

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

с 1 по 14 ноября

ПРОБУДИТЕ ХИЩНЫЙ
АППЕТИТ

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

ИСПЫТАНИЕ ОГНЕМ



-33%**
99⁹⁹
149^{90*}

**СМЕСЬ
ПЕРЦЕВ
KAMIS**
мельница,
36/38 г



**НИЗКАЯ
ЦЕНА!**
99⁹⁹

САЛАТ РУКОЛА
упак., 125 г



-33%**
99⁹⁹
149^{90*}

РЕБРЫШКИ СВИНЫЕ «МИРАТОРГ»
классические, охл., 500 г



-24%**
29⁹⁹
39^{90*}

КАРТОФЕЛЬ
вес., 1 кг

Свинные ребрышки гриль

1. Для маринада: чеснок (2 зуб.) нарежьте тонкими хлопьями и обжарьте в сотейнике с сушеным орегано (1 ч. л.), чтобы раскрыть запах специй. Снимите сотейник с огня, влейте в него вино (½ ст.), добавьте сахар (1 ч. л.), соль (½ ч. л.) и перец (¼ ч. л.).
2. Ребрышки (1,5 кг) положите в стеклянную миску, залейте маринадом и отправьте в холодильник минимум на 30 минут (оптимальное время — 4 часа).
3. Запекайте ребрышки в духовке, разогретой до 180 °С, 40–50 минут, периодически смазывая их маринадом.



-24%**
249⁹⁰
329^{00*}

ВИНО CASTILLO MURVIEDRO
в асс.: Bobal-Tempranillo, кр. сух., 11,5%, Viura, бел. сух., 11%, 0,75 л

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

Стейк с зеленью и булгуром

1. Сильно разогрейте гриль сковороды. Свиные стейки (2 шт.) посолите, поперчите и обжарьте по 3–4 минуты с каждой стороны. Чтобы на мясе получилась симпатичная «решетка», в середине жарки разверните кусок на сковороде.
2. Пожарьте глазунью из одного яйца. Булгур (100 г) приготовьте по инструкции на упаковке. Брокколи (300 г) опустите в кипящую подсоленную воду на 3–4 минуты. Подавайте стейки с гарниром.



СТЕЙК
«МИРАТОРГ»
из шейки, охл., 400 г

-33%**
199⁹⁰
~~299^{00*}~~



-42%**
39⁹⁹
~~69^{00*}~~

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ
БУЛГУР
«Агроальянс», 450 г



-41%**
54⁹⁹
~~93^{90*}~~

РИС GOLD
«Агроальянс»
экстра элитный,
пропар., в/с, 900 г



-26%**
379⁹⁰
~~515^{00*}~~

МАСЛО
BORGES
Extra Virgin
оливковое,
с/б, 0,5 л



-31%**
49⁹⁹
~~72^{90*}~~

КЕТЧУП
HEINZ
супер
острый,
д/пак,
350 г

ЭЛИТНЫЕ ВИНА ПО ОТЛИЧНОЙ ЦЕНЕ!

ВИНО
DIAZ
BAYO 8
MESES
кр. сух.,
0,75 л

-20%**
799⁹⁰
~~1009^{00*}~~



ВИНО
TERRASSEN
GRÜNER
VELTLINER
бел. сух.,
0,75 л

-29%**
699⁹⁰
~~999^{00*}~~



Предложение действительно не для всех магазинов, наличие товара в конкретном магазине узнавайте по телефону горячей линии.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

НАЧИНАЙ НАЧИНЫТЬ!

-33%**

399⁹⁰
~~599^{80*}~~



ВИНО VINA MAIPO
carmenere cabernet sauvignon
кр. п/сух., 0,75 л

-27%**

129⁹⁰
~~179^{80*}~~



ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
«Калейдоскоп», д/восточный,
не обжар., 150 г

-29%**

139⁹⁰
~~199^{80*}~~



СОУС «НАРШАРАБ»
«Кинто», 245 г

**НИЗКАЯ
ЦЕНА!**

299⁹⁰



ЛОПАТКА СВИНАЯ «МИРАТОРГ»
в домашнем маринаде, охл., вес.

