

С 2 ПО 15 АПРЕЛЯ – НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!

Д
ДИКСИ

ФАСТФУД ДЛЯ ГУРМАНА

-23%**

299⁹⁰
~~399^{80*}~~

СЫР
РАКЛЕТ
HEIDI,
200 г



КОРНИШОНЫ
KÜHNE

сладкие, хрустящие,
с/б, 530 г

-42%**

229⁹⁰
~~399^{80*}~~



ХЛЕБ «ГЕРКУЛЕС»

«Хлебный Дом»
с отрубями, нар., 500 г

-30%**

59⁹⁹
~~85^{99*}~~



-40%**

119⁹⁰
~~199^{80*}~~

ГОРЧИЦА ДИЖОНСКАЯ
BORNIER, с/б, 370 г



НИЗКАЯ
ЦЕНА

89⁹⁹

КАПУСТА КВАШЕНАЯ «Д»
по-деревенски, 900 г

-33%**

199⁹⁹
~~299^{80*}~~

ПАСТРАМИ ИЗ
ГОВЯДИНЫ DELI CHEF
«МД Бородина»,
к/в, нар., в/у, цена за 100 г



Ингредиенты:

(из расчета на 4 порции):
хлеб подовый серый (легкий, воздушный) –
8 кусков / 320 г (нарезать на тосты);
горчица дижонская желтая, средне-острая – 40 г;
огурец маринованный – 80 г
(нарезать на тонкие кусочки);
капуста квашеная – 80 г;
пастрами из говядины – 600 г
(слайс, прогреть);
сыр швейцарский для запекания – 10 г (слайс).

Способ приготовления

Куски хлеба смазать горчицей, на один кусок ровным
слоем выложить капусту, на нее положить сыр и
поставить запекать в СВЧ или в гриле до полного
оплавления сыра. На другой кусок хлеба выложить
кусочки горячей пастрами, чередуя их с кусочками
маринованного огурца так, чтобы их не было заметно.
Затем кусок с капустой и оплавленным сыром резко
перевернуть сыром вниз, прямо на пастрами, и немного
придавить рукой сверху. Собранный таким образом
сэндвич поставить в духовку или в гриль и немного
прогреть, чтобы корочка хлеба была хрустящая и
румяная.

**Сэндвич фирменный
«Робин»**



Д

БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН В ДИКСИ

Домашний фастфуд

ДЕЙСТВИТЕЛЬНО КРУТ!



-36%**
39⁹⁹
52⁹⁹

БУЛОЧКА ДЛЯ ГАМБУРГЕРА
«Ржевка хлеб», 3×70 г, 210 г



-33%**
59⁹⁹
89⁹⁹

МАЙОНЕЗ
HEINZ
классический, 67%,
д/пак, 350 г



-25%**
119⁹⁰
159⁹⁰

СЫР ЧЕДДЕР
КРАСНЫЙ
CHEESE
GALLERY,
45%, 150 г



-23%**
99⁹⁹
129⁹⁰

БУРГЕР
«Мираторг»
из говядины,
охл., 200 г



-21%**
99⁹⁹
126⁹⁰

КОТЛЕТЫ
«Мираторг»
из говядины,
охл., 200 г



-50%**
129⁹⁰
259⁹⁰

БЕКОН «Велком»,
с/к, нар., в/у, 200 г

Ингредиенты:

булочка для гамбургеров – 2 шт.;
майонез – по вкусу;
салат – 4 листа;
бекон – 2 ломтика;
котлета – 1 шт. (по желанию);
сыр твердый – 2 ломтика;
кунжут – по вкусу;
томаты – 1 шт.

Способ приготовления

Разрезать две булочки пополам до конца. На каждую половинку намазать немного майонеза. На нижние половинки булочек выложить листья салата. Затем положить котлету, бекон, кусочек сыра, а сверху – порезанные помидоры. Присыпать все кунжутом по вкусу. Намазать майонезом помидор и накрыть листом салата, накрыть верхней половинкой булочки.



Домашние бургеры с беконом

Способ приготовления

Разогреть сковороду-гриль, выложить на нее сосиски, обжарить со всех сторон до легких подпалин. Влить в отверстие каждой булочки любимый кетчуп и горчицу. Последнюю можно использовать как острую, так и сладкую – какая больше нравится. Вложить в булочки горячие сосиски. Отправить их на горячую сковороду-гриль до образования легких подпалин на булках. Необходимо следить за тем, чтобы не пересушить хлебные изделия. При подаче еще немного полить сосиски кетчупом.

Ингредиенты:

булки белые
для хот-догов – 4 шт.;
сосиски – 4 шт.;
кетчуп – 8 ч. л.;
горчица – 4 ч. л.



-30%**
36⁹⁹
52⁹⁹

БУЛОЧКИ
для хот-дога
«Ржевка хлеб»,
3×70 г, 210 г



-25%**
74⁹⁹
99⁹⁹

ЛЕПЕШКИ
МЕКСИКАНСКИЕ TORTILLAS
пшеничные, сырные, 400 г



-35%**
179⁹⁰
279⁹⁰

СОСИСКИ
«ВЕНСКИЕ»
«Рублевские
колбасы»,
н/о, 330 г



-33%**
59⁹⁹
89⁹⁹

КЕТЧУП
HEINZ
с чесноком
и пряностями,
350 г



-21%**
99⁹⁹
126⁹⁰

СЫР
ПАРМЕЗАН «КИПРИНО»
тертый, 45%, 90 г



Французский хот-дог с венской сосиской



-28%**
199⁹⁰
279⁹⁰

СОСИСКИ
«БАВАРСКИЕ»
«Дымов», н/о, 460 г



-31%**
129⁹⁰
189⁹⁰

МАСЛО КИСЛОСЛИВОЧНОЕ
PRESIDENT,
82%, 180 г



-42%**
189⁹⁰
329⁹⁰

ВЕТЧИНА
«ДЛЯ ЗАВТРАКА»
«Рублевские колбасы», 400 г

Способ приготовления

Ветчину нарезать кубиками, зелень мелко порубить. Смешать ветчину, сыр, зелень, добавить сметану и горчицу, тщательно перемешать. Наполнить лепешку начинкой, свернуть. Разогреть сковороду со сливочным маслом, выложить на нее лепешку с ветчиной и сыром. Жарить на среднем огне в течение 3–4 минут с каждой стороны.

Ингредиенты:

лепешка тортилья – 2 шт.;
сметана – 2 ст. л.;
ветчина – 100 г;
сыр тертый – 100 г;
петрушка и зеленый лук – по вкусу;
горчица – 2 ч. л.;
масло сливочное – 10 г.



Треугольники из лаваша с ветчиной и сыром

НАБОР СЫРОМАНА!



СЫР BLUZ
с голубой плесенью, 50%, 100 г

-29%**
119⁹⁰
169⁹⁰



СЫР БРИ «НОРМАНДИЯ»
мягкий, с белой плесенью, 50%, 100 г

-35%**
129⁹⁰
199⁹⁰



СЫР «ВЕЛИКОСЛАВИЧ»
классик мускат, 45%, 200 г

-23%**
159⁹⁰
209⁹⁰



СЫР КАМЕМБЕР PRESIDENT
с белой плесенью, 45%, 125 г

-47%**
179⁹⁰
339⁹⁰



СЫР ПАРМЕЗАН DOLCE DELUXE,
9 мес., 34%, 200 г

-23%**
199⁹⁰
259⁹⁰



СЫР ШВЕЙЦАРСКИЙ LE SUPERBE,
49%, 180 г

-25%**
239⁹⁰
319⁹⁰



ДМ «ДИКСИ»
с 02.04.2020 г.
по 15.04.2020 г.

БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. Предложение действительно с 2 по 15 апреля 2020 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. ***Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии: 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный. Уважаемые покупатели! Вы можете присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!