ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА». ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ. РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ. РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ УСЛОВИЙ АКЦИИ В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА»!

РЕКЛАМНОЕ СМИ
СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК
КАТАЛОГА ТОВАРОВ «ЛЕНТА»
№17 (106) С 19.07.18 ПО 01.08.18
WWW.LENTA.COM
8-800-700-4111

25 ЛЕТ ЛЕНТА

30 МИНУТ

Готовим быстро

Быстрые сырники на овсяной муке, с ягодным соусом (стр. 4–5)

Итальянский суп с ветчиной (стр. 6–7)

Куриное филе в кисло-сладком соусе с овощами (стр. 8–9)

Чили кон-карне (стр. 10–11)

Рис с креветками и апельсиновой заправкой (стр. 12–13)

Стейк из свинины с грибным соусом (стр. 14–15)

Филе трески с кабачками и оливковым соусом (стр. 16–17)

Сибас с зеленью и салатом из томатов (стр. 18–19)

Луковый пирог с мягким сыром (стр. 20–21)

Домашнее мороженое с манго (стр. 22–23)

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ СЛОБОДА, 1 л:
- нерафинированное
- рафинированное

-32% ~~103.39~~
69.99

МАКАРОНЫ FEDERICI, 500 г:
- перья рифленые
- вермишель
- спиральки
- спагетти

-41% ~~68.19~~
39.99

ЛОСОСЬ АТЛАНТИЧЕСКИЙ, стейк, из замороженного сырья, весовой, 1 кг

-22% ~~1157~~
899.99

25 ЛЕТ ЛЕНТА

ZWILLING J.A.HENCKELS

ЯРКИЕ АКЦЕНТЫ ВАШЕГО СТОЛА

СОБЕРИТЕ ВСЮ КОЛЛЕКЦИЮ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ZWILLING

СКИДКА ДО 81%

16 ИЮЛЯ – 28 ОКТЯБРЯ 2018

Акция проводится для держателей карты «Лента»
Период акции 16 июля – 28 октября 2018 года.
Условия проведения акции указаны на сайте www.posuda.lenta.com
Скидка 81% предоставляется на лопатку для торта.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ.
РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ.

5 СОВЕТОВ, КОТОРЫЕ ПОМОГУТ ГОТОВИТЬ ЕЩЕ БЫСТРЕЕ И ЭКОНОМИТЬ НА ПОКУПКАХ

1. Удобно варить за один раз в два раза больше риса, чем вам нужно на один ужин, – тогда на следующий день можно сделать жареный рис с замороженными овощами за 10 минут.

2. Яйца выгоднее покупать большими упаковками по 30 штук. Ничего, что они не влезают в дверцу холодильника – яйца прекрасно хранятся при комнатной температуре, главное – не мойте их.

3. Молодые картофель и морковь совершенно не обязательно очищать от кожицы, в которой больше всего витаминов. Достаточно просто поскрести их железной губкой для посуды и ополоснуть.

4. Чтобы огурцы дольше не портились в холодильнике, заверните их по одному в кусочки бумажного полотенца и храните в открытом контейнере.

5. Когда готовите супы или рагу, складывайте стебли трав и остатки сырых чистых овощей (моркови, лука, сладкого перца, кабачков, шампиньонов и т.д.) в пластиковый контейнер с крышкой объемом примерно 2 л, храните его в морозильнике. Когда контейнер заполнится, сварите овощной бульон!

ПАНИРОВКА KAMIS ХРУСТЯЩИЙ ЦЫПЛЕНОК, 70 г

-31% ~~72.39~~

49.99

УТЕНОК УТОЛИНА, тушка потрошеная, в термопакете, охлажденная, весовая, 1 кг

Утолина

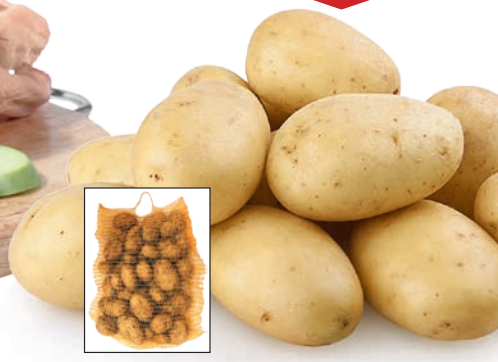
-17% ~~326.39~~

269.99

КАРТОФЕЛЬ, фасованный, 5 кг

-30% ~~157.89~~

109.99



РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ ТОВАРА И УСЛОВИЯХ АКЦИИ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ УТОЧНЯЙТЕ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

Готовим быстро

БЫСТРЫЕ СЫРНИКИ НА ОВСЯНОЙ МУКЕ, С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

4 ПОРЦИИ

340 г творога
1 маленькое яйцо
4 ст. л. овсяной муки
2 ст. л. сахара

Для соуса:
400 г замороженных ягод
60 г сахара
10 г ванильного сахара
1 ст. л. кукурузного крахмала

1. Разогрейте духовку до 170 °С. Все ингредиенты взбейте погружным блендером до гладкости.
2. Выложите тесто в смазанные маслом формочки для маффинов и поставьте запекаться в духовку на 20 мин.
3. Разморозьте немного ягод, измельчите блендером вместе с сахаром и ванильным сахаром.
4. Переложите ягодную массу в кастрюльку, прогрейте до кипения. Введите 2 ст. л. крахмала, разведенного холодной водой, проварите до загустения 2 мин. Добавьте несколько целых ягод, перемешайте и остудите.
5. Подавайте сырники с ягодным соусом.

