



с 24 апреля по 21 мая 2018 г.

ГОТОВИМ НА «ПЯТЁРОЧКУ»





Мексиканский салат - очень необычный салат. Он готовится в съедобной тарелке. Это очень вкусно и интересно.



САЛАТ «МЕКСИКАНСКИЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тортилья - 4 шт.
 Кукуруза консервированная - 210 г
 Помидоры - 4 шт.
 Лук красный - 1 шт.
 Салат - 3 шт.
 Руккола - 20 г
 Кориандр по вкусу
 Лайм - 0,5 шт.
 Винный уксус - 1 ст.л.
 Тмин - 1 ч.л.
 Соль по вкусу
 Перец черный молотый по вкусу
 Сахар по вкусу
 Оливковое масло 5 ст.л.
 Мясо (любое) 150 г
 Перец чили по вкусу
 Авокадо 1 шт.

Авокадо, 1 кг

КАК ПРИГОТОВИТЬ «МЕКСИКАНСКИЙ САЛАТ»

Для приготовления нам нужны: *тортилья, кукуруза, листья салата, помидоры, лук, руккола, кориандр, лайм, уксус винный, тмин, соль, перец, сахар, масло оливковое, мясо, перец чили и авокадо.* Лепешки тортилья поместите на любую чашку или миску, и выпекайте при 200 градусах минут 10. Нарезьте помидоры и лук. Нарезьте листья салата. В миске смешайте кориандр, сок лайма, уксус винный, тмин, соль, перец и сахар. Добавьте немного масла оливкового. Это наш соус. Разрежьте авокадо и удалите косточку. Нарезьте его ломтиками. Мясо приправьте солью и перцем. Обжарить с каждой стороны по 3-4 минуты. Заверните готовое мясо в фольгу и дайте ему немного так полежать. Смешайте кукурузу, листья салата, помидоры, лук и соус. Добавьте ломтики авокадо. Выложите салат в корзинку из тортильи. Нарезьте мясо и выложите его в салат.



Кукуруза сахарная,
Овощная сказка, 310 г



Свинина духовая,
охлажденная, Останкино, 400 г

САЛАТ «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Копченая курица - 200 г
Яйцо куриное - 2 шт.
Огурцы - 1 шт.
Чеснок - 1 зубчик
Орехи грецкие - 50 г
Майонез по вкусу
Соль по вкусу
Гранат - 1 шт.
Тарталетки для подачи
Зелень для украшения

Гастрономия по мотивам французской сказки. В свое время эту «Красную Шапочку» придумали хозяйки СССР как антикризисное меню, в состав салата вошли самые обычные продукты, которые можно было купить в гастрономе на углу. Правда, у каждой советской семьи был свой ранг, а потому и мясная составляющая в салате часто менялась: те, кто попроще, курицу отваривали, а посolidнее - могли позволить себе ветчину или же копченую куриную грудку.



Тарталетки для салата, 15 шт.



Майонез Провансаль оливковый, 67%, Сдобри, 372 г



Яйцо куриное, 10 шт.

КАК ПРИГОТОВИТЬ «САЛАТ «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»»

Копченое куриное филе нарезать мелкими кубиками.
Свежий огурец порезать мелким кубиком.
Яйца отварить в течение 3-х минут в кипятке, оставить на пару минут, затем резко поместить в холодную воду - остудить, очистить и натереть на средней тёрке.
Ядра грецкого ореха поджарить в духовке, измельчить ножом.
Гранат разобрать на зерна.
Смешать в салатнике крошку грецкого ореха, курятину или ветчину, яйца, огурец, посолить (если требуется), приправить тертым зубчиком чеснока и майонезом.
Разложить салат в тарталетки.
Из зёрен граната на каждой тарталетке оформить «красную шапочку», украсить свежей зеленью и до подачи держать холодильнике.
Можно подавать без тарталеток.



Грудка куриная, копчено-вареная, Павловская курочка, фасованная
*Цена за 100 г





«РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКОВ С РИКОТТОЙ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кабачки - 1-2 шт.
Сыр Рикотта - 80 г
Перец чили 3 колечка
Сок лимона 2 ч.л.
Укроп 1/2 ч.л.
Лимонная цедра 1/3 ч.л.
Соль по вкусу
Перец черный молотый
по вкусу
Оливковое масло - 1 ст.л.



