

ДИКСИ. БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН!

Д

с 1 по 14 ноября

ПРОБУДИТЕ ХИЩНЫЙ  
АППЕТИТ

Д

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!



# ИСПЫТАНИЕ ОГНЕМ



**-33%\*\***  
**99<sup>99</sup>** ~~149<sup>90\*</sup>~~

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



**НИЗКАЯ ЦЕНА!**  
**99<sup>99</sup>**

**САЛАТ РУКОЛА**  
упак., 125 г



**-33%\*\***  
**99<sup>99</sup>** ~~149<sup>90\*</sup>~~

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



**-24%\*\***  
**29<sup>99</sup>** ~~39<sup>90\*</sup>~~

**КАРТОФЕЛЬ**  
вес., 1 кг

## Свиные 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%\*\***  
**249<sup>90</sup>** ~~329<sup>00\*</sup>~~

**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 сковороду. 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%\*\***  
**199<sup>90</sup>**  
~~299<sup>00\*</sup>~~



**-42%\*\***  
**39<sup>99</sup>**  
~~69<sup>00\*</sup>~~

КРУПА ПШЕНИЧНАЯ  
БУЛГУР  
«Агроальянс», 450 г



**-41%\*\***  
**54<sup>99</sup>**  
~~93<sup>90\*</sup>~~

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



**-26%\*\***  
**379<sup>90</sup>**  
~~515<sup>00\*</sup>~~

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



**-31%\*\***  
**49<sup>99</sup>**  
~~72<sup>90\*</sup>~~

КЕТЧУП  
HEINZ  
супер  
острый,  
д/пак,  
350 г

## ЭЛИТНЫЕ ВИНА ПО ОТЛИЧНОЙ ЦЕНЕ!

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

**-20%\*\***  
**799<sup>90</sup>**  
~~1009<sup>00\*</sup>~~



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

**-29%\*\***  
**699<sup>90</sup>**  
~~990<sup>00\*</sup>~~



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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# НАЧИНАЙ НАЧИНЯТЬ!

**-33%\*\***

**399<sup>90</sup>**  
~~599<sup>80\*</sup>~~



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

**-27%\*\***

**129<sup>90</sup>**  
~~179<sup>80\*</sup>~~



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

**-29%\*\***

**139<sup>90</sup>**  
~~199<sup>80\*</sup>~~



**СОУС «НАРШАРАБ»**  
«Кинто», 245 г

**НИЗКАЯ  
ЦЕНА!**

**299<sup>90</sup>**



**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!

269<sup>90</sup>

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

-30%\*\*

24<sup>99</sup>  
~~35<sup>90\*</sup>~~

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



-44%\*\*

49<sup>99</sup>  
~~89<sup>90\*</sup>~~

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



-26%\*\*

369<sup>90</sup>  
~~499<sup>90\*</sup>~~

CHÂTEAU  
RÉVEILLON



CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
MIS EN BOUTEILLE PAR LICCGAR & F. 11880  
PRODUIT DE FRANCE

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

-28%\*\*

17<sup>99</sup>  
~~25<sup>00\*</sup>~~

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



-35%\*\*

109<sup>90</sup>  
~~169<sup>90\*</sup>~~

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



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



# Батя БУТЕР



-21%\*\*

439<sup>90</sup>  
~~559<sup>90\*</sup>~~

ВОДКА «ЦАРСКАЯ»  
ЗОЛОТАЯ 40%, 0,5 л



*Собери свой батя-бутер*



-33%\*\*

59<sup>99</sup>  
~~89<sup>90\*</sup>~~

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



-40%\*\*

69<sup>99</sup>  
~~116<sup>90\*</sup>~~

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



-40%\*\*

59<sup>99</sup>  
~~100<sup>90\*</sup>~~

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



-46%\*\*

89<sup>99</sup>  
~~169<sup>90\*</sup>~~

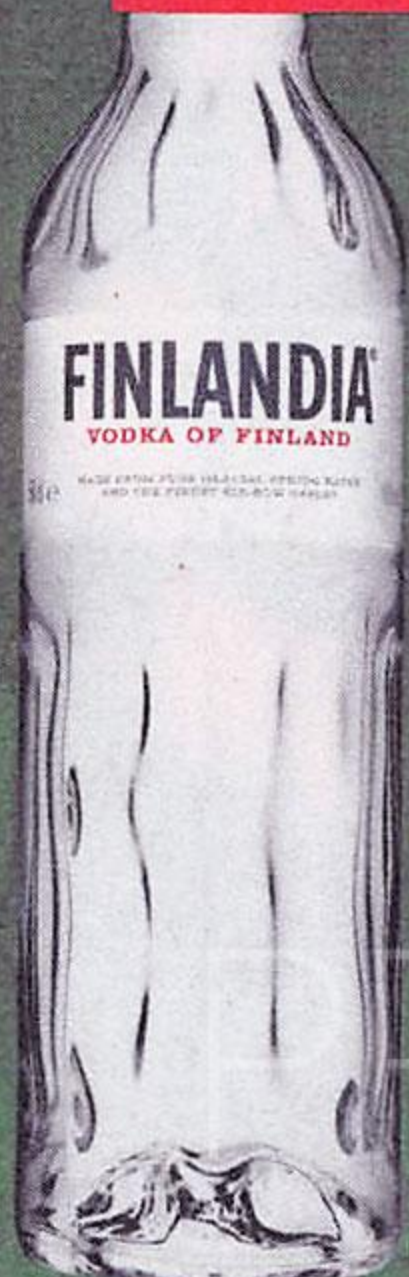
КОЛБАСА  
«БРАУНШВЕЙГСКАЯ»  
«Велком», с/к, в/у, нар., 90 г

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**-35%\*\***

**499<sup>90</sup>**  
~~779<sup>90\*</sup>~~



**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%\*\***

**159<sup>90</sup>**  
~~319<sup>90\*</sup>~~



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

**-42%\*\***

**149<sup>90</sup>**  
~~259<sup>90\*</sup>~~



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

**-47%\*\***

**89<sup>99</sup>**  
~~169<sup>90\*</sup>~~



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

**-38%\*\***

**139<sup>90</sup>**  
~~229<sup>90\*</sup>~~



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

**-47%\*\***

**199<sup>90</sup>**  
~~379<sup>90\*</sup>~~



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

**-56%\*\***

**99<sup>99</sup>**  
~~229<sup>90\*</sup>~~



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

**-46%\*\***

**149<sup>90</sup>**  
~~278<sup>90\*</sup>~~



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

**-31%\*\***

**129<sup>90</sup>**  
~~189<sup>90\*</sup>~~



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

**ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ  
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**



# БУРГЕР

## НЕ ПРОТИВ ФИГУРЫ



**-41%\*\***  
**69<sup>99</sup>** ~~119<sup>00\*</sup>~~

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



**-30%\*\***  
**59<sup>99</sup>** ~~85<sup>90\*</sup>~~

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



**-47%\*\***  
**89<sup>99</sup>** ~~169<sup>90\*</sup>~~

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



**-49%\*\***  
**124<sup>90</sup>** ~~248<sup>00\*</sup>~~

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



**-25%\*\***  
**17<sup>99</sup>** ~~24<sup>00\*</sup>~~

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!