

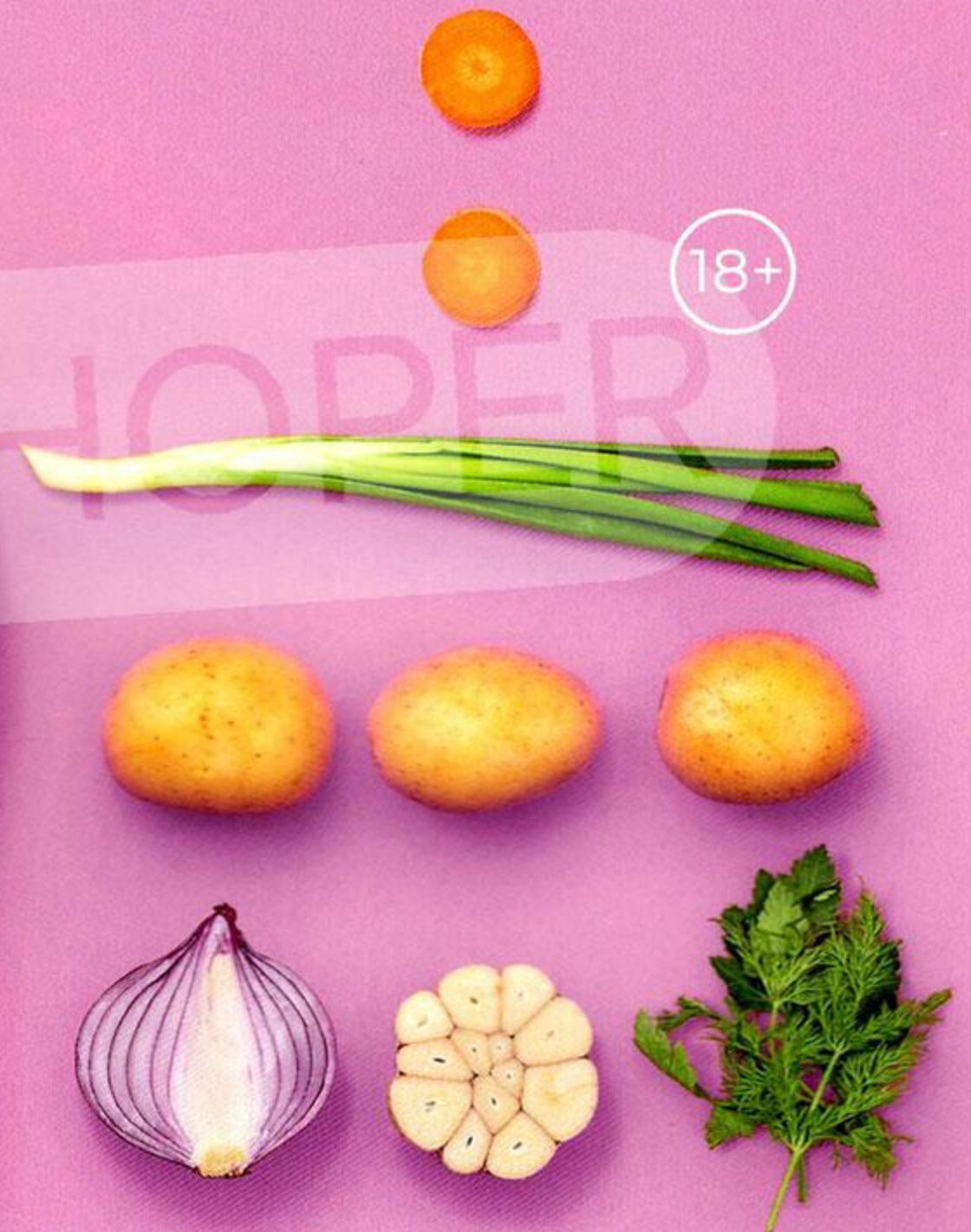
21.04.22 — 19.05.22

ФАБРИКА

КАТАЛОГ



БЫСТРО И ВКУСНО
МАНТЫ, ХИНКАЛИ
И ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ
И РЫБОЙ



18+

ВРЕМЯ
ЕДЫ



Сразу на гриль
Топ-блейд и Чак Ролл
для тех, кто разбирается
в хороших стейках

**Все
на пикник**

Готовые шашлыки
в авторских
маринадах

**Здоровый
перекус**

Куриные котлетки
с гарнирами на любой
вкус

**Девичник
по-французски**

Супы и салаты
в классических
французских традициях

«ФАБРИКА»:

СОЗДАВАТЬ, ОБЪЕДИНЯТЬ, ВДОХНОВЛЯТЬ

Каталог «Фабрика» — для всех, кто верит, что вкусная еда сближает людей, особенно если она заботливо приготовлена поварами собственного производства «Магнолия». Товары, идеи и факты, которые вы найдете на страницах нашего издания, станут поводом для новых встреч, интересных обсуждений или гастрономических экспериментов.

Завтрак НА ЗАВТРА

Слово «завтрак», несмотря на свое значение, на слух больше ассоциируется с днем после сегодня. По одной версии, оно произошло от древнеславянского «заутръкъ» — «то, что съедено за утро», а по другой — завтрак раньше готовили так долго, что приходилось готовиться с вечера. Мы и сейчас заранее собираем ланч-бокс на работу, так что вот несколько вариантов, которыми можно с пользой перекусить завтра.

Содержащийся в твороге кальций нужен для укрепления костей и зубов, при этом быстро насыщает организм без лишних калорий.



Творог

рассыпчатый



5%

Творог «Кружева» 5%, 300 г
129,90 ₺

99,90 ₺

-23%

НОВИНКИ В «МАГНОЛИИ»



Сделан из настоящего коровьего молока на живой закваске: кефир — это полноценный молочный белок + фосфор + кальций.



Кефир «Домик в деревне» 2,5%, 270 г
55,90 ₺
41,90 ₺ -25%



Пара слайсов сыра — источника незаменимых аминокислот — помогут восстановиться после физических и умственных нагрузок.



Сыр «Киприно», «Правильный бутерброд» 50%, 180 г
209,90 ₺
-19% 168,90 ₺



Минеральная вода из биосферного заповедника в Южной Корее насыщает организм кислородом и замедляет процессы старения.



Вода питьевая негазированная «Чеджу Ёнгамсу», 0,53 л
79,90 ₺
49,90 ₺ -37%



Нежный йогурт с кусочками клубники восемь часов сквашивается в баночке и благодаря бифидобактериям в составе налаживает пищеварение.



Био йогурт термостатный «Активиа» с клубникой 3,5%, 160 г
55,90 ₺
44,90 ₺ -19%

Каша — еда наша

Кашами завтракают не только в «Магнолии», но и в других странах.



Поха — тушеный рис с арахисом, овощами и специями



Полента — сваренная на молоке кукурузная крупа с сухофруктами



Масфуф — запаренный кускус с изюмом и орехами

Препятствует накоплению холестерина

Каша овсяная молочная с клюквой, 300 г
119,00 ₽



Улучшает белково-углеводный обмен

Каша рисовая молочная с курагой и изюмом, 300 г
119,00 ₽

Каша пшеничная молочная, 300 г
99,00 ₽



Способствует концентрации внимания

Не готовьте дома — завтракайте в «Магнолии»!

Сморреброд:

датский сэндвич

Одно из самых демократичных традиционных блюд датской кухни представляет собой многослойный открытый бутерброд на поджаренном цельнозерновом ржаном или пшеничном хлебе с начинкой.

Исторически сморреброды с XIX века были простым перекусом датских рабочих: ломтик хлеба с намазанным на него маслом, кусочком сыра, рыбы или чего угодно, что осталось с ужина. Второе кулинарное дыхание сморреброду подарили супруги Давидсен, которые натворили в своем винном баре в Копенгагене 178 вариаций бутербродов и вошли в книгу рекордов Гиннеса с самым длинным меню в мире.

СМОРРЕБРОД
ГАНСА ХРИСТИАНА
АНДЕРСЕНА: ломтик
«Альпийского» хлеба
«Альпинброт» +
сливочное масло +
поджаренный бекон +
печеночный паштет +
заливное из говяжь-
его бульона +
помидор + тертый
корень хрена +
петрушка.



- 1 Поджарить или слегка подсушить не слишком толстый ломтик хлеба.
- 2 Щедро смазать чуть подсоленным сливочным маслом.
- 3 Уложить слоями начинки и соус, гармонично сочетающиеся по вкусу и текстуре.