Кабачки, 1 кг

КАК ПРИГОТОВИТЬ «РУЛЕТКИ ИЗ КАБАЧКОВ С РИКОТТОЙ»

Кабачки нарезать тонкими пластинами. Удобно это делать с помощью ножа для чистки овощей.
Разложить их, посолить и поперчить и сбрызнуть хорошо лимонным соком.
Затем сложить в миску, полить маслом и оставить мариноваться на 30-60 минут.
Этим временем приготовить начинку. Для этого смешать рикотту, измельченный перец чили, укроп и цедру лимона. Посолить немного.
Когда кабачки будут готовы, влить масло в начинку и хорошо перемешать.
Теперь положить немного массы на каждую полоску кабачка.
И свернуть аккуратные рулетики.



Сыр Рикотта,
мягкий, 40%,
Bonfesto, 250 г



«КОЛБАСНЫЕ РОЗОЧКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Слоеное тесто (бездрожжевое) — 250 г;
Творожный сыр — 150 г;
Колбаса вареная/
Ветчина — 200 г;
Мука — 1-2 ст. ложки.



~~85⁹⁹~~ -30%
59⁹⁹

Тесто слоеное
Звездное,
бездрожжевое,
Хлебный дом, 500 г



~~193⁹⁹~~ -17%
159⁹⁹

Сыр творожный
Violette,
сливочный, 60%,
Карат, 400 г

КАК ПРИГОТОВИТЬ «КОЛБАСНЫЕ РОЗОЧКИ»

Берем размороженное слоеное тесто, слегка раскатываем и делаем полосочки толщиной в 2 см.

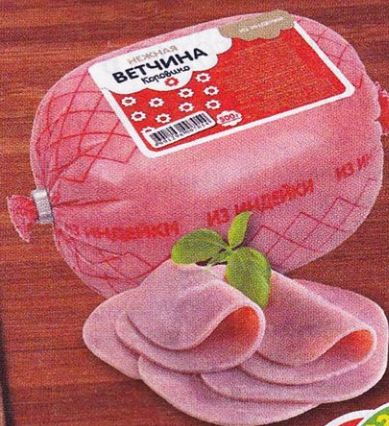
Промазывать полосочки творожным сыром

Выкладываем колбаску, и оставляем край теста незаполненным.

Закрутить кончики теста во внутрь.

Заворачиваем тесто с колбаской в бутончик, закрепляя кончик теста внизу розочки. Чтобы колбасная розочка приобрела красивый цвет, смазать края желтком.

Розочки загружаем на противень, накрытый бумагой. Ставим в духовку на 20 минут при температуре 180 градусов. Готово!



~~161⁹⁹~~ -25%
119⁹⁹

Ветчина, Нежная,
из индейки,
Коровино, 500 г



«ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ С СУХОФРУКТАМИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки — среднего размера 4шт
 Рубленные ядра миндаля — 1/4 стакана (30г);
 Чернослив сушеный, без косточек — 1/4 стакана (30г);
 Курага — 1/4 стакана (40г);
 Корица — 1/4 чайной ложки;
 Апельсин — 1шт;
 Мёд — 2 чайные ложки (10г);
 Сливочное масло — для смазывания посуды;
 Фольга — для запекания.



