



с 20 ноября по 17 декабря 2018 г.

ГОТОВИМ НА «ПЯТЁРОЧКУ»

PROFIT



SHOPPER



ПРЯНАЯ ЯБЛОЧНАЯ ГРАНОЛА

Берем:

Десерт из яблок Пиканта – 180 мл
 Изюм темный – 4 горсти
 Кокосовая стружка – 0,5 стакана
 Кунжут – 3 ст. л.
 Мед – 5 ст. л.
 Овсяные хлопья – 500 г
 Грецкие орехи – 1 ст.
 Яблоко – 1 шт.
 Имбирь сухой – 0,5 ст. л.
 Корица, соль, мускатный орех – по вкусу
 Масло кокосовое – 0,5 ч.л.

ГОТОВИМ:

Для яблочной гранолы понадобятся: овсяные хлопья, яблочное пюре, изюм (промыть и высушить), мёд, кокосовое масло, стружка, орехи, кунжут, пряности. Если мёд густой, соединить с маслом и прогреть слегка на водяной бане. Желательно, чтобы температура не поднималась выше 40°C. Размешать до однородности. Добавить пряности, соль. Перемешать. Добавить яблочное пюре, перемешать. Яблоко очистить и нарезать мелким кубиком. Медово-яблочную смесь добавить к овсянке. Аккуратно перемешать, чтобы не повредить хлопья. Добавить яблоко, перемешать.

Выложить ровным слоем на застеленный противень. Поставить в разогретую до 170°C духовку на 40-50 минут. Каждые 10 минут доставать и перемешивать. Соединить все добавки, кроме изюма. Изюм добавить, когда гранола практически готова, на последних 10 минутах. Гранола готова, тогда, когда она полностью сухая и равномерно золотистая. Добавить изюм. Перемешать, остудить.

Положить в герметичную ёмкость и наслаждаться, каждое утро! Попробуйте с йогуртом или творожком.
Приятного аппетита!



Десерт из яблок;
 из яблок
 с абрикосами,
 Пиканта, 530 г



Орехи грецкие



Изюм



ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Берем:

Баклажан - 1 шт.
Перец Болгарский - 2 шт.
Лук репчатый - 2 шт.
Помидор - 2 шт.
Сметана «Волжские Просторы» - 200 г
Соль, приправы по вкусу

ГОТОВИМ:

Нарежьте небольшими кубиками баклажан. Перец нарежьте соломкой. А лук полукольцами или кольцами, в зависимости от размеров лука. Налейте немного масла на сковороду, пусть нагреется и отправьте туда лук. Следующим ингредиентом буде баклажан. Добавьте его через пару минут. Сразу за ним - перец и небольшими кусочками порезанный помидор. Посолите овощи, если вы любите специи, то можно и их добавить. Когда овощи будут слегка потушены (5 - 10 минут), добавьте сметану и продолжайте тушить на среднем огне до готовности (10 минут). Добавьте зелень.

Приятного аппетита!



Перец Болгарский

Сметана Волжские Просторы*, 20%, 200 г

*Самара, Сызрань, Тольятти, Ульяновск

Баклажаны



ОВОЩНОЙ СУП-ПЮРЕ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Берем:

Чечевица Увелка — 70 г
 Картофель — 250 г
 Морковь — 80 г
 Вода — 600 мл
 Специи (соль, черный перец) — по вкусу
 Лук репчатый — 90 г
 Томатная паста — 1 ч. л.
 Соевый соус — 1 ст. л.
 Куркума — 1/4 ч. л.
 Паприка сладкая — 1/4 ч. л.

ГОТОВИМ:

В кастрюлю налить воду (600мл), добавить чечевицу, картофель и морковь (порезанные небольшими кусочками). Когда вода закипит, добавить специи по вкусу, переключить на средний огонь и варить минут 20. Лук обжарить на растительном масле до прозрачности. Добавить томатную пасту и соевый соус. Зажарку переложить в суп, добавить куркуму и паприку. Довести до кипения и снять с огня. Суп измельчить блендером до однородности. Овощной суп-пюре с чечевицей готов.

