



ингредиенты:

бургер из говядины/курицы – 4 шт. булочка для бургера – 4 шт. красный лук – 1 шт. маринованный огурец - 2-3 шт. салат листовой – 50 г плавленый сыр (ломтики) - 4 шт. майонез - 100 г растительное масло – 1 ст. л. соль, перец – по вкусу

Приготовление:

Разведите огонь в мангале. Когда угли станут «седыми» положите бургеры на смазанную, маслом решетку-гриль. Куриные бургеры обжаривайте по 3-4 минуты с каждой стороны, говяжьи – чуть дольше: по 5-7 минут, периодически переворачивая. Пока жарятся бургеры, нарежьте лук и огурцы тонкими кольцами.

После того как бургеры поджарятся, дайте им полежать пару минут, затем посолите и поперчите по вкусу.

Булочки разрежьте пополам вдоль и подсушите немного со стороны среза на решетке-гриль.

Нижнюю булочку смажьте 1 ст. л. майонеза и положите поочередно лист салата, 2-3 колечка лука, бургер, ломтик сыра и 5-6 колечек огурца, сверху накройте второй булочкой.

ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА!





КАЧЕСТВО ДЛЯ КАЖДОГО!













9-30 г старая цена 46,90











Стейк Бавет

Мираторг

старая цена 429,00







СОЧНЫЕ И РУМЯНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ НА МАНГАЛЕ – КЛАССИКА ПИКНИКА. В ПРИГОТОВЛЕНИИ ЭТОГО ВКУСНОГО БЛЮДА ЕСТЬ СВОИ ТОНКОСТИ, И ИХ СТОИТ УЧИТЫВАТЬ.

ГОТОВИТЬ крылышки удобнее на решетке-гриль. Уложите крылья на смазанной растительным маслом решетке так, чтобы был прижат сустав, и придавите их верхней решеткой как можно плотнее.

РАЗЖИГАТЬ огонь следует за 30 мин. до готовки. Для жарки курицы используйте дрова клена, сливы или яблони. Сигнал того, что угли раскалились, – красноватый цвет с тонким слоем белого пепла.

ОБЖАРИВАТЬ крылышки рекомендуется 35-40 мин. Регулярно переворачивайте решетку, чтобы добиться равномерной золотистой корочки, и периодически сбрызгивайте водой, чтобы избежать пригорания.

ПРИСТУПАТЬ к дегустации стоит не сразу. Дайте горячим крылышкам постоять 15-20 мин.: сок внутри равномерно распределится и кусочки станут очень сочными и нежными.

ПОДАВАТЬ крылья лучше с зеленью и свежими овощами. Усильте вкус любимого блюда соусом: острым томатным, чесночным или медово-соевым.

ГОТОВЬТЕ ИЗ ПОЛЕЗНОГО!



Йогурт Б. Ю. Александров

в ассортименте 2,5%, 125 г старая цена 44,90

35⁹⁰





















ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 180 ℃.

Промытый изюм залейте крутым кипятком и оставьте на 5-10 минут, затем слейте воду. Просушите его при помощи бумажного полотенца.

Манку залейте молоком и хорошо перемешайте, чтобы не было ком-ков. Оставьте манку в молоке, пока она не набухнет. Для того чтобы ускорить процесс, можно использовать теплое или горячее молоко. Яйца и сахар со-

Творог переложите в подходящую емкость. Добавьте взбитые с сахаром яйца.

едините и взбейте до однородного со-

Смешайте творог и яйца до однородного состояния. Добавьте к яично-творожной массе набухшую манку вместе с молоком, запаренный и просушенный изюм. Все хорошо перемешайте. Сухую и чистую форму смажьте кусочком сливочного масла, переложите в нее творожную массу.

Выпекайте при температуре 180 °C в течение 30-40 минут, до образования румяной корочки.

