

Красота и молодость в одном стакане



Готовим дома вкусные густые коктейли из фруктов, овощей и зелени, которые поднимут настроение, а также пополнят запас энергии и витаминов.

Такие напитки сохраняют в своем составе все полезные вещества овощей и фруктов: клетчатку, макро- и микроэлементы. Они отлично утоляют голод и дают заряд сил на весь день. А еще это замечательная альтернатива излишне калорийным снекам: чипсам, конфетам или печенью.



На страже здоровья

Густые коктейли, или смузи, способствуют улучшению пищеварения, укрепляют иммунитет, повышают сопротивляемость организма к вирусам. Кроме того, это отличный способ избавиться от токсинов. Для приготовления такого очищающего питья нужно добавить в смузи капусту, огурцы, листовую салат, пророщенную пшеницу, кинзу или петрушку.

Зарядка для мозга

Напряженная интеллектуальная деятельность и постоянная концентрация внимания требуют солидного обеспечения всеми необходимыми витаминами и микроэлементами. Регулярно употребляя смузи, вы сохраните работоспособность в течение всего дня и поможете вашему мозгу успешно справляться с поставленными задачами.

Польза со вкусом



Приготовление полезного коктейля не займет много времени. Достаточно иметь блендер и любимые ингредиенты: фрукты, овощи, ягоды, зелень, специи. Сладкоежки могут добавить к фруктово-овощной смеси ложку меда, сиропа или тростникового сахара. Кстати, если вы не очень любите шпинат, сельдерей или брокколи, то будете приятно удивлены: в смузи их вкус «замаскируется» другими аппетитными компонентами.

Готовьте напиток на высокой скорости измельчения, чтобы смесь получилась однородной. Старайтесь выпить смузи сразу после приготовления, когда его польза максимальна.

Продолжение на стр. 4

Наличие товаров уточняйте в магазинах

БЫСТРОНОМ

Красота и молодость
в одном стакане

стр. **2**

Весенние салаты

стр. **6**

Вторая жизнь

стр. **44**





ВЫИГРАЙ путевку в Сочи и другие полезные призы!

ВИТАМИНИЗИРУЙСЯ

с **БЫСТРОНОМ**

с 24 марта по 26 апреля 2021г

ПОКУПАЙ
на сумму
от 1000 руб

ЗАГРУЖАЙ
чек на сайт
быстроном.рф



Наличие товаров уточняйте в магазинах

ВЫИГРЫВАЙ ПРИЗЫ КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ!

На правах рекламы.

Организатор акции ООО «АльянсТорг». Акция действует только в сети магазинов «Быстроном». Общий срок проведения акции, включая срок выдачи призов победителям, с 24 марта 2021г по 26 мая 2021г. Призы: путевка в Сочи, беговая дорожка, велосипед, корзина здорового питания, корзина с фруктами и соками, соковыжималка, ионизатор воздуха, сертификат в «Быстроном». Фото подарков может отличаться от оригинала. Информация об организаторе акции, правилах ее проведения, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения указана на сайте быстроном.рф.

Огурец + яблоко + лайм

Ингредиенты: огурец — 1 шт., яблоко — 1 шт., лайм или лимон — 1 шт.

Очищенные яблоко, огурец, лайм или лимон нарежьте небольшими кубиками и измельчите с помощью блендера. Если коктейль получится слишком густой — добавьте немного воды.



Ингредиенты: авокадо — 1 шт., пучок шпината, киви — 2 шт., апельсиновый сок — 120 мл, натуральный йогурт — 120 г.

Нарежьте авокадо и киви кусочками. Выложите в один слой в пакет или на блюдо и уберите в морозилку как минимум на 2 часа, а затем взбейте их блендером вместе с соком и йогуртом.

Свекла + апельсин + имбирь

Ингредиенты: свекла — 1 шт., апельсин — 1 шт., натертый свежий имбирь — 1/2 ч. л., апельсиновый сок — 180 мл.

Отварите свеклу до мягкости. Выложите кусочки свеклы, дольки апельсина и имбирь в блендер, залейте соком и взбейте.



Ингредиенты: замороженный банан — 1 шт., ягоды (клубника, малина или вишня) — 2 стакана, молоко — 1 стакан, йогурт — 1/2 стакана, апельсиновый сок — 1/2 стакана, мед — 2-3 ст. л.

Положите все ингредиенты в блендер и измельчите до однородной консистенции. Вегетарианцы могут заменить коровье молоко и йогурт рисовым или соевым молоком.

Арахисовая паста + какао + финики

Ингредиенты: натуральный йогурт — 170 г, крупные финики (без косточек) — 3-4 шт., арахисовая паста — 1 ст. л., какао-порошок — 2-3 ч. л., корица — 1/4 ч. л., вода — 60 мл, лед — несколько кубиков.

Выложите в блендер все ингредиенты и взбейте.



Морковь + апельсин + персик

Ингредиенты: морковь — 1 шт., апельсин — 1 шт., половинка персика, греческий йогурт — 120 г, апельсиновый сок — 60 мл.

Разберите апельсин на дольки, персик крупно нарежьте. Положите фрукты в один слой в пакет или на блюдо и уберите в морозилку на пару часов. Затем взбейте все блендером, добавив сок, йогурт и натертую морковь.

БОЛЬШЕ ХОЧЕТСЯ — БОЛЬШЕ СБУДЕТСЯ

ВЫИГРЫВАЙТЕ

до 1 000 000 ₽

КАЖДУЮ НЕДЕЛЮ!

