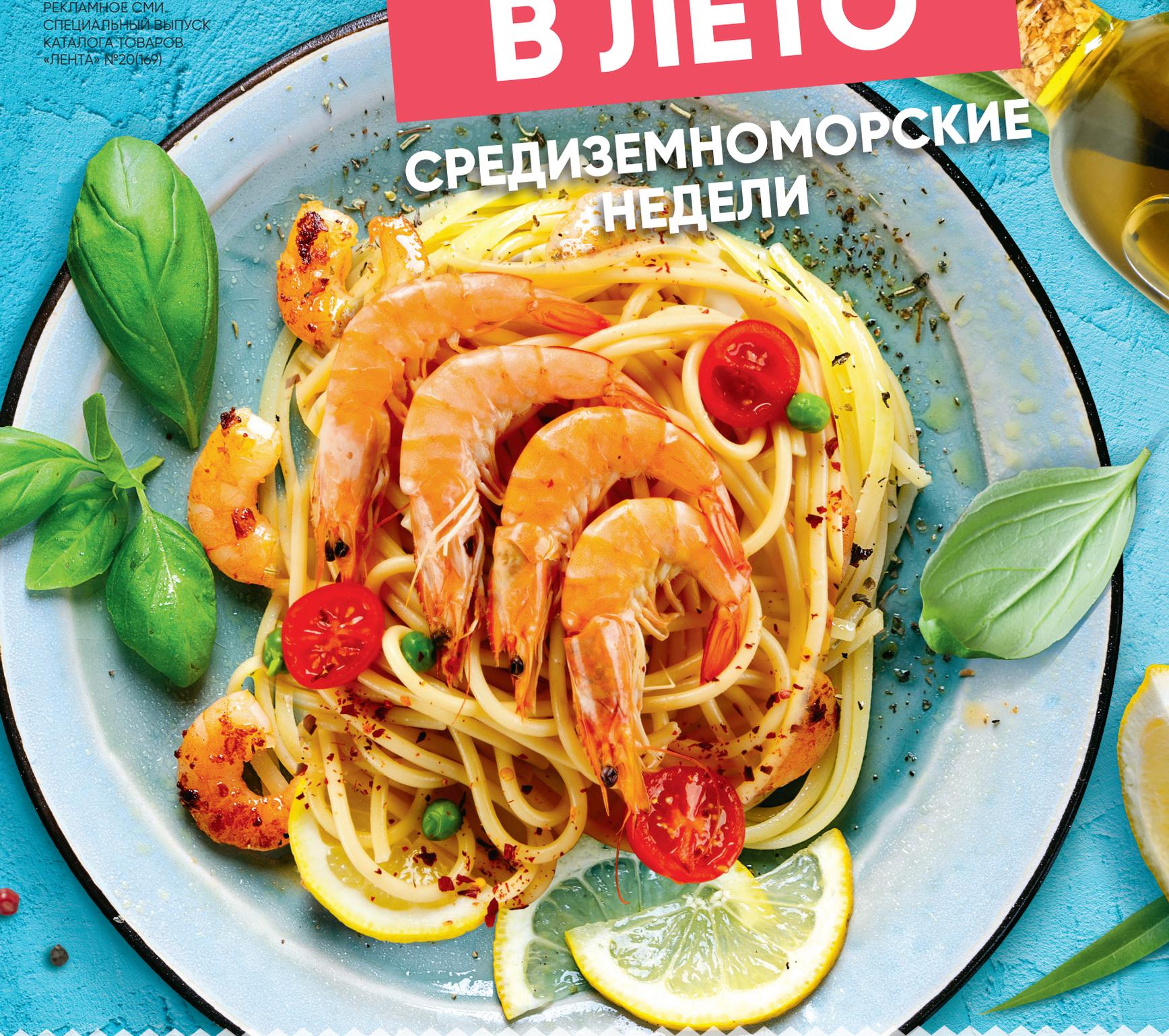



ЛЕНТА
LENTA.COM 8-800-700-4111
С 30 ИЮНЯ ПО 27 ИЮЛЯ 2020 г.

 РЕКЛАМНОЕ СМИ
 СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК
 КАТАЛОГА ТОВАРОВ
 «ЛЕНТА» №20(169)

С ЛЕНТОЙ
В ЛЕТО
**СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ
НЕДЕЛИ**

КРЕВЕТКИ NOVOMAR СРЕДНИЕ,
 90/120, варено-мороженые,
 с головой, в панцире,
 1 кг

~~474.⁹⁹~~ **-31%**
329.⁹⁹

**МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
FILIPPO BERIO, 500 мл:**
 - рафинированное с добавлением
 нерафинированного
 - extra virgin

~~469.⁰⁹~~ **-48%**
244.⁸⁹

МАКАРОНЫ GRAND DI PASTA,
 400-500 г,
 в ассортименте

~~84.¹⁹~~ **-30%**
58.⁸⁹

ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ ЛЕНТА,
 314-370 г,
 в ассортименте

79.⁸⁹


ГОТОВИМ ДОМА

САЛАТ «НИСУАЗ»

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 ПОРЦИЙ

Картофель	250 г
Фасоль зеленая стручковая	500 г
Перец сладкий красный	1 шт.
Помидоры	2 шт.
Яйца куриные вареные	3 шт.
Тунец в собственном соку	500 г
Салат листовой	200 г
Анчоусы (филе)	8 шт.
Маслины мелкие без косточек	горсть
Чеснок	1 зубчик
Уксус винный белый	2 ст. л.
Оливковое масло extra virgin	100 мл
Соль	по вкусу
Перец черный свежемолотый	по вкусу



40 мин.



СЛОЖНОСТЬ
средняя

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ
MAESTRO DE OLIVA,
250-1000 мл, в ассортименте



-35%

от 261.89

ТУНЕЦ ЛЕНТА,
160-185 г, в ассортименте



136.89 -27%

99.89



АНЧОУС ЛЕНТА,
в масле, 120 г



105.22 -24%

79.99



МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ
FILIPPO BERIO,
без косточки, 300 г



223.29 -24%

169.89

ПЕРЕЦ КОТАНЫІ,
12-20 г, в ассортименте



52.62 -43%

29.89

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1. Отварите картофель в мундире 25 мин. до готовности. Обдайте холодной водой, остудите и снимите кожицу, нарежьте кружочками. У зеленой фасоли отрежьте кончики, опустите в кипящую подсоленную воду и варите 5-8 мин. Слейте воду и обдайте холодной водой, чтобы сохранить цвет.
2. Перец запекайте в духовке при 200 °С 20-25 мин., переложите в полиэтиленовый пакет на 10 мин., плотно закрыв. Снимите кожицу, удалите семена и нарежьте полосками, помидоры – кружочками.
3. Сваренные вкрутую яйца разрежьте на 4 части. Консервированного тунца обсушите на бумажном полотенце.
4. Для заправки смешайте в миске уксус, мелконарезанный чеснок, соль и перец. Очень тонкой струйкой, взбивая смесь венчиком, добавьте оливковое масло.
5. Разложите салатные листья, сверху все ингредиенты а также филе анчоусов и маслины. Полейте заправкой и подавайте.



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ
В ПРИЛОЖЕНИИ

ЛЕНТА
magazine

САРДИНА VEIGA,
125 г, в ассортименте



ШПРОТЫ ARNOLD SORENSEN,
копченые в масле, 120 г:
- с тимьяном и лимоном
- с семенами горчицы



ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ ВКУСНЫЕ КОНСЕРВЫ,
120 г



ПАШТЕТ JEAN DE VEYRAS, 130 г:
- из гуся с добавлением вина колумбэль
- из индейки с каштанами



МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ MAESTRO DE OLIVA,
175-420 г, в ассортименте



ОЛИВКИ DOLCE ALBERO, 580 мл:
- зеленые Bella di cerignola
- черные и зеленые



СОК ЛАЙМА/ЛИМОНА LIMMI,
концентрированный, 200 мл



УКСУС/СОУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ CENTO PERCENTO,
из модены, 250-295 г



СУХАРИКИ ХРУСТЕАМ,
60-90 г, в ассортименте



ЛОМТИКИ ХЛЕБНЫЕ MARETTI,
70 г, в ассортименте



СЕМЕНА BONVIDA, очищенные, 500 г:
- подсолнечника - 79,99 руб.
- тыквы - 239,99 руб.



СМЕСЬ ДЛЯ СОУСА KAMIS К САЛАТУ,
8 г, в ассортименте



ПРИПРАВА KOTANYI,
для салата, 13 г:
- греческая
- цезарь



ТРАВЫ KAMIS, 10 г:
- итальянские
- средиземноморья
- Греции



КУНЖУТ КОНДИТЕРСКИЙ НАЦИОНАЛЬ,
150 г



ГОТОВИМ ДОМА

ПЕРЬЯ С ФИЛЕ ТРЕСКИ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ	4 ПОРЦИИ
Пенне (паста)	500 г
Треска (филе)	400 г
Чеснок	1 зубчик
Шпинат	1 пучок
Растительное масло	2 ст. л.
Сливки (20%)	120 мл
Сыр дорблю	200 г
Соль	по вкусу
Перец белый молотый	1 ч. л.

15 мин.

СЛОЖНОСТЬ
лёгкая

МАКАРОНЫ DE CECCO,
250-500 г, в ассортименте



-20%
от 198.89

ФИЛЕ ТРЕСКИ,
охлажденное, весовое, 1 кг



494.79 -19%
399.99

СЫР BRIDEL BLUE CHEESE,
с голубой плесенью, 51%, 100 г



210.52 -24%
159.99

ПРИПРАВА KOTANYI,
мельница, 33-50 г:
- чеснок, травы, соль
- французские травы
- смесь перцев



193.82 -48%
99.89

СЛИВКИ ЛЕНТА,
20%, 200 г



59.99 -25%
44.99

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1. Треску нарежьте кубиками со стороной примерно 2 см. Чеснок нарежьте ломтиками. У шпината удалите стебли. Разогрейте растительное масло в сковороде на среднем огне и обжаривайте рыбу с чесноком 2-3 мин., помешивая, до готовности.
2. За 1 мин. до конца приготовления добавьте шпинат, перемешайте. Снимите рыбу с огня и сохраняйте теплой.
3. В сотейнике с толстым дном на маленьком огне разогрейте сливки, добавьте раскрошенный Дорблю и, помешивая, полностью расплавьте сыр, не давая соусу кипеть.
4. Опустите в сырный соус рыбу, еще раз прогрейте, посолите, поперчите.
5. В это же время сварите пасту согласно инструкции на упаковке. Откиньте на дуршлаг. Выложите к рыбе пасту, перемешайте и сразу подавайте.