ингредиенты:

творог – 500 г яйца – 2 шт. сахар – 3 ст. л. молоко – 150 мл

манная крупа – 3 ст. л. изюм – 40-80 г ваниль – 1-2 щепотки сливочное масло – 5-10 г

ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА

с манкой и изюмом





-16%

Молоко Слобода

пастеризованное 2,5%, 900 мл **старая цена 94,90**

79⁹⁰

Markon Majirasap Amerika College China menga jamba nara nan jamba Markon Majirasap Ma

Изюм Малаяр 300 г старая цена **91,90**

85⁹⁰





лук белый – 0,5 шт.помидор – 1 шт.

салат фриллис – 50 гукроп – 1-2 пучкамайонез – 100 г

ПРАЗДНИЧНЫЕ РУЛЕТИКИ

с ветгиной и овощами

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Огурец нарежьте соломкой, сельдерей и помидор – мелкими кусочками, лук и укроп мелко нашинкуйте, листья салата порвите руками. Смешайте все овощи и зелень с майонезом.

Ветчину нарежьте слайсами и затем каждый опустите в кипяток на 2-3 сек.

НАЧИНКУ ЗАВЕРНИТЕ В ВЕТЧИНУ. ГОТОВЫЕ РУЛЕТИКИ СКРЕПИТЕ ШПАЖКОЙ ИЛИ ЗЕЛЕНЬЮ.



Отборные ингредиенты Элх любимых блюд!



Ветчина для тостов По-клински Клинский отдел деликатесов

п/м, 100 г старая цена 59,90



Колбаса Докторская Дымов

отдел деликатесов ГОСТ, синюга, 100 г старая цена 47,90





Бородина 500 г старая цена 199,90

Мясной дом

139%



Салат Фриллис 600 г

старая цена 79,90



Колбаса Докторская Ремит

6/o, 500 r старая цена 249,00



20900 старая цена 189,90



Колбаса **Кремлевская** Окраина в/к, 320 г 13990



Укроп 50 г старая цена 35,90



Колбаса Богородская Черкизово с/к, 300 г

старая цена 199,90



Колбаса Черкизово

Прошутто Салями по-Черкизовски нарезка, с/к, 100 г старая цена 119,90



СЕЗОН ГРИЛЯ ОТКРЫТ!



Сосиски Сочные Папа Может отдел деликатесов

п/о, 100 г старая цена 32,90



Сардельки Телячьи Бахрушинъ

отдел деликатесов н/о, 100 г старая цена 38,90



Сосиски Баварские Дымов отдел деликатесов

н/о, 100 г старая цена 49,90



Сосиски Баварские Стародворские колбасы

420 г старая цена 139,90



Сосиски **Кремлевские** Черкизово

ц/о, 500 г старая цена 249,00





Паштет из печени Деревенский Егорьевская

150 г

старая цена 89,90



Салат Морковь по-корейски **BILLA Easy** 150 г

старая цена 39,90





Докторская

старая цена 239,00

Велком

ПГН, 500 г

Сыр Пармезан Сыробогатов в ассортименте 40%, 200 г

старая цена 285,00





Мидии VICI подкопченные в масле, 200 г старая цена 119,90



Ассорти из морепродуктов Меридиан

в масле, в рассоле, 180 г старая цена 109,90











ОРОЛЕВСКИЙ









Из индейки

старая цена 139,90

335 г





Пицца Feliciana 4 сыра Салями и Чоризо Ветчина и Песто 325 г старая цена 305,00



Хинкали По-восточному Ложкаревъ 900 г старая цена 256,00







ГОТОВЬТЕ ИЗ НАТУРАЛЬНОГО!



Сыр мягкий с белой плесенью Brie President отдел деликатесов

60%, 100 г старая цена 207,50 14090

Сыр Брынза Чернянский кусок, 40%, 100 г

старая цена 47,50

3990

-16%



старая цена 82,90



















Hemnie

10 3 4 БИЛЛА рецепт

СЫРНЫЕ ШАРИКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

пшеничная мука – 3 ст. л. твердый сыр – 300 г яйцо куриное – 3 шт. соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сыр натрите на мелкой терке.
Перемешайте его с яйцами и мукой.
Получившуюся сырную массу поделите на равные части (можно воспользоваться чайной ложкой).

