

ВСТРЕЧАЙТЕ ВЕСНУ



С ЛЮБОВЬЮ

ПУТЕШЕСТВУЙ С СЕМЬЕЙ!

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

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

на товары при следующей покупке

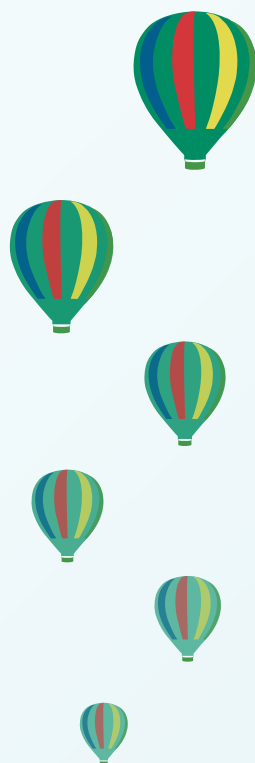
**ЧЕК ОТ 1000 ₽ = КУПОН
НА УЧАСТИЕ В РОЗЫГРЫШЕ ПРИЗОВ**

купон необходимо зарегистрировать
на сайте promo.semya.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!**

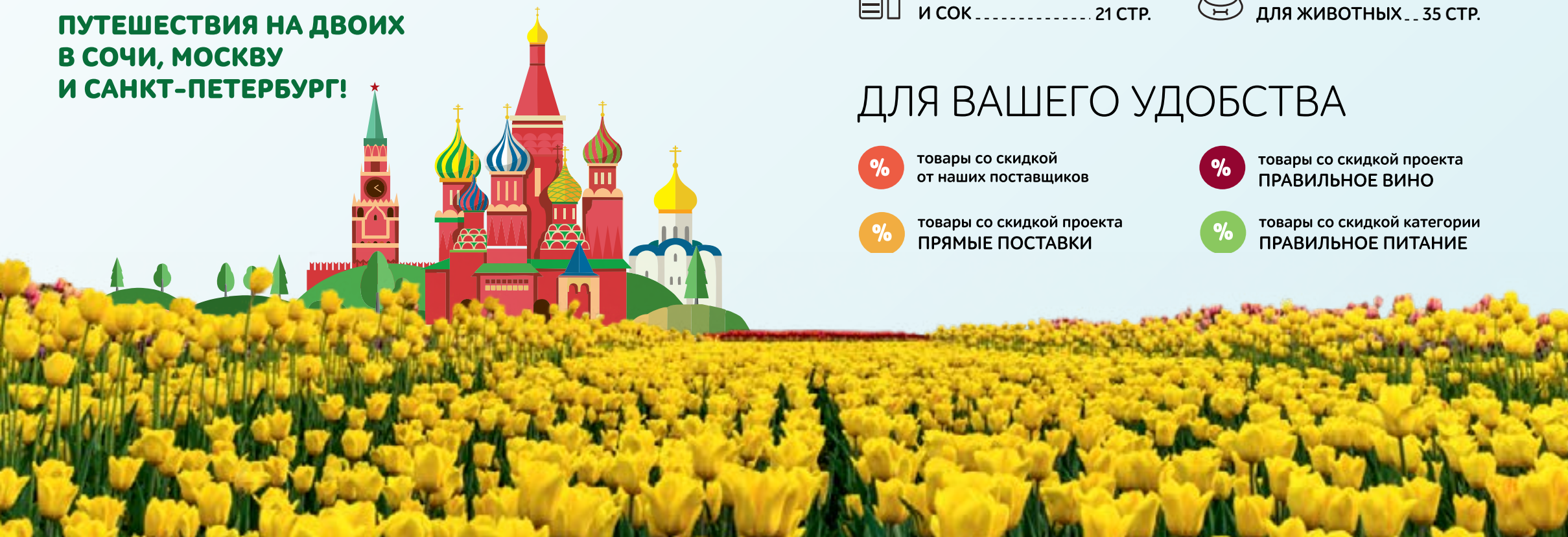


СОДЕРЖАНИЕ

 МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ 6 СТР.	 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ 22 СТР.
 КОЛБАСЫ 11 СТР.	 ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ 24 СТР.
 МЯСО И ПТИЦА 14 СТР.	 КОНСЕРВЫ И СОУСЫ 28 СТР.
 РЫБА 18 СТР.	 ЧАЙ И КОФЕ 30 СТР.
 КРУПЫ И МАКАРОНЫ 19 СТР.	 КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ 30 СТР.
 СНЕКИ 20 СТР.	 БЫТОВАЯ ХИМИЯ И ГИГИЕНА 34 СТР.
 ВОДА И СОК 21 СТР.	 ТОВАРЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ 35 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 |



Тюльпан

срез, 1 шт.