МУКА КУДЕСНИЦА, 600–900 г:
- ржаная – 32,99 руб.
- кукурузная, тонкий помол – 42,99 руб.
- овсяная – 52,99 руб.

от 32.99

СМЕСЬ ЯГОДНАЯ ЛЕНТА, свежемороженая, 400 г

-26% ~~94.79~~ 69.99

ТВОРОГ ДОМИК В ДЕРЕВНЕ, 0,2%, обезжиренный, 170 г

-24% ~~78.99~~ 59.99

МИКСЕР SCARLETT SC-HM40S03
- насадки: 2 для взбивания яиц и крема, 2 для замешивания тяжелого теста
- 7 скоростей

-43% ~~1051~~ 599.00

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ.
РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ.

КОФЕ LAVAZZA, молотый, 250 г:
- crema e gusto
- rossa
- oro

от -29%
299.99

КОФЕ MELITTA BELLA CREMA, в зернах, 1000 г, в ассортименте

-44% 1420
799.99

СЛИВКИ ПЕТМОЛ, ультрапастеризованные, 22%, 1 л

-24% 284.29
214.99

ОТРУБИ ОВСЯНЫЕ 4 LIFE, 500 г

-39% 130.69
79.99

ХЛОПЬЯ УВЕЛКА, 400 г:
- овсяные: геркулес; с пшеничными отрубями – 39,99 руб.
- гречневые – 49,99 руб.

от -30%
от 39.99

БЛИНЧИКИ ГОСУДАРЬ, 700 г:
- с творогом
- с мясом

от -52%
59.99

САХАР ЛЕНТА ЭКСТРА, ГОСТ, 900 г

-19% 73.69
59.99

СКОВОРОДА БЛИННАЯ ATMOSPHERE MARBLE, 25 см

-33% 1051
699.99

СМЕСЬ СЕМУШКА, из жареных орехов и изюма, 150 г

-33% 285.29
189.99

Готовим быстро

ИТАЛЬЯНСКИЙ СУП С ВЕТЧИНОЙ

6 ПОРЦИЙ

250 г супа Yelli Итальянский с мелкой пастой
300 г ветчины
2 средних помидора
оливковое масло
3 веточки зеленого базилика
30 г стружки пармезана

1. Нарежьте помидоры маленькими кубиками, положите в миску. Тонко нарежьте листья базилика, смешайте с помидорами. Немного посолите и добавьте 2 ст. л. оливкового масла, перемешайте и оставьте мариноваться.
2. Нарежьте ветчину кубиками. Разогрейте в кастрюле 2 ст. л. оливкового масла и обжарьте ветчину до золотистого цвета. Добавьте суп и влейте 1,6 л воды. Доведите до кипения и варите на медленном огне 30 мин. под крышкой, до готовности. За 2 мин. до готовности добавьте в суп помидоры с базиликом и перемешайте.
3. Разлейте суп по тарелкам. Украсьте стружкой пармезана и сразу подавайте к столу.

ВЕТЧИНА АТЯШЕВО, из бедра индейки, 500 г

-31% ~~115.79~~

79.99

СУП YELLI ИТАЛЬЯНСКИЙ, с мелкой пастой, 250 г

-37% ~~143.29~~

89.99

КАСТРЮЛЯ SCOVO, алюминий:
- 2,5 л – 499,99 руб.
- 3,5 л – 599,99 руб.
- 4,5 л – 699,99 руб.

от -31%

от 499.99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ.
РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ.

КОЛБАСА АТЯШЕВО ДОКТОРСКАЯ PREMIUM, вареная, ГОСТ, 500 г

-35% ~~168.49~~

109.99

ГРУДИНКА ЛЕНТА, варено-копченая, 300 г

-24% ~~157.89~~

119.99

КОЛБАСА МК МАЛАХОВСКИЙ ЯИЧНАЯ, ливерная, весовая, 1 кг

-32% ~~631.59~~

429.99

ГРУДКА КУРИНАЯ НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА, копчено-вареная, весовая, 1 кг

-36% ~~564.29~~

359.99

СУП YELLI, 190–250 г, в ассортименте

-37% ~~143.29~~

89.99

КУБИКИ MAGGI БУЛЬОН, 10 г х 8 шт. в уп.:
- с лесными грибами
- говяжий на кости

-28% ~~30.59~~

21.99

ТЕРКА ATTRIBUTE VIVA, 6-сторонняя

-29% ~~283.16~~

199.99

НОЖ APOLLO KALEIDO, нержавеющая сталь, в ассортименте

от -29%

от 89.99

ДОСКА РАЗДЕЛОЧНАЯ ATTRIBUTE FLEXI, 40х30 см, 3 шт. в уп.

