

 СЕМЬЯ

19 февраля – 1 марта 2020

# ЗАЩИТНИКИ ЛЮБВИ

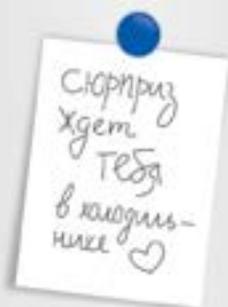


И



Т

А



Ю

Э

Б

Н

И

# ПУТЕШЕСТВУЙ С СЕМЬЕЙ!

Совершайте покупки в магазинах «Семья»  
в период акции: с 10 февраля по 15 марта

**ЧЕК ОТ 300 Р = КУПОН НА СКИДКУ  
ДО 50%**

на товары при следующей покупке

**ЧЕК ОТ 1000 Р = КУПОН  
НА УЧАСТИЕ В РОЗЫГРЫШЕ ПРИЗОВ**

купон необходимо зарегистрировать  
на сайте [promo.semeya.ru](http://promo.semeya.ru)

**БОЛЬШЕ ЧЕКОВ - БОЛЬШЕ ШАНСОВ  
ВЫИГРАТЬ ПРИЗ!**

Каждую неделю мы разыгрываем: гироскутеры,  
продуктовые корзины, сертификаты «Семья»

**ГЛАВНЫЕ ПРИЗЫ РОЗЫГРЫША –**

**ПУТЕШЕСТВИЯ НА ДВОИХ  
В СОЧИ, МОСКВУ  
И САНКТ-ПЕТЕРБУРГ!**



## СОДЕРЖАНИЕ

 МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ ..... 4 СТР.	 СНЕКИ ..... 25 СТР.
 КОЛБАСЫ ..... 8 СТР.	 ЧАЙ И КОФЕ ..... 26 СТР.
 КУРИЦА И МЯСО ..... 12 СТР.	 КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ..... 27 СТР.
 РЫБА ..... 16 СТР.	 ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ ..... 30 СТР.
 КРУПЫ И МАКАРОНЫ ..... 18 СТР.	 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ ..... 31 СТР.
 КОНСЕРВЫ И СОУСЫ ..... 20 СТР.	 ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА ..... 32 СТР.
 ВОДА И СОК ..... 24 СТР.	 ТОВАРЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ ..... 34 СТР.

## ДЛЯ ВАШЕГО УДОБСТВА

-  товары со скидкой от наших поставщиков
-  товары со скидкой проекта ПРАВИЛЬНОЕ ВИНО
-  товары со скидкой проекта ПРЯМЫЕ ПОСТАВКИ
-  товары со скидкой категории ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ



**Сыр «Ламбер»**  
ж. 50%, 100 г

**59.99** ~~85.99~~



**Сыр «Тильзитэр»**  
ж. 50%, Кез, 250 г

**129.90** ~~159.90~~



**Сыр «Сернурский Халумис»**  
для жарки,  
ж. 50%, 250 г

**189.90** ~~249.90~~



**Продукт «Сиртаки»**  
рассольный,  
для греческого салата,  
ж. 55%, 250 г

**109.90** ~~129.90~~



**Сыр-мусс «President»**  
творожный, прованс,  
в ассортименте,  
ж. 60%, 120 г

**74.90** ~~99.90~~



**Продукт «Fruttis»**  
йогуртный,  
в ассортименте,  
ж. 8%, 115 г

**19.90** ~~26.90~~



**Творог «Вемол»**  
со сливками; со сливками  
и клубникой, со сливками  
и персиком, ж. 4%, 130 г

**45.90** ~~55.90~~



**Творожная Масса «Вемол»**  
с сахаром; с сахаром  
и изюмом, ж. 4.5%, 130 г

**39.90** ~~49.90~~



**Сливки «Молочная Речка»**  
ж. 10%, 200 г

**39.90** ~~49.90~~



## Тонкие блинчики на молоке

### Ингредиенты:

- яйцо - 3 шт.
- теплое молоко - 250 мл
- растительное масло - 2 ст. л.
- сахар - 2 ст. л.
- соль - 1/2 ч. л.
- мука - 130 г
- сливочное масло

### Способ приготовления:

1. В пустую миску разбейте яйца. Туда же добавьте соль и сахар. Взбейте массу миксером.
2. Влейте теплое (обязательно!) молоко в миску. Затем влейте растительное масло и медленно всыпайте муку. Снова взбейте массу миксером.
3. Разогрейте сковороду и смажьте маслом один раз.
4. В центр сковороды влейте один половник теста. Круговыми движениями распределяйте тесто по дну сковородки. Готовьте на среднем огне.
5. Готовые блины смажьте маслом и отправьте в холодильник на 1-2 часа для застывания.



