

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!



8 МАРТА

моей мечты



С 1 ПО 14 МАРТА

ИЩИТЕ ВНУТРИ:

ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ:

ГОТОВИМ ДЛЯ МАМЫ ЦВЕТЧУЮ ПОЛЯНУ

РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА:

ПОСТНЫЙ БУРГЕР? ЕСТЬ РЕЦЕПТ!

РЕЦЕПТ ХОЗЯЙКИ

ИДЕИ ЗАКУСОК

НЕЖНЫЕ РЫБНЫЕ РУЛЕТКИ



-30%**
79⁹⁹
114^{30*}



АНАНАСЫ LORADO
шайбы в легком сиропе,
ж/б, 580 мл

-40%**
119⁹⁰
199^{90*}



ТОРТ «НАПОЛЕОН»
постный «Русская нива»,
340 г

-40%**
149⁹⁰
249^{90*}



КОНФЕТЫ
«КОМИЛЬФО»
с миндалем, 116 г



НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!



ЛЕГКИЕ РЕЦЕПТЫ

ПУСТЬ *мама* ЗАПЛАЧЕТ... ОТ СЧАСТЬЯ!

Весенний праздник просто невозможно представить без цветов. Не расстраивайтесь, если за окном они еще не начали распускаться — соберите яркий букет своими руками из сладких фиолетовых луковок. И украсьте им самый нежный салат для самых нежных, красивых и любимых мам!



ЦВЕТОЧНАЯ ПОЛЯНА ДЛЯ МАМЫ



АРТЁМ КНЯЗЕВ
ШЕФ-ПОВАР

1. Выложите салат послойно, предварительно измельчив крупные ингредиенты: вареный картофель (400 г), лук (1 шт.), шейка (150 г), грибы (200 г), кукуруза (150 г), вареные яйца (4 шт.) и сыр (200 г). Каждый слой промазывайте майонезом (120 г).

2. Для цветов из лука: возьмите небольшие красные луковочки (5–6 шт.) и маленьким ножом делайте надрезы на слоях лука. Вынимайте срезанные куски, продолжая вырезать слой за слоем.

-38%**

44⁹⁹ ~~72⁹⁰~~

КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ
«Увелка»,
в/пак,
5 x 80 г,
400 г



-30%**

97⁹⁹ ~~140⁹⁰~~

СЫР ЧЕДДЕР КРАСНЫЙ
«Кабош»,
нар., 125 г



-30%**

129⁹⁰ ~~185⁶⁰~~

СЫР CHEESE LOVERS
с грецким орехом,
50%,
нар., 150 г





1



2



3



4



-40%**
69⁹⁹
~~116^{90*}~~

ШЕЙКА
«ПО-ЕГОРЬЕВСКИ»
«ЕКГФ», в/к, нар., 115 г



-29%**
239⁹⁰
~~337^{90*}~~

КОЛБАСА
«БРАУНШВЕЙГСКАЯ»
«Малаховский МК», с/к,
в/у, 250 г



-25%**
41⁹⁹
~~56^{90*}~~

ХЛЕБ «КЕЛЬН»
многозерновой, «Дарница», х/з, 400 г



-52%**
199⁹⁰
~~416^{80*}~~

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



-30%**
69⁹⁹
~~108^{00*}~~

ШАМПИньОНЫ
Lutik,
рез., ж/б,
425 мл



-50%**
24⁹⁹
~~50^{00*}~~

УДОБНАЯ
ЗАСТЕЖКА



МАКАРОННЫЕ
ИЗДЕЛИЯ
«ПАСТАМАНИЯ»
в асс.: спиральки, улиточки,
спагетти, 430 г



2+1
23²⁷
~~34^{90*}~~



-40%**
49⁹⁹
~~83^{40*}~~

НАПИТОК
«ГАДКИЙ Я»
в асс.: кола,
апельсин, дюшес,
газ., б/а, п/б, 0,5 л

*цена за 1 шт. при покупке 3 шт. одновременно



РЕЦЕПТ ОТ ШЕФА

ПОСТНО, ВКУСНО И ПРОСТО!