- ✓ Зарегистрируйте чек с покупкой от 3-х EPICA на epicapromo.ru*
- ₽ Получите кешбэк 50 р. за регистрацию первого чека
- 🎁 Выигрывайте 3000 р. каждый день и до 1 000 000 р. каждую неделю

www.epicapromo.ru



На правах рекламы.

Наличие товаров уточняйте в магазинах

*Общий срок проведения акции с 01.03.2021 г. по 31.05.2021 г., включая период выдачи призов победителям. Период регистрации чеков от покупки с 12:00:01 часов 01.03.2021 г. по 23:59:59 часов 25.04.2021 г. включительно по московскому времени. Информацию об организаторе акции, правилах ее проведения, количестве призов, сроках, месте и порядке их получения см. на сайте epicapromo.ru. Акция проводится на территории РФ.



Весенние салаты

Весна — лучшее время, чтобы разнообразить свой стол, добавив в меню натуральные, «органические» витамины из свежих овощей и зелени.

Салатная зелень и сочные овощи очень вкусны и полезны в свежем виде. Выберите ингредиенты по своему вкусу, добавьте немного любимой заправки — и вот перед вами не просто аппетитный салат, а полная тарелка витаминов, органических кислот и важнейших микроэлементов.

Например, шпинат — настоящий чемпион среди овощей по содержанию белка. В капусте, кресс-салате, петрушке и укропе витамина С содержится больше, чем в лимоне или апельсине. Укроп к тому же еще и богат калием, необходимым для работы сердечной мышцы. Петрушка содержит солидное количество бета-каротина — мощного антиоксиданта. Щавель — источник витаминов С, В, К, Е, эфирных масел, а также дубильной, щавелевой и пирогалловой кислот. Регулярное употребление в пищу листового салата улучшает мозговую активность, нормализует сон и помогает избавиться от стресса. Кроме того, он понижает уровень холестерина и ускоряет обмен веществ в организме. А сельдерей просто незаменим для людей, желающих похудеть: по свидетельству диетологов, этот овощ имеет «отрицательную калорийность».

«Витаминный салат» с моцареллой



Ингредиенты:

- Салат «корн» — 450 г
- Моцарелла — 300 г
- Лук-шалот — 2 шт.
- Редис — 4 шт.
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Соль и молотый черный перец — по вкусу

Редис нарезать ломтиками, лук — тонкими кольцами, моцареллу порвать на кусочки руками. Выложить на тарелку листья салата, овощи и сыр, полить оливковым маслом, приправить солью и перцем.

Наличие товаров уточняйте в магазинах



Салат «Краб под щавелем»

Ингредиенты:

- Консервированные крабы (крабовые палочки или креветки) — 250 г
- Сельдерей (стебель) — 100 г
- Листовой салат — 50 г
- Помидоры черри — 8–12 шт.
- Авокадо — 2 шт.
- Лимон — 0,5 шт.
- Йогурт — 150 мл
- Острый перец — 0,5 шт.
- Щавель — 1 пучок
- Укроп — 1 пучок
- Соль и молотый черный перец — по вкусу

Листья салата порвать руками и положить на блюдо. Сельдерей нарезать тонкими колечками, мякоть авокадо — мелкими кубиками. Овощи и крабов выложить на листья салата.

Для соуса щавель нашинковать полосками, укроп измельчить, а острый перец (без семян) нарезать тонкой соломкой. Зелень и острый перчик соединить с йогуртом, приправить солью, перцем, лимонным соком и перемешать. Выложить соус в середину блюда на салат, украсить половинками черри.



Оливковое масло с пряными травами

Ингредиенты:

- Оливковое масло — 1 л
- Эстрагон — 5 веточек
- Петрушка — 1 пучок
- Шнитт-лук — 1 пучок
- Побеги чеснока — 7–10 шт.
- Перец сладкий — 1 шт.
- Перец острый — 1 шт.

Эстрагон, молодые побеги чеснока, петрушку и шнитт-лук измельчить, сладкий перец нарезать мелкими кубиками. Засыпать все ингредиенты в чистую сухую банку (острый перчик положить целиком), залить оливковым маслом, закрыть крышкой. Емкость оставить в темном месте на несколько дней. Такое масло можно использовать для салатов, блюд из мяса и рыбы, а также пиццы.



«Зеленый» йогуртовый соус

Ингредиенты:

- Йогурт натуральный — 300 г
- Зелень укропа (измельченная) — 1 ст. л.
- Зелень эстрагона (измельченная) — 1 ст. л.
- Зелень петрушки (измельченная) — 1 ст. л.
- Шнитт-лук (измельченный) — 1 ст. л.
- Сок лимона — 1 ст. л.
- Соль, черный молотый перец — по вкусу

Добавить в йогурт подготовленную зелень, сок лимона, соль, перец и хорошо перемешать. Йогуртовый соус отлично сочетается с рыбой, морепродуктами и овощными блюдами.

Приятного аппетита! &

Лаваш — «скатерть-самобранка»

Лаваш — настоящая «палочка-выручалочка» для хозяйки. Из него можно приготовить тысячи блюд: рулетики со сладкими или сытными начинками, домашнюю шаурму, пироги и многое другое.

Готовить блюда из лаваша легко и быстро — создание большинства угощений не займет и десяти минут. Причем все они получаются вкусными и совершенно непохожими друг на друга. Хотите удивить семью новыми блюдами? Очень вкусной получается «мексиканская» кесадилья из лаваша, томатов, сладкого перца и сыра, обжаренная на сковороде. В холодильнике есть творожный сыр, кусочек красной рыбы и огурец? Несколько минут — и «японские» роллы на столе! Можно использовать лаваш в качестве пасты для «итальянской» лазаньи, или сделать из него самый знаменитый «французский» торт.



