



с 19 июня по 16 июля 2018 г.

# ГОТОВИМ НА «ПЯТЁРОЧКУ»



PRO SHOPPER

PRO SHOPPER



ПОДАРОК  
ЗА КАЖДЫЕ

**555**₽  
В ЧЕКЕ

\* подробности на 12 странице каталога



ищите товары,  
выделенные  
специальными  
ценниками



ШВЕЦИЯ

# ТЕФТЕЛИ ПО - ШВЕДСКИ КОТТБУЛАР

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Говядина - 400 гр
- Черствый батон - 1 кусок
- Сливки - 100 мл
- Лук - 1 шт
- Яйцо - 1 шт
- Сливочное масло - 30 гр
- Растительное масло - 2 ст.л.
- Брусника для соуса - 100 гр
- Специи

Говядина должна быть свежая, желательно не морожена. Тщательно удалить все косточки, пленки, сухожилия. Говядину измельчить мясорубкой, можно дважды, чтобы фарш был более однородным и мягким.

Кусок белого черствого батона замочить в сливках, пока батон не станет полностью мягким. Батон также измельчить мясорубкой и соединить с фаршем.

Лук очистить и мелко порезать. Поджарить лук на сливочном масле до мягкости.

Добавить яйца, соль, белый перец и мускатный орех — по вкусу. Добавить жареный лук. Замесить фарш. Рекомендуем добавить в фарш небольшое количество, буквально 2-3 ст.л., сливок. Если фарш будет жидковат, можно добавить небольшое количество белых хлебных крошек, или панировочных сухарей. Фарш должен быть мягким, но плотным.

Далее важный этап — формирование. В Швеции для этого используют специальное приспособление, напоминающее две сложенные вместе ложки. Но

можно сформировать мясные шарики руками. Лучше поставить рядом влажную тарелку, и мокрыми руками скатывать шарики, размером с грецкий орех, и выкладывать их на мокрую тарелку.

Когда фрикадельки сформированы, влить в сковородку растительное масло, разогреть его и выложить мясные шарики. Поджаривать на среднем огне несколько минут, затем с помощью вилки перевернуть на другую сторону.

После того, как образуется корочка, мясные шарики можно просто перемешивать лопаткой. Обжаривать до готовности, не менее 15 минут.

Готовые мясные шарики выложить поверх картофельного пюре и добавить брусничный соус. Соус готовится просто: бруснику перебрать, удаляя поврежденные ягоды, соединить с сахаром и измельчить блендером до состояния пюре. Соус лучше подать в отдельной чашечке, а не поливать им блюдо.

Готовые фрикадельки лучше есть пока они горячие.



Брусника, протертая с сахаром, Ратибор, 365 г



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





## ПИРОЖКИ ПЯНСЕ

РЕСПУБЛИКА КОРЕЯ

Пянсе - это рецепт пирожков из дрожжевого теста с начинкой из мяса и капусты, приготовленных на пару, по мотивам корейской кухни.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Теплое молоко - 50 мл
- Сухие дрожжи - 6 г
- Мука - 200 г
- 1 яйцо
- Растительное масло - 1 ст. л.
- Сахар - 1 ч. л.
- Капуста - 200 г
- Севый соус - 1 ст. л.
- Луковица - 1 шт.
- Чеснок - 2-3 зубчика
- Говяжий фарш - 100 г
- Соль, лавровый лист, специи - по вкусу.

