



с 16 по 28  
августа

PRO SHOPPER  
**НА ГРИЛЕ!**



**ВЫГОДА**  
**29р**  
~~198<sup>99</sup>~~  
**169<sup>99</sup>** р/кг

**СКУМБРИЯ**  
Свежемороженая  
Неразделанная  
с 16 по 21 августа



**ВЫГОДА**  
**50р**  
~~549<sup>99</sup>~~  
**499<sup>99</sup>** р/кг

**СКУМБРИЯ**  
Филе с пряностями  
Свежемороженая  
Атлантическая



**ОТ 349<sup>99</sup>** р/кг

**ОКУНЬ**  
Морской  
Свежемороженный



**ВЫГОДА**  
**200р**  
~~749<sup>99</sup>~~  
**549<sup>99</sup>** р/кг

**ФОРЕЛЬ**  
Потрошёная

\* Наличие и цену уточняйте в магазине или по телефону горячей линии 8-800-100-88-10



**18+**

Для распространения внутри и за пределами магазинов «Аникс». Цены указаны в рублях. Акции по снижению цены проводятся с 16 по 28 августа 2022 г. Срок реализации товара превышает срок проведения акций. Все опубликованные в данной листовке акции, товары, ценовые предложения и скидки носят исключительно информационный характер и ни при каких условиях не являются публичной офертой, определяемой положениями статьи 437(2) Гражданского кодекса РФ. Товар, подлежащий обязательной сертификации / лицензированию, сертифицирован / лицензирован. Количество товара ограничено. Цены указаны с учетом скидки и действительны только в период действия акции при наличии акционных партий товара в магазине торговой сети «Аникс». Фотографии, изображения, представленные в листовке, могут отличаться от действительного вида товара. Цены в листовке могут отличаться от цен в магазине. Обязательные условия акции, цены, наличие и характеристики интересующего вас товара у сотрудников магазинов торговой сети «Аникс» или по телефону 8-800-100-88-10.



**Аникс**



с 16 по 28  
августа

PRO SHOPPER  
**НА ГРИЛЕ!**

## УНИВЕРСАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ

### Как приготовить рыбу на гриле правильно

- Посыпать рыбу черным перцем, кориандром внутри и снаружи по вкусу.
- Специи хорошо втереть в рыбу.
- Полить оливковым маслом, хорошо смазать рыбу внутри и снаружи.
- Оставить рыбу на 15 минут.
- Выложить рыбу на решетку.
- Для аромата можно добавить в угли розмарин.
- Сверху закрыть рыбу фольгой, оставить на 5-6 минут.
- Перевернуть рыбу и накрыть фольгой, ждем 6 минут.
- Готовую рыбу посолить и сбрызнуть соком лимона.

\* Не стоит добавлять лимон сразу перед тем как готовить рыбу, он жжет мясо и теряет свои вкусовые и ароматические свойства.

**Приятного аппетита!**



**Спасибо**

каждому, кто хоть  
раз критиковал  
или хвалил нас

Звоните: **8-800-100-88-10**

Пишите: **8-923-642-01-19**



Марина -  
менеджер  
по обратной  
связи

2 412600 1247750  
**18+**

Для распространения внутри пределов магазинов «Аникс». Цены указаны в рублях. Акции по снижению цен проводятся с 16 по 28 августа 2022 г. Срок реализации товара превышает срок проведения акции. Все опубликованные в данной листовке акции, товары, ценовые предложения и скидки носят исключительно информационный характер и ни при каких условиях не являются публичной офертой, определяемой положениями статьи 437(2) Гражданского кодекса РФ. Товар, подлежащий обязательной сертификации / лицензированию, сертифицирован / лицензирован. Количество товара ограничено. Цены указаны с учетом скидки действительны только в период действия акции при наличии акционных партий товара в магазине торговой сети «Аникс». Фотографии, изображения, представленные в листовке, могут отличаться от действительного вида товара. Цены в листовке могут отличаться от цен в магазине. Обязательно уточняйте полные условия акции, цены, наличие и характеристики интересующего вас товара у сотрудников магазинов торговой сети «Аникс» или по телефону 8-800-100-88-10.

**В**  
ХОРОШИЙ  
ВЫБОР

**АНИКС**