

15 сентября — 14 октября 2022

ФАБРИКА

КАТАЛОГ

ГОТОВИМ ОСНОВУ ХОРОШЕГО ДНЯ

 МАГНОЛИЯ



**Цех
новинок**
Пора новых
фаворитов

**Цех
производства**
Время приятных
акций

**Цех
поставок**
Сезон интересных
предложений

18+

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнолия». 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 15.09.2022 по 14.10.2022 при наличии товаров в супермаркетах «Магнолия». 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.mgnl.ru (продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+

ЦЕХ НОВИНОК

История торговой сети «Магнолия» началась в 1993 году с небольших павильонов и ларьков в формате «у дома». Но уже тогда наш ассортимент постоянно пополнялся новинками. Обо всем самом свежем в сезоне осень-2022 рассказываем в разделе «Цех новинок» нашего издания «Фабрика».

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Сезонное обновление

Наш ассортимент пополняется постоянно. Обратите внимание на новинки, которые могут полюбоваться надолго.



Отменные сочные пельмени с большой порцией мяса — как они должны быть

-29%

Пельмени «Особенные» «Магнолия» 500 г

139⁰⁰
99⁰⁰ Р

Вареники с творогом ручной работы «Магнолия» 350 г

249⁰⁰
179⁰⁰ Р

-28%

Нежные вареники ручной работы — вкусный способ объединить за столом всю семью



Свинина, говядина, соль, приправы плюс нотка ностальгии — непередаваемо вкусно

Колбаса сервелат «Московский» п/к «Магнолия» 300 г

349⁰⁰
289⁰⁰ Р

-17%

Бисквитно-творожный десерт со вкусом плембира — идеальный вариант для холодной поры



Модный перекус в удобном формате — наслаждайтесь, запивая любимым горячим напитком



Вафли творожные «Магнолия» 200 г

129⁰⁰
99⁰⁰ Р

-23%

Торт плембирный «Магнолия»

499⁰⁰
399⁰⁰ Р

-20%

Новинки в «Магнолии» →

Великолепный вкус колбасы с острыми нотками паприки и чеснока украсит пиццу, брускетту или мясную тарелку — она хороша по любому поводу

Колбаса «Чоризо» с/к в/у «Велком», 110 г

279⁰⁰
199⁰⁰ ₺ -29%

Отличается исключительным вкусом и изысканным ароматом с ноткой копчения. Идеальна и как отдельная закуска, и для приготовления испанских блюд

Колбаса «Сальчичон» с/к в/у «Велком», 110 г

279⁰⁰
199⁰⁰ ₺ -29%



Тонизирующий напиток с приятным тропическим вкусом не содержит сахар и углеводы, помогает забыть о сонливости

-27%

Напиток энергетический «Вейк Ап» «Пина колада» энерджи безалкогольный ж/б, 0,45 л

149⁰⁰
109⁰⁰ ₺

Насыщенный ягодный йогурт словно создан для того, чтобы жители мегаполисов могли отвлечься от повседневной рутины и ощутить прилив вдохновения



Йогурт питьевой «Экомилк Соло» черника 2,8%, 290 г

59⁰⁰
49⁰⁰ ₺ -17%

Колбаса «Брауншвейгская» полусухая с/к в/у «Велком», 165 г

399⁰⁰
299⁰⁰ ₺ -25%

Пряная колбаска, которая отличается насыщенным ароматом и приятным привкусом отборного мяса благодаря копчению на буковой щепе

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнолия». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидок. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 15.09.2022 по 14.10.2022 при наличии товаров в супермаркетах «Магнолия». 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. Заказывать 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+

Выбор в пользу

Бренд «Рублевский» производит колбасы и мясные деликатесы премиального качества с 2001 года.

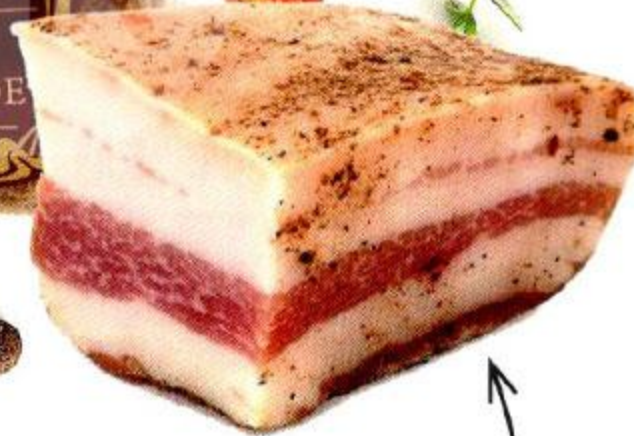
Каждый день более полумиллиона поклонников вкусных и натуральных продуктов покупают рублевские колбасы, сардельки, различные мясные закуска — к завтраку, обеду и ужину. Этой осенью продукция бренда появилась и в ассортименте магазинов «Магнолия», чтобы ваш выбор и в будни, и к праздничному столу был более разнообразным.