Затем сформируйте из них шарики. Обваляйте шарики в муке (излишки муки стряхните), разложите их на доске.

После этого обжарьте сырные шарики в большом количестве кулинарного жира или растительного масла. Жарьте, пока не образуется золотистая корочка. Готовые шарики из сыра выложите на блюдо. Можно промокнуть их бумагой, чтобы убрать излишки жира.

Сыр Гойя La Paulina кусок, 40%, 100 г старая цена 122,90

9990

Яйцо куриное Элитное Село Зеленое СВ, 6 шт. старая цена 82,90

65⁹⁰

BILLA



ингредиенты: сгущенное молоко – 100 г растворимый кофе – 2 ст. л. яйцо – 2 шт. сахар – 2 стакана сметана - 1 стакан сода (гашеная) – 1 ч. л. мука - 2 стакана шоколад – 50 г

сливочное масло – 250 г KPEM: сахарная пудра – 1 стакан растворимый кофе – 1 ч. л. стущенное молоко – 100 г

СМЕТАННИК

cocrymenkou ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разотрите яйца с сахаром, смешайте со сметаной, влейте в смесь сгущенное молоко с растворенным в нем кофе, добавьте соду и, понемногу всыпая муку, замесите тесто. Готовое тесто разделите на две части и выпеките два коржа.

Готовые коржи охладите, разрежьте каждый по горизонтали на два пласта, намажьте кремом и обрежьте края по кругу. Поверхность и бока торта смажьте кремом и посыпьте крошкой, приготовленной из обрезков.

Для крема: размягченное масло разотрите с сахарной пудрой, добавьте сгущенное молоко, кофе и взбейте.

Готовый торт украсьте шоколадной стружкой.



Nescafe Gold растворимый, 95 г старая цена 299,00



Сгущенка

Бела Слада

в ассортименте

5%, 12%, 400 г старая цена 83,90

КОФЕЙНЫЙ

Кофе



K banneny cmory - nz BILLA!



Напиток чайный Витацентр

в ассортименте 1 уп. х 20 пак. старая цена 55,90



Чай черный Riston **Finest** Ceylon Tea

1 уп. х 100 пак. старая цена 249,00 169⁹⁰



Какао Золотой ярлык

100 г старая цена 81,90



Кофе 3 в 1 MacCoffee

Крепкий Оригинальный 16 г, 20 г старая цена 11,90



Кофе Paulig Classic

молотый, в зернах

старая цена 219,00



Кофе Tchibo

Exclusive **Gold Selection** молотый, 250 г старая цена 299,00

16990



Кофе Jacobs Monarch

Intense Классический Gold, 95 r старая цена 289,00

18990



Кофе Davidoff

Rich Aroma Fine Aroma растворимый

старая цена 499,00





Торт Сметанин Mirel 800 г старая цена 369,00

Cgoonvie «Manckne» БУЛОЧКИ С ПОВИДЛОМ



Торт Мокко Оригинальный У Палыча

старая цена 459,00



Десерт Десертайм в ассортименте

75 г, 85 г, 90 г старая цена 79,90



Пирожное Картошка Mirel

280 г старая цена 89,90

ингредиенты:

вода/молоко - 250 мл сухие дрожжи - 7 г растительное масло – 1 ст. л. яблочное повидло – 200 г тростниковый сахар – 1 ст. л. соль – 1 ч. л. кунжут – 50 г яйцо – 1 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В теплой воде/молоке размешайте дрожжи, добавьте просеянную муку и соль, замесите тесто и поставьте в теплое место. Когда тесто увеличится вдвое, добавьте в него масло и сахар. Вымесите тесто еще раз, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте на 1 час для подъема.

Разделите тесто на 15 равных частей, из каждой раскатайте лепешку и выложите по 2 ч. л. повидла. Сформируйте из них булочки и обмакните их в кунжут. Выпекайте в духовке при 200 °C 20 мин.