Самый лучший подарок — это забота. Если девушки в вашей семье внимательно следят за тем, что едят, то позаботьтесь о том, чтобы на праздник у них было не только полезное, но и очень вкусное угощение. Наши бургеры получатся невероятно легкими благодаря котлеткам из чечевицы и хрустящим булочкам, приготовленным на соевом молоке.



ПОСТНЫЙ БУРГЕР
с чечевичной котлетой

-50% ПРИ ПОКУПКЕ 6 ШТ.

16 50¹
33^{80¹}



НАПИТОК «СЕНЕЖСКАЯ + O₂»
малина-мята, 0,18 л

¹ цена за 1 шт. при покупке 6 шт. одновременно

-29%**

89 99
126^{80⁴}



ВИШНЯ HORTEX
зам., б/к, 300 г

-42%**

109 90
189^{80⁴}

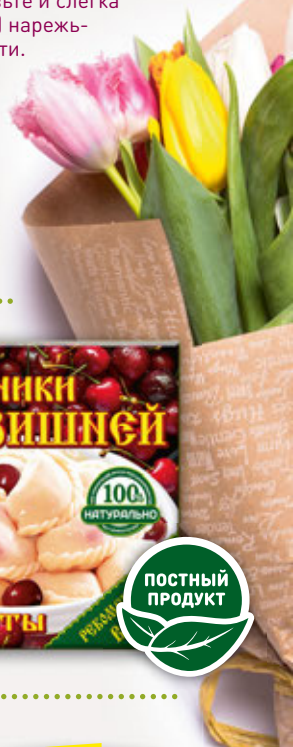


ЧЕЧЕВИЦА С ОВОЩАМИ
И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ
Витамин, зам., 400 г



**АРТЁМ
КНЯЗЕВ**
ШЕФ-ПОВАР

1. **Для булочек:** смешайте муку (300 г), воду (70 мл) и соевое молоко (250 мл). Добавьте дрожжи (5 г) и оливковое масло (25 мл), немного посолите и вымесите упругое тесто. Оставьте тесто в теплом месте на час, чтобы оно поднялось.
2. На присыпанной мукой поверхности разделите тесто на 12 частей и сформируйте булочки. Выпекайте при 220 °С 10–11 минут.
3. **Для котлет:** чечевицу (1 пакет) разморозьте и слегка разомните вилкой. Морковь (150 г) и лук (100 г) нарежьте соломкой и обжарьте в сковороде до мягкости. Смешайте зажарку с чечевицей и хлебными крошками (60 г) и разбейте блендером в пюре. Сформируйте котлетки и обжарьте их на растительном масле по 1–2 минуты с каждой стороны.
4. Булочки разрежьте на половинки, помидоры (150 г) и красный лук (1 шт.) нарежьте колечками. Соберите бургер, добавив лютеницу (100 г) в качестве соуса.



-28%**
129⁹⁰ ~~180⁸⁰~~

ВАРЕНИКИ «ОТ ИЛЬИНОЙ»
ручной работы с вишней, 400 г

-33%**
69⁹⁹ ~~104⁸⁰~~

НАПИТОК NEMOLOKO
овсяный классич.,
1 л

-28%**
24⁹⁹ ~~34⁸⁰~~

НАПИТОК NEMOLOKO
лайт, овсяный
классич., 250 мл

-20%**
119⁹⁰ ~~149⁸⁰~~

ЛЮТЕНИЦА «Олинеза»
домашняя, с/б, 260 г

-25%**
139⁹⁰ ~~186⁸⁰~~

ВАРЕНИКИ «ЦЕЗАРЬ»
с картофелем и белыми
грибами, 600 г

-26%**
35⁹⁹ ~~48⁸⁰~~

ПЕЧЕНЬЕ «ДААР»
постное, 190 г

-30%**
99⁹⁹ ~~142⁸⁰~~

ЧАЙ LONDON PRIDE
лист., в асс., 100 г

-33%**
29⁹⁹ ~~44⁸⁰~~

САХАР «ЧАЙКОФСКИЙ», 500 г

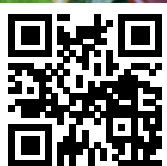
-50%**
49⁹⁹ ~~100⁸⁰~~

ЧАЙ NADIN
черный, кр. лист.,
в асс., 50 г



Угадайте, ЧТО ВНУТРИ?