Заливной пирог

Пирог из лаваша получается сочный, с аппетитной хрустящей корочкой, сытный и ароматный.

Ингредиенты:

- Лаваш тонкий — 1 шт.
- Фарш — 600 г
- Шампиньоны — 300 г
- Лук — 1 шт.
- Помидоры — 2-3 шт.
- Яйца — 2 шт.
- Сливки жирные — 150 мл
- Сыр — 100 г
- Сливочное масло — 50 г
- Петрушка — 1 пучок
- Соль, перец черный молотый, специи — по вкусу
- Панировочные сухари — для присыпки формы



Луковицу нарезать на кубики и обжарить на масле до золотистого цвета. Грибы натереть на терке и положить к луку, а затем добавить фарш. Посолить, поперчить и обжарить все вместе до готовности. Когда фарш остынет, добавить в него одно яйцо и измельченную петрушку. Разложить фарш на поверхности лаваша и аккуратно свернуть все в плотный рулет. Форму застелить пергаментом, смазать маслом и обильно посыпать панировочными сухарями. Рулет уложить в форму спиралью.

Смешать сливки и оставшееся яйцо, посолить, поперчить, добавить специи. Залить рулет этим соусом (треть заливки оставить). Зубочисткой поколоть лаваш в разных местах. Помидоры нарезать кружками и выложить поверх пирога. Полить оставшейся заливкой и посыпать тертым сыром. Выпекать пирог в разогретой до 200 °С духовке 20–25 минут.

Продолжение на стр. 10

Наличие товаров уточняйте в магазинах



ОТКРОЙ НОВЫЕ ВКУСЫ БАЛТИКИ

ПШЕНИЧНОЕ
НЕФИЛЬТРОВАННОЕ



ТЁМНОЕ
БРАУН ЭЛЬ



НОВИНКА

Наличие товаров уточняйте в магазинах

ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО
ПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ

На правах рекламы

«Чипсы» с сыром

Хрустящим чипсам из лаваша можно придать любой вкус и аромат, используя для этого пряные травы, специи, чеснок, паприку и прочее.

Ингредиенты:

- Лаваш тонкий — 1 шт.
- Сметана — 100 г
- Твердый сыр — 50 г
- Соль, черный молотый перец, специи — по вкусу

Сметану смешать с солью, перцем и специями. Лист лаваша тонко смазать сметаной, посыпать сыром. Разрезать лаваш на квадраты или треугольники. Поставить противень в разогретую до 180 °С духовку на 8–10 минут. Готовые чипсы аккуратно снять с противня и остудить.



Торт «Наполеон»

Нежданные гости еще разуваятся в коридоре, а у вас уже готов торт? Поверьте, о вашем кулинарном мастерстве будут слагать легенды!

Ингредиенты:

- Лаваш тонкий — 2 шт.
- Яйцо — 1 шт.
- Молоко — 250 мл
- Сахар — 3 ст. л.
- Крахмал — 1 ст. л.
- Мука — 1 ст. л.

В сотейник влить молоко, добавить яйцо, сахар и взбить венчиком. Всыпать крахмал и муку и снова все тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Сотейник поставить на слабый огонь и, помешивая, довести массу до кипения и снять с огня.

Лаваш нарезать на «коржи»: большие или маленькие, круглые или квадратные. Затем эти кусочки лаваша подсушить на сковороде и обжарить по полминуты с каждой стороны.

Промазать «коржи» теплым заварным кремом и выложить друг на друга, формируя торт. Верхний слой тоже смазать кремом и посыпать сверху хрустящими крошками измельченного лаваша.

Приятного аппетита!





Natura

полезное удовольствие



FRUIT SHOPPER

На правах рекламы.



