

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%, 200 г



-30%**

299⁹⁰
429^{90*}

Сыр
БРИ
ПРЕЗИДЕНТ
60%, 200 г



-44%**

99⁹⁹
179^{90*}

Сыр
УТРЕННИЙ ТЫСЯЧА ОЗЕР
45%, 200 г



-51%**

169⁹⁰
349^{90*}

Салами
ФИНСКАЯ
БРЯНСКИЙ МК
с/к, 300г



БОЛЬШОЙ ВЫБОР НИЗКИХ ЦЕН В ДИКСИ



-27%**

69⁹⁹
96^{99*}

Паштет
ДЕРЕВЕНСКИЙ ЕКГФ
из печени, 150 г



-43%**

169⁹⁰
299^{90*}

Студень
КЛАССИЧЕСКИЙ РУБЛЕВСКИЙ
380 г



-53%**

69⁹⁹
149^{90*}

Колбаса
ДОКТОРСКАЯ
ОРИГИНАЛЬНАЯ
ЦАРИЦЫНО
вареная, нарезка, 200 г



-35%**

109⁹⁰
169^{90*}

Колбаса
БРАУНШВЕЙГСКАЯ
ЕКГФ
с/к, нарезка, 100 г



-45%**

109⁹⁰
199^{90*}

Бекон
ПО-ГОРЬЕВСКИ
ЕКГФ
с/к, нарезка, 100 г



-50%**

109⁹⁰
219^{90*}

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



-34%**

159⁹⁰
244^{90*}

Колбаса
ВЕНСКАЯ ОМПК
п/к, 420 г



НИЗКАЯ
ЦЕНА

49⁹⁹*

Уши свиные
МАРТИ

к пиву копченые острые,
в/у, 100 г



-44%**

99⁹⁹

179^{90*}

Колбаски
ОХОТСКИЕ
АТАШЕВО
п/к, 500 г



-24%**

189⁹⁰

249^{90*}

Лопатка
РУБЛЕВСКАЯ
РУБЛЕВСКИЕ КОЛБАСЫ
в/к, в/у, 300г



НИЗКАЯ
ЦЕНА

24⁹⁹

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

-43%**

89⁹⁹

159^{90*}

Сосиски
СЛИВОЧНЫЕ ВЛМК
ГОСТ, 330 г

-40%**

149⁹⁰

249^{90*}

Сосиски
МОЛОЧНЫЕ ДЫМОВ
464 г



Уши свиные
МАРТИ

к пиву копченые острые,
в/у, 100 г



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



«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 СОЛЕНЫХ
- 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

Внутрь 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 печёными 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!



-34%**

149⁹⁰
~~229⁹⁰~~

УСПЕЙ
КУПИТЬ!

Сосиски
МОЛОЧНЫЕ ВЯЗАНКА
СТАРОДВОРСКИЕ КОЛБАСЫ
450 г



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

PRO



Рецепт: английский завтрак

- 2 сосиски «Молочные» Дымов
- Бекон Дымов
- 2 Яйца
- 2 Тоста
- Зелень 50 г.
- Помидоры 100 г.
- Фасоль и бобы
- Оливковое масло 50 г.

1. Пожарить сосиски и бекон на гриле или сковороде.
 2. На сковородке приготовить из яиц две глазуны.
 3. Порезать помидоры, полить их оливковым маслом (15 мл), попечить 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

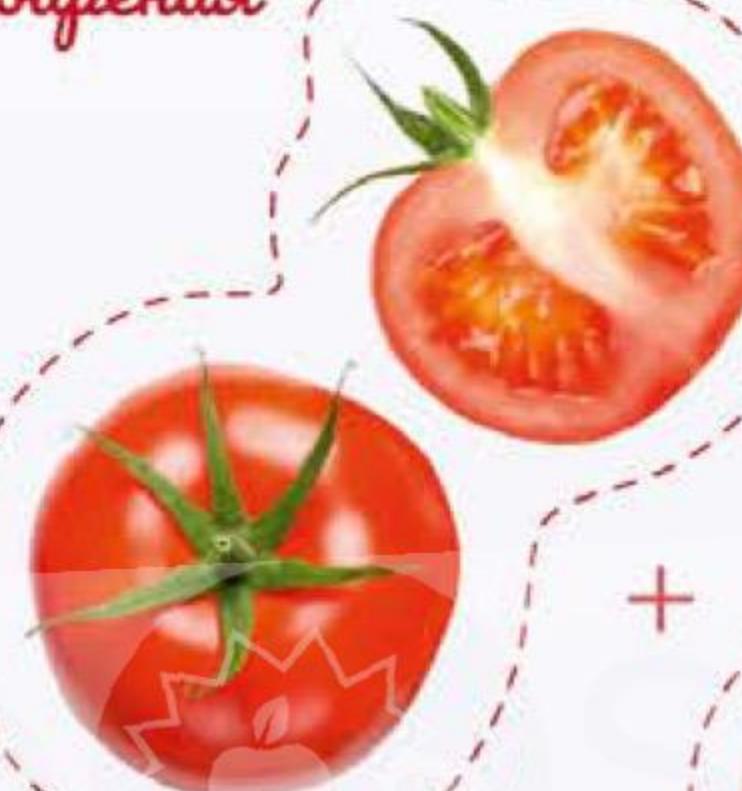


МЯСНОЙ ДОМ
БОРОДИНА



Колбаса вареная

+



Помидоры

+



Лук репчатый



Сыр твердый

-36%**

229⁹⁰

359^{90*}

Колбаса
ДОКТОРСКАЯ
МД БОРОДИНА

вареная, б/о, в/у, 500 г

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.



meathouse_insta

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 ст.л.
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 спажитником, 45%, 200 г



-33%**
119⁹⁰ 179^{90*}

Сыр
СЛИВОЧНЫЙ
ОЛТЕРМАННИ
нарезка, 45%, 130 г



-23%**
229⁹⁰ 299^{90*}

Сыр
ШВЕЙЦАРСКИЙ
ЛАЙМ
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



-37%**
139⁹⁰ 224^{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

Москва, Московская обл., Ярославль, Ярославская обл., Тула, Тульская обл., Владимир, Владимирская обл., Рязань, Рязанская обл., Калуга, Калужская обл., Смоленск, Смоленская обл., Тверь, Тверская обл., Вологда, Вологодская обл., Брянск, Брянская обл., Нижний Новгород, Нижегородская обл., Иваново, Ивановская обл., Кострома, Костромская обл., Орёл, Орловская обл., Липецк, Липецкая обл., Архангельск, Архангельская обл., Тамбов, Тамбовская обл. Предложения, указанные в настоящем буклете, действительны с 26 апреля по 9 мая 2021 года. Все цены указаны за единицу товара (за исключением весового товара, цена которого определена за конкретный вес, указанный в настоящем буклете). В акции участвуют товары, изображение которых размещено в буклете. Цены в магазинах могут быть дополнительно снижены по решению сети «ДИКСИ». Цены в буклете, помеченные «**», обозначают среднюю цену данного товара по сети «ДИКСИ». Процент экономии в буклете, помеченный «***», обозначает среднюю экономию по сети. Товары в буклете могут отсутствовать в данном магазине. Ценник, помеченный «1», указывает цену по отношению к средней регулярной цене на данный товар в сети «ДИКСИ». Ценник, помеченный «2», обозначает скидку при покупке 2 и более единиц товаров единовременно. Количество товара ограничено. Точный перечень и количество 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 присыпать свои отзывы и предложения на наш эл. адрес: dixy-fb@dixy.ru. Все обращения будут рассмотрены и приняты во внимание!