ВЫБИРАЙТЕ ПО ВКУСУ!















Фасоль Bonduelle Красная Белая в с/с, 400 г старая цена 80,90

64⁹⁰





Килька Пролив обжаренная, в т/с 240 г старая цена 54,90

4990











ШПРОТНЫЙ САЛАТ

С СУХАРИКАМИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сухарики высыпьте в большую миску, налейте туда же масло от шпрот и оставьте на время, чтобы они успели пропитаться. В это время вилкой разомните шпроты, добавьте к ним каперсы, тертый на крупной терке сыр, половинки колечек огурца.

В САМУЮ ПОСЛЕДНЮЮ ОЧЕРЕДЬ ДОБАВЬТЕ ПРОПИТАВШИЕСЯ РЫБНЫМ МАСЛОМ СУХАРИКИ.

Добавьте в салат чеснок и измельченные листья салата. Перемешайте и заправьте майонезом (по желанию).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

шпроты – 400 г сухарики – 100 г каперсы – 100 г свежий огурец – 150 г листовой салат – 200 г твердый сыр – 200 г чеснок – 2 зубчика майонез – 100 г



Шпроты Барс из балтийской кильки в масле, 175 г старая цена 119,90 **99**90



Слобода Провансаль Омега 3-6-9 67% 400 мл

старая цена 76,90

3990



80 г

старая цена 32,90

Омега

АДОДОПО

ПРОВАНСАЛ



ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ СЛАДКОЕЖЕК



Печенье Коала Мач С шоколадной

начинкой С клубничнокремовой начинкой старая цена 55,90



Мармелад Бонпари в ассортименте

75 г старая цена 46,90



Земляничный Классический Сказочный 100 г старая цена 24,90 -36%



Свитбокс Мармелад с игрушкой в коробочке старая цена 143,90



Торт Медовик Классический Русская нива старая цена 169,90



Печенье Кухмастер

Петит Бер Петит Бер шоколадное Курабье оригинальное К кофе 125 г, 170 г, 220 г старая цена 29,90

1990



Батончики **Minis**

Snickers, Twix Milky Way, Mars 176-184 г старая цена 118,90

8990



Крекер Здрава

Французский Ржаной Грильяжный 210 г, 250 г старая цена 48,90



Палочки

хлебные Семейка ОЗБИ

> Простые С сыром 150 r старая цена 46,90



Пряники

Посиделкино мини

с шоколадом 300 г старая цена 55,90



Рахат-лукум Тимоша

с фундуком 250 г старая цена 97,90



Печенье Ванюшкины сладости Ассорти 2 Греческая любовь

с арахисом Сэндвич Ницца Кофейная любовь Дружный союз 450-620 г старая цена 159,90



Масло подсолнечное Россиянка рафинированное

нерафинированное

старая цена 114,90

-22%



Пудра сахарная Haas

250 г старая цена 40.90

хрустящий с сахарной пудрой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мука 400 г
- яйцо куриное 2 шт.
- молоко (теплое) 50 мл
- соль 1/2 ч. л.
- сахар 2 ст. л.
- масло растительное (для жарки) — 500 мл
- сахарная пудра (для посыпки)

приготовление:

Смешайте яйца с солью и сахаром, затем добавьте теплое молоко и еще раз перемешайте. Замесите тугое тесто, понемногу добавляя в полученную смесь из яиц просеянную муку (после того, как тесто приобрело однородную структуру, месите тщательно еще 10 минут). Готовое тесто положите в мешочек и оставьте его на час.

Разделите тесто на две части, одну отложите, вторую присыпьте мукой и раскатайте тонкий круг толщиной примерно 1 мм. Готовый круг нарежьте по диагонали на полоски шириной 6 см, затем полоски разрежьте на 2-3 ромбика. В середине теста сделайте надрез, затем заверните кусочек теста, образуя форму хвороста.

