

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!



ГЛАВНЫЙ *ингредиент* — ЛЮБОВЬ



С 1 ПО 14 ФЕВРАЛЯ



ИЩИТЕ ВНУТРИ:

АЛЫЙ ТОРТ: НЕВЕРОЯТНЫЙ
ПРАЗДНИЧНЫЙ РЕЦЕПТ

РЕЦЕПТ ХОЗЯЙКИ:
ХРУСТЯЩИЕ СЫРНЫЕ СЕРДЕЧКИ

ИДЕИ ПОДАРКОВ
ДЛЯ ПРИЗНАНИЯ В ЛЮБВИ



СОКИ
И НЕКТАРЫ
SWELL

в асс.: апельсина-
вый, вишневый,
гуава, 0,75 л

-50% **

64⁹⁹ / 129⁹⁹



ШОКОЛАД МЕРСИ СЕРДЦЕ
250 г



-30% **

199⁹⁰ / 285⁹⁰

ПОДУШКА-СЕРДЦЕ



-30% **

199⁹⁰ / 285⁹⁰



НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!



ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ

ИСПЕКИТЕ ПИЦЦУ С ГОРЯЧИМ СЕРДЦЕМ

Влюбленная пицца



*Всего
ЗА 20
минут*

ПИЦЦА «4 СЫРА» RISTORANTE
Dr.Oetker, 340 г

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

СОУС DOLMIO ИТАЛЬЯНСКИЙ
в асс.: традиционный,
с ароматными травами, 210 г



-30%**
194⁹⁰
279⁹⁰



-25%**
122⁹⁰
163⁹⁰



-25%**
49⁹⁹
66⁹⁰

Хотите влюбиться? Тогда обязательно попробуйте пиццу по нашему рецепту. Тонкое тесто с хрустящим краем, тягучий сыр, пикантные колбаски и богатый аромат итальянских трав. Перед таким угощением невозможно устоять.



МАЙОНЕЗ «МАХЕЕВЪ»
 провансаль с лимонным соком, 67%, д/пак, 400 мл



-30%**
49⁹⁰ ~~71⁹⁰~~



-30%**
299⁹⁰ ~~428⁹⁰~~

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ ITLV EXTRA VIRGIN
 с/б, 500 мл



СОУС НАРШАРАБ «Кинто», с/б, 245 г

-20%**
149⁹⁰ ~~187⁹⁰~~



Рецепт: ♥ Начните с украшений и вырежьте из колбасы (100 г) и маслин (100 г) небольшие сердечки. Маслины для этого разрежьте по диагонали и соедините острыми уголками.

♥ Готовую пиццу украсьте соусом (100 г), а сверху разложите заготовки из колбасы и маслин. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке 10–15 минут.



СЕРВЕЛАТ ГОСТ «Иней», в/к, в/у, 350 г



-30%**
169⁹⁰ ~~242⁹⁰~~

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



-40%**
199⁹⁰ ~~333⁹⁰~~

КОЛБАСА ВАРЕНАЯ «ДЫМОВ» п/а, 500 г



-40%**
169⁹⁰ ~~283⁹⁰~~



РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА

ВЛЮБЛЕНЫ? ПРИГОТОВЬТЕ БЛИНЫ!



ШЕФ-ПОВАР
АРТЕМ КНЯЗЕВ

Рецепт: **1.** В миске разотрите сахар (20 г) с яйцом (2 шт.), не взбивая. В другой миске смешайте просеянную муку (130 г) и какао-порошок (30 г). Добавьте щепотку соли и постепенно введите сухие ингредиенты в яичную смесь.
2. Влейте молоко (250 мл), постоянно помешивая, а затем добавьте растопленное масло (30 г) и экстракт ванили (0,5 ч. л.) и красный пищевой краситель (3 капли) или свекольный сок (30 мл). Из получившегося теста испеките блинчики.
3. Выложите торт, промазывая слои шоколадным кремом маскарпоне (500 г). Верхний блин украсьте вареньем (100 г) и ягодами клубники.