Разводим дрожжи в тёплом молоке. В другой ёмкости смешиваем яйцо, соль, сахар и растительное масло. Полученную яичную массу смешиваем с разведенными дрожжами. Постепенно добавляя просеянную муку, замешиваем тесто. Тесто должно стать эластичным и не липнуть к рукам. Накрываем тесто полотенцем и ставим в тёплое место, чтобы оно подошло. Поднявшееся тесто обминаем и опять ставим в тёплое место, чтобы оно ещё раз подошло (в общей сложности на поднятие теста понадобится примерно 1 час). Для приготовления начинки капусту режем тонкой соломкой. Нарезаем достаточно мелко лук и чеснок. Капусту смешиваем с луком, чесноком и соевым соусом. Солим, перчим, тщательно обминаем и оставляем на некоторое время, чтобы капуста промариновалась. Фарш выкладываем на сковороду с разогретым растительным маслом и слегка обжариваем. Когда подойдёт тесто, капусту, отжатую от выделившегося сока, смешиваем с обжаренным

фаршем. Тесто делим на две части. Каждую часть теста раскатываем в лепёшку. На каждую часть теста выкладываем начинку из капусты и фарша. И начинаем защипывать тесто по кругу (получится пирог, напоминающий беляш). Теперь тщательно скрепляем две стороны в одну линию и оставляем на несколько минут. В пароварку наливаем воду, доводим до кипения, добавляем специи и лавровый лист. Сетку пароварки смазываем растительным маслом и выкладываем наши пирожки. Пароварку накрываем крышкой и готовим пянсе на пару 40-50 минут. Крышку пароварки в процессе приготовления открывать не надо, тогда пирожки получатся пышными.

**МОЛОКО**  
Дошик в деревне  
2,5%  
100% НАТУРАЛЬНОЕ  
-36%  
~~82<sup>99</sup>~~  
52<sup>99</sup>

**ФАРШ ГОВЯЖИЙ**  
Рестория  
-27%  
~~214<sup>99</sup>~~  
154<sup>99</sup>

**СОУС СОЕВЫЙ**  
КИККОМАН  
Соевый Соус  
УРАЛЬНОГО БРАНЕЖИИ  
Объем: 150 мл  
-19%  
~~61<sup>99</sup>~~  
49<sup>99</sup>

**МУКА**  
ВЫСШИЙ СОРТ  
НИЖЕГОРОДСКАЯ  
-19%  
~~61<sup>99</sup>~~  
49<sup>99</sup>

Молоко Дошик в деревне, 2,5%, 950 г

Фарш говяжий, охлажденный, Рестория, 400 г

Соус соевый КИККОМАН, 150 мл

Мука Нижегородская, высший сорт, 2 кг



## БРОДЕТ

ХОРВАТИЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Рыба (не костлявая) — 2 шт
- Морепродукты — 300 г
- Томаты в собственном соку — 1 банка
- Лук репчатый — 1 шт
- Чеснок — 4 зуб.
- Масло оливковое — 2 ст. л.
- Вино белое сухое — 1 стак.

Чистим и режем лук и чеснок, бросаем в большую кастрюлю. Чистим и крупно режем рыбу, кладем в кастрюлю. Осьминожек, кальмаров и любые другие морепродукты отправляем туда же. Закладываем помидоры в собственном соку, добавляем оливковое масло и щедро заливаем белым вином. Лавровый лист, соль и перец по вкусу. Тушить, как мы выяснили, лучше без крышки, чтобы все лишнее выпаривалось, а не капало обратно конденсатом и не портило вкус и аромат. Когда все приготовилось (минимум час, лучше дольше), надо закрыть кастрюлю крышкой и хорошенько встряхнуть, чтобы мясо отделилось от костей и смесь приобрела однородную структуру. Когда все перемололось, хребты рыб вытащить. Блюдо можно делать более или менее жидким, меняя количество вина и помидоров: в первом случае это будет наваристый суп, во втором — соус к спагетти или рису.



Томаты Помидорка, в томатном соку, 720 мл

Морской коктейль, замороженный, BonDeLaMar, 500 г

Стейк кеты, замороженный, Polar, 400 г

Вино Cockburn's Fine White Port, ликерное, белое, 0,75 л



АРГЕНТИНА

## МАТАМБРЕ

Название этого блюда происходит от фразы "matar el hambre", что означает «убивать голод». Матамбре – это длинный тонкий ломтик мяса, обернутый вокруг начинки.