Абрикос сушеный, Mixbar, 150 г



Ядро миндаля, Naturfoods, 130 г



Яблоко сезонное, 1кг



Слива сушеная, отборная, Мага, 250 г



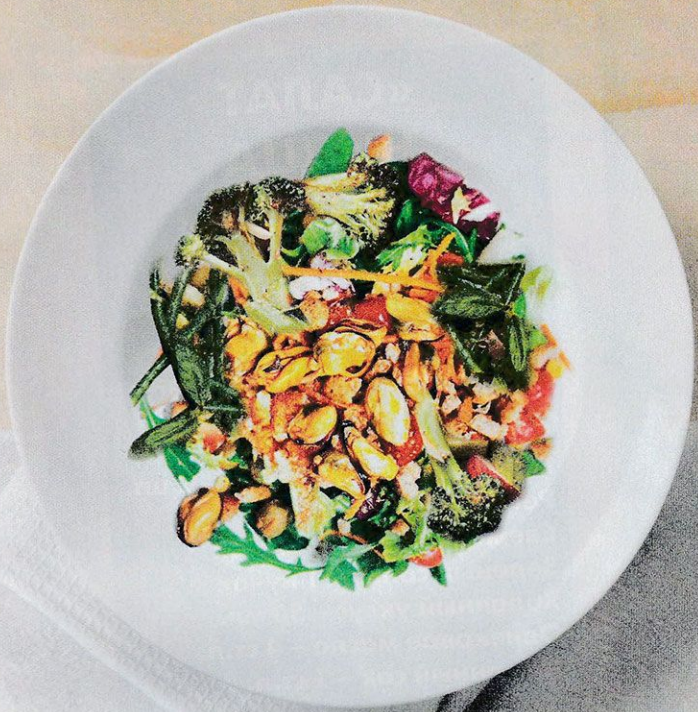
Мед Приволжский, цветочный, 320 г



КАК ПРИГОТОВИТЬ

«ПЕЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ С СУХОФРУКТАМИ»

Сухофрукты замочить на 20-30 минут в теплой воде, мелко нарезать Ядра Миндаля. Перемешиваем, добавляем корицу. Яблоки моем, разрезаем на половинки и удаляем косточки, вырезая серединку яблока, для того, чтобы туда хорошо поместилась чайная ложка сухофруктов с орехом. Посуду смазываем сливочным маслом и выкладываем яблоки. Наполняем половинки начинкой. Начинку каждой половинки поливаем 1/4 чайной ложки меда. Накрываем фольгой (или крышкой) и ставим запекаться в разогретую духовку до 180С градусов на 30-35 минут. Достаем яблоки и поливаем их свежесжатым соком апельсина. Ставим опять в духовку, но только уже без фольги и вытекаем еще 10-15 минут. Запеченные яблоки с сухофруктами и орехами готовы Приятного аппетита!



«САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С БРОККОЛИ»
ИНГРЕДИЕНТЫ

Коктейль
 из морепродуктов - 200 г
 Лимонный сок - 2 ст. л.
 Брокколи - 400 г
 Стручковая фасоль - 300 г
 Перец - 2 шт.
 Оливковое масло - 2 ст. л.
 Горсть грецких орехов

Для заправки:
 Оливковое масло - 100 мл
 Сок лимона
 Соль, свежемолотый
 черный перец



-32%
~~89⁹⁹~~
59⁹⁹

Брокколи, Podravka, 400 г



-28%
~~69⁹⁹~~
49⁹⁹

Фасоль стручковая, резаная, Podravka, 400 г



Перец красный, 1 кг

КАК ПРИГОТОВИТЬ «САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С БРОККОЛИ»

Салат можно приготовить накануне. Разогреть духовку до 210°C. Перец вымыть, положить на противень и запекать 15 мин. Переложить в пластиковый пакет, дать остыть, затем снять кожицу, мякоть нарезать узкими полосками. Брокколи промыть в холодной воде, обдать кипятком и 1 ст. л. оливкового масла, затем разобрать на кочанчики. В кастрюле вскипятить воду, положить стручки фасоли и варить 5-7 мин. Откинуть на дуршлаг. Затем в сковороде разогреть 1 ст. л. оливкового масла, переложить фасоль и готовить 3-4 мин. Дать остыть. Приготовить заправку. Взбить все ингредиенты до однородности. В контейнере перемешать брокколи, перец, морепродукты, фасоль. Посыпать сверху грецкими орехами. Полить заправкой.



-21%
~~139⁹⁹~~
109⁹⁹

Коктейль из морепродуктов, в масле, Меридиан, 200 г



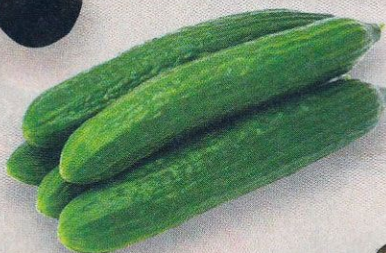
«САЛАТ НИЦЦА С ТУНЦОМ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тунец в масле – 1 банка
 Маслин без косточек – 1 банка
 Помидоры – 4 шт.
 Свежие огурцы – 4 шт.
 Вареные куриные яйца – 2 шт.
 Репчатый лук – 1 шт.
 Свежая зелень – 1 пучок
 Зеленый салат – 1 пучок
 Яблочный уксус – 50 мл.
 Оливковое масло – 4 ст.л.
 Лимонный сок – 1 ст.л.