Торт с сюрпризом



Готовить проще с нашим видеорецептом.
Просканируйте QR-код и убедитесь сами.



-16% **

67⁹⁹ 81^{00*}



**КОРЖ
БИСКВИТНЫЙ
«МАРЧЕЛЛО»
400 г**



Наталья Исакова,
главный технолог

Домашний торт всего за несколько минут? Легко! С нашими коржами, приготовленными без масел и жиров, вам не придется замешивать тесто и долго стоять у плиты. Все, что нужно, — вкусная начинка и немного фантазии. К тому же так выгодно — в одной упаковке целых 3 коржа!

Что делает мама?

1. Для **основы**: вырежьте в середине коржей (4 шт.) одинаковые круглые отверстия.
2. Для крема: взбейте рикотту (500 г) со сливочным маслом (100 г), сахарной пудрой (100 г) и цедрой лимона (1 шт.).
3. Ананасовые шайбы (500 г) нарежьте полукольцами.

Что делаю я?

1. Начинай собирать пирамиду из коржей: целый корж, затем 4 коржа с дырочкой. Каждый слой промазывай кремом.
2. Теперь засыпь в середину торта шоколадное драже (360 г) и сверху помести последний корж.
3. Обмажь торт кремом снаружи, не пропустив ни кусочка, а сверху укрась полукольцами ананаса.

Кто же не любит сюрпризы? Поэтому все гости наверняка придут в восторг, когда отрежут кусочек вашего торта и увидят «водопад» из разноцветного шоколадного драже! Такой торт-сюрприз не только здорово есть, но и невероятно весело готовить!



ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»
Mirel, 900 г



ТОРТ «МАЛИНА ДЕ ЛЮКС»
Mirel, 850 г



КОНФЕТЫ LINDOR LINDT
в асс.: ассорти, молочный шоколад, 125 г



ЗЕФИР «ЛЯНЕЖ»
«Нева», ванильный, 220 г



ШОКОЛАД DOVE
в асс.: молочный, фундук, цельный фундук, молочный с фундуком и изюмом, 90 г



КОНФЕТЫ «А. КОРКУНОВ»
ассорти, 110 г



ЙОГУРТ EPI CA BOUQUET
в асс.: клубника-роза, персик-жасмин, голубика-лаванда, 4,8%, 130 г



ТЕСТО «ЗВЕЗДНОЕ»
слоеное дрожжевое, 500 г



АНАНАСЫ LORADO
шайбы в легком сиропе, ж/б, 580 мл



СЫР РИКОТТА
с шоколадом Unagrande, 30%, 180 г



ПО СЕЗОНУ

Записывайте В СПИСОК ПОДАРКОВ!

Дорогие мужчины — это разворот специально для вас. Даже если до праздника осталось несколько дней, не беспокойтесь: благодаря нашему развороту вы не только найдете то, что понравится прекрасной половине вашей семьи, но и обязательно успеете это купить!



-33%**
169⁹⁰
~~253^{00*}~~

НАБОР NIVEA:

бальзам для губ «Жемчужное сияние», 4,8 г + крем для рук «Цветок сакуры», 75 мл

-40%**

79⁹⁹
~~133^{40*}~~



**КРЕМ-ГЕЛЬ
ДЛЯ ДУША FA**
«Ритмы острова
Фиджи», «Ритмы
острова Гавайи», 250 мл

-40%**

79⁹⁹
~~133^{40*}~~



**ДЕЗОДОРАНТ
FA**
«Ритмы острова
Бали», 150 мл

-30%**

249⁹⁰
~~357^{00*}~~



ПОЛОТЕНЦЕ
махровое,
50 x 90 см

-30%**

799⁹⁰
~~1142^{80*}~~

ПЛЕД
микрофибра,
200 x 220 см

-30%**

399⁹⁰
~~571^{30*}~~



**ФЕН
ДОРОЖНОЙ**

-30%**

1599⁹⁰
~~2285^{60*}~~



ОТПАРИВАТЕЛЬ



-30%**

1290⁹⁰
~~1844^{20*}~~



**БЛЕНДЕР
3 В 1**

-30%**

999⁹⁰
~~1428^{90*}~~



УТЮГ



-30%**

59⁹⁹
~~85^{90*}~~



**НАБОР ДЛЯ
ВЫРАЩИВАНИЯ**

-30%**

199⁹⁰
~~285^{60*}~~



ЧАСЫ «8 МАРТА»