Сморреброд едят ножом и вилкой, по частям снимая слой за слоем

Изготовлен из ржано-пшеничной муки и нарезан ломтиками



Хлеб зерновой ржано-пшеничный ALPINBROT «Альпийский» нарезка, 300 г
119,00 ₽
79,00 ₽



Хлеб зерновой ржано-пшеничный ALPINBROT «Баварский» нарезка, 300 г
119,00 ₽
79,00 ₽



Хлеб пшеничный ALPINBROT «Швейцарский» нарезка, 300 г
119,00 ₽
79,00 ₽

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Маг-нолия». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с учетом скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.04.2022 по 19.05.2022 при наличии товаров в супермаркетах «Маг-нолия». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, присутствуют не во всех магазинах сети. Изображения товаров, участвующих в акции, могут незначительно отличаться от представленных в магазине. На товары, участвующие в акции, не распространяются скидки по картам покупателя, социальным, льготным, скидка «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку товаров возможно на сайте shop.magnolia.ru (продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/Д, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+

ВЫБОР ЕСТЬ

По прогнозам исследователей в области питания и здоровья, к 2050 году мир перейдет на растительную диету, где большую часть рациона будут составлять фрукты, овощи, бобовые, орехи и аналоги мяса, рыбы и молочных продуктов. Процесс уже идет.

АЛЬТЕРНАТИВА: МЯСО

Азиаты тысячелетия назад придумали соевое мясо. А вот котлеты будущего делают из насекомых.

ЧТО ТАКОЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ МЯСО

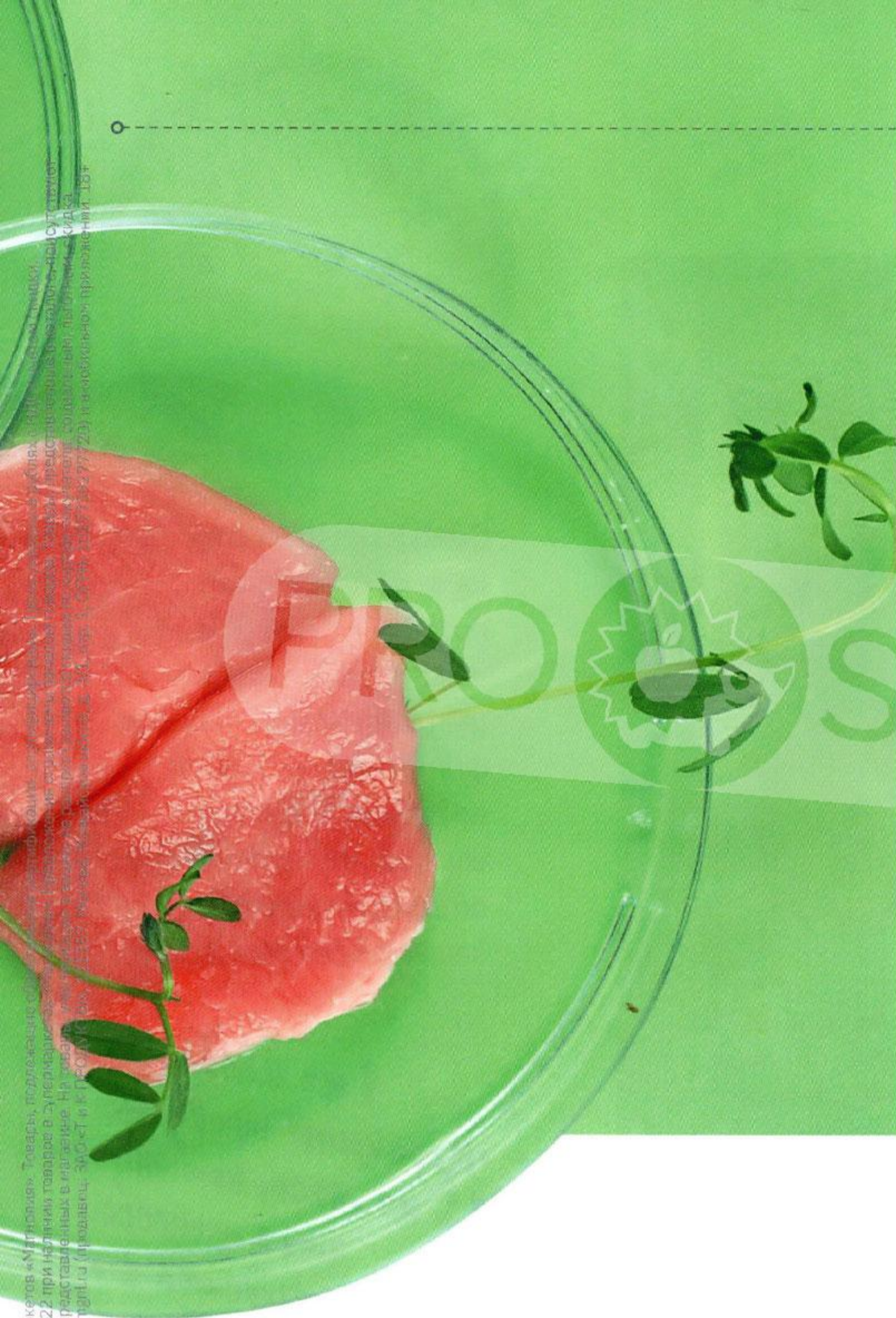
Основа растительного мяса — соевые бобы, горох, пшеница, грибной мицелий, фасоль, картофель, плоды хлебного дерева или семечки подсолнечника. Сырье сжимают и нагревают

В «Царицынскую» добавляют перец, сахар, соль, кардамон, мадеру или коньяк — получается настоящий деликатес

Классические колбасы готовятся из говядины, баранины или, как сырокопченая «Царицынская», из свинины. Ее делают почти два месяца: после десятка этапов обработки коптят методом холодного копчения и еще месяц сушат при постоянной температуре.

Сырокопченая колбаса
«Царицынская», 210 г
379,00 ₽
249,00 ₽





Мясо уже печатают на 3D-принтере — не отличишь от куриного. Однако обычная колбаса пока никуда не денется — искусственную делать долго и дорого.

так, что после этого оно становится похожим по текстуре и вкусу на мясо животных. Для полноты ощущений в растительные котлеты добавляют жиры, например, кокосовое масло, и имитирующий кровь свекольный или морковный сок или даже гем железа — органическое соединение, которое отвечает за выработку гемоглобина в организме.

КАКИМ БУДЕТ РАСТИТЕЛЬНОЕ МЯСО БУДУЩЕГО

Эксперты уверяют, что новым источником белка станут сверчки: оказывается, эти насекомые по составу витаминов, микро- и макроэлементов выигрывают у говядины. Производство такого «микроскота» займет мало места: сверчки быстро и почти

безотходно размножаются. В Таиланде и Мексике их давно считают закуской. Так что фермы насекомых становятся растущим бизнесом, как минимум, пищевых добавок в энергетические батончики, а там, глядишь, и сосисок.

Любимые в СССР сосиски официально появились в 1936 году, когда вышел приказ о производстве новых мясных продуктов. А на заводе «Царицыно» сосиски выпускают с 1970-го, и всё такие же правильные — сделанные в соответствии с ГОСТом.



Молочные сосиски «Царицыно», 500 г
~~279,00 Р~~
189,00 Р

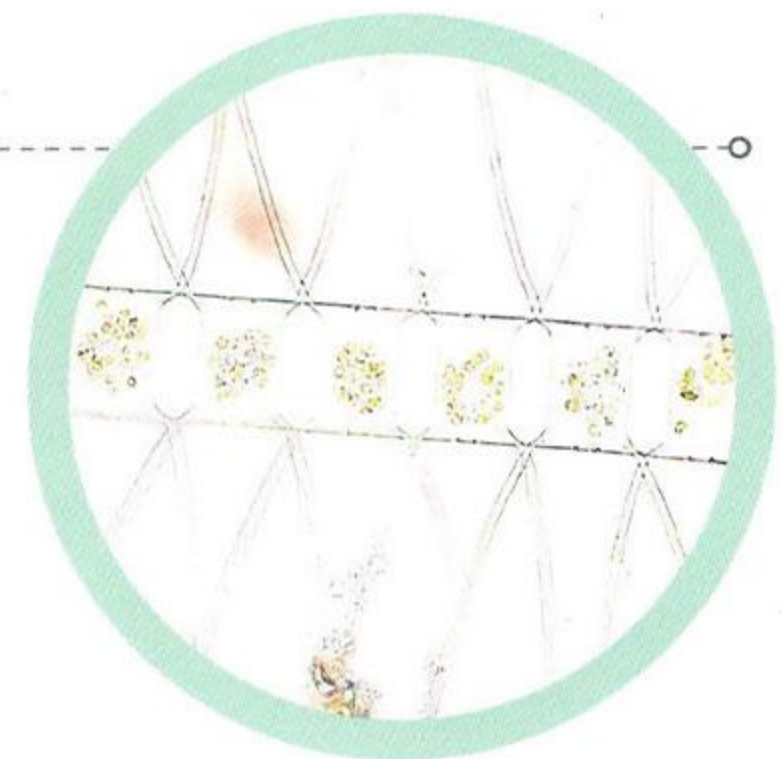
-32%



ЗАЧЕМ НУЖНО РАСТИТЕЛЬНОЕ МЯСО

Альтернатива мясу станет важным источником белка, когда через 30 лет население планеты вырастет настолько, что натурального мяса или рыбы, по оценкам экспертов, на всех уже не хватит. А главное, бобовые и зерновые культуры, из которых делают растительные котлеты и колбасы, сами по себе содержат

больше белка, калорий, ценных аминокислот и питательных веществ, чем обычное мясо, а еще их дополнительно обогащают добавками железа или витаминов. Кроме того, новая и необычная еда каждый день — это не только гастрономическое любопытство, но и долгосрочный вклад в поддержание иммунитета.