Масло
оливковое,
Grand Oliva, 0,25 л



Огурцы
среднеплодные
гладкие, 1 кг

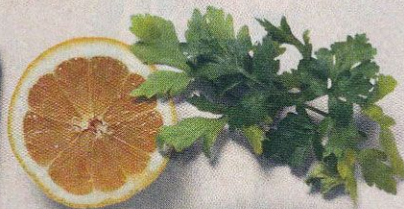


Маслины,
без косточки,
Иска, 300 мл



КАК ПРИГОТОВИТЬ «САЛАТ НИЦЦА С ТУНЦОМ»

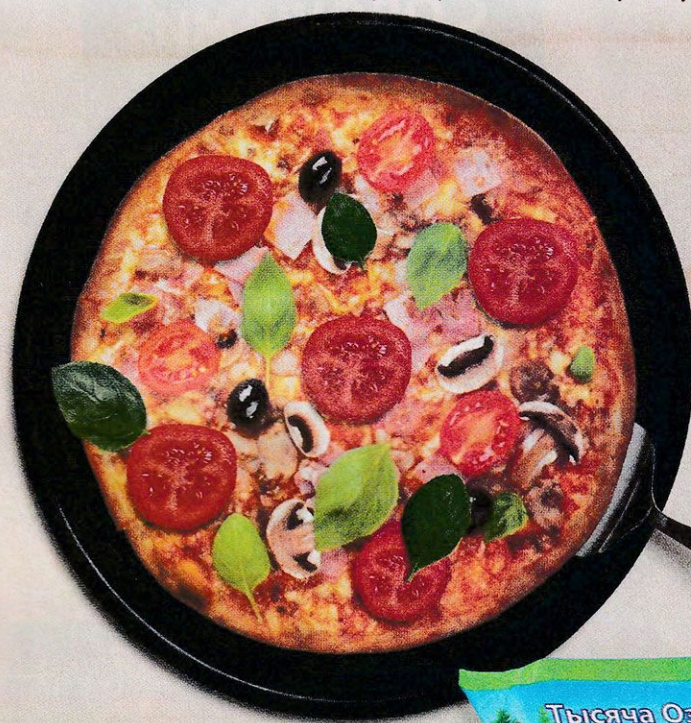
Лук репчатый следует почистить и нашинковать полукольцами. После этого замариновать в смеси воды с уксусом. Оставить лук в таком состоянии на 15 минут. Огурцы порезать полукружками, помидору порезать ломтиками. Свежую зелень мелко порубить. Маслины порезать на три части. Яйца мелко порубить ножом. Банку с тунцом открыть, слить масло и размять рыбу вилкой. Соединить все компоненты салата и заправить оливковым маслом. Готовить такой салат надо непосредственно перед подачей на стол, на тарелку нужно выложить листья зеленого салата, а сверху горкой выложить готовый салат.



Тунец рубленый
Fortuna, в масле, 1



Правильное питание. Когда мы стремимся следить за своей фигурой и весом, нам очень часто приходится отказываться от любимых блюд, в том числе и от пиццы. Этот рецепт для тех, кто не желает отказываться от любимых лакомств. В рецепте вместо обычного теста для пиццы используется корж из куриного мяса, приготовленный из куриных грудок без капли жира. Пицца пп готовится очень легко и быстро. Всего 30 минут и у вас на столе вкусное угощение к обеду или ужину.



«ПП ПИЦЦА»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Куриные грудки — 4 шт.
 Яйца — 2 шт.
 Мука — 1,5 ст. л.
 Специи для курицы — по вкусу
 Томатный кетчуп — 2 ст. л.
 Оливковое масло — 1/2 ст. л.
 Специи для пиццы
 Грибы — отварные 150 г.
 Помидоры черри — 6-8 шт.
 Репчатый лук — 1/2 шт.
 Моцарелла — 125 г.
 Сыр Легкий — 50 г.