-31% ~~189.37~~

129.99

РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ ТОВАРА И УСЛОВИЯХ АКЦИИ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ УТОЧНЯЙТЕ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

Готовим быстро

КУРИНОЕ ФИЛЕ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ С ОВОЩАМИ

2–3 ПОРЦИИ

2 филе куриной грудки
500 г овощной смеси с цветной капустой
200 г ананасов кусочками + 100 мл сиропа
1 маленькая луковица
2 зубчика чеснока
1,5 ст. л. томатной пасты
2 ст. л. белого винного уксуса
1 ст. л. меда
1 ч. л. сушеных хлопьев чили
3 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

1. Нарежьте куриное филе тонкими полосками. Овощную смесь сварите. Следите, чтобы овощи остались хрустящими. Очистите лук и нарежьте кубиками, чеснок измельчите.
2. Разогрейте в глубокой сковороде половину растительного масла и обжарьте куриное филе до золотистого цвета, 5 мин. Переложите на тарелку.
3. Добавьте в сковороду оставшееся масло и положите лук и чеснок. Жарьте, помешивая, 5 мин. Добавьте томатную пасту, уксус и мед, всыпьте хлопья чили и влейте сироп из-под ананасов. Доведите до кипения, посолите и поперчите.
4. Верните в сковороду куриное филе, добавьте ананасы и готовьте вместе 3 мин. Подавайте с овощами.

ФИЛЕ КУРИНОЕ КОКО ПУЛЕТ, 670 г

-17% ~~347.39~~
289.99

СМЕСЬ ОВОЩНАЯ ВИТАМИН, свежемороженая, 400 г:
- итальянская
- карибская

-30% ~~143.39~~
99.99

СОУС HEINZ, соевый, 150 мл:
- столовый – 80,99 руб.;
- классический – 104,99 руб.;
- премиум – 135,99 руб.

от -30%
от 80.99

АНАНАСЫ VITALAND, 580 мл:
- кусочки
- колечки

-45% ~~163.19~~
89.99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ.
РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ.

ТУШКА ЦЫПЛЕНКА-БРОЙЛЕРА КОКО ПУЛЕТ, охлажденная, весовая, 1 кг

-22% ~~242.19~~

189.99

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ ПАВА ПАВА, охлажденное, 600 г

-10% ~~278.99~~

249.99

ФРИКАДЕЛЬКИ МИРАТОРГ, из говядины, 300 г

МИРАТОРГ

-30% ~~143.57~~

99.99

ЛАЗАНЬЯ СЫТОЕДОВ, 350 г:
- милано, с курицей и грибами
- болоньезе, мясная

-40% ~~166.49~~

99.99

КАРТОФЕЛЬ ФРИ BAISAD, 1 кг

-41% ~~168.59~~

99.99

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ РОЛЛТОН, 240 г:
- с жареным луком
- классическое

-21% ~~88.99~~

69.99

СЫР ЗОЛОТО ЕВРОПЫ ТЕРТЫЙ, для макарон, 45%, 300 г

-35% ~~199.99~~

129.99

НОЖ ATMOSPHERE VIOLA, в ассортименте

от -32%

от 69.99

СМЕСЬ KNORR НА ВТОРОЕ, 27–32 г:
- курица с чесноком и травами
- картошка по-деревенски
- шаурма
- цезарь

-31% ~~50.79~~

34.99

РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ ТОВАРА И УСЛОВИЯХ АКЦИИ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ УТОЧНЯЙТЕ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

Готовим быстро

ЧИЛИ КОН-КАРНЕ

4–6 ПОРЦИЙ

500 г фарша индейки
425 мл красной фасоли
600 г помидоров, консервированных в собственном соку
2 сладких красных перца
2 средние луковицы
2 зубчика чеснока
1 перчик чили
небольшой пучок кинзы
оливковое масло
1 ч. л. приправы к курице
½ ч. л. сушеных хлопьев перца чили
½ ч. л. молотого острого перца

1. Очистите лук и чеснок и мелко нарежьте. Очистите сладкий и острый перец, сладкий нарежьте кубиками, острый – тонкими полукольцами.
2. Обжарьте на среднем огне, помешивая, лук и чеснок до мягкости, 5 мин. Добавьте хлопья чили и молотый острый перец, готовьте 1 мин., помешивая. Добавьте в кастрюлю фарш и приправу к курице и жарьте 10 мин. Добавьте острый и сладкий перец и жарьте еще 5 мин.
3. Помидоры разомните вилкой на небольшие кусочки и добавьте в кастрюлю. Влейте 200 мл кипящей воды. Доведите чили до кипения, добавьте фасоль и убавьте огонь. Накройте кастрюлю крышкой и тушите 20 мин.
4. Нарежьте кинзу и посыпьте блюдо. Подавайте его с чипсами начос, тертым сыром чеддер и сметаной.