*Блинный
торт*



СОВЕТ:

*Чтобы получить красивый эффект «лепестков»
поддержите блинчики на сковороде чуть дальше, чтобы их
край стал зажаристым и хрустящим.*

Масленица совпала с Днем всех влюбленных? Это отличный повод отметить два праздника сразу и приготовить алый блинный торт. Шоколадные блинчики, воздушный шоколадный крем — такой десерт точно оценят любители шоколада! А свежие ягоды клубники придадут вашему блюду легкую кислинку и очень эффектный вид.



СГУЩЕНКА «СССР»
с сахаром, пэт,
8,5%, 500 г

КЛУБНИКА НОРТЕХ
зам., в темном шоколаде,
100 г

МОЛОКО
«ПРОСТОКВАШИНО»
паст., 1,5%, 930 мл



МАРГАРИН
«СЛИВОЧНИК»
40%, 180 г

МУКА «РЯЗАНОЧКА»
пшеничная, в/с, 1 кг

ВАРЕНЬЕ МАЛИНОВОЕ
«Славянский дар», с/6, 420 г

СЫР UNAGRANDE
МАСКАРПОНЕ С ШОКОЛАДОМ
50%, 180 г



НОВИНКА

Хотите попробовать что-нибудь новенькое? Отрежьте кусочек «Пая Вишня» и наслаждайтесь ароматным шоколадным бисквитом и легким кремом-суфле. Приготовленный заботливыми руками кондитеров бренда Mirel, этот десерт порадует даже тех сладкоежек, которые следят за фигурой — ведь в нем всего лишь 245 килокалорий! Торты и пирожные компании Mirel, ставшей лидером продаж в 2016 году, любят подавать к чаю по всей России. Попробуйте и вы!

ПИРОГ
«ПАЙ ВИШНЯ»
Mirel, 550 г

-20%**
69⁹⁹ ~~87⁹⁰~~

-41%**
99⁹⁹ ~~169⁹⁰~~

-20%**
49⁹⁹ ~~62⁹⁰~~

-25%**
11⁹⁹ ~~15⁹⁹~~

-30%**
29⁹⁹ ~~42⁹⁰~~

-30%**
99⁹⁹ ~~142⁹⁰~~

-40%**
119⁹⁰ ~~199⁹⁰~~

-30%**
199⁹⁰ ~~285⁹⁰~~



ЛЮБИМ ГОТОВИТЬ ВМЕСТЕ

Проведите День влюбленных рядом с самыми любимыми малышами. Например, стоя бок о бок на кухне, приготовьте что-нибудь невероятно вкусное и очень забавное. Наши булочки-собачки с зажаристыми сосисками почти как настоящие, а готовятся так просто, что справится и ребенок!



-25%**

36⁹⁹ ~~49⁹⁰~~

ТВОРОГ
МЯГКИЙ
«Домик в деревне»,
5,5%, 200 г



-25%**

19⁹⁹ ~~26⁹⁰~~

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



СОБАЧКИ-СОСИСКИ

ЧТО ДЕЛАЮ Я

1. Для начала сделай собачек — соедини мордочку и голову с помощью зубочистки, а затем прикрепи их к телу.
2. Внутри булочки положи несколько колечек огурцов и помидоров, а сверху — сосиску. Не забудь полить кетчупом и горчицей!
3. Теперь осталось только прикрепить собачкам ушки и лапки и сделать носы и глаза из маслин и сыра.



ЧТО ДЕЛАЕТ МАМА

1. Подготовьте основу — две булочки нарежьте вдоль. У двух других булочек обрежьте кончики — из них получатся головы и морды, а из оставшейся части вырежьте уши и лапки.
2. Сделайте украшения: нос, зрачки и брови из маслин, а белки из сыра.
3. Маринованные огурцы (2 шт.) и помидоры (1 шт.) нарежьте колечками, сосиски (2 шт.) немного обжарьте.