Сыр Легкий,
30%, Тысяча озер, 240 г



Грибы Шампиньоны, 250 г



Сыр Mozzarella, мягкий, 45%, Bonfesto, 100 г



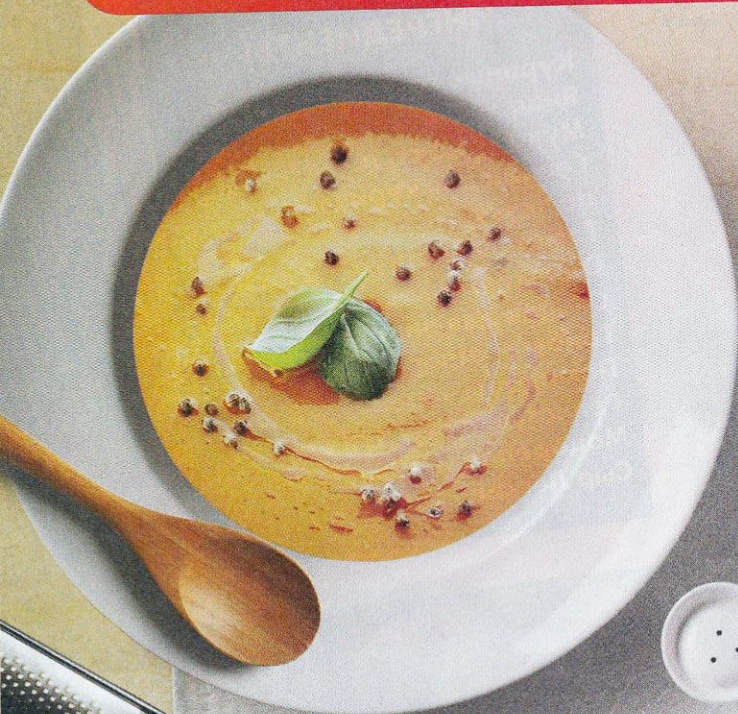
Грудка куриная, охлажденная, 1 кг



Томаты Черри, красные, 250г

КАК ПРИГОТОВИТЬ «ПП ПИЦЦУ»

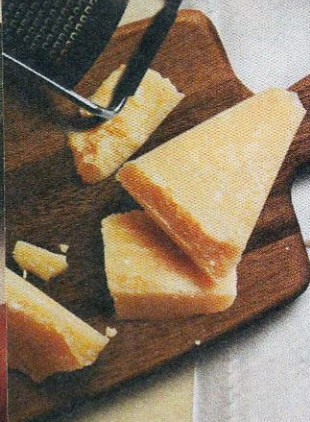
Куриные грудки помыть, обсушить, нарезать кусочками. Положить в чашу блендера и измельчить или пропустить через мясорубку. Добавить муку. Всыпать специи, перемешать до однородной массы. Противень застелить пергаментом, смазать растительным маслом, выложить фарш и равномерно распределить его в круг. Поставить в разогретую до 200 градусов духовку, запекать 10 минут. Смешать томатный кетчуп с оливковым маслом и специями. Достать куриный корж из духовки, смазать его томатной смесью. Моцареллу нарезать тонкими ломтиками, разложить на корже. Выложить грибы. Посыпать мелко нарезанным луком. Посыпать тертым сыром. Черри нарезать кружками и выложить на сыр. Вернуть пиццу в духовку и запекать еще 15 минут. Разрезать пиццу на порции и подать к столу. Приятного аппетита!



«СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП С ОВОЩАМИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сыр плавленый – 90 г
Овощная смесь – 1 уп.
Лук репчатый – 70 г
Морковь – 50 г
Картофель – 220 г
Масло растительное – 30 г
Вода – 200 мл
Сливки – 120 мл
Масло сливочное – 30 г
Соль – по вкусу
Укроп – по вкусу
Сыр твердый тертый – 10 г