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Стейк из говядины - 800 гр
- Оливковое масло - 60 мл
- Чеснок - 5 зубчиков
- Кинза листья - 5 веточек
- Петрушка - 5 веточек
- Соль - ½ ч.л.
- Черный молотый перец - ½ ч.л.
- Хлопья чили - 1 щепотка
- Яйцо - 2 шт
- Зеленый болгарский перец - ½ шт
- Красный болгарский перец - ½ шт

Разжечь уголь в гриле и разогреть на углях решетку. Смазать решетку растительным маслом.

Если используете пашину, то нужно срезать тонкий слой мяса. Прожилки не понадобятся. Стейк нужно аккуратно разрезать, не прорезая до конца и раскрывая кусок мяса как книгу. Слегка отбить плоским молотком.

В небольшой миске смешать оливковое масло, нарезанные листья петрушки и кинзы, чеснок, хлопья чили, соль и перец.

Полученную массу равномерно нанести на всю поверхность куска мяса.

Отваренные яйца разрезать на четвертинки. Выложить их поперек куска мяса на разном расстоянии друг от друга. Нарезанный перец также неравномерно разложить на куске мяса.

Аккуратно, но плотно свернуть кусок мяса в рулет. Связать рулет кулинарным шпагатом.

С внешней стороны посолить и поперчить мясо.

Выложить рулет на разогретую решетку гриля и обжаривать с каждой стороны примерно по 5 минут, каждый раз поворачивая рулет на 90 градусов. Общее время обжарки - 20 минут.

Снять рулет матамбре с огня, дать «отдохнуть» 10-15 минут, потом снять шпагат и нарезать поперек на куски, толщиной примерно 3-4 см.

Если вы хотите более прожаренный рулет и начинку, то можно приготовить рулет в духовке при 200°C, вместо решетки гриль.



Масло оливковое Grand di oliva, 0,25 л



Перец микс, 1 уп.



Стейк из говядины, охлажденный, Мираторг, 340 г





АНГЛИЯ

# АНГЛИЙСКИЙ МЯСНОЙ ПАЙ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Кинза – 1 пучок
- Петрушка – 1 пучок
- Масло оливковое
- Морковь – 2 шт
- Сельдерей - 4 стебля
- Соль и перец по вкусу
- Пастернак - 1 корень
- Слоеное дрожжевое тесто - 500 г
- Яйцо – 1 шт
- Очищенных помидоров  
в собственном соку - 400 г
- Лук репчатый – 1 большая  
луковица
- Говядина или свинина - 800 г

Мясо нарезать кубиками и обжарить порциями на сильном огне в оливковом масле, чтобы образовалась корочка. Добавить нарезанный лук и жарить еще 3–4 мин. Добавить нарезанные дольками или мелкими кубиками морковь, сельдерей и пастернак, обжаривать еще 5 мин. Добавить помидоры вместе с соком, закрыть крышкой и тушить 2 ч на медленном огне, иногда помешивая. За 5 мин. до готовности добавить измельченную зелень, соль и перец (эту смесь можно приготовить заранее, чтобы мясо успело пропитаться ароматом овощей). Выложить готовое мясо с овощами в порционные жаропрочные формы. Смазать края взбитым яйцом и залепить слоеным тестом. Сверху тесто также смазать яйцом. Запекать в духовке при 180°C 20–25 мин.



Тесто дрожжевое,  
Хлебный дом, 440 г



Лопатка свиная, охлажденная,  
Останкино, 1 кг



Сельдерей стебель, 1 шт.

Зелень  
Кинза, 30

Зелень  
Петрушка, 30



ПАНАМА

# ГАЛЛО ПИНТО ПО КОСТА-РИКАНСКИ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Лук репчатый - 100 г
- Чеснок - 2 зуб.
- Имбирь - 5 г
- Тмин - 2 г
- Кориандр - 2 г
- Соус (Вустерширский) - 1 ст. л.
- Масло растительное - 3 ст. л.
- Помидоры черри (для украшения) - 2 шт
- Зелень (для украшения) - 10 г
- Фасоль - 100 г
- Рис - 1 пакет.