Одно из футуристических фуд-предложений по борьбе с голодом — делать подкожные импланты мельчайших фотосинтетических водорослей, которые восполнят необходимый объем питательных веществ без всякой еды.

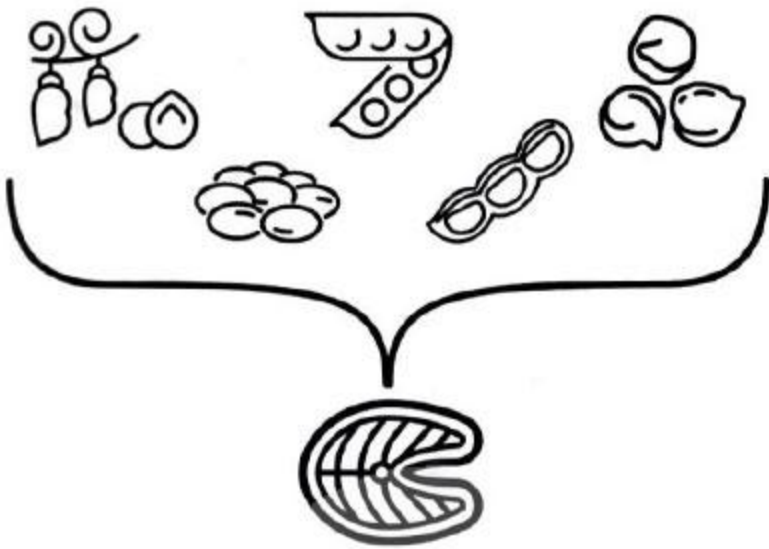
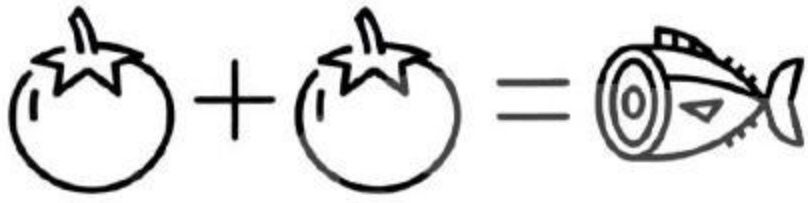
1 кг колбасы «Царицыно» требует 1,5 кг мяса, потому что в процессе производства оно естественным образом усыхает на 30-40%

Самый древний сервелат XVI века — это обваренная в кипятке свинина с салом, сыром и специями: имбирем, корицей, гвоздикой и мускатным орехом. Сервелат «Царицыно» — свино-куриный с мускатным орехом, чили, кориандром, пажитником и кардамоном — еще и коптят на натуральных опилках.

Мелкозернистый сервелат «Царицыно»,
330 г
~~299,00 Р~~
199,00 Р



АЛЬТЕРНАТИВА: рыба



Горбуша + кета +
клюква - «Бремор»
демонстрирует
любь к риемам
необычными
сочетаниями

Водоросли как имитация рыбы — звучит понятно. А ведь уже научились делать тунца из овощей.

ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ ИСКУССТВЕННУЮ РЫБУ

Рыбу в промышленных масштабах имитируют покакратно меньше, чем мясо. Тем не менее в этот рынок тоже инвестируют, причем даже знаменитости: производство искусственного мяса поддерживают Билл Гейтс и Леонардо ди Каприо, а рыбы — Вуди Харрельсон и Пэрис Хилтон. Аналоги рыбы и морепродуктов в основном производят из водорослей. Существуют и «наземные» версии — котлеты из смеси чечевицы, гороха, нута, сои и фавы, которые по вкусу, текстуре и пищевой ценности ничем не отличаются от настоящей рыбы. Самая оригинальная альтернатива — тунец из помидоров и угорь из баклажанов, придуманный шеф-поваром Джеймсом Корвеллом.

Рием — это паштет, но с маленькими, не смолотыми в мясорубке кусочками. Во Франции рием настолько легендарен, что заслужил «Братство рыцарей риемов» и упоминание в книгах Бальзака. На родине риемы готовят из свинины, а вот компания «Бремор» придумала рецепт из рыбы.



Рием из горбуши и кеты с грецким орехом «Бремор», 100 г
129,00 ₽
99,90 ₽ -22%



Рием из горбуши и кеты с кунжутом «Бремор», 100 г
129,00 ₽
99,90 ₽ -22%



Рием из горбуши и кеты с клюквой «Бремор», 100 г
129,00 ₽
99,90 ₽ -22%

Императорский Ланч

Цезаре Кардини



легендарный вкус



Один из самых популярных салатов среди взрослых и детей — цезарь — по легенде, придумал итальянец Цезаре Кардини в мексиканском городе Тихуана. Именно там 4 июля 1924 года Цезаре замешал прямо перед гостями своего ресторана салат «из того, что попало под руку»: листья зеленого салата, чеснока, гренок, сыра пармезан, оливкового масла, яиц и вустерского соуса. В названии салата Цезаре стал цезарем, который мы знаем по сей день и можем взять с собой на ланч в «Магнолии».

Вековая
Традиция
В авторском
исполнении

Повара «Магнолии» готовят цезарь с помидорами черри, перепелиными яйцами, пряными травами и сочным куриным филе. Соус на основе майонеза и горчицы с лимоном подается отдельно, чтобы каждый сам стал шеф-поваром своего салата.

Салат цезарь
с курицей, 250 г
329,00 ₺
279,00 ₺

10 идей, как развлечь детей

Скука развивает воображение. Но если в голову не придет ничего стоящего, вот варианты, как запустить творческий процесс.

1 Готовить еду.

Дети могут натереть, разломать, размешать и разложить ингредиенты.



3 Взять интервью у старших родственников.

Пусть маленький журналист придумает вопросы и запишет разговор на диктофон или снимет видео.

4

Устроить домашний театр или сделать короткометражку: от написания сценария, подбора актеров до создания декораций и монтажа.

2

Собрать старые игрушки и вещи, чтобы отдать на благотворительность.



5 Играть в «Охоту за сокровищами».

Составьте список предметов: от кастрюли и карандашей до перышек и яблок — и вручите ребенку для поиска.

8

Переложить сюжет любимой сказки на простые асаны йоги.

Прогнитесь в позе кошки, потянитесь в «собаке мордой вниз» и пожужжите дыханием пчелы.

Сделать слайд-презентацию на ноутбуке.

Говорить с акцентом, на выдуманном языке или придумать язык жестов.

6

Нарисовать карту желаний на несколько лет вперед.

7

Сделать капсулу времени.

Попросите ребенка наполнить капсулу времени рисунками, письмами и игрушками — браслетом с единорогом или куклой L.O.L., если уговорите с ними расстаться.



9

10



-27%

Карамель с браслетом Unicorn, 15 г
179,00 Р
129,00 Р



10 куколок L.O.L. В КОЛЛЕКЦИИ



-27%

Карамель с игрушкой в пластиковом шаре на палочке L.O.L., 15 г
179,00 Р
129,00 Р

Как перекусить, чтобы не набрать вес

Ягодами лучше перекусывать в первой половине дня, так что на ланч можно захватить блинчики с брусникой или черной смородиной из «Магнолии». А на полдник удобно взять уже готовый омлет или запеканку: повара «Магнолии» позаботились о том, чтобы полезные белки и овощи были в каждом приеме пищи.

Блинчики с брусникой и яблоком замороженные «Магнолия», 300 г

219,00 ₽
179,00 ₽

Блинчики с черной смородиной замороженные «Магнолия», 300 г

219,00 ₽

ВКУСНО
КАК ДОМА!

Омлет с ветчиной и хашбраун с овощами, 200 г

159,00 ₽
139,00 ₽

Омлет с зеленью и хашбраун с овощами, 200 г

159,00 ₽



Белки,
углеводы
и клетчатка
в одной тарелке



Котлетка куриная
рубленая с сыром
и баветте,
200 г

229,00 ₽

Позаботьтесь
о еде заранее
или загляните
перекусить
в «Магнолию»!