Сливки ЭГО, 10%, 200 г

-22%
~~34⁹⁹~~
26⁹⁹



-24%
~~65⁹⁹~~
49⁹⁹

Смесь Мексиканская, Podravka, 400 г



-18%
~~134⁹⁹~~
109⁹⁹

Сыр плавленый Дружба, 45%, Карат, 400 г



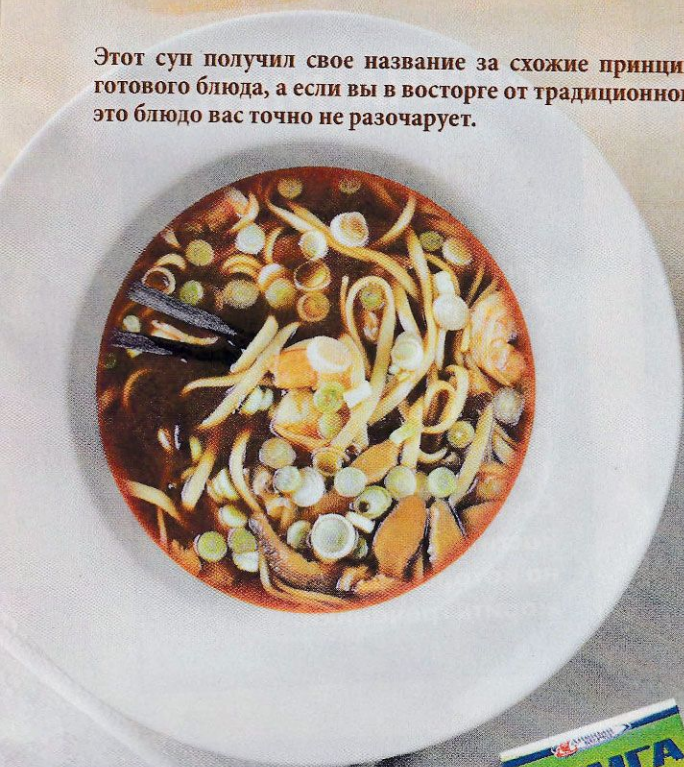
Картофель ранний, 1 кг

КАК ПРИГОТОВИТЬ

«СЫРНЫЙ КРЕМ-СУП С ОВОЩАМИ»

Лук и морковь нарезать. Поставить разогреваться сотейник. Добавить растительное масло и обжарить нарезанные овощи в течении 4-5 минут. тем временем нарезать картофель слайсами. Добавить к обжаренным овощам, залить водой так, чтобы она покрыла всю картошку. Оставить вариться на 20 минут. Добавить овощную смесь. После, залить сливки, добавить сливочное масло и проварить еще 10 минут. Далее, плавленый сыр. Посолить. Перебить суп блендером до однородной массы. Суп готов! Подавать суп с рубленным укропом и натертым на терке твердым голландским сыром. Всем приятного аппетита!

Этот суп получил свое название за схожие принципы подачи готового блюда, а если вы в восторге от традиционного лагмана, это блюдо вас точно не разочарует.



«ЛАГМАН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Семга/горбуша - 200 грамм
- Креветки - 200 грамм
- Картофель - 4 штуки
- Морковь - 1 штука
- Лук - ½ луковицы
- Лапша - 100 грамм
- Соевый соус - 3 столовые ложки
- Специи - соль, перец, укроп, лавровый лист



-20%
~~68⁹⁹~~
54⁹⁹

Макаронные изделия Fettuccine, Grand di pasta, 500 г



-18%
~~268⁹⁹~~
219⁹⁹

Семга, слабосоленая, Дивный берег, 200 г



-27%
~~214⁹⁹~~
154⁹⁹

Соус соевый Kikkoman, 150 мл



-22%
~~245⁹⁹~~
189⁹⁹

Креветки, очищенные, Бухта изобилия, 200 г



КАК ПРИГОТОВИТЬ «ЛАГМАН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ»

Заливаем кастрюлю тремя литрами воды и ставим на огонь. Картофель режем кубиками и закладываем вариться в кастрюлю. В небольшой кастрюльке отварим креветки в подсоленной воде с добавлением укропа - после закипания варим 5 минут. Из нарезанного лука и нашинкованной моркови делаем за жарку. За жарку выкладываем к картофелю, посыпаем приправами и добавляем соевый соус. Готовые креветки очищаем от панциря, режем семгу небольшими квадратиками и укладываем морепродукты в суп. Варим блюдо еще 10 минут. Пока варится суп, приготавливаем любимую лапшу. Готовое блюдо подается таким образом: на дно тарелки выкладываем лапшу, сверху основа супа и заливается все бульоном.



«ГРЕЧАНИКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Гречка – 1 стакан;
700 г мясного фарша;
1 яйцо;
2 луковицы;
Морковка;
Паста или томатный соус –
1 стакан;
Специи и зелень;
Растительное масло,
на котором будем
жарить гречаники.



Крупа гречневая
Увелка, 400 г



Паста
томатная, ГОСТ,
Кухмастер, 480 г



Масло
подсолнечное
Altero, с экстрактом
лепестков роз,
нерафинированное,
810 мл

КАК ПРИГОТОВИТЬ «ГРЕЧАНИКИ»

Готовим гречку обычным способом. Одну головку лука мелко шинкуем и засыпаем в миску, добавляем яйцо, фарш, солим, приправляем специями и перемешиваем. Гречку (остывшую) всыпаем в фарш. Все хорошо вымешиваем. Лепим котлеты и поджариваем на смазанной маслом сковороде. Для томатного соуса вторую луковицу режем немного крупнее, можно полукольцами, а морковку измельчаем на терке. Добиваемся прозрачности лука, заливаем томатную пасту. Добавляем немного воды, тушим пару минут. Выкладываем готовые котлетки в подливу и оставляем на четверть часа под закрытой крышкой на слабом огне. При подаче на стол рекомендуется гречаники посыпать зеленью.



