



30 марта – 12 апреля 2020

В ИТАМИННЫЙ БУМ



СОДЕРЖАНИЕ

 МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ 4 СТР.	 БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ 17 СТР.
 КОЛБАСЫ 8 СТР.	 ПРАВИЛЬНОЕ ПИТАНИЕ 18 СТР.
 МЯСО И ПТИЦА 12 СТР.	 ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ 19 СТР.
 РЫБА 15 СТР.	 КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ 22 СТР.
 КРУПЫ И МАКАРОНЫ 16 СТР.	 ЧАЙ И КОФЕ 23 СТР.
 СНЕКИ 17 СТР.	 ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА 36 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 |

сеть магазинов
СЕМЬЯ

СОЧНЫЕ ФРУКТЫ И СВЕЖИЕ ОВОЩИ ПО ВЫГОДНЫМ ЦЕНАМ!

Актуальные цены
и новинки:

 @semyaperm

 semya.ru

Йогуртовый торт с фруктами

Ингредиенты:

яйцо – 4 шт.
сахар – 180 г
мука – 140 г
разрыхлитель – 0.5 ч.л.
йогурт – 1 л
ванилин – 10 г
желатин – 20 г
вода – 4 ст.л.
голубика – 50 г
малина – 50 г
клубника – 20 г
яблоки – 50 г
киви – 50 г
бананы – 50 г
апельсины – 50 г

Способ приготовления:

1. Взбейте яйца с сахаром. Добавьте немного муки и разрыхлитель, перемешайте.
 2. Вылейте смесь в смазанную форму и выпекайте 25 минут.
 3. Пока выпекается бисквит, нарежьте фрукты.
 4. Достаньте бисквит из духовки. Пока остывает бисквит, сделайте заливку: перемешайте йогурт с сахаром и ванилином.
 5. Порежьте бисквит на две части (верх и низ). Пропитайте коржи любым сиропом и смажьте немного йогуртовой заливкой.
 6. На нижнюю часть выложите фрукты и накройте верхним коржом, затем снова поместите в форму.
 7. Желатин залейте холодной водой на 7 минут, затем разогрейте его и добавьте йогурт, перемешайте. Получившейся смесью залейте коржи и поставьте на 2 часа в холодильник.
 8. Украсьте торт ягодами.
- Приятного аппетита!

-25%



Биойогурт «Активиа»
обогащенный витаминами,
в ассортименте, Danone,
150 г

29.90 ~~39.90~~

-20%



Сырок творожный
с ванилином; с изюмом,
ж. 4.5%, Нытвенский
маслозавод, 100 г

27.90 ~~34.90~~

-21%



Сырок «Ижмолоко»
глазированный,
творожный с ванилином,
ж. 5%, 100 г

18.90 ~~23.90~~

-23%



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

22.90 ~~29.90~~

-20%



Творог «Danone»
мягкий, обезжиренный,
Danone, 170 г

39.90 ~~49.90~~

-29%



Продукт «Актимель»
кисломолочный,
в ассортименте, ж. 2.5%,
Danone, 100 г

19.90 ~~32.90~~

-22%



Молоко сгущенное «Любинское»
цельное с сахаром,
ж. 8.5%, 380 г

69.90 ~~89.90~~

-30%



Йогурт «Варвара Краса»
в ассортименте,
ж. 6%, 140 г

22.90 ~~32.90~~

-26%



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

19.90 ~~26.90~~

-10%



Творог «Очень Важная Корова»
мягкий, в ассортименте,
ж. 4.2-5%, 150 г

44.90 ~~49.90~~



**Кефир
«Село Зеленое»**
ж. 2.5%, 930 г

59.90 ~~77.90~~



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

99.90 ~~146.90~~



**Сметана
«Простоквашино»**
ж. 10%, 315 г

47.90 ~~59.90~~



**Молоко
«Село Зеленое»**
низколактозное, ж. 1.8%,
950 мл

62.90 ~~84.90~~



Ряженка
ж. 4%, Кунгурский
молкомбинат, 500 г

32.90 ~~39.90~~



**Сметана «Очень
Важная Корова»**
ж. 20%, 80 г

45.90 ~~54.90~~



**Молоко
«Село Зелёное»**
пастеризованное,
ж. 3.2%, 2 л

115.90 ~~129.90~~



Молоко топленое
ж. 4%, Нытвенский
маслозавод, 400 мл

34.90 ~~39.90~~



Сметана «Вятушка»
ж. 18%, 250 г

49.90 ~~59.90~~



Творожно-яблочная запеканка со сметаной

Ингредиенты:

творог - 500 г
сахар - 2 ст.л.
яблоки - 500 г
яйцо - 2 шт.
сливочное масло - 4 ст.л.
соль - по вкусу
манная крупа - 2 ст.л.
сметана - по вкусу
яичный белок - 1 шт.
ванилин - по вкусу

Способ приготовления:

1. Протрите творог через сито (можно взбить с небольшим кол-вом сметаны), чтобы он стал воздушным.
2. Добавьте желтки, растертые с сахаром, растопленное сливочное масло, манную крупу. Приправьте солью и ванилином.
3. Взбейте белки в устойчивую пену и аккуратно примешайте к творогу.
4. Форму для запекания смажьте маслом и присыпьте панировочными сухарями. Выложите на нее половину получившейся творожной массы.
5. Нарезьте яблоки тонкими дольками, уложите сверху на половину массы.
6. Сверху выложите вторую половину творога. Намажьте сметаной, полейте взбитым в крепкую пену белком.
7. Запекайте при 180 градусах 20 минут. Приятного аппетита!



Сметана
ж. 20%, Нытвенский
маслозавод, 200 г

39.90 ~~49.90~~



Творог
ж. 9%, Кунгурский
молкомбинат, 300 г

89.90 ~~109.90~~



Творог «Вкусняев»
ж. 5%, 330 г

85.90 ~~99.90~~



Итальянская кальцоне с саями и сыром

Ингредиенты:

тесто для пиццы – 1 кг
сыр – 400 г
пепперони – 300 г
соус томатный – 250 г
колбаса вареная – 230 г
яйцо – 1 шт.
лук репчатый – 1 головка
специи – 1/2 ч.л.
чесночный порошок – 1/8 ч.л.
базилик – 1/8 ч.л.
перец черный молотый,
соль – по вкусу

Способ приготовления:

1. Обжарьте на сковороде колбасу и тонко нарезанный лук на среднем огне.
2. В маленькой кастрюле смешайте специи, базилик, томатный соус. Отправьте на тихий огонь, мешайте, пока содержимое не нагреется. Затем уберите с огня, охладите.
3. Тесто для пиццы поделите на четыре части. Все части раскатайте на круги по 2 см. Положите сверху по большой ложке соуса. На него выложите обжаренную колбасу, пепперони, обжаренный лук. Посыпьте натертым сыром. Сверните тесто пополам, края защипните. Взбейте яйцо, намажьте им кальцоне.
4. Готовьте кальцоне с саями и сыром в духовке 20 минут. Приятного аппетита!

-22%

Сыр полутвердый «Чеддер» красный; «Гауда» премиум
ж. 49–50%, Кабош, 1 кг

699.90 ~~899.90~~

-41%

Колбаса «Премиум»
вареная, Папа может, 500 г

129.90 ~~219.90~~

-22%

Колбаса «Русская»
сырокопченая, Кунгурский мясокомбинат, 300 г

179.90 ~~229.90~~

-30%



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

69.90 ~~99.90~~

-20%



Сыр «President»
мягкий «Бри», ж. 60%, 200 г

359.90 ~~449.90~~

-20%



Сыр «Сыробогатов»
плавленный, ассорти, в ассортименте, ж. 50%, 130 г

55.90 ~~69.90~~

-20%



Сыр мягкий «Каймак сербский»
ж. 70%, Kuc Miekara, 250 г

119.90 ~~149.90~~

-25%



Сыр «Килт»
полутвердый, нарезка, ж. 49%, Кабош, 140 г

119.90 ~~159.90~~

-18%



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

369.90 ~~449.90~~

-20%



Колбаса «Докторская»
в натуральной оболочке, вареная, Кунгурский мясокомбинат, 1 кг

