



с 23 октября по 19 ноября 2018 г.

ГОТОВИМ НА «ПЯТЁРОЧКУ»





ИДЕИ ДЛЯ ЗАВТРАКА

ПЫШНЫЕ ОЛАДЫ НА ТЕПЛОМ КЕФИРЕ

Ингредиенты:

- Кефир - 250 мл
- Яйцо куриное - 1 шт.
- Соль - щепотка
- Сахар - 2 ст. л.
- Мука пшеничная - 250 г
- Разрыхлитель - 1 ч. л.
- Рафинированное подсолнечное масло - для жарки

Рецепт:

Кефир вылить в подходящую емкость, подогреть до теплого состояния. Не кипятить! Добавить в теплый кефир сахар и соль. Хорошо перемешать венчиком. Затем добавить яйцо и вновь перемешать, чтобы яйцо полностью разошлось в смеси. Добавить муку, смешанную с разрыхлителем. Хорошо вымесить тесто. Оно получится весьма комковатым. Жарить оладьи на подсолнечном масле на среднем огне с двух сторон до готовности. Готовые оладьи выложить на абсорбирующую бумагу, чтобы ушел лишний жир. Пышные оладьи на теплом кефире готовы. Подавать со сметаной, джемом, йогуртом. Приятного аппетита!



**ПРОДУКТ КЕФИРНЫЙ
ЭГО*, 1%, 950 г**

*Кроме Кирова



ЯЙЦО КУРИНОЕ,
С1, 10 шт.

ИДЕИ ДЛЯ ЗАВТРАКА



**КАША ОВСЯНАЯ
МИСТРАЛЬ,**
в ассортименте, 40 г

* Цена указана за 1 шт. при покупке 3 шт.
одновременно.



ПАШТЕТ ИЗ ЖАРЕННЫХ БАКЛАЖАНОВ С ТВОРОГОМ

Рецепт:

Разогреть в сковороде подсолнечное масло, выложить в него нарезанный мелким кубиком репчатый лук, обжарить минуты 3-4. Болгарский перец нарезать крупными кусочками, добавить в сковороду, и обжарить еще минуты 3 на медленном огне.

Спустя время нарезать баклажаны крупным кубиком, добавить в сковороду вместе с раздавленным зубчиком чеснока, обжарить 1-2 минуты. Баклажаны сразу же впитают все масло, поэтому нужно влить немного питьевой воды, накрыть сковороду крышкой и тушить на тихом огне минут 5-7. Вода должна испариться, а овощи станут полностью готовыми.

Теперь готовые овощи посолить и поперчить по вкусу, добавить нарубленную петрушку и зиру, перемешать, подержать на сковороде еще минуту. Овощи остудить.

Переложить готовые овощи в блендер, добавить творог.

Взбить все ингредиенты до однородного состояния. Поставить чашу блендера в холодильник на время, в холодном виде паштет гораздо вкуснее. Приятного аппетита!

Ингредиенты:

Баклажаны - 400 г
 Перец болгарский - 2 шт.
 Лук репчатый - 1 шт.
 Творог - 120 г
 Соль, перец - по вкусу
 Чеснок - 1 зубчик
 Масло растительное - 2 ст. л
 Петрушка - 4 веточки
 Зира - щепотка



БАКЛАЖАНЫ, 1 кг

ПЕРЕЦ
 БОЛГАРСКИЙ, 1 кг



ГУСТОЙ ТОМАТНЫЙ СУП С БУЛГУРОМ

Ингредиенты:

Помидоры – 1 кг
 Булгур – 100 г
 Лук репчатый – 1 шт. (крупный)
 Перец болгарский – 1 шт.
 Фарш мясной – 300 г
 Чеснок – 2 зубчика
 Вода – 700 мл
 Масло растительное – 2 ст. л.
 Базилик – 2 ст. л. или
 зелень по вкусу
 Соль – по вкусу

Рецепт:

У помидоров нужно удалить кожицу. Так как их много (целый килограмм) советую воспользоваться таким методом: на каждом помидоре острым ножом сделать крестообразный неглубокий надрез, сложить их в глубокую миску, отдельно вскипятить два литра воды и залить помидоры кипятком. Оставить не больше чем на 15-20 секунд, после чего осторожно слить горячую воду. Ножом поддеть кожицу и легко ее снять. Очищенные помидоры нарезать небольшими кубиками. Лук, два зубчика чеснока и болгарский перец мелко нарезать. Измельчить чеснок, небольшими кусочками нарезать лук и красный болгарский перец. Ингредиенты для супа будут готовиться в одной посуде, поэтому выберете кастрюлю или сотейник с толстым дном, на котором можно будет обжаривать и тушить овощи. В выбранной кастрюле нагреть две столовые ложки масла и пассеровать на нем лук, чеснок и болгарский перец. На это уйдет 5 минут при минимальном огне. Добавить к овощам фарш. Фарш нужно постоянно разбивать лопаткой и обжаривать, пока он не посветлеет и не пустит сок. По времени на это уйдет примерно 8-10 минут, при условии, что огонь средний или ниже среднего. Добавить в кастрюлю нарезанные помидоры, булгур, 700 мл. кипятка и соль. Перемешать все, накрыть крышкой, установить минимальный огонь и варить 20-25 минут. Измельчить зеленый базилик для подачи. Подавать густой томатный суп с булгуром горячим, щедро посыпав базиликом. Вместо базилика отлично подойдет кинза или другая зелень, которую предпочитают в вашей семье. Приятного аппетита!



КРУПА БУЛГУР,
 Мистраль, 500 г



ТОМАТЫ



ФАРШ МЯСНОЙ

КУСКУС С ИНДЕЙКОЙ И ОВОЩАМИ

Кускус с овощами и мясом, рецепт которого представлен ниже, получается невероятно аппетитным. Крупа прекрасно сочетается с используемыми овощами, мясом и изюмом. Из специй в данном варианте лучше использовать зиру и черный молотый перец.

Ингредиенты:

Филе индейки - 500 г
Изюм - 50 г
Кускус - 250 г
Морковь - 300 г
Цукини, баклажан - по 1 шт.
Соль, специи - по вкусу

Рецепт:

Кускус залить 350 мл кипятка и оставить на 7 минут. Промыть изюм, нарезать морковь, цукини и баклажан. Обжарить нарезанную кусочками индейку, посолить, поперчить и снять со сковороды. В оставшемся масле припустить овощи. Смешать все компоненты. Кускус с овощами подают в теплом виде. Приятного аппетита!



КРУПА КУСКУС,
Мистраль, 450 г



ФИЛЕ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ



МОРКОВЬ,
мытая, 1 кг

ВЫГОДНО

ВЫГОДНО



КЕТА ПОД КАРТОФЕЛЬНОЙ ШУБККОЙ

Ингредиенты:

Кета - 300 г
 Картофель - 400 г
 Лук - 1 шт.
 Соевый соус - 2 ст. л.
 Соус чили сладкий - 1 ст. л.
 Специи для рыбы
 Сыр твердый - 2 ст. л.
 Сметана - 2 ст. л.
 Соль - по вкусу
 Перец чили - 1 шт.

Рецепт:

Кету нарезать кусочками, освободив от костей, смазать сладким чили, посыпать специями для рыбы, полить соевым соусом и оставить промариноваться на полчаса. Картофель очистить и нарезать тонкими полукольцами.

Лук нашинковать так же. Форму для запекания смазать маслом, выложить кусочки кеты. Сверху посыпать мелко нарезанным перцем чили. Затем выложить нарезанный лук, смазать поверхность сметаной. Посолить.

Далее разложить слой картофеля, посыпать специями и снова смазать сметаной. Можно сделать несколько слоев картофеля, в зависимости от размера формы. Поставить запекать в разогретую духовку (190 градусов) на 30 минут. Время от времени проверять готовность картошки, прокалывая ее ножом.

Вытащить форму из духовки и посыпать сыром. Снова поставить форму в духовку до образования румяной корочки. Подавать, нарезая кусочками пока все горячее. Приятного аппетита!