**Молоко «Очень Важная Корова»**  
пастеризованное,  
ж. 3.4-6%, 930 г

**57.90** ~~64.90~~



**Сметана**  
ж. 30%, Нытвенский  
маслозавод, 200 г

**55.90** ~~69.90~~



**Молоко «Вкусняев»**  
пастеризованное,  
ж. 3.2%, 1 л

**59.90** ~~69.90~~

**★ СЕМЬЯ РЕКОМЕНДУЕТ**

ПОЛЕЗНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ  
СОБСТВЕННОЙ ТОРГОВОЙ МАРКИ



**100%**  
ВКУСА  
И КАЧЕСТВА



*тот  
самый*

**УТРЕННИЙ  
КОФЕ**

**Family  
choice®**

**169<sup>90</sup> ₺**

~~299<sup>90</sup>~~

**309<sup>90</sup> ₺**

~~499<sup>90</sup>~~



Original from *Spain*





**Колбаса «Докторская»**  
из мяса птицы, вареная,  
Пермский мясокомбинат, 400 г

**89.90** ~~119.90~~



**Ветчина «Любительская»**  
вареная, из мяса птицы,  
Ясная Горка, 400 г

**109.90** ~~149.90~~



**Шейка свиная «Подмосковная»**  
Кунгурский мясокомбинат,  
1 кг

**369.90** ~~489.90~~



**Колбаса «Докторская»**  
вареная, Кунгурский  
мясокомбинат, 1 кг

**239.90** ~~399.90~~



**Колбаса «Премиум»**  
вареная, Папа может,  
500 г

**129.90** ~~219.90~~



**Колбаса «Чесночная»**  
полукопченая, Папа может,  
420 г

**129.90** ~~229.90~~



**Ветчина «Для завтрака»**  
Кунгурский мясокомбинат,  
1 кг

**399.90** ~~586.90~~



**Колбаса «Вязанка»**  
вареная, классическая,  
Стародворские колбасы,  
500 г

**159.90** ~~219.90~~



**Ветчина «Мраморная»**  
вареная, Микоян,  
1 кг

**399.90** ~~499.90~~



**Колбаса «Докторская»**  
вареная, из мяса птицы,  
Ясная горка, 400 г

**69.90** ~~99.90~~

## Английский завтрак

### Ингредиенты:

яйцо - 4 шт.  
бекон - 4 ломтика  
4 сосиски или 2 колбаски  
фасоль в томатном соусе - 400 г  
шампиньоны - 4 шт.  
помидор - 1 шт.  
тостовый хлеб - 4 кусочка  
сливочное масло, соль,  
свежемолотый черный перец -  
по вкусу

### Способ приготовления:

1. Выложите фасоль в сотейник и прогрейте на среднем огне, пока соус не загустеет, помешивайте. В конце добавьте немного сливочного масла и поперчите.
2. Разогрейте большую сковороду, добавьте немного масла и обжарьте полоски бекона до золотистого цвета. В той же сковороде обжарьте сосиски до румяной корочки.
3. В это же время на другой сковороде со сливочным маслом обжарьте грибы и разрезанный пополам помидор.
4. На антипригарной сковороде разогрейте масло и пожарьте яичницу-глазунью.
5. Приготовьте тосты: обжарьте их на сковороде, где жарился бекон.
6. Разложите на тарелки фасоль, яичницу, грибы, помидоры сосиски и бекон, сбоку положите тосты.



## Солянка с копченостями

### Ингредиенты:

Грудинка копченая - 250 г  
 Колбаса сырокопченая - 150 г  
 Морковь - 150 г  
 Лук репчатый - 50 г  
 Картофель - 200 г  
 Огурцы солёные - 200 г  
 Растительное масло - 20 мл  
 Томатная паста - 50 г  
 Лавровый лист - 1 шт.  
 Соль - 0,5 ст. ложки  
 Сахар (по желанию) - 0,5 - 1 ч. ложка  
 Маслины - 100 г  
 Укроп - 1 пучок  
 Лимон - по вкусу

