

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

Д
ДИКСИ

ФАСТФУД ДЛЯ ГУРМАНА

-23%**

299⁹⁰
~~399^{90**}~~

СЫР
РАКЛЕТ
HEIDI,
200 г



КОРНИШОНЫ
KÜHNE

сладкие, хрустящие,
с/б, 530 г

-42%**

229⁹⁰
~~399^{90**}~~



ХЛЕБ «ГЕРКУЛЕС»

«Хлебный Дом»
с отрубями, нар., 500 г

-30%**

59⁹⁹
~~85^{99*}~~



-40%**

119⁹⁰
~~199^{90**}~~

ГОРЧИЦА ДИЖОНСКАЯ
BORNIER, с/б, 370 г



НИЗКАЯ
ЦЕНА

89⁹⁹

КАПУСТА КВАШЕНАЯ «Д»
по-деревенски, 900 г

-33%**

199⁹⁹
~~299^{99**}~~

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!



**БУЛОЧКИ
ДЛЯ ГАМБУРГЕРОВ «Пеко»,**
3 шт. × 50 г



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



**СЫР ЧЕДДЕР
КРАСНЫЙ
CHEESE
GALLERY,**
45%, 150 г



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



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



БЕКОН «Велком»,
с/к, нар., в/у, 200 г

Домашние бургеры
с беконом



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.

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.



**БУЛОЧКИ
ДЛЯ ХОТ-
ДОГА «Пеко»,**
300 г



**ЛЕПЕШКИ
МЕКСИКАНСКИЕ TORTILLAS**
пшеничные, сырные, 400 г



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



**КЕТЧУП
HEINZ**
с чесноком
и пряностями,
350 г



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



Французский хот-дог
с венской сосиской



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



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



**МАСЛО КИСЛОСЛИВОЧНОЕ
PRESIDENT,**
82%, 180 г



**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
~~169^{90**}~~



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

-35%**
129⁹⁰
~~199^{90**}~~



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

-23%**
159⁹⁰
~~209^{90**}~~



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

-47%**
179⁹⁰
~~339^{90**}~~



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

-23%**
199⁹⁰
~~259^{90**}~~



СЫР ШВЕЙЦАРСКИЙ LE SUPERBE,
49%, 180 г

-25%**
239⁹⁰
~~319^{90**}~~



ДМ «ДИКСИ»

с 02.04.2020 г.
по 15.04.2020 г.

БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
И КАССОВЫЙ УЗЕЛ

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Тверь, Тверская обл., Смоленск, Смоленская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орел, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Тамбов, Тамбовская обл. 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!