

С 17 ДЕКАБРЯ 2019 Г. ПО 6 ЯНВАРЯ 2020 Г.

ВКУСНО

- ДЛЯ ТЕХ, КТО ЦЕНИТ -



ВКУСНО

Выручай-карта

помогает покупать выгодно

1. Загрузите

приложение «Пятёрочка»
в App Store и Google Play

2. Заполните анкету

5ka.ru/card



ВКУСНО

БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ

Берем:

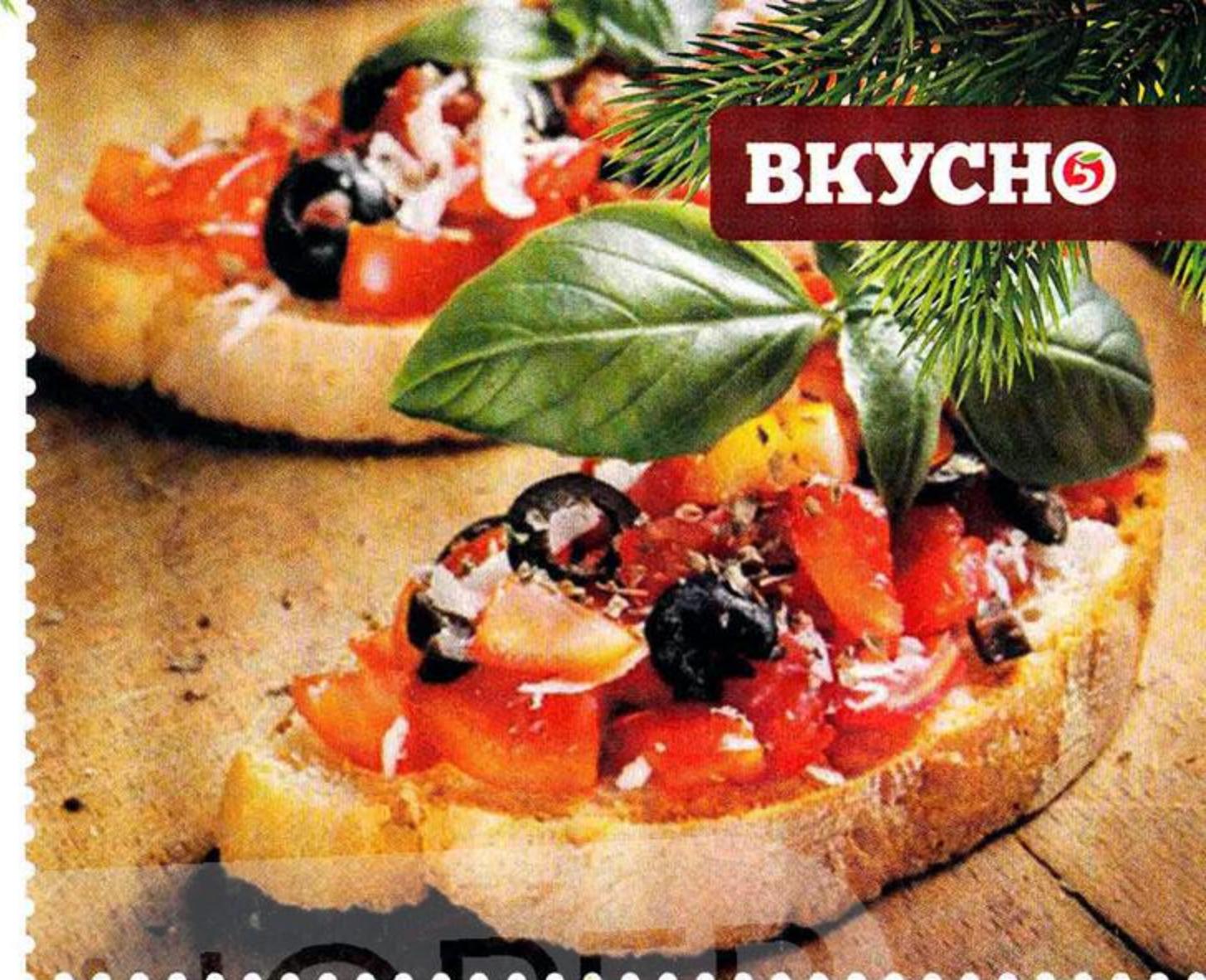
- Белый хлеб — 4 куска
- Томаты — 3 шт.
- Масло оливковое — 30 мл
- Чеснок — 3 зубчика
- Молотый черный перец по вкусу
- Соль по вкусу
- Зелень
- Оливки

Готовим:

Обжарьте хлеб на сухой сковороде или в духовом шкафу до золотистой корочки.

Нарежьте томаты кубиками, мелко нарежьте три зубчика чеснока. Разогрейте сковороду, обжарьте на оливковом масле томаты и чеснок в течение двух минут.