### Способ приготовления:

1. Вскипятите в кастрюле 2,5 л воды.
2. Нарежьте картофель и репчатый лук кубиками и выложите их в кипящую воду. Варите на небольшом огне под крышкой 15 минут.
3. Нарежьте кубиками колбасу, грудинку и огурцы, натрите на крупной терке морковь.
4. Разогрейте сковороду, налейте растительное масло. Выложите морковь. Тушите на среднем огне, помешивая, 2-3 минуты. Затем выложите копчености и обжаривайте, помешивая, 2-3 минуты.
5. Добавьте томатную пасту и долейте полстакана воды, посолите, поперчите, по желанию добавьте сахар.
6. Выложите огурцы. Перемешайте. Тушите на самом маленьком огне 5-7 минут.
7. Когда картофель будет готов, влейте томатную заправку и перемешайте. Добавьте лавровый лист. Варите солянку с копченостями на самом маленьком огне 5-7 минут.
8. Снимите с огня и оставьте на 10-20 минут.
9. Мелко нарежьте укроп, налейте в тарелку суп и добавьте маслины, ломтик лимона, укроп и сметану по вкусу.



**Сервелат «Гост»**  
Ромкор, 350 г

**199.**<sup>249.90</sup><sub>90</sub>



**Саями «Княжеская»**  
нарезка, сырокопченая,  
Микоян, 150 г

**149.**<sup>179.90</sup><sub>90</sub>



**Саями «Подмосковная»**  
Кунгурский мясокомбинат,  
280 г

**259.**<sup>319.90</sup><sub>90</sub>



**Сервелат «Карельский»**  
Пермский мясокомбинат,  
500 г

**199.**<sup>299.90</sup><sub>90</sub>



**Сервелат «Зернистый»**  
Кунгурский мясокомбинат,  
1 кг

**239.**<sup>389.90</sup><sub>90</sub>



**Сервелат «Коньячный»**  
варено-копченый, Микоян,  
1 кг

**349.**<sup>449.90</sup><sub>90</sub>



**Карбонад «Микояновский»**  
копчено-вареный,  
Микоян, 1 кг

**469.**<sup>559.90</sup><sub>90</sub>



**Карбонад «Традиционный»**  
из свинины, Кунгурский  
мясокомбинат, 1 кг

**399.**<sup>529.90</sup><sub>90</sub>



**Колбаса «Чоризо»**  
сырокопченая, охлажденная,  
Кунгурский мясокомбинат,  
1 кг

**899.**<sup>1199.90</sup><sub>90</sub>

**-17%**



**Котлета Куриная**  
нежная, рубленая,  
Ромашкино, 400 г

**99.90** ~~119.90~~

**-30%**



**Котлета Куриная**  
пожарская, рубленая,  
Ромашкино, 400 г

**69.90** ~~99.90~~

**-17%**



**Биточки Куриные**  
со сливочным маслом  
и зеленью, рубленые,  
Ромашкино, 400 г

**99.90** ~~119.90~~

**-19%**



**Котлеты «Деревенские»**  
куриные, охлажденные,  
Троекурово, 500 г

**129.90** ~~159.90~~

**-21%**



**Котлеты**  
из мяса индейки,  
охлажденные, Индилайт,  
500 г

**229.90** ~~289.90~~

**-20%**



**Филе  
цыплят-бройлеров**  
охлажденное,  
Глазовская птица, 1 кг

**259.90** ~~299.90~~

**-19%**



**Колбаски-мини  
«Курбаски»**  
куриные, охлажденные,  
Троекурово, 450 г

**129.90** ~~159.90~~

**-17%**



**Медальоны**  
из грудок индейки,  
охлажденные, Инди,  
500 г

**199.90** ~~239.90~~

**-22%**



**Стейк из грудки  
индейки**  
охлажденный,  
Инди, 500 г

**209.90** ~~269.90~~

## Курица в горчичном соусе

### Ингредиенты:

сливочное масло – 30 г  
оливковое масло – 10 г  
голень курицы – 6 шт.  
грибы – 150 г  
чеснок – 3 зубчика  
горчица – 2 ст. л.  
сливки 20 % – 80 мл  
тимьян – по вкусу

### Способ приготовления:

1. На хорошо прогретой сковороде растопите сливочное масло и добавьте оливковое.
2. Курицу оботрите бумажным полотенцем и обжаривайте на сковороде до появления золотистой корочки.
3. Крупно нарежьте шампиньоны. Обжарьте грибы в той же сковороде. Добавьте три зубчика чеснока.
4. Налейте в кастрюлю полстакана воды и добавьте пару ложек горчицы. Доведите до кипения и добавьте сливки. Доведите соус до густоты (10-15 минут готовки). На этом этапе добавьте перец и соль.
5. Перелейте соус в форму, ожидая запекания. Аккуратно уложите голени красивой корочкой вверх. Поставьте в духовку, разогретую до 180 °С, и оставьте на 15-20 минут.
6. Достаньте курицу из духовки, посыпьте листиками тимьяна.