Фарш Домашний,
охлажденный,
Рестория, 400 г

«ПАСТА ОЛИВЬЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

Макаронные изделия — 160 г
Ветчина / грудинка — 100 г
Сметана — 100 мл
Горошек зеленый
(консервированный или
замороженный) — 140 г
Пармезан (по вкусу)
Орех мускатный (щепотка)
Лук репчатый (небольшой) — 1 шт
Соль (по вкусу)

~~49⁹⁹~~
-36%
31⁹⁹

Горошек зеленый,
Овощная сказка, 310 г



~~239⁹⁹~~
-20%
189⁹⁹

Сыр Пармезан,
40%, Laime, 200 г



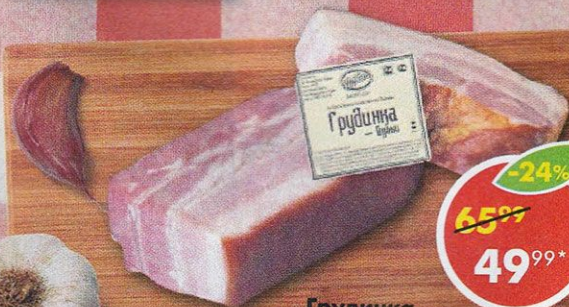
~~47⁹⁹~~
-18%
38⁹⁹

Макаронные изделия
Farfalle, бантики,
Grand di pasta, 400 г



~~65⁹⁹~~
-24%
49⁹⁹*

Грудинка,
Дубки, фасованная
*Цена за 100 г



КАК ПРИГОТОВИТЬ «ПАСТА ОЛИВЬЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ»

Соус готовится очень быстро, поэтому начинаем с отваривания пасты. Пока отваривается паста, займемся соусом. Нарезем небольшими кубиками ветчину и небольшую луковицу. Разогреем в сковороде оливковое масло и поджарим до золотистости лук, затем добавим ветчину, прогреем еще пару минут. Ставим огонь на минимум, добавляем горошек и, деликатно помешивая, готовим еще минут 5. Теперь наливаем сливки, солим перцем, добавляем мускатный орех. К этому времени уже сварилась паста, откидываем ее на дуршлаг и добавляем к соусу. Прогреваем все вместе, осторожно помешивая, еще пару минут, посыпаем пармезаном и раскладываем по тарелкам. Вкусно!

ЯБЛОЧНЫЙ ВИСКИ

Изысканный вкус этого коктейля делает его желанным гостем на любой вечеринке.

ИНГРЕДИЕНТЫ

**ВИСКИ;
ЯБЛОЧНЫЙ СОК;
ЗЕЛЕНое ЯБЛОКО**

*Приготовление:
Заполнить бокал льдом,
добавить виски и яблочный сок,
перемешать ложкой. В качестве
украшения используется палочка
корицы и веер из нарезанных
кусочков яблок.*



Виски Dewar's
White Label,
40%, 0,7 л

Сок Global Village,
яблочный, 0,95 л



Вермут Martini
Extra Dry, белый,
сухой, 0,5 л



КОКТЕЙЛЬ МАРТИНИ-ТОНИК

ИНГРЕДИЕНТЫ

**МАРТИНИ;
ТОНИК**

*Приготовление:
Наполнить стакан кубиками
льда доверху
Выжать в бокал сок дольки лайма
и налить белый вермут 100 мл
Долить тоник доверху и
аккуратно размешать
коктейльной ложкой
Украсить долькой лайма*

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛК...

КОКТЕЙЛЬНАЯ ВЕЧЕРИНКА

КАРИБСКИЙ ХОЛОДНЫЙ ПУНШ

ИНГРЕДИЕНТЫ

30 МЛ БЕЛОГО РОМА;
30 МЛ КОРИЧНЕВОГО РОМА;
80 МЛ СОКА АНАНАСА;
40 МЛ СОКА АПЕЛЬСИНА;
10 МЛ СОКА ЛИМОНА;
5 МЛ СИРОПА ИЗ ГРАНАТА

Хотите вжиться в роль Джека Воробья из Пиратов Карибского моря? Тогда это ваш вариант, потому что этот ромовый коктейль славится на Карибских островах. Этот рецепт осилит любой новичок.