Цена от

39.90



Цена действительна до 9 марта 2020

4

Скидки по дисконтным картам и иным акциям на данные товары не предоставляются.
Акция действует, пока товар есть в наличии. Цены указаны в рублях

Fruit-tella®





-23%

**БиоЙогурт
«Bio Баланс»**
в ассортименте,
ж. 1,5%, 330 г

35.90 ~~46.90~~



-29%

Йогурт «Erisa»
в ассортименте,
ж. 4,8%,
130 г

31.90 ~~44.90~~



-24%

**Продукт йогуртный
«Fruttis»**
в ассортименте, ж. 5%,
115 г

18.90 ~~24.90~~



-13%

**Напиток снежок
«Васькино Счастье»**
кисломолочный,
термостатный, ж. 2,5%,
350 г

34.90 ~~39.90~~



-20%

Молоко сгущенное
цельное, с сахаром,
ж. 8,5%, Рогачев,
380 г

79.90 ~~99.90~~



-21%

**Масло сливочное
«Тысяча озёр»**
сладкосливочное,
82,5%, 180 г

109.90 ~~139.90~~



-20%

**Сырок глазированный
«Простоквашино»**
в ассортименте,
ж. 20%, 40 г

23.90 ~~29.90~~



-25%

**Сливки
«Простоквашино»**
ж. 20%, 350 г

109.90 ~~146.90~~



-20%

**Творог
«Простоквашино»**
ж. 2%, 220 г

79.90 ~~99.90~~

Творожные пончики

Ингредиенты:

творог – 1 пачка (200 г)
яйцо – 2 шт.
мука – 1 стакан
разрыхлитель – 0,5 ч. ложки
сахар – 2 ст. ложки
соль – 1 ч. ложка (по вкусу)
растительное масло – 300-400 г
сахарная пудра – по вкусу

Способ приготовления:

1. Выложите творог в миску, добавьте яйца, соль и сахар, перемешайте.
2. Добавьте муку и разрыхлитель, повторно перемешайте массу.
3. Из получившегося теста скатайте шарики величиной с грецкий орех. Обваляйте шарики в муке.
4. Хорошо разогрейте растительное масло. Аккуратно опустите шарики в горячее масло, учитывая, что они увеличиваются в объеме. Жарятся пончики быстро, нужно следить за их готовностью, при необходимости переворачивать.
5. Готовые пончики посыпьте сахарной пудрой.

Приятного аппетита!



-21%

Творог «Кунгурский»
ж. 0,5%, 500 г

109.90 ~~139.90~~



-18%

Кефир «Кунгурский»
ж. 2,5%, 900 г

44.90 ~~54.90~~



-20%

Сливки «Кунгурские»
пастеризованные,
ж. 10%, 400 мл

39.90 ~~49.90~~



Блины со шпинатом и козым сыром

Ингредиенты:

молоко – 300 мл
яйцо – 1 шт.
мука – 100 г
растительное масло,
соль – по вкусу
замороженный шпинат – 400 г
чеснок – 2 зубчика
мягкий козий сыр – 100 г
вяленые помидоры – 100 г
кедровые орешки,
острый перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Соедините муку и молоко, яйцо, щепотку соли и размешайте до однородности. На сковороде нагрейте немного растительного масла и пожарьте тонкие блинчики.
2. На другую сковороду налейте немного масла и нагрейте, обжарьте мелко нарезанный чеснок и острый перец. Добавьте размороженный шпинат и мелко нарезанные вяленые помидоры. Посолите и поперчите по вкусу, добавьте специи. Хорошо подойдет, например, мускатный орех. Тушите 2-3 минуты.
3. Соедините шпинатную массу с козым сыром и кедровыми орешками, сверните блинчик рулетом.
4. Свернутые блинчики обжарьте на растительном масле до румяности.
5. Подавайте блины с козым сыром и шпинатом с соусом Цацики или просто с греческим йогуртом. Приятного аппетита!



