

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

СУПЕРСЫРНАЯ СЕМЕЙКА

Д

С 20 СЕНТЯБРЯ
ПО 3 ОКТЯБРЯ



Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

СЫР КАК СУП

Нежный запах сыра заполнил всю квартиру, а вы ждали горячее блюдо на обед? Не спешите удивляться — радуйтесь, ведь вам приготовили сырный суп с шампиньонами и гренками по нашему рецепту. Берите ложку и пробуйте!

-35%**

17⁹⁹
27^{90*}

СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ
HOCHLAND «СУП&СОУС»
сливочно-сырный, 50 г



-35%**

99⁹⁹
153^{90*}



СЫР
ПАРМЕЗАН
тертый, хлопья,
38%, 100 г

-30%**

34⁹⁹
50^{00*}



КРУПА МАННАЯ «МИСТРАЛЬ»
800 г

-40%**

59⁹⁹
100^{00*}



ШАМПИНЬОНЫ РЕЗАННЫЕ
HORTEX, 400 г

-40%**

59⁹⁹
100^{00*}



СМЕСЬ «ОВОЩНОЙ КВАРТЕТ»
HORTEX, 400 г



СЫР РАССОЛЬНЫЙ PRESIDENT
кубики, п/ст, 48%, 150 г



СЫР MOZZARELLA MAXI GALBANI
45%, 250 г

Сырный суп с шампиньонами и гренками

1. Куриное филе (200 г) отварите до готовности, выньте из бульона и порежьте на кубики. Порезанный кубиками картофель (300 г) отварите в бульоне до готовности около 20 минут.
2. Измельченные лук (1 шт.) и морковь (1 шт.) обжарьте до золотистого цвета. Добавьте замороженные шампиньоны (300 г) и готовьте, пока не выпарится жидкость — 5 минут.
3. Добавьте в кастрюлю с супом зажарку, куриное филе и плавленный сыр (200 г). Хорошо перемешайте и подождите, пока сыр полностью растворится. Посолите и поперчите по вкусу, добавьте свежую зелень. Подавайте вместе с сухариками.



СЫР «ЛАРЕЦ»
с тыквенными семечками,
1/4 шара, 50%, 255 г



МАСЛИНЫ «Д»
крупные, б/к, ж/б, 300 г



МАСЛО ОЛИВКОВОЕ «Д»
Extra Virgin 100%, с/б, 0,25 л



СЫР ШВЕЙЦАРСКИЙ HEIDI
46%, 170 г

МАКАРОНЫ? ТОЛЬКО С СЫРОМ!

Утром просто невозможно лежать в кровати, когда по всему дому слышен ароматный и аппетитный запах сыра. Если ваши домашние ну никак не хотят просыпаться, то приготовьте макароны с сыром по нашему рецепту. Перед ними не устоит даже самый заядлый соня.



-35%**

149⁹⁰
230^{90*}



СЫР МААСДАМ
«ЗОЛОТО ЕВРОПЫ»
45%, 240 г

-35%**

149⁹⁰
230^{90*}



СЫР СЛИВОЧНЫЙ OLTERMANNI
45%, 200 г

-35%**

219⁹⁰
338^{90*}



СЫР «АЛТАЙСКИЙ»
«КИПРИНО»,
50%, 300 г

-35%**

229⁹⁰
353^{90*}



СЫР RACLETTE EMMI
Pure Classic, 45%, 200 г

Макароны с сыром и сосисками

1. Отварите макароны (200 г), слейте жидкость. Нарежьте сосиски (3 шт.) на кружочки и обжарьте на сковороде. Добавьте макароны к сосискам и обжаривайте еще 3-4 минуты.
2. Яйца (2 шт.) смешайте с молоком (3 ст. л.) и вылейте в сковороду. Сверху посыпьте тертым сыром (90 г), посолите и поперчите по вкусу.



-46%**

34⁹⁹ 65^{00*}



ВЕРМИШЕЛЬ «МАКФА»
в асс.: томатная, шпинатная, 500 г

-50%**

99⁹⁹ 199^{99*}



СОСИСКИ «ВЕНСКИЕ»
«ЧЕРКИЗОВО», упак., 450 г

-26%**

59⁹⁹ 81^{90*}



ХЛЕБ ТОСТОВЫЙ
«ХЛЕБНЫЙ ДОМ», нар., 500 г

-38%**

44⁹⁹ 72^{90*}



КЕТЧУП ОСТРЫЙ «СЛОБОДА»
д/пак, 350 г

-21%**

54⁹⁹ 69^{90*}



МАЙОНЕЗ «СМЕТАННЫЙ»
«РЯБА», 67%, д/пак, 372 г

-35%**

84⁹⁹ 130^{90*}



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ «ЭКОМИЛК»
с кристаллами морской соли, 80%, 180 г

ОТПРАВЛЯЙСЯ, СЫР, В ДУХОВКУ!