Приятного аппетита!

ЗЕЛЁНОЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Берем:

Масло VIVID нерафинированное — 200 мл
 Петрушка свежая — 1 пучок
 Укроп свежий — 1 пучок
 Смесь перцев — 1 ч.л.
 Соль — по вкусу
 Чеснок — по вкусу

ГОТОВИМ:

Для приготовления зеленого масла подготовить свежую зелень петрушки и укропа, подсолнечное нерафинированное масло. Зелень петрушки и укропа (по 1 большому пучку) измельчить ножом. Выложить в миску. Добавить по 1 ч. л. смеси перцев и соли. Влить 200 мл подсолнечного нерафинированного масла. При желании можно добавить чеснок. Перемешать. Можно пробить зелень с маслом погружным блендером, тогда масса станет более однородной, но не надо превращать зелень в «кашу». Можно сложить зелёное масло в баночку, закрыть крышкой и хранить в холодильнике. Можно разложить зелёное масло по формочкам и заморозить. Масло плохо замораживается и при доставании формочки из морозилки, оно сразу начинает таять.



Лук репчатый

Чечевица зеленая, Увелка, 500 г

Укроп

Масло подсолнечное VIVID, нерафинированное, 0,7 л

КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН

Берем:

Картофель — 0,5 кг.
Сливки жирные — 100 мл.
Молоко — 200 мл.
Сыр Классический Брест Литовск — 60 гр.
Чеснок — 2 зубчика
Сливочное масло — 15 гр.
Молотый мускатный орех
Соль
Перец

Готовим:

Очищенный картофель нарезать тонкими пластинами. Это один из самых важных этапов, именно сейчас зависит насколько нежным получится гратен по-французски. Чем тоньше будут картофельные пластинки, тем нежнее получится блюдо. Чтобы сократить время нарезки, можно использовать специальную терку. Чтобы картофельный гратен был красивого золотистого цвета с ароматной корочкой, необходимо приготовить сливочный соус. В глубокой посуде перемешать теплые сливки и молоко. Подогревать их не стоит, можно просто оставить на час при комнатной температуре. Посолить и поперчить, затем добавить тертый мускатный орех. Нарезать чеснок. Аккуратно переложить его в сливочный соус и перемешать.

Сливочным маслом смазать посуду, в которой вы будет запекаться картофельный гратен.

Переложить половину картофеля в посуду аккуратными равномерными слоями и залить частью сливочного соуса.

Затем доложить слоями оставшиеся картофельные пластины и снова залить соусом.

Будущую картошку гратен тщательно завернуть в фольгу и поставить на 45 минут в духовку, разогретую до 160 градусов. При такой невысокой температуре необходимо готовить блюдо почти до готовности. Убрать фольгу, посыпать запеканку тертым сыром и поставить обратно в духовой шкаф, при этом жар следует увеличить до 200 градусов. Готовить 10 минут.

Приятного аппетита!

Картофель



Сыр Брест-Литовск, классический, 45%, 200 г



Чеснок



АВСТРИЙСКИЙ СЛОЕННЫЙ САЛАТ

Берем:

Консервированная сардина Gold Fish – 1 банка
Яйцо – 3 шт.
Яблоко – 1 шт.
Картофель отварной – 1 шт.
Сыр – 100 г
Майонез Mr. Ricco
Орехи, соль – по вкусу

ГОТОВИМ:

Картофель в этом блюде необязательный ингредиент, но он делает салатик более сытным. Отварить картофель, остудить, очистить и нарезать кубиками. Выложить первым слоем. Подсолить и смазать майонезом.

Размять вилкой рыбные консервы и выложить следующим слоем. На крупной терке натереть яблочко и распределить сверху. Далее – нарезанные кубиками отварные яйца с майонезом. Завершает салатик тертый сыр и горсть орешков. Вот так просто, быстро и сытно.