Котлетка куриная
с запеченным
картофелем,
200 г

229,00 ₽

199,00 ₽

Котлетка куриная гриль
с рисом и овощами,
200 г

229,00 ₽

С баветте,
картофелем
или рисом
и овощами

С чем подавать ВИНО

Неожиданные гастрономические сочетания с разными винами.

Интенсивный аромат
раскрывается нотами
спелых ягод, изюма
и специй

БЕЛОЕ СЛАДКОЕ	Нут	Сладкая кукуруза	Лук-шалот
БЕЛОЕ ПОЛУСЛАДКОЕ	Свекла	Морковь	Сладкий перец
БЕЛОЕ СУХОЕ	Персики	Спаржа	Артишоки
КРАСНОЕ СЛАДКОЕ	Тыква	Черная фасоль	Ягоды
КРАСНОЕ ПОЛУСУХОЕ	Репка	Баклажан	Томаты
КРАСНОЕ СУХОЕ	Твердый сыр	Мясо на гриле	Пицца
РОЗОВОЕ	Имбирь	Арбуз	Оливки
ИГРИСТОЕ	Авокадо	Апельсин	Трюфели
СИДР	Яблоко	Утка	Бри



-28%

Вино «Боско дель Грилло Говерно алл'Узо Тоскано» красное сухое, 0,75 л
1390,00 ₺
999,00 ₺

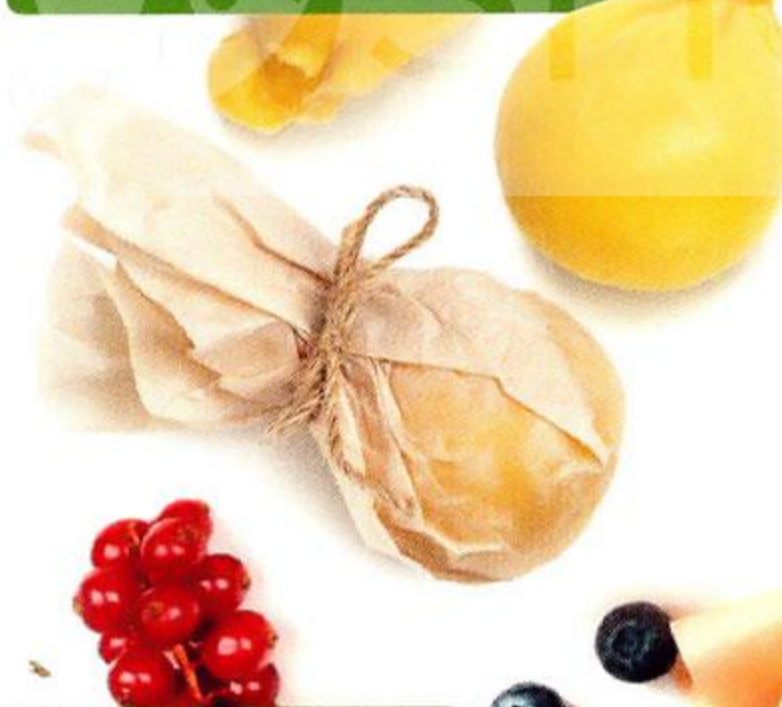
Изысканный напиток создан по тосканскому методу XIV века — говерно: в сусло добавляют подвяленный виноград, чтобы началось вторичное брожение. Именно благодаря этому вино очаровывает бархатным и глубоким вкусом.

Как собрать сырную тарелку

- 1 Использовать нечетное количество сыров на тарелке или деревянной доске — три, пять или семь. Располагать их на небольшом расстоянии друг от друга по часовой стрелке: от более нежных к выдержанным и пикантным.
- 2 Подавать к сырам фрукты, овощи, ягоды, орехи, джемы из фигов или абрикосов, жидкий мед, багет, хлеб с сухофруктами, крекеры.
- 3 Нарезать круглые сыры сегментами, сыры-бруски и твердые — кубиками или пластинками, из расчета по 50 граммов каждого вида на человека.

ПОЛУМЯГКИЕ СЫРЫ ИЗ КОРОВЬЕГО МОЛОКА:

брик, таледжио или скаморца



МЯГКИЕ СЫРЫ С БЕЛОЙ ПЛЕСЕНЬЮ: бри, камамбер, шаурс



ТВЕРДЫЕ СЫРЫ:

чеддер или пармезан



СЫРЫ С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ: рокфор, горгонзола или стилтон



СВЕЖИЕ СЫРЫ: моцарелла, рикотта, фета, сорта из козьего и овечьего молока



Из натурального коровьего молока



Сырную тарелку можно собрать к пиву, дополнив закуски хрустящей моцареллой «Чизки» со вкусом васаби или красной икры.

Сыр хрустящий моцарелла «Чизки» со вкусом васаби, 20 г

54,90 ₽

39,90 ₽ **-27%**

Сыр хрустящий моцарелла «Чизки» со вкусом красной икры, 20 г

54,90 ₽

39,90 ₽ **-27%**



Пельменная география

Родиной пельменей и всех возможных их вариаций считается Китай, откуда они проделали долгий путь через Среднюю Азию, Сибирь и Урал на Кавказ и в Европу. На кухнях в нашей стране, не считая классических круглых пельменей «с ушками», чаще всего уважают хинкали и манты. Повара «Магнолии» готовят к вашему столу и те, и другие — и вот в чем их различия.

Мини-хинкали
«Магнолия»,
330 г
299,00 ₽
209,00 ₽



Из свинины
с зеленью
и специями



Понравятся
детям



Хинкали
«Магнолия»,
430 г

Герметичные мешочки
с хвостиком родом
из Грузии варятся
или тушатся
в сковороде.



Округлые конвертики с приоткрытым верхом родом из Центральной Азии готовятся на пару.

Манты «Магнолия»,
360 г
329,00 ₽
229,00 ₽

Рыбные пельмени «Магнолия»,
350 г



ИЗ СВИНИНЫ

Пельмени производства «Магнолии» — это идеально тонкое тесто по традиционному рецепту и сочная начинка из отборного мяса или из фарша семги с добавлением классических приправ. Повара «Магнолии» сортируют пельмени по форме и целостности, чтобы они не разваривались и радовали своим насыщенным вкусом.

ИЗ КУРИЦЫ
С СЫРОМ И ГРИБАМИ



Манты с курицей и грибами «Магнолия», 360 г

**Лепим
Вручную!**

5 ФАКТОВ О ДАМПЛИНГАХ



Дамплинг — своего рода азиатский пельмень: тонкий кусочек теста с начинкой или без.



Существует множество версий дамплингов: пельмени и вареники у нас, грузинские хинкали, армянские боракы, турецкие манты, итальянские равиоли, корейские манду, японские гёдза — у каждой нации блюдо отличается по ингредиентам, форме и способу приготовления.



Дамплинги в 200-х годах нашей эры изобрел китайский врач Чжан Чжунцзин. В одну из суровых зим, чтобы помочь людям согреться, Чжунцзин завернул в тесто кусочки баранины, чили и полезные травы.



Дамплинги начиняют мясом, сыром, овощами, тофу, рыбой или морепродуктами. Их можно варить, жарить, запекать или готовить на пару.



6-7 минут на сковороде или в кастрюле

Дамплинги подают с бульоном или соусом: стоит попробовать микс соевого соуса, кунжутного масла, рисового уксуса и пары капель острого чили.