СМЕТАНА ЭГО*, 20%, 300 г
 *Только Нижегородская обл.
 и Респ. Мордовия



СТЕЙКИ КЕТЫ POLAR,
 замороженные, 400 г

КАРТОФЕЛЬ, 1 кг

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С КАМАМБЕРОМ

Ингредиенты:

Шампиньоны – 500 г
Лук – 4 шт.
Куриный или овощной бульон – 500-600 мл.
Сливки – 200 мл.
Соль, перец – по вкусу
Сыр Камамбер – по 20 г. на каждую порцию
Зелень для украшения
Подсолнечное масло для жарки

Рецепт:

Для приготовления грибного супа в первую очередь нужно промыть, нарезать и пожарить на подсолнечном масле грибы. Тем временем очистить лук и нарезать его небольшими кубиками. Как только грибы начнут подрумяниваться на сковороде, засыпать к ним лук и жарить еще около 5 минут. Лук за это время должен стать прозрачным. Шампиньоны посолить и поперчить по вкусу. Грибы из сковороды выложить в более глубокую емкость. Залить 500 мл бульона. Добавить сливки. Взбить все эти продукты блендером в однородную массу, добавляя бульон до нужной густоты. Вылить суп в кастрюлю и довести его до кипения (но не кипятить!). Разлить суп по тарелкам, а сверху добавить кубики сыра «Камамбер» и несколько листиков петрушки. Приятного аппетита!



~~36.99~~
-18%
29.99

СЛИВКИ ЭГО*,
10%, 200 г
*Кроме Кирова

~~195.99~~
-28%
139.99

СЫР КАМАМБЕР, 55%,
Девять деревень, 125 г

ВЫГОДНО

ШАМПИНЬОНЫ



КУРИНАЯ ГРУДКА С ТЫКВОЙ

Ингредиенты:

Спелая тыква — 300 г
 Куриное филе — 200 г
 Одна луковица
 Морковь — 100 г
 Баночка йогурта обезжиренного или с жирностью не более 2%
 Щепотка укропа
 Чайная ложка оливкового масла
 Соль и немного черного перца

Рецепт:

Тыкву и морковь следует помыть и очистить от кожуры. Тыкву нарезать дольками, а морковь крупно натереть. Лук порезать тонкими кольцами. Затем нужно взять небольшую емкость, в которой полученное блюдо будет запекаться. Дно хорошенько смазать маслом. Сначала выложить тыкву и лук, а сверху равномерно распределить куриное филе, предварительно порезанное кубиками среднего размера. Сверху нужно выложить тертую морковь. Посыпать блюдо солью и перцем, и отправить в духовку на один час. Запекать курицу с тыквой при температуре 200 градусов. В это время порубленный укроп смешать с йогуртом, и таким соусом полить блюдо за десять минут до окончательной готовности. Приятного аппетита!



ФИЛЕ КУРИНОЕ,
охлажденное, 1 кг



ТЫКВА, 1 кг



ТВОРОЖНОЕ ПП-СУФЛЕ

Ингредиенты:

- Творог – 220 г
- Яйцо – 1 шт.
- Овсяные хлопья – 2 ст. л
- Курага или сушеные яблоки – 40 г
- Мед – 1 ч. л

Рецепт:

Перемолоть в блендере овсяные хлопья в муку. Творог взбить с яйцом, добавить мед и снова взбить. Вмешать в творожную массу овсяную муку, сухофрукты, размешать ложкой. Выпекать суфле в силиконовой форме в течение 30 минут в предварительно разогретой духовке. Приятного аппетита!



-16%
~~29⁹⁹~~
24⁹⁹

ТВОРОГ МЯГКИЙ ЭГО, обезжиренный, 0,1%, 120 г

СМУЗИ С СЕЛЬДЕРЕЕМ

Ингредиенты:

- Вода 1 стакан
- Стебель сельдерея – 150 г
- Ягоды черники – 10 г
- Банан – 200 г

Рецепт:

Сельдерей необходимо промыть водой и порезать на крупные кусочки. Банан порезать кружочками. Все ингредиенты смешать между собой и засыпать в блендер, после чего залить водой и тщательно взбить во вкусный и полезный коктейль.



СТЕБЕЛЬ СЕЛЬДЕРЕЯ



ЧЕРНИКА

-28%
~~27⁹⁹~~
19⁹⁹

ВОДА СЯТОЙ ИСТОЧНИК, негазированная, 1 л



ВЫГОДНО

БАНАНЫ



ФРИТТАТА С КАРТОФЕЛЕМ И ВЕТЧИНОЙ

Рецепт:

Ветчину нарезать тонкой соломкой. Сыр натереть на крупной терке. Картофель очистить и нарезать тонкими ломтиками: сначала на четыре части вдоль, а затем поперек. Лук нарезать соломкой. В сковороде разогреть 2 столовых ложки растительного масла и обжарить картофель в течение 5 минут.