**-20%**



**Голень  
цыпленка-бройлера**  
охлажденная, Глазовская  
птица, 1 кг

**159.90** ~~199.90~~

## Стейки с винным соусом

### Ингредиенты:

Стейк из говядины - 2 шт.

(всего 900 г)

Вино красное сухое

или яблочный сок - 0,5 стакана

Бульон говяжий - 1/3 стакана

Лук-шалот - 3 ст. л.

Сливки кулинарные жирные - 2 ст. л.

Масло оливковое - 1 ст. л.

Масло сливочное - 5 ст. л.

Соль - 0,5 ч. л.

Перец черный молотый - 0,5 ч. л.

### Способ приготовления:

1. Оставьте стейки на столе при комнатной температуре на 30 минут. Разогрейте духовку до 200 градусов. Со стейков удалите жир, протерите мясо бумажным полотенцем.

2. Разогрейте сковороду на средне-сильном огне, положите 1 столовую ложку сливочного масла, уменьшите огонь до среднего. Стейки посыпьте солью и перцем со всех сторон. Выложите их на разогретую сковороду, жарьте около 2 минут с каждой стороны.

3. Поставьте сковороду в духовку, на 10-13 минут, мясо должно нагреться до 75 градусов. Переложите стейки на сервировочное блюдо, накройте фольгой, чтобы сохранить их теплыми.

4. Из сковороды, в которой жарились стейки слейте жир. Поставьте сковороду на средний огонь, налейте в нее вино (сок), бульон и выложите шалот. Доведите массу до кипения, готовьте, помешивая и соскребая жир со стенок сковороды, около 6 минут (должно остаться примерно 1/4 стакана соуса).

5. Введите в сковороду сливки, готовьте до загустения, 1-2 минуты. Затем введите оставшиеся 4 столовые ложки сливочного масла, растопите, перемешайте.

Полейте этим соусом стейки.



**Стейк «Медовый»**  
из свинины, охлажденный,  
Телец, 500 г

**219.90** ~~299.90~~



**Буженина**  
в маринаде, охлажденная,  
Мираторг, 1 кг

**299.90** ~~419.90~~



**Гуляш из свинины**  
охлажденный,  
Сосновоборская, 400 г

**139.90** ~~209.90~~



**Окорок «Дворянский»**  
из свинины, охлажденный,  
Мираторг, 1 кг

**299.90** ~~389.90~~



**Фарш «Традиционный»**  
говяжий, охлажденный,  
Мираторг, 400 г

**149.90** ~~193.90~~



**Колбаски «Чевапчичи»**  
из мраморной говядины,  
с паприкой, охлажденные,  
300 г

**129.90** ~~159.90~~



**Фарш окорочковый**  
охлажденный,  
Троекурово, 700 г

**189.90** ~~219.90~~



**Фарш из мяса индейки**  
деликатесный,  
Индилайт, 450 г

**159.90** ~~179.90~~



**Фарш «По-домашнему»**  
мясной, охлажденный,  
Сосновоборская, 400 г

**129.90** ~~149.90~~



## Минтай в духовке

### Ингредиенты:

Минтай свежемороженый - 400 г  
 Масло растительное - 2 ст. ложки  
 Соль - по вкусу  
 Перец черный молотый - по вкусу  
 Укроп (для украшения) - 1-2 веточки

### Способ приготовления:

1. Разморозьте рыбу в холодильнике. Затем почистите от внутренностей, плавников. Нарежьте рыбу на куски. Натрите минтай снаружи и внутри солью и перцем по вкусу.
2. Выложите рыбу на противень, застеленный фольгой. Полейте растительным маслом. Поставьте минтай в духовку, заранее разогретую до 220 градусов.
3. Достаньте запеченную рыбу из духовки через 20 минут. Если любите румяную рыбку, то оставьте минтай в духовке еще на 5 минут, чтобы появилась хрустящая корочка.
4. Подавайте запеченный минтай сразу после приготовления или в остывшем виде. При желании можно украсить блюдо свежей зеленью.

