

МИР
ТРУД
МАЙ

ПРОДСКЛАД
ПОБЕДА

ХОРОШИЕ ЦЕНОВОСТИ!

С 25 АПРЕЛЯ ПО 1 МАЯ

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ "КРЕСТЬЯНСКОЕ"
72.5%, 180 Г



65⁰⁰ ~~75⁰⁰~~

САРДЕЛЬКИ ГОВЯЖЬИ, 500 Г
"ПО-АТЯШЕВСКИ", ТМ "Атяшево"



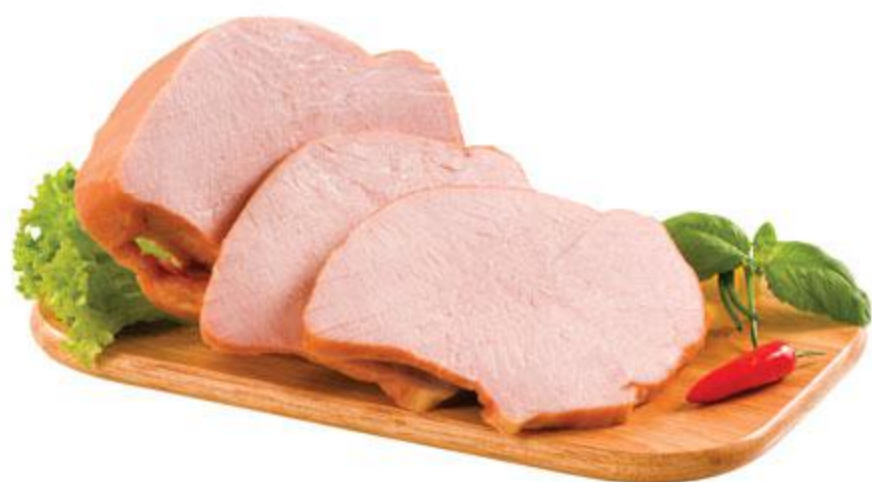
69⁰⁰ ~~79⁰⁰~~

ТВОРОГ ОБЕЗЖИРЕННЫЙ, 0%, 500 Г
ТМ "Линия вкуса"



95⁰⁰ ~~99⁰⁰~~

КОРЕЙКА "СТОЛИЧНАЯ", ВАРЕНО-
КОПЧЕНАЯ, 1 КГ, "ТМ Атяшево"



289⁰⁰ ~~339⁰⁰~~

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ "БОДРЯНКА"
1,5 Л: газированная, негазированная



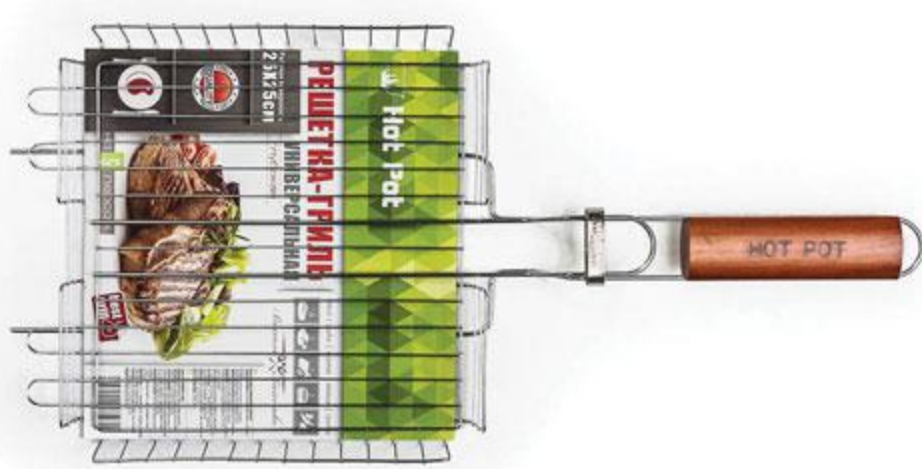
11⁰⁰ ~~16⁰⁰~~

КУПАТЫ ИЗ СВИНИНЫ "ДОМАШНИЕ"
1 КГ, замороженные, ИП Зюлькорнеев



209⁰⁰ ~~239⁰⁰~~

РЕШЕТКА-ГРИЛЬ УНИВЕРСАЛЬНАЯ
НОТ РОТ, 43*23*23 СМ, 1 ШТ.



139⁰⁰ ~~159⁰⁰~~

МАНГАЛ СБОРНЫЙ НОТ РОТ, 300*240
*300 ММ, 1 ШТ., без шампуров



89⁰⁰ ~~119⁰⁰~~

НА ПРИРОДУ С "ПОБЕДОЙ!"

РЕЦЕПТ №1

МАРИНАД ИЗ КИВИ ДЛЯ ВКУСНОГО ШАШЛЫКА

1 киви, 1 кг мяса, немного лука, соль и перец по вкусу. Лук нарезать кольцами. Киви лучше средней мягкости, потому как твердый киви не сильно справляется со своей задачей. Для баранины рекомендовано держать мясо в маринаде не более 2-3 часов. Для свинины и говядины 1-2 часа

БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ