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ
В ПРИЛОЖЕНИИ

ЛЕНТА
magazine

ФИЛЕ ПАНГАСИУСА,
из замороженного сырья, весовое, 1 кг



~~315.⁷²~~ **-37%**
199.⁹⁹

ТРЕСКА ЛЕНТА,
филе, замороженная, фасованная,
500 г



~~305.²²~~ **-25%**
229.⁹⁹



МИДИИ КРЫМСКИЕ АКВА ПРОДУКТ,
в раковине, 450 г



~~332.⁸²~~ **-25%**
249.⁹⁹

КРЕВЕТКИ ВАРЕНО-МОРОЖЕНЫЕ
БУХТА ИЗОБИЛИЯ,
с головой, 850 г



~~853.⁵²~~ **-26%**
629.⁹⁹



МОРЕПРОДУКТЫ ЛЕНТА,
200 г, в ассортименте



от ~~-26%~~
89.⁹⁹



РИЕТ МАГУРО, 90 г:
- из скумбрии/из иваси - 99,89 руб.
- из тунца/из тунца с черным перцем
- 109,89 руб.



от ~~-17%~~
99.⁸⁹

КРЕВЕТКИ VICI MINI,
360 г, в масле:
- с перцем чили
- с пряностями



от ~~-36%~~
149.⁹⁹

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ВИТАМИН,
800 г



~~210.⁵²~~ **-24%**
159.⁹⁹



МАКАРОНЫ VARILLA,
группа А, высший сорт:
- cannelloni, 250 г
- lasagne, 500 г



от ~~-24%~~
149.⁸⁹

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ МАКФА,
безглютеновые, 300 г, в ассортименте



~~136.⁸²~~ **-27%**
99.⁹⁹

КИНОА МИСТРАЛЬ,
зерна южно-американского злака, 500 г



~~461.⁸²~~ **-24%**
349.⁸⁹

ПРИПРАВА KAMIS К РЫБЕ,
25 г



~~48.⁵²~~ **-38%**
29.⁸⁹

ПРИПРАВЫ KAMIS,
10 г
- базилик
- розмарин



~~48.⁵²~~ **-38%**
29.⁸⁹

ЦЕДРА ЛИМОННАЯ КОТАНЫ,
измельченная, 15 г



~~50.⁹²~~ **-32%**
34.⁸⁹

УКСУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ VARVELLO,
из модены, 6%, 500 мл



~~381.⁷²~~ **-35%**
249.⁸⁹

ГОТОВИМ ДОМА

ПОСТНОЕ РИЗОТТО С ФУНДУКОМ И КАРАМЕЛИЗОВАННЫМ ЛУКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ	6 ПОРЦИЙ
Фундук	100 г
Лук репчатый	6 шт.
Оливковое масло	10 ст. л.
Чеснок	4 зубчика
Рис арборио	370 г
Бульон овощной	2 л
Мускатный орех (тертый)	0.25 ч. л.
Паприка копченая	0.25 ч. л.
Соль	по вкусу
Перец черный свежемолотый	по вкусу

75 мин.

сложность средняя

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ IL CASOLARE, 500 мл, в ассортименте



-30%
от 488.89

ОРЕХИ СЕМУШКА, 200-250 г, в ассортименте



-30%
от 118.99

РИС РИЗОТТО АГРО-АЛЬЯНС, 1 сорт, 500 г



179.89 -22%
139.89

ПРИПРАВА КОТАНУИ ПАПРИКА, молотая, 50 г



73.49 -26%
54.89

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1. Насыпьте орехи на противень, поставьте в духовку на 180 °C на 10 минут, за это время пару раз перемешайте. Ссыпьте горячие орехи в полотенце, заверните, через 2-3 мин. потрите об полотенце, чтобы удалить кожицу. Готовые орехи порубите.
2. Тонко нарежьте лук. Нагрейте оливковое масло (6 ст. л.) в глубокой большой сковороде с толстым дном.
3. Обжарьте лук с солью, первые 2-3 мин. на сильном огне, часто помешивая. Затем жарьте на слабом огне, перемешивая, пока весь лук не станет карамельным, примерно 20 мин.
4. Рис хорошо промойте. Измельчите чеснок. В кастрюлю с толстым дном налейте пару ложек масла, всыпьте чеснок, прогрейте на среднем огне 30 секунд. Добавьте рис, тщательно перемешайте.
5. Добавляйте по 150 мл горячий бульон. Все время перемешивайте рис. Вливайте следующую порцию бульона, когда предыдущая полностью впитается. Рис варится примерно 20 мин.
6. Добавьте последние полпорции бульона (70 мл), карамелизованный лук, соль, перец и мускатный орех. Перемешайте и снимите с огня, оставьте на 3-5 минут. Подавайте, посыпав фундуком и копченой паприкой.



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ
В ПРИЛОЖЕНИИ

ЛЕНТА
magazine

РИС НАЦИОНАЛЬ PREMIUM РИЗОТТО,
1 сорт, 500 г



РИС БАСМАТИ АГРО-АЛЬЯНС,
500 г



РИС РУБИН АГРО-АЛЬЯНС,
800 г



РИЗОТТО СЕНТО ПЕРЦЕНТО, 250 г:
- с томатом и базиликом
- с белыми грибами



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ALBERTO,
400 г, в ассортименте



КАРТОФЕЛЬ ФРИ, 2500 г:
- лента - 344,99 руб.
- bonvida - 364,99 руб.