Добавить в сковороду лук. Обжарить содержимое сковороды до мягкости лука и готовности картофеля.

Далее черед ветчины, ее нужно только прогреть пару минут.

Яйца соединить с зеленью, посолить и слегка смешать вилкой, не взбивая. Вылить яйца в сковороду, равномерно распределяя по всему картофелю. Подержать на малом огне под крышкой пару минут, пока низ не начнет схватываться.

Посыпать поверхность сыром. Дальше можно довести до готовности фриттату под крышкой на малом огне.

Приятного аппетита!

Ингредиенты:

Картофель - 600 г
 Лук репчатый - 1 шт.
 Яйца - 4 шт.
 Сыр - 40 г
 Зелень - по вкусу
 Ветчина - 100 г
 Помидоры свежие — 1-2 шт.
 Масло подсолнечное - 2 ст. л.
 Соль - по вкусу



ВЕТЧИНА РОЖДЕСТВЕНСКАЯ,
Сосновоборский МК, 450 г

МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ
СЛОБОДА, с добавлением
оливкового, 1 л

ЖЮЛЬЕН С КРЕВЕТКАМИ

Ингредиенты:

Креветки вареные – 200 г. (в очищенном виде)
 Лук репчатый – 1 шт. (некрупный)
 Масло сливочное – 1-2 ст. л.
 Молоко – 50 мл
 Мука – 1-2 ст. л.
 Сливки – 100 мл
 Сыр твердый – 50 г
 Соль, перец, мускатный орех – по вкусу

Рецепт:

Замороженные креветки разморозить. Лук нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить на масле. Лук и креветки добавить в приготовленный белый соус, приправить перцем, мускатным орехом, перемешать. Разложить в маленькие формы для запекания, сверху выложить сыр, натертый на крупной терке, и запечь в духовке до румяной корочки. Приготовление белого соуса: муку подсушить на сковороде до бежевого цвета; разбавить молоком, непрерывно помешивая; понемногу аккуратно влить сливки, не забывая при этом постоянно помешивать. Приятного аппетита!



СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ,
45%, Савушкин, 200 г



КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ
POLAR, 90/110, 500 г



ПИРОГ С СЫРОМ БРИ

Десерты с этим элитным продуктом вызывают восхищение всех, кто попробует хотя бы маленький кусочек. Открытый французский пирог с Бри на песочной основе идеален для праздника или даже с целью внести разнообразие в обычный завтрак. Хрустящий нижний слой, мягкий центр, сладость груш и сливочный вкус сыра – рецепт волшебного лакомства с минимумом усилий станет вашим любимым. При желании Бри здесь можно заменить на Камамбер.

Ингредиенты:

Масло сливочное – 125 г;
Мука – 250 г
Сахар – 70 г
Яйца – 2 шт.
Груши – 450 г
Сыр Бри – 120 г
Сметана – 70 г
Сок лимонный – 20 мл
Ванильный сахар – 1 ч. л.

Рецепт:

Сделать простое песочное тесто, растерев холодные масляные крошки с сахаром, мукой и яичными желтками. Охладить перед тем, как растянуть по круглой форме. Высота бортиков должна быть около 4 см. Выпекать при 200 градусах 10 минут. С груш снять кожуру, нарезать их тонкими ломтиками, разложить внутри основы пирога. Сбрызнуть лимонным соком. Сверху разложить сыр, нарезанный широкими пластинками, залить смесью сметаны с взбитыми белками и ванильным сахаром. Продолжить выпекать при той же температуре до зарумянивания начинки пирога. Приятного аппетита!