**-25%**



**Сельдь «Бухта изобилия»**  
 филе-кусочки в масле,  
 в ассортименте, 500 г

**149.90** ~~199.90~~

**-25%**



**Риет**  
 из тунца, лососевый:  
 с каперсами и укропом,  
 с миндалем, с мягким  
 творогом, 100 г

**89.90** ~~119.90~~

**-25%**



**Крабопалочки**  
 классика, Мирамар,  
 200 г

**59.90** ~~79.90~~

**-21%**



**Филе минтая «Агата»**  
 свежемороженое,  
 400 г

**189.90** ~~239.90~~



-20%



**Ризотто «Berni»**  
в ассортименте:  
со спаржей, с грибами,  
по-милански,  
Италия, 175 г

**159.90** ~~199.90~~

-28%



**Рис «Националь»**  
краснодарский,  
Ангстрем, 900 г

**59.90** ~~82.90~~

-14%



**Макаронные изделия «Family Choice»**  
пенне ригате; спагетти;  
стортино ригато; филини;  
фузилли, Италия, 500 г

**59.90** ~~69.90~~

-21%



**Крупа «Гудвилл»**  
гречневая, 800 г

**54.90** ~~69.90~~

-25%



**Каша «Myllyn Paras»**  
овсяная, 500 г

**59.90** ~~79.90~~

-20%



**Мука «Здравница»**  
гороховая, кукурузная,  
овсяная, 550 г

**39.90** ~~49.90~~



-33%

**Кукуруза «Family Choice»**  
десертная, Венгрия,  
212 мл

**39.90** ~~59.90~~



-38%

**Коктейль тропический «Family Choice»**  
фруктовый, Тайланд,  
565 г

**99.90** ~~159.90~~



-29%

**Ананасы «Family Choice»**  
кольца в легком сиропе;  
Тайланд, 565 г

**99.90** ~~139.90~~



-14%

**Капуста**  
маринованная,  
с морковью,  
Красногорский,  
550 г

**59.90** ~~69.90~~



-30%

**Фасоль «4 Сезона»**  
стручковая,  
свежемороженая, 400 г

**69.90** ~~99.90~~



-29%

**Протертая мякоть томатов «Tomadini»**  
классическая;  
с базиликом,  
Италия, 680 г

**99.90** ~~139.90~~



-32%

**Майонез «Махеевъ»**  
провансаль, с перепелиным  
яйцом, ж. 50,5%  
800 мл

**74.90** ~~109.90~~



-28%

**Майонез «Махеевъ»**  
оливковый, ж. 50,5%  
800 мл

**74.90** ~~104.90~~



-33%

**Джем «Махеевъ»:**  
клубничный;  
малиновый, 300 г

**59.90** ~~89.90~~



-33%

**Папайя «Luck Siam»**  
кусочки в легком сиропе,  
Тайланд, 425 мл

**99.90** ~~149.90~~



-29%

**Молоко «Luck Siam»**  
кокосовое, 400 мл

**119.90** ~~169.90~~



## Чизкейк с папайей

### Ингредиенты:

Ванилин - по вкусу  
Сахар - 100 г  
Желатин - 30 г  
Консервированная папайя -  
2 банки  
Печенье - 200 г  
Сливочное масло - 200 г  
Творог - 400 г  
Сливки 30% - 200 мл

### Способ приготовления:

1. Разведите 15 г желатина в воде и оставьте на 30 минут. Слейте сироп с 1 банки папайи и замочите оставшийся желатин в сиропе.
2. Печенье растолките в крошку, смешайте с размягченным сливочным маслом. Выложите в форму и поставьте в холодильник.
3. Желатин из 1-го стакана размешайте и поставьте на огонь. Нагревайте, не доводя до кипения, помешивайте до растворения желатина. Остудите до теплого состояния.
4. Взбейте сахар, сливки и щепотку ванилина. Добавьте творог, перемешайте. В конце вмешайте в творожный крем остывший желатин.
5. Залейте творожным кремом основу в форме и поставьте чизкейк в холодильник на 1-2 часа для застывания.
6. Нагрейте сироп с замоченным желатином на огне, помешайте, не доводя до кипения. Дайте массе остыть.
7. Нарезьте папайю и выложите их на застывший чизкейк. Аккуратно залейте чизкейк остывшим желатиновым сиропом и отправьте в холодильник еще на 2-3 часа.

Красный  
Белый  
Розовый

ФЕСТИВАЛЬ  
ПРАВИЛЬНОГО ВИНА  
10.02 - 9.03

**СКИДКА 20%**

-  **на все РОЗОВЫЕ**  
фестивальные вина с 10.02 по 16.02
-  **на все КРАСНЫЕ**  
фестивальные вина с 17.02 по 23.02
-  **на все БЕЛЫЕ**  
фестивальные вина с 24.02 по 01.03
-  **на все ИГРИСТЫЕ**  
фестивальные вина с 02.03 по 9.03

Скидка не суммируется с другими скидками, действующими с торговой сети «Семья» в указанный период. Акция действительна, пока товар есть в наличии. Цены указаны в рублях.

ПРЕОТРЕПНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Family  
choice®

тот  
**САМЫЙ  
ЗЕЛЁНЫЙ  
ГОРОШЕК**

99<sup>90</sup> ₺  
~~111<sup>90</sup>~~



39<sup>90</sup> ₺  
~~53<sup>90</sup>~~



Original from *Hungary* 



-24%



**Сок «As»**  
гранатовый,  
1 л

**129.90** ~~169.90~~

-36%



**Нектар «Absolute Nature»**  
безалкогольный, газированный,  
виноградно-яблочный,  
0,75 л

**179.90** ~~279.90~~



-21%



**Вода «Borjomi»**  
минеральная,  
газированная,  
0,5 л

**69.90** ~~89.90~~

-41%



**Чипсы «Pringles»**  
картофельные,  
в ассортименте,  
165 г

**99.90** ~~169.90~~

-33%



**Чипсы «Naturals»**  
картофельные,  
в ассортименте,  
100 г

**79.90** ~~119.90~~

-29%



**Чипсы «Tacos Хох»**  
картофельные,  
в ассортименте,  
Германия, 500 г

**199.90** ~~279.90~~



**-20%**



**Кофе «Jurado»**  
молотый, в капсулах,  
в ассортименте, 55 г

**159.90** ~~199.90~~

**-17%**



**Кофе «Granell»**  
зерно gran luxe,  
Испания, 250 г

**249.90** ~~299.90~~

**-25%**



**Кофе «Granell»**  
зерно colombia  
100% арабика,  
Испания, 250 г

**299.90** ~~399.90~~

**-38%**



**Кофе «Jacobs Монарх»**  
натуральный,  
растворимый, 75 г

**129.90** ~~209.90~~

**-47%**



**Кофе «Carte Noire»**  
растворимый, 95 г

**299.90** ~~569.90~~

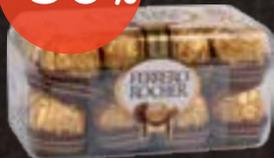
**-30%**



**Кофе «Paulig Mokka»**  
Strong&Aromatic,  
молотый, 250 г

**139.90** ~~199.90~~

**-30%**



**Набор конфет  
«Ferrero Rocher»,**  
200 г

**299.90** ~~429.90~~

**-33%**



**Набор конфет  
«Русские традиции»,**  
шоколадно-кремовые,  
ПКФ, 140 г

**159.90** ~~239.90~~

**-44%**



**Трюфели «Русские»**  
ПКФ, 200 г

**89.90** ~~159.90~~

**-30%**



**Шоколад «Milka»**  
в ассортименте,  
85–97 г

**69.90** ~~99.90~~



**Чай «Tea of Life»**  
зеленый, GP, Шри-Ланка,  
100 г

**89.90** ~~109.90~~



**Чай «Tea of Life»**  
черный, пеко,  
Шри-Ланка, 100 г

**99.90** ~~119.90~~



**Чай «Tea of Life»**  
черный, пеко,  
Шри-Ланка, 200 г

**189.90** ~~239.90~~



**Чай «Tea of Life»**  
в ассортименте,  
Шри-Ланка,  
2г\*25пакетов

**99.90** ~~129.90~~



**Чай «Tea of Life»**  
ройбуш, Шри-Ланка,  
100 г

**89.90** ~~109.90~~



**Чай «Family Choice»**  
зеленый; эрл грей;  
зеленый с жасмином;  
английский завтрак,  
Шри-Ланка, 100 г

**99.90** ~~119.90~~



**Чай «London Tea Club»**  
assam; standard; lemon,  
25 пакетов\*2 г

**55.90** ~~69.90~~



**Вафли «Яшкино»**  
глазированные,  
200 г

**39.90** ~~49.90~~



**Вафли «Яшкино»**  
шоколадные,  
300 г

**49.90** ~~64.90~~



**Конфеты «Halls»**  
mini mints, без сахара,  
цитрусовый пунш,  
12.5 г

**24.90** ~~32.90~~



**Конфеты «Cho Ko-Te»**  
стик, со вкусом bubble gum  
и взрывной карамелью,  
100 г

**29.99** ~~45.90~~



**Конфеты «Cho Ko-Te»**  
взрывная карамель;  