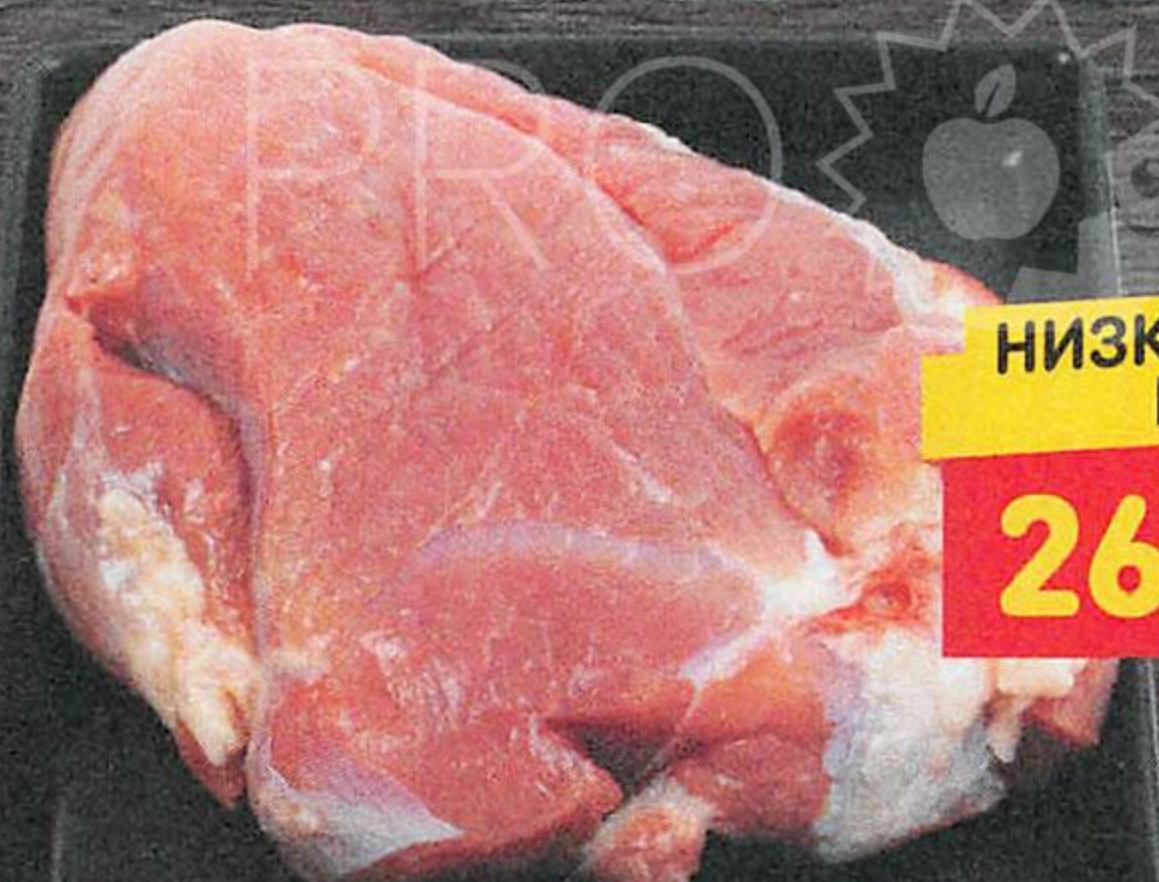
Фаршированная свиная лопатка

1. Зеленое яблоко (1 шт.) очистите и нарежьте средними кубиками, грецкие орехи (½ ст.), лук (1 шт.) и сельдерей (1 стебель) измельчите. Сложите все ингредиенты в сотейник и обжаривайте до мягкости овощей.
2. Добавьте яблочное пюре (½ ст.), воду (1,5 ст.) и хлебные крошки (3 ст.). Выпарите жидкость и приправьте корицей (½ ч. л.), солью (½ ч. л.), гвоздикой (1/4 ч. л.), мускатным орехом (1/4 ч. л.) и имбирем (¼ ч. л.).
3. Свиную лопатку надрежьте вдоль и наполните начинкой. Перетяните мясо кулинарной нитью или закрепите края зубочистками. Запекайте в разогретой до 165 °С духовке 45-50 минут.