Поджаренный хлеб пропитайте оставшимся оливковым маслом, разлейте понемногу на каждый ломтик. Сверху выложите теплые томаты, посолите и попречите по вкусу, посыпьте мелко нарезанной зеленью и оливками.



ВЫГОДНО

Томаты Черри красные, 250 г



ВЫГОДНО

Чеснок свежий, 1 кг



-20%

~~299,99~~

239,99

Масло Extra Virgin, оливковое, Global Village, 0,5 л

ВКУСНО



Сыр Швейцарский, Киприно, 50%, 250 г

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Если вы следите средиземноморской логике и подаете сыр как закуску перед основным блюдом, то сырная тарелка сервируется с несладкими компаньонами, зеленью и оливками; если вы подаете сыры после основного блюда, то тарелка сервируется со сладким аккомпанементом — джемом, медом, инжиром, цукатами и т. д.

В качестве закуски чаще всего подаются мягкие сыры — моцарелла, домашний мягкий сыр (например, адыгейский) и т. п., их можно сбрызнуть оливковым маслом и чуть присыпать приправами (базилик, травы прованса, смесь перцев). На десерт (перед десертом) обычно подается разнообразие сыров с сильным характером.

Во Франции, стране, где производство и поедание сыров возведено в ранг культа, существует негласное правило «3-5-7»: на сырной тарелке не должно лежать много разных сыров, чаще всего это три разных вида, 5 — для больших компаний, и 7 — для дегустационных мероприятий.

Традиционно сырную тарелку собирают из сыров разной твердости и разного вида: например, один твердый сыр долгой выдержки, один мягкий сыр и один «голубой» сыр (сыр с плесенью). Или комбинируются сыры из разных видов молока — коровьего, козьего и овечьего. При этом есть важное правило: на тарелке должен быть хотя бы один привычный в ваших широтах сыр (чаще всего это твердые сыры), понятный большинству сидящих за столом людей. Чтобы подчеркнуть вкус твердых сыров можно сервировать сырную тарелку медом, луковым мармеладом, грецкими орехами, инжиром и малиной, дольками яблока и груши.

Сыры нужно достать из холодильника как минимум за час до подачи, они должны быть комнатной температуры. Если вы подаете несколько особо характерных сыров, то лучше сервировать их на отдельной тарелке, чтобы они не забивали вкус «соседей». Много не значит вкусно — слишком много разных сыров на одной тарелке нивелирует вкусовые качества каждого. Лучше выбрать 3-5 сыров, из которых хотя бы один будет редким или интересным по вкусу.

ВКУСНО

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

В каждом регионе есть свои традиционные продукты, которые стоит включить в тарелку, и уже к ним можно добавить 1-2 вида мяса из других стран и регионов, чтобы сделать выбор интереснее.

Основной принцип такой же, как и при сборе тарелки сырной — наша задача предложить гостям разные текстуры и вкусы, и по возможности — порадовать чем-то необычным (или продуктом, или сочетанием). Классический набор будет состоять из: мягкой нарезки (вроде итальянской прошутто или мортаделло), твердых копченых колбас с характером (вроде салями или чоризо), запеченного цельного куска мяса (плотного, например корейки или даже индейки), сала (очень тонко нарезанного), паштета или риета (паштета грубой текстуры, в котором сохранены волокна мяса), лучше всего из мяса птицы (например, утки). Нарезку выложить художественно, копченую колбасу нарезать кружочками, можно воткнуть в каждый по зубочистке, цельный кусок мяса можно положить прямо так, рядом положить специальный ножик, чтобы гости могли отрезать себе, сколько нужно. Сало нарезать тонкими ломтиками, паштет поставить прямо в банке, рядом выложить закругленный нож для паштетов.



РЕМИТ
ИСПАНСКАЯ МРАМОРНАЯ
КОЛБАСА СЫРОКОПЧЕННАЯ
профессиональная
НАРЕЗКА
для бутерброда и мясной тарелки
remit.ru

-27%

179⁹⁹

129⁹⁹

ВЕЛКОМ
Бекон
сырокопченый

1+1

169⁹⁸

84^{99*}

Колбаса Испанская Мраморная,
сырокопченая, Ремит, 100 г

Бекон сырокопченый, Велком, 150 г

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

ВКУСНО



МУСС ИЗ АВОКАДО С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Берем:

- авокадо – 3 шт.
- лимонный сок – 2 ст. л.
- свежемолотый черный перец по вкусу
- икра красная – 1 банка
- зелень для украшения.

Готовим:

1. Авокадо разрезать вдоль пополам, извлечь косточку и очистить от кожуры .
2. Мякоть авокадо измельчить с помощью блендера до состояния пюре.
3. Добавить в пюре лимонный сок, свежемолотый черный перец и перемешать до однородности.
4. С помощью кулинарного мешка или чайной ложки выложить мусс в бокалы (или в тарталетки), на мусс выложить красную икру.
5. Украсить закуску свежей зеленью и сразу подавать.