349.90 ~~439.90~~

-36%



Колбаса «Докторская»
оригинальная, вареная, Кунгурский мясокомбинат, 400 г

89.90 ~~139.90~~

-43%



Колбаса «Кунгурская»
вареная, Кунгурский мясокомбинат, 1 кг

259.90 ~~459.90~~



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

59.90 ~~99.90~~



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

439.90 ~~559.00~~



**Колбаса
«Брауншвейгская»**
Кунгурский мясокомбинат,
1 кг

999.00 ~~1299.00~~



Колбаса «Чесночная»
полукопченая, Папа может,
420 г

139.90 ~~229.90~~



Рулет «Деревенский»
варено-копченый,
Кунгурский мясокомбинат,
1 кг

369.90 ~~499.90~~



Сервелат «Зернистый»
варено-копченый,
Кунгурский мясокомбинат,
1 кг

239.90 ~~389.90~~



Колбаса «Княжеская»
нарезка, Микоян, 150 г

149.90 ~~179.90~~



Бекон «Классический»
из свинины, Кунгурский
мясокомбинат, 1 кг

369.90 ~~509.90~~



Ветчина «Пермская»
куриная, Ясная горка,
1 кг

299.90 ~~399.90~~



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

369.90 ~~586.90~~



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

399.90 ~~499.90~~

Кордон блю

Ингредиенты:

куриное филе – 2 шт.
ветчина – 70 г
швейцарский сыр – 70 г
растительное масло – 500 мл
яйцо – 1 шт.
мука – 100 г
панировочные сухари – 100 г
перец черный молотый,
соль – по вкусу

Способ приготовления:

1. Надрежьте куриное филе вдоль и раскройте. Накройте пищевой пленкой и отбейте.
 2. На филе выложите тонкие ломтики ветчины и сыра. Закройте филе так, чтобы сыр не вытек. Плотнo заверните курицу в пищевую пленку и уберите в холодильник на час.
 3. Спустя час обваляйте рулетики в муке, затем окуните во взбитое яйцо и покройте панировочными сухарями.
 4. Обжарьте курицу с двух сторон в растительном масле так, чтобы рулетики наполовину были погружены в него. Затем выложите на бумажные полотенца, чтобы избавиться от лишнего жира.
 5. В разогретой до 180 градусов духовке доведите филе до готовности в течение 10-20 минут, в зависимости от размера филе.
- Приятного аппетита!

Пататас-бравас с колбасками

Ингредиенты:

картофель – 1 кг
колбаски – 500 г
помидоры – 400 г
маринованные каперсы – 20 г
сушеный орегано – 1 ст.л.
перец чили – 1 шт.
оливковое масло – 100 мл
помидоры черри – 300 г
оливки без косточек – 100 г
перец черный молотый,
соль, сахар – по вкусу

Способ приготовления:

- Очистите и нарежьте картошку крупными кубиками, варите в подсоленной воде в течение 20 минут до состояния аль денте.
- На оливковом масле обжарьте в течение минуты мелко нарезанный чили и нарубленные, промытые от соли каперсы. Добавьте нарезанные колбаски и жарьте, помешивая, еще 2-3 минуты.
- Добавьте к колбаскам нарезанные помидоры, щепотку сахара, орегано, черный перец и нарезанные оливки. Тушите 5-7 минут. Добавьте картошку и, помешивая, тушите 5-7 минут.
- При подаче посолите и добавьте помидоры черри – свежие или запеченные в духовке при 100 градусах в течение 40 минут. Приятного аппетита!

-25%

Колбаски-мини «Курбаски»

куриные, охлажденные, Троекурово, 450 г

119.90 ~~159.90~~

Картофель
урожай 2019,
1 кг

**ВЫГОДНАЯ
ЦЕНА!**

-26%

Стейк из грудки индейки
охлажденный, Инди,
500 г

199.90 ~~269.90~~

-17%

Медальоны из грудки индейки
охлажденные,
Инди, 500 г

199.90 ~~239.90~~

-20%

Филе цыплят-бройлеров
охлажденное, Троекурово,
1 кг

239.90 ~~299.90~~

-10%

Голень цыпленка-бройлера
охлажденная,
Глазовская Птица, 1 кг

179.90 ~~199.90~~

-17%

Грудка цыпленка-бройлера
охлажденная, без кожи,
Глазовская птица, 1 кг

189.90 ~~229.90~~

-26%

Котлеты «По-киевски»
из куриного филе,
охлажденные, Киты еды,
600 г

139.90 ~~189.90~~

-18%

Фарш окорочковый
охлажденный,
Троекурово, 700 г

179.90 ~~219.90~~

-14%

Бедро цыпленка-бройлера
охлажденное, Троекурово,
1 кг

179.90 ~~209.90~~

-25%

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

119.90 ~~159.90~~



Тефтели

Ингредиенты:

фарш мясной – 500 г
лук репчатый – 2-3 шт.
чеснок – 1-2 зубчика
томатная паста – 4-5 ст.л.
сметана – 4-5 ст.л.
яйцо – 1 шт.
мука – для панировки
соль, перец – по вкусу
вода – 1-1,5 стакана

Способ приготовления:

1. Мелко порубите лук и чеснок, добавьте в мясной фарш. Полученную массу посолите, поперчите. Добавьте свежее яйцо. Хорошо все перемешайте.
2. На разогретой сковороде обжарьте тефтели, предварительно обваляя их в муке.
3. Смешайте томатную пасту со сметаной. Добавьте стакан кипяченой воды, перемешайте.
4. Хорошо обжаренные мясные тефтели залейте приготовленным соусом и тушите тефтели в соусе примерно 10-15 минут. Приятного аппетита!



-20%

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

119.⁹⁰ ~~149.00~~



-17%

Фарш «Фермерский бычок»
охлажденный, Мираторг,
400 г

159.⁹⁰ ~~193.00~~



-14%

Колбаски «Для гриля»
из свинины, в оболочке,
охлажденные, Телец,
550 г

119.⁹⁰ ~~139.90~~



-25%

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

119.⁰⁰ ~~159.00~~



-29%

Буженина «Домашняя»
охлажденная, Мираторг,
1 кг

299.⁹⁰ ~~419.90~~



Рыба по-итальянски

Ингредиенты:

филе трески – 500 г
петрушка – 3 ст.л.
растительное масло – 6 ст.л.
чеснок – 3 зубчика
перец черный молотый,
соль – по вкусу
сливочное масло – 20 г
лимонный сок – 10 мл

Способ приготовления:

1. Нарезьте филе трески кусочками и положите на противень, на дно которого налито 2-3 столовые ложки растительного масла. Посыпьте солью и перцем, полейте растительным маслом и сбрызните растопленным сливочным маслом. Посыпьте измельченным чесноком.
2. Поставьте противень в духовку, разогретую до 180-200 градусов и запекайте до готовности (минут 15-20). За пять минут до готовности переверните аккуратно рыбу, посыпьте петрушкой и уберите еще на 5 минут. Сбрызните готовую рыбу лимонным соком. Приятного аппетита!



-21%

Филе минтая «Агата»
замороженное,
400 г

189.⁹⁰ ~~239.90~~



-22%

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

69.⁹⁰ ~~89.90~~



-20%

Филе трески
замороженное,
Бухта изобилия,
400 г

239.⁹⁰ ~~299.90~~



Рис «Гудвилл»
круглозерный,
800 г

59.90 ~~89.90~~



Макаронные изделия «Макфа»
в ассортименте,
400 г

35.90 ~~49.90~~



Каша «Myllyn Paras»
овсяная, 500 г

49.90 ~~79.90~~



Приправа «Магия Востока»
в ассортименте, 15 г

12.90 ~~17.90~~



Сахар
прессованный,
450 г

25.90 ~~39.90~~



Квас «Домашний»
фильтрованный,
Вятский, 1,5 л

49.90 ~~69.90~~



Семечки «Деревенские»
обжаренные, крупные,
140 г

49.90 ~~69.90~~



Нектары и соки «Сады Придонья»
в ассортименте,
1 л

59.90 ~~84.90~~



Чипсы картофельные «Pomsticks Lorenz»
соломкой, в ассортименте,
100 г

59.90 ~~89.90~~



Вода «Боржоми»
минеральная, питьевая,
газированная, 0,5 л

69.90 ~~88.90~~



-36%

**Напиток
«Кедровое молочко»**
Сава, обезжиренное,
200 мл

89.90 ~~139.90~~



-21%

Мюсли «Виталад»
в ассортименте,
40 г

14.90 ~~18.90~~



2+1
в подарок

Батончик «BE-KIND»
в ассортименте,
40 г

86.60 ~~129.90~~

цена при покупке 3-х шт.



