

НИЗКИЕ ЦЕНЫ НА КАЖДОЙ ПОЛКЕ!



ДИКСИ

с 26 апреля по 9 мая 2021 г.

РЕЦЕПТЫ на каждый день

-56%**
99⁹⁹ ~~229^{90*}~~

Колбаса
МОЛОЧНАЯ
ВЛМК
ГОСТ, 500г

НОВИНКА

-30%**
149⁹⁰ ~~214^{90*}~~

Сыр
ЭММЕНТАЛЬ
РАДОСТЬ ВКУСА
45%, 200г



-30%**
299⁹⁰ ~~429^{90*}~~

Сыр
БРИ
ПРЕЗИДЕНТ
60%, 200г



-44%**
99⁹⁹ ~~179^{90*}~~

Сыр
УТРЕННИЙ ТЫСЯЧА ОЗЕР
45%, 200г



-51%**
169⁹⁰ ~~349^{90*}~~

Салями
ФИНСКАЯ
БРЯНСКИЙ МК
с/к, 300г



БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН В ДИКСИ



-41%**

69⁹⁹
~~119⁹⁰~~

Паштет
ДЕРЕВЕНСКИЙ ЕКГО
из печени, 150 г



-43%**

169⁹⁰
~~299⁹⁰~~

Студень
КЛАССИЧЕСКИЙ РУБЛЕВСКИЙ
380 г



-38%**

79⁹⁹
~~129⁹⁰~~

Колбаса
ДОКТОРСКАЯ ВЛМК
ГОСТ, нарезка, 250 г



-38%**

109⁹⁰
~~179⁹⁰~~

Бекон
ПО-ЕГОРЬЕВСКИ
ЕКГО
с/к, нарезка, 100 г



-50%**

109⁹⁰
~~219⁹⁰~~

Колбаса
ДОКТОРСКАЯ
ЦАРИЦЫНО
с натуральным молоком,
вареная, 1С, 500 г



-25%**

149⁹⁰
~~199⁹⁰~~

Колбаса
ДОКТОРСКАЯ ИНЕЙ
вареная, ГОСТ, б/о, в/у, 350 г

-33%**
159⁹⁰
~~239^{90*}~~

Колбаса
ВЕНСКАЯ ОМПК
п/к, 420 г



-37%**
49⁹⁹
~~79^{99*}~~

Уши свиные
МАРТИ
к пиву копченые острые,
в/у, 100 г



-44%**
99⁹⁹
~~179^{90*}~~

Колбаски
ОХОТСКИЕ АТЯШЕВО
п/к, 500 г



НИЗКАЯ ЦЕНА
24⁹⁹

Голень индейки
КРАСНОБОР
к/в, в/у, цена за 100 г



-47%**
89⁹⁹
~~169^{90*}~~

Сосиски
СЛИВОЧНЫЕ ВЛМК
ГОСТ, 330 г



-40%**
149⁹⁰
~~249^{90*}~~

Сосиски
МОЛОЧНЫЕ ДЫМОВ
464 г



Собери свой **сборник**
вкусных и легких рецептов вместе
с «ДИКСИ» и готовь с удовольствием!

**МЯСНИЦКИЙ
РЯД®**

«КАНЗАС» ХОТ-ДОГ С СОСИСКАМИ «ФИЛЕЙНЫМИ»



-54%**

199⁹⁰
~~439^{90*}~~

Сосиски
ФИЛЕЙНЫЕ
МЯСНИЦКИЙ РЯД
830 г

- 4 СОСИСКИ «ФИЛЕЙНЫЕ»
- 4 БУЛОЧКИ ДЛЯ ХОТ-ДОГА
- 50 Г КЕТЧУПА
- 50 Г ГОРЧИЦЫ
- 2 ОГУРЦА СОЛЕННЫХ
- 1 СЛАДКАЯ КРАСНАЯ ЛУКОВИЦА
- 200 Г КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
- 1 Ч. Л. СОЛИ
- 1 СТ. Л. ОЛИВКОВОГО МАСЛА

ШАГ 1

Огурцы нарежьте тонкими кружочками.

Лук нарежьте тонкими колечками и разберите перьями.

ШАГ 2

Булочки для хот-дога разрежьте пополам (но не до конца, чтобы ее можно было открыть как книжку).

ШАГ 3

Слегка надрежьте сосиски по диагонали в 3–4 местах и обжарьте на сковороде на масле до легкой корочки.

ШАГ 3

Внутри каждой булочки выложите сосиску, вдоль сосиски кетчуп и горчицу.

ШАГ 4

На сосиски сверху выложите кружки соленого огурца, лук и немного квашеной капусты.

Приятного аппетита!

4 порции!





