

ТОЛЬКО СО 2 ДЕКАБРЯ 2020 Г.
ПО 12 ЯНВАРЯ 2021 Г.

НОВИНКИ

К НОВОГОДНЕМУ СТОЛУ!

**КОРОЛЕВСКИЕ
КРЕВЕТКИ №5,**
Агама, варёно-
мороженые, XXL,
700 г

-22%

~~799⁰⁰~~
619⁹⁰



 РЕЦЕПТ

ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:


- Креветки – 700 г,
- Картофель – 5 шт.,
- Морковь – 5 шт.,
- Яйца – 5 шт.,
- Яблоко – 1 шт.,
- Консервированный зелёный горошек – 1 банка,
- Белый йогурт – по вкусу,
- Специи – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Разморозить креветки при комнатной температуре. Отварить картофель, морковь, яйца.
- Картофель, морковь, яйца, маринованные огурцы или корнишоны, яблоко нарезать кубиками одного размера, смешать ингредиенты.
- Добавить консервированный зелёный горошек.
- Креветки очистить, нарезать небольшими кубиками так же, как и остальные ингредиенты, оставить несколько штук целыми для украшения салата.
- Заправить белым йогуртом или майонезом, специи по вкусу.

 **Мария Ра**

Цены указаны в рублях и действительны со 2 декабря 2020 г. по 12 января 2021 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акции на товары действуют не во всех магазинах сети, скидки действительны только в магазинах, где распространяется данный каталог. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

 Замороженные продукты



ФИЛЕ-КУСОК ТУНЦА,
Агама, замороженное,
400 г

-22%

~~859⁰⁰~~
669⁹⁰



РЕЦЕПТ

КАРПАЧО ИЗ ТУНЦА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тунец Агама – 400 г,
- Соль, перец – по вкусу,
- Оливковое масло – по вкусу,
- Лимонный сок – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Разморозить стейк тунца при комнатной температуре. Нарезать тунца очень тонкими полосками: чем тоньше, тем лучше.
- Блюда, в котором будет подаваться карпаччо, смазать оливковым маслом. Выложить рыбу на блюдо. Каждый кусочек посолить и поперчить, сверху полить лимонным соком и сбрызнуть оливковым маслом.
- Оставить карпаччо в холодильнике на 15 минут. Выложить перед подачей каперсы и украсить зеленью.

**ПРОТЕРТАЯ МЯКОТЬ
ТОМАТОВ,**
Пиканта, 500 г

-20%

~~137⁰⁰~~
108⁹⁰



РЕЦЕПТ

МИДИИ В СТОВРКАХ,
Агама, в собственном соку,
варёно-мороженые,
450 г

-20%

~~299⁰⁰~~
239⁹⁰



**ФОРЕЛЬ
СЛАБОСОЛЁНАЯ,**
Агама, филе-кусок
с кожей, 200 г

-25%

~~479⁸⁸~~
359⁹⁰



САЛАТ НОРВЕЖСКИЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Форель слабосоленая Агама – 200 г,
- Листья салата,
- Руккола,
- Авокадо – 1 шт.,
- Брынза – 100 г,
- Помидоры черри – 100 г,
- Оливковое масло, лимонный сок, бальзамический уксус, кунжут – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Форель нарезать небольшими кусочками.
- Смесь салатов или салат Айсберг, рукколу промыть, высушить, руками порвать на небольшие части и выложить на дно блюда.
- Крупное авокадо нарезать кубиками, посолить по вкусу и сбрызнуть лимонным соком.
- Нарезать кубиками брынзу. Помидоры черри порезать пополам.
- Смешать все ингредиенты, заправить оливковым маслом с лимонным соком и бальзамическим уксусом. Добавить кунжут по вкусу.



Цены указаны в рублях и действительны со 2 декабря 2020 г. по 12 января 2021 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акции на товары действуют не во всех магазинах сети, скидки действительны только в магазинах, где распространяется данный каталог. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

Замороженные продукты

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК,
Агама, филе свежемороженое, 250 г



-20%

~~879⁹⁰~~
699⁹⁰

ПОРЦИОННОЕ ФИЛЕ ТРЕСКИ,
Бухта изобилия, замороженное, 400 г



-15%

~~282⁹⁰~~
239⁹⁰



РЕЦЕПТ



СЕВИЧЕ ИЗ МОРСКИХ ГРЕБЕШКОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Филе морского гребешка Агама – 400 г,
- Лимон – 2 шт.,
- Соевый соус – 15 мл,
- Чеснок – 2 зубка,
- Молотый имбирь,
- Чёрный перец.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Севиче – способ обращения с сырыми продуктами, поэтому термической обработке филе гребешка не подвергается.
- Сок двух лимонов смешать с соевым соусом. В ту же емкость добавить измельченный чеснок, щепотку молотого имбиря и чёрного перца.
- Филе гребешка нарезать тонкими ломтиками, залить соусом, оставить мариноваться 10 минут, и можно подавать.

РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ В ПАНИРОВКЕ,
Бухта изобилия, замороженные, 240 г



-24%

~~184⁹⁰~~
139⁹⁰



РЕЦЕПТ

ТУНЕЦ,
Наш промысел, натуральный, 240 г



-21%

~~80⁹⁰~~
63⁹⁰



СЕНДВИЧ С ТУНЦОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Консервированный тунец Наш промысел – 270 г,
- Майонез – 1/4 ст.л.,
- Корнионы – 4 шт.,
- Петрушка, укроп, лимонный сок – по вкусу,
- Оливковое масло – 1/2 ст.л.,
- Хлеб – 2 ломтика,
- Творожный сыр, свежий помидор, листья салата.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Консервированного тунца смешать с майонезом.
- Добавить измельченные корнионы, немного укропа и петрушки, сок лимона и половину столовой ложки оливкового масла.
- Взять булочку или 2 ломтика свежего хлеба по вкусу, поджарить на гриле, в духовке или на сковороде до хрустящей корочки, смазать творожным сыром.
- Сверху выложить получившийся салат из тунца, далее слоями пару ломтиков свежего помидора и листья салата.



Цены указаны в рублях и действительны со 2 декабря 2020 г. по 12 января 2021 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акции на товары действуют не во всех магазинах сети, скидки действительны только в магазинах, где распространяется данный каталог. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

Замороженные продукты

СЫР ЛЬВИНОЕ СЕРДЦЕ,
с козьим молоком,
в нарезке, 45%, 150 г

-29%

~~187⁹⁰~~
131⁹⁰



СЫР РИКОТТА ПРЕТТО,
45%, 200 г

-30%

~~99⁹⁰~~
69⁹⁰



СЫР ГОЛЛАНДСКИЙ,
А, полутвёрдый, 45%,
250 г

-15%

~~199⁹⁰~~
169⁹⁰



РЕЦЕПТ

СЫР МОЦАРЕЛЛА МИНИ, Бонфесто,
12 шариков, 45%, 100 г



-24%

~~93¹⁰~~
69⁹⁰

САЛАТ КАПРЕЗЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Моцарелла – 100 г,
- Помидоры – 250 г,
- Оливковое масло – по вкусу,
- Соевый соус – 15 мл,
- Специи – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Шарики моцареллы в рассоле нарезать ломтиками толщиной полсантиметра.
- Томаты порезать кружочками той же толщины, что и моцарелла.
- На сервировочное блюдо выложить, чередуя, томаты и моцареллу. Сбрызнуть оливковым маслом, специи по вкусу, можно добавить базилик. Можно подавать в виде салата или канапе как холодную закуску.



СЫР БРИ,
Алти, с плесенью, 60%,
125 г

-31%

~~217⁹⁰~~
149⁹⁰

СЫР ПАЛЕРМО,
твёрдый, 40%, 1 кг



-30%

~~1166⁰⁰~~
814⁹⁰

РЕЦЕПТ

САЛАТ С СЫРОМ БРИ И ВИНОГРАДОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сыр бри – 100 г,
- Лук – 1 шт.,
- Руккола – 100 г,
- Оливковое масло – 1 ст. л.,
- Зернистая горчица – 2 ст. л.,
- Виноград – 100 г.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Небольшую головку красного лука нарезать кольцами, а затем разрезать на четыре части, замариновать в чайной ложке уксуса, разведённого водой в пропорции 1:2.
- Для соуса смешать столовую ложку оливкового масла, 2 столовые ложки зернистой горчицы, столько же лимонного сока и мёда. Размешать, слегка взбивая вилкой.
- Горсть винограда нарезать пополам и смешать с рукколой, добавить лук. Выложить на сервировочную тарелку и влить половину получившейся заправки.
- Сыр бри нарезать тонкими кусочками и выложить сверху. Полить оставшейся заправкой.



Мария Ра

Цены указаны в рублях и действительны со 2 декабря 2020 г. по 12 января 2021 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акции на товары действуют не во всех магазинах сети, скидки действительны только в магазинах, где распространяется данный каталог. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

Замороженные продукты

СОУС ТКЕМАЛИ,
Кинто,
классический,
300 г

-37%

~~129⁹⁰~~
80⁹⁰



**БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ
СОУС, Крема,
традиционный, 250 мл**

-20%

~~249⁹⁰~~
199⁹⁰



**КАПЕРСЫ,
Иска,
100 г**

-20%

~~106⁹⁰~~
84⁹⁰



ИНТЕРЕСНО!