Укроп; Петрушка, 30 г, 1 уп.



Авокадо
*цена за 100 г



Икра горбуши, зернистая, Лукоморье, 90 г

ВКУСНО

РУЛЕТИКИ ИЗ ОГУРЦА С БЕКОНОМ

Берем:

- 14 тонких ломтиков копченого бекона
- Огурцы – 2 шт.
- маслины
- перец, соль по вкусу

Готовим:

Нарежьте огурцы и бекон тонкими длинными ломтиками. Положите бекон на огурец и оберните ими маслину. Зафиксируйте полученный рулет шпажкой. Оригинальная закуска готова!



ВЫГОДНО

Огурцы длинные, 1 шт.



Маслины ITLV Super**, без косточки, 350 г
**Цена действительна только при наличии
ВЫРУЧАЙ-КАРТЫ до 03.01.2020

125⁹⁹
89⁹⁹



Бекон сырокопченый, Велком, 150 г

1+1
169⁹⁸
84^{99*}

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

ВКУСНО



ПЕЛЬМЕНИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

Берем:

- пельмени – 10-15 шт.
- луковица – 1 шт.
- соус томатный – 6 ст. л.
- твердый сыр
- сливочное масло
размягченное – 2 ст. л.

Готовим:

Отварить пельмени в течении 4 минут. Шумовкой вынимаем отварные пельмени из бульона. Разогреваем сковороду и растапливаем в ней сливочное масло. Очищенную луковицу нарезаем четвертинками колец и пассеруем в топленом сливочном масле. Обжариваем лук на умеренном огне до янтарного цвета. Примерно через 5 минут добавляем томатный соус. Можно использовать пасту, разведенную водой, или мякоть консервированных помидоров. Перемешиваем, при необходимости приправляем солью. Выкладываем пельмени в форму для запекания, заливаем томатным соусом, посыпаем тертым сыром. Помещаем форму для запекания с пельменями в разогретый духовой шкаф на 3 минуты, чтобы сыр расплавился.



Пельмени с отборной говядиной, Сочнов,
900 г



Сыр Швейцарский, Киприно, 50%,
250 г



Лук репчатый, 1 кг

ВКУСНО

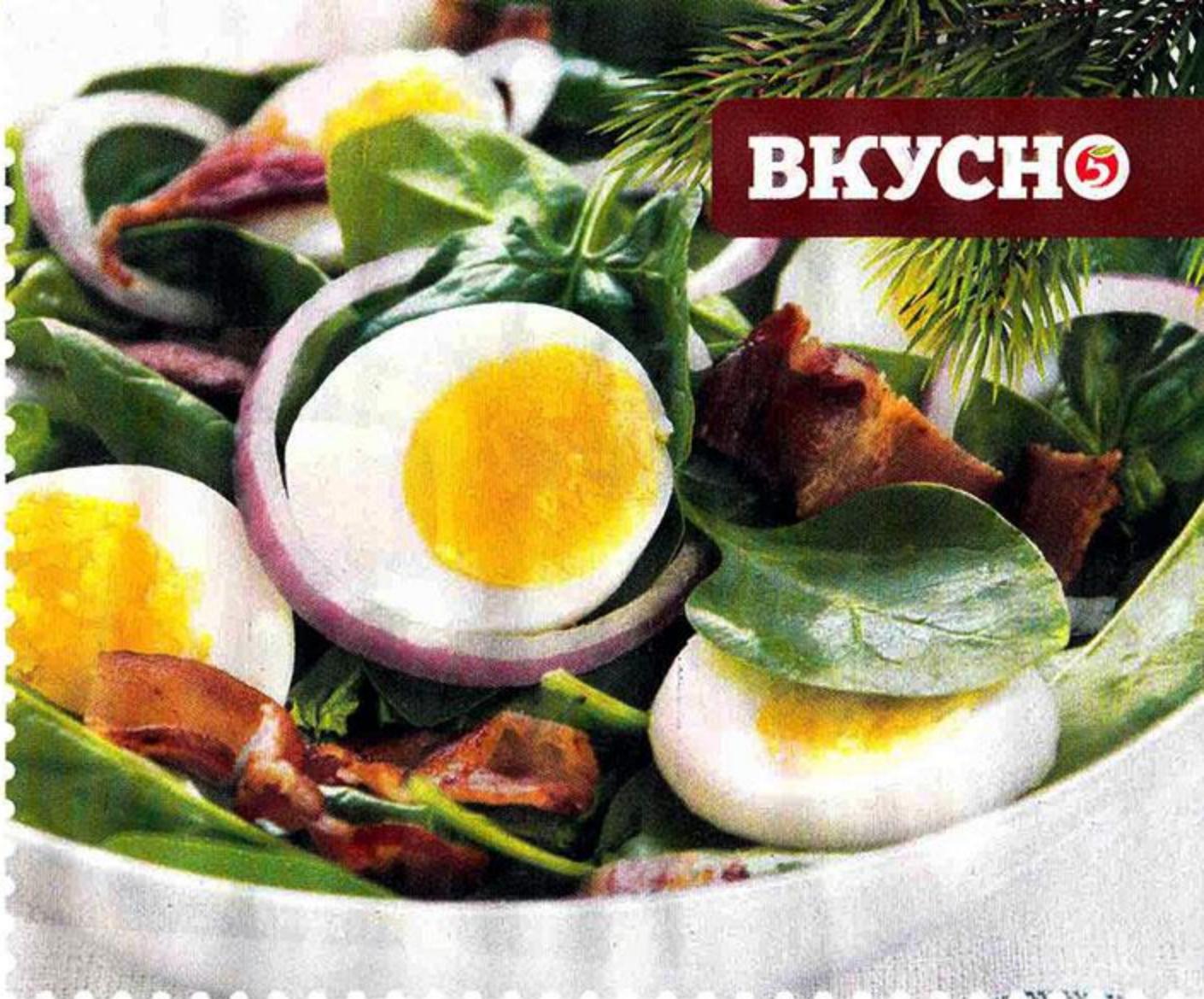
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С БЕКОНОМ