Сало белорусское, «Рублевский», 250 г

399⁰⁰
199⁰⁰ ₺

-33%

Сочетание с любым гарниром



Старинные кулинарные секреты

Колбаса «Краковская» высший сорт п/к, «Рублевский», 350 г

399⁰⁰
299⁰⁰ ₺

-25%



-26%

Сардельки «Докторские», «Рублевский», 400 г

379⁰⁰
279⁰⁰ ₺

Советские традиции вареных колбас



Колбаса «Телячья» вареная категории А, «Рублевский», 400 г

399⁰⁰
299⁰⁰ ₺

-25%

Нежный аромат и приятный вкус

Деликатесы бренда «Рублевский» регулярно завоевывают медали продуктовых конкурсов и выставок

Аппетитная коллекция

Кухня Баварии славится своими сытными и разнообразными блюдами, особенно — колбасами и сосисками, рецепты и технологии которых местные жители совершенствовали на протяжении нескольких веков.

«Баварушка» — коллекция деликатесных изделий из отборного мяса, которую готовят по уникальным рецептам из Баварии



«Балыкбургские» мясные продукты содержат кусочки копченого балыка — с ними вкус становится ярче, появляется аппетитный мраморный срез



1. Колбаса салями «Филейбургская» зернистая «Баварушка» в/к в/у, 350 г

349⁰⁰
249⁰⁰ ₴ -29%

2. Колбаса сервелат «Филейбургский» с ароматными пряностями «Баварушка» в/к в/у, 350 г

349⁰⁰
249⁰⁰ ₴ -29%

3. Сосиски «Филейбургские» с филе сочного окорока «Баварушка», 550 г

419⁰⁰
299⁰⁰ ₴ -29%

4. Ветчина «Балыкбургская» «Баварушка» в/у, 420 г

419⁰⁰
299⁰⁰ ₴ -29%

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнит» и «Магнит-Express». Цены указаны в рублях с НДС. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 15.09.2022 по 14.10.2022 при наличии товара в супермаркетах «Магнит». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, могут отсутствовать в магазинах «Магнит» и «Магнит-Express». Изображения товаров, участвующих в акции, не распространяются на товары, участвующие в акции. «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказывать доставку товаров возможно на сайте shop.magnit.ru (продолжить ЗАКАЗ ИЛИ ПРОДОЛЖИТЬ). Ограничение: Москва, Можайское шоссе, д. 3/4, стр. 1. ОГРН: 102770302773201 и в остальных подразделениях: 49

ЦЕХ ПРОИЗВОДСТВА

Мы строим работу в наших супермаркетах так, чтобы каждый из них стал своеобразной фабрикой-кухней, где на месте можно съесть легкий перекус и полноценный обед. И приобрести их домой для повседневных либо праздничных ужинов. В разделе «Цех производства» мы с радостью представим блюда производства сети «Магнолия», которые стоит попробовать этой осенью.

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

8:00 — в будни — 11:00

Выгодный завтрак

-50% по карте покупателя

Мы поддерживаем тех, кто верит, что завтрак — главный прием пищи. Он задает правильное настроение и придает сил. А потому для всех, кто стремится начать день правильно, действует наша акция «Выгодный завтрак». Ловите скидку -50% на свежие готовые блюда собственного производства с 8 до 11 часов утра в будни.

В акции участвуют*



6–19 сентября

Каша пшеничная молочная «Магнолия», 300 г

20 сентября — 3 октября

Руллет из омлета с ветчиной и сыром «Магнолия», 200 г

4–17 октября

Сырники из творога «Магнолия», 200 г

*Скидка действует на 1 позицию в чеке по карте покупателя

Наш шеф-повар также рекомендует на завтрак



Каша рисовая молочная с курагой и изюмом «Магнолия» 300 г

119⁰⁰
99⁰⁰ Р -17%

ШОК! ЭТО ЗАМОРОЗКА!

Если к вам внезапно пришли гости или самому вдруг захотелось свежего и полноценного обеда ресторанного уровня, выход простой — иметь про запас готовые замороженные блюда от шеф-повара «Магнолии». Их останется только правильно разогреть (инструкция-подсказка на каждой упаковке!) и красиво подать к столу. Обратите внимание в этом сезоне на чудесный квартет сытных блюд.

Факты от эксперта:



Оксана Павлычева,
руководитель производственного отдела сети «Магнолия»

35 видов

замороженных готовых блюд собственного производства представлено в сети

-38 °C

температура шоковой заморозки наших блюд.