Запечь или не запечь — здесь нет вопроса! Ведь если у вас под рукой окажется сыр и творог, то обязательно используйте наш рецепт запеканки. Будет вкусно!



СЫР ЛЕГКИЙ
ATLEET LIGHT
40%, 210 г

Сырно-творожная запеканка

1. Взбейте творог (500 г) блендером вместе с яйцами (2 шт.), сахаром (3 ст. л.), ванильным сахаром (1 пак.) и манкой (2 ст. л.).
2. Добавьте в смесь изюм (100 г) и вымешайте однородное тесто. Выложите творожную массу в форму, смазанную маслом. Сверху смажьте сметаной (3 ст. л.). Запекайте в духовке, разогретой до 180 °С, 30 минут. Затем увеличьте температуру до 200 °С и выпекайте еще 10 минут.



-54%**

49⁹⁹
110^{00*}



СЛИВКИ
«БОЛЬШАЯ КРУЖКА»
10%, у/паст., 0,5 л

-30%**

59⁹⁹
85^{90*}



СМЕТАНА
«ДОМИК В ДЕРЕВНЕ»
25%, п/ст, 300 г

-22%**

74⁹⁹
97^{00*}



ТВОРОГ «БЕЖИН ЛУГ»
5%, 300 г

-20%**

44⁹⁹
56^{50*}



БУМАГА
ДЛЯ ВЫПЕЧКИ RASLAN
5 м x 38 см

-30%**

75⁹⁹
109^{90*}



АНАНАСЫ
LORADO
кусочки
в легком
сиропо, ж/б,
580 мл



-25%**
299⁹⁰ ~~399^{90*}~~

ВИНО BATONO
 саперави кр. сух., 0,75 л



-20%**
399⁹⁰ ~~499^{90*}~~

ВИНО MICHEL TORINO
 мальбек кр. сух., 13%, торонтес
 бел. сух., 13,5%, 0,75 л



-35%**
99⁹⁹ ~~153^{90*}~~

СЫР GRASSAN
 с благородной голубой
 плесенью, 50%, 100 г



-35%**
149⁹⁰ ~~230^{90*}~~

СЫР ПАРМЕЗАН HARD CHEESE
 COLLECTION
 6 мес., колот., 40%, 125 г



-35%**
199⁹⁰ ~~307^{90*}~~

СЫР EMMI
 HOFCHAS, 46%, 180 г



-35%**
229⁹⁰ ~~353^{90*}~~

СЫР КАМАМБЕР BRIDEL
 с белой плесенью, 45%, 125 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
 ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ТАРТАЛЕТКИ С СЫРОМ В ТОПЕ!



Тарталетки с творожным сыром

1. В каждую тарталетку (12 шт.) положите творожный сыр (100 г), чтобы он занимал $\frac{2}{3}$ объема формы.
2. В половину тарталеток выложите красную икру (50 г). Вторую половину украсьте мелко нарезанной семгой (50 г), кусочками лимона ($\frac{1}{2}$ шт.) и зеленью.

-32%**

49⁹⁹ ~~74^{00*}~~



ТАРТАЛЕТКИ
BAKER HOUSE
из песочного
теста, 180 г

-35%**

79⁹⁹ ~~123^{90*}~~



СЫР ТВОРОЖНЫЙ
ALMETTE сливочный, 150 г

-45%**

179⁹⁰ ~~329^{90*}~~



ИКРА ЛОСОСЕВАЯ
ЗЕРНИСТАЯ, 1с, ж/б, 95 г

-29%**

599⁹⁰ ~~849^{90*}~~

ВИНО
CASTILLO
DE CLAVIJO
крианса кр.
сух., 0,75 л



-35%**

219⁹⁰ ~~338^{90*}~~

ОЛИВКИ СО СЛИВОЧНЫМ
СЫРОМ MEGGLE, 230 г



-31%**

149⁹⁰ ~~219^{90*}~~

РЫБНОЕ АССОРТИ
«ЛАПЛАНДИЯ»:
форель, палтус, ломтики,
с/с, 120 г



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДМ ДИКСИ
с 20.09.2018 г.
по 03.10.2018 г.
БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ

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. Предложение действительно с 20 сентября по 3 октября 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, адресах 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: dixy-feedback.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!