Сыр Сливочный
Arla Natura® весовой

499,⁹⁰ руб/кг

Наличие товаров уточняйте в магазинах



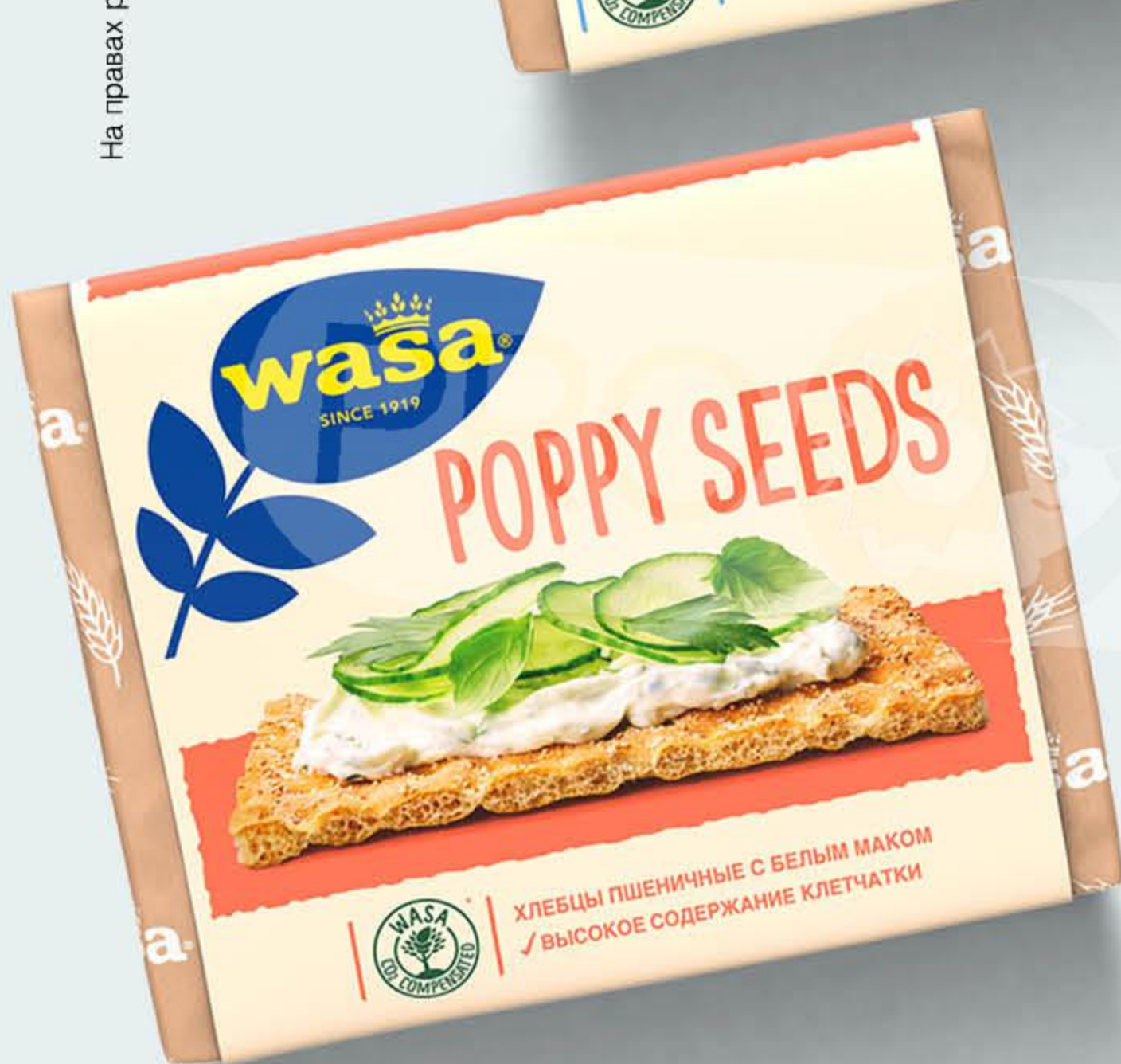
ВЕЛИКИЙ ПОСТ С ХЛЕБЦАМИ WASA



-30%



На правах рекламы.



Наличие товаров уточняйте в магазинах

БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО ВКУСНО



На правах рекламы.



-30%

НОВИНКА

БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО ВКУСНО



САНДВИЧ ИЗ РЖАНЫХ ХЛЕБЦЕВ
С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА
И ПРЯНОСТЕЙ



САНДВИЧ ИЗ ПШЕНИЧНЫХ ХЛЕБЦЕВ
С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА, ТОМАТОВ
И БАЗИЛИКА



САНДВИЧ ИЗ ПШЕНИЧНЫХ ХЛЕБЦЕВ
С НАЧИНКОЙ ИЗ СЫРА
И ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Прибалтийский стол

Блюда эстонской, латышской и литовской кухонь можно назвать диетическими: прибалтийские кулинары предпочитают варить, а не жарить, уважают молоко и овощи и не злоупотребляют острыми специями.

П

хоже, сама природа Балтики «написала» местную поваренную книгу. Прохладное лето, высокая влажность и песчаные почвы способствовали возделыванию наиболее неприхотливых зерновых и огородных культур: ржи и ячменя, корнеплодов, капусты и гороха. Близость моря и обилие озер добавили в рацион жителей разнообразную рыбу (балтийскую сельдь, салаку, налима и щуку). А луга и леса исправно снабжали грибами, орехами и ягодами — черникой, брусникой и клюквой. В Прибалтике почти на сто лет раньше, чем в России, стал популярен картофель, а вместе с ним расширилось молочное и мясное животноводство (ведь картошка — это отличная кормовая база).

Конечно же, на формирование национальных меню Эстонии, Литвы и Латвии оказали заметное влияние соседи — Польша, Белоруссия, Россия, а более всего — Германия. Особенно сильно немецкие кулинарные традиции отразились на технологиях приготовления блюд и их общей вкусовой направленности. Прибалтийские кушанья преимущественно отварные, а не жареные, нейтральные, а не пряные, а в качестве приправ чаще всего выступают масло, сливки и сметана.

КУХМАСТЕР®

-20%



На правах рекламы.

В акции участвуют следующие соки и нектары:

*«Тыквенный», «Томат»,
«Томат с черным перцем».*

Наличие товаров уточняйте в магазинах



Прибалтийский обед

Салат по-латышски

Росолье

Ингредиенты:

- Картофель — 3-4 шт.
- Морковь — 1-2 шт.
- Свекла — 1-2 шт.
- Горошек мороженный — 1/2 стакана
- Грибы маринованные (грузди, опята) — 300 г
- Лук красный — 1 шт.
- Чеснок — 1-2 зубчика
- Сметана — 200 г
- Горчица (неострая) — 1-2 ч. л.
- Соль, сахар, перец — по вкусу

Отварить картофель, свеклу и морковь «в мундире». Овощи очистить и нарезать брусочками. Мороженный горошек отварить в течение 5–7 минут и обдать холодной водой. Измельчить лук и чеснок. Грузди нарезать тонкими полосками. Соединить сметану и горчицу, приправить солью, перцем и сахаром по вкусу, заправить салат, перемешать и поставить в холод на час.

Горячее по-эстонски

Мульгикапсад

Ингредиенты:

- Свинина жирная (грудинка) — 500 г
- Капуста квашеная — 2-3 стакана
- Перловка — 3-4 ст. л.
- Лук — 2 шт.
- Сахар — 1 ч. л.
- Лавровый лист, черный молотый перец и соль — по вкусу

Свинину нарезать небольшими кусками и посолить. Выложить мясо в кастрюлю, поверх него разместить слой квашеной капусты с репчатым луком и сахаром. Все это засыпать предварительно замоченной на 2-3 часа перловой крупой. Добавить лавровый лист и перец, залить водой и тушить до готовности на среднем огне. Подавать мульгикапсад лучше всего с отварным картофелем.