Обжаривайте хворост в кастрюле с раскаленным маслом до золотистого цвета. Готовый хворост посыпьте сахарной пудрой.





© 90 3 4 БИЛЛА рецепт



Печенье пропустите через мясорубку или измельчите в блендере до состояния хлебных крошек.

В большой миске перемешайте сгущенное молоко с маслом и 1,5 ст. л. какао до консистенции шоколадной пасты, высыпьте в шоколадную массу печенье и еще раз тщательно перемешайте.

Разделите тесто на 8-10 частей, из каждой сформируйте по «картошке» и затем обваляйте их в какао. Чтобы какао при обсыпке не таяло в руках, можно смешать его с небольшим количеством просеянной сахарной пудры или поставить тесто на 10 мин. в морозилку.

ГОТОВУЮ «КАРТОШКУ» УКРАСЬТЕ НА СВОЕ УСМОТРЕНИЕ.



AOJOKO

Молоко цельное сгущенное Коровка из Кореновки 8,5%, 380 мл

старая цена 89,90



Конфеты шоколадные Ракушки

Бельгия, 250 г старая цена 299,00



















бисквитный Русский бисквит С шоколадным вкусом Клубничный 300 г старая цена 53,90



Цукат 350 г старая цена 105,90







— БИО внутра

Все продукты Alnatura отмечены знаком «Евролист». Это гарантия того, что они изготовлены или выращены без пестицидов, синтетических минеральных удобрений, регуляторов роста, искусственных добавок и ГМО. Вы можете быть уверены в высоком качестве продукции Alnatura: ежегодные международные проверки подтверждают отсутствие в ее составе искусственных красителей, консервантов и ароматизаторов.



Tycmou

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грудку нарежьте небольшими кусочками и варите в течение 20-25 мин. При закипании снимите пену, чтобы бульон получился прозрачным. Затем добавьте макароны и варите еще 5 мин.

Очистите помидоры, мелко нарежьте и добавьте в суп вместе с томатным соусом, посолите и поперчите по вкусу. Варите 5-7 мин. Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью.



ингредиенты:

куриная грудка – 300 г вода - 1,5 л помидор – 2 шт. макароны «Спиральки» – 200 г томатный соус - 200 г соль, перец, зелень – по вкусу



Соус томатный Alnatura С базиликом Пикантный 325 мл старая цена 154,90



Макаронные изделия Спиральки **Alnatura** старая цена 149,90



ALHATURA ALNATURA ALHATURA Agaven Honig ggen lkorn ALHATURA Gemüse Kokos Apfelmark

НА ВСЕ ТОВАРЫ БРЕНДА ALNATURA



Батончик Здоровый перекус Absolute Nature

> в ассортименте 55 г старая цена 33,90

26⁹⁰



Батончик с цельными злаками Fitness Nestle

в ассортименте 24 г, 25 г старая цена **37,90** **-21%**

29⁹⁰

Bryc c nouszou!



Хлебцы хрустящие Хлебцы-Молодцы

Бородинские цельнозерновые Мультизлаковые с томатом и базиликом 100 г, 150 г старая цена 49,90 -28%

35⁹⁰

НОВИНКА



-24%

Хлебцы хрустящие Blockbuster

в ассортименте 100 г, 130 г старая цена 84,90

64⁹⁰



старая цена 15,90

1190

ГЕРКУЛЕС





-17%Чиа Ве Fresh

150 г старая цена 119,90

9990



-17%

Урбеч Натуральная паста из семян льна

> 280 г старая цена 167,90

13990

НОВИНКА





59⁹⁰



Масло расторопши Organic Life 100 мл старая цена 199,90 **169**90



-14%

Сироп из фиников Be Fresh

250 мл старая цена 209,00

17990





БАНАНЫ С ШОКОЛАДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

бананы – 4 шт. печенье – 5 шт. мука

шоколадная паста – 150-200 г яйцо – 1 шт. сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Печенье измельчите. Бананы, не очищая, разрежьте на 3 части (отрезав кончики). Узким ножом проделайте сквозное отверстие в центре каждой части. Заполните бананы шоколадной пастой при помощи кондитерского мешка, затем очистите каждый кусочек и обваляйте в муке, яйце и крошке из печенья.