-21%

**Молоко
«Варвара краса»**
пастеризованное,
ж. 6%, 1,4 л

109.90 ~~139.90~~



-12%

**Молоко «Очень
Важная Корова»**
пастеризованное,
ж. 2.5%, 930 г

52.90 ~~59.90~~



-13%

**Сметана «Очень
Важная Корова»**
ж. 20%, 315 г

69.90 ~~79.90~~



-14%

**Творог «Очень
Важная Корова»**
мягкий, в ассортименте,
ж. 4,2%, 150 г

42.90 ~~49.90~~



-28%

Творог «Вемол»
ж. 5%, 500 г

129.90 ~~179.90~~



-15%

Сметана «Вемол»
ж. 20%, 400 г

79.90 ~~93.90~~



-23%

Творог «Вятушка»
ж. 9%, 200 г

49.90 ~~64.90~~



-15%

Сливки «Вятушка»
ж. 10%, 500 г

52.90 ~~61.90~~



-24%

Сметана
ж. 15%, Нытвенский
маслозавод, 400 г

64.90 ~~84.90~~



-18%

Творог
ж. 5%, Нытвенский
маслозавод, 350 г

89.90 ~~109.90~~



-36%

Сыр «Тысяча озёр»
сливочный, фасованный,
в нарезке, ж. 50%, 125 г

89.90 ~~139.90~~



-25%

Сыр творожный
«Сыробогатов»
в ассортименте,
ж. 55%, 140 г

59.90 ~~79.90~~



-20%

Сыр Belster Young
«Белебеевский»
ж. 40%, 300 г

279.90 ~~349.90~~



-28%

Сыр плавленый
«Президент»
в ассортименте,
ж. 40%, 150 г

64.90 ~~89.90~~



-24%

Сыр
«Золото полесья»
сливочный, 200 г

129.90 ~~169.90~~



-14%

Сыр «Маасдам»
ж. 45%, Золото
Европы, 240 г

189.90 ~~219.90~~



-17%

Сыр «Золотой ларец»
со вкусом топленого
молока, ж. 50%, 255 г

199.90 ~~239.90~~



-20%

Продукт рассольный
«Сиртаки Original»
для греческого салата,
ж. 55%, 330 г

119.90 ~~149.90~~



-29%

Шпикачки
«Москворецкие»
вареные, Кунгурский
мясокомбинат, 1 кг

299.90 ~~419.90~~



-20%

Свинина
«Царская»
копчено-вареная,
Микоян, 1 кг

399.90 ~~499.90~~



-18%

Сервелат
«Российский»
Микоян, 1 кг

369.90 ~~449.90~~



-24%

Свинина
«Деревенская»
Кунгурский
мясокомбинат, 1 кг

379.90 ~~499.90~~



-29%

Балык «Городской»
копчено-запеченный,
Кунгурский мясокомбинат,
1 кг

499.90 ~~709.90~~



-30%

Сервелат «Финский»
«Папа Может!»
варено-копченый,
Останкино, 420 г

139.90 ~~199.90~~



-29%

Бедро
цыпленка-бройлера
копчено-вареное,
Ясная горка, 1 кг

269.90 ~~379.90~~



Колбаса «Молочная»
из мяса птицы,
Ясная горка,
400 г

69.90 ~~99.90~~



Колбаса «Докторская»
премиум, Папа может,
1 кг

249.90 ~~369.90~~



**Колбаса ветчинная
«Языковая»**
вареная, Кунгурский
мясокомбинат, 1 кг

329.90 ~~409.90~~



Колбаса «Молочная»
вареная, Кунгурский
мясокомбинат, 1 кг

239.90 ~~399.90~~



Колбаса «Русская»
вареная, Кунгурский
мясокомбинат, 1 кг

289.90 ~~409.90~~



**Колбаса
«Краковская»**
полукопченая,
Краснокамский
мясокомбинат, 1 кг

399.90 ~~499.90~~



Ветчина в оболочке
Кунгурский
мясокомбинат,
400 г

129.90 ~~184.90~~



Ветчина «Балыковая»
Микоян, 1 кг

399.90 ~~499.90~~



Колбаса «Марочная»
Микоян, 1 кг

599.90 ~~699.90~~



Испанский омлет

Ингредиенты:

картофель - 500 г
соль и черный перец - по вкусу
сыр - 150 г
колбаса - 200 г
сладкий перец - 1-2 шт.
репчатый лук - 1 шт.
чеснок - 3 зубчика
растительное масло - 1-2 ст.л.
яйцо куриное - 8 шт.
сметана - 200-250 г

Способ приготовления:

1. Очистите и нарежьте картофель кружочками толщиной примерно 0.5 сантиметра.
2. Поместите картофель в кастрюлю. Залейте холодной водой, добавьте 1-2 щепотки соли, доведите до кипения и варите 5-7 минут.
3. Натрите сыр. Нарежьте небольшими кусочками колбасу, сладкий перец, репчатый лук и зубчики чеснока.
4. Обжарьте кусочки сладкого перца, лука и чеснока на сильном огне 5-7 минут.
5. Соедините картофель, смесь поджаренных овощей и колбасу. Добавьте немного перца и соли и аккуратно все перемешайте.
6. Выложите начинку в смазанную маслом форму.
7. Соедините сметану и яйца. Добавьте примерно половину сыра и 2-3 щепотки соли и перца. Тщательно все смешайте.
8. Влейте смесь в форму с начинкой. Присыпьте все оставшимся сыром. Поместите омлет в разогретую до 180 градусов духовку и выпекайте 30-40 минут. Приятного аппетита!