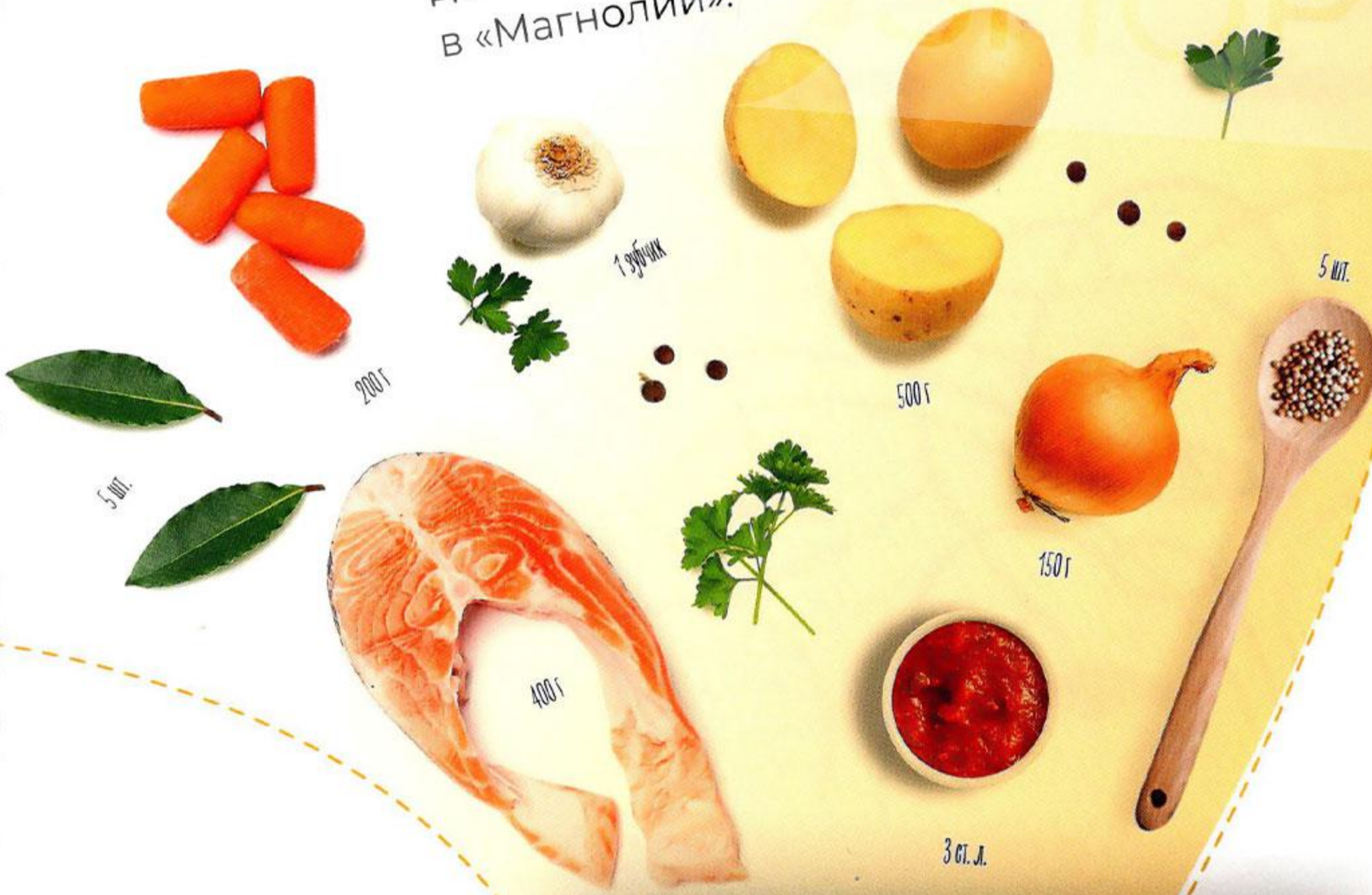
Дамплинги «Бибиго» готовят по корейскому рецепту с креветкой или с курицей и овощами. Их едят палочками: обмакивают в соус, протыкают, чтобы вытек сок, и кладут сверху имбирь.

-26%
Дамплинги «Королевские», «Бибиго», 385 г
~~379,00 ₺~~
279,00 ₺

-26%
Дамплинги «Королевские с креветками», «Бибиго», 385 г
~~379,00 ₺~~
279,00 ₺

Уха: русский суп

Традиционный рыбный суп русской кухни можно приготовить дома или пообедать готовым в «Магнолии».



4 порции 30 минут



Повара «Магнолии» готовят уху из семги: в ней содержится не менее половины дневной нормы белка, Омега-3, комплекс витаминов А, В, С, D, РР, кальций, фосфор, йод, фтор, магний и цинк.

Суп готовый. Охлажденный.

МАГНОЛИЯ

Строгий контроль качества продукции

Без красителей и консервантов

УХА ИЗ СЕМГИ

Лосось, картофель, морковь, лук репчатый, пшено, масло подсолнечное рафинированное, соль пищевая поваренная, петрушка, лавровый лист, перец черный горошком, бульон рыбный.

Блюдо приготовлено из свежей рыбы

Белок	Угле	Белки	Жиры	Углеводы
42	177	3,2 г	0,2 г	6,9 г
в 100 г	в 100 г	в 100 г	в 100 г	в 100 г

Только разогреть!

*пример сервировки

Попробуйте красную уху в «Магнолии»!

Уха из семги, 300 г
119,00 Р

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнолии». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.04.2022 по 19.05.2022 при наличии товаров в супермаркетах «Магнолии». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, присутствуют не во всех магазинах сети. Изображения товаров, участвующих в акции, могут незначительно отличаться от представленных в магазине. На товары, участвующие в акции, не распространяются скидки по картам покупателя, социальные, льготным, скидка «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку товаров возможно на сайте shop.magnolia.ru (продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+

Правила сочетания еды и алкоголя

Найдите идеальную закуску к любимому напитку.



Водка



Виски



Джин



Мягкий
и сочный
из отборного
мяса!



Стейк из свиной шейки
охлажденный, 250 г



Стейк из говядины
Топ-блейд охлажденный,
200 г

5-7 минут
на сковороде, и ваш
обед готов

Стейк из говядины Чак
Ролл охлажденный, 200 г



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

3 ПРОСТЫХ КОКТЕЙЛЯ С ДЖИНОМ

Пусть в вашем барном арсенале будет больше идей, чем обычный джин-тоник.

Александр



Джин 30 мл
Кофейный ликер 30 мл
Жирные сливки 30 мл
Колотый лед
Молотый мускатный орех
для украшения



Бронкс



Джин 50 мл
Вермут сухой 10 мл
Вермут сладкий 10 мл
Апельсиновый сок 40 мл
Колотый лед
Долька апельсина
для украшения



Негрони



Джин 30 мл
Вермут красный 30 мл
Кампари 30 мл
Колотый лед
Долька апельсина
для украшения



Пить классический джин «Инглиш Парк» в чистом виде лучше маленькими порциями, слегка охлажденным и в качестве дижестива.

С нотками
можжевельника,
специй
и цитрусовых

Джин «Инглиш Парк», 0,1 л

-24% 119,00 Р

89,90 Р

0,25 л

-28% 249,00 Р

179,00 Р

0,5 л

-12% 399,00 Р

349,00 Р





С любовью К КОЛБАСЕ

Первое колбасное производство упоминает еще «Домострой», хотя расцвело оно при Петре I.

К концу 19 века, научившись у приглашенных Петром I немецких мастеров колбасных дел, выходец из Углича Иван Русинов изобрел копченую «Углицкую» колбасу. Остатки говядины и свиного сала вялили, коптили,

а после сушили до такой твердости, что в народе ее называли каменной. Кроме того, сорт «в угоду вкуса простюдинов» был сильно солоноват и перчен. Но это не помешало колбасе удостоиться серебряной медали на Всемирной парижской выставке.

Насыщенный вкус сервелата «Баварушка» получается благодаря копчению фарша над дымом тлеющих дров и выдержке в печи над буковой щепой.

Приготовлены по старинным немецким и русским рецептам



Колбаса «Сервелат Филейбургский» варено-копченый срез, «Баварушка Стародворье», 350 г
299,00 ₺
229,00 ₺



Сосиски «Филейбургские», «Баварушка Стародворье», 550 г
349,00 ₺
259,00 ₺



Колбаса «Филейбургская» с филе сочного окорока, «Баварушка Стародворье», п/а, 450 г
299,00 ₺
229,00 ₺



Ветчина «Филейбургская» срез, «Баварушка Стародворье», в/у, 420 г
349,00 ₺
259,00 ₺

И К СЫРУ

Сыр «Киприно» — ничуть не хуже швейцарского: с ароматами не альпийских, а алтайских лугов.

Один из любимых сортов сыра в 1930-х годах изобрел Дмитрий Граников. По окончании института молочного хозяйства его приняли стажером на один из сыроваренных заводов в Алтайском крае, где в то время работали швейцарские мастера. Но по их технологии не получалось производить на Алтае больше швейцарского сыра. Граников модернизировал классический швейцарский рецепт и благодаря его сыру этот деликатес стал в стране продуктом массового потребления.

Твердый «Алтайский» сыр «Киприно» делают из натурального молока коров, которые пасутся в предгорьях Алтайского края.