Соусткемали получил своё название благодаря главному ингредиенту – сливе ткемали, её также называют алычой. Готовят соус из мякоти слив с добавлением ароматных трав, чеснока и обязательно мяты. В сливах содержатся дубильные вещества и пектин, способствующие быстрому перевариванию. Так, соус уменьшает чувство тяжести, возникающее после жирных блюд.

Ткемали способен скрасить даже простой повседневный ужин. Соус прекрасно сочетается с мясными и рыбными блюдами, его подают к картофелю, крупам и пасте.

КОЛБАСА МИХАЙЛОВСКАЯ,
Мясной стандарт,
сырокопчёная,
300 г



-25%

~~253⁹⁰~~
189⁹⁰

РЕЦЕПТ

**ТОМАТЫ
ВЯЛЕННЫЕ,**
Иска,
в масле, 210 г

-20%

~~144⁹⁰~~
114⁹⁰



БУТЕРБРОДЫ С ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ И МОЦАРЕЛЛОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Вяленые томаты – 200 г,
- Сыр моцарелла – 200 г,
- Багет – 1 шт.,
- Оливки – для украшения,
- Приправа «Прованские травы» – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Количество вяленых томатов должно быть равно количеству бутербродов. Моцареллу в зависимости от размера порезать пополам или на четыре части, чтобы размер каждого ингредиента был примерно одинаковым.

Поджарить ломтики багета на сковороде или гриле, слегка присыпать прованскими травами. На каждый кусочек выложить сначала вяленый томат, затем шарик или кусочек моцареллы, сверху оливку и обязательно вонзить зубочистку, чтобы бутерброд не развалился.



Мария Ра

Цены указаны в рублях и действительны со 2 декабря 2020 г. по 12 января 2021 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акции на товары действуют не во всех магазинах сети, скидки действительны только в магазинах, где распространяется данный каталог. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

Замороженные продукты

ХРУМПИЛСЫ ИЗ КУРИЦЫ,
Мираторг, 250 г

-29%

~~112⁹⁰~~
79⁹⁰



РУЛЕТКИ С СЫРОМ
ИЗ МЯСА ПТИЦЫ,
Торговая площадь,
охлажденные, 1 кг

-15%

~~400³⁸~~
338⁹⁰



ИНТЕРЕСНО!

Хрумпилсы Мираторг – это вкусные палочки из нежного куриного рубленого мяса в аппетитной панировке. Хрумпилсы – отличный вариант быстрого перекуса, а также привлекательная закуска для вечеринки или встречи с друзьями! В упаковке 15 хрумпилсов!

Перед приготовлением куриные палочки не нужно размораживать. Есть 2 способа приготовления: обжарить на растительном масле на сковороде или запечь в духовке при 200 градусах 10 минут. Подавать горячими и с любимым соусом.

ЗАМОРОЖЕННОЕ
БЛЮДО ПАЭЛЬЯ,
4 сезона,
600 г

-25%

~~316⁷²~~
236⁹⁰



МАКАРОНЫ
БАРИЛЛА,
Меце пенне,
трёхцветные, 500 г

-25%

~~185¹⁰~~
137⁹⁰



МАКАРОНЫ МАКФА,
Королевские ракушки,
300 г

-25%

~~69⁹⁰~~
51⁹⁰



РЕЦЕПТ

ФАРШИРОВАННЫЕ РАКУШКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Ракушки Макфа – 300 г,
- Фарш – 300 г,
- Сыр – 50 г,
- Яйцо – 1 шт.,
- Специи – по вкусу,
- Лук – 1 шт.,
- Чеснок – 1 головка,
- Томатная паста – по вкусу,
- Болгарский перец – 1 шт.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Отварить ракушки 7 минут в подсоленной воде, залить холодной водой. Куриный или домашний фарш обжарить на сковороде до состояния полуготовности. Добавить яйцо, добавить специи по вкусу. Сыр натереть на мелкой терке и половину добавить к фаршу.
- Мелко нарезать репчатый лук, измельчить чеснок и болгарский перец. На растительном масле обжарить сначала лук, добавить чеснок и далее перец. Томатную пасту развести водой до состояния густого соуса. Подержать соус на огне 5 минут.
- Начинить ракушки фаршем до краев, выложить в форму для запекания. Сверху полить соусом, посыпать оставшимся тертым сыром и поставить в духовку на 20 минут при 150 градусах.