Приятного аппетита!



Майонез Mr.Ricco*, на перепелином яйце, 67%, 800 мл
*Ульяновск



Сардина, натуральная, с добавлением масла, Gold Fish, 250 г



Картофель



Орехи грецкие

САЛАТ С АВОКАДО, БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ

Этот салат можно подавать как самостоятельное блюдо, закуску или использовать как начинку для бутербродов.

Берем:

Яйцо – 4 шт.
Авокадо – 1 шт.
Зеленый лук – 2 шт.
Бекон – 4 ломтика
Йогурт – 100 мл
Сметана – 1 ст.л.
Лайм – 1 шт.
Укроп, соль, перец.

Готовим:

Яйца и авокадо нарезать ломтиками, зеленый лук – тонкими колечками. Кусочки бекона поджарить до желаемой готовности.

В салатницу положить яйца, авокадо, зеленый лук, бекон и отложить в сторону. В миске взбить йогурт, сметану, добавить сок лайма, укроп, соль и перец. Еще раз хорошо взбить.

Влить в салатную смесь йогуртовую заправку и хорошо перемешать. Украсить укропом и ломтиками бекона.

Приятного аппетита!



Авокадо



Яйцо куриное,
С1, 10 шт.



Зеленый лук



Укроп



ПОЛЕНТА С ГРИБАМИ

Берем:

Кукурузная крупа Увелка – 300 г
 Оливковое масло – 1 ст.л.
 Шампиньоны – 400 г
 Чеснок – 3-4 зубчика
 Лук – 3 шт.
 Помидоры, консервированные в собственном соку – 400 г
 Соль, перец – по вкусу.

Готовим:

Подготовить крупу, промыть не менее трех раз, отправить вариться в казан с кипящей водой. Варить нужно постоянно помешивая, до готовности. Это займет около 30-ти минут. Пока варится каша, подготовить круглую или квадратную форму. Смазать дно кисточкой. Можно использовать как оливковое масло, так и кукурузное. Как только крупа готова, пересыпать ее в подготовленную форму и дать полностью остыть. Грибы моем мягкой щеточкой, нарезаем пластинами. Не теряя времени, сразу отправляем их на сковороду для обжарки. Лук нарезаем произвольно. Смешиваем его с грибами и все обжариваем, пока не выпарится сок грибов. Томаты очищаем от кожуры. Кладем в сковороду и уже там, дробим лопаткой. Тушим овощи еще 5-7 минут. Добавляем соль, перец. Холодную поленту нарезаем на секции, сверху выкладываем грибы. Зовем семью и наслаждаемся итальянским ужином.

Приятного аппетита!



Крупа Кукурузная, отборная, Увелка, 750 г



Шампиньоны



Лук репчатый



ОВОЩНОЙ САЛАТ С ФАСОЛЬЮ

Простой рецепт очень вкусного и полезного овощного салата из помидоров, огурцов и сладкого перца, с консервированной фасолью и оливками. Салат без майонеза, с интересной заправкой.

Берем:

Огурцы - 5 шт.
Помидоры - 3 шт.
Перец болгарский - 1 шт.
Оливки без косточки - 170 г
Фасоль консервированная - 0,5 банки (банка около 400 г)
Листья салата - 1 пучок
Кукуруза маринованная, молодые початки

Для заправки:

Масло растительное - 60 мл
Соевый соус - 50 мл
Уксус (яблочный или винный) - 1 ч.л.
Чеснок - 2 зубчика
Семена льна - 1 ст.л.
Кунжут - 1 ст.л.
Травы прованские - 1 ст.л.

Готовим:

Нарезаем кубиками несколько огурцов и болгарский перец. Три небольшие помидоры нарезаем ломтиками. Всё, что нарежем складываем в одну миску. Оливки разрезаем на 4 части.