«Да ради заграницы мы что ли работаем? Нашей огромной стране нужно много сыра»

Дмитрий Граников, сыродел

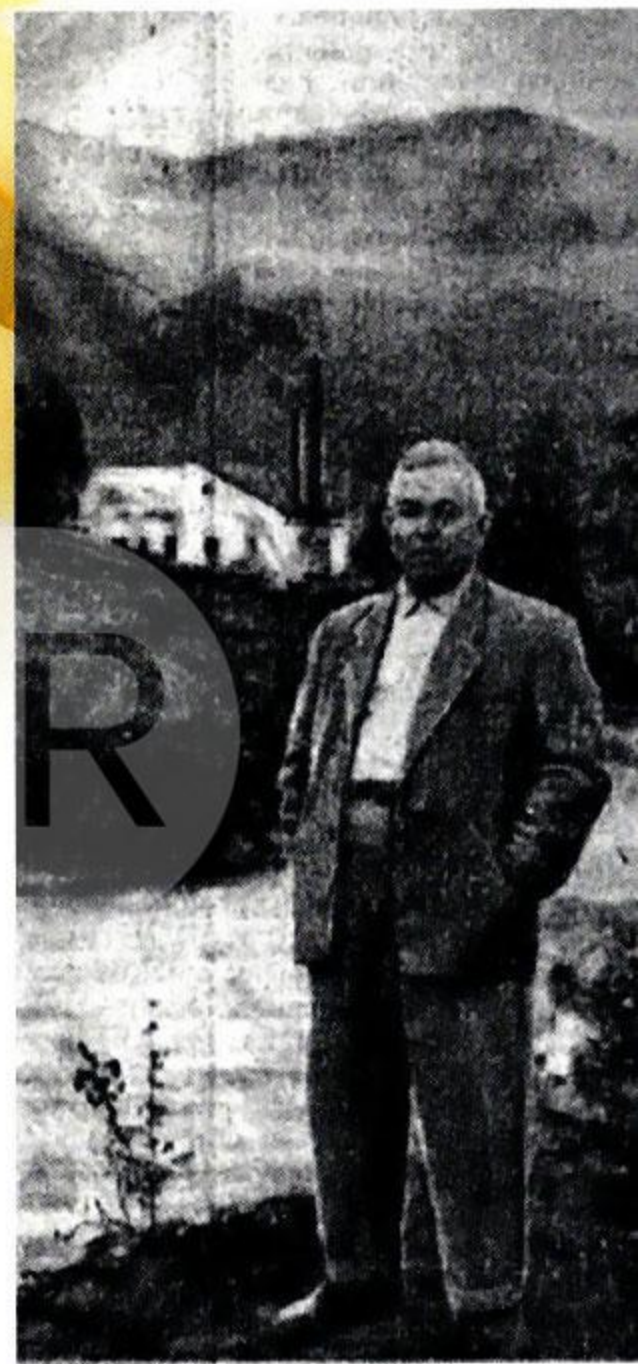
«Алтайский» сыр «Киприно» делают по технологии, придуманной Граниковым.

1 кг сыра =
12 л коровьего
молока



-16%

Сыр «Киприно»,
«Алтайский» 50%, 1 кг
1199,00 ₽
999,00 ₽



В море ВОДКИ

Название водки как крепкого алкогольного напитка, по разным версиям, происходит от польского wódka или латинского aqua vitae — «вода жизни». Любопытно, что в русском языке до XIV века этого слова не существовало, и, возможно, таких спиртных напитков в стране к тому времени и не было.

Коллекционная
водка класса
суперпремиум



Водка «Трансатлантик рейсинг» запущена в честь многочисленных побед яхты команды «Синергия», вышедшей в море под парусом «Белуга».

Водка «Белуга»,
«Трансатлантик
рейсинг», 0,5 л
1490,00 Р
999,00 Р

-32%

Водка «Белуга»,
0,5 л
1690,00 Р
1190,00 Р

-29%

Умеренное употребление алкоголя вредит вашему здоровью.

Форшмак: еврейская закуска



4 порции



30 минут

Классическая закуска к водке подается теплой или холодной на хлебе либо как гарнир.

Водку закусывают икрой, балыком, лососиной. Но сельдь «Бремор», маринованная в душистом масле, лучше подчеркнет вкус.

Не нужно возиться с разделкой — филе уже без костей.

Филе сельди атлантической «Бремор» Матиас XXL отборное в масле, 450 г

-24%

329,00 ₽

249,00 ₽



400 г



100 г



2 шт.



100 г



100 г



Изобретая ВОДКУ

Вопреки легенде об изобретении водки Дмитрием Менделеевым, ученый все-таки поучаствовал в процессе. Ведь именно он рассчитал идеальные пропорции воды и спирта, чтобы последний лучше усваивался организмом.

Мягкий
сбалансиро-
ванный
вкус и тонкий
аромат

Водка создана на основе живой природной воды сибирских таежных озер, насыщенной кислородом и серебром.

На основе пшеничного спирта высшей очистки «Альфа».

Водка «Пять Озер», 1 л
779,00 Р
-16% 649,00 Р

Водка «Пять Озер»
Премиум, 0,5 л
429,00 Р
-23% 329,00 Р



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

КЛАССИКА жанра

Жаренное на живом огне мясо — высокая кухня многих народов мира. За пределами своей исторической южной родины шашлыки в нашей стране с 1930-х годов обрели славу одновременно любимого народом фастфуда и ценимого поварами блюда. Ведь какое поле для экспериментов с мясом для приготовления, маринадами и соусами.

Шашлык из свинины в уксусе охлажденный, 1 кг

Шашлык из индейки в майонезе охлажденный, 1 кг

Шашлык куриный на кости в майонезе охлажденный, 1 кг
269,00 Р
229,00 Р

Чтобы сэкономить ваше время и силы перед подготовкой к выезду на природу, повара «Магнолии» приготовили авторские версии шашлыка из разного мяса в майонезе и уксусе.

2

ПРОВЕРЕННЫХ РЕЦЕПТА ОТ ПРОСТУДЫ

Ингредиенты, из которых легко заварить оздоровительный напиток.

С натуральным медом, острым перцем и травами



Настойку можно подавать как аперитив или в дополнение к мясу и рыбе.

Настойка горькая «Стужа» медовая с перцем, 0,5 л

349,90 ₺

279,00 ₺ -20%



Кристалльно чистая и закаленная холодом



В процессе производства водку фильтруют при минимальных температурах, чтобы максимально очистить продукт от любых примесей во вкусе.

Водка «Стужа»

ICE Альфа, 0,5 л

349,00 ₺

-14% 299,00 ₺



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

Почему КОЛБАСУ НАРЕЗАЮТ ПОД УГЛОМ

Существует три возможных объяснения этому тренду домашнего застолья.

Колбасу нарезают овалами, потому что так:

- а** проще визуальнее оценить качество продукта;
- б** экономнее, ведь для одного ломтика хлеба достаточно одного овала колбасы;
- в** удобнее резать, так как в процессе нарезки нож находится неперпендикулярно палке колбасы, а значит нет риска порезаться, если она вдруг начнет крутиться на столе.

Окорок, прошутто, чоризо и другие деликатесы «Бахрушин» выпускает в удобной нарезке, из которой можно быстро собрать мясную тарелку.

Вкус настоящих средиземноморских деликатесов

-36%

Ветчина «Бахрушин», «Кортадор Прошутто» сырокопченая, нарезка, 80 г
249,00 ₺
159,00 ₺

-36%

Окорок классический «Бахрушин», «Кортадор Прошутто Котто» нарезка, 170 г
249,00 ₺
159,00 ₺

-37%

Колбаса «Бахрушин», «Кортадор Чоризо» сырокопченая, нарезка, 80 г
199,00 ₺
125,00 ₺

-37%

Колбаса «Бахрушин», «Кортадор Сервелат княжеский» сырокопченая с грецким орехом, 80 г
199,00 ₺
125,00 ₺

Фуд-букет ДЛЯ МУЖЧИНЫ

Съедобный букет — подарок, который приятно разделить с друзьями.

Инструменты

- Длинные деревянные шпажки
- Клеевой пистолет
- Широкий скотч
- Ножницы
- Прозрачный целлофан для цветов
- Тонкая бечевка
- Оберточная бумага
- Декоративная лента

Компаньоны к пиву в классическом мужском букете — пикантные колбасы, вроде полукопченой с дымком или болонской с чесночком, которые выпускает Delikaiser.

Инструкция

- 1 Овощи, фрукты, сыры, колбасы и хлеб нанизать на шпажки. Сыпучие ингредиенты запаковать в конусы из целлофана и, как и бутылки, примотать к шпажкам скотчем.
- 2 Собрать шпажки в несколько маленьких букетов и прикладывать друг к другу под небольшим углом, сматывая между собой бечевкой.
- 3 Завернуть букет в упаковочную бумагу и украсить лентой.

Мясные изделия, рыба, снеки, сыры, орехи, хлеб, овощи, фрукты, алкоголь, соусы

Коптится
на натуральной
буковой щепе

-33%

Колбаски п/к
с дымком
Delikaiser, 250 г
299,00 ₽

199,00 ₽

-37%

Сосиски
Молочные ГОСТ
Delikaiser, 400 г
319,00 ₽

199,00 ₽

-28%

Колбаса Сервелат
Мраморный в/к
Delikaiser, 400 г
349,00 ₽

249,00 ₽

-33%

Колбаса Болонская
с чесночком Delikaiser,
400 г
299,00 ₽

199,00 ₽

УЖИН

ДЕВИЧНИК по-французски

Вместо обычной пятничной пиццы с девчонками — дегустация ликеров и национальных французских блюд.