-30%**

99⁹⁹
~~142^{90*}~~



**ИНТЕРЬЕРНАЯ
ТАБЛИЧКА**

-30%**

69⁹⁹
~~100^{00*}~~



**МАГНИТЫ
«8 МАРТА»**

-30%**

299⁹⁰
~~428^{50*}~~



**ТАПОЧКИ
ЖЕНСКИЕ**

НОВИНКА

КОНДИЦИОНЕР VERNEL
в асс.: supreme glamour,
supreme romance, 600 мл

Vernel изменит ваше представление о том, каким может быть кондиционер для белья. Миллионы разглаживающих частиц заботятся о ткани, придавая ей соблазнительную мягкость.

Ощутите, как ароматы, разработанные французскими парфюмерами, наполняют ваш дом: элегантное сочетание фруктовых нот, роскошного букета роз и белых цветов в Vernel Romance и оттенки древесных нот с чувственным мускусом в Vernel Glamour.

-66%**

99⁹⁹
~~294^{10*}~~





Проникните в сердце Италии

Бутончики из салями

1. С помощью блендера взбейте творожный сыр (250 г) с чесноком (2 зубчика), зеленым луком (маленький пучок), базиликом (маленький пучок) и сметаной (1–2 ст. л.).
2. Кусочки колбасы (150 г) сверните конусами и закрепите зубочистками. Наполните каждый конус начинкой из сыра с помощью кондитерского мешка. Охладите в течение получаса, а затем подавайте.



-50%*

159⁹⁰
319^{80*}

КОЛБАСА «КОНЬЯЧНАЯ»
«Дымов», с/к, в/у, 300 г

-38%**

49⁹⁹
80^{70¢}



КОЛБАСКИ
«ПИКОЛИНИ»
в асс.: вкус хамона,
вкус вяленых томатов, с/к, 50 г

-30%**

99⁹⁹
142^{70¢}



СЫР SCAMORZA CILIEGINE
«СКИТ», копч.,
40%, 150 г

-30%**

59⁹⁹
85^{70¢}



ЧИПСЫ PRINGLES
в асс.: паприка, сметана
и лук, 70 г

-20%**

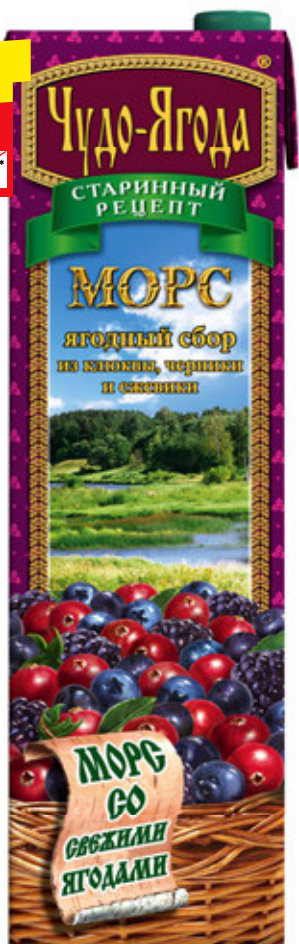
149⁹⁰
187^{40¢}



СЫР
ROKISKIO
extra, 45%,
250 г

-25%**

129⁹⁰
173^{20¢}



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

-30%**

149⁹⁰
214^{20¢}



СЫР СЛИВОЧНЫЙ VIOLETTE
60%, 400 г

-30%**

49⁹⁹
71^{50¢}



СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ «ДРУЖБА»
«Витако», 50%, п/в, 180 г

 **УСПЕЙТЕ
ЗА 15 МИНУТ!**



РУЛЕТКИ С РЫБОЙ

Рецепт:

1. С лимона [1 шт.] снимите цедру, выжмите сок.
2. Оливки (300 г) и петрушку [средний пучок] измельчите, добавьте сок лимона, немного посолите. Выложите начинку на кусочки масляной рыбы (200 г) и сверните рулетики. Охладите и подавайте, украсив маком, цедрой и зеленью.