Слегка обжарьте бананы в кипящем масле, а затем промокните салфеткой, чтобы убрать излишки масла. Посыпьте сахарной пудрой.





-24%

Сок ФрутоНяня* в ассортименте

200 мл
* Необходима
консультация
специалиста
старая цена 24,90

Q90



-14%

Коктейль молочный шоколадный Nesquik ^{200 мл}

200 мл старая цена **27,90**

7390



Батончик DoReMi Gerber*

в ассортименте, 25 г * Необходима консультация специалиста старая цена 56,90 -23%

4390

Напиток Фрутинг Из сока гуавы с кусочками кокоса Из виноградного сока с целыми виноградинами Из сока тропических фруктов с кусочками кокоса Из алоэ с кусочками алоэ Из клубничного сока с кусочками клубники 238 мл старая цена 69,90

58⁹⁰



-20%

Вода детская ФрутоНяня 5 л старая цена 99,90

7990



C zaromoù o canvix navenbrux



Молоко детское Агуша

3,2%, 500 мл старая цена 49,90



Йогурт питьевой Чудо детки

в ассортименте 2,5%, 85 мл старая цена 33,90



Йогурт питьевой Чудо детки

в ассортименте 200 мл старая цена 37,90



Пюре Сады Придонья

в ассортименте 125 г старая цена 17,90



Пюре фруктовое

Агуша* в ассортименте, 115 г * Необходима

консультация специалиста старая цена 33,90





Творог детский Крепыш

в ассортименте 4,2%, 4,5%, 100 г старая цена 33,90



Вода детская Агуша

0 33 л старая цена 25,90



-14 кг, 16 шт. Extra Large Plus -26 кг, 12 шт. Extra Large 3-20 кг, 14 шт.

старая цена 331.00

Libero



детские Molfix

Джуниор (11-18 кг), 44 шт. . Макси (7-14 кг), 60 шт. Миди (4-9 кг), 68 шт. старая цена 1044,00



Крем-гель для подмывания младенцев

с пантенолом 200 мл Гель для подмывания младенцев

с календулой 200 мл Мыло жидкое с экстрактом ромашки 300 мл

Пена для купания Баю-баюшки 200 мл Мое солнышко

мыло



Каша Nestle*

в ассортименте 200 г, 220 г * Необходима консультация специалиста



Шампунь Гель для душа Средство для купания Крем-мыло жидкое с алоэ

Ушастый нянь 200 мл, 300 мл







-16%

Корм для собак Pedigree

в ассортименте 85 г, 100 г старая цена 17,20

14⁵⁰



-16%

Корм для собак Pedigree

в ассортименте 600 г **старая цена 118,90**

9990



Корм для кошек Gourmet Mon Petit

в ассортименте 50 г **старая цена 19,90**

1690



-17%

Корм для кошек Felix

в ассортименте 300 г

старая цена 95,90

7990





MATTER THE

-20%

Вода Святой источник

газированная негазированная 0,5 л стар<mark>ая цена 24,90</mark>

1990



-20%

Вода Демидовская Люкс

газированная негазированная 1,5 л старая цена 29,90

23⁹⁰



-25%

Вода Стэлмас 02

кислородная, 1,5 л старая цена 39,90

29⁹⁰



-25%

Вода Ессентуки

минеральная природная лечебная №4, №17 1,5 л

старая цена 79,90

5990



-25%

Вода Aqua Minerale

qua Minerale негазированная 5 л

старая цена 105,90





















Соки

Вишневый

Я

0,2 л

Морс Фруктовый Сад

Клюква Ягодный сбор Земляника и брусника 0,95 л старая цена 89,90





Соки Сады Придонья

Мультифрукт Яблочный 1,5 л

старая цена 118,90





Напиток сокосодержащий J7 Frutz

Апельсин Лимон 0,385 л старая цена 52,90



Чай холодный Lipton

Зеленый чай, Малина Лайм и мята, Лимон Персик Земляника и клюква 1л старая цена 77,90