Берем:

- Индейка – 100 г
- Красный винный уксус – 1 ст. л.
- Соль, перец
- Вода – 400 мл
- Лук – 1 шт.
- Яйцо – 2 шт.
- Масло оливковое – 3 ст. л.
- Салат – 200 г

Готовим:

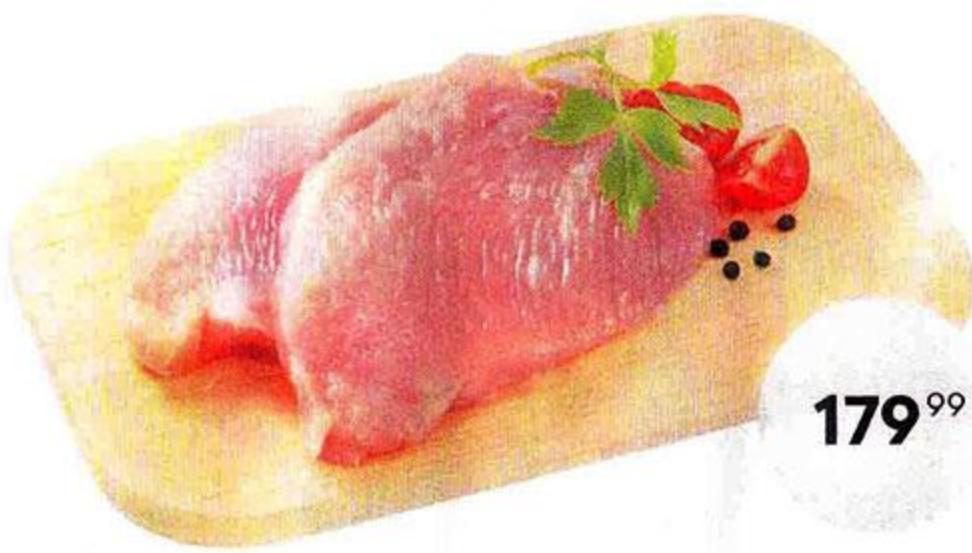
Индейку обжарьте в оливковом масле 5-10 минут. Нацинкуйте лук кубиками и обжарьте с индейкой. В кипящую воду разбейте яйца и варите 3 минуты. Нарвите салатные листья небольшими кусочками, залейте их оливковым маслом, затем винным уксусом. Посолите, поперчите и перемешайте. Добавьте индейку с луком. Сверху положите приготовленные яйца.



Салат листовой, в горшочке, 1 шт



Яйца куриные, 10 шт.



Стейк грудки индейки, 500-525 г

ВКУСНО



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

Берем:

- помидоры – 3 шт.
- свежие огурцы – 2 шт.
- сладкий репчатый лук – 1 шт.
- сладкий перец – 1 шт.
- фета (либо моцарелла) – 200 г
- маслины по вкусу
- оливковое масло – 4 ст. л.
- сок лимона – по вкусу
- соль – по вкусу
- перец – по вкусу
- листья салата – 3 шт.

Готовим:

Очистите перец от семян, нарежьте крупной соломкой. Помидоры нарежьте крупными кусками.

Огурцы разрежьте пополам и нарежьте ломтиками. Репчатый лук нарежьте соломкой.

Влейте в миску оливковое масло, добавьте сок лимона.

Порезанные овощи посолите и залейте соусом. Тщательно перемешайте овощи. Сыр фета нарежьте кубиками. В последнюю очередь положите маслины.



