

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



от -27%

99.89



МАСЛИНЫ/ОЛИВКИ
FILIPPO BERIO,
без косточки, 300 г



223.29

-20%

179.89

АНЧОУС ЛЕНТА,
в масле, 120 г



105.29

-24%

79.99



ПЕРЕЦ КОТАНИ,
12-20 г, в ассортименте



52.69

-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 стружкой, 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 VEYRAC, 130 г:
- из гуся с добавлением вина коломбэль
- из индейки с каштанами



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



СОУС KUHNE,
250-370 мл, в ассортименте



СОУС FILIPPO BERIO ПЕСТО,
190 г, в ассортименте



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



СУХАРИКИ ХРУСТЕАМ,
60-90 г, в ассортименте



ЛОМТИКИ ХЛЕБНЫЕ MARETTI,
70 г, в ассортименте



СЕМЕНА BONVIDA,
очищенные, 500 г:
- подсолнечника - 7999 руб.
- тыквы - 23999 руб.



**КУНЖУТ КОНДИТЕРСКИЙ
НАЦИОНАЛЬ,**
150 г



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



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



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



СОК ЛАЙМА/ЛИМОНА LIMMI,
концентрированный, 200 мл



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



ГОТОВИМ ДОМА

ПЕРЬЯ С ФИЛЕ ТРЕСКИ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

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



-28%

от 179.89

ФИЛЕ ТРЕСКИ,
охлажденное, весовое, 1 кг



526.39 -26%

389.99

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



193.87 -48%

99.89

СЛИВКИ ЛЕНТА,
20%, 200 г



59.99 -25%

44.99



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1. Треску нарежьте кубиками со стороны 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%**
199.⁸⁹



ТРЕСКА ЛЕНТА,
филе, замороженная, фасованная,
500 г



~~305.²²~~ **-25%**
229.⁹⁹

МИДИИ КРЫМСКИЕ АКВА ПРОДУКТ,
в раковине, 450 г



~~326.³²~~ **-23%**
249.⁹⁹

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



~~853.⁹²~~ **-26%**
629.⁹⁹



МОРЕПРОДУКТЫ ЛЕНТА,
200 г, в ассортименте



~~от -26%~~
от 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%~~
от 99.⁸⁹

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



~~от -36%~~
от 149.⁹⁹



КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ВИТАМИН,
800 г



~~от -24%~~
от 159.⁹⁹



СОУС МАХЕЕВЪ,
140-190 г, в ассортименте



~~от -24%~~
от 16.⁸⁹

ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ МАКФА,
безглютеновые, 300 г, в ассортименте



~~от -27%~~
от 99.⁹⁹

КИНОА МИСТРАЛЬ,
зерна южно-американского злака,
500 г



~~от -24%~~
от 349.⁸⁹

ПРИПРАВА КАМИС, 20-25 г:
- лимонный перец
- к рыбе



~~от -38%~~
от 29.⁸⁹

ПРИПРАВЫ КАМИС, 10 г:
- базилик
- розмарин



~~от -38%~~
от 29.⁸⁹

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



~~от -35%~~
от 249.⁸⁹

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



~~от -31%~~
от 254.⁸⁹

МАСЛО ОЛИВКОВОЕ IL CASOLARE,
500 мл, в ассортименте



~~от -30%~~
от 488.⁸⁹

ЦЕДРА ЛИМОННАЯ KOTANYI,
измельченная, 15 г



~~от -32%~~
от 34.⁸⁹

ГОТОВИМ ДОМА

ЛАЗАНЬЯ С СОУСОМ ИЗ МОЦАРЕЛЛЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ 8 ПОРЦИЙ

Свинина (мякоть)	250 г
Говядина	250 г
Лук репчатый	1 шт.
Морковь	1 шт.
Сельдерей (черешки)	1 стебель
Оливковое масло extra virgin	50 мл
Сливочное масло	100 г
Бекон	120 г
Красное вино	200 мл
Бульон мясной	20 мл
Помидоры консервированные рубленые	250 г
Молоко (3,2%)	250 мл
Листы для лазаньи	15 шт.
Моцарелла	300 г
Пармезан тертый	200 г
Соль	по вкусу
Перец черный молотый	по вкусу
Сливочное масло	80 г.
Мука	4,5 ст. л.
Молоко (3,2%)	750 мл
Мускатный орех (тертый)	0,5 ч. л.