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

«Рваная» свинина в пите

1. Кончиком ножа сделайте небольшие надрезы по всей поверхности свиной лопатки (1,5 кг) и вставьте в них кусочки чеснока.
2. В миске смешайте оливковое масло (3 ст. л.), лук (1 шт.), сушеный чеснок (1 ст. л.), паприку (1 ст. л.), соль и перец. Обмажьте свинину маринадом и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.
3. Положите свинину в форму для запекания и налейте столько овощного бульона, чтобы он поднялся до уровня в 2,5 см. Оберните блюдо алюминиевой фольгой и готовьте в разогретой до 120 °С духовке 1 час. Затем снимите фольгу и готовьте еще 30 минут.
4. Готовую свинину разрежьте на маленькие кусочки и положите в питу (2 шт.), добавив сладкий лук (1 шт.), помидоры (2 шт.), зелень (укроп, петрушка или рукола) и фасоль в томатном соусе (100 г).



НИЗКАЯ
ЦЕНА!

269⁹⁰

ЛОПАТКА
СВИНАЯ
«МИРАТОРГ»
охл., в/у, вес.

-30%**

24⁹⁹
~~35⁹⁰~~

ЛЕПЕШКА
ПИТА
«ТУРЕЦКАЯ»
«Рязаньхлеб»,
5 x 80 г, 400 г



-44%**

49⁹⁹
~~89⁹⁰~~

ФАСОЛЬ
«ОВОЩНАЯ
СЕМЕЙКА»
«Д», печеная,
с\б, 530 г



-26%**

369⁹⁰
~~499⁹⁰~~

CHATEAU
REVEILLON



CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MIS EN BOUTEILLE PAR UCCGAR à F-11880