-25%**

109⁹⁰
~~146⁹⁰~~

**МАСЛО
СЛИВОЧНОЕ**
«Милава»,
82,5%, 180 г



-40%**

139⁹⁰
~~233⁹⁰~~

СОСИСКИ МОЛОЧНЫЕ
«Черкизово», ц/о, 500 г



**НАПИТОК
COFFEE COLA**
б/а, ж/б,
0,25 л

1+1

24⁵⁰
~~49⁹⁰~~

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

-20%**

69⁹⁹
~~87⁹⁰~~

**ОГУРЧИКИ
СОЛЕННЫЕ**
«Валдайский
погребок»,
720 мл



-30%**

17⁹⁹
~~25⁹⁰~~

**ВОДА
МИНЕРАЛЬНАЯ**
«НОВОТЕРСКАЯ
ЦЕЛЕБНАЯ»
п/б, 0,5 л



-25%**

199⁹⁰
~~266⁹⁰~~

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



-25%**

29⁹⁹
~~39⁹⁹~~

НАПИТОК
«СТАРЫЕ
ТРАДИЦИИ»
в асс.: лимонад,
дюшес, тархун,
б/а, газ., с/б, 0,5 л



-30%**

69⁹⁹
~~99⁹⁹~~

**ГОРЧИЦА
ФРАНЦУЗСКАЯ**
Kamis, с/б, 185 г



-20%**

129⁹⁰
~~162⁹⁰~~

МОРС
«ЧУДО-ЯГОДА»
клюква-черника-
ежевика, 0,97 л





ПО СЕЗОНУ

ШОКОЛАДУ КАЖДЫЙ РАД!



Сладости, пожалуй, самый лучший подарок. Подойдут к любому празднику, понравятся и детям, и взрослым, и всегда всем поднимут настроение. А главное, такой вкусной радостью всегда хочется поделиться!



**ШОКОЛАД
RITTER SPORT**
в асс.: клубника с йогуртом,
пранлине, 100 г

-30%**
69⁹⁹ ~~99⁹⁹~~

**КОФЕ
BUSHIDO
ORIGINAL**
раств.,
с/б,
100 г



-30%**
389⁹⁰ ~~557⁹⁰~~



-25%**
299⁹⁰ ~~399⁹⁰~~

**КОФЕ TCHIBO
FAMILY**
зерн., 500 г



-30%**
59⁹⁹ ~~85⁹⁰~~

ЧАЙ CURTIS
в асс.: Fresh Mojito,
20 пак. x 1,7 г, 34 г,
Isabella Grape, 20
пак. x 1,8 г, 36 г



-30%**

27⁹⁰
~~39⁹⁰~~

**ВАФЛИ ВЕНСКИЕ
«АКУЛЬЧЕВ»**
с земляникой, 100 г



-25%**

129⁹⁰
~~173⁹⁰~~

**КОНФЕТЫ
RAFFAELLO**
90 г



-30%**

139⁹⁰
~~199⁹⁰~~

**ПЕЧЕНЬЕ
LOVE IS**
сдобное, с шоколадом,
ж/б, 150 г



-25%**

289⁹⁰
~~389⁹⁰~~

**ТОРТ «СМЕТАНИН
МЕДОВЫЙ»**
Mirel, 650 г



-30%**

199⁹⁰
~~285⁹⁰~~

**ШОКОЛАД МЕРСИ
сердце, 250 г**



-30%**

42⁹⁹
~~61⁹⁰~~

**МИНИ-КРУАССАНЫ
AMELIE**
в асс.: ваниль, шоколад,
200 г



Немченинова
Наталья
технолог
АО «СМАК»

Что вы почувствуете, открыв упаковку с нашим десертом? Запах свежеспеченного, будто бы только что из печи, круассана! С самого первого кусочка вы ощутите, какое воздушное и легкое наше тесто — ведь мы доверяем только технологии натурального брожения. Более 1/3 круассана занимает нежная начинка — за этим следят наши технологи! А сохранить его мягким и свежим нам удается благодаря специальной надежной упаковке.



РЕЦЕПТ ДЛЯ ПОКОРЕНИЯ СЕРДЕЦ

Сырные сердечки

1. В каждом сердечке из моцареллы (300 г) сделайте надрез и вставьте в него по небольшому кусочку грудинки (50 г).

2. Обваляйте сердечки сначала в муке (15 г), затем во взбитом яйце (1 шт.), а потом в панировочных сухарях (100 г), смешанных с паприкой (10 г). Обжарьте во фритюре до золотистого цвета.