Также можно добавить несколько маринованных початков молодой кукурузы.

Фасоль можно использовать отваренную вами или консервированную. Во втором случае сливаем с неё жидкость и добавляем в салат. Пучок листьев любого салата рвём руками.

Заправку можно смешать в отдельной ёмкости, а можно по очереди насыпать в салат. В процессе добавления перемешиваем салат.

Пару зубчиков чеснока натираем на мелкой тёрке, добавляем в салат. Посыпаем салат семенами льна (1 ст.л.), можно их размолоть.

Добавляем примерно столько же кунжута. Его можно обжарить. Поливаем салат растительным маслом - примерно 60 мл.

Посыпаем прованскими травами - примерно 1 ст.л., перемешиваем. Добавляем соевый соус - столько, чтобы он полностью заменил в салате соль, примерно 50 мл.

И добавляем чуть-чуть уксуса (яблочного или винного) - 1 ч.л. Всё хорошо перемешиваем.

Приятного аппетита!





МОРКОВКА ПО-КОРЕЙСКИ

Берем:

Морковь - 600 г
Корейская заправка ЧИМ-ЧИМ для моркови - 1 уп.
Репчатый лук - 50 г
Масло растительное. - 10 ст.л.

ГОТОВИМ:

Свежую морковь нашинковать тонкой соломкой. Лук мелко нарезать и обжарить на разогретом масле до золотистого цвета.

Добавить в морковь содержимое пакетика заправки ЧИМ-ЧИМ, обжаренный лук с маслом, перемешать и дать салату настояться 1 час.

Приятного аппетита!



Соус Чим Чим, корейская заправка, для моркови, 60 г

ЯКИ СОБА С КУРИЦЕЙ

Берем:

Филе куриное - 100 г
Гречневая лапша - 200 г
Овощи (морковь, перец болгарский, лук порей) - 100 г
Фасоль стручковая - 50 г
Лук зелёный - по вкусу
Масло растительное - 3 ст.л.
Соус Чим Чим

ГОТОВИМ:

Овощи и мясо нарезать соломкой. Лапшу отварить в кипящей воде 6-7 минут, периодически помешивая, чтобы лапша не слиплась. Промыть лапшу холодной водой и перемешать с пакетиком соуса «для лапши» ЧИМ-ЧИМ. Обжарить курицу на раскаленном масле 1-2 минуты до готовности, добавить все овощи. Внимание: во время обжарки нужно постоянно перемешивать блюдо. Добавить лапшу, прогреть 30-60 секунд, добавить зеленый лук и перемешать.

Приятного аппетита!



Филе куриное, охлажденное

Соус Чим Чим, для приготовления яки соба, 90 г

ИЗЫСКАННАЯ ФУНЧОЗА СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

Берем:

Сухая фунчоза - 100 г

ЧИМ-ЧИМ корейская заправка для фунчозы - 1 п.

Свежие овощи (болгарский перец, огурец, морковь) - 200 г

Зелень укропа - по вкусу.

ГОТОВИМ:

Сухую фунчозу залить кипятком на 7-10 минут. Промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь и разрезать на 3-4 части.

В глубокую посуду положить фунчозу, нашинкованные тонкой соломкой овощи, содержимое пакетика заправки ЧИМ-ЧИМ и зелень. Все тщательно перемешать. дать салату настояться 1 час.

Приятного аппетита!



Соус Чим Чим, корейская заправка, для фунчозы, 60 г



Перец Болгарский



Огурцы



Морковь



ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН С СЫРОМ

Берем:

- Паста – 200 г
- Цукини или кабачок – 1 шт.
- Перец Болгарский – 2 шт.
- Ломтики Hochland для горячих блюд – 150 г
- Оливковое масло – 1 ст.л.
- Чеснок – 1/2 зубчика
- Сливки – 100 мл
- Сливочное масло – 1 ст.л.
- Соус Песто – 1 ст.л.
- Соль по вкусу.