ЕГОРЬЕВСКАЯ
ФАБРИКА
 КОЛБАСНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ

им. К.Ю. АФАНАСЬЕВА

Егорьевская Фабрика имеет в своем ассортименте большое количество с/к и с/в изделий с Европейской родословной. Среди них такие именитые, как Хамон, Брезаола и Бекон, которые предлагаются покупателям в формате удобной сервировочной нарезки. Благодаря современным технологиям, оборудованию и профессионализму мастеров, отечественным «переизданным» продуктам удается приблизиться к знаменитым аналогам по качеству, значительно потеряв в стоимости.

Вашему вниманию – пример удивительно аппетитного и несложного в приготовлении блюда из трех ингредиентов.

Вам потребуется:
 Бекон с/к (200 г),
 молодой картофель (500г),
 сухие прованские травы (1 ч. ложка)

Бекон порезать тонкими пластинками. Картофель отварить, слить воду, посыпать прованскими травами, обернуть в ломтики бекона. Уложить полуфабрикат в жаростойкую форму, запекать в духовке 20 минут при 180 градусах. Посыпать укропом, луком и подавать немедленно с пылу с жару.





ЕГОРЬЕВСКАЯ ФАБРИКА КОЛБАСНО-ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ им. К.Ю. АФАНАСЬЕВА

Мясные Паштеты - давно завоевали свое центральное место на деликатесном столе Европы. С античных времен кулинары оттачивали искусство изготовления этих продуктов. В их состав, как правило, входит свиная, говяжья или птичья печень, издавна известная своими полезными свойствами. Разнообразие видов и вкусов обеспечивают комбинации мясных ингредиентов с многочисленными добавками.



Вашему вниманию паштеты: «Из печени», «Деревенский» и «Нежный» - обладатели наград высшего достоинства, которые постоянно присутствуют в ассортименте Егорьевской Фабрики и уже более 15 лет являются визитной карточкой предприятия

Паштеты прекрасно подходят для организации легкого обеда, закусочного стола и фуршета. Их можно подать с крекерами, тостами, свежим хлебом или в корзинках из слоеного песочного теста, украсив взбитым сливочным маслом с капелькой лимонного сока и зеленью. Идеальным дополнением могут стать сладкий виноград и соусы с печеными яблоками, брусникой, лесными ягодами.

Вязанка®

«Молокуши» в лаваше с сыром и огурчиком

Для приготовления быстрого, вкусного и очень питательного завтрака для всей семьи вам понадобятся:

- Сосиски «Молокуши» «Вязанка» 3 шт.;
- Лаваш 1 шт.;
- Сыр 100 г.;
- Маринованные огурцы 2 шт.;
- Зеленый лук 3 шт.;
- Творожный сыр 3 ч.л.;
- Растительное масло 2 ст.л.

Приступим к приготовлению:

1. Варим сосиски «Молокуши».
2. Каждый лист лаваша смазываем творожным сыром, кладем 1 сосиску «Молокуши», перышко зеленого лука, сыр и маринованный огурец.
3. Заворачиваем конвертом.
4. Смазываем сковороду растительным маслом и укладываем конверты с сосисками «Молокуши».
5. Подогреваем на сковороде до золотистого цвета с двух сторон.
6. Готовые конвертики с сосисками «Молокуши» для удобства разрежьте пополам.

Вкусный питательный завтрак с сосисками «Молокуши» для всей семьи готов!
Приятного аппетита!

Вязанка®

МЯСНОЙ ПРОДУКТ. КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВАРЕНЫЕ

СОСИСКИ
ВЯЗАНКА

МОЛОЧНЫЕ

ВЫБОР ЗАБОТЛИВЫХ МАМ**

В 2 РАЗА
БОЛЬШЕ МОЛОКА*
— ПОЭТОМУ
МОЛОКУШИ

x2

БЕЗ
СОИ

-21%**

149⁹⁰
189^{90*}

УСПЕЙ
КУПИТЬ!

СОСИСКИ
МОЛОЧНЫЕ ВЯЗАНКА
СТАРОДВОРСКИЕ КОЛБАСЫ
450г

аби

Аби — производитель
продуктов питания

*В продукте используется в два раза больше сухого молока, чем в предыдущей рецептуре сосисок «Вязанка Молочные» ЗАО «Стародворские колбасы».

Черкизово

-42%**

189⁹⁰
329^{90*}

Ветчина
НЕЖНАЯ ЧЕРКИЗОВО
из индейки, в/у, 450 г

НОВИНКА

Салат «Нежность» с Ветчиной Нежной из индейки или Ветчиной по-черкизовски

Продукты

- Ветчина – 150 г
- фасоль красная – 100 г
- яйцо куриное – 1 шт.
- сыр – 50 гр
- оливковое масло – 3 ст. ложки
- огурец – 50 г
- болгарский перец – 50 г
- помидоры черри – 5 шт
- листья салата
и зеленый лук
по вкусу



ВЕТЧИНА ПО-ЧЕРКИЗОВСКИ
ВЕТЧИНА НЕЖНАЯ ИЗ ИНДЕЙКИ



ДЫМОВ

Рецепт: английский завтрак



1. Пожарить сосиски и бекон на гриле или сковороде.
 2. На сковороде приготовить из яиц две глазуньи.
 3. Порезать помидоры, полить их оливковым маслом (15 мл), поперчить и посолить.
 4. Зелень нашинковать, заправить оставшимся оливковым маслом.
 5. Добавить бобы, фасоль.
 6. Поджарить тосты.
- Приятного аппетита!