Колбаса «Молочная»
вареная, вязанка,
Стародворские колбасы,
1 кг

319.90 ~~449.90~~



Колбаса «Молочная»
классическая, Пермский
мясокомбинат, 400 г

89.90 ~~119.90~~



**Ветчина
«Для завтрака»**
Пермский мясокомбинат,
400 г

189.90 ~~259.90~~

Филе индейки с айвой

Ингредиенты:

филе индейки - 500 г
лук репчатый - 1 шт.
айва крупная - 1 шт.
бульон - 1 стакан
лист лавровый - 1 шт.
чеснок - 1 зубчик
горчица (семена) - 2 щепотки
перец черный и соль - по вкусу
масло растительное

Способ приготовления:

1. Нарезьте филе индейки кусочками.
2. Нарезьте лук кольцами, а чеснок пластинками. Айву нарежьте дольками, удалив сердцевину.
3. Обжарьте филе индейки до легкой золотистой корочки. Обжаренное филе переложите в сотейник.
4. В сковороду выложите лук и чеснок, обжарьте до золотистого цвета. Посолите и поперчите.
5. Выложите в сковороду айву. Перемешайте и обжарьте, чтобы айва слегка подрумянилась. Переложите айву с луком в сотейник к индейке. Приправьте специями.
6. Влейте бульон и поставьте сотейник на огонь. Накройте крышкой и тушите филе индейки с айвой до готовности мяса, примерно 40 минут. Приятного аппетита!



-20%

Стейк из грудки индейки охлажденный, Индилайт, 525 г

229.⁹⁰ ~~269.90~~

-20%



Филе бедра индейки охлажденное, Инди, 500 г

199.⁹⁰ ~~249.90~~

-14%



Азу из мяса индейки охлажденное, Инди, 500 г

189.⁹⁰ ~~219.90~~

-15%



Фарш натуральный из мяса индейки охлажденный, Инди, 500 г

169.⁹⁰ ~~199.90~~

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.

Умеренное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

-17%



Ребрышки свиные
к пиву, охлажденные,
Мираторг, 1 кг

199.90 ~~239.90~~

-29%



Лопатка свиная
в маринаде, охлажденная,
Мираторг, 1 кг

299.90 ~~419.90~~

-17%



Голяшка говяжья
«Фермерский бычок»
в маринаде, охлажденная,
Мираторг, 1 кг

469.90 ~~569.90~~

-14%



Печень индейки
охлажденная,
Индилайт, 500 г

189.90 ~~219.90~~

-33%



Рагу из свинины
охлажденное,
Мираторг, 400 г

79.90 ~~119.90~~

-13%



Утка для запекания
в маринаде, охлажденная,
Уткино, 1 кг

349.90 ~~399.90~~

-23%



Биточки сливочные
охлажденные,
Троекурово, 450 г

99.90 ~~129.90~~

-20%



Тушка
цыпленка-бройлера
охлажденная, Троекурово,
1 кг

119.90 ~~149.90~~

-24%



Крылышко
цыпленка-бройлера
охлажденное, Троекурово,
450 г

129.90 ~~169.90~~

-17%



Поджарка свиная
охлажденная,
Мираторг, 1 кг

149.90 ~~179.90~~

Свинина тушеная с морковью и зеленым горошком

Ингредиенты:

мякоть свинины – 500 г
морковь – 4 шт.
вино – 50 мл.
вода – 50 мл.
луковица – 1 шт.
зелёный горошек – 500 г
масло растительное – 2 ст.л.
молотый чёрный перец – 0,5 ч.л.
соль – по вкусу
лимонный сок – 1 ст.л.

Способ приготовления:

1. Нарезьте мясо кубиками. Морковь почистите, вымойте, нарежьте кружочками, слегка наискосок. Лук нарежьте колечками.
2. Очистите горошек, залейте небольшим количеством воды, подсолите, после закипания – варите 5 минут, а затем слейте воду.
3. Разогрейте на сковороде растительное масло, обжаривайте мясо со всех сторон до золотисто-коричневого румянца. Переложите в миску.
4. Слегка обжарьте на той же сковороде овощи. Затем выложите мясо снова к овощам, подсолите, поперчите, добавьте лимонный сок, залейте вином с водой. После того, как закипит – тушите около 10 мин.
5. Украсьте блюдо зеленью. Приятного аппетита!