130 мин.



сложность средняя

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



от -24%
149.89

ФАРШ ДОМАШНИЙ,
говядина и свинина,
охлажденный,
весовой, 1 кг



389.99 -31%
269.99

СЫР GALBANI МОЦАРЕЛЛА МАКСИ,
45%, 250 г



284.29 -40%
168.99

БЕКОН ВЕЛКОМ,
сырокопченный, нарезка, 500 г
- двойного копчения
- классический



526.39 -43%
299.99

МУКА LA TUA FARINA,
1 кг, в ассортименте



-22%
от **149.89**

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1. Пропустите свинину и говядину через мясорубку. Лук, морковь и сельдерей мелко порубите. Разогрейте в широкой сковороде оливковое и 50 г сливочного масла и обжаривайте 7 мин. на среднем огне. Добавьте нарезанный кубиками бекон и готовьте еще 2 мин. Выложите фарш и тушите все вместе, часто помешивая, еще 7 мин.

2. Влейте вино, убавьте огонь и выпаривайте жидкость 10 мин. Влейте бульон, добавьте помидоры, посолите и поперчите. Прикройте сковороду крышкой и тушите на слабом огне 45 мин. В конце влейте горячее молоко и выпарите его, чтобы начинка не была жидкой.

3. Для соуса бешамель растопите в сотейнике сливочное масло и, интенсивно помешивая, добавьте муку. Не переставая мешать, влейте немного холодного молока и размешайте, чтобы не было комков. В несколько приемов добавляйте оставшееся молоко и доведите соус до кипения. Варите 5 мин. до густоты, помешивая. Посолите, поперчите и приправьте мускатным орехом.

4. Смажьте сливочным маслом (50 г) прямоугольную форму и распределите по дну 2-3 ст. л. соуса бешамель, затем уложите 2-3 листа лазаньи так, чтобы полностью закрыть дно. Смажьте соусом бешамель и положите несколько ложек начинки, затем моцареллу, посыпьте горстью тертого пармезана. Повторите слои пока не закончатся все ингредиенты. Последний слой пасты покройте слоем смеси начинки и соуса бешамель, посыпьте пармезаном. Запекайте в духовке при 170°C 45-50 минут. Нарезьте и подавайте.



ЕЩЁ БОЛЬШЕ РЕЦЕПТОВ
В ПРИЛОЖЕНИИ

ЛЕНТА
magazine

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ЛОПАТКИ,
без кости, в томатном соке,
охлажденный, весовой,
1 кг



~~284.⁹⁹~~ -30%
199.⁹⁹

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ КОРЕЙКИ,
без кости, в сливочном соусе,
охлажденный, весовой,
1 кг



~~315.⁹⁹~~ -18%
259.⁹⁹

ХАМОН СЕРРАНО CASADEMONT,
сыровяленый, нарезка, 100 г



~~378.⁹⁹~~ -29%
269.⁹⁹



ГРУДИНКА ВЕЛКОМ ДОМАШНЯЯ,
копчено-вареная, 450 г



~~409.⁹⁹~~ -34%
269.⁹⁹



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ALBERTO,
400 г, в ассортименте



