

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

СЧАСТЛИВОГО НОВОГО ГОДА!

С 21
ДЕКАБРЯ
ПО 3
ЯНВАРЯ

ИЩИТЕ ВНУТРИ
УКРАШАЕМ СТОЛ
ЗАКУСОЧНОЙ ЕЛКОЙ
НА ГОРЯЧЕЕ —
РЫБНЫЙ РУЛЕТ!
РЕЦЕПТ НОВОГОДНЕГО
ДЕСЕРТА: РИСОВЫЙ ПУДИНГ

МАЙОНЕЗ
«ПРОВАНСАЛЬ»
СЕМЕЙНЫЙ
50,5%, д/п, 800 мл



-40%**

69⁹⁹
116⁹⁰

СЫР БРИ
PRESIDENT
60%, 200 г



-40%**

229⁹⁰
383⁹⁰



-30%**

49⁹⁹
71⁹⁰

ТАРТАЛЕТКИ
BAKER HOUSE
из песочного
теста, 180 г

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

Как запекают елки?

40 мин.



-25% **
134⁹⁰
~~179⁹⁰~~

СЫР CHEESE LOVERS песто красный, 50%, нар., 150 г



-30% **
124⁹⁰
~~178⁹⁰~~

БАЛЫК СВИНОЙ «ПО-ЕГОРЬЕВСКИ» «ЕКГФ», с/к, нар., 115 г

Закусочная елка

1. Слоеное тесто (400 г) разделите на две части и каждую раскатайте до толщины 5 мм. Карбонад (150 г) и балык (150 г) нарежьте полосками, овощное рагу (150 г) порубите ножом. Чем мельче будет начинка, тем ровнее получится елка.
2. На один пласт теста выложите рагу, балык и карбонад и густо посыпьте тертым сыром (100 г). Накройте вторым пластом и обрежьте в форме треугольника, сделав ножку внизу.
3. Сделайте горизонтальные разрезы от макушки до низа елки. Каждую получившуюся ленточку аккуратно переверните. Смажьте пирог яйцом (1 шт.) и отправьте в разогретую до 180 °С духовку на 25–30 минут.



-40% **
59⁹⁹
~~99⁹⁹~~

ТЕСТО СЛОЕНОЕ «ТАЛОСТО» с сеткой, дрожжевое, 450 г

ДИКСИ

Символ наступающего года — земляной пес — зверь радостный и игривый. И ему точно понравится наша веселая идея — приготовить пирог в форме елки. А сочную начинку из мясных деликатесов оценит не только талисман, но и ваши гости.

Добавьте
в список



-30%**
59⁹⁹
~~85⁹⁰~~

РАГУ ОВОЩНОЕ
«АСТРАХАНСКОЕ»
«Пикантная», с/б, 520 г

-50%**
199⁹⁰
~~399⁹⁰~~



КАРБОНАД
«МД Бородина»,
к/в, в/у, 400 г



1+1
79⁵⁰
~~159⁰⁰~~

КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ
«Царицыно», с натуральным
молоком, вар., 500 г

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



КОЛБАСА
ШВАРЦВАЛЬДСКАЯ
«МД Бородина», вар.,
в/у, 500 г

-40%**
99⁹⁹
~~166⁹⁰~~

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

-50%**
199⁹⁰
~~399⁹⁰~~



КОЛБАСА
ПАЛЕРМО
«Дымов», с/в,
нар., 90 г

-30%**
109⁹⁰
~~157⁹⁰~~



-40%**
199⁹⁰
~~333⁹⁰~~

КОЛБАСА
СВИНАЯ
«Малаховский
МК», с/к, в/у,
300 г



Рыбный сюрприз

Все так привыкли, что главным на праздничном столе выступает мясное блюдо, что очень удивятся, когда вы предложите им новогодний рыбный рулет. Этот сюрприз точно получится приятным — ведь рулет по нашему рецепту не только очень вкусный, но и невероятно красивый.