Салат листовой, в горшочке, 1 шт



Томаты черри, красные, 250 г



Сыр брынза, легкий, Kic Mlekara, 10%, 250 г

ВКУСНО

ЛЁГКИЙ САЛАТ С ТУНЦОМ

Берем:

- Тунец, консервированный в собственном соку – 1 банка
- Томаты черри – 5-6 шт.
- Яйцо куриное – 2 шт.
- Лук белый – 1 шт.
- Огурец большой – 1 шт.

Готовим:

Салатные листья выложите в удобную посуду, заправьте оливковым маслом, солью и перцем, перемешайте. Выложите салатные листья на блюдо для подачи. в центр выложите кусочки консервированного тунца в собственном соку, нарежьте томаты черри и выложите их на салат. Нарежьте огурец, добавьте в салат. Разрежьте яйцо на четыре части, выложите на салат, посолите, поперчите, сбрызните оливковым маслом. Можно украсить листьями петрушки.



Яйца куриные, 10 шт.



Тунец, филе; филе в масле, Морской Котик, 170 г



Масло Extra Virgin, оливковое, Global Village, 0,5 л

ВКУСНО



ПИКАНТНАЯ КУРИЦА ПО-ЯПОНСКИ

Берем:

- Куриное филе – 500 г.
- Приправа «Шичими Тогараши» – 3 г (1 ч.л.)
- Соус «Терияки» 150 г
- Соль по вкусу

Готовим:

Куриное филе нарежьте брусками (примерно 1*2*4 см). В большой миске смешайте соус «Терияки» и курицу. Разогрейте сковороду на сильном огне, смажьте растительным маслом и обжарьте курицу до золотистой корочки в течение 15 мин. За 5 минут до конца приготовления добавьте приправу «Шичими Тогараши». Подавайте с любимым гарниром.



Филе куриное, 1 кг



-28%
~~69,99~~
49,99

Соевый соус, Классический; Японский,
SanBonsai, 250 мл



-25%
~~439,99~~
329,99

Набор приправ Экзотика, Айдиго, 6 шт.

**ВКУСНО**

УТКА С ЯБЛОКАМИ И АЙВОЙ

Берем:

- Тушка утки – 1 шт.
- Яблоки – 1-2 кг
- Айва – 2 шт.
- Соль
- Перец
- Специи

Готовим:

Утку вымыть и обсушить. Смешайте соль, перец, специи для мяса. Натрите тушку утки смесью припав со всех сторон и внутри. Яблоки и айву для утки разрежьте на 4 части, удалить семена и хвостики. Плотно фаршируйте утку яблоками, по бокам расположите оставшиеся яблоки и айву. Оставьте утку для пропитки на несколько часов либо на всю ночь. Запекайте утку в течении 2,5 часов, каждые полчаса открывайте духовку и поливайте соусом, в котором запекается утка, чтобы мясо оставалось сочным и нежным. Подавайте на стол вместе с яблоками и айвой.



~~60 ₽~~
39 ₽⁹⁹
-34%



Приправа 12 овощей и трав, универсальная,
ПриправыЧ, 200 г

Айва, 1 кг



Утка, мороженая, 1 кг

ВКУСНО



ОВОЩНОЙ САЛАТ С КУССУСОМ

Берем:

- Кус-кус – 250 г
- Оливковое масло – 1 ст. л.
- Сливочного масла – 1 ст. л.
- Соль
- Томаты – 2 шт.
- Свежий базилик 7-10 листочек
- Сыр моцарелла 100 г
- Маринованные артишоки/ оливки/ маслины 3-4 шт.
- Лимонный сок для заправки

Готовим:

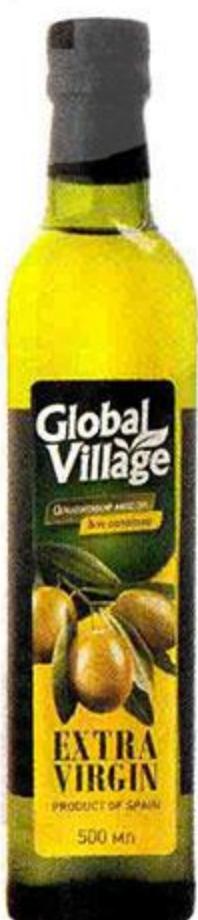
Приготовьте кус-кус согласно инструкции на упаковке. Нарвите листочки базилика, нарежьте томаты, сыр моцарелла и артишоки. добавьте немного лимонного сока, все перемешайте и подайте к столу.