Приготовление:

Соедините все ингредиенты в шейкере вместе со льдом. Хорошо взболтайте. Подавайте вместе со льдом, листьями мяты, вишней и долькой ананаса.



Сок Global Village,
апельсиновый, 0,95 л



Ром Bacardi Carta
Oro, 40%, 0,5 л

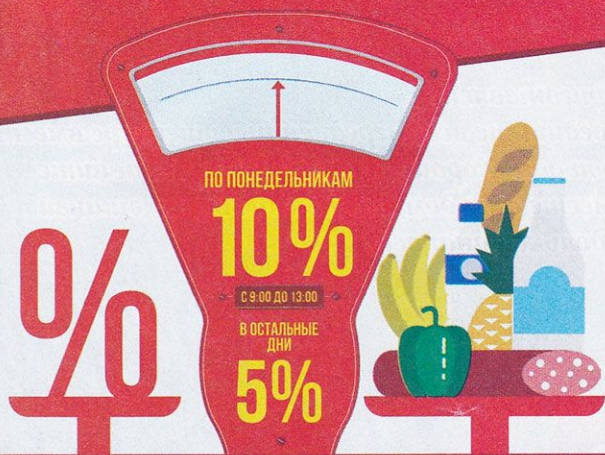


КОКТЕЙЛИ НЕ ВРЕДЯТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Пятерочка Выручает!

9:00 — 13:00
ПЕНСИОНЕРАМ
СКИДКИ!
НА ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ



Срок действия акции — с 30.01.17 по 31.12.18. Акция действует во всех магазинах сети «Пятерочка». Скидка предоставляется при предъявлении пенсионного удостоверения. Пенсионное удостоверение может заменить справка, полученная в Пенсионном фонде. Скидка не распространяется на товар, участвующий в акции. Скидка на алкогольную продукцию может предоставляться в меньшем размере в связи с соблюдением требований действующего законодательства об установленной минимальной розничной цене на алкогольную продукцию крепостью свыше 28%. Запрещается применение скидок с цены табачных изделий любыми способами. Подробности в магазине «Пятерочка», на сайте www.5ka.ru и по телефону горячей линии: 8 (800) 555 55 05.

СЕМЕЙНАЯ
СРЕДА **-10%**
НА ВСЁ*
ПРИХОДИТЕ С ДЕТЬМИ
и получайте скидку 10% на всё*



каждую среду с 9:00 до 17:00

* Срок действия акции: каждая среда 2018 г. с 9:00 до 17:00 предоставляется скидка в размере 10% для покупателей с детьми до 12 лет. Скидка по акции не распространяется на акционный товар, алкогольную продукцию и табачные изделия. Ограничение по максимальной предоставляемой скидке в рублевом эквиваленте — 500 руб. Акция действует во всех магазинах торговой сети «Пятерочка». Администрация «Пятерочка» оставляет за собой право приостановить действие акции в любой момент, а также продлить срок действия акции без объяснения причин. Подробности в магазинах «Пятерочка» и на сайте www.5ka.ru.

ВСЕГДА ПРИ СЕБЕ

ВЫРУЧАЙ-КАРТА
В ТВОЁМ МОБИЛЬНОМ



♥ **БАЛЛЫ ЗА ВСЕ ПОКУПКИ**
% **СПЕЦИАЛЬНЫЕ АКЦИИ**

ПОЛУЧИТЕ КАРТУ БЕСПЛАТНО:

- за покупку от 555 рублей
 - в мобильном приложении «Пятерочка»
- ИЛИ КУПИТЕ КАРТУ ЗА 25 РУБЛЕЙ**



www.5ka.ru/card

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятерочка».

Срок проведения акции с 24 апреля по 21 мая 2018 года. Количество товаров ограничено, не является публичной офертой. Акция проходит не во всех магазинах торговой сети. Товары, подлежащие обязательной сертификации или иному обязательному подтверждению соответствия требованиям технических регламентов, имеют необходимые подтверждающие документы. Изображение товаров может отличаться от представленных в магазинах «Пятерочка». Информация об ассортименте (разновидностях вкусов) товаров, участвующих в акции, уточняйте в магазине. Все цены указаны в рублях. В период проведения акции цена может быть дополнительно снижена относительно заявленной в рекламе. Предложение действительно для Нижнего Новгорода, Нижегородской области, Республики Мордовия. Все подробности в магазинах «Пятерочка».