1 час

1. Филе трески (200 г) измельчите блендером в пюре вместе с бри (150 г) и плавленым сыром (70 г). Добавьте размоченный в молоке белый хлеб без корочки (100 г) и белок (1 шт.), приправьте солью и перцем. Размешайте до однородности.
2. Морковь отварите (1 шт.), нарежьте средними кубиками и добавьте в фарш. Туда же положите горошек (150 г) и мелко нарубленную петрушку (4 веточки).
3. Стейк кеты (4 шт.) разморозьте, раскройте и удалите среднюю кость. Выложите в форму для запекания спинкой вниз, плотно друг к другу. Поверх разложите начинку, заройте краями стейков и закрепите их деревянными зубочистками.
4. Смажьте рулет маслом, заверните в фольгу и поставьте в разогретую до 190 °С духовку на 45 мин. Дайте остыть до комнатной температуры, а затем поставьте в холодильник. Перед подачей снимите фольгу и удалите зубочистки.



Рыбный рулет

-40%**

229⁹⁰ 383⁹⁰

СЫР БРИ
PRESIDENT
60%, 200 г



-25%**

219⁹⁰ 293⁹⁰

СТЕЙК КЕТЫ
зам., 530 г

СЫР
МААСДАМ
«Д»
45%, 250 г



-15%**

169⁹⁰ 199⁹⁰

СЫР
МААСДАМ
«Д»
45%, 250 г



Добавьте
В СПИСОК



ИКРА «РЕСТОРАЦИЯ
ОБЛОМОВ»
из молодых баклажанов, 420 г



-25% **

74⁹⁹
~~99⁹⁹~~

ФАСОЛЬ
«ПИКАНТА»
по-монастырски с овощами,
530 г



-30% **

74⁹⁹
~~107⁹⁰~~



-25% **

129⁹⁰
~~173⁹⁰~~

СЫР ARLA NATURA
сливочный, 45%, 200 г

-25% **

59⁹⁹
~~79⁹⁹~~

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ
BURGER
chedder, 45%, 200 г



-30% **

159⁹⁰
~~228⁹⁰~~

СЫР «ЛАРЕЦ»
с грецкими орехами,
50%, 255 г



-40% **

129⁹⁰
~~216⁹⁰~~

СЕЛЬДЬ «МОРЕСЛАВ»
в маринаде с пряностями, 1,3 кг



Сказки на закуску

Когда за окном — пушистые сугробы, сказочное настроение приходит само собой. Так и хочется создать настоящую новогоднюю сказку в квартире, это не так уж и сложно! Достаточно приготовить снежные креветки и форель в сугробе из творожного сыра и украсить ими праздничный стол.

Снежные
креветки

15
мин.



-25%**

29⁹⁹
~~39⁹⁹~~



ВОДА
МИНЕРАЛЬНАЯ
«КИСЛОВОДСКАЯ
ЦЕЛЕБНАЯ»
газ., п/б, 1 л

В чашу блендера выложите моцареллу (300 г), чеснок (2 зубчика) и майонез (50 г) и взбейте до однородности. Добавьте горошек (50 г) и хорошо перемешайте. Выложите сырную смесь в тарталетки (8 шт.), сверху украсьте кусочком авокадо (1 шт.) и парой креветок (150 г).

-25%**

119⁹⁰
~~159⁹⁰~~

КРЕВЕТКИ
В РАССОЛЕ
«МЕРИДИАН»,
180 г



EMBORG
CREAM CHEESE
МЯГКИЙ СЛИВОЧНЫЙ СЫР
КЛАССИЧЕСКИЙ

Сливочный вкус
WE LOVE NATURAL
БЕЗ стабилизаторов и консервантов

-30%**

69⁹⁹
~~99⁹⁹~~

СЫР
МЯГКИЙ
EMBORG
сливочный,
70%, 150 г



-40%**

79⁹⁹
~~133⁹⁰~~

СЫР МОЦАРЕЛЛА
GALBANI
45%, 125 г



Д ДИКСИ

15
мин.



Форель
в сузуде

Творожный сыр (140 г) смешайте с порубленной зеленью (6 г петрушки, 6 г укропа), измельченным чесноком (1 зубчик) и сметаной (50 г). Выложите в тарталетки (6 шт.), украсьте кусочками форели (180 г) и каперсами.