Крупа Кускус, пшеничная, Увелка, 400 г



Лимоны, 1 кг



Масло Extra Virgin, оливковое, Global Village, 0,5 л

ВКУСНО

КАНАПЕ ИЗ КРЕВЕТОК

Берем:

- Креветки – 500 г
- Апельсин – 2 шт.
- Оливковое масло – 40 мл
- Соевый соус – 100 мл
- Соль по вкусу
- Перец черный молотый по вкусу

Готовим:

Снимите цедру с апельсина и выдавите сок, затем добавьте оливковое масло и соевый соус, перец по вкусу. Замаринуйте креветки на 15 минут. Нанизывайте креветки на шпажки и выложите на противень.

Запекайте в духовке, периодически переворачивая при температуре 200 градусов в течение 5-7 минут.



-25%
~~439⁹⁹~~
329⁹⁹

Набор приправ Экзотика, Айдиго, 6 шт.



-28%
~~69⁹⁹~~
49⁹⁹

Соевый соус, Классический; Японский,
SanBonsai, 250 мл



-28%
~~389⁹⁹~~
279⁹⁹

Креветки Королевские, в панцире, Fish House, 500 г

ВКУСНО



ОВОЩИ ГРИЛЬ

Берем:

- баклажаны – 2 шт.
- кабачок – 1 шт.
- перец – 2 шт.
- лук красный – 1 шт.

Маринад:

- вода – 1 л
- соль – 2 ст. л.
- сахар – 1 ст. л.
- уксус – 2 ст. л.

Глазурь:

- оливковое масло – 3 ст. л.
- мед – 1 ст. л.
- смесь перцев
- соль

Заправка:

- оливковое масло – 2 ст. л.
- бальзамический уксус – 1 ст. л.
- мед – 1 ч. л.
- базилик, петрушку

Готовим:

Очистите перец от семян и нарежьте пластинками. Баклажаны и кабачок нарежьте тонкими пластами или кружочками. Залейте баклажаны маринадом, приготовленным из воды, соли, сахара и уксуса, на 30 минут. После, маринад слейте. Приготовьте глазурь, предварительно смешав оливковое масло, мед, соль и перец. Сложите овощи в миску, залейте глазурью и хорошо перемешайте. Обжарьте овощи с каждой стороны по 1-2 минуты. Перец еще горячим сложите в полиэтиленовый пакет, оставьте на 15 минут, затем снимите кожницу. Мелко нарежьте базилик и петрушку, тонко нарежьте $\frac{1}{4}$ луковицы кольцами. Приготовьте заправку, смешав оливковое масло, бальзамический уксус и мед. Смешайте овощи гриль, добавьте зелень, лук и заправку. Все перемешайте и дайте постоять 15-20 минут.



Приправа Смесь Перцев, ПриправыЧ,
15 г



Соус-крем Бальзамический,
СП Мирный, 220 мл

ВКУСНО

ЖЕЛЕЙНАЯ СЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ

Берем:

- отварной картофель – 3 шт.
- отварная морковь – 3 шт.
- отварная свекла-2 шт.
- вареные яйца – 2 шт.
- филе сельди – 300 г
- лук – 1/2 шт.

- майонез – 350 г
- соль по вкусу

Для желе:

- холодная кипяченая вода – 100 мл
- листовой желатин – 8 г

Готовим:

Филе сельди нарезать мелкими кубиками. Отварной картофель почистить и мелко нарезать. Морковь, свеклу и яйца почистить; отдельно натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать и ошпарить кипятком. Листы желатина замочить в холодной воде на 10 минут. Желатин отжать и смешать с майонезом до однородного состояния. Все ингредиенты смешать в отдельных тарелках с желеевым майонезом. В силиконовую форму выложить слоями свеклу, яйца, морковь, картофель с луком и сельдь. Накрыть пищевой пленкой и отправить в холодильник на ночь. Когда желе застынет, накрыть форму плоским блюдом и перевернуть. Осторожно снять форму.



ВЫГОДНО



ВЫГОДНО



ВЫГОДНО



ВЫГОДНО

ВКУСНО



КОФЕЙНО-ШОКОЛАДНАЯ ПАНАКОТА

Берем:

- нарезанный черный шоколад – 120 г
- сливочное масло – 30 г
- крепкий кофе – 2 ст. л.
- яйца, разделенные на белки и желтки – 2 шт.
- сахар – 60 г
- ванильный экстракт – 1/2 ч.л.
- сливки 35-40% жирности – 120 мл
- взбитые сливки
- свежие ягоды
- шоколадная стружка

Готовим:

Сложить в миску шоколад и сливочное масло, добавить кофе. Растопить все в микроволновой печи и перемешать, чтобы получилась однородная гладкая масса. Дать остить в течение нескольких минут. Добавить в шоколадную смесь яичные желтки и перемешать. Накрыть крышкой и поставить в холодильник, пока взбиваются яичные белки и сливки. Взбить яичные белки до появления плотной пены. Добавить половину сахара и взбить до крепких пиков. Отложить в сторону. В отдельной миске взбить холодные сливки, добавив оставшийся сахар и ванильный экстракт. Достать шоколадную смесь из холодильника и аккуратно вмешать несколько ложек взбитых белков, чтобы размягчить массу. Затем добавить оставшиеся белки и аккуратно перемешать движениями снизу-вверх. Добавить взбитые сливки и еще раз перемешать. Выложить шоколадный мусс в шесть креманок. Накрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник на несколько часов, чтобы десерт остыл. Украсть шоколадный мусс ягодами, тертым шоколадом или дополнительной порцией взбитых сливок.