PRODUIT DE FRANCE

ВИНО CHATEAU
REVEILLON CORBIÈRES
кр. сух., 0,75 л

-28%**

17⁹⁹
~~25⁰⁰~~

ХЛЕБ
«БОРОДИНСКИЙ»
«Грейн холдинг»,
нар., 325 г



-35%**

109⁹⁰
~~169⁹⁰~~

СЫР
«ГАУДА»
«Золото
полесья»,
молодой,
45%, 200 г



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Батя БУТЕР



-21%**

439⁹⁰
559^{90*}

ВОДКА «ЦАРСКАЯ»
ЗОЛОТАЯ 40%, 0,5 л



Собери свой батя-бутер



-33%**

59⁹⁹
89^{90*}

КОЛБАСА «КОНЬЯЧНАЯ»
«Дымов», с/к, нар., 90 г



-40%**

69⁹⁹
116^{90*}

СЫР ПЛ. PRESIDENT
с ветчин., 45%, п/конт, 200 г



-40%**

59⁹⁹
100^{90*}

СЫР ПЛ. PRESIDENT
«Мясная коллекция», 45%,
сегм., 140 г



-46%**

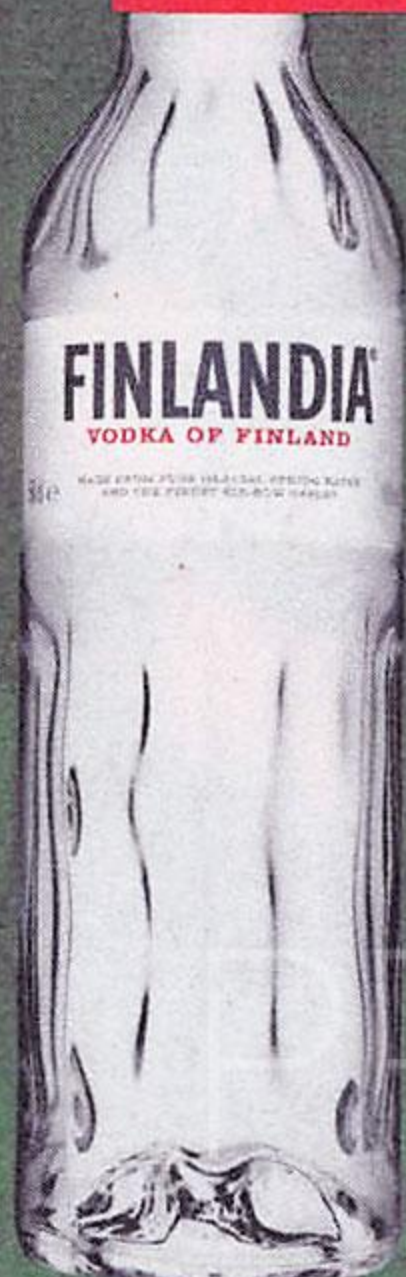
89⁹⁹
169^{90*}

КОЛБАСА
«БРАУНШВЕЙГСКАЯ»
«Велком», с/к, в/у, нар., 90 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

-35%**

499⁹⁰
~~779^{90*}~~



ВОДКА FINLANDIA
40%, 0,5 л



«Ближние горки» — это натуральные колбасы и изысканные деликатесы из мяса собственного фермерского хозяйства. Наш ассортимент насчитывает более 60 видов мясных угощений, которые уже удостоились золотых и серебряных медалей на многих международных конкурсах.



-49%**

159⁹⁰
~~319^{90*}~~



КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ
«Ближние горки», вар., б/о, в/у,
450 г

-42%**

149⁹⁰
~~259^{90*}~~



БЕКОН ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ
«Ближние горки», в/у, 350 г

-47%**

89⁹⁹
~~169^{90*}~~



КОЛБАСА ДОКТОРСКАЯ
«Царицыно», нат., мол., вар., 500 г

-38%**

139⁹⁰
~~229^{90*}~~



КОЛБАСА «АРБАТСКАЯ»
«Ближние горки», с/к, в/у, 250 г

-47%**

199⁹⁰
~~379^{90*}~~



КОЛБАСА «БАЛЫКОВАЯ»
«Ближние горки», в/к, в/у, 490 г

-56%**

99⁹⁹
~~229^{90*}~~



ШПИКАЧКИ «ДЛЯ ЗАВТРАКА»
«Мясницкий ряд», упак., 500 г

-46%**

149⁹⁰
~~278^{90*}~~



СОСИСКИ «МОЛОЧНЫЕ»
«Ближние горки», ГОСТ,
упак., 450 г

-31%**

129⁹⁰
~~189^{90*}~~



СОСИСКИ МЯСНЫЕ «ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ»
«ЧМПЗ», ц/о, упак., 500 г

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**

БУРГЕР

НЕ ПРОТИВ ФИГУРЫ



-41%**

69⁹⁹

~~119⁰⁰*~~

БУРГЕР
КЛАССИЧ.
«БЛИЖНИЕ
ГОРКИ»
охл., 200 г

Рецепт бургера

1. Прежде чем начинать готовить мясо, достаньте его из холодильника и дайте полежать при комнатной температуре 20–30 минут. Так оно прожарится более равномерно и не останется сырым внутри. Обжаривайте котлеты на сильно разогретой сковороде по 3–4 минуты с каждой стороны. Бекон пожарьте отдельно на сухой сковороде без масла.

2. Соберите бургер: булочка, соус, котлета, измельченный салат айсберг, котлета, соленые огурчики, сыр, бекон, булочка.



-30%**

59⁹⁹

~~85⁹⁰*~~

СЫР ПЛ. BURGER
«Витако» сливочн., тосты, 200 г



-47%**

89⁹⁹

~~169⁹⁰*~~

ОГУРЦЫ BONDUELLE
маринован., 6–9 см, ст/б, 680 г



-49%**

124⁹⁰

~~248⁰⁰*~~

БЕКОН «ВЕЛКОМ»
двойное копчение, с/к, в/у, нар., 200 г



-25%**

17⁹⁹

~~24⁰⁰*~~

БУЛОЧКА «СТОЛИЧНАЯ»
«Грейн холдинг», 6 x 50 г, 300 г

ДМ ДИКСИ
с 01.11.2018 г.
по 14.11.2018 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 1 по 14 ноября 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-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!