ФАСОЛЬ GLOBUS, 425 мл:
- белая: классическая, в томатном соусе
- красная

-37% ~~63.09~~
39.99

ФАРШ ИЗ ИНДЕЙКИ, охлажденный, весовой, 1 кг

-18% ~~389.47~~
319.99

ПРИПРАВА SANTA MARIA, 250 г:
- острая, к мясу
- к курице

-37% ~~552.69~~
349.99

ЧИПСЫ SANTA MARIA, кукурузные, 185 г:
- с чили
- начос

-51% ~~183.89~~
89.99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ.
РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ.

ФАРШ ГОВЯЖИЙ,
охлажденный, весовой, 1 кг

-19% ~~347.39~~

279.99

ПАСТА СЫТОЕДОВ, 300 г:
- карбонара, с сыром и беконом в сливочном соусе
- болоньезе, в томатно-мясном соусе с сыром

-39% ~~138.59~~

84.99

ХИНКАЛИ ЦЕЗАРЬ,
800 г

-34% ~~384.99~~

254.99

ПЕЛЬМЕНИ КЛАССИЧЕСКИЕ, 500 г

-38% ~~105.29~~

64.99

ПЕЛЬМЕНИ МОНАРХ КЛАССИЧЕСКИЕ,
800 г

-50% ~~357.89~~

178.99

СОУС TABASCO КРАСНЫЙ,
перечный, острый, 60 мл

-26% ~~217.09~~

159.99

СКОВОРОДА VARI PIETRA, литая,
с антипригарным покрытием,
в ассортименте

от -35%

от 1199

АДЖИКА ТАПАКО:
- цицака жгучая,
200 г – 39,99 руб.
- по-абхазски,
120 г – 49,99 руб.

от -33%

от 39.99

РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ ТОВАРА И УСЛОВИЯХ АКЦИИ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ УТОЧНЯЙТЕ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

Готовим быстро

РИС С КРЕВЕТКАМИ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

4 ПОРЦИИ

150 г риса
3 зубчика чеснока
корень имбиря длиной 4 см
1 сладкий красный перец
12 крупных очищенных креветок
молодой зеленый горошек, по желанию
растительное масло для жарки
соль, свежемолотый перец

Для заправки:

2 больших сочных апельсина
1–2 ч. л. меда
20–25 мл оливкового масла
1 ч. л. соевого соуса

1. Рис отварите. Остудите до комнатной температуры.
2. Для заправки: в сотейнике уварите на 1/3 на среднем огне сок двух апельсинов и 1 ч. л. цедры. Снимите с огня. Добавьте соевый соус и мед, размешайте. Влейте оливковое масло, постоянно взбивая заправку венчиком.
3. Имбирь и чеснок очистите и измельчите. Из перца удалите плодоножку, семена и перегородки. Нарежьте короткой соломкой.
4. На сильном огне, помешивая, обжарьте сладкий перец. Добавьте чеснок. Жарьте 20–30 сек. Добавьте креветки и готовьте, помешивая, еще 1 мин. Добавьте имбирь. Посолите и поперчите.
5. Немного уменьшите огонь. Добавьте рис в сковороду, помешивая, готовьте 1,5–2 мин. Затем добавьте горошек. Вылейте в сковороду заправку, перемешайте. Прогрейте 20–30 сек, снимите с огня и подавайте горячим.

РИС НАЦИОНАЛЬ ЗОЛОТИСТЫЙ, 900 г
-37% ~~94.69~~
59.99

ЧЕСНОК, весовой, 1 кг
-39% ~~147.39~~
89.99

КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ, очищенные, с хвостом, варено-мороженые, весовые, 1 кг
-25% ~~1068~~
799.99

ПЕРЕЦ SANTA MARIA, мельница, 190–275 г:
- смесь из пяти видов перца
- телличерри, черный
- чили

-37% ~~552.69~~
349.99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ.
РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ.

КРЕВЕТКИ ЛЕНТА,
в панцире, 70/90, 800 г

-24% ~~637.89~~
484.99

КРЕВЕТКИ FINETTE,
очищенные, 80/100, 500 г

НОВИНКА!
-32% ~~664.89~~
449.99

КРЕВЕТКИ VICI,
в рассоле, 400 г

-33% ~~389.49~~
259.99

КРУПА УВЕЛКА, 80 г х 5 пак. в уп.:
- гречневая
- перловая
- рис и пшено

-39% ~~65.89~~
39.99

РИС АГРО-АЛЬЯНС,
смесь бурого и дикого риса, 100 г х 5 пак. в уп.