ГОТОВИМ:

Отварить пасту в подсоленной воде, до состояния «аль-денте». Откинуть на дуршлаг.

В предварительно разогретой сковороде обжарить в оливковом масле нарезанный крупными кубиками болгарский перец, тонкие ломтики цукини и мелко порубленный чеснок. Влить сливки, дать закипеть и добавить соус Песто.

Смазать края формы для запекания сливочным маслом, выложить в нее слой готовой пасты, залить сливочно-овощным соусом, выложить еще один слой готовой пасты и закрыть сверху ломтиками Hochland. Поставить в разогретую до 220 °С духовку на 15 минут. Подавать в горячем виде.

Приятного аппетита!



Макароны GRAND DI PASTA, Fettuccine, 500 г



Макароны GRAND DI PASTA, Farfalle, 400 г



Сыр Hochland*, для приготовления горячих блюд, с окороком и паприкой; с грибами и копченым мясом, 45%, 150 г

* Самара

Макароны GRAND DI PASTA, Campanelle, 500 г

СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

Берем:

Спагетти – 200 г
 Вода, соль
 Для соуса Болоньезе:
 Фарш – 400-600 г
 Лук репчатый – 2 шт.
 Чеснок – 2 зубчика
 Помидоры – 3-4 шт.
 Зелень базилика и петрушки
 Соль, перец по вкусу

Макароны GRAND DI PASTA,
 спагетти, 500 г



Готовим:

Приготовить соус «Болоньезе»:

Помидоры вымыть, сделать крестообразные надрезы, опустить на 1 минуту в кипящую воду, затем вынуть и снять кожицу.

Помидоры натереть на терке или измельчить при помощи блендера в пюре. Лук очистить и мелко нарезать. Чеснок очистить и мелко порубить. Зелень вымыть, обсушить и порубить.

В разогретой с оливковым или растительным маслом сковороде обжарить лук и половину чеснока 2-3 минуты.

Добавить фарш и жарить, периодически помешивая, 5 минут.

К фаршу добавить измельченные томаты, соль и перец.

Перемешать, накрыть крышкой и готовить при слабом кипении 7-10 минут.

Выключить, добавить зелень базилика и петрушки, оставшийся чеснок, перемешать, накрыть крышкой и оставить в тепле.

В кастрюлю с кипящей подсоленной водой (воды должно быть много) положить спагетти, довести до кипения и варить 8-10 минут.

Готовые спагетти откинуть на дуршлаг.

На тарелку выложить спагетти, сверху положить соус «Болоньезе» и украсить листиками базилика.

Приятного аппетита!



Фарш мясной

Томаты



Дегустационные заметки:

Цвет Бренди богатого красно-янтарного цвета.

Вкус Бренди демонстрирует богатый, насыщенный вкус с нотами спелых фруктов, ванили, орехов и цветов, плавно переходящими в долгое, мягкое послевкусие.

Аромат Бренди соблазняет элегантным ароматом с нотами орехов и ванили, которые гармонично дополняются фруктово-цветочными нюансами.

Гастрономические сочетания Бренди является отличным аперитивом и дигестивом.

КОКТЕЙЛЬ «КУБИНСКИЙ»

Берем:

Бренди – 50 мл
Кола – 25-30 мл
Лимонный сок – 15-20 мл
Лед – 3-4 кубика
Лимон – 1 долька

ГОТОВИМ:

Высокий узкий стакан поставить в холодильник приблизительно на полчаса, чтобы он сильно охладился. Смешать в шейкере кубики льда, алкоголь и свежевыжатый лимонный сок. Тщательно взболтать все компоненты и перелить содержимое в ледяной стакан. Тонкой струйкой добавить колу и украсить край стакана ломтиком свежего лимона или лайма.



Бренди Кизлярский,
Марочный, 40%, 0,5 л

Дегустационные заметки:

Цвет Вино соломенного цвета с золотистым оттенком.