Спагетти с креветками

Ингредиенты:

спагетти - 450 г
креветки (чищенные) - 300 г
перец болгарский - 2 шт.
сливки жирные - 1/2 стакана
масло оливковое - 3 ст. л.
масло сливочное - 3 ст. л.
чеснок - 4 зубчика
томатная паста - 2 ст. л.
вино белое сухое - 1/2 стакана
перец черный и соль - по вкусу
петрушка свежая

Способ приготовления:

1. Разогрейте сливочное и оливковое масла в большом сотейнике на средне-слабом огне. Насыпьте в сотейник болгарский перец и чеснок, жарьте несколько секунд, до появления чесночного аромата. Добавьте в сотейник томатную пасту и вино, готовьте, помешивая, 10 минут.
 2. Спагетти отварите в подсоленной воде до готовности.
 3. Тем временем в сотейник с соусом добавьте креветки, увеличьте огонь до средне-сильного и помешивайте 2 минуты до розового цвета креветок. Затем уменьшите огонь, добавьте сливки, помешивайте. Посолите и поперчите соус по вкусу.
 4. Переложите спагетти в сотейник с соусом, перемешайте с креветками и соусом.
- Приятного аппетита!



-33%



Креветки «Отборные»
варено-мороженые, Бухта изобилия, 400 г

199.90 ~~299.90~~

79.90
69.90

TOMADINI

макаронные изделия

ИТАЛИЯ

Макаронные изделия Tomadini производят на одноименной фабрике вот уже несколько поколений подряд. Такая паста имеет заметно шероховатую поверхность, что позволяет удерживать на ней соус, делая блюдо особенно вкусным! Качество пасты Tomadini отмечено на многих международных конкурсах.



ПРЯМЫЕ
ПОСТАВКИ



-22%



Сельдь
филе-кусочки в масле,
в ассортименте,
«Бухта изобилия» 200 г

69.90 ~~89.90~~

-25%



Горбуша
филе, Бухта изобилия,
400 г

299.90 ~~399.90~~

-18%



Креветки «Королевские»
варено-мороженые,
Бухта изобилия, 400 г

279.90 ~~339.90~~



-33%



**Смесь
фруктово-ореховая**
наслаждение; чернослив;
финик с кешью, 130 г

199.90 ~~299.90~~

-29%



**Смесь
жареных орехов
и изюма**
Семушка, 150 г

199.90 ~~279.90~~

-29%



**Семечки
«Деревенские»**
обжаренные,
крупные, 140 г

49.90 ~~69.90~~

-27%



Каша «Myllyn Paras»
рисовая, 400 г

79.90 ~~109.90~~

-25%



**Крупа гречневая
«Алтайская сказка»**
ядрица, 800 г

59.90 ~~79.90~~

-22%



Рис «Националь»
для плова, Ангстрем,
900 г

69.90 ~~89.90~~



-43%



Вода «Нарзан»
минеральная, газированная;
природной газации, 0,5 л

59.90 ~~104.90~~

-25%



**Вода минеральная
«Архыз»**
газированная;
негазированная, 1,5 л

42.90 ~~56.90~~

-33%



**Напиток
энергетический
«Burn»**
в ассортименте, 0,5 л

79.90 ~~119.90~~

-35%



**Пюре питьевое
«Добрый»**
клубника-банан; экзотик рок;
смuzzi; ягодный денс, 110 г

25.90 ~~39.90~~

-40%



**Соки и нектары
«Добрый»**
в ассортименте, 1 л

59.90 ~~99.90~~

-33%



Сок «!Deas»
в ассортименте, 1 л

99.90 ~~149.90~~

-19%



Пирожное «Kinder
Молочный ломтик»
бисквитное, 28 г

29.90 ~~36.90~~

-20%



Печенье
«Бегемотик Бонди»
обогащенный: железом;
йодом; кальцием, 180 г

39.90 ~~49.90~~

-14%



Творог «Растишка»
клубника-банан, ж. 3,5%,
270 г

59.90 ~~69.90~~

-20%



Пюре «Тёма»
мясное, с говядиной,
100 г

59.90 ~~74.90~~

-17%



Пюре «ФрутоНяня»
фруктовый салатик;
яблоко; груша, 100 г

29.90 ~~35.90~~

-30%



Пюре «Агуша»
в ассортименте,
90 г

30.90 ~~43.90~~

22

Скидки по дисконтным картам и иным акциям на данные товары не предоставляются.
Акция действует, пока товар есть в наличии. Цены указаны в рублях.