-31% ~~144.29~~
99.99

МИДИИ МЕРИДИАН,
в масле, 430 г

-40% ~~284.29~~
169.99

ПОСУДА ATMOSPHERE MARBLE:
- крышка, стекло – от 269,99 руб.
- сковорода – от 699,99 руб.
- ковш – 799,99 руб.
- кастрюля – от 999,99 руб.

от -29%
от 269.99

ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МАГЕТА, 20 г:
- молотый
- горошком

-32% ~~44.39~~
29.99

ЭЛЕКТРОПЕРЕЧНИЦА HOMECLUB MG706A
- для измельчения соли, перца и других специй
- автоотключение при переворачивании

HOMECLUB Family Center

-53% ~~630.53~~
299.00

Готовим быстро

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

4 ПОРЦИИ

4 порционных стейка из свинины
2 ст. л. растительного масла
соль, перец
Для грибного соуса:
3 ст. л. растительного масла
200 г шампиньонов
1 зубчик чеснока
1 веточка тимьяна
150 мл белого сухого вина
1 ст. л. бальзамического уксуса
150 мл бульона с ароматом грибов
2 ст. л. сметаны
1 ст. л. горчицы с зернышками
рубленая петрушка

1. Для соуса: шампиньоны тонко нарежьте. Выложите в сковороду очищенный зубчик чеснока и тимьян. Выложите грибы в один слой. Жарьте, помешивая, 5 мин. Влейте 100 мл вина, дайте жидкости выпариться. Добавьте уксус, затем добавьте оставшееся вино и бульон, доведите до кипения и варите 3 мин. Уберите из сковороды чеснок и тимьян. Добавьте сметану, горчицу и рубленую петрушку. Перемешайте, подержите на огне еще 1 мин.
2. Натрите стейки со всех сторон растительным маслом, солью и перцем. Жарьте на раскаленном гриле по 2–3 минуты с каждой стороны. Доведите до готовности на медленном огне. Переложите стейки на доску или подогретую тарелку, накройте фольгой и оставьте на 7–10 минут отдохнуть. Подавайте стейки с грибным соусом.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ MALLONY, цвета в ассортименте:
- очиститель чеснока – 49,99 руб.
- таймер кухонный, набор шнурков для приготовления и хранения, 5 шт. в уп. – 119,99 руб.
- термометр для запекания мяса – 169,99 руб.

от -32%
от 49.99

СТЕЙК МИРАТОРГ, охлажденный, 400 г

-16% 263.19
219.99

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ OLIVARI EXTRA VIRGIN, нерафинированное, 500 мл

-51% 505.99
249.99

ШАМПИНЬОНЫ 4 СЕЗОНА, свежемороженые, 400 г

-38% 128.89
79.99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ.
РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ.

БУРГЕР БАРБЕКЮ,
из говядины, охлажденный,
весовой, 1 кг

-20% ~~326.39~~
259.99

ГОВЯДИНА МИРАТОРГ, антрекот,
без кости, охлажденный, 410 г

МИРАТОРГ

-17% ~~421.09~~
349.99

КЕТЧУП МАХЕЕВЪ,
260 г, в ассортименте

-39% ~~41.09~~
24.99

СОУС СЛОБОДА, 60%, 220 мл:
- чесночный
- грибной
- сырный

-28% ~~62.19~~
44.99

ПАСТА ТОМАТНАЯ КУБАНОЧКА,
500 г

-42% ~~121.09~~
69.99

ЭЛЕКТРОГРИЛЬ SCARLETT SC-EG350M01
- регулировка температуры
- антипригарное покрытие пластин
- индикация достижения необходимой температуры

2200 Вт

SCARLETT®

-41% ~~4946~~
2899

КОНТЕЙНЕР HITT, жаропрочный, стекло, пластик:
- 370 мл – 139,99 руб.
- 630 мл – 179,99 руб.
- 1040 мл – 239,99 руб.

от -32%
от 139.99

ТОВАРЫ ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ
ФРЕКЕН БОК,
в ассортименте

от -38%
от 29.99

РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ ТОВАРА И УСЛОВИЯХ АКЦИИ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ УТОЧНЯЙТЕ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

Готовим быстро

ФИЛЕ ТРЕСКИ С КАБАЧКАМИ И ОЛИВКОВЫМ СОУСОМ

4 ПОРЦИИ

600–700 г филе охлажденной трески без кожи
600 г кабачков
сливочное и оливковое масло
рисовая мука
молотая сладкая паприка
соль, свежемолотый черный перец

Для соуса:
по 1 банке (400 г) маслин и оливок без косточек
3–4 веточки базилика
2 зубчика чеснока
70 мл оливкового масла
соль, свежемолотый черный перец