Вкус Вино обладает легким, сбалансированным вкусом, наполненным изысканными фруктовыми оттенками, плавно переходящими в длительное послевкусие.

Аромат Элегантное вино очаровывает нежным фруктовым букетом.

Гастрономические сочетания

Вино прекрасно подходит в качестве аперитива, а также в сочетании с фруктами или десертами.

КОКТЕЙЛЬ «ВИНОГРАДНЫЙ МАРТИНИ»

Берем:

Ягоды белого винограда – 10-15 шт.
Водка – 50 мл
Белое вино – 20 мл
Сахарный сироп – 10 мл

ГОТОВИМ:

Раздавить виноград в шейкере, полученный сок перелить в бокал, наполненный льдом. Добавить вино, водку и сахарный сироп, хорошо перемешать.



Вино Martini Piemonte Bianco,
белое, сухое, 0,75 л

* Цена указана за 1 шт. при покупке 2 шт. одновременно.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКО

Дегустационные заметки:**Цвет** Вино бледно-розового цвета.**Вкус** Напиток обладает мягким, сладковатым, фруктовым вкусом с тонами спелых ягод и винограда и легким послевкусием.**Аромат** Напиток соблазняет нежным ягодным ароматом.**Гастрономические сочетания**

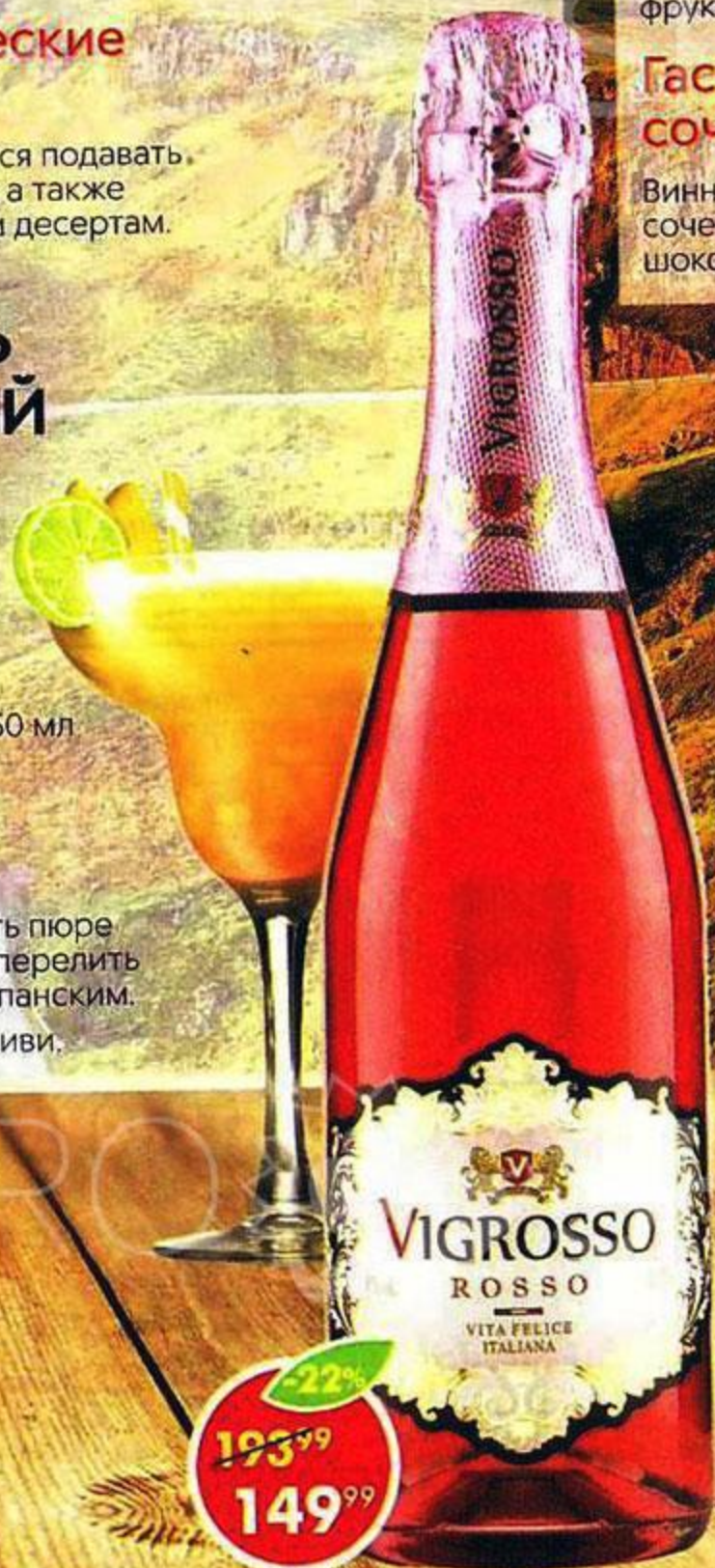
Напиток рекомендуется подавать в качестве аперитива, а также к шоколаду, фруктам и десертам.