сеть магазинов
СЕМЬЯ

СОЧНЫЕ ФРУКТЫ
И СВЕЖИЕ ОВОЩИ
**ПО ВЫГОДНЫМ
ЦЕНАМ!**

Актуальные цены
и новинки:

@semyaperm

semya.ru



Гранола «Nutsbee»
вишня-миндаль;
курага-грецкий орех,
100 г

99.90 ~~139.90~~



Мюсли «Бионова»
хрустящие, запеченные,
шоколадные, 400 г

299.90 ~~399.90~~



Напиток «Alpro»
миндальный, 1 л

259.90 ~~309.90~~



Отруби овсяные «Elmika»
хрустящие, с расторопшей,
200 г

29.90 ~~39.90~~



Батончик «R.A.W. life»
в ассортименте, 47 г

99.90 ~~129.90~~



Семена льна «Продукты XXII века»
золотые, 200 г

79.90 ~~109.90~~



Смесь из хлопьев «Здороведа»
котлеты гречневые;
нутовые; полбяные;
чечевичные, 280 г

119.90 ~~169.90~~



Ломтики сушеные «Зеленика»
из батата с морской солью;
из свеклы с морской солью;
картофель, 20 г

59.90 ~~79.90~~



Спирулина «Продукты XXII века»
органика, порошок, 100 г

279.90 ~~359.90~~



Чиа-пуддинг

Ингредиенты:

семена чиа - 1/4 стакана
кокосовое молоко - 1/3 стакана
вода - 2/3 стакана воды
свежие ягоды или фрукты

Способ приготовления:

1. Смешайте кокосовое молоко и воду, залейте семена, перемешайте (иначе будут комочки) и дайте постоять 10-15 минут.
2. Снова перемешайте и отправьте в холодильник на ночь.
Утром у вас будет отличный питательный завтрак или перекус. Дополните пуддинг свежими ягодами: голубикой, малиной или клубникой. Приятного аппетита!



Семена чиа «Продукты XXII века»
черные; белые, 200 г

99.90 ~~129.90~~



Напиток «Bite»
рисовый, с кокосом,
1 л

179.90 ~~229.90~~

★ СЕМЬЯ РЕКОМЕНДУЕТ

ПОЛЕЗНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
СОБСТВЕННОЙ ТОРГОВОЙ МАРКИ



100%
ВКУСА
И КАЧЕСТВА



Собственное производство



Рулетики куриные с беконом и сыром п/ф 520 г

Состав: филе цыплят-бройлеров,
бекон «Венский», сыр «Моцарелла»,
соус соевый, укроп свежий,
прованские травы

гр	Б	Ж	У	ккал
100	19	14	2	200

229,9₽



Лепёшка пшеничная ФОКАЧЧО 200 г

Состав: мука пшеничная в/с,
масло растительное, сахарный
песок, дрожжи, базилик сушеный,
чеснок сушеный молотый, зелень
укропа сушеная

гр	Б	Ж	У	ккал
100	6	5	46	250

21₽

Винегрет овощной с огурцом 500 г

Состав: картофель отварной,
свекла отварная, огурцы маринованные,
морковь отварная, масло подсолнечное
рафинированное дезодорированное,
соль

гр	Б	Ж	У	ккал
100	1,5	5,5	9,5	90

119₽





Томаты «Tomadini»
нарезанные; очищенные,
Италия, 400 г

59.90 ~~89.90~~



Консервы «Jamar»
зелёный горошек;
кукуруза десертная,
Венгрия, 400 г

59.90 ~~69.90~~



Шампиньоны
резанные, 400 г

59.90 ~~69.90~~



Шампиньоны
целые, 400 г

69.90 ~~79.90~~



Оливки
«Reina De Oliva»
зелёные, без косточек,
Испания, 350 г

99.90 ~~119.90~~



Огурчики
«Eggerstorfer»
маринованные,
Германия, 370 мл

99.90 ~~119.90~~



Корнишоны
«Eggerstorfer»
Германия, 720 мл

139.90 ~~169.90~~



Уксус «Jamar»
яблочный, 6%,
Польша, 0.5 л

79.90 ~~99.90~~



Масло подсолнечное
«Царь»
рафинированное, 800 мл

59.90 ~~79.90~~



Майонез «Махеевъ»
Провансаль, ж. 50.5%,
800 мл

69.90 ~~99.90~~

Цена при покупке от 2 шт.

Жульен Классический

Ингредиенты:

шампиньоны - 400 г
лук - 1 шт.
болгарский перец - 1 шт.
сливки - 100 мл
твёрдый сыр - 100 г
растительное масло - 2 ст.л
соль, перец - по вкусу

Способ приготовления:

1. Мелко нарежьте лук. Поставьте на огонь сковороду, смажьте растительным маслом. На разогретую сковороду переложите нашинкованный лук и обжаривайте его до золотистого цвета, перемешивая.
2. Нарежьте болгарский перец на кубики и добавьте к луку.
3. Добавьте нарезанные шампиньоны, минут через 10 залейте в сковороду жирные сливки, добавьте по вкусу соль и перец. Варите до загустения сливок.
4. Выложите в форму овощи с грибами в сливочном соусе и посыпьте тертым сыром.
5. Разогрейте духовку и готовьте блюдо при 200 градусах.