1. Рыбу нарежьте на порции, посолите и поперчите, дайте постоять 10 мин.
2. Для соуса маслины и оливки сложите в блендер. Добавьте раздавленные чеснок и листочки базилика. Включите мотор и тонкой струйкой влейте масло. Не измельчайте соус до гладкости, пусть останутся небольшие кусочки.
3. Кабачки нарежьте крупными ломтиками. В большой сковороде разогрейте смесь сливочного и оливкового масла, обжаривайте кабачки на сильном огне, время от времени перемешивая, до румяной корочки, 10 мин. Снимите с огня, приправьте солью и паприкой.
4. Рыбу обсушите бумажными полотенцами, обваляйте в рисовой муке, стряхните лишнюю. В чистой сковороде разогрейте на среднем огне сливочное масло, обжарьте рыбу, по 3 мин. с каждой стороны.
5. Подавайте горячую рыбу с кабачками и оливковым соусом.

ФИЛЕ ТРЕСКИ,
охлажденное, весовое, 1 кг

-22% ~~421.09~~
329.99

КАБАЧКИ,
весовые, 1 кг

-24% ~~52.69~~
39.99

МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ
MAESTRO DE OLIVA,
без косточки, 170–175 г

от -25%
59.99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ.
РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ.

ПАЛТУС БУХТА ИЗОБИЛИЯ,
филе, свежемороженый, 700 г

-25% ~~534.29~~
399.99

КЕТА, потрошеная, без головы,
из замороженного сырья,
весовая, 1 кг

-34% ~~421.09~~
279.99

КЕТА ЛЕНТА,
стейк, весовой, 1 кг

-24% ~~486.39~~
368.99

ПАЛОЧКИ КРАБОВЫЕ VICI,
с мясом натурального омара,
охлажденные, 200 г

-37% ~~157.89~~
99.99

СКУМБРИЯ ТРК ОКЕАН АТЛАНТИЧЕСКАЯ,
филе-кусочки, в масле, 350 г

-36% ~~178.99~~
114.99

НЕРКА МЕРИДИАН,
слабосоленая, ломтиками, 120 г

-30% ~~399.99~~
279.99

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ,
зернистая, соленая, 95 г

-45% ~~421.09~~
229.99

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ КЛЕВАЯ РЫБКА, 185–250 г:
- с добавлением масла:
сардина – 53,09 руб.; сайра – 64,89 руб.
- тунец – 57,69 руб.

-30%
от 53.09

ЛОСОСЬ РУБЛЕНЫЙ РУССКОЕ МОРЕ, 120 г:
- подкопченный
- с чесноком

-37% ~~78.99~~
49.99

БАКЛАЖАНЫ, грунтовые,
весовые, 1 кг

-29% ~~84.29~~
59.99

РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ ТОВАРА И УСЛОВИЯХ АКЦИИ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ УТОЧНЯЙТЕ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

Готовим быстро

СИБАС С ЗЕЛЕНЬЮ И САЛАТОМ ИЗ ТОМАТОВ

2 ПОРЦИИ

2 сибаса весом 300–400 г
150 г томатов
30 г руколы
1 ч. л. смеси «Букет приправ»
1 ч. л. приправы «Весенняя зелень»
1 зубчик чеснока
2 ст. л. лимонного сока
оливковое масло
соль, свежемолотый черный перец
лимон для подачи

1. Разогрейте духовку до 190 °С.
2. Почистите рыбу, удалите внутренности и жабры.
3. Положите рыбу в форму для запекания, сбрызните половиной лимонного сока и оливковым маслом, посыпьте смесью «Букет приправ». Поставьте в духовку и запекайте до готовности, 15–20 мин.
4. Очистите и измельчите чеснок, смешайте с приправой «Весенняя зелень», 1 ст. л. лимонного сока и 2 ст. л. оливкового масла, посолите и поперчите. Нарежьте помидоры дольками, смешайте с руколой и полейте заправкой.
5. Готовую рыбу переложите на тарелки и подавайте с салатом и кружками лимона.

РЫБА, охлажденная, весовая, 1 кг:
- дорада
- сибас

-24% ~~526.39~~
399.99

ПРИПРАВА MAGGI, 75 г:
- универсальная с овощами, зеленью и специями – 21,99 руб.
- весенняя зелень – 29,99 руб.

от -25%
от 21.99

ТОМАТЫ, тепличные, 700 г

-19% ~~73.69~~
59.99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ.
РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ.

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
MONINI NETTARE D'OLIVA,
нерафинированное, 500 мл

-37% 631.59
399.99

СОЛЬ МОРСКАЯ 4 LIFE,
мелкая, йодированная, 500 г

-29% 105.29
74.99

ПАЛОЧКИ РЫБНЫЕ VICI,
в панировке, 500 г

-31% 86.89
59.99

КРУПА АГРОАЛЬЯНС, 450–800 г:
- пшеничная классик полтавская – 29,99 руб.
- чечевица экстра – 59,99 руб.
- крупа рисовая slim & fit, кускус – 69,99 руб.
- фасоль black eye – 84,99 руб.