**КОКТЕЙЛЬ
«ШИПУЧИЙ
КИВИ»****Берем:**Шампанское – 50 мл
Сок из апельсинов – 50 мл
Средний киви – 1 шт.**ГОТОВИМ:**

Из киви и сока сделать пюре (можно блендером), перелить в фужер. Долить шампанским. Украсить ломтиком киви.

Дегустационные заметки:**Цвет** Напиток имеет светло-соломенный цвет.**Вкус** Вино обладает мягким, нежным вкусом с хорошо выраженными нотами фруктов и белого винограда и сладковатым послевкусием.**Аромат** Игристый напиток завораживает приятным ароматом с оттенками сладких фруктов.**Гастрономические сочетания**

Винный напиток идеально сочетается с фруктами, шоколадом, десертами.



~~193⁹⁹~~
-22%
149⁹⁹

Напиток винный VIGROSSO ROSSO,
газированный, 0,75 л



~~193⁹⁹~~
-22%
149⁹⁹

Напиток винный VIGROSSO
BIANCO, газированный, 0,75 л

ГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Пятерочка

Выручает!

ПЕНСИОНЕРАМ СКИДКИ!

НА ПРОДУКТЫ И НАПИТКИ!

с 9:00 до 13:00

ПОНЕДЕЛЬНИК

10%

ОСТАЛЬНЫЕ ДНИ

5%

* Срок действия акции с 20.11.18 по 31.12.18. Акция действует во всех магазинах сети «Пятерочка». Скидка предоставляется при предоставлении пенсионного удостоверения. Пенсионное удостоверение может заменить справка из Пенсионного фонда. Скидка не распространяется на проезд, услуги связи и услуги. Скидка не действует на продукты, которые предоставляются в меньшем размере в связи с соблюдением требований действующего законодательства об обеспечении национальной безопасности и защите государственной безопасности. Скидка 20% действует на продукты. Запрещается применение скидки с любыми другими акциями. Подробности в магазинах «Пятерочка» на сайте www.5ka.ru и по телефону горячей линии: 8 (800) 355 55 03.

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 охладительный прибор, охладительную продукцию и на баночный издатель. Ограничение по максимальной предоставляемой скидке в рублевом эквиваленте - 500 р. Акция действует во всех магазинах торговой сети «Пятерочка». Администрация «Пятерочка» оставляет за собой право приостановить действие акции в любой момент, а также продлить срок действия акции без объяснения причин. Подробности в магазинах «Пятерочка» 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 «Пятерочка» в App Store или Google Play

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятерочка».

Срок проведения акции с 20 ноября по 17 декабря 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 «Пятерочка». 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 г. Самара и Самарской области, г. Ульяновск и Ульяновской области, г. Оренбург и Оренбургской, г. Пензы и Пензенской области. Все подробности в магазинах «Пятерочка».