МАЙОНЕЗ
«ПРОВАНСАЛЬ»
семейный, 50,5%,
д/п, 800 мл



-30% **
169⁹⁰
~~242⁹⁰~~

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ VIOLA
с лисичками, п/в, 400 г

-40% **
69⁹⁹
~~116⁹⁰~~



-30% **
49⁹⁹
~~71⁹⁰~~

ТАРТАЛЕТКИ
BAKER HOUSE
из песочного
теста, 180 г

-40% **
149⁹⁰
~~249⁹⁰~~

ФОРЕЛЬ
FISHERMAN
с/с, 150 г

Самый новогодний десерт

1,5
раза

РИС «ТЕПЛЫЕ
ТРАДИЦИИ»

круглозерный, 900 г



-40%**

47.99 ~~79.99~~

1. Рис (500 г) залейте кипящей водой и отварите до полуготовности около 10 минут. Слейте воду, залейте рис теплым молоком (400 мл) и варите еще 20 минут.
2. Добавьте к рису сливочное масло (50 г), кокосовую стружку (30 г) и нарубленные мелкими кубиками ананасы (100 г). Хорошо перемешайте и дайте немного остыть.
3. Яйца (3 шт.) разделите на белки и желтки. Белки взбейте в пену, а желтки с сахаром (120 г) — в пышную массу. Добавьте желтковую смесь в рисовую массу, перемешайте и аккуратно введите белки.
4. В формы для запекания положите несколько ягод клюквы (100 г), сверху выложите тесто. Запекайте в духовке при 160 °С 35-40 минут.



Рисовый
пудинг

МАСЛО
«ПРОСТОКВАШИНО»

слив., 72,5%,
в/с, 180 г



-30%**

89.99 ~~128.99~~

-40%**

29.99 ~~49.99~~



ЙОГУРТ
LANDLIEBE

в асс.: клубника,
вишня,
3,2%, 150 г



-40%**

99.99 ~~166.99~~

МАЛИНА HORTEX
в белом шоколаде, 100 г

ДИКСИ

Кажется, мы нашли рецепт самого новогоднего десерта. Только посмотрите на рисовый пудинг — легко представить, будто он слеплен из искристого снега и украшен сладкими гирляндами из ягод и джема.

Добавьте
В СПИСОК



-25% **

139⁹⁰
~~186⁹⁰~~

ЧАЙ
AKBAR GOLD
черный листов-
вой, 100 г



-30% **

24⁹⁹
~~35⁹⁰~~

ПИРОЖНОЕ KINDER
«Молочный ломтик»
бисквитное, 28 г

-40% **

349⁹⁰
~~583⁹⁰~~

КОФЕ
NESCAFE GOLD
раств., м/у, 250 г

МОРОЖЕНОЕ
MAX TWISTER
мультипак 6 шт.,
264 г

-30% **

139⁹⁰
~~199⁹⁰~~

СЫРОК
«НОСТАЛЬГИЯ»
глазированный
с ванилью,
15%, 45 г

-25% **

19⁹⁰
~~26⁹⁰~~

-25% **

99⁹⁹
~~133⁹⁰~~

ЧАЙ GREENFIELD
Redberry Crumble
черный с доб.,
20 пир. x 1,8 г

-30% **

89⁹⁹
~~128⁹⁰~~

МОРОЖЕНОЕ
EKSELENCE
дабл, малина-
гранат, 85 г



EST. 1988
EKSELENCE
BEST COGNAC ICE CREAM FROM LATVIA
dubultā šokolāde
avenū & granātābolu
raspberry & pomegranate



Для маленьких Любителей шоколада

Если в своем письме Морозу ваши любимые малыши попросили чего-нибудь сладкого и сказочного, то мы точно знаем, где это найти. А чтобы они не нашли подарок раньше времени, купите и спрячьте шоколадный сюрприз получше!

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

89⁹⁹



НАПИТОК
KINDER
LAND

апельсин-
маракуйя,
б/а, газ.,
0,75 л

НАБОР
КОНФЕТ
«СУМОЧКА»
с подарком, 156 г

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

249⁰⁰



-25%**

149⁹⁰
~~199⁹⁰~~



ПОДАРОЧНЫЙ
НАБОР
«ТРОЛЛИ»
в форме
шкатулки,
150 г

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

249⁰⁰



НОВОГОДНИЙ НАБОР
«ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ»
450 г

СКИДКА
ЗДЕСЬ!