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ КРЕСТЬЯНСКОЕ*,
72,5%, Радость вкуса, 180 г

*Только Нижегородская обл. и Респ. Мордовия



СЫР БРИ, 65%,
Девять деревень, 125 г



ГРУШИ

МОНАСТЫРСКАЯ КОВРИЖКА ПОСТНАЯ

Ингредиенты:

Сахар (можно уменьшить количество) — 1 стакан
 Масло растительное (рафинированное) — 0,5 стакана
 Орехи грецкие — 0,5 стакана
 Сухофрукты (или цукаты) — 0,5 стакана
 Сок яблочный — 1 стакан
 Мука пшеничная - 2 стакана
 Сода — 0,5 ч. л
 Сок лимонный (можно уксус) — 1 ст. л
 Корица (по вкусу)
 Соль (щепотка)
 Ванилин

Рецепт:

Для приготовления теста сахар и масло смешать, добавить орехи и сухофрукты, яблочный сок, соль, соду (погашенную лимонным соком или уксусом), ванилин, корицу. Все хорошо перемешать. Всыпать муку, замесить тесто. Выложить в смазанную маслом форму. Выпекать минут 50–60. При желании можно разрезать на два коржика и промазать любым вареньем или джемом. Коврижка быстро черствеет, поэтому хранить нужно в закрытой посуде. Приятного аппетита!



СУХОФРУКТЫ

ОРЕХИ ГРЕЦКИЕ

СОК ВОЛЖСКИЙ
ПОСАД, яблочный, 2 л

НЕКТАР ВОЛЖСКИЙ
ПОСАД, яблочно-
персиковый, 2 л



ГРУДИНКА КОПЧЕНАЯ С ЧЕСНОКОМ

1 кг грудинки нарезать кусками толщиной 4–5 см. Поместить грудинку в подходящую емкость или в плотный пакет. Залить пакетиком маринада «Идея на закуску» и хорошо перемешать. Мариновать при комнатной температуре 2 часа. Выложить грудинку на решетку и запекать в духовке 30 минут при температуре 180 °С.



РАССОЛ ИДЕЯ НА ЗАКУСКУ, грудинка копченая с чесноком, Костровок, 150 г



ОКОРОЧКА КОПЧЕННЫЕ

1 кг куриных окорочков промыть. Поместить окорочка в подходящую емкость или в плотный пакет. Залить пакетиком «Идея на закуску» и хорошо перемешать. Мариновать при комнатной температуре 3–4 часа. Выложить на решетку и запекать в духовке 45 минут при 180 °С до готовности.



КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА



РАССОЛ ИДЕЯ НА ЗАКУСКУ, окорочка копченые, Костровок, 150 г



КРЫЛЫШКИ КОПЧЕННЫЕ ОСТРЫЕ

1 кг куриных крылышек промыть. Поместить крылышки в подходящую емкость или в плотный пакет, залить пакетиком «Идея на закуску» и хорошо перемешать. Мариновать при комнатной температуре 1 час. Выложить на решетку и запекать в духовке 30 минут при 180 °С до готовности.



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ



РАССОЛ ИДЕЯ НА ЗАКУСКУ, крылышки копченые острые, Костровок, 150 г



ШОКОЛАДНЫЕ СНЫ

Сладкий напиток, больше напоминающий мороженое.

Ингредиенты:

Коньяк - 30 мл
Жирные сливки - 30 мл
Шоколадный ликер - 30 мл
Лед

Рецепт:

Смешать в шейкере или блендере коньяк, сливки, ликер. Добавить несколько кубиков льда и взбить до густоты. Перелить в хейбол или бокал для вина.



БЕЛОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

Легкий «дамский» напиток с небольшой частью алкоголя.

Ингредиенты:

Коньяк - 25 мл
Белое мороженое - 250 г
Молоко - 130 мл
Спелый банан
Мягкие фрукты
(киви, апельсины)

Рецепт:

Очищенный банан нарезать мелко. В блендере взбить молоко с мороженым. Добавить коньяк и банан, взбивать, пока масса не станет однородной. Перелить в широкие бокалы, украсить фруктами



КОКТЕЙЛЬ С КОНЬЯКОМ И ШАМПАНСКИМ

Ингредиенты:

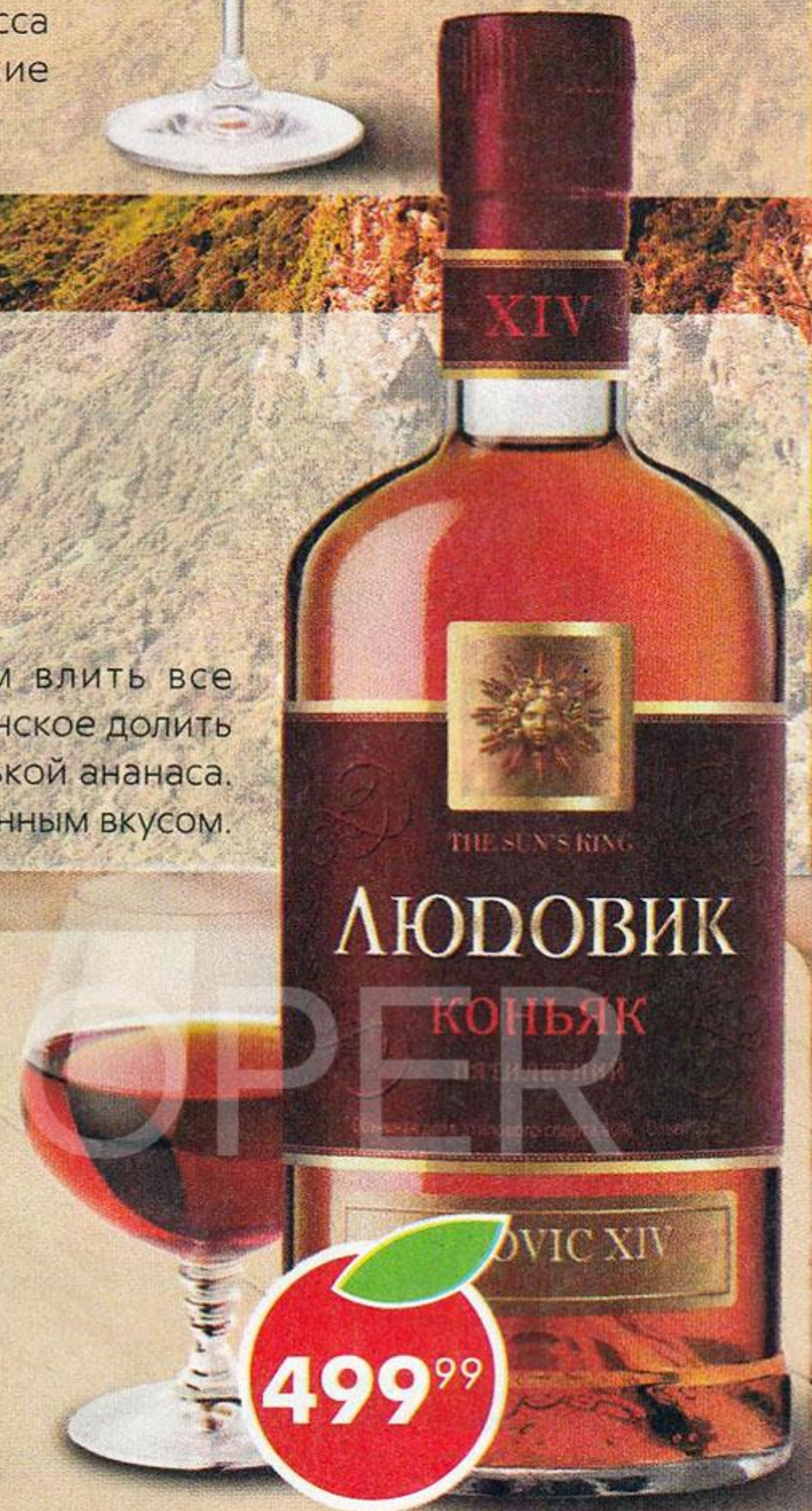
Коньяк - 60 мл
Ананасовый сок - 120 мл
Шампанское - 20-30 мл
Лед

Рецепт:

В высокий стакан положить лед, затем влить все составляющие, кроме шампанского. Шампанское долить перед самой подачей. Стакан украсить долькой ананаса. И можно наслаждаться невероятным, изысканным вкусом.

КОНЬЯК «ЛЮДОВИК»

Коньяк «Людовик» 5-летний получил свое название в честь Людовика XIV. По приказу короля во французском местечке Лимузен была высажена дубовая роща. Планировалось использовать дуб в кораблестроении, но вскоре выяснилось, что эта древесина отлично подходит для хранения коньяка. Очевидным было положительное влияние дуба на вкусовые качества напитка. Вкус коньяка становился более насыщенным и наполнялся красивыми тонами ванили, сухофруктов и пряностей. Для выдержки коньяка «Людовик» используются бочки из лимузенского и американского дуба. Элегантный аромат, благородный вкус коньяка и его крепость идеально подходят для коктейлей.