Взвесить, помыть и варить фасоль в течение часа. Отварить рис. Почистить репчатый лук и чеснок. Приготовить тмин и кориандр. Их нужно размолоть и просеять через сито. Имбирный корень натереть на мелкой тёрке. Мелко нарезать лук и чеснок. Разогреть в сковороде растительное масло (лучше рапсовое), и пожарить сначала лук, потом добавить к нему чеснок, имбирь и специи. Последним добавляем 1 ст. л. Вустерширского соуса. Потом кладем в сковороду отварную фасоль и готовый рис. всё перемешиваем. Солим по вкусу и кладем молотый чёрный перец. Выкладываем нашу Галло Пинто на тарелку. Украшаем сверху мелко нарезанными помидорками черри и болгарским перцем. Присыпаем также

измельчённым зелёным луком и петрушкой. Всё. можете кушать. Хоть в качестве гарнира, или как самостоятельное блюдо. Но уверяем вас, после первого раза вам обязательно захочется приготовить его ещё и ещё раз. Одним словом, блюдо действительно оказалось от всей души



Рис Увелка, смесь пропаренного и дикого, 5x80 г



Приправа тмин, Kamis, 15 г



Томаты Черри, красные, 250 г



Фасоль красная, Увелка, 450 г



ШВЕЙЦАРИЯ

# ТАРТИФЛЕТ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

- Картофель - 6-7 шт
- Лук репчатый - 1 шт
- Бекон (или ветчина) - 100 г
- Сыр мягкий (Reblochon, можно заменить на Camembert или любой мягкий сливочный сыр) - 125 г
- Сливки (или сметана, разбавленная водой) - 4 ст. л.
- Соль
- Масло растительное (для жарки)
- Масло сливочное (для смазывания)

Почистить картофель, помыть. Нарезать на 3 части, залить холодной водой, посолить по вкусу и поставить на огонь. Варить до готовности.

Когда картофель будет готов, слить воду, отставить в сторону, чтобы он остыл. Луковицу нарезать полукольцами. Обжарить на сковороде до мягкости в небольшом количестве растительного масла.

Затем к луку добавить нарезанный бекон (или ветчину). Обжарить вместе пару-тройку минут. Взять блюдо, подходящее для духовки. Вы можете взять одно большое блюдо или взять порционные формочки.

Смазать их сливочным маслом. Картофель нарезать небольшими ломтиками, уложить половину на дно формы. На слой картофеля положить половину смеси бекона и лука. Затем слой картофеля. Все залить сливками, сверху выложить кусочки сыра. Запекать 30-40 минут.

**Масло сливочное крестьянское, 72,5%, Веселый молочник, 180 г**  
~~108<sup>99</sup>~~ -17%  
**89<sup>99</sup>**

**Бекон Венгерский, сырокопченый, Дымов, 200 г**  
~~197<sup>99</sup>~~ -29%  
**139<sup>99</sup>**

**Сыр Camembert, с белой плесенью, Vitalat, 40%, 125 г**  
~~189<sup>99</sup>~~ -26%  
**139<sup>99</sup>**

**Сливки Домик в деревне, 10%, 480 г**  
~~109<sup>99</sup>~~ -27%  
**79<sup>99</sup>**





КОСТА РИКА

## АРОС КОН ПОЛЬО

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Куриная грудка или бедра - 750 грамм
- Луковица средняя - 1 шт.
- Сладкий перец - 1 шт.
- Длиннозерный рис - 200 грамм
- Замороженный зеленый горошек - 150 грамм
- Зеленые оливки без косточек - 60 грамм
- Чеснок - 1 зубчик
- Куриный бульон - 400 мл.
- Небольшой пучок кинзы (кориандра) - 1/4 ч.л.
- Молотый красный перец (острый) - 1/8 ч.л. соль по вкусу