Пить ликеры лучше в чистом виде и прохладными: горькие как аперитив, а сладкие подают к чаю, фруктам и десертам. Ягодные и фруктовые ликеры лучше закусывать ингредиентами из основы букета или темным шоколадом, горькие — лимонами и апельсинами, сливочные и кофейные — печеньем и кексами.

Почувствуйте
выразительный
обволакивающий
вкус

-20%

Ликер «Белуга Хантинг»
ягодный, 0,5 л
~~1190,00~~ **949,00** **₽**



Северные ягоды, клюква, брусника, черника, рябина, ароматные травы и пряности — вдохновением многогранному букету ликера «Белуга Хантинг» послужила природа Сибири.

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнolia». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидочной. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.04.2022 по 19.05.2022 при наличии товаров в супермаркетах «Магнolia». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, присутствуют не во всех магазинах сети. Изображения товаров, участвующих в акции, могут незначительно отличаться от представленных в магазине. На товары, участвующие в акции, не распространяются скидки по картам покупателя, социальным, льготным, скидкам «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку товаров возможно на сайте shop.magnolia.ru (продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении «Дев

В процессе гастрономических экспериментов повара «Магнолии» тщательно поработали с каждым ингредиентом

1

→ Название салата нисуаз с французского языка переводится как «блюдо готовится так, как это делают в Ницце». О традиционных ингредиентах салата спорят повара всего мира: зимой в него добавляют вареный картофель, весной — зеленую фасоль, летом — персики. Главными остаются помидоры и оливковое масло.

Авторскую версию салата подают с тунцом, картофелем, помидорами черри и перепелиными яйцами под нежной медово-горчичной заправкой

2



Бюш из козьего
или коровьего молока
станет главным героем
сырной тарелки

→ Авторский сыр «Бюш» собственной товарной марки «Магнолии» — это нежный творожный вкус коровьего или козьего молока в сочетании со специями или пряными травами. Идеальная закуска!

1. Салат нисуаз,
200 г 289₽ 249₽

2. Суп-пюре грибной
замороженный «Магнолия»,
300 г 169₽

3. Крем-суп из брокколи
охлажденный, 300 г 179₽

4. Сыр «Бюш» из козьего
молока в обсыпке с корицей,
130 г 269₽ 229₽

5. Сыр «Бюш» из коровьего
молока в обсыпке
«Пикантная с укропом»,
130 г 269₽ 229₽

6. Сыр «Бюш» из коровьего
молока в обсыпке
«Малахитовая»,
130 г 269₽ 229₽



Его сладкое ВЕЛИЧЕСТВО

Закуска к ликеру или растопленный в фондю — без шоколада не обходится ни одна вечеринка. Не кусайте его, лучше позвольте шоколаду растаять во рту, чтобы оценить богатое послевкусие.

В букете шоколада «Линдт» — настоящие какао-бобы и подчеркивающие палитру вкусов фрукты и ягоды: уже ставшие классикой сочетаний апельсин, клюква и малина и непривычная груша.

*Укрепляет
иммунную
и сердечно-
сосудистую
системы*

Шоколад «Линдт
Экселленс» горький,
апельсин, 100 г

темный, малина, 100 г

темный, груша, 100 г

клюква, 100 г

85% какао, 100 г

70% какао, 100 г

249,00 ₺

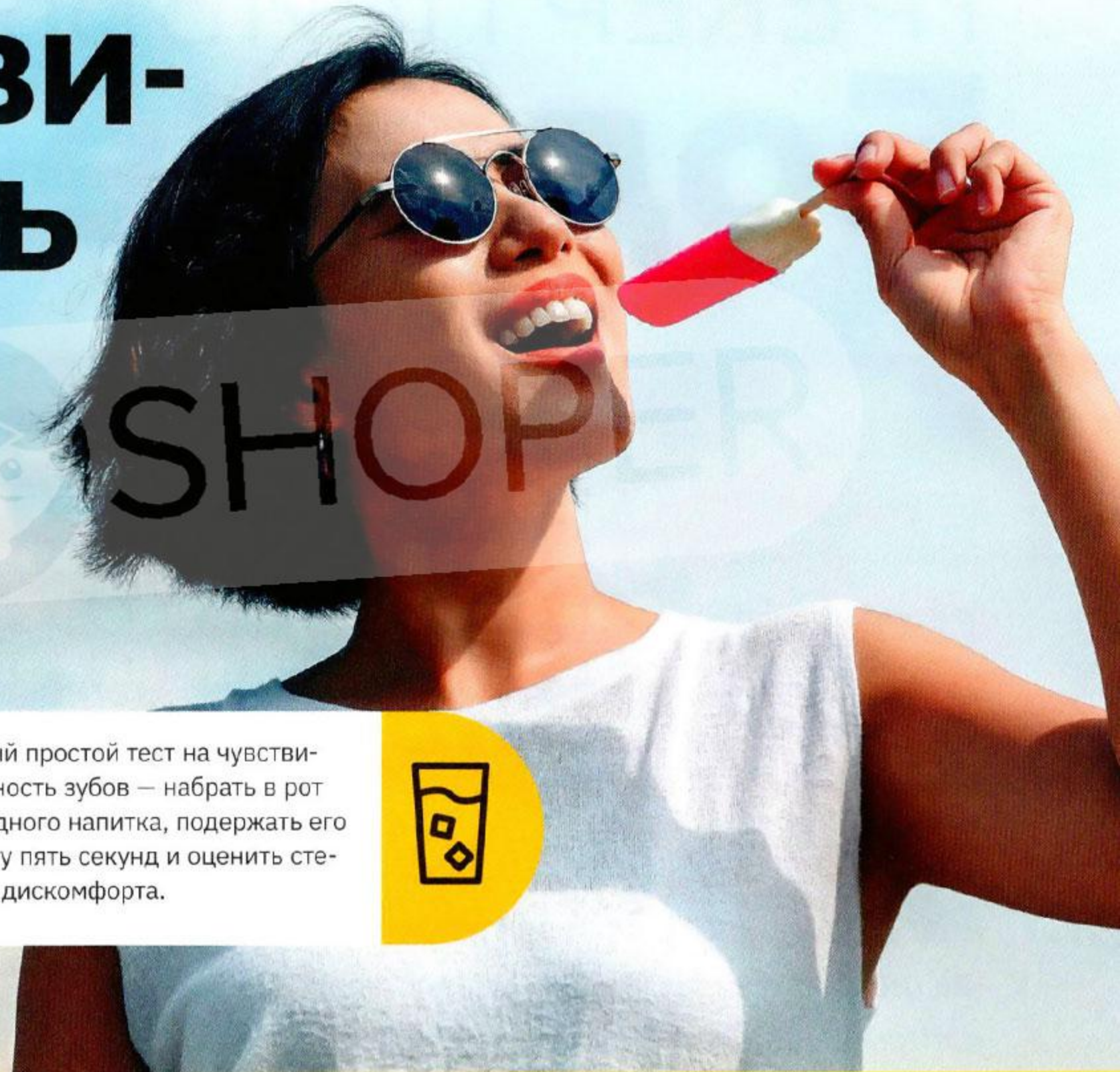
169,00 ₺



ТЕСТ НА ЧУВСТВИ- ТЕЛЬНОСТЬ ЗУБОВ

Чтобы предотвратить появление кариеса в будущем, после поедания шоколада стоит почистить зубы, и лучше полоскать рот водой после каждого приема пищи. А кому-то сладкое есть невыносимо — слишком чувствительные зубы.

Самый простой тест на чувствительность зубов — набрать в рот холодного напитка, подержать его во рту пять секунд и оценить степень дискомфорта.



Легче через
60 секунд
после чистки



Паста «Мгновенный эффект» разработана в «Сенсодин», чтобы уменьшить болезненные ощущения, вызванные чувствительностью зубов, как можно быстрее.