от 29.99

КРУПА МИСТРАЛЬ, 450–500 г:
- горох: желтый – 59,99 руб.; зеленый – 79,99 руб.
- булгур – 64,99 руб.
- кускус – 99,99 руб.
- фасоль, чечевица – 109,99 руб.

от 59.99

КИНОА МИСТРАЛЬ, 500 г

-22% 386.39
299.99

БАНКА ДЛЯ СЫПУЧИХ ПРОДУКТОВ PLAST TEAM,
пластик:
- 0,5 л – 49,99 руб.
- 1 л – 69,99 руб.
- 1,5 л – 89,99 руб.

от -43%
от 49.99

КРЫШКА MALLONY C-TYPE CAPELLO, стекло, силикон:
- 24 см – 299,99 руб.
- 26 см – 349,99 руб.
- 28 см – 399,99 руб.

от -31%
от 299.99

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ КУХОННЫЕ ATMOSPHERE VIOLA,
силикон, в ассортименте

от -20%
от 29.99

РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ ТОВАРА И УСЛОВИЯХ АКЦИИ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ УТОЧНЯЙТЕ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

Готовим быстро

ЛУКОВЫЙ ПИРОГ С МЯГКИМ СЫРОМ

6–9 ПОРЦИЙ

500 г теста
3 большие белые луковицы
2 большие красные луковицы
250 г сыра KUC Брынза
4 яйца
3–4 ст. л. сметаны жирностью от 20%
50 мл сливок жирностью 20%
30–40 г сливочного масла
1 ч. л. сахара
30 г жареного фундука
соль морская йодированная

1. Тесто раскатайте в прямоугольный пласт. Выложите на противень, Сформируйте бортики. По всему дну сделайте проколы вилкой.
2. Яйца взбейте со сметаной до однородности. Брынзу мелко нарежьте или накрошите. Смешайте с подготовленными ингредиентами и разбавьте сливками. Перемешайте.
3. В сковороде растопите масло и на среднем огне обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета, 10–12 мин., присыпав его сахаром. Снимите с огня, переложите в миску и немного остудите.
4. Фундук измельчите в блендере до мелкой крошки.
5. Перемешайте лук с яичной смесью и фундуком. Выложите начинку на тесто. Выпекайте пирог в духовке, разогретой до 180 °С, 25–30 мин.

СЫР KUC БРЫНЗА, легкий, 10%, 250 г

-29% ~~139.99~~
99.99

ТЕСТО МОРОЗКО, дрожжевое, 1 кг, в ассортименте

от -23%
99.99

ДЕРЖАТЕЛЬ MALLONY, для нарезки лука, арт. 003622

-37% ~~157.79~~
99.99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ.
РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ.

BONVIDA

КАКАО-ПОРОШОК КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ ЗОЛОТОЙ ЯРЛЫК, 100 г

-29% ~~84.29~~

59.99

КРУАССАНЫ LA REINE, 420 г:
- с шоколадом
- с абрикосом

-34% ~~136.79~~

89.99

МАРГАРИН ПЫШКА, для выпечки, 75%, 250 г

-25% ~~49.69~~

36.99

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ БРЕСТ-ЛИТОВСК, 82,5%, 180 г

-28% ~~125.79~~

89.99

НОЖНИЦЫ ATMOSPHERE VIOLA:
- кухонные
- для птицы
- для зелени

от -22%

от 94.99

СЫР КАРАТ VIOLETTE, творожный, сливочный, 60%, 400 г

-29% ~~205.29~~

145.99

СМЕТАНА ПРОСТОКВАШИНО, 20%, 180 г

-27% ~~47.89~~

34.99

НАБОР ЗЕЛЕНИ, укроп, петрушка, зеленый лук, 100 г

-46% ~~36.89~~

19.99

РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ ТОВАРА И УСЛОВИЯХ АКЦИИ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ УТОЧНЯЙТЕ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

Готовим быстро

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ С МАНГО

НА 1,2 Л

1 банка консервированных долек манго
8 желтков
150 г сахара
300 мл сливок от 30%
600 мл молока
1 пакетик ванильного сахара

1. Дольки манго пропустите через блендер. Желтки взбить с обычным и ванильным сахаром в пышную массу, сахар должен полностью раствориться.
2. Смешайте в сотейнике сливки и молоко, поставьте на средний огонь и доведите до кипения.
3. Тонкой струйкой влейте в желтки часть сливочно-молочной смеси, хорошенько перемешав. Влейте остальные сливки с молоком, тщательно перемешайте.
4. Перелейте массу в сотейник, поставьте на самый тихий огонь и варите, помешивая, 15–20 мин, до загустения. Ни в коем случае не давайте смеси закипеть!
5. Снимите с огня, дайте немного остыть и вмешайте в крем манговое пюре вместе с жидкостью из банки. Уберите в холодильник.
6. Когда крем хорошо охладится, уберите его в морозилку на 6 часов. Три-четыре раза за это время крем нужно достать и пройтись по нему вилкой, чтобы разбить кристаллики льда.
7. Готовое мороженое подавайте с орехами, тертым шоколадом или любыми топингами на свой вкус.