Приятного аппетита!





-20%

Печенье «Овсяночка»
сдобное, Яшкино,
350 г

47.90 ~~59.90~~



-21%

Пряники «Яшкино»
с вишневой начинкой,
350 г

54.90 ~~69.90~~



-23%

Трубочки вафельные «Яшкино»
ореховые, 190 г

49.90 ~~64.50~~



-25%

Чак-чак
Казань, 200 г

59.90 ~~79.90~~



-37%

Пряник «Тульский»
с начинкой:
вареная сгущенка;
фруктовая, 140 г

26.90 ~~42.90~~



-36%

Чай «Curtis»
в ассортименте,
20 пирамидок*1,8 г

59.90 ~~93.90~~



-29%

Чай «Family Choice»
в ассортименте,
Шри-Ланка, 100 пакетов

199.90 ~~279.90~~



-35%

Чай «Greenfield»
в ассортименте,
25 пакетов*2 г

64.90 ~~99.90~~



-26%

Чай «Greenfield»
набор, 120 пакетов,
213.2 г

449.90 ~~609.90~~



Завариваем зеленый чай правильно

1. Чистой сухой ложкой насыпьте чайные листья в заварник, залейте горячей водой и сразу слейте ее.
2. Теперь налейте в чайник нужное количество воды — обычно на чайную ложку сухой заварки наливают неполный стакан воды. Закройте чайник крышкой и дайте чаю настояться. Обычное время — от 30 секунд до 3 минут. Дольше зелёный чай оставлять не рекомендуется — он может стать горьким и его нельзя будет заваривать второй раз. При повторном заваривании время увеличивается.
3. Разлейте чай по чашкам. Если вы готовили напиток для нескольких человек, то разливать нужно по кругу, чтобы у всех получился равномерный по насыщенности чай.

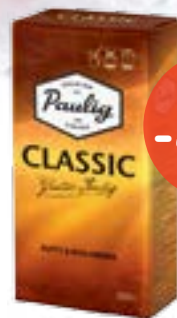
Приятного и полезного вам чаепития!