Напиток

Pepsi, Pepsi Light Pepsi Cherry Mountain Dew, 7 Up Mirinda 0,5 л, 0,6 л старая цена 57,90



Напиток из Черноголовки

безалкогольный сильногазированный Лимонад Оригинальный Тархун, Байкал, 0,33 л старая цена 33,90



Напиток Aloe Vera **New Style**

с кусочками алоэ 500 мл старая цена 79,90



Напиток энергетический **Drive Me** Оригинальный

> ПЭТ, ж/б, 0,5 л старая цена 64,90





- поставки напрямую от поставщика, без затрат на рекламу и продвижение
- контроль качества товаров в независимой лаборатории
- у цены ниже, чем аналоги известных брендов
- более 250 позиций в ассортименте





—27%Лазанья мясная ВІLLА 370 г старая цена 109,90

79⁹⁰









Паштет BILLA

Из куриного мяса Из мяса индейки 70 г старая цена 18,90 15⁹⁰



Клубника Черная смородина BILLA

300 г старая цена **81,90** **69**⁹⁰



Окорок Любимый BILLA

нарезка, в/к, 150 г старая цена 109,90

89⁹⁰



Сельдь BILLA

В красном вине В масле филе-кусочки, 115 г старая цена 67,90 **55**⁹⁰



Креветки BILLA

в рассоле, 180 г **старая цена 159,90** **135**90





BILLA

Kondacku na rhure



приготовление:

Колбаски и ломтики сыра разрежьте пополам. Каждую половинку колбаски оберните сначала кусочком сыра, а затем беконом, закрепите рулетики зубочистками.

Аккуратно выложите рулетики на решетку-гриль, плотно закройте. Жарьте на углях с обеих сторон до золотистой корочки.

ингредиенты:



Колбаски Охотничьи

14990



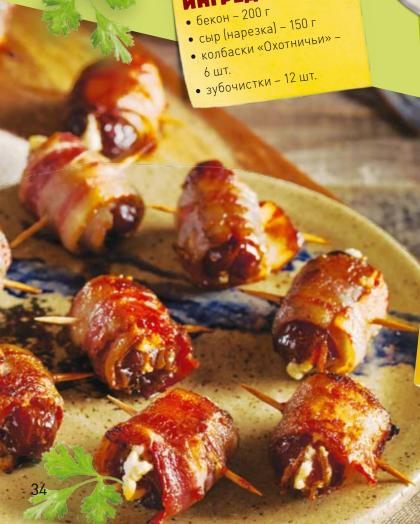


Сыр BILLA

Российский Пошехонский Голландский Костромской 45%, 50%, 150 г старая цена 137,90

9990









Мука пшеничная в/с **BILLA**

старая цена 37,90



Крупа манная **BILLA**

800 г старая цена 37,90



Крупа гречневая Рис

Пропаренный Кубанский Длиннозерный в варочных пакетиках

BILLA 500 г

старая цена 65,90



Кукуруза сладкая BILLA 340 г

старая цена 53,90



Икра **BILLA**

Из кабачков Из баклажанов 480 г старая цена 59,90



Тульский пряник Визитный **BILLA** 130 г старая цена 29,90 Вафли BILLA

Со сливочным ароматом С ароматом топленого молока С ароматом шоколада 220 г старая цена 39,90



Масло оливковое **BILLA**

Extra Vergine 250 мл старая цена 229,00



ВСЁ ДЛЯ ЧИСТОТЫ И КРАСОТЫ



Гламур, Сияние Жемчуга ProExpert: Профессиональная защита

Здоровое отбеливание Мята Крепкие зубы Тонизирующая мята 75 мл, 100 мл

старая цена 160,90



Зубная паста **Splat Special**

Blackwood Extreme White 75 MI старая цена 239,00



Гель-карандаш для отбеливания зубов **Global White**

> 5 мл старая цена 379,00

Антиперспирантспрей Nivea

Защита АнтиСтресс HIVEA Невидимая защита для черного и белого Pure Невидимая защита для черного и белого Clear эффект Эффект пудры пудры 150 мл Mycanes Setimet старая цена 151,90