Десерт по-литовски

Яичный пудинг

Ингредиенты:

- Сахар — 100 г
- Яйца — 4 шт.
- Картофельный крахмал — 80 г
- Лесные орехи — 50 г
- Клюквенный сок — 3 ст. л.
- Лимонная цедра — 2 ч. л.
- Панировочные сухари — 2 ст. л.
- Сливочное масло — 1 ст. л.
- Сода — 1/4 ч. л.
- Сахарная пудра и ванилин — по вкусу

Желтки отделить от белков и растереть вместе с сахаром, добавить крахмал, соду, цедру, сок, измельченные орехи и взбитые отдельно белки. Все хорошо взбить (вручную или миксером). Залить массу в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, поставить в духовку, разогретую до 200 °С на 45 минут. Готовый пудинг перевернуть на сервировочную тарелку и посыпать сахарной пудрой с ванилином.

Приятного аппетита! &

Наличие товаров уточняйте в магазинах

Нежнейший
сливочный сыр
с белой бархатистой
рельефной корочкой

Едва уловимый аромат
лесных орехов



На правах рекламы.

Supreme (Сюпрем) – рецептура, доведенная до совершенства, «улучшенный» бри, сохраняющий свою сливочную, тающую во рту текстуру и вкус на протяжении всего срока жизни продукта.

Наличие товаров уточняйте в магазинах Быстроном по адресам:
Supreme весовой 1,3 kg - Инженерная 5/1 и Ленина 6/1 (Бердск), Supreme 125 g во всех магазинах сети.

Наличие товаров уточняйте в магазинах



БЫСТРОНОМ

СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО

кулинария

Салат картофельный

Ингредиенты:

- Картофель (средний) — 3-4 шт.
- Опята маринованные — 250 г
- Огурцы маринованные — 250 г
- Лук — 1 шт.
- Перец болгарский красный — 1 шт.
- Масло подсолнечное — 5 ст. л.
- Сок лимона — 1 ч. л.
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Лук зеленый, укроп, перец черный молотый — по вкусу

Приготовление

Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками и отварить. Маринованные опята промыть. Огурцы и сладкий перец нарезать кубиками, лук — мелкой крошкой. Зеленый лук и укроп измельчить. Для заправки смешать масло, сок лимона, сахар, соль и молотый перец. Ингредиенты соединить, перемешать с заправкой, украсить зеленым луком и укропом.

Приятного аппетита! &



Готовое блюдо вы можете купить в магазине «Быстроном» по цене **48.70** руб. за 100 г либо приготовить самостоятельно. Все ингредиенты вы найдете на полках наших магазинов.



БЫСТРОНОМ
СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
кулинария

Биточки морковные

Ингредиенты:

- Морковь — 1 кг
- Крупа манная — 160 г
- Сахар — 2 ст. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Сухари панировочные — 50 г
- Масло подсолнечное — для смазывания формы

Приготовление

Морковь отварить, очистить, натереть на мелкой терке. Добавить соль, сахар, манку, тщательно перемешать и оставить на 15–20 минут. Из смеси сформировать небольшие биточки и обвалить их в панировочных сухарях. Смазать форму маслом, выложить биточки и запекать при 180 °С 15–20 минут.

Приятного аппетита! &



Готовое блюдо вы можете купить в любом магазине «Быстроном» по цене **32.50** руб. за 100 г либо приготовить самостоятельно. Все ингредиенты вы найдете на полках наших магазинов.

Предложение действительно с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2021 г.
Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя».
Указанные цены могут быть изменены.
Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Количество товара ограничено.
Подробная информация на сайте: быстроном.рф



Весенние напитки от «Быстронома»

БЫСТРОНОМ
**СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО**
морсы

Вкусные и полезные морсы собственного производства «Быстронома» утолят вашу жажду, пополнят запасы витаминов в организме, укрепят иммунитет и повысят общий тонус.

Для изготовления морсов повара «Быстронома» используют только натуральные качественные ингредиенты: свежие фрукты и ягоды, сахар, специи, а также специально очищенную воду.