Цены указаны в рублях и действительны со 2 декабря 2020 г. по 12 января 2021 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акции на товары действуют не во всех магазинах сети, скидки действительны только в магазинах, где распространяется данный каталог. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

Замороженные продукты

МАКАРОНЫ
ДОБРОДЕЯ,
в ассортименте,
400 г

-27%

~~54⁹⁰~~
39⁹⁰



ПАСТА ПИТИМ,
Увелка, 450 г

-30%

~~119⁹⁰~~
83⁹⁰



ХЛОПЬЯ КУКУРУЗНЫЕ,
Алтайская сказка,
500 г

-26%

~~75⁵⁰~~
55⁹⁰



КРУПКА
ГРЕЧНЕВАЯ,
Увелка, 400 г

-25%

~~117⁴⁰~~
87⁹⁰



ХЛОПЬЯ
РИСОВЫЕ,
Увелка, 400 г

-25%

~~104⁹⁰~~
77⁹⁰



НАБОР
ДЕКОРАТИВНЫХ ПОСЫПОК,
Парфэ, микс в ассортименте,
20 г

-30%

~~43⁰⁰~~
29⁹⁰



РЕЦЕПТ

ШОКОЛАДНЫЙ КАПКЕЙК

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Сахар – 150 г,
- Сливочное масло – 100 г,
- Какао-порошок – 35 г,
- Яйца – 2 шт.,
- Молоко – 100 г,
- Соль, ваниль – по вкусу,
- Кондитерская посыпка – для украшения.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Сахар взбить со сливочным маслом и какао-порошком. Добавить 2 яичных белка, немного ванили и соли по вкусу. Влить молоко. Тщательно всё перемешать и разложить по формам. Наполнять форму на 2/3. Выпекать 30 минут при 180 градусах.

Украсить капкейки кондитерскими посыпками.



Мария-Ра

Цены указаны в рублях и действительны со 2 декабря 2020 г. по 12 января 2021 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акции на товары действуют не во всех магазинах сети, скидки действительны только в магазинах, где распространяется данный каталог. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

Замороженные продукты

**БАРАНИНА, ЛОПАТКА НА КОСТИ
В МАРИНАДЕ**, Мясоделов,
охлаждённая, в пакете для запекания,
1 кг



РЕЦЕПТ

САЛАТ ИЗ БАРАНИНЫ С КАПЕРСАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Баранина – 150 г,
- Лук – 1/2 луковицы,
- Твёрдый сыр – 50 г,
- Петрушка – 1 пучок,
- Майонез – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Запечь кусок баранины в духовке. Как только мясо остынет, нарезать мелкими кубиками.
- Нарезать полукольцами половину луковицы. Замариновать лук в уксусе, воде и сахаре, оставить на 30 минут.
- Сыр натереть на терке, нашинковать пучок петрушки.
- Смешать все ингредиенты, добавить каперсы, целиком или разрезать пополам.
- Заправить майонезом и хорошо перемешать.

**ХИНКАЛИ
ПО-ГРУЗИНСКИ,**
Мираторг, 800 г



-41%

~~372⁹⁰~~
219⁹⁰



РУЛЕТКИ ИЗ СВИНИНЫ,
Итальянская поркетта,
охлаждённые, 1 кг



-15%

~~349⁹⁰~~
295⁹⁰

РЕЦЕПТ

**ПЕЛЬМЕНИ
ИЗ МРАМОРНОЙ
ГОВЯДИНЫ,**
Мираторг, 800 г



-44%

~~428⁵⁶~~
239⁹⁰



ПЕЛЬМЕНИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Пельмени Мираторг – 800 г,
- Лук – 1 шт.,
- Сметана – 300 г,
- Яйца – 2 шт.,
- Сыр – 100 г,
- Специи – по вкусу.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Пару головок репчатого лука нарезать полукольцами, обжарить на растительном масле. В форму для запекания, предварительно смазанную маслом, положить замороженные пельмени в один слой. Сметану смешать со специями по вкусу. Выложить на пельмени заправку, сверху выложить лук и щедро посыпать тертым сыром. Готовить 30 минут при 200 градусах.



Цены указаны в рублях и действительны со 2 декабря 2020 г. по 12 января 2021 г. Изображение товара в рекламе может отличаться от товара, представленного в торговом зале. Предложение действительно при наличии товара. Доакционные цены и скидки в листовке указаны средние по сети магазинов «Мария-Ра». Акции на товары действуют не во всех магазинах сети, скидки действительны только в магазинах, где распространяется данный каталог. Подробности акции на сайте www.maria-ra.ru

Замороженные продукты