САХАР KOTANYI, 10–50 г:
- апельсиновый
- ванильный
- с корицей

-44% ~~71.99~~
39.99

ЛОЖКА ДЛЯ МОРОЖЕНОГО ATMOSPHERE VIOLA, силикон, цвета в ассортименте

от -20%
от **59.99**

МАНГО VITALAND, 425 г

-34% ~~136.69~~
89.99

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».
ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ.
РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ.

МОРОЖЕНОЕ MOVENPICK,
450 мл, в ассортименте

-34% ~~574.69~~

379.99

ПЛОМБИР ЧИСТАЯ ЛИНИЯ ПЛОМБИРОЕШКА, 450 г:
- крем-брюле
- ванильный

-34% ~~455.89~~

299.99

ПЛОМБИР РУССКИЙ ХОЛОДЪ МОНАРХ,
на сливках, 450 г:
- фисташковый
- шоколадный
- ванильный

от -33%

159.99

ШТРУДЕЛЬ МОРОЗКО, 500 г:
- с яблоками и изюмом
- клубника со сливками

от -35%

89.99

ШОКОЛАД KALEV, 95–100 г:
- темный
- белый

-34% ~~105.29~~

69.99

ПЕЧЕНЬЕ ЮБИЛЕЙНОЕ, 313 г:
- традиционное витаминизированное
- с овсяными хлопьями
- постное

-25% ~~59.99~~

44.99

ВАФЕЛЬНИЦА REDMOND RSM-M1406 750 Вт
- антипригарное покрытие рабочей поверхности
- плавная регулировка температуры

REDMOND

-53% ~~2104~~

999.00

ТОВАРЫ АКВАФОР:
- модуль сменный B5, 2 шт. в уп. – 329,99 руб.
- кувшин триумф, 2,8 л, в комплекте книга энциклопедия красоты – 399,99 руб.

АКВАФОР
ФИЛЬТРЫ ДЛЯ ВОДЫ

от -21%

от 329.99

СИРОП ПИКАНТА,
300 мл, в ассортименте

-32% ~~73.69~~

49.99

РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ ТОВАРА И УСЛОВИЯХ АКЦИИ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ УТОЧНЯЙТЕ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

МИКСЕР HOMECLUB HM5401-GS-W/B, стационарный

HOMECLUB Family Center

-52% 6251

2999

ГОРОШЕК/КУКУРУЗА GLOBUS, консервированные, 400 г

-34% 60.69

39.99

Готовим быстро

ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 19 ИЮЛЯ ПО 01 АВГУСТА 2018 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА». ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ. РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ. РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТЕ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ ОБ УЧАСТИИ ТОВАРА И УСЛОВИЯХ АКЦИИ В ВАШЕМ ГИПЕРМАРКЕТЕ УТОЧНЯЙТЕ НА СТОЙКЕ ИНФОРМАЦИИ ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 8-800-700-4111

ЛЕНТА

ТОЛЬКО ПО КАРТЕ «ЛЕНТА»

- Скидка более чем на 1000 наименований товаров ежедневно.
- Самые горячие предложения в специализированных каталогах.
- Начисление баллов в рамках периодических бонусных акций.
- Участие в розыгрышах, лотереях и подарочных акциях.

Используйте карту постоянного покупателя для регистрации на сайте www.lenta.com, получайте самые свежие новости и специальные предложения.

БЮЛЛЕТЕНЬ «СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК КАТАЛОГА ТОВАРОВ «ЛЕНТА», №17 (106), 19.07.2018. УЧРЕДИТЕЛЬ И ИЗДАТЕЛЬ: ООО «ЛЕНТА». ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР: ПЕТРОВА Р. Х. АДРЕС РЕДАКЦИИ: 197374, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. САВУШКИНА, 112, ЛИТЕРА Б. АДРЕС ИЗДАТЕЛЯ: 197374, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. САВУШКИНА, 112, ЛИТЕРА Б. ОТПЕЧАТАНО В ТИПОГРАФИИ АО «ПОЛИГРАФИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС «ПУШКИНСКАЯ ПЛОЩАДЬ», 109548, Г. МОСКВА, ШОССЕЙНАЯ УЛ., 4Д. ТИРАЖ: 293 800 ЭКЗ. БЮЛЛЕТЕНЬ ЗАРЕГИСТРИРОВАН В ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЕ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ СВЯЗЕЙ, ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ. СВИДЕТЕЛЬСТВО ПИ № ФС 77 – 60059, ОТ 10.12.2014. РЕКЛАМНОЕ СМИ. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО.

25 ЛЕТ