Зубная паста «Сенсодин»,
«Мгновенный эффект»,
75 мл
329,00 ₺
249,00 ₺ -24%

Зубная щетка «Сенсодин»,
«Комплексная защита»,
мягкая
299,00 ₺
239,00 ₺ -20%

Ополаскиватель
для полости рта «Сенсодин»,
«Морозная мята», 500 мл
349,00 ₺
259,00 ₺ -25%

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнит». Товары, подпадающие под действие сертификата, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидок. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.04.2022 по 19.05.2022 при наличии товаров в супермаркетах «Магнит». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, присутствуют не во всех магазинах сети. Изображения товаров, участвующих в акции, могут отличаться от представленных в магазинах. На товары, участвующие в акции, не распространяются скидки по картам покупателя, социальным, льготным, скидка «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку товаров можно на сайте shop.magnit.ru (образец: ЗАО «Т и К Продукты», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+



ТРЕКЕР ПРИВЫЧЕК

Бодрое утро

Стакан воды натощак

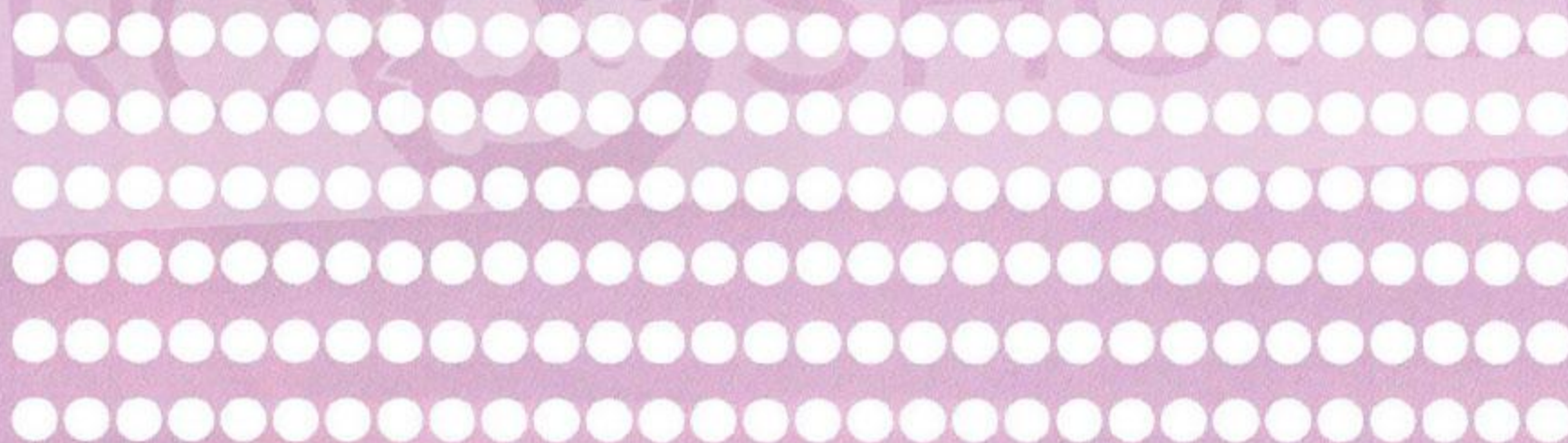
Контрастный душ

Тишина/медитация

Зарядка/спорт/йога

Дневник благодарности

Полезный завтрак



Еще одно правило бодрого утра — чистить зубы щеткой «Президент», которая защищает зубы от налета и массирует десны, улучшая в них микроциркуляцию.



Зубная щетка «Смокерс», «Президент» жесткая, 9 мил
299,00 ₺
209,00 ₺

Зубная щетка «Эксклюзив», «Президент» средней жесткости, 6 мил
299,00 ₺
209,00 ₺

Зубная паста «Вайт Отбеливающая», «Президент», 75 мл
349,00 ₺
239,00 ₺

Зубная паста «Эксклюзив», «Президент», 75 мл
329,00 ₺
229,00 ₺



ЧЕЛЛЕНДЖ Порядок в доме



- 1 Избавьтесь от 5 ненужных вещей в кухне, ванной, спальне, гостиной, коридоре.
- 2 Замените ассортимент старых носков и колгот на новый и качественный.
- 3 Распутайте и спрячьте клубки проводов по всему дому.
- 4 Сложите вещи в доме по системе Мари Кондо.
- 5 Добавьте немного хюгге в интерьер: свечей и световых гирлянд, подушек и пледов.
- 6 Пересадите все растения в нарядные керамические кашпо.
- 7 Продумайте сервировку стола для девичника, например, во французском стиле, и купите всё необходимое.

Тонкие колготки и гольфы базовых оттенков, как в коллекции «Омса» и «МиНиМи», появились в гардеробе в 1960-х и популярны до сих пор.

Мари Кондо — автор книги «Магическая уборка».

С поддерживающими шортиками и комфортными швами



Позволят коже дышать и не сползают с ноги



Мужские носки «Омса Классик», размеры 39-44, синие/темно-серые/черные
239,00 ₺
179,90 ₺

Женские укороченные носки «МиНиМи Катон», размеры 35-41, бежевые/белые/голубые/серые/черные/розовые
159,00 ₺
119,90 ₺

Колготки «Омса Аттива» 20 den, размеры 2-5
369,00 ₺
279,00 ₺

Колготки «Омса Аттива» 40 den, размеры 2-5
389,00 ₺
289,00 ₺

Месяц любви К СЕБЕ



- 1 Весь месяц ложиться спать и просыпаться в одно и то же время.
- 2 Завести дневник настроения и анализировать там свои реакции.
- 3 Составить список своих сильных сторон.
- 4 Вспомнить и записать, что помогает оставаться на плаву в любой ситуации.
- 5 Весь день соглашаться, если сомневаешься.
- 6 Посвящать хотя бы 15 минут в день медитации или обдумыванию мыслей.
- 7 Подумать, кому вы благодарны, и по возможности признаться им в этом.
- 8 Обновить вещи ежедневной необходимости без всякого на то повода: зубную щетку, спонж, постельное белье.
- 9 Улыбаться как можно чаще даже незнакомцам и по незначительным поводам.
- 10 Сформулировать свои принципы, ценности и цели.
- 11 Посадить микрозелень на балконе или комнатное растение.
- 12 Сходить на осознанную часовую прогулку без гаджетов и замечать все вокруг.
- 13 Написать другу бумажное письмо или открытку и отправить ее по почте.
- 14 Обнять за месяц как можно большее количество людей.

Со вкусом кокоса

-24%

Для бережного отбеливания и укрепления эмали

-24%

С бамбуковым, активированным и древесным углем

-23%

!

Улыбайтесь почаще, а о белизне ваших зубов позаботятся пасты «Биомед».

-20%

Зубная паста «Супервайт», «Биомед», 100 г
~~159,00 ₺~~
119,90 ₺

Зубная паста «Вайт Комплекс», «Биомед», 100 г
~~159,00 ₺~~
119,90 ₺

Зубная паста «Витафреш», «Биомед», 100 г
~~169,00 ₺~~
129,90 ₺

Зубная щетка «Сильвер 2024», средней жесткости, «Биомед»
~~149,00 ₺~~
119,00 ₺

- 15 Устроить себе детокс-марафон: побольше воды, овощей и фруктов.
- 16 Танцевать весь день в самых неожиданных местах.
- 17 Проверить здоровье: сдать анализы, сделать УЗИ, сходить на прием к врачу.
- 18 Раз в неделю устраивать разгрузочный день.
- 19 Замечать как можно больше приятных мелочей и радоваться им.
- 20 Научиться чему-то новому: слову на суахили, сабражу, танцу Шивы.
- 21 Сходить на пробное занятие, которое бы ни за что не выбрал(а): бокс, балет, керлинг.
- 22 Хвалить себя за каждое, даже маленькое достижение дня.
- 23 Организовать девичник у себя дома.
- 24 Изучить и описать перед зеркалом любимые части своего тела.
- 25 Весь день действовать, опираясь только на свою интуицию.
- 26 Приготовить любимое блюдо из детства.
- 27 Пригласить себя на свидание и чудесно провести время в одиночестве.
- 28 Слушать песни исполнителей своего года рождения.
- 29 Придумать идеи дополнительного заработка на своем хобби.
- 30 Встречать как можно больше рассветов.

! В период менструаций женщинам помогают грелки, йога и тонкие и быстровпитывающие «Пюр Сенситив Ультра нормал» от «Либресс».

Без красителей и отдушек, чтобы минимизировать риск раздражения кожи

Плотно прилегают к телу и надежно защищают



Прокладки гигиенические «Пюр Сенситив Ультра нормал», «Либресс», 16 шт. 289,00 Р
229,00 Р

Доставим продукты из «Магнолии» **ДОМОЙ ИЛИ В ОФИС**

ежедневно
и без выходных

Минимальная сумма
заказа — 500 рублей.
Бесплатная
доставка для заказов
от 1000 рублей.



**1-2 ЧАСА —
И ЗАКАЗ У ВАС**

**10%
СКИДКА***
по промокоду
magnolia

*На первый заказ.

→ **ЗАКАЗЫВАЙТЕ
ИЗ КАТАЛОГА
СО СКИДКОЙ
ДО 70%**

Накапливайте баллы
и списывайте их за покупки.

на сайте
shop.mgnl.ru



через
приложение



Google Play



App Store