Кофе Maxwell House, растворимый, 90 г



Мороженое 48 Копеек пломбир, малина, 12%, 330 г

ВКУСНО

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Берем:

- мука пшеничная – 5 ст.л.
- соль – 1 ст. л.
- сметана – 400 мл
- яйца – 4 шт.
- сахар – 400 г
- ваниль
- сливочное масло – 50 г
- мука – 8 ст. л.

Готовим:

Крем: 1,5 литра молока доведите до кипения. Смешайте яйца с сахаром, перемешайте и всыпьте в муку. Перемешайте до однородности, добавьте еще 0,5 литра холодного молока. Полученную смесь влейте тонкой струйкой в закипевшее молоко, варите до первых пузырей. Снимите крем с огня, остудите, накройте пищевой пленкой. Добавьте сливочное масло и ваниль. Муку порубите с холодным маслом, добавьте соль, сметану, замесите тесто и разделите на 10 частей. Оставьте тесто в холодильнике на 1-1,5 часа, предварительно накрыв пленкой. Затем каждый колобок раскатываем в круг, складываем конвертиком и опять раскатываем, можно повторить 2 раза. Раскатываем тонко. Противень присыпаем мукой и выкладываем тесто. Можно сделать сразу форму круглую крышкой от кастрюли, обрезки оставить так же выпекаться. Печем до легкой румяности. Обрезки от коржей измельчаем руками или более мелко в блендере или скалкой. Собираем торт, промазывая каждый корж кремом. Обсыпаем тортик со всех сторон крошкой. Даём постоять в холодильнике ночь.



Яйца куриные, 10 шт.



Мука пшеничная, высший сорт, Алейка, 2 кг

ВКУСНО



Вишня, замороженная, Красная Цена, 300 г



Ром Bacardi Carta Blanca, 40%, 0,5 л

ПУНШ СО СЛИВОВЫМ ВИНОМ И АНАНАСОМ

Берем:

- Вишня замороженная – 100 г
- Консервированный ананас – 3 кусочка
- Апельсин – 1 шт.
- Белый ром – 800 мл
- Сахарный песок – 100 г
- Гвоздика
- Перец горошком
- Корица в палочках – 2 шт.
- Лайм/ лимон – 1 шт.
- Сливовое вино – 700 мл
- Спрайт – 100 мл
- Клюквенный морс – 500 мл

Готовим:

Положите в чашу для пунша замороженную вишню и консервированный ананас в указанных пропорциях. Добавьте порезанную на кусочки половину апельсина, налейте белый ром и оставьте настаиваться. Обрежьте цедру апельсина и положите в кастрюлю. Налейте белый ром и добавьте сахарный песок, положите 2 штуки гвоздики, перец горошком 1 штуку и корицу. Выжмите четвертину лайма, полученную смесь варить на маленьком огне, пока сахар не раствориться. Наполните чашу для пунша на 2/3 кубиками льда, налейте белый ром 700 мл и сливовое вино 700 мл. Добавьте сваренный сироп, спрайт 100 миллилитров и клюквенный морс 500 миллилитров. Разлейте по бокалам.



ВКУСНО

ПЕЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ

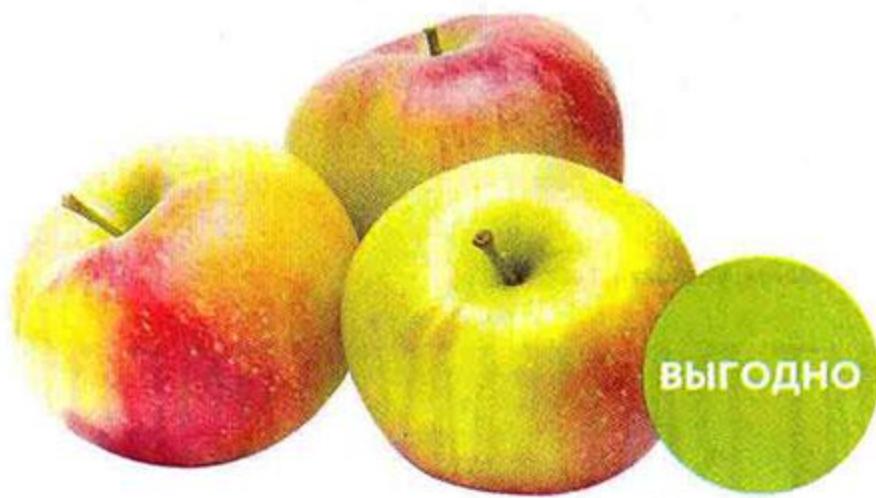
Берем:

- 5 яблок
- ягоды клюквы – 30 г
- Мёд – 50-70 г

Готовим:

Вымойте яблоки и аккуратно вырежете сверху крышку, осторожно выньте сердцевину, чтобы не повредить стенки и дно продукта. Разогрейте духовку до 200 градусов. Выложите яблоки в жаропрочную форму, предварительно застелив её бумагой для выпечки. Вовнутрь каждого яблока положите ягоды клюквы, залейте ложкой меда и накройте яблочной крышечкой. Запекайте яблоки в духовом шкафу 20-30 минут. Как только яблоки слегка сморщатся с виду, доставайте.

Блюдо подается горячим.



яблоки, 1 кг



Клюква, Красная Цена, 300 г



Мед Луговой, цветочный, 500 г

ВКУСНО



ШОТ С ТЕКИЛОЙ

Берем:

- Текила – 150 мл
- Огурцы – 130 г
- Сок лайма – 75 мл
- Сироп агавы – 30 мл
- Лайм – 20 г

Готовим:

В шейкер с кубиками льда влейте текилу, добавьте 80 грамм нарезанного крупно огурца, отожмите сок лайма, добавьте сироп агавы. Полученную смесь хорошо взбейте в шейкере. В ёмкость с кубиками льда положите нарезанные дольками лайм и огурец, процедите туда же через сито коктейль.



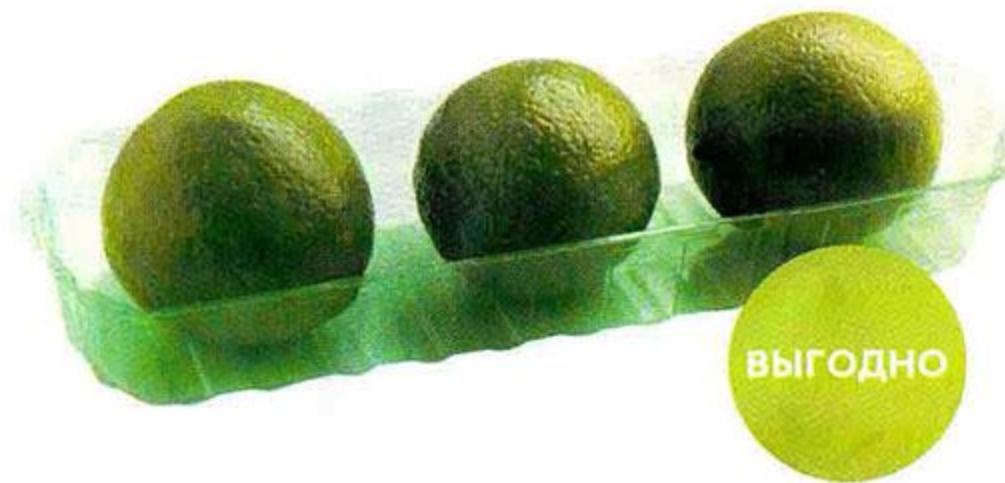
~~1699~~
1190
-29%

Текила Olmeca, белая, классико, 38%, 0,7 л



ВЫГОДНО

Огурцы среднеплодные,
колючие, 1 кг



ВЫГОДНО

Лайм, упаковка, 1 шт.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВКУСНО

ОСТРОВОК БЕЗОПАСНОСТИ

ПОМОЩЬ ПОТЕРЯВШИМСЯ

8 800 700•29•45

LIZA.5KA.RU

Расскажите своим детям и пожилым
родственникам про этот знак.
Если кто-то заблудился, он может
прийти в любую «Пятёрочку»
за помощью.



LizaAlert
ПОИСКОВО СПАСАТЕЛЬНЫЙ ОТРЯД

БОЛЬШЕ ШАНСОВ

ЗА ПОКУПКУ С ВЫРУЧАЙ-КАРТОЙ
2-Х ОДИНАКОВЫХ ТОВАРОВ-ПАРТНЕРОВ

Получайте дополнительный шанс
за покупку на выбор:

- PEPSI 2 шт.
- Adrenaline Rush 2 шт.
- Фруктовый сад 2 шт.

Комбинируйте любой вкус и объем
в рамках одной марки



Обязательная регистрация на сайте:
2020.5ka.ru

Каталог предназначен для распространения только в универсамах «Пятёрочка».

Срок проведения акции с 17 декабря 2019 года по 6 января 2020 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 «Пятёрочка». Информацию 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. Екатеринбурга и Свердловской области, г. Перми и Пермского края, г. Тюмени, г. Сургута и ХМАО. Все подробности в магазинах «Пятёрочка» и на сайте www.5ka.ru