С куриной грудки снимаем кожу, обжариваем курицу в кастрюле на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Перекладываем на тарелку. Уменьшаем огонь и на той же кастрюле в течение 30 секунд обжариваем мелко нарезанные лук, чеснок и паприку. Затем добавляем рис, жарим, помешивая, еще 1 минуту. Добавляем орегано, лимонную цедру, бульон и 50 мл воды. Кладем в кастрюлю курицу, доводим до кипения на сильном огне, затем уменьшаем пламя, накрываем кастрюлю крышкой и тушим 20 минут. Добавляем горошек, перемешиваем и прогреваем. Снимаем с плиты и даем постоять 5 минут. Раскладываем по тарелкам, посыпаем нарубленными оливками и кинзой. Подаем с ломтиками лимона.



Горошек зеленый, Podravka, 400 г

Оливки ITLV, без косточки, 300 г

Грудка куриная, охлажденная, Павловская курочка, 1 кг



# СМОТРИМ ЧЕМПИОНАТ!

PRO SHOPPER



Пиво **GUINNESS**,  
4,2%, 0,44 л

Пиво **Franziskaner**,  
светлое, 5%, 0,5 л

Напиток пивной  
**CORONA EXTRA**,  
4,5%, 0,355 л

Пиво **PRAZECKA**,  
светлое, 4%, 0,5 л

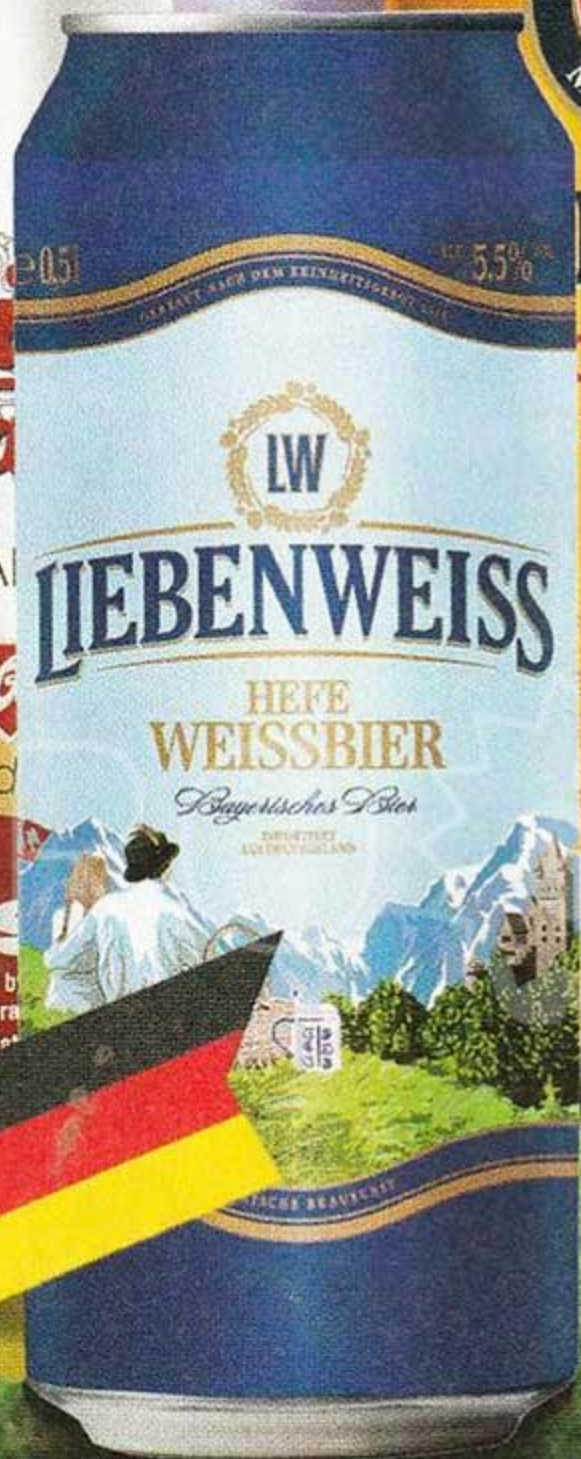
Пиво **KRUSOVICE  
CERNE**, темное;  
**IMPERIAL**, светлое, 0,5 л