клубника, 100 г

**29.99** ~~41.99~~



**Печенье «Яшкино»**  
сдобное, с клубникой,  
137 г

**39.90** ~~49.90~~



**Пряники**  
шоколадные,  
Кунгур, 500 г

**69.90** ~~89.90~~



**Печенье «Граффское»**  
овсяное, 400 г

**54.90** ~~63.90~~



**Изюм «Семушка»**  
узбекский, черный,  
150 г

**99.90** ~~159.90~~



**Батончик-мюсли «Виталад»**  
протеиновый,  
с бананом, 40 г

**29.90** ~~36.90~~



**Печенье «Bitey»**  
в ассортименте, 125 г

**89.90** ~~114.90~~



**Сироп «Bite»**  
яблочный, 200 г

**119.90** ~~169.90~~



**Хлебцы «Bite»**  
хрустящие, гречневые,  
без глютена, 150 г

**89.90** ~~119.90~~



**Творог «Обнимама»**  
для детского питания 6+,  
в ассортименте, ж. 4.2%,  
100 г

**24.90** ~~27.90~~



**Пюре «Тёма»**  
говядина  
с гречневой  
крупой, 100 г

**39.90** ~~49.90~~



**Пюре «ФрутоНяня»**  
фруктовое, с яблоком,  
250 г

**44.90** ~~57.90~~



**Биоюгурт «Тёма»**  
с зеленым яблоком,  
ж. 2.8%, 210 г

**35.90** ~~42.90~~



**Биотворог «Тёма»**  
в ассортименте, ж. 2.8%,  
210 г

**24.90** ~~29.90~~



-17%

Колготки  
«Poor But Sexy»,  
в ассортименте,  
20 Den  
**99.90** ~~119.90~~



-21%

Носки  
«Poor But Sexy»  
укороченные,  
в ассортименте, 3 пары  
**219.90** ~~279.90~~



-17%

Носки  
«Poor But Sexy»  
в ассортименте,  
3 пары  
**249.90** ~~299.90~~



-26%

Колготки  
«Innamore Bella»  
Daino; Mokka; Nero,  
в ассортименте, 70 Den

**169.90** ~~229.90~~



-20%

Салфетки «Carefree»  
ежедневные, Plus Large; Plus  
Large Fresh, 20 шт

**119.90** ~~149.90~~



-23%

Ароматизатор  
для автомобиля  
«Deliss»  
набор из трех ароматов

**99.90** ~~129.90~~



-25%

Пакеты «Botanica»  
для мусора, 35 л, 15шт.;  
для хранения продуктов,  
24X37 см, 100 шт.,  
биоразлагаемые

**59.90** ~~79.90~~



-19%

Ароматизатор  
для автомобиля  
«Deliss»  
набор парфюмерных  
ароматов

**249.90** ~~299.90~~



-14%

Пакеты «Botanica»  
для мусора,  
биоразлагаемые,  
60 л, 20 шт.

**59.90** ~~69.90~~



# КОМФОРТ В ВАШЕМ ДОМЕ



-23%

Лампа «Старт Eco Led»  
светодиодная, 15 вольт,  
теплый свет; холодный свет,  
1 шт.

**99.90** ~~129.90~~



-15%

Декоративный  
ароматизатор  
«Breesal arome sticks»  
в ассортименте, 1 шт.

**549.00** ~~649.00~~



-14%

Декоративный  
ароматизатор  
«Breesal arome fleur»  
в ассортименте, 1 шт.

**769.00** ~~899.00~~



-16%

Лампа «Osram»  
светодиодная 6.5 вольт,  
в ассортименте, 1 шт.

**87.90** ~~104.90~~



**-14%**



Корм «Purina One»  
в ассортименте, 75 г

**21.50** ~~24.90~~

**-13%**



Корм «Kitekat»  
для взрослых кошек,  
в ассортименте, 85 г

**11.50** ~~13.20~~

**-20%**



Мешки «Avikomr Био»  
для выгула собак,  
24X40 мм, 30 шт.

**39.90** ~~49.90~~

**-25%**



Мешки «Avikomr Био»  
для выгула собак,  
24X40 мм, 20 шт.