-20%**

119⁹⁰
~~149⁹⁰~~



РЫБА МАСЛЯНАЯ
ломтики х/к, 120 г

-40%**

69⁹⁹
~~116⁷⁰~~



**КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ
«СНЕЖНЫЙ КРАБ»**
«Русское море», 200 г

-33%**

59⁹⁹
~~89⁹⁰~~



ШПРОТЫ «БАРС»
из балтийской кильки
в масле, 160 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. Вы можете также присылать свои рецепты на адрес recepty@dixy.ru



МАРИЯ ШЕПЕЛОВА,
Санкт-Петербург

“ 8 марта я люблю встречать в компании приятельниц. Стоять в этот день за плитой совсем не хочется, а вот вкусно угостить гостей все же нужно. Тут и приходят на помощь мои рулетики. Пару минут — и аппетитная рыбка на столе! ”

-33%**

59⁹⁹
~~89⁶⁰~~

МАСЛО
ЛЬНЯНОЕ
«Здоровое
меню»,
250 мл



-30%**

79⁹⁹
~~114³⁰~~

ХЛОПЬЯ
NORDIC
овсяные,
500 г



-39%**

24⁹⁹
~~41⁰⁰~~



САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ
КАПУСТЫ
«Русское море», 200 г

-25%**

99⁹⁹
~~133⁴⁰~~



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
«Простоквашино», 72,5%,
в/с, 180 г

-25%**

49⁹⁹
~~66⁷⁰~~



ОЛИВКИ
MAESTRO DE OLIVA
б/к, д/п, 170 г

-30%**

69⁹⁹
~~100⁰⁰~~



ОЛИВКИ ITLV
зеленые с лимоном, 314 мл

-40%**

95⁹⁹
~~160⁰⁰~~



СЫР МОЦАРЕЛЛА
МИНИ
Galbani, 45%, 150 г

-21%**

59⁹⁹
~~76⁸⁰~~



СОУС HEINZ
кисло-сладкий,
д/пак, 230 г

НАЧИНАЕМ СЛАДКУЮ ЖИЗНЬ!

О чем мечтает каждая девушка? Конечно же, о сладкой жизни. Исполните ее желание 8 марта, приготовив для нее сладкий сюрприз и спрятав его в яркую и необычную упаковку.

КОФЕ
DAVIDOFF
RICH
раст.,
с/б,
100 г



-40%**
289⁹⁰
~~483^{20*}~~

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК
JACOBS CAPPUCCINO
раств., 8 x 17,5 г

-50%**
129⁹⁰
~~259^{80*}~~



-27%**
129⁹⁰
~~178^{00*}~~

ТОРТ «ТИРАМИСУ»
«Черемушки», 430 г



*Соберите
подарок
для любимой!*

КОНФЕТЫ
«СЛАДКОЕ
СОЗВУЧИЕ»
апельсин
с шоколадом,
«Конти»,
вес., 100 г



-25%**
24⁹⁹
~~35^{20*}~~

ЙОГУРТ-
КОНФЕТКИ
NUA LAKTI
клубника и сливки
«Сладуница»,
вес., 100 г



-25%**
21⁹⁹
~~29^{72*}~~



**НИЗКАЯ
ЦЕНА!**
29⁹⁹

КОРОбКА
ПОДАРОЧНАЯ

КОНФЕТЫ «ОТЛОМИ»
«Акконт», вес., 100 г



-20%**
39⁹⁹
~~49^{99*}~~

НАД ВЫПУСКОМ РАБОТАЛИ:



АРТЁМ
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 марта по 14 марта 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 прислать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДМ ДИКСИ
с 01.03.2018 г.
по 14.03.2018 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАСОВЫЙ УЗЕЛ