-36%

Кофе «Tchibo»
gold selection, натуральный,
растворимый,
сублимированный, 95 г

159.90 ~~249.90~~



-29%

Кофе «Paulig classic»
молотый, 250 г

169.90 ~~239.90~~



-46%

Набор конфет «Merci»
в ассортименте,
210- 250 г

199.90 ~~369.90~~



-25%

Торт «Сметанный»
Эрнест, 900 г

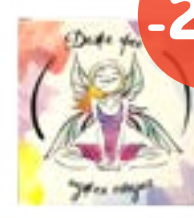
359.90 ~~479.90~~



-21%

Торт «Сметаныч»
с бананом, Кондитер-8,
710 г

299.90 ~~379.90~~



-27%

Набор десертов «Даже фее нужен отдых»
ПКФ, 145 г

79.90 ~~109.90~~



-23%

Набор конфет «Lindt lindor»
ассорти; кокос; фундук;
молочный, 200 г

399.90 ~~519.90~~



-25%

Зефир «Русская коллекция»
в шоколаде,
150 г

59.90 ~~79.90~~



-32%

Набор конфет «Мечтай по-крупному»
ПКФ, 160 г

129.90 ~~189.90~~



-29%

Печенье «Milka»
с молочной начинкой,
187 г

119.90 ~~169.90~~



-29%

Печенье «Choco Pie»
глазированное, банан,
12 шт *28 г

119.90 ~~169.90~~



-23%

Вафли «Eco-Botanica»
с семечками, Рот Фронт,
145 г

49.90 ~~64.90~~



-20%

**Средство чистящее
«Comet»**
для туалета, океан,
450 мл

119.90 ~~149.90~~



-16%

Таблетки «Biomio»
bio-total,
для посудомоечной
машины, 30 шт

419.90 ~~449.90~~



-20%

Средство «Meine Liebe»
для мытья стекол, пластика
и зеркал, 500 мл

159.90 ~~199.90~~



-48%

Средство «Биолан»
чистящее, антижир,
400 г

25.90 ~~49.90~~



-28%

Крем-мыло «Evo»
для интимной гигиены,
с экстрактом календулы,
200 мл

64.90 ~~89.90~~



-28%

**Колготки
«Sisi micropois»**
20 den; 40,
в ассортименте

249.90 ~~349.90~~



-20%

Салфетки «Ola!»
ежедневные, Daily,
бархатная роза,
20 шт

35.90 ~~44.90~~



-20%

**Подгузники
«Солнце и луна»**
мягкая забота,
4-9 кг, 16 шт

159.90 ~~199.90~~



-13%

**Салфетки влажные
«Hello kitty»**
15 шт

25.90 ~~29.90~~

ЧИСТОТА И УЮТ



-20%

Корм «Perfect Fit»
сухой, для взрослых
кошек, в ассортименте,
650 г

159.90 ~~199.90~~



-22%

Корм «Felix»
для взрослых кошек;
котят, в ассортименте,
85 г

17.90 ~~22.90~~





ПОКУПАЙТЕ ПРОДУКТЫ

ЧЕРЕЗ ОНЛАЙН-СЕРВИС

СЕТИ «СЕМЬЯ»

domoidostavim.ru



АДРЕСА МАГАЗИНОВ:

СВЕРДЛОВСКИЙ РАЙОН:

- Гипермаркет Семья, ул. Революции, 13
- Семья на Белинского, 31
- Семья на Краснофлотской, 11/1
- Семья в «Домини», ул. Куйбышева, 85а
- Семья в «Грин Плаза», ул. Куйбышева, 95а
- Семья на Куйбышева, 147
- Семья на Ливинской, 27
- Семья на Пушкина, 80
- Семья на Солдатова, 9
- Семья в ТЦ «Красное», ул. Солдатова, 28а
- Семья на Героев Хасана, 21
- Семья в «Чкаловском», ул. Героев Хасана, 34
- Семья в «Аванторек», ул. Холмогоровская, 4в
- Семья в «Крокус», ул. Чернышевского, 15а
- Семья на пл. К. Маркса, ул. Чернышевского, 23
- Семья на Консомольском пр-те, 64

ЛЕНИНСКИЙ РАЙОН:

- Гипермаркет на Борщичнова, 13
- Семья в «Океане», пр-т Комсомольский, 11
- Семья в ЦУМе, ул. Ленина, 45
- Семья в «Холлоде», ул. Ленина, 60
- Семья в «Айсберге Модерн», ул. Попова, 22
- «Семья Fresh», ул. Пернская, 22

ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ РАЙОН:

- Гипермаркет «Семья», ул. Мира 41/1
- Семья в «Азалите», ул. Белаева, 45
- Семья на Карпинского, 27
- Семья на Леонова, 64
- Семья на Мира, 11а
- Семья на Мира, 76а
- Семья на Связева, 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 Крисанова, 19
- Семья на Куфянова, 23
- Семья на Милыкова, 3/1
- Семья на Парковом, 8
- Семья на Парковом, 42
- Семья на Петропавловской, 105а
- Семья на Плеханова, 57
- Семья в «Зенитнике», пр-т Парковый, 17
- Семья на Пожарского, 13

МОТОВИЛИХИНСКИЙ РАЙОН:

- Семья на ул. 5-й линии, 7а
- Семья в «Женуоче», 6-й Гагарина, 65а
- Семья на Гашкова, 19а
- Семья на Гашкова, 24
- Семья в «Авроре», ул. Крупской, 67
- Семья на пл. Дружбы, ул. Крупской, 39
- Семья на Тургенева, 33
- Семья на Уинской, 13
- Семья на Целиной, 112
- Семья в ТЦ «Квартет», ул. Юрша, 86
- Семья на Садовом, ул. Юрша, 9

ЖУРОВСКИЙ РАЙОН:

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

ОРДЖОНИКИДЗЕВСКИЙ РАЙОН:

- Семья на Веденеева, 29
- Семья на Веденеева, 86

- Семья на Карбышева, 48
- Семья на Писарева, 13
- Семья на Писарева, 56б
- Семья на Репина, 70
- Семья на Чернышевского, 88

г. БЕРЕЗНИКИ:

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

г. ДОБРЯНКА:

- Семья на Герцена, 57

г. КРАСНОКАМСК:

- Семья на Маяковского, 7а

г. КУНГУР:

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

г. ЛЫСЬВА:

- Семья на Мира, 3
- Семья в «Менте», пр. Победы, 23

г. СОЛИКАМСК:

- Семья в Боровске, ул. Северная, 35

г. ЧЕРНУШКА:

- Семья на Нефтяников, 2

г. ЧУСОВОЙ:

- Семья на 50 лет ВЛКСМ, 2а/1

ГОРЯЧАЯ ЛИНИЯ:

273-72-73

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.