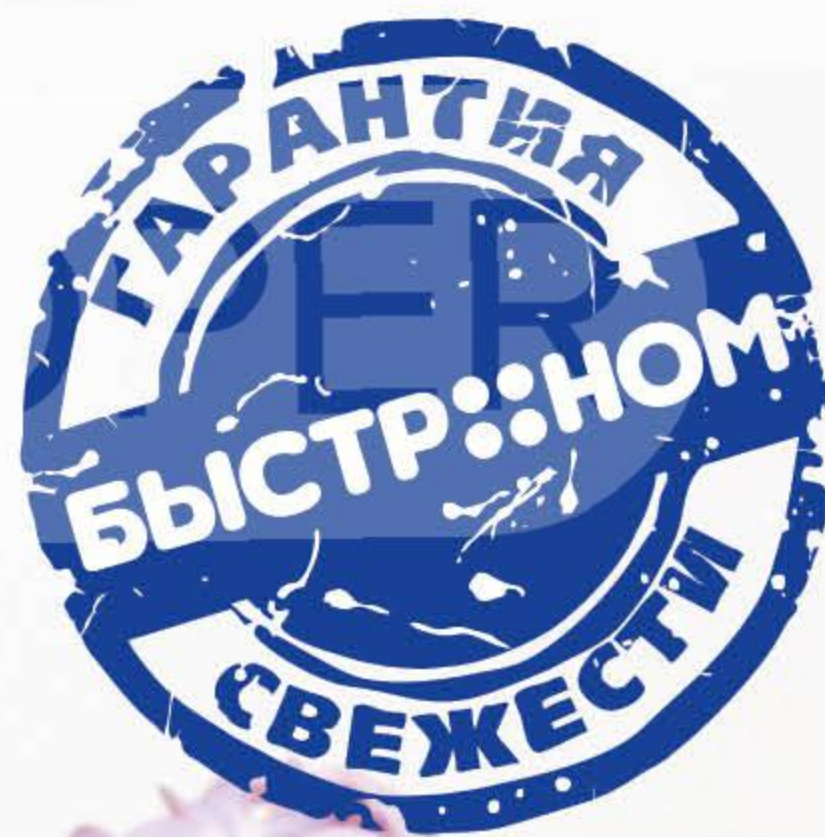


Наличие продукции уточняйте в супермаркетах «Быстроном» по адресам: ул. Островского, 200; ул. Никитина, 114; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Тюменская, 2; ул. Линейная, 114; ул. Первомайская, 57; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1; г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»), г. Искитим, ул. Ленинградская, 19 а (ТЦ «Апельсин»)

Наличие товаров уточняйте в магазинах

В ассортименте напитков собственного производства **«Быстронома»** есть как классические вкусы – клюква, брусника, вишня, малина, так и оригинальные – мохито, имбирно-лимонный морс, а также фруктово-цитрусовый напиток с яблоками, лимонами и апельсинами.

Оцените приятные и освежающие вкусы весенних морсов от «Быстронома»!



Наличие продукции уточняйте в супермаркетах «Быстроном» по адресам: ул. Островского, 200; ул. Никитина, 114; ул. Пермитина, 24; ул. Степная, 25; ул. Тюменская, 2; ул. Линейная, 114; ул. Первомайская, 57; пл. Маркса, 3 (ТЦ «Версаль»); ул. Немировича-Данченко, 145/2; ул. Инженерная, 5/1; г. Бердск, ул. Ленина, 6/1 (ТЦ «Астор»), г. Искитим, ул. Ленинградская, 19 а (ТЦ «Апельсин»)

Наличие товаров уточняйте в магазинах

лучшие цены «Быстронома»

Креветки ВИЧИ Королевские неочищенные глазурь не более 14% варено-мороженые



1 кг **599.90**

Сельдь Тихоокеанская глазурь не более 5% свежемороженая



1 кг **99.90**

Форель МЕРИДИАН филе-кусоч слабосоленая



200 г **229.90**

Форель САНТА БРЕМОР Артезианская филе-кусоч слабосоленая



150 г **229.90**

Сельдь АВАНГАРД Олюторская слабосоленая



1 кг **149.90**

Сельдь КАМШАТ в ассортименте



180 г **39.90**

Салат из морской капусты МЕРИДИАН Сахалинский



250 г **39.90**

Паста САНТА БРЕМОР Фиш-мусс белая рыба, с кальмаром и креветкой, с лососем



140 г **49.90**

Крабовые палочки ЭСВА свежемороженые



200 г **49.90**

Крабовые палочки МЕРИДИАН Мирамар классика охлажденные



200 г **59.90**

Сосиски ТОРГОВАЯ ПЛОЩАДЬ Баварские



350 г **89.90**

Сервелат ОМСКИЙ БЕКОН Европейский варено-копченый



380 г **69.90**

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

Лучшие цены «Быстронома»

**Колбаса СМП
Докторская**



450 г
89.90

Бекон ДЫМОВ Испанский
нарезка сырокопченый



150 г
119.90

Колбаса ДЫМОВ Экстра
салями сырокопченая



235 г
119.90

Сервелат СМП
варено-копченый



340 г
119.90

Грудинка СИБАГРО
варено-копченая



350 г
139.90

Ветчина СПК Балтийская
амитан



470 г
189.90

Колбаса СТАРОДВОРСКИЕ
КОЛБАСЫ Вязанка
молочная



500 г
149.90

Сыр БЕЛЕБЕЕВСКИЙ
Голландский, Мраморный,
Сливочный бзмж 45-52%



190 г
109.90

Сыр ХОХЛАНД Фетакса
бзмж 45%



400 г
169.90

Сыр КИПРИНО
Маасдам бзмж 45%



200 г
179.90

Сыр НАТУРА
сливочный бзмж 45%



1 кг
499.90

Сыр АЛТАЙСКИЕ ПРОДУКТЫ
Голландский бзмж 45%



1 кг
289.90



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2021 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. **Подробная информация на сайте: быстроном.рф**

Лучшие цены «Быстронома»

Молоко ТОМСКОЕ
МОЛОКО бзмж 3.2%



Срок действия предложения
с 31.03 по 13.04.2021 г.

1400 мл
69.90

Молоко ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
пастеризованное бзмж 3.2%



Срок действия предложения
с 31.03 по 13.04.2021 г.

900 г
46.90

Кефир ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
бзмж 2.5%



Срок действия предложения
с 14.04 по 27.04.2021 г.

900 г
46.90

Сметана ПРОСТОКВАШИНО
бзмж 15%

Срок действия предложения
с 31.03 по 13.04.2021 г.



180 г
39.90

Сметана ТОМСКОЕ
МОЛОКО бзмж 10%

Срок действия предложения
с 14.04 по 27.04.2021 г.



350 г
44.90

Ряженка ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
бзмж 2.5%

Срок действия предложения
с 14.04 по 27.04.2021 г.