149⁰⁰



ПОДАРОЧНЫЙ
НАБОР
«ФИКСИКИ»
маленькая елка,
80 г

Д ДИКСИ



-30%**

24⁹⁹ ~~35⁹⁰~~

**НОВОГОДНИЙ
НАБОР
«БАРБОСКИНЫ»**
405 г

**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

299⁰⁰



**ДРАЖЕ
M&M'S**

в ассортименте:
крипи, 36 г, арахис, 45 г,
шоколад, 45 г

**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

149⁰⁰

**ШОКОЛАДНАЯ
ФИГУРКА
«ДЕД
МОРОЗ»**
60 г



**ПОДАРОЧНЫЙ
НАБОР
MY BLUE
NOSE FRIENDS**
маленькая елка, 80 г



**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

39⁹⁰



**ПОДАРОЧНЫЙ
НАБОР M&M'S
FRIENDS CUBE**
132 г

**СКИДКА
ЗДЕСЬ!**

99⁰⁰

НЕ ЗАБУДЬ НАПИТКИ!



-20%**
49⁹⁹ 62⁹⁰
ЗА 2 ЛИТРА

ВОДА ПИТЬЕВАЯ
BONAQUA
н/газ., п/б, 2 л



-25%**
78⁹⁹ 105⁹⁰

НАПИТОК RED BULL
энергетический, б/а, ж/б, 0,355 л

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



-30%**
89⁹⁹ 128⁹⁰

СОК
И НЕКТАРЫ PAGO
в асс.: томат, вишня,
манго-маракуйя,
яблоко, апельсин,
с/б, 0,75 л

-30%**
74⁹⁹ 107⁹⁰
ЗА 1,5 ЛИТРА



НАПИТОК
SCHWEPPE'S
BITTER LEMON
б/а, п/б, 1,5 л

ДОБАВЬТЕ
В СПИСОК



-40%**
44⁹⁹ 74⁹⁰
ЗА 2 ЛИТРА

«НАПИТКИ ИЗ
ЧЕРНОГОЛОВКИ»
в асс.: дюшес, байкал,
газ., б/а, п/б, 2 л

Coca-Cola

попробуй... почувствуй

Отправляй и получи подарки

24
БАЛЛА

СТАКАН



40
БАЛЛОВ

ЧАСЫ



60
БАЛЛОВ

НАБОР ЕЛОЧНЫХ
ИГРУШЕК

ПОДРОБНОСТИ НА COCA-COLA.RU

УЧАСТВУЮТ В АКЦИИ



АКЦИЯ ПРОВОДИТСЯ С 13 НОЯБРЯ 2017 ГОДА ПО 7 ЯНВАРЯ 2018 ГОДА. ИНФОРМАЦИЮ ОБ ОРГАНИЗАТОРЕ АКЦИИ, О ПРАВИЛАХ ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ, КОЛИЧЕСТВЕ ПРИЗОВ, СРОКАХ, МЕСТЕ И ПОРЯДКЕ ИХ ПОЛУЧЕНИЯ МОЖНО УЗНАТЬ ПО ТЕЛЕФОНУ В МОСКВЕ 8 (495) 956 55 22, В ДРУГИХ ГОРОДАХ 8 (800) 200 22 22 (ЗВОНОК БЕСПЛАТНЫЙ), ПОДРОБНОСТИ НА САЙТЕ COCA-COLA.RU, ВНЕШНИЙ ВИД ПРИЗОВ МОЖЕТ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ ИХ ИЗОБРАЖЕНИЯ В РЕКЛАМНЫХ МАТЕРИАЛАХ. COCA-COLA, КОНТУРНАЯ БУТЫЛКА, COCA-COLA ZERO, SPRITE И FANTA ЯВЛЯЮТСЯ ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫМИ ТОВАРНЫМИ ЗНАКАМИ THE COCA-COLA COMPANY. © 2017 THE COCA-COLA COMPANY.

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. Предложение действительно с 21 декабря 2017 года по 3 января 2018 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-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ
с 21.12.2017 г.
по 03.01.2018 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАРСОВЫЙ УЗЕЛ