~~294.⁹⁹~~ -25%
219.⁹⁹

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



~~364.⁹⁹~~ -25%
от 344.⁹⁹



МЯСНАЯ КОНСЕРВА АРМИЯ РОССИИ,
тушеная, 338 г:
- говядина
- свинина



~~220.⁹⁹~~ -31%
от 158.⁸⁹

РИС РИЗOTTO АГРО-АЛЬЯНС,
1 сорт, 500 г



~~179.⁸⁹~~ -22%
139.⁸⁹

ГОВЯДИНА БЛЭК АНГУС МИРАТОРГ,
стейк Стриплойн, РВК, охлажденная,
320 г



~~775.⁹⁹~~ -33%
519.⁸⁹

МИРАТОРГ

**СТЕЙК ГОВЯЖИЙ МИРАТОРГ
РИБАЙ БЛЭК АНГУС,**
охлажденный, 320 г



~~842.⁹⁹~~ -26%
619.⁸⁹

МИРАТОРГ

**КОЛБАСА ДЫМОВ САЛЯМИ
ИТАЛЬЯНСКАЯ,**
сырокопченая, весовая, 1 кг



~~1189.⁹⁹~~ -45%
649.⁹⁹



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



НА ВСЁ
~~960.⁹⁹~~ -30%

КОНСЕРВЫ DOLCE ALBERO,
- каперсы в винном уксусе,
100 мл - 92,89 руб.
- каперсы на ветке, вяленые томаты,
314 мл - от 249,89 руб.



~~102.⁸⁹~~ -10%
от 92.⁸⁹



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



~~135.⁸⁹~~ -37%
от 108.⁸⁹

РИЗOTTO CENTO PERCENTO, 250 г:
- с томатом и базиликом
- с белыми грибами



~~250.⁹⁹~~ -24%
199.⁸⁹

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



~~52.⁸⁹~~ -24%
39.⁸⁹

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



~~87.⁸⁹~~ -30%
54.⁸⁹

ГОТОВИМ ДОМА

ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

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



284.³² -16%

239.⁰⁰

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



МороЗко

от -23%

79.⁹⁹

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



526.³² -19%

424.⁹⁹

Bonfesto

КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ:

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



от -29%

59.⁸⁹

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



~~357.⁸⁹~~ **-25%**
269.⁹⁹

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



~~473.⁵²~~ **-20%**
379.⁹⁹

ИНДЕЙКА ИНДИЛАЙТ,
охлажденная, филе бедра,
весовая, 1 кг



~~484.²²~~ **-19%**
389.⁹⁹

ИНДЕЙКА ИНДИЛАЙТ,
охлажденная, филе грудки,
весовая, 1 кг



~~484.²²~~ **-24%**
369.⁰⁰

КЕТЧУП БАЛТИМОР,
260 г, в ассортименте



от -27%
39.⁸⁹

СОУС DOLMIO,
180-500 г, в ассортименте



от -18%
129.⁸⁹

СОУС BARILLA,
190-400 г, в ассортименте



от -21%
148.⁸⁹

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



~~618.²²~~ **-35%**
399.⁸⁹

ПИЦЦА LA TRATTORIA,
335 г, в ассортименте



~~202.⁴⁹~~ **-33%**
134.⁹⁹

ЗАКУСКА BALKANIKA,
340-360 г, в ассортименте



от -19%
129.⁸⁹

АРТИШОКИ DOLCE ALBERO,
314 г, в ассортименте



249.⁸⁹

ПРИПРАВА КОТАНУИ ПАПРИКА,
молотая, 50 г



~~73.⁴⁹~~ **-26%**
54.⁸⁹

РИС НАЦИОНАЛЬ PREMIUM РИЗОТТО,
1 сорт, 500 г



~~104.⁴⁹~~ **-24%**
79.⁸⁹

РИС БАСМАТИ АГРО-АЛЬЯНС,
500 г



~~203.⁴⁹~~ **-22%**
159.⁸⁹

РИС РУБИН АГРО-АЛЬЯНС,
800 г



~~234.³⁹~~ **-23%**
179.⁸⁹

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



~~50.⁰⁰~~ **-32%**
34.⁸⁹

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
Марсала	65 мл
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

136.82 -27%

от 99.99

ЦУКАТЫ DOLCE ALBERO,
40-100 г, в ассортименте



-27%

от 99.99

КОРИЦА КОТАНИ,
молотая, 25 г



-20%

от 79.89

49.42 -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.