Пицца с вареной колбасой, помидорами, твердым сыром и репчатым луком



МЯСНОЙ ДОМ
БОРОДИНА



Ингредиенты

Тесто слоеное	500 г
Помидоры	1-3 шт.
Колбаса вареная	250 г
Лук репчатый	1 шт.
Сыр твердый	100 г
Кетчуп / майонез	2 ст. л
Соль, специи	по вкусу

Приготовление

1. Тесто раскатать по величине противня. Противень смазать маслом и распределить на нем пласт теста.
2. Намазать сверху майонез (кетчуп), выложить мелко нарезанный репчатый лук. Колбасу нарезать соломкой и выложить сверху на лук равномерно. Помидоры нарезать тонкими пластинками и выложить на колбасу. Сыр натереть на крупной терке и посыпать им сверху помидоры.
3. Оставить пиццу в теплом помещении на 20 минут, чтобы тесто подошло. Отправить в нагретую до 180 градусов духовку на 20 минут для запекания.



ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



САЛАТ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ ФЕТА

Колбаса Молочная ГОСТ
«ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ».....250 г.
Огурцы свежие.....70 гр.
Помидоры свежие.....60 гр.

Чеснок.....1 зубчик
Сыр фета.....30 гр.
Кедровые орешки.....10 гр.
Укроп свежий.....3 веточки
Масло растительное.....1 стл.
Соль.....
Перец.....

- Огурцы, помидоры и колбасу нарезаем соломкой.
- Выкладываем овощи на плоскую тарелку, сверху кладем нарезанную колбасу. Раскладываем немного сыра Фета по всей поверхности блюда, он придаст салату нежный сливочный оттенок.
- Для приготовления заправки смешиваем растительное масло с пропущенным на прессе чесноком, зеленью и специями.
- Поливаем салат заправкой и посыпаем кедровыми орешками.
- Заправку можно взять любую, здесь не обязательно использовать масло с чесноком, вполне возможным будет заправить блюдо майонезом или вашим любимым соусом.



-42%**
109⁹⁰ ~~189^{90*}~~

Сыр ГАУДА БРЕСТ-ЛИТОВСК
 45%/48%, 200 г



-40%**
119⁹⁰ ~~199^{90*}~~

Сыр ГЕРЦОГ ДАНКЕ
 с пажитником, 45%, 200 г



-35%**
119⁹⁰ ~~184^{90*}~~

Сыр СЛИВОЧНЫЙ ОЛТЕРМАННИ
 нарезка, 45%, 130 г



-23%**
229⁹⁰ ~~299^{90*}~~

Сыр ШВЕЙЦАРСКИЙ ЛАЙМЕ
 45%, 180 г



-40%**
119⁹⁰ ~~199^{90*}~~

Сыр ПАРМЕЗАН ДАНКЕ
 колотый, 6 мес., 40%, 100 г



-30%**
159⁹⁰ ~~229^{90*}~~

Сыр БЛЮ ЧИЗ БРИДЕЛЬ
 с голубой плесенью, 51%, 100 г



-26%**
139⁹⁰ ~~189^{90*}~~

Сыр МОЦАРЕЛЛА МИНИ ГАЛЬБАНИ
 45%, 150 г



-30%**
159⁹⁰ ~~229^{90*}~~

Сыр мягкий КАМАМБЕР НОРМАНДИЯ
 с белой плесенью, 50/60%, 125 г



ДМ «ДИКСИ»
 с 26.04.2021 г.
 по 09.05.2021 г.
 БУКЛЕТНАЯ СТОЙКА
 И КАССОВЫЙ УЗЕЛ

Санкт-Петербург, Ленинградская обл., Великий Новгород, Новгородская обл., Псков, Псковская обл., Мурманск, Мурманская обл., Петрозаводск, Республика Карелия. Предложение действительно с 26 апреля по 9 мая 2021 года. Цена указана за единицу товара. Цена может быть ниже указанной. *Средняя цена по сети. **Средняя экономия по сети. ***Товар может отсутствовать в данном магазине. Количество товара ограничено. Точный перечень товаров (предложений) по акции узнавайте в конкретном магазине. Информацию об организаторе акции, о правилах ее проведения, адресах ее проведения, порядке получения скидок узнавайте в магазинах «ДИКСИ» или по телефону горячей линии: 8-800-333-02-01. Звонок бесплатный. Уважаемые покупатели! Вы можете присылать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!