СИРОП/НАПИТОК TAKE A BITE, 200 г/1 л
в ассортименте



КОНСЕРВЫ DOLCE ALBERO,
- каперсы в винном уксусе, 100 мл - 62,89 руб.
- каперсы на ветке/вяленые томаты, 314 мл - 249,89 руб.



ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ АРМИЯ РОССИИ,
338 г



МУКА LA TUA FARINA,
1 кг, в ассортименте



СМЕСЬ KNORR КРЕМ-СУП,
48-51 г, в ассортименте



СОУС-ОСНОВА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СПАГЕТТИ/ПАСТЫ PASTA BAR,
120 г, в ассортименте



СОУС HEINZ, соевый, 150-635 мл, в ассортименте



СОУС БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ FILIPPO BERIO, 250 мл:
- классический - 254,89 руб.
- с черным трюфелем - 289,89 руб.



ГОТОВИМ ДОМА

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 ПОРЦИЙ

Тесто для пиццы	240 г
Куриное филе	1 шт.
Чеснок	1 зубчик
Смесь овощная мексиканская	1 пакет
Помидоры консервированные рубленые	200 г
Тимьян свежий	3 веточки
Пармезан	70 г
Каперсы	1 ст. л.
Базилик зеленый	1 веточка
Оливковое масло extra virgin	1 ст. л.
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу

30 мин.



СЛОЖНОСТЬ
ЛЁГКАЯ

ФИЛЕ ГРУДКИ КУРИНОЕ,
охлажденное, кг



263.19 -20%
209.99

СЫР BONFESTO МОЦАРЕЛЛА
ПИЦЦА,
40%, весовой, 1 кг



Bonfesto

526.37 -19%
424.99



КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ:

- Dolce albero, 390 г
- Romeo Rossi, 400 г



от -29%
59.89

СМЕСЬ ОВОЩНАЯ
МОРОЗКО GREEN,
замороженная, 400 г,
в ассортименте



Морозко

105.22 -24%
79.99

ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ ЦЕЗАРЬ,
на оливковом масле
с прованскими травами, 450 г



131.52 -32%
89.99

ЦЕЗАРЬ

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1. Раскатайте тесто в круг, наколите в нескольких местах вилкой и выпекайте 5–7 минут в разогретой до 200 °С духовке.
2. Куриное филе нарежьте очень тонкими ломтиками. Чеснок очистите и измельчите. Овощную смесь разморозьте и смешайте с чесноком, томатами, листиками тимьяна. Посолите, поперчите.
3. На подготовленную основу выложите овощи и разровняйте. Сверху распределите кусочки курицы, посыпьте тертым пармезаном и выпекайте пиццу 10 мин.
4. Украсьте каперсами, базиликом, сбрызните оливковым маслом и подавайте.



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ
В ПРИЛОЖЕНИИ

ЛЕНТА
magazine

ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ,
охлажденный,
с томатом и прованскими травами,
1 кг



~~357.99~~ **-22%**
279.99

ШАШЛЫК ИЗ ФИЛЕ БЕДРА ИНДЕЙКИ,
охлажденный,
в медово-горчичном маринаде,
1 кг



~~473.52~~ **-20%**
379.99

ПИЦЦА LA TRATTORIA,
335 г, в ассортименте



от -33%
134.99

СЫР GALBANI МОЦАРЕЛЛА МАКСИ,
45%, 250 г



~~284.22~~ **-40%**
168.99

АРТИШОКИ DOLCE ALBERO,
314 г, в ассортименте



249.89

ЗАКУСКА BALKANIKA,
340-360 г, в ассортименте



от -19%
129.89



СОУС DOLMIO,
180-500 г, в ассортименте



от -18%
от 129.89

СОУС KUHNE,
250-370 мл, в ассортименте



от -15%
от 180.89

СОУС BARILLA,
190-400 г, в ассортименте



от -21%
от 148.89

ПРИПРАВА KOTANYI:
- французские травы, 17 г
- итальянские травы, 14 г



~~50.99~~ **-32%**
34.89

КЕТЧУП БАЛТИМОР,
260 г, в ассортименте



от -32%
39.89

СОУС FILIPPO BERIO ПЕСТО,
190 г, в ассортименте



~~235.59~~ **-36%**
149.89

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ GRAND DI OLIVA:
нерафинированное, 500 г:
- классическое
- extra virgin



~~618.99~~ **-35%**
399.89

ГОТОВИМ ДОМА

СИЦИЛИЙСКИЕ КАННОЛИ С КРЕМОМ ИЗ РИКОТТЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ	4 ПОРЦИИ
Мука	285 г
Сахарный песок	1 ст. л.
Корица молотая	1 ч. л.
Кофе свежемолотый	1 ч. л.
Какао-порошок	1 ч. л.
Сливочное масло	50 г
Яйца куриные	1 шт
Вода без газа	2 стакана
Оливковое масло	100 мл
Соль	по вкусу
Шоколад темный	75 г
Рикотта	500 г
Сахарная пудра	200 г
Мед	2 ст. л.
Цукаты	100 г

60 мин.

сложность
сложная

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ EVIAN:
0,33-1,5 л, в ассортименте



-20%

от 79.89

СЫР BONFESTO РИКОТТА,
мягкий, 50%, 250 г



Bonfesto

136.89 -27%

от 99.99

ЦУКАТЫ DOLCE ALBERO,
40-100 г, в ассортименте



-27%

от 99.99

КОРИЦА KOTANYI,
молотая, 25 г



49.49 -40%

от 29.89

МЕД БЕРЕСТОВ А.С., живой, 240 г:
- гречишный цвет - 199,89 руб.
- с прополисом - 269,89 руб.
- с маточным молочком - 289,89 руб.



