
100 г



ПРАЗДНИК НА ОБЕД

Малыши всегда с особым нетерпением ждут Нового года. Сделайте их ожидание веселым, приготовив с собой в школу фигурный обед. Олени из сосисок и колбасный Дед Мороз — лучший способ сообщить любимым дочкам и сыночкам, что праздник уже совсем скоро.

30
мин.

-40%**

179⁹⁰
~~299⁹⁰~~



КОЛБАСА
«ДОКТОРСКАЯ»
«Мясницкий ряд»,
вар., в/у, 500 г

-30%**

239⁰⁰
~~341⁹⁰~~



КОЛБАСА
«БРАУН-
ШВЕЙГСКАЯ»
«Малаховский
МК», с/к, в/у, 250 г

-30%**

99⁹⁹
~~142⁹⁰~~

СЫР
«БРЕСТ-
ЛИТОВСК»
легкий, 35%,
нар., 150 г



-30%**

67⁹⁹
~~99⁹⁰~~



КАПУСТА БРОККОЛИ HORTEX
400 г

Новогодний
обед

1. На дно контейнера выложите отварной белый рис (200 г). Брокколи (200 г) разморозьте, опустите в кипящую подсоленную воду на пару минут и выложите поверх риса в форме елочки. Сосиски (100 г) отварите до готовности, порежьте на брусочки и положите рядом с елкой.
2. Вырежьте все детали. Из вареной колбасы (100 г) — лицо и варежку Деда Мороза, из морковки (50 г) — кафтан, шапочку и носки оленей, елочные шары и носики оленей, из сыра (150 г) — бороду, пуговицы и мех для Деда Мороза, гирлянды на елку и глаза для оленей, из сырокопченой колбасы — рога оленей.
3. Сложите композицию, а елку украсьте праздничной верхушкой из сладкого болгарского перца.

Д ДИКСИ



-30%**

39⁹⁹ ~~57⁹⁰~~

**СОСИСКИ
МОЛОЧНЫЕ
«ВЕЛКОМ»**
ГОСТ, в/у, 530 г + 300 г



СОСИСКИ В ПОДАРОК!

**ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК**

-30%**

34⁹⁹ ~~49⁹⁹~~



НЕКТАР SWELL
в асс.: ананас,
апельсин, вишня,
0,25 л

СОУС ASTORIA

42%, в асс.: «Пармезан», 200 г,
«Сливочно-чесночный», 233 г



-25%**

299⁹⁰ ~~399⁹⁰~~

ТЕСТО «Д»
слоеное без-
дрожжевое
зам., 500 г

-25%**

49⁹⁹ ~~66⁹⁰~~

1. Тесто (500 г) раскатайте до толщины 5 мм и вырежьте из него звездочки трех разных размеров. Выложите заготовки на противень, застеленный пекарской бумагой, смажьте взбитым яйцом и поставьте в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.

2. Шоколадной пастой или шоколадным сыром (150 г) намажьте каждый слой и соберите елочку. Если конструкция не очень устойчивая — используйте зубочистку.

**20
мин.**

*Слоеные
елочки*



ПОЛЕНО

с нежным кремом

Если вы хотите, чтобы гости обязательно попробовали десерт, воспользуйтесь нашим рецептом Новогоднего полена. Воздушный бисквит и нежный крем, покрытые шоколадной глазурью, превращают этот торт в настоящее произведение кулинарного искусства.

1,5 часа



-25%**

119⁹⁰
~~159⁹⁰~~

ДРАЖЕ «ПАНДА»
молочно-шоколадное,
150 г

pretto

Маскарпоне

итальянский сыр для счастливой семьи



-30%**

139⁹⁰
~~199⁹⁰~~

СЫР МАСКАРПОНЕ
Pretto, 80%, 250 г

Новогоднее полено

1. Белки двух яиц отделите от желтков. Белки взбейте с сахаром (25 г) до устойчивых белых пиков. Желтки смешайте с еще двумя яйцами и разотрите с сахаром (110 г) до тягучего состояния.
2. Муку (50 г) смешайте с какао-порошком (15 г) и просейте. Добавьте сухие ингредиенты в желтковую смесь, перемешайте, а затем введите в тесто белковую смесь. Противень застелите пекарской бумагой, вылейте на нее тесто и распределите лопаткой до толщины в 5 мм. Запеките в духовке при 180 °C 10–12 минут и оставьте остывать.
3. Остывший бисквит пропитайте коньяком (30 г) с помощью кисточки, а затем выложите поверх сыр маскарпоне (250 г) и размороженные ягоды вишни (200 г), разрезанные на половинки. Сверните рулет.
4. На водяной бане растопите горький шоколад (100 г). 2/3 шоколада вылейте на пергамент, накройте сверху вторым листом, сверните рулетом и оставьте до полного застывания.
5. Разверните пергамент — шоколад потрескается на неровные полоски. Рулет смажьте оставшимся растопленным шоколадом и прикрепите полоски застывшей шоколадной «коры» сверху.