-20%

**Овощи сушеные
«Вегенсы»**
в ассортименте,
30 г

79.90 ~~99.90~~



-25%

**Соки и нектары
«ФрутоНяня»**
в ассортименте,
500 мл

39.90 ~~52.90~~



-20%

**Пюре мясное
«Тёма»**
в ассортименте,
100 г

59.90 ~~74.90~~



-27%

**Пюре фруктовое
«Агуша»**
в ассортименте,
90 г

31.90 ~~43.90~~



-14%

**Смесь молочная
«Беллакт»**
сухая, от 0 до 6 месяцев;
от 6 до 12 месяцев,
350 г

189.90 ~~219.90~~



-17%

**Продукт
«Биолакт Тёма»**
кисломолочный,
в ассортименте,
ж. 3-3,4%, 206 г

29.90 ~~35.90~~



-14%

Творог «Растишка»
в ассортименте,
ж. 3.5%, 6 шт.*45 г

59.90 ~~69.90~~

★ СЕМЬЯ РЕКОМЕНДУЕТ

ПОЛЕЗНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
СОБСТВЕННОЙ ТОРГОВОЙ МАРКИ



100%
ВКУСА
И КАЧЕСТВА



Собственное производство



КИТЫ ЕДЫ

Плов со свинойной



-20%

359,9₽

288,9₽

Морс черная смородина 1 л



-25%



119,9₽

89,9₽

Салат коул-слоу

Состав: картофель отварной, грибы
маринованные, морковь отварная, огурец
маринованный, красный лук, перец
чёрный молотый, растительное масло



-20%

299,9₽

239,9₽

Лепешка пшеничная ФОКАЧЧО с сыром 300 гр

Плетенка с творогом и персиками 350 гр



-21%

139,9₽

109,9₽



-20%

99,9₽

79,9₽

-30%

Пастила «Белёвская»
классическая,
100 г

139.90 ~~199.90~~

-14%

Пастила «Клюквенная дымка»
295 г

79.90 ~~92.90~~

-22%

Ирис «Леопольд»
Пикон, 300 г

59.90 ~~76.90~~

-27%

Зефир «Вдохновение»
в темном шоколаде,
с миндалем; ягодное парфе,
275 г

129.90 ~~179.00~~

-30%

Карамель «Москвичка»
с шоколадной глазурью
и ликерной начинкой,
Рот Фронт, 250 г

69.90 ~~99.90~~

-29%

Конфеты Eco-Botanica
с экстрактом зеленого чая;
имбиря, Рот Фронт,
200 г

49.90 ~~69.90~~

-28%

Конфеты «Кара-кум»
Красный Октябрь,
250 г

129.90 ~~179.90~~

-50%

Шоколад «Бабаевский»
темный: с фундуком; люкс;
с цельным миндалем,
100 г

54.90 ~~109.90~~

-20%

Шоколад «Ritter Sport»
с имбирным печеньем,
с карамелью и миндалем,
с марципаном, мятный,
100 г

79.90 ~~99.90~~

-26%

Печенье «Choco Pie»
с кусочками шоколада,
Orion, 360 г

139.90 ~~189.90~~

-25%

Чай «Лисма»
индийский, байховый,
черный, крепкий,
25 пакетов*2 г

29.90 ~~39.90~~

-40%

Чай «Tess»
в ассортименте,
20 пакетов*1.8 г

59.90 ~~99.90~~





Карамель леденцовая «Мини-М»
ассорти, Малвикъ,
180 г

39.90 ~~54.90~~



Пряники «Кунгурские»
шоколадные, 500 г

69.90 ~~89.90~~



Вафли «Яшкино»
глазированные,
200 г

39.90 ~~49.90~~



Конфеты «Ромашка»
Южуралкондитер,
100 г

19.99 ~~29.99~~



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

26.90 ~~42.90~~



Печенье «Яшкино»
сдобное, клубника,
137 г

39.90 ~~49.90~~



Набор конфет «Коркунов»
ассорти из темного
и молочного шоколада,
110 г

219.90 ~~279.90~~



Крекеры «Lifely»
с кунжутом и семенами
льна, 180 г

28.90 ~~35.90~~



Печенье «Посиделкино»
овсяное с изюмом,
310 г

54.90 ~~73.90~~



Кофе по-румынски

Ингредиенты:

молотый кофе – 1 ч.л. с горкой
какао – 0,5 ч.л. без горки
вода – 100 мл
соль – 1 щепотка
сахар – по вкусу

Способ приготовления:

1. В сухую турку насыпьте кофе и какао, добавьте сахар и соль. Перемешайте.
2. Влейте 2 столовые ложки холодной воды. Остальную воду вскипятите в отдельной емкости.
3. Разотрите смесь в турке в однородную кашицу, на поверхности должны появиться мелкие пузырьки.
4. Добавьте кипятка, перемешайте. Поставьте на слабый огонь. Как только пена начнет подниматься, снимите турку с огня, до кипения не доводите.
5. Настаивайте кофе с какао в турке 3-4 минуты (пока гуща не осядет на дне), затем по желанию добавьте ванильный сахар и перелейте напиток в чашку.