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ

# PRO SHOPPER



Пиво **BUDWEISER**,  
светлое, 5%, 0,5 л



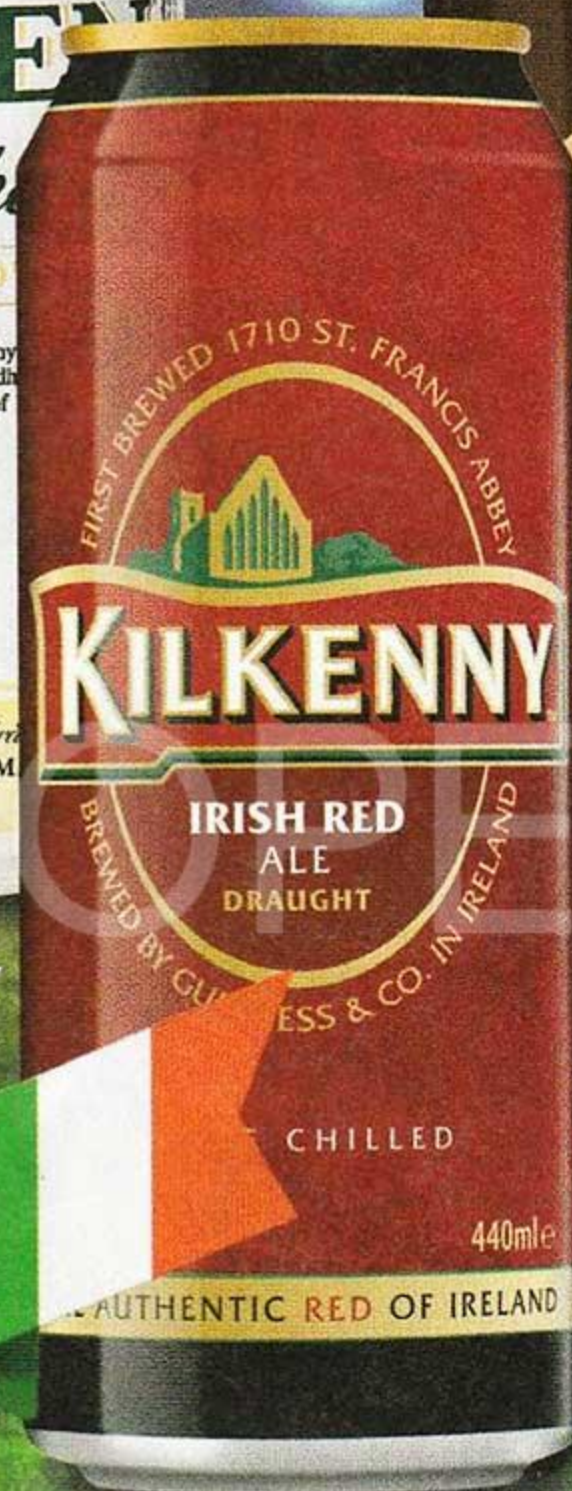
Пиво **LIEBENWEISS**,  
светлое, 5,5%, 0,5 л



Пиво **PAULANER**,  
в ассортименте, 0,5 л



Пиво **SPATEN**,  
светлое,  
5,2%, 0,5 л



Пиво **KILKENNY**, 0,44 л



Пиво **LEFFE**  
**BLONDE**, светлое;  
**BRUNE**, темное,  
6,5-6,6%, 0,5 л

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# ИГРАЕТ ВСЯ СТРАНА!