-25%**

199⁹⁰
~~266⁹⁰~~

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

КРЕСТЬЯНСКИЕ УЗОРЫ

НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Сливочное масло
сладко-сливочное несоленое
крестьянское
ГОСТ 32261-2013

Д ДИКСИ



**КОНФЕТЫ
«ЗОЛОТОЙ СТЕП»**

арахис, карамель,
вес., 100 г



**ДЕСЕРТ
«ЛОМТИШКА»**

«Акконд», вес., 100 г



**«ВЕЧЕРНИЙ
КОКТЕЙЛЬ»**

«Маг», 150 г

**КОНФЕТЫ
«КРОХА»**

со вкусом
фундука, вес.,
100 г



**КОФЕ PAULIG
PRESIDENTTI**

зерновой, м/у, 250 г



**ЧАЙ LIPTON YELLOW LABEL
4 x 25 пак. + кружка**

ЧАЙ LONDON PRIDE

«Зимняя коллекция», в ассорти-
менте, 100 г



**ПИРОЖНОЕ
«МЕДВЕЖОНОК
БАРНИ»**

с игрушкой, 360 г



Готовь подарки сейчас!

Чтобы поиск подарков не доставил хлопот, некоторые из них можно присмотреть и купить уже сейчас. Спрячьте яркие наборы в праздничных упаковках на полку, пусть напоминают вам о приближающемся празднике.



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

159⁹⁰



НАБОР ARKO SENSITIVE
пена, 200 мл + крем после бритья, 50 мл

-25% **

129⁹⁰
~~173⁹⁰~~

НАБОР NIVEA
бальзам для губ «Базовый уход», 4,8 г + крем для рук «Комплексный уход», 75 мл



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

219⁹⁰

НАБОР «FA MEN»
гель для душа, 250 мл + шампунь, 225 мл



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

259⁹⁰

НАБОР LE PETIT MARSEILLAIS
для мужчин
гель-шампунь «Кедр», 250 мл + «Шафран», 250 мл



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

349⁹⁰

НАБОР OLD SPICE WHITEWATER
дезодорант, 50 мл + гель для душа, 250 мл





**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

119⁹⁰

**НАБОР «БАРХАТНЫЕ РУЧКИ»
«РОСКОШНОЕ ПИТАНИЕ»**

крем для рук «Питательный», 80 мл,
«Шелковая нежность», 72 мл

**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

229⁰⁰

**НАБОР
«ЧИСТАЯ
ЛИНИЯ»
«ОБЪЕМ И СИЛА»**

шампунь, 250 мл +
бальзам, 230 мл +
экспресс-сыворотка
для волос, 75 мл



**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

159⁹⁰

НАБОР NIVEA

гель для душа
«Молоко и абрикос», 250 мл +
крем для рук
«Комплексный
уход», 75 мл



**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

99⁹⁰

**НАБОР
«БАЛЕТ»**

шампунь,
85 мл +
бальзам для
волос, туба,
85 мл



-25%**

89⁹⁹ ~~119⁹⁹~~

ПОДАРОЧНЫЙ НАБОР

мыло глицериновое, бурлящий шар для ванны



**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

189⁹⁰

**НАБОР LE PETIT MARSEILLAIS
«ПЕРСИК И НЕКТАРИН»**

гель для душа, 250 мл + экстрамягкое мыло,
2 шт. x 90 г

PANTENE

БОЛЕЕ СИЛЬНЫЕ ВОЛОСЫ
ДО ПОСЛЕДНЕГО САНТИМЕТРА

-30%**

279⁹⁰ ~~399⁹⁰~~

**НАБОР
PANTENE
«ГУСТЫЕ
И КРЕПКИЕ»**

шампунь,
250 мл +
кондиционер,
200 мл



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

ВЕРХУШКА НА ЕЛКУ
в асс.: шпиль, звезда

С чего начинается ПРАЗДНИК?

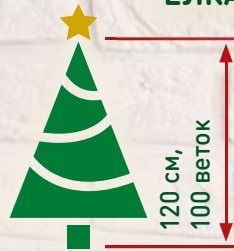
Елка — неотъемлемая часть праздника, поэтому к ее выбору нужно относиться очень серьезно. Хорошо, что еще есть время найти и купить ту самую зеленую красавицу.

НАБОР
БАНТОВ
12 шт.

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

ЕЛКА ИСКУССТВЕННАЯ



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

199⁹⁰



СКИДКА
ЗДЕСЬ!

99⁹⁹

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

НАБОР ЕЛОЧНЫХ
ШАРОВ
12 шт., \varnothing 3 см

БУСЫ

2 м, \varnothing 5 мм, в ассортименте

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

99⁹⁹

НАБОР ЕЛОЧНЫХ ШАРОВ
6 шт., \varnothing 6 см

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

149⁹⁰

ЭЛЕКТРО-
ГИРЛЯНДА
50 ламп, 2,5 м

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

49⁹⁹

МИШУРА
ФИГУРНАЯ
в ассортименте

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. Кроме магазинов г. Москва: ул. Шаболовка, д. 63, к. 1, ул. Серпуховский вал, д. 17, ул. Мятная, д. 52, ул. Мятная, д. 46, стр. 5, ул. Павла Андреева, д. 4, ул. Шипок, д. 2, ул. Валовая, д. 21, к. 125, ул. Новокузнецкая, д. 13, стр. 1, ул. Коженинская, д. 7, стр. 1. Предложение действительно с 23 ноября по 6 декабря 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-fbiddixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

Д ДИКСИ

ДМ ДИКСИ
с 23.11.2017 г.
по 06.12.2017 г.
БУДЕТНАЯ СТОЙКА
И КАСОВЫЙ УЗЕЛ