**29.90** ~~39.20~~



## ПОКУПАЙТЕ ПРОДУКТЫ ЧЕРЕЗ ОНЛАЙН-СЕРВИС СЕТИ «СЕМЬЯ»

[domoidostavim.ru](http://domoidostavim.ru)

### АДРЕСА МАГАЗИНОВ:

#### СВЕРДЛОВСКИЙ РАЙОН:

- Гипермаркет Семья, ул. Революции, 13
- Семья на Белынского, 31
- Семья на Краснофлотской, 11/1
- Семья в «Дружина», ул. Куйбышева, 85а
- Семья в «Грин Плаза», ул. Куйбышева, 95а
- Семья на Куйбышева, 147
- Семья на Ливанской, 27
- Семья на Пушкина, 80
- Семья на Солдатова, 9
- Семья в ТЦ «Красно», ул. Солдатова, 28а
- Семья на Героев Хасана, 21
- Семья в «Неолоском», ул. Героев Хасана, 34
- Семья в «Авиаторы», ул. Холмогоровская, 4в
- Семья в «Крокус», ул. Чернышевского, 15а
- Семья на пл. К. Маркса, ул. Чернышевского, 23
- Семья на Комсомольском пр-те, 64

#### ЛЕНИНСКИЙ РАЙОН:

- Гипермаркет на Бориченкова, 13
- Семья в «Океан», пр-т Комсомольский, 11
- Семья в ЦУМе, ул. Ленина, 45
- Семья в «Колос», ул. Ленина, 60
- Семья в «Айсберг Модерн», ул. Попова, 22
- «Семья Fresh», ул. Перескопа, 22

#### ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ РАЙОН:

- Гипермаркет «Семья», ул. Мира 41/1
- Семья в «Азарт», ул. Белыева, 45
- Семья на Карленинского, 27
- Семья на Леснова, 64
- Семья на Мира, 19а
- Семья на Мира, 76а
- Семья на Сивилева, 30

- Семья на Советской Армии, 19
- Семья на Чердынской, 28
- Семья на шоссе Космонавтов, 114

#### ДЗЕРЖИНСКИЙ РАЙОН:

- Семья на Ветлужской, 60/1
- Семья в ТЦ «Времена года», ул. Докучаева, 42б
- Семья на Крысанова, 19
- Семья на Куфякина, 23
- Семья на Мильчакова, 3/1
- Семья на Парковом, 8
- Семья на Парковом, 42
- Семья на Петропавловской, 105а
- Семья на Плеханова, 57
- Семья в «Землянке», пр-т Парковый, 17
- Семья на Пожарского, 13

#### МОТОВИЛИХИНСКИЙ РАЙОН:

- Семья на ул. 5-я линия, 1а
- Семья в «Жемчужина», б-р Гагарина, 65а
- Семья на Гацкова, 19а
- Семья на Гацкова, 24
- Семья в «Аврора», ул. Крупской, 67
- Семья на пл. Дружбы, ул. Крупской, 19
- Семья на Тургенева, 33
- Семья на Уинской, 13
- Семья на Целинской, 112
- Семья в ТЦ «Квартет», ул. Юрши, 86
- Семья на Садовом, ул. Юрши, 9

#### КИРОВСКИЙ РАЙОН:

- Семья на Маршала Рыбален, 84
- Семья на Светлогорской, 22аа
- Семья на Ушакова, 30

#### ОРДЖОНИКИДЗЕВСКИЙ РАЙОН:

- Семья на Веденцова, 29
- Семья на Веденцова, 86

- Семья на Кирбишева, 48
- Семья на Писарева, 13
- Семья на Писарева, 56б
- Семья на Ретина, 70
- Семья на Чернышевского, 88

#### г. БЕРЕЗНИКИ:

- Гипермаркет Семья, ул. Мира, 82
- Универсам Семья, ул. 30 лет Победы, 40
- Семья на Пастуховки, 41

#### г. ДОБРЯНКА:

- Семья на Герцена, 37

#### г. КРАСНОКАМСК:

- Семья на Маяковского, 7а

#### г. КУНГУР:

- Семья на Ленина, 54
- Семья в Чернушках, ул. Голованова, 50б

#### г. ЛЫСЬВА:

- Семья на Мира, 5
- Семья в «Мечте», пр. Победы, 23

#### г. СОЛИКАМСК:

- Семья в Бороске, ул. Северная, 55

#### г. ЧЕРНУШКА:

- Семья на Нефтяников, 2

#### г. ЧУСОВОЙ:

- Семья на 50 лет ВЛКСМ, 2а/1

### ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ:

273-72-73

[www.semya.ru](http://www.semya.ru)

- Магазины с круглосуточным режимом работы

Полную информацию о работе всех магазинов можно узнать на сайте или по телефону горячей линии.

Указанные в данном каталоге сведения носят информационный характер и не являются публичной офертой. Изображения товаров в каталоге могут отличаться от товаров, представленных в магазине.

Цены указаны в рублях.