Гель-уход для душа Nivea

Питание и забота Крем Кокос Крем Карамболь 250 мл

старая цена 121,90







Ватные палочки Ola! Silk Sense

1 уп. х 200 шт. старая цена 62,61













Бумага туалетная Раріа Белая Балийский цветок

3-слойная 1 уп. х 8 рул. старая цена 173,90 12990



Перчатки универсальные плотные S, M, L

GTMPAE, rak Habo!

В СПИСКЕ ДОМАШНИХ ДЕЛ СТИРКА ЗАНИМАЕТ ОДНО ИЗ ВАЖНЫХ МЕСТ. И ЧТОБЫ ОНА ПРОШЛА ЛЕГКО И БЕЗ ХЛОПОТ, ПРИДЕРЖИВАЙТЕСЬ НЕСКОЛЬКИХ ПРАВИЛ.

• Пятна на одежде не оставляйте надолго и перед стиркой обязательно обработайте специальными средствами.

......

- Перед стиркой одежды застегните на ней все молнии и кнопки, а пуговицы лучше оставить расстегнутыми.
- Наволочки, пододеяльники, колготки, носки, одежду из трикотажа и махровой ткани перед стиркой выверните наизнанку.











Мангал



Охлаждающие элементы набор из 2 шт. **69**⁹⁰

Набор посуды Clever **39**⁹⁰



Бутылка для воды 500 мл

43900





12990



Стакан с крышкой 400 мл



Игрушка детская Аэроплан на колесиках набор из 2 шт., 9 см **89**90



Игрушка детская Летающие диски с держателем



Мяч в ассортименте 23 см 119⁹⁰



Игрушка детская Совок _{Динозавр} **129**⁹⁰



Емкости для приготовления мороженого наб. из 4 шт. **89**⁹⁰



Гирлянда декоративная работает от бат. 2X AA (не в комплекте) **269**90



Охлаждающие элементы набор из 18 шт.

7990



Сумкахолодильник в ассортименте, 4 л **199**90



Мыльные пузыри

1990































Ребрышки Классические Велком к/в, 100 г

старая цена 39,90





Семга Форель Русское море

филе-кусок сл/с, 200 г старая цена 419,00



Молоко BILLA

ультрапастеризованное 3,2%, 950 г старая цена 57,90





mì

STRAINED CRUSHED TOMATO PASSATA DI POMODOI

Протертые помидоры Pomi **Мякоть** помидора **Pomito**

1 кг старая цена 179,90



Торт Полет Оригинальный У Палыча 500 г

старая цена 369,00



Шоколад Российский Россия щедрая душа

в ассортименте 90 г, 95 г старая цена 75,90



Кофе Черная Карта Gold

растворимый ст/б, 95 г старая цена 269,00



ВОТ ЭТО МНЕ ПО ВКУСУ.

МЫ ПРИНИМАЕМ КРЕДИТНЫЕ КАРТЫ:



pay

pay













ми>

VISA

Узнайте о ближайшем к Вам магазине сети на www.billa.ru. Предложения в листовке действительны с 1 по 31 мая 2018 г. в супермаркетах Курска, Воронежа, Тулы, Дзержинска, Нижнего Новгорода, Люберец, Ногинска, Жуковского. Изображения товаров в листовке могут отличаться от представленных в супермаркете «БИЛЛА». Цены на товары в листовке указаны в рублях. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Внимание! Количество товаров ограничено. На товары, отмеченные красными ценниками, другие скидки не распространяются!

Телефон горячей линии для покупателей: 8-800-333-75-00 (круглосуточно).