



МАРИЯ-РА

Только с 16 по 30 ноября 2018 г.

ВЫГОДА ЗДЕСЬ!

Спагетти «Гранмулино»,
«Премиум», 400 г

Майонез «Махеев»,
с перепелиным яйцом, 800 мл

1+1



59⁹⁰

-37%



~~94,50~~
59 руб.

Кондиционер для белья «Е»,
в ассортименте, 2 л

Стиральный порошок «Лоск»,
«Актив-займ 6», в ассортименте, 4,5 кг

Промонабор для мытья посуды «Фейри»,
«Сочный лимон» 650 мл + «Чайное дерево и мята» 650 мл



-50%

~~199,90~~
99 руб.



-44%

~~539,00~~
299 руб.



-33%

~~232,00~~
155 руб.

+



ВЫГОДА ЗДЕСЬ!



Мойва в томатном соусе

Мойва 500 г / Луковица 1 шт.
Томатная паста 1,5-2 ст. л.
Растительное масло для жарки/
Лавровый лист / Соль, приправа,
зелень по вкусу.

1. Рыбу промыть под холодной проточной водой. На сковороду налить растительное масло, выложить вымытую и обсушенную мойву в один ряд.
2. Поверх мойвы выложить лук, нарезанный четвертинками колец. Добавить лавровый лист, посолить, поперчить.
3. Налить половину стакана воды, добавить 2 ст. л. томатной пасты, размешать. Вылить на рыбу.
4. Аккуратно перемешать, стараясь сохранить рыбу целой. Накрыть крышкой и тушить 8 минут. Затем еще раз перемешать и оставить тушиться 12-15 минут на слабом огне.

Мойва,
свежемороженая, в/у, 1 кг

-18%



139,90
114 руб.

Колбаса «Докторская»,
«Ариант», вареная, ГОСТ, 400 г

-25%



161,90
121 руб.

Сардельки «Колобки»,
с сыром, сымокомлекс
«Томский», в/о,
400 г

-25%



119,50
89 руб.

Заморозка «Планета
витаминов», в асортменте,
300-400 г

-25%



Приправа «Приправыч»,
«Для посола красной рыбы»,
«Для маринаровки и пряного посола
сельди», 15 г

-30%



10,00
7 руб.

Сервелат «Финский»,
СПК, в/к, 380 г

-25%



182,94
144 руб.

Пельмени «По-деревенски»,
«От бабушки Катин», «Солнышко»,
900 г

-25%



214,00
160 руб.

Крабовые палочки «Тунцов»,
замороженные, 200 г

-26%



43,50
32 руб.

Хлопья овсяные «Гудвилл»,
с клубникой, 40 г

-36%



14,90
9 руб.

Колбаса «Охотские»,
«Атшево», в/к, 500 г

-25%



147,90
110 руб.

Хинкали «Кавказские»,
«Семейный повар», «Аллеко»,
300 г

-25%



179,30
134 руб.

Пресервы килька
«Балтийская», «Балтийский берег»,
пряного посола, 400 г

-25%



99,90
74 руб.

Кетчуп «Mr. Рикко»,
«Органик», томатный, с чесноком,
350 г

-35%



61,70
40 руб.

Мандарины,
Китай, 1 кг

-36%



124.90
79 руб.

Шоколад «Воздушный»,
в ассортименте, 85 г

-41%



66.50
39 руб.

Печенье «Чоко-пай»,
«Оранжев», 180 г

-25%



71.50
53 руб.

Торт «Шоколадно-банановый»,
«Брунокассер»,
800 г

-25%



335.50
251 руб.

Сгущённое молоко
«Любимое», цельное
с сахаром, ГОСТ,
8,5%, 180 г

-16%



57.70
48 руб.

Йогуртный продукт
«Фруттис»,
в ассортименте,
5%, 115 г

-17%



79.50
16 руб.

Молоко «Простоквашино»,
пастеризованное, 2,5%, 930 мл

-18%



69.90
57 руб.

Творог «Простоквашино»,
5%, 220 г

-21%



67.90
69 руб.

Масло сливочное
«Алтайское», «Капково»,
82%, 200 г

-15%



139.90
118 руб.

Напиток газированный
«Черноголовка»,
в ассортименте, 0,5 л

-23%



32.50
25 руб.

Соки, нектары, компоты
«Фруктовый сад»,
в ассортименте, 950 мл

-25%



73.70
55 руб.

Корм для кошек «Феликс»,
«Двойная вкусовая», сухой,
300 г

-26%



82.50
61 руб.

ВЫГОДА ЗДЕСЬ!



Лёгкий суп с вермишелью

Вермишель «Мальтальти» № 90 100 г /
Куриная грудка 500 г / Вода 2,5 л / Луквица
1 шт. / Картофель 2 шт. / Морковь 1 шт. /
Зелень по вкусу / Соль по вкусу

1. Грудку заливаем холодной водой. Доводим почти до кипения. Добавляем соль. Кладем луковичку. Варим с момента закипания 30 минут.
2. Морковь натираем на крупной тёрке. Картофель нарезаем брусочками. Куриное мясо сварилось, бульон готов. Грудку вынимаем.
3. Отправляем в бульон картофель и морковь. Варим до готовности картофеля. Нарезаем кусочками отварное филе и кладем в суп.
4. Добавляем вермишель и варим ещё 5 минут. Нарезаем зелень и отправляем в суп. Даем настояться 5-10 минут.

Макарон «Мальтальти»,
спагетти № 2, вермишель № 90,
500 г

-21%



79.90
58 руб.

ВЫГОДА ЗДЕСЬ!

Фольга «Фрекен Бок»,
«Макс», 10 м

-25%



129.90
97 руб.

Прокладки ежедневные гигиенические
«Дискрит»,
«Водная линия», 60 шт.

-25%



144.90
108 руб.

Гигиенические прокладки «Белла»,
«Перфекта ультра», «Розе део фреш»,
10 шт.

-25%



60.54
45 руб.

Кофе «Якобс монарх»,
75 г

-25%



195.50
146 руб.

Чай травяной «Крымский
букет», в ассортименте,
20 пак.

-25%



93.90
70 руб.

Кофе «Жюкей»,
«Триумф», натуральный, растворимый,
сублимированный, 150 г

-25%



249.00
186 руб.

Чай «Принцесса Канди»,
чёрный байховый, цейлонский,
25 пак.

-26%



32.60
24 руб.



МАРИЯ-РА ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ:

- КАССИРА-ПРОДАВЦА
- ЗАМЕСТИТЕЛЯ ДИРЕКТОРА МАГАЗИНА
- ГРУЗЧИКА
- ДИРЕКТОРА МАГАЗИНА
- УБОРЩИКА

Заполни анкету в любом магазине или в службе персонала:

Алтайский край, Республика Алтай: +7 (3852) 20-30-50, +7-929-324-41-46

Новосибирская область: +7 (383) 362-15-45, 8-923-182-87-56

Томская область: +7 (3822) 705-993, +7-923-401-08-29

Кемеровская область: +7-923-469-01-92

ИЛИ НА САЙТЕ www.maria-ra.ru

РАботай, РАЗвивайся, РАдуйся!



Узнайте больше о наших акциях:

www.maria-ra.ru mariarashop

8-800-1000-810

Цены указаны в рублях и действительны с 16 по 30 января 2018 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доказательные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru Телефон горячей линии 8-800-1000-810 (звонок бесплатный).