от -23%

от 199.89

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- Для теста смешайте в миске 225 г муки, сахар, корицу, кофе, какао и щепотку соли. Холодное сливочное масло нарежьте на кусочки и руками разотрите с мучной смесью в крошку.
- Добавьте желток в тесто. Замесите мягкое тесто. Если оно получается слишком густым, добавьте холодной воды. Соберите тесто в шар и уберите в холодильник на 1–2 часа.
- Для начинки шоколад порубите в крошку. Смешайте рикотту и сахарную пудру, протрите через сито. Добавьте мед и снова как следует перемешайте. Добавьте цукаты (цедру), шоколадную крошку и уберите начинку в холодильник.
- На присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в пласт толщиной 1–2 мм и разрежьте на квадраты 10 x 10 см. Если у вас нет специальных металлических формочек-трубочек для канноли, разрежьте плотный альбомный лист на квадраты со стороной 10 см и соедините с квадратами такого же размера из пергамента. Сверните квадраты (пергамент должен оказаться внутри) в трубочки диаметром 2,5–3 см, скрепите степлером.
- На квадраты из теста уложите формочки-трубочки по диагонали. Одним свободным углом оберните трубку, второй угол смажьте белком и также оберните формочку.
- Разогрейте в широкой кастрюле достаточно много оливкового или арахисового масла. Опускайте по 2–3 трубочки и обжаривайте до золотистого цвета, как хворост. С помощью шумовки выложите на бумажные полотенца, чтобы впитался лишний жир. Немного остудите и снимите с формочек. Наполните начинкой и сразу подавайте.



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ
В ПРИЛОЖЕНИИ

ЛЕНТА
magazine

ПЕЧЕНЬЕ ШТУЧКИ,
с кусочками натурального шоколада,
160 г, в ассортименте



~~98.⁸²~~ ~~-34%~~

64.⁸⁹

ПЕЧЕНЬЕ ORION ШОКОВОУ, 135 г.
- классический
- карамельный



~~136.⁸²~~ ~~-34%~~

89.⁸⁹

ПЕЧЕНЬЕ LOTTE ШОКО PIE,
прослаенное глазированное, со вку-
сом клубники, 336 г



12 шт
Масса нетто 336 г (12шт x 28 г)
*Со вкусом клубники

~~196.⁸²~~ ~~-29%~~

139.⁸⁹

ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА MENTOS,
15,5 г, в ассортименте



от ~~-26%~~

19.⁸⁹

ДРАЖЕ TIC-TAC,
16 г, в ассортименте



от ~~-19%~~

39.⁸⁹

ДЖЕМ DOLCE ALBERO,
300 г, в ассортименте



~~273.⁸²~~ ~~-16%~~

229.⁸⁹

ХЛЕБЦЫ TAKE A BITE,
хрустящие, 150 г, в ассортименте



~~144.²²~~ ~~-24%~~

109.⁹⁹

ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ BON GIORNO,
90 г, в ассортименте



~~94.⁷²~~ ~~-47%~~

49.⁸⁹

СУХОФРУКТЫ ЗВЕЗДОЧКИ,
200-300 г, в ассортименте



НА ВСЁ

-40%

РЫБА ЛЕНТА,
70-300 г, в ассортименте



от ~~-21%~~

53.⁹⁹

ЧАЙ ХОЛОДНЫЙ LIPTON:
0,25-2 л, в ассортименте



от ~~-30%~~

29.⁸⁹

НАПИТОК БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ,
сильногазированный, 0,33 л:
- Coca-cola
- Sprite
- Fanta



~~48.⁸²~~ ~~-38%~~

29.⁹⁹

СОК/НЕКТАР J7,
0,97 л, в ассортименте



~~141.⁸²~~ ~~-44%~~

79.⁸⁹

СОК/НЕКТАР J7 ТОНУС,
0,9-1,45 л, в ассортименте



от ~~-36%~~

89.⁸⁹

ГОТОВИМ ДОМА

БЛИННЫЕ СЕРДЕЧКИ С СЫРОМ МАСКАРПОНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ	4 ПОРЦИИ
Мука	300 г
Крахмал кукурузный	2 ст. л.
Пищевая сода	0.5 ч. л.
Вода без газа	400 мл
Сметана жирная	200 г
Яйца куриные	2 шт.
Сахарный песок	1.5 ст. л.
Соль	1.5 ч. л.
Растительное масло	3 ст. л.
Пищевой краситель красный	2 г
Сливки (30–35%)	100 мл
Маскарпоне	500 г
Малина	1 горсть
Мята свежая	1 веточка
Сахарная пудра	2 ст. л.
Сливки взбитые	для подачи



60 мин.



сложность
средняя

МУКА ПШЕНИЧНАЯ УВЕЛКА,
в/с, 2 кг



95⁹⁹ -27%
69.89

СЫР PRETTO МАСКАРПОНЕ,
мягкий, 80%, 500 г



421⁰² -22%

pretto

329.99

СЛИВКИ PARMALAT,
для взбивания, 35%, 1000 г



473⁶² -30%

329.99

СМЕТАНА PRESIDENT ПРЕЗИДЕНТ,
30%, 350 г



115⁷² -27%

PRESIDENT

84.99

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ CAMPINA,
ультрапастеризованный,
взбитый, 20%, 250 г



275⁸² -35%

179.99

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1. Просейте муку с крахмалом и содой в миску, влейте 400 мл теплой воды и размешайте до однородности.
2. Смешайте сметану с яйцами, сахаром, солью, 2 ст. л. растительного масла и пищевым красителем до однородности. Добавьте сметанную смесь в мучную, вымесите тесто до полной однородности и дайте постоять 20 мин.
3. На хорошо разогретой сковороде выпекайте небольшие блинчики на среднем огне. Перед каждым блином слегка промазывайте сковороду маслом. Готовые блины складывайте в миску или кастрюлю под крышку. Когда блины немного остынут, кулинарным кольцом в виде сердца вырежьте из блинов сердечки.
4. Для начинки в жаропрочной миске слегка подогрейте сливки, смешайте с маскарпоне. Соберите блинные тортики из 4 сердечек, промазывая каждое сердце кремом.
5. Украсьте ягодами малины, мятой и сахарной пудрой. Подавайте к столу.



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ
В ПРИЛОЖЕНИИ

ЛЕНТА
magazine

КОНФЕТЫ HARIBO, 175 г:
 - суфле-маршмеллоу
 - конфеты зефирные

HARIBO
 Chamallows Mix
 Chamallows Hearts

199.⁹⁹ -25%
149.89

КОНФЕТЫ:
 - Рот-Фронт, коровка, 250 г - 59,89 руб.
 - Бабаевский, белочка, 200 г - 119,89 руб.

КОРОВКА
 Шоколад

Бабаяевская Белочка
 Шоколад

от -29%
59.89

ДРАЖЕ M&M'S,
 с молочным шоколадом/с арахисом, 360 г

m&m's
 шоколадом

m&m's
 арахисом

МАКСИМАЛЬНАЯ ВЫГОДА!
 360г

от -22%
198.89

МАРМЕЛАД БОН ПАРИ,
 100-120 г, в ассортименте

Бон Пари
 КИСЛЫЕ ЗМЕЙКИ

от -41%
49.89

КОНФЕТЫ JOYCO, драже
 с карамельной начинкой, 150 г

КАМЕШАРЖИ

176.⁸⁹ -32%
119.89

КОНФЕТЫ ПОБЕДА ВКУСА,
 весовые, 1 кг, в ассортименте

Победа
 Шоколад

от -20%
389.89

КОНФЕТЫ ЗЕФИРНЫЕ HARIBO,
 шамеллоус барбекю, 300 г

HARIBO
 Chamallows Barbecue

231.⁵⁹ -27%
169.89

КОФЕ JARDIN,
 растворимый, 95 г, в ассортименте

Jardin
 KENYA KILIMANJARO
 COLOMBIA MEDELLIN

354.⁷⁹ -55%
158.89

КОФЕ JACOBS,
 растворимый, сублимированный, 500 г:
 - monarch
 - gold

JACOBS
 MONARCH
 GOLD

1238 -44%
699.89

ЧАЙ TESS, 90-100 г:
 - травяной
 - зеленый
 - черный

TESS
 LIME
 PLEASURE

от -29%
79.89

ЧАЙ LIPTON, 100 пак. в уп.:
 - зеленый
 - черный

Lipton
 YELLOW LABEL
 EARL GREY

от -49%
129.89

НАПИТОК BONAQUA:
 газированная/негазированная,
 0,5 л:
 - вода питьевая - 24,89 руб.
 - напиток безалкогольный
 Viva - 34,89 руб.

bonaqua
 viva

от -32%
24.89

ВОДА МИНЕРАЛЬНАЯ
ЛИПЕЦКИЙ БЮВЕТ,
 питьевая, лечебно-столовая,
 1,5 л:
 - негазированная
 - газированная

ЛИПЕЦКИЙ БЮВЕТ

36.⁸⁹ -33%
24.89

ВОДА ПИТЬЕВАЯ
AQUA MINERALE,
 негазированная, 5 л

AQUA
 MINERALE

105.³⁹ -28%
75.89

КВАС ТРАДИЦИОННЫЙ
РУССКИЙ ДАР,
 2 л

Русский Дар
 КВАС

89.⁹⁹ -50%
44.89

НАПИТОК ЧЕРНОГОЛОВКА,
 безалкогольный, сильногазированный,
 2 л, в ассортименте

ЧЕРНОГОЛОВКА
 АЮЛЕС

99.⁹⁹ -30%
69.89

ЭЛЕКТРОПЛИТКА ENERGY EN-901/901B,
 - Мощность 1000 Вт
 - Количество конфорок: 1
 - Механический тип управления



~~841.04~~ -29%
599.00



ПЛИТКА ИНДУКЦИОННАЯ HOMECLUB ID-1101,
 - Мощность 2000 Вт
 - Материал рабочей поверхности - стеклокерамика
 - 7 программ приготовления



~~1998~~ -35%
1299

СВЧ-ПЕЧЬ HYUNDAI HYM-M2002,
 - Мощность 700 Вт
 - Объем 20 л
 - Механический тип управления



~~6314~~ -37%
3999

МУЛЬТИВАРКА REDMOND RMC-M252,
 - Мощность 860 Вт
 - Объем 5 л
 - Керамическое покрытие чаши
 - Автоматических программ - 16, ручных - 26



~~4209~~ -29%
2999



ЧАЙНИК HOMESTAR HS-1010/1001/1010A,
 - Мощность 1500 Вт
 - Объем 1,8 л
 - Индикация включения