400 г
29.90

Творог ПРОСТОКВАШИНО
мягкий бзмж 5%

Срок действия предложения
с 14.04 по 27.04.2021 г.



130 г
32.90

Творог ТОМСКОЕ
МОЛОКО обезжиренный
бзмж 1.8%

Срок действия предложения
с 31.03 по 13.04.2021 г.



180 г
44.90

Снежок ТОМСКОЕ МОЛОКО
бзмж 2.5%

Срок действия предложения
с 14.04 по 27.04.2021 г.



500 г
34.90

Кисломолочный напиток ИМУНЕЛЕ
в ассортименте бзмж

Срок действия предложения
с 31.03 по 13.04.2021 г.



100 г
19.90

Кисломолочный продукт АКТИМЕЛЬ
в ассортименте бзмж

Срок действия предложения
с 14.04 по 27.04.2021 г.



95 г
19.90

Десерт соевый ГРИН АЙДИА
с йогуртовой закваской с соком клубники,
с соком вишни

Срок действия предложения
с 14.04 по 27.04.2021 г.



140 г
69.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Лучшие цены «Быстронома»

**Пельмени САЛЬНИКОВ
Домашние**



**Наггетсы
ВЯЗАНКА** из печи



**Галеты БОНДЮЭЛЬ
Зеленый букет** овощные



**Мороженое ЗОЛОТОЙ
СТАНДАРТ НОВЫЙ** трубочка
бзмж



**Вареники РОСТОРГУЕВСКИЙ
с картофелем и шкварками**



**Смесь овощная
БОНДЮЭЛЬ Сабджи**
свежемороженая



**Масло сладко-сливочное
ЛЕБЕДЕВСКАЯ АФ
Крестьянское**
несоленое бзмж 72.5%



**Мороженое СЛАВИЦА
Советский пломбир**
ванильный стаканчик



**Тесто РОДНОЙ ДОМ
слоеное бездрожжевое**



**Галеты БОНДЮЭЛЬ
Кантри** овощные



**Масло сливочное ТОМСКОЕ
МОЛОКО Традиционное**
бзмж 82.5%



Мороженое МАРС
молочное бзмж



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2021 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет покупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. **Подробная информация на сайте: быстроном.рф**

Лучшие цены «Быстронома»

Каша УВЕЛКА овсяная
персик, яблоко, черника



40 г
9.90

Рис НАЦИОНАЛЬ
Для плова



900 г
72.90

Мука МАКФА пшеничная
высший сорт



1 кг
39.90

Макаронные изделия МАКФА петушиные гребешки, улитки, витки



400 г
37.90

Макаронные изделия БАРИЛЛА киффери, капеллини, фузилли



450 г
59.90

Масло подсолнечное ИДЕАЛ рафинированное



1 л
119.90

Срок действия предложения с 31.03 по 13.04.2021 г.

Горошек зеленый, Кукуруза ФРАУ МАРТА

Срок действия предложения с 14.04 по 27.04.2021 г.



300 г
44.90

Горошек, Кукуруза БОНДЮЭЛЬ

Срок действия предложения с 31.03 по 13.04.2021 г.



212 мл
49.90

Маслины МАЭСТРО ДЕ ОЛИВА без косточки



280 г
59.90

Майонез НОВОСИБИРСКИЙ
ПРОВАНСАЛЬ Классический



400 мл
69.90

Говядина тушеная СИЛА высший сорт

Срок действия предложения с 31.03 по 13.04.2021 г.



338 г
99.90

Сгущенное молоко ЛЮБИМАЯ КЛАССИКА
ГОСТ бзмж



380 г
69.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах



Заморожено



Лучшие цены «Быстронома»

Шоколад РОССИЯ молочный
с миндалем и изюмом, Российский,
кофе с молоком



Конфеты НШФ
Ромашка



Набор конфет НШФ
птичье молоко



Конфеты НШФ
Новосибирские



Конфеты МАРС,
БАУНТИ, СНИКЕРС, МИЛКИ
ВЕЙ, ТВИКС Минис



Зефир НШФ
в шоколаде



Набор пирожных
ДОМАШНЯЯ КОНДИТЕРСКАЯ
Шу заварные



Набор пирожных
ТАТЬЯНИН ДВОР
Корзиночки

Срок действия предложения
с 14.04 по 27.04.2021 г.



Пироги ЛИХАЧЕВСКИЙ
Изысканные Рублевские



Мармелад МАРМЕЛИНКА
ассорти, лимонно-апельсиновый,
коктейль



Печенье ЮБИЛЕЙНОЕ
молочное с глазурью,
с темной глазурью



Печенье ЛЮБЯТОВО
Постное затяжное



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2021 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет покупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. [Подробная информация на сайте: быстроном.рф](http://bystronom.rf)

Лучшие цены «Быстронома»

Чай ГРИНФИЛД Флаинг Драгон, Кениан Санрайз, Голден Цейлон черный



25 пакетиков
64.90

Чай АХМАД Эрл Грей черный, **Английский завтрак** черный, зеленый с жасмином



25 пакетиков
69.90

Чай АЗЕРЧАЙ Букет черный байховый



100 пакетиков
139.90

Кофе НЕСКАФЕ Классик растворимый



190 г
159.90

Кофе НЕСКАФЕ Голд растворимый



190 г
229.90

Кофе ЭГОИСТ Эспрессо зерно, молотый



250 г
259.90

Кофе КОСТА молотый, зерно в ассортименте



250 г
259.90

Кофе ЛАВАЦЦА Эспрессо молотый, зерно



250 г
269.90

Кофе НЕСКАФЕ Голд растворимый



190 г
279.90

Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено

Лучшие цены «Быстронома»

