

Фузилли, феттучини, тальолини — звучит как заклинание, не правда ли? И если вы хотите ощутить настоящую магию вкуса, следуйте простому правилу: подавайте каждый вид пасты под правильным соусом.



ЧИФФЕРИ (РОЖКИ)
Легкие соусы из сыров и морепродуктов.



КАВАТАППИ (ВИТЫЕ РОЖКИ)
Соусы из мяса и рыбы.



КАМПАНЕЛЛЕ (ЛИСИЧКИ)
Густые соусы из мяса.



ФЕТТУЧИНИ
Густые томатные соусы с морепродуктами.



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ
Легкие соусы из трав и овощей.



ПЕННЕ РИГАТЕ (ПЕРЬЯ)
Густые мясные или сырные соусы.



ФАРФАЛЛЕ (БАБОЧКИ)
Густые сливочные или легкие рыбные соусы.



КОНКИЛЬЕ (РАКУШКИ)
Густые соусы из рыбы и морепродуктов.



ФУЗИЛЛИ (СПИРАЛЬКИ)
Соусы из томатов, баклажанов, цукини, перца и оливок.

СОУС, ПАСТА... И БАСТА!



С 17 ПО 30 МАЯ



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ DE CECO ЯИЧНЫЕ
в асс.: тальятелле, феттучини, 500 г



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ PASTERONI
в асс.: фузилли, спагетти, пенне ригате, 450 г



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ PASTA ZARA
в асс.: пеннине, граминьоне ригато, каватаппи, 500 г



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ GRAND DI PASTA
в асс.: кампанелле, конкилье, фарфалле, 500 г

Наме

СОУСЫ К ПАСТЕ И МАКАРОНАМ НАМЕ

в асс.: миланский с грибами, пицца, французский, болонский, неапольский, 350 г

Соусы Наме приготовлены из тщательно отобранных ингредиентов. Благодаря многообразию вкусов, они составят идеальную пару для любого вида пасты, а также станут прекрасной основой для отдельных блюд.

-25%**

59⁹⁹
80^{90*}



БОЛОНСКИЙ

Яркий букет ароматных трав — петрушка, тимьян, чабер, орегано и мускатный орех.



МИЛАНСКИЙ С ГРИБАМИ

Нежные кусочки грибов в компании с традиционными итальянскими травами.

-25%**

179⁹⁰
239^{90*}



BARILLA LASAGNE

Collezione, макаронные изделия, 500 г



НЕАПОЛЬСКИЙ

Классическое трио томатов, чеснока и пармезана.



ПИЦЦА

Томаты с пряным оттенком орегано и тимьяна.



ФРАНЦУЗСКИЙ

Разнообразие овощей — огурцов, перца, томатов — в сочетании с пикантным вкусом курицы и говядины.

Незаменимый ингредиент к пасте

СЫР ЭММЕНТАЛЕР MILKEN MITE полутвердый, 45%, 150 г



-20%**

79⁹⁹
100^{90*}

СЫР CHEESE GALLERY ПАРМЕЗАН ТЕРТЫЙ гранулы, 38%, 100 г



-30%**

109⁹⁰
157^{90*}

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл., Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. Предложение действительно с 17 мая по 30 мая 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, адресе 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: dikiy-fbd@dikiy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!

ДИКСИ
с 17.05.2018 г.
по 30.05.2018 г.
ВИДЕЛЬНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ

Д

ДИКСИ



Лазанью, появившуюся в Неаполе более шести веков назад, сегодня готовят в каждом регионе Италии по-своему. Но два обязательных ингредиента — горячий соус и аппетитный пармезан.

Рецепт

1. В сковороде обжарьте лук (1 шт.), порезанные мелкими кубиками, измельченный чеснок (2 зубчика) и тертую морковь (1 шт.).
2. Добавьте фарш (500 г) и обжарьте до изменения цвета 5–6 минут.
3. Помидоры (3 шт.) обдайте кипятком, снимите шкурку, порежьте средними кубиками и добавьте в сковороду вместе со специями (прованские травы). Оставьте тушиться на 10–15 минут.
4. Жаропрочную форму смажьте маслом и уложите на дно листы лазаньи Barilla. Сверху выложите начинку, полейте соусом Наме «Миланский с грибами» и посыпьте тертым пармезаном Cheese Gallery. Повторите, пока форма не заполнится.
5. Последним слоем положите листы лазаньи, полейте еще раз соусом и посыпьте густым слоем пармезана — он создаст аппетитную, зажаристую сырную корочку. Запекайте в разогретой до 200 °С духовке 30 минут.