-20%**

69⁹⁹ ~~87⁹⁰~~

ШАМПИньОНЫ
Lutik, целые, ж/б,
425 мл



-30%**

39⁹⁹ ~~57⁹⁰~~

ПРИПРАВА
К ГЛИНТВЕЙНУ
И ПУНШУ
традиционная, 10 г



-25%**

119⁹⁰ ~~159⁹⁰~~

КРЕВЕТКИ
В РАССОЛЕ
«Меридиан»,
180 г



-25%**

105⁹⁰ ~~141⁹⁰~~

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



-30%**

34⁹⁹ ~~49⁹⁹~~

ИКРА ТРЕСКИ
РАТÉ
«Санта Бремор»,
ж/б, 90 г

Это ваша рубрика!

«Рецепты хозяйки» — это рубрика, в которой мы хотим рассказать о ваших любимых блюдах, семейных кулинарных секретах и хитростях. Наш журналист будет заглядывать в магазины сети «Дикси», чтобы записать ваши рецепты, а затем опубликовать их в нашем кулинарном каталоге.



СВЕТЛАНА ЩЕРБАКОВА,
Москва

“ Мы с мужем на каждый праздник пытаемся делать друг другу пусть и небольшие, но приятные сюрпризы. В этом году я решила приготовить сырные сердечки в панировке. Обязательно попробуйте — такая закуска растопит любое сердце! ”



ГОТОВОЕ БЛЮДО
«ФОНДЮ ЭМЕНТАЛЬ»
«4 сезона», 600 г

-25% **

179⁹⁰
~~299⁹⁰~~

ТОМАТНАЯ ПАСТА
«ПОМИДОРКА»
с/б, 270 г



-20% **

59⁹⁹
~~74⁹⁹~~



МОЦЦАРЕЛЛА
ДЕТСКАЯ
«СЕРДЕЧКИ»
Unagrande, 50%, 125 г

-40% **

79⁹⁹
~~133⁹⁰~~

ВОДА «СВЯТОЙ ИСТОЧНИК»
н/газ, 1,5 л x 4



-25% **

89⁹⁹
~~119⁹⁹~~



ЧАЙ
ЧЕРНЫЙ
RICHARD
ROYAL
HEART
ж/б, 30 г

-20% **

149⁹⁰
~~187⁹⁰~~

ПОДАРОК с любовью

Приятным подарком на 14 февраля может стать буквально что угодно. Главное — придумать правильное пожелание. Часы? Подарите их, чтобы считать минуты до следующей встречи. Подушка подойдет для сладких грез о любимом. А магниты помогут объяснить, насколько сильно вас тянет к любимому человеку.

ГЕЛЬ ДЛЯ ДУША
И ГЕЛЬ-ШАМПУНЬ
LE PETIT MARSEILLAIS
в асс.: клубника Прованса,
шафран и красный апельсин,
250 мл

-30%**
99⁹⁹
~~142⁹⁰~~



-30%**
89⁹⁹
~~128⁹⁰~~

ПОДУШКА
«СЕРДЦЕ»



-30%**
199⁹⁰
~~285⁹⁰~~

ЧАСЫ НАСТЕННЫЕ
«ВАЛЕНТИН»



-30%**
199⁹⁰
~~285⁹⁰~~

МАГНИТЫ
«ВАЛЕНТИН»



-30%**
69⁹⁹
~~99⁹⁹~~

-30%**
99⁹⁹
~~142⁹⁰~~



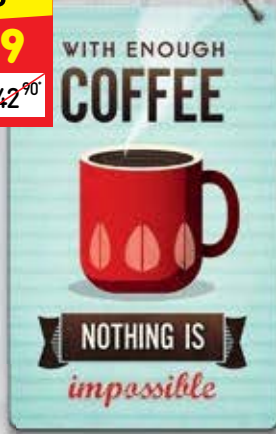
ДОСКА
РАЗДЕЛОЧНАЯ

-30%**
199⁹⁰
~~285⁹⁰~~



ТАПОЧКИ
ЖЕНСКИЕ

-30%**
99⁹⁹
~~142⁹⁰~~



ИНТЕРЬЕРНАЯ
ТАБЛИЧКА

НАД ВЫПУСКОМ РАБОТАЛИ:



АРТЕМ
КНЯЗЕВ
шеф-повар



ВИТАЛИЙ
МУЗЫЧЕНКО
сомелье

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. Предложение действительно с 1 февраля по 14 февраля 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. Информация 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 01.02.2018 г.
по 14.02.2018 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАСОВЫЙ УЗЕЛ