Питьевая вода БОНАКВА
сильногазированная,
негазированная



1 л
32.90

Квас АНДРЕИЧ Классический
живого брожения, для окрошки



1,5 л
39.90

Газированный напиток БОЧКАРИ Лимонад, Тархун, Грушевый



1,5 л
39.90

Газированный напиток АКТИБО лотос, классический, лайм, яблоко



0,4 л
46.90

Газированный напиток ШВЕПС ТОНИК Биттер лимон, Индиан тоник, Дерзкий гранат, Мохито



0,9 л
69.90

Газированный напиток КОКА-КОЛА, СПРАЙТ, ФАНТА Оранж



1,5 л
99.90

Сок ДОБРЫЙ томат, яблоко, апельсин, мультифрукт, абрикос, ананас, яблоко-персик, деревенские яблочки



1 л
64.90

Сок ДАРЫ КУБАНИ яблоко, персик-яблоко, апельсин, мультифрукт, томат, яблоко-вишня, яблоко-виноград



1 л
66.90

Сок САДЫ ПРИДОНЬЯ
в ассортименте



1 л
74.90

Нектар ДЖЕЙ-7 Фрукты целиком томат, персик-яблоко, яблоко зеленое, мультифруктовый с мякотью



0,97 л
89.90

Нектар САНТАЛ груша, манго, черешня, банан



1 л
99.90

Напиток МОЯ СЕМЬЯ
в ассортименте



1,93 л
89.90



Заморожено



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Предложение действительно с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2021 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. **Подробная информация на сайте: быстроном.рф**

Лучшие цены «Быстронома»

Пиво БАД Лайт
светлое



0,47 л
44.90

Пиво ВЕЛКОПОПОВЕЦКИЙ КОЗЕЛ светлое, темное



0,45 л
49.90

Пиво БОЧКАРИ Немецкое
светлое пастеризованное,
непастеризованное



0,45 л
49.90

Пиво СТАРОЧЕСКЕ ТРАДИЧНИ светлое
фильтрованное



0,5 л
69.90

Пиво ЛЕВЕНВАЙСС Хефе Вайссбир пшеничное светлое



0,5 л
66.90

Пиво ЖУПИЛЕ светлое



0,5 л
69.90

Пиво ЛЕФФЕ Брюн темное, **Блонд** светлое
пастеризованное



0,33 л
79.90

Пиво ФРАНЦИСКАНЕР Хефе-Вайссбир светлое
пшеничное нефильтованное



0,5 л
99.90

Пиво ШПАТЕН Мюнхен
светлое пастеризованное



0,5 л
99.90

Чипсы кукурузные ХЭППИ НАЧОС барбекю



75 г
37.90

Чипсы ДОРИТОС пряная
паприка, острый перец,
сливочный сыр



100 г
65.90

Чипсы ЛЕЙС
в ассортименте



150 г
79.90

Лучшие цены «Быстронома»

Вино ЛАГО
кр. сух.



0,75 л
399.90

Вино ДЖАСТ ВАЙН
Шенен блан бел. сух.,
Шираз кр. сух.



0,75 л
399.90

Вино ЖАН ПОЛЬ ШЕНЕ
Коломбар-Совиньон бел. н/
сух., Каберне Сира кр. н/сух.



0,75 л
499.90

Игристое вино ХЕНКЕЛЬ
Розе роз. сух.



0,75 л
499.90

Водка ЦАРЬ
Кедровая



0,5 л
249.90

Водка МЯГКОВ Альфа



0,5 л
259.90

Водка РУССКИЙ ЛЕД
Зимняя клюква



0,5 л
259.90

Коньяк СТАРАЯ
ГВАРДИЯ 5 лет



0,5 л
449.90

Коньяк КИЗЛЯР
5 лет



0,5 л
599.90

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Предложение действительно с 31 марта (с 13:00) по 27 апреля 2021 г. Цены указаны с учетом скидки по карте «Билет докупателя». Указанные цены могут быть изменены. Изображение товара в журнале может отличаться от представленного в зале. Наличие товаров уточняйте в магазинах. Количество товара ограничено. [Подробная информация на сайте: быстроном.рф](http://быстроном.рф)

Для малышей

Смесь НЕСТОЖЕН 3, 4
бЗМЖ



Смесь НУТРИЛАК ПРЕМИУМ
1, 2 бЗМЖ



Детское молочко
НЕСТЛЕ НАН 3, 4 бЗМЖ



Каша ФРУТОНЯНЯ
МОЛОЧНАЯ в ассортименте
бЗМЖ

Срок действия предложения
с 31.03 по 13.04.2021 г.



Пюре САДЫ ПРИДОНЬЯ
банан, груша, брокколи, цветная
капуста



Пюре ФРУТОНЯНЯ
в ассортименте

Срок действия предложения
с 31.03 по 13.04.2021 г.



Пюре БАБУШКИНО
ЛУКОШКО фрикадельки
из говядины, индейки, цыпленка

Срок действия предложения
с 31.03 по 13.04.2021 г.



Пюре ГЕРБЕР
говядина, кролик



Сок АГУША в ассортименте

Срок действия предложения
с 31.03 по 13.04.2021 г.



Вода АГУША детская питьевая
с соком яблоко-виноград, яблоко-
вишня, яблоко, садовые ягоды

Срок действия предложения
с 31.03 по 13.04.2021 г.



Напиток ПЕДИАШУР
Малоежка со вкусом
шоколада, клубники, ванили



Печеньице ХАЙНЦ
детское 6 злаков,
банан-яблоко



Ассортимент продукции, участвующей в акции, уточняйте в магазинах

Заморожено