~~841.04~~ -41%
499.00

ВЕСЫ НАПОЛЬНЫЕ SCARLETT SC-BS33E041/42/76,
 - Точность измерения 100 г,
 - Макс. нагрузка 180 кг,
 - LCD дисплей
 - Питание от 1*3V (CR2032) в комплекте



~~1051~~ -34%
699.00



ФОНТАН ШОКОЛАДНЫЙ HOMECLUB SBL-811A,
 - мощность 32 Вт
 - вместимость 300 мл
 - рабочая температура 65°C
 - защита от перегрева



~~1367~~ -42%
799.00



АППАРАТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САХАРНОЙ ВАТЫ HOMECLUB VJX-C704,
 прорезиненные ножи, 500 Вт, в комплекте мерная ложка и 10 деревянных палочек



~~2104~~ -53%
999.00



АКУСТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА LENTEL AP-Y1757,
 - Мощность 20Вт + 5Вт
 - Динамики 5" + 2", 4 Ом
 - Емкость аккумулятора -1200 мАч
 - Проигрывание MP3 файлов с носителей USB/TF карт
 - Запись музыки с FM радио/
 - AUX режим/Внешний микрофон
 - Карaoke, подсветка



~~2577~~ -30%
1799



ФОРМЫ ДЛЯ БАРБЕКЮ/ВЫПЕЧКИ,
 алюминиевые, в ассортименте



от -30%
 от **4.99**

БЛЮДА СОЮЗГРИЛЬ,
 для подачи шашлыка, арт. N1-A05, 3 шт в уп.



169.99



ТЕРМОПОТ LUMME LU-3830,
 - Мощность 750 Вт
 - Объем 2,5 л
 - Индикация включения
 - Стальной корпус

~~1788~~ -27%
1299

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ FORESTER,
 в ассортименте

от **2399**

ТОВАРЫ ДЛЯ ПИКНИКА GIARDINO CLUB:
 решетка для мяса:
 - 64,5x32x5,5 см - 299,99 руб.
 - 65,5x42x6,5 см - 349,99 руб.
 мангал - 1199 руб.



~~2946~~ -32%
1999



ЭЛЕКТРОПЛИТКА HOMESTAR HS-1104,
 Мощность 2000 Вт
 Количество конфорок: 2
 Механический тип управления

~~1683~~ -29%
1199



от **299.99**



МИСКА ДЛЯ ПРОДУКТОВ АРХИМЕД,
с крышкой, 0,2-2,8 л,
в ассортименте



от **24.99**

КОНТЕЙНЕР ПОЛИМЕРБИТ GRILL MENU,
- для СВЧ, 0,75-1,1 л - от 59,99 руб.
- для шашлыка, 6,5-10 л - от 149,99 руб.



от **-24%**
от **59.99**

КОНТЕЙНЕР АРХИМЕД,
0,75-2,75 л,
в ассортименте



от **119.99**

НАБОР МИСОК ДОРОС АРХИМЕД:
3 л - 2,2 л - 5 л
- дуршлаг, 26 см



~~368.00~~ **-46%**
от **199.99**

ПАКЕТЫ ДЛЯ МУСОРА GRIFON,

с завязками, особо прочные:
- 30 л - 49,99 руб.
- 60 л - 89,99 руб.
- 120 л - 129,99 руб.



от **-27%**
от **49.99**

ПАКЕТЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ FRESH, 250 мл:
- 19x24 см - 79,99 руб.
- 24x28 см - 99,99 руб.
- 26x38 см - 109,99 руб.



от **-27%**
от **79.99**

ТОВАРЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ GRIFON,
в ассортименте



от **-20%**
от **39.99**

СКОВОРОДА НЕВА МЕТАЛЛ ПОСУДА ФИРМЕННАЯ, литой алюминий:

- 22 см - 999,99 руб.
- 24 см - 1069 руб.
- 26 см - 1139 руб.
- 28 см - 1199 руб.



от **-40%**
от **999.99**

СКОВОРОДА-ГРИЛЬ,

- MALLONY, чугун, 27 см - 699,99 руб.
- VARI, литая, 26 см - 999,99 руб.
- НМП: Фирменная, 26 см - 999,99 руб.;
Титан, 26 см - 1099 руб.
- TEFAL Gusto, 26 см - 1299 руб.



от **-32%**
от **699.99**

КРЫШКА MALLONY VETRO-SPECIAL:

- 24 см - 206,99 руб.
- 26 см - 219,99 руб.
- 28 см - 243,99 руб.



-30%
от **206.99**

ФОРМА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ HOMESLUB MONREALE,
в ассортименте



от **-50%**
от **219.99**

УТВАРЬ КУХОННАЯ APOLLO RENOIR,
нержавеющая сталь,
в ассортименте



от **-32%**
от **199.99**

УТВАРЬ КУХОННАЯ TALLER ACROS,

- нож, 9-20 см,
в ассортименте - от 329,99 руб.
- точилка - 624,99 руб.



-30%
от **329.99**

СКОВОРОДА TEFAL INSPIRATION, литой алюминий:

- 22 см - 1499 руб.
- 24 см - 1579 руб.
- 26 см - 1649 руб.
- 28 см - 1769 руб.
- гриль, 26 см /
вок, 28 см - 1899 руб.