КОНЬЯК ЛЮДОВИК,
пятiletний, 40%, 0,5 л

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ПЕНСИОНЕРАМ СКИДКИ!

НА ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ!

с 9:00 до 13:00

ПОНЕДЕЛЬНИК

10%

ОСТАЛЬНЫЕ ДНИ

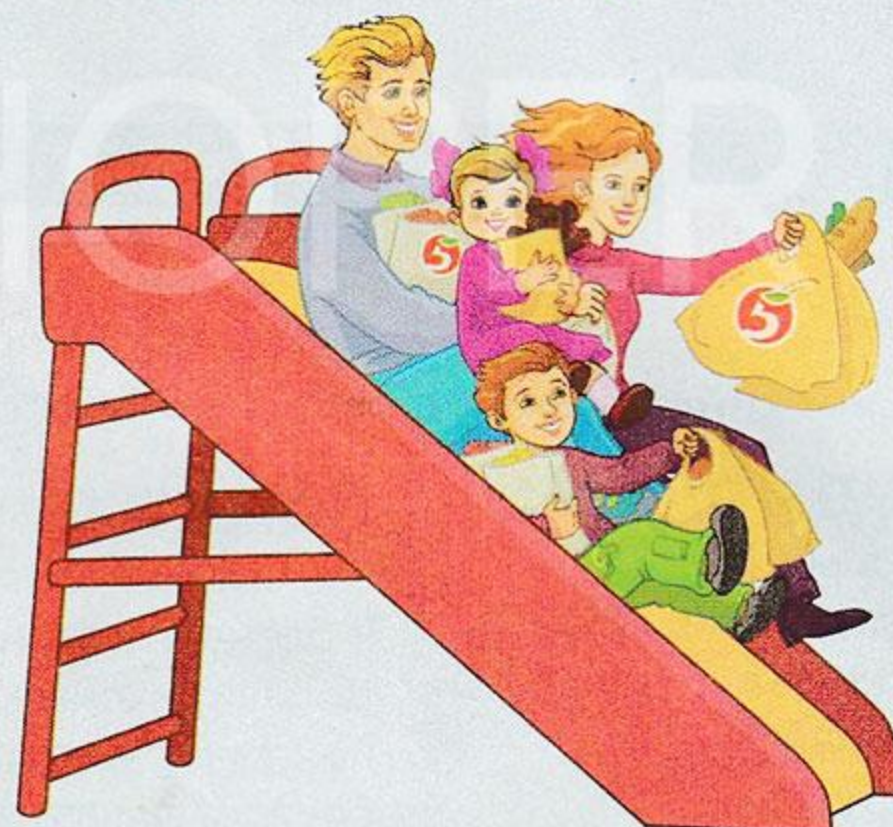
5%

* Срок действия акции: с 30.01.18 по 31.12.18. Акция действует во всех магазинах сети «Пятёрочка». Скидка предоставляется при предоставлении пенсионного удостоверения. Пенсионное удостоверение может заменять справка, полученная в Пенсионной Фонде. Скидка не распространяется на товары, участвующие в акции. Скидка на алкогольную продукцию может предоставляться в меньшем размере в связи с соблюдением требований действующего законодательства об установлении минимальной розничной цены на алкогольную продукцию крепостью свыше 28%. Запрещается применение скидок с цены торговых изданий любыми способами. Подробности в магазинах «Пятёрочка», на сайте 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



каждую среду с 9:00 до 17:00

* Срок действия акции: каждую среду 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 р. 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.

ВЫРУЧАЙ-карта

ПОМОГАЕТ ВАМ ПОКУПАТЬ ВЫГОДНО!



ВАША КАРТА ВСЕГДА ПОД РУКОЙ
В ПРИЛОЖЕНИИ «ПЯТЁРОЧКА»

ЕЩЕ НЕТ КАРТЫ?
СОЗДАЙТЕ **БЕСПЛАТНО** В ПРИЛОЖЕНИИ

Только для владельцев карт

♥ **БАЛЛЫ
ЗА ВСЕ ПОКУПКИ**

% **СПЕЦИАЛЬНЫЕ
АКЦИИ**



Загружайте мобильное приложение «Пятёрочка» в App Store или Google Play

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».

Срок проведения акции с 23 октября по 19 ноября 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, Кировской областей, Республик Мордовия, Коми. Все подробности в магазинах «Пятёрочка».