PRO SHOPER



Играйте на  
[большойфутбол.рф](http://большойфутбол.рф)

**ПОДАРОК 555₽**  
**ЗА КАЖДЫЕ 555 В ЧЕКЕ**

Срок проведения акции с 5 июня по 23 июля 2018 года включительно. За каждые 555 рублей в чеке мячик в подарок. Акция проходит во всех магазинах торговой сети «Пятерочка», расположенных на территории РФ. Количество Товаров ограничено. Товар сертифицирован. Изображение товаров может отличаться от представленных в магазинах «Пятерочка». Информацию об ассортименте товаров, участвующих в акции, уточняйте в магазине. Подробности условий акции можно узнать на сайте: [большойфутбол.рф](http://большойфутбол.рф). Дополнительно можно приобрести в течение срока проведения акции следующие товары: мешочек для хранения мячей, настольная игра «Большой футбол». Количество Товаров ограничено. Товар сертифицирован. Рекламная акция проводится исключительно с целью формирования и поддержания интереса неопределенного круга лиц к торговой сети «Пятерочка» и не связана каким-либо образом с FIFA или чемпионатом мира по футболу FIFA 2018 года.

## АРГЕНТИНА

является одним из крупнейших производителей вин в мире. Примечательным фактом является то, что сегодня Аргентина занимает 5-е место по производству вина в мире, уступая лишь Франции, Италии, Испании и США. История развития виноделия в этой стране насчитывает более 400 лет.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

**Цвет:** Вино насыщенного розового цвета.

**Вкус:** Яркий с длительным сладковатым ягодным послевкусием.

**Аромат:** С нотками малины, ежевики, барбариса и цветочными оттенками.

**Гастрономические сочетания:**  
Блюда японской кухни (роллы, суши), с морепродуктами и фруктовыми салатами.



Вино Finca Las Moras Syrah Rose, розовое, сухое, 0,75 л



Ликер Antica Sambuca, классическая, 38%, 0,7 л



РЕЗУМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## АНГЛИЯ

Самый простой и общеизвестный напиток — виски. Старинный традиционный напиток, популярный в Британии уже несколько столетий. Распространенные варианты — солодовый, зерновой и смешанный зерновой или солодовый, это обязаны указать на бутылке.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

**Цвет:** Виски светло-золотистого цвета.

**Вкус:** Сочный, сладковато-пряный вкус виски завершается характерным чистым сухим послевкусием.

**Аромат:** Виски со сладким, вересковым, немного дымным ароматом.

**Гастрономические сочетания:** Виски рекомендуется употреблять в чистом виде с кусочком льда, уместен в коктейлях.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

**Цвет:** Джин кристально чистого, прозрачного цвета.

**Вкус:** Джин обладает гладким, мягким, среднетелым вкусом с интенсивными тонами апельсина, лимона и пикантными можжевеловыми нотками.