от **-40%**
от **1499**

УТВАРЬ КУХОННАЯ,

- доска разделочная: ВСЕ В ДОМ!,
эластичная, пластик - от 58,99 руб.;
АРХИМЕД, 20x32 см, пластик - 79,99 руб.
- нож ATMOSPHERE Пикник с чехлом - 69,99 руб.



от **-30%**
от **58.99**

КОНТЕЙНЕР HITT,
в ассортименте



от **-24%**
от **199.99**

ОВОЩИ HEINZ,
консервированные, 390–415 г,
в ассортименте



ИЗ СВЕЖЕГО ГОРОШКА ЧЕРЕЗ
2 ЧАСА ПОСЛЕ СБОРА*

ИЗ СВЕЖЕЙ КУКУРУЗЫ ЧЕРЕЗ
3 ЧАСА ПОСЛЕ СБОРА*

от **-37%**

54.89

НАБОР КОНТЕЙНЕРОВ
HITT RAINBOW,
5 шт. в уп.



~~209.48~~ **-52%**

99.99

С ЛЕНТОЙ

В ЛЕТО

СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ
НЕДЕЛИ

СОК/НЕКТАР
ФРУКТОВЫЙ САД,
1,93 л, в ассортименте



ЯБЛОКО

АПЕЛЬСИН

фруктовый
Сад

фруктовый
Сад

100% СОК
БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ
САХАРА

ИЗ НАТУРАЛЬНЫХ
ФРУКТОВ

БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ
И КОНСЕРВАНТОВ

БЕЗ КРАСИТЕЛЕЙ
И КОНСЕРВАНТОВ

~~185.69~~ **-49%**

94.89

LENTA.COM
8-800-700-4111

ВСЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ ПО КАРТЕ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ С 30 ИЮНЯ ПО 27 ИЮЛЯ 2020 ГОДА В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА». ЦЕНЫ УКАЗАНЫ С УЧЕТОМ СКИДКИ В РУБЛЯХ ЗА ЕДИНИЦУ ТОВАРА. РАСЧЕТ СКИДКИ ПРОИЗВОДИТСЯ ОТ ЦЕНЫ БЕЗ КАРТЫ ПОСТОЯННОГО ПОКУПАТЕЛЯ. РАЗМЕР СКИДКИ В ПРОЦЕНТАХ ПРИВЕДЕН СПРАВОЧНО И ОКРУГЛЕН ДО ЦЕЛОГО ЧИСЛА ПО ОБЩЕМАТЕМАТИЧЕСКИМ ПРАВИЛАМ. РАЗМЕЩЕННЫЕ В КАТАЛОГЕ ТОВАРЫ МОГУТ ОТСУТСТВОВАТЬ В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА». ПОДРОБНОСТИ УСЛОВИЙ АКЦИИ В ГИПЕРМАРКЕТАХ «ЛЕНТА».



БЮЛЛЕТЕНЬ «СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК КАТАЛОГА ТОВАРОВ «ЛЕНТА», №20(169), 30.06.2020. УЧРЕДИТЕЛЬ И ИЗДАТЕЛЬ: ООО «ЛЕНТА». ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР: НАЛЕТОВА В.С. АДРЕС РЕДАКЦИИ: 197374, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. САВУШКИНА, 112, ЛИТЕРА Б. АДРЕС ИЗДАТЕЛЯ: 197374, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, УЛ. САВУШКИНА, 112, ЛИТЕРА Б. ОТПЕЧАТАНО В ТИПОГРАФИИ ООО «ТИПОГРАФСКИЙ КОМПЛЕКС «ДЕВИЗ», 195027, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЯКОРНАЯ УЛ., Д. 10, КОРПУС 2, ЛИТЕРА А, ПОМЕЩЕНИЕ 44. ТИРАЖ: 2 800 ЭКЗ. БЮЛЛЕТЕНЬ ЗАРЕГИСТРИРОВАН В ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЕ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ СВЯЗЕЙ, ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И МАССОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ. СВИДЕТЕЛЬСТВО ПИ № ФС 77 – 60059, ОТ 10.12.2014. РЕКЛАМНОЕ СМИ. РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО.

30.06 – 30.08

ПОКУПАЙ
ОТ 800 Р*
ВКЛЮЧАЯ 3 ЛЮБЫХ
ТОВАРА АКЦИИ

ПОЛУЧАЙ
ГАРАНТИРОВАННЫЙ
ПРИЗ ЗА 1 РУБЛЬ**



С ЛЕНТОЙ

В ЛЕТО

**ВЫИГРЫВАЙ
СУПЕРПРИЗЫ
НА VLETO.LENTA.COM**

12000000

**БАЛЛОВ
ПРИЗОВОЙ ФОНД**

**+80
ВЕЛОСИПЕДОВ**



ТОВАРЫ АКЦИИ:



VLETO.LENTA.COM

Акция проводится на территории РФ с 30.06.2020 по 30.08.2020 (включая период выдачи призов). Гарантированный приз можно получить сразу при совершении указанной покупки в период всего срока акции. Для участия в розыгрыше зарегистрируйте карту постоянного покупателя «ЛЕНТА» на сайте в период с 30.06.2020 по 27.07.2020. Количество призов ограничено. Внешний вид призов может отличаться от изображенных в рекламных материалах. Информация об организаторе акции, правилах ее проведения, продуктах, участвующих в акции, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения на www.vleto.lenta.com. * 800 рублей – общая сумма чека после применения всех скидок с применением карты постоянного покупателя «Лента». ** со списком товаров и условиями получения гарантированных призов можно ознакомиться на www.vleto.lenta.com