Кофе «Jacobs»
монарх, натуральный,
растворимый,
75 г

159.90 ~~209.90~~



Какао-порошок «Золотой ярлык»
Красный октябрь,
100 г

69.90 ~~92.90~~



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

159.90 ~~199.90~~



Корм «Felix»
в ассортименте,
85 г

17.90 ~~22.90~~



Корм «Kitekat»
в ассортименте,
85 г

11.90 ~~14.90~~



**Колготки
«Omsa Innovattiva»**
20 den; 40 den,
в ассортименте

279.90 ~~369.90~~



**Фольга алюминиевая
«Фрекен Бок»**
Мах, 10 мкм, 28 см*10 м,
1 шт.

89.90 ~~119.90~~



**Пакеты для мусора
«Фрекен Бок»**
35 л, 15 шт.

59.90 ~~83.90~~



Средство «Salton»
для защиты от воды,
кожа-замша-велвет,
250 мл

149.90 ~~249.90~~



**Спрей и средства
«Meine Liebe»**
для кухонных поверхностей;
для удаления жира; для чистки
сантехники, ванн, раковин,
душевых кабин, 500 мл

189.90 ~~239.90~~



**Подгузники
«Huggies Classic»**
11–25 кг, 11 шт.;
4–9 кг, 16 шт.;
7–18 кг, 14 шт.

159.90 ~~209.90~~



**Крем-бальзам для рук
«Я самая»**
Peptides, глубокое питание;
ультра увлажнение;
комплексное питание,
80 мл.

69.90 ~~89.90~~

**POOR
BUT
SOXY**

259.90 ~~299.90~~
в ассортименте



239.90 ~~279.90~~
в ассортименте

119.90 ~~149.90~~
в ассортименте





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 «Домино», ул. Куйбышева, 85а
Семья в «Грин Плазе»,
ул. Куйбышева, 95а
Семья на Куйбышева, 147
Семья на Лихвинской, 27
● Семья на Пушкина, 80
Семья на Солдатова, 9
Семья в ТЦ «Краснов»,
ул. Солдатова, 28а
Семья на Героев Хасана, 21
Семья в «Чкаловском»,
ул. Героев Хасана, 34
Семья в «Авиаторе»,
ул. Холмогорская, 4в
Семья в «Крокусе»,
ул. Чернышевского, 15а
Семья на пл. К. Маркса,
ул. Чернышевского, 23
Семья на Комсомольском пр-те, 64

ЛЕНИНСКИЙ РАЙОН:

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

ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ РАЙОН:

- Гипермаркет «Семья», ул. Мира 41/1
Семья в «Аэлите», ул. Беляева, 45
Семья на Карпинского, 27
Семья на Леонова, 64
Семья на Мира, 11в
● Семья на Мира, 76а
Семья на Свизева, 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 Куфоница, 23
Семья на Милячакова, 3/1
Семья на Парковом, 8
Семья на Парковом, 42
Семья на Петропавловской, 105а
Семья на Плеханова, 57
Семья в «Землянике»,
пр-т Парковый, 17
Семья на Пожарского, 13

МОТОВИЛИХИНСКИЙ РАЙОН:

- Семья на ул. 5-я линия, 1в
Семья в «Жемчужине», б-р 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 Целинной, 112
Семья в ТЦ «Квартет», ул. Юрша, 86
Семья на Садовом, ул. Юрша, 9

КИРОВСКИЙ 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 Черняховского, 88

г. БЕРЕЗНИКИ:

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

г. ДОБРЯНКА:

Семья на Герцена, 37

г. КРАСНОКАМСК:

Семья на Маяковского, 7а

г. КУНГУР:

Семья на Ленина, 54
Семья в Черемушках,
ул. Голованова, 50б

г. ЛЫСЬВА:

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

г. СОЛИКАМСК:

Семья в Боровске,
ул. Северная, 55

г. ЧЕРНУШКА:

Семья на Нефтяников, 2

г. ЧУСОВОЙ:

Семья на 50 лет ВЛКСМ, 2в/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.