-16%

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. Влейте вино и 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 вкусом клубники,
336 г



~~196.⁸²~~ -29%
139.⁸⁹

СУХОФРУКТЫ ЗВЕЗДОЧКИ,
200-300 г, в ассортименте



НА ВСЁ
-40%

АРАХИС СЕМУШКА,
в скорлупе, жареный, 250 г



~~170.⁶⁹~~ -30%
118.⁹⁹

ЧИПСЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ
BON GIORNO,
90 г, в ассортименте



~~94.⁷²~~ -47%
49.⁸⁹

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



~~144.²²~~ -24%
109.⁹⁹

ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА
MENTOS,
15,5 г, в ассортименте



~~от -26%~~
от 19.⁸⁹

ДРАЖЕ TIC-TAC,
16 г, в ассортименте



~~от -19%~~
от 39.⁸⁹

ДЖЕМ DOLCE ALBERO,
300 г, в ассортименте



~~273.⁶²~~ -16%
229.⁸⁹

РЫБА ЛЕНТА,
70-300 г, в ассортименте



~~от -21%~~
от 53.⁹⁹

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



~~от -30%~~
от 29.⁸⁹

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



~~48.⁶²~~ -38%
29.⁹⁹

НАПИТОК RED BULL,
энергетический, газированный,
0,25 л, в ассортименте



~~89.⁶²~~ -33%
59.⁸⁹

СОК/НЕКТАР J7,
0,97 л, в ассортименте



~~141.⁶²~~ -44%
79.⁸⁹

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



~~от -36%~~
от 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



~~199.⁵²~~ **-25%**
149.⁸⁹

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



~~от -47%~~
59.⁸⁹

ДРАЖЕ JOYCO ПАНДА,
молочно-шоколадное, весовое, 1 кг



~~799.⁵²~~ **-38%**
499.⁸⁹

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



~~от -22%~~
198.⁸⁹

МАРМЕЛАД БОН ПАРИ,
100-120 г, в ассортименте



~~от -41%~~
49.⁸⁹

КОНФЕТЫ JOYCO,
драже с карамельной начинкой, 150 г



~~176.⁸⁹~~ **-32%**
119.⁸⁹

КОНФЕТЫ ПОБЕДА ВКУСА,
весовые, 1 кг, в ассортименте



~~от -20%~~
389.⁸⁹

КОНФЕТЫ ЗЕФИРНЫЕ HARIBO,
шамеллоус барбекю, 300 г



~~231.⁵²~~ **-27%**
169.⁸⁹

КОФЕ JARDIN,
растворимый, 95 г, в ассортименте



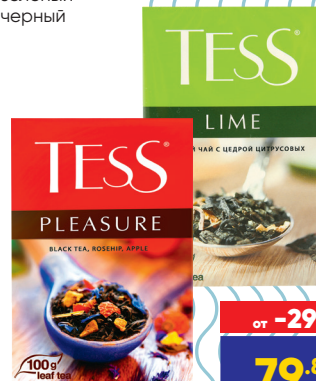
~~354.⁷²~~ **-55%**
158.⁸⁹

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



~~1238~~ **-44%**
699.⁸⁹

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



~~от -29%~~
79.⁸⁹

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



~~от -45%~~
139.⁸⁹

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



~~от -32%~~
24.⁸⁹

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



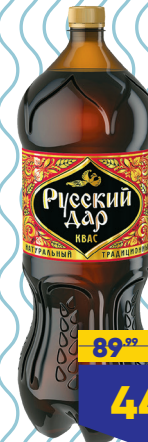
~~36.⁸⁹~~ **-33%**
24.⁸⁹

**ВОДА ПИТЬЕВАЯ
AQUA MINERALE**,
негазированная, 5 л



~~105.³⁹~~ **-28%**
75.⁸⁹

**КВАС ТРАДИЦИОННЫЙ
РУССКИЙ ДАР**,
2 л



~~89.⁹⁹~~ **-50%**
44.⁸⁹

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



~~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

SCARLETT®

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



от **299.99**

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



~~1683~~ -29%
1199

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 **-38%**

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



**100% СОК
БЕЗ ДОБАВЛЕНИЯ
САХАРА**

**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 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 «ДВИЗ», 195027, Г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЯКОРНАЯ УЛ., Д. 10, КОРПУС 2, ЛИТЕРА А, ПОМЕЩЕНИЕ 44, ООО «ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «ВОЯЖ», 630048, Г. НОВОСИБИРСК, УЛ. НЕМИРОВИЧА-ДАНЧЕНКО, 104. ТИРАЖ: 765 000 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 СММИ. 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**



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 организации 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