**Аромат:** Джин имеет прекрасный аромат с нотками можжевельника, горького цитруса и специй.

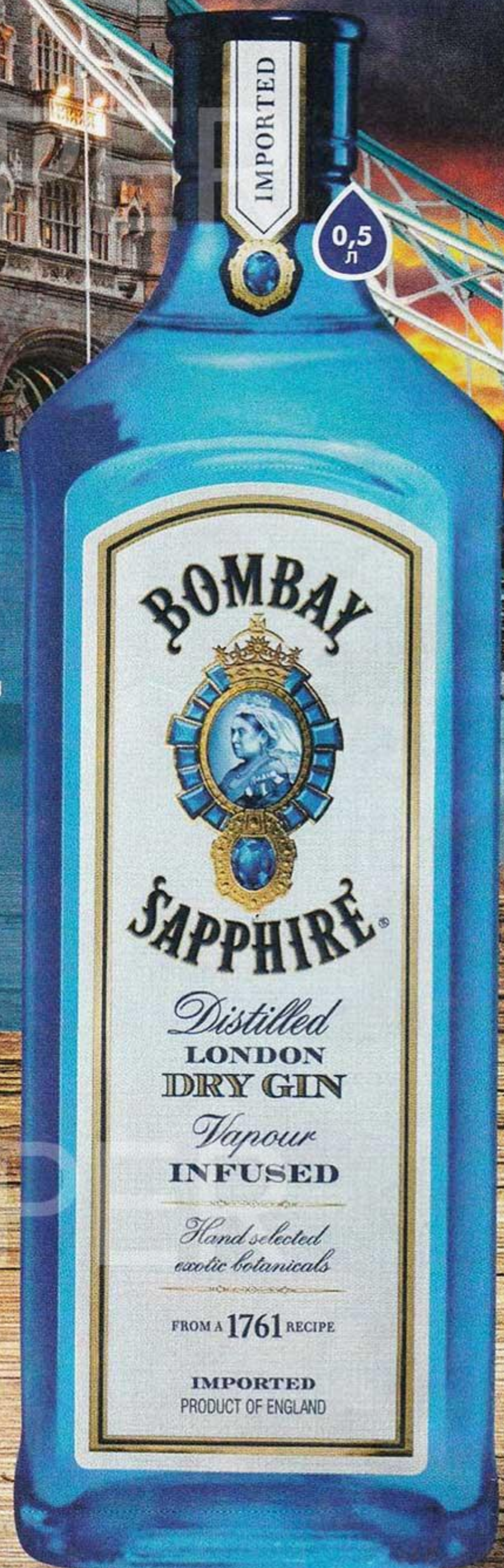
**Гастрономические сочетания:** Джин идеален для создания великолепных коктейлей.



Виски DEWAR'S  
WHITE LABEL, 40%, 0,5 л



Джин BOMBAY  
SAPPHIRE, 47%, 0,5 л



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

# РОССИЯ

Водка — крепкий алкогольный напиток, традиционный для России и Польши. Уже в начале XVI столетия «горящее вино» повезли не в Россию, а из нее. Это был первый опыт русского водочного экспорта, которому позднее было суждено завоевать мир.

Добавляя в водку настои на травах, семенах, кореньях и пряностях, готовят различные настойки.

## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

**Цвет:** Идеально прозрачная.

**Вкус:** Имеет мягкий вкус.

**Аромат:** Чистый водочный аромат.

**Гастрономические сочетания:** Водка классическая подходит к блюдам русской кухни. Отменно сочетается с соленьями, грибами, рыбными блюдами и различными закусками.



## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

**Цвет:** Виски имеет красивый золотисто-янтарный цвет.

**Вкус:** У виски изящный, хорошо сбалансированный вкус с яркими нотами фруктов, цветов, пряностей, сладких специй и орехов. Послевкусие продолжительное, с приятными оттенками солода.

**Аромат:** Аромат виски раскрывается нотами сочных фруктов, пряных специй, цветов, солода и свежескошенной травы.

**Гастрономические сочетания:** Виски составит хорошую пару сигаре или крепкому кофе, подойдет в качестве дигестива и для приготовления коктейлей.



Водка Медная лошадка,  
40%, 0,5 л



Виски Fox&Dogs,  
40%, 0,5 л

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

**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 «Пятёрочка». 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 «Пятёрочка», на сайте [www.5ka.ru](http://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 «Пятёрочка». Администрация «Пятёрочки» оставляет за собой право приостановить действие акции в любой момент, а также продлить срок действия акции без объяснения причин. Подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте [www.5ka.ru](http://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 «Пятёрочка»
- ИЛИ КУПИТЕ КАРТУ ЗА 25 РУБЛЕЙ**



[www.5ka.ru/card](http://www.5ka.ru/card)

**Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».**

Срок проведения акции с 19 июня по 16 июля 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 «Пятёрочка». 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 «Пятёрочка».