Устройство морозильной камеры таково, что заморозка происходит почти мгновенно. Вода в продукте превращается в столь малые кристаллы, что те не влияют на структуру продукта

180 дней

срок годности наших замороженных блюд

Русская классика
с 4 видами мясных
продуктов



Солянка сборная мясная замороженная «Магнолия», 300 г

169⁰⁰
129⁰⁰ Р

-24%



Макаронны с индейкой в соусе Бешамель замороженные «Магнолия», 200 г

229⁰⁰
149⁰⁰ Р

-35%

Версия любимой классики
с модным вкусом



Сытное блюдо по-восточному с ноткой зиры

Плов с курицей замороженный «Магнолия», 200 г

199⁰⁰
149⁰⁰ Р

-25%



Крем-суп из брокколи замороженный «Магнолия», 300 г

199⁰⁰
149⁰⁰ Р

-25%



Легкий суп с восхитительной текстурой

Попробуйте также
нашу нарезку
семги



1. Чиабатта, 1 кг

~~319⁰⁰~~219⁰⁰ ₺

-31%

2. Булочка
«Студенческая», 140 г~~36⁹⁰~~24⁹⁰ ₺

-33%

3. Филе индейки
варено-копченое в/у
нарезка «Магнолия»,
100 г~~169⁰⁰~~119⁰⁰ ₺

-30%

4. Ветчина «Домашняя»
из индейки нарезка
«Магнолия», 150 г~~139⁰⁰~~109⁰⁰ ₺

-22%

Красная Шапочка 2.0

Если этой осенью вы решитесь навестить с гостинцами бабушку или просто захотите организовать себе пикник на природе, у нас есть идеи и всё для их реализации. А если не повезет с погодой, всё это пригодится и для домашней вечеринки.

А еще есть с вишней и сливочный!

Изделие слоеное
малый круассан
с начинкой «ва-
ренная сгущенка»
«Хороший день»,
200 г

79⁹⁰

-19%

64⁹⁰ ₺



149⁰⁰

-20%

119⁰⁰ ₺



Отличный выбор
для сервировки —
наша посуда
из кукурузного
крахмала



В ассортименте
15 видов слоек, в том
числе НОВИНКА —
слойка с котлетой.
Выберите на свой вкус

Слойка ягодный микс, 80 г

59⁰⁰

-24%

44⁹⁰ ₺

Запеканка с брусникой, 250 г

199⁰⁰

-20%

159⁰⁰ ₺

Рекламный каталог не является публичной офертой. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Все предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, присутствуют не во всех магазинах. Скидки распространяются на товары, указанные в акциях. Скидки по картам покупателя, социальным, льготным, скидка «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказывайте товары только на сайте shop.magnit.ru. Адрес: ЗАО «Т и К», Московская область, Истринский район, с/пос. «Сосновое», д. 31, стр. 1, ОГРН: 1027739277720 и в мобильном приложении. 18+

С правильным перекусом тепло на душе в любую погоду

Сэндвич с белым хлебом, ветчиной и сыром, 150 г

149⁰⁰
119⁰⁰ Р

-20%

Чиабатта с индейкой, 200 г

189⁰⁰
149⁰⁰ Р

-21%

Рап с курицей и сыром 1 шт., 180 г

169⁰⁰
129⁰⁰ Р

-24%

Нектар манго «Хороший день», 0,25 л

69⁰⁰
59⁰⁰ Р

-14%

20 сентября — 17 октября

ГАСТРО выходные: скидка 50% по карте покупателя на пирожные и десерты собственного производства



1. Пирожное «Кольцо» с белковым кремом упаковка 4 шт., 200 г

299⁰⁰ **-30%**
209⁰⁰ Р



2. Печенье «Мраморное» лимонное, 1 кг

3. Печенье «Мраморное» шоколадное, 1 кг

-20% по карте покупателя



4. Пирожное «Пандора», 250 г

329⁰⁰ **-30%**
229⁰⁰ Р



5. Пирожное «Картошка» упаковка 6 шт., 300 г

299⁰⁰ **-23%**
229⁰⁰ Р



6. Нектар бананово-клубничный «Хороший день», 0,25 л

69⁹⁰ **-14%**
59⁹⁰ Р

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнит». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы в рублях с НДС с учетом скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 15.09.2022 по 14.10.2022 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 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 shopping.ru (продавец: ЗАО «Т.К. ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можалское шоссе, д. 3/1, стр. 1. ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+

Готовьте С НАМИ

Более 100 блюд можно приготовить с яичной лапшой по-домашнему нашей собственной товарной марки. Но сегодня мы предлагаем легкий, но согревающий рецепт, который просто воплотить дома вместе с детьми.

Легкий суп с лапшой

 4 порции  15 минут

Что понадобится

Лапша яичная по-домашнему	1 упак.
Бульон	1 л
Курица отварная, нарезанная мелко	100 г
Овощи измельченные (кукуруза, морковь, брокколи)	1 горсть
Чеснок измельченный	1 зубчик
Имбирь свежий измельченный ...	1–2 см
Соевый соус	2 ч. л.
Сахар	1 ч. л.
Лайм	1 шт.

Что делаем

1. Отвариваем лапшу до полуготовности.
2. В большой кастрюле нагреваем бульон.
3. Когда бульон закипит, отправляем к нему имбирь, чеснок, сахар, соевый соус — кипятим 5 минут.
4. Всыпаем в кастрюлю горсть овощей, кусочки курицы и лапшу — варим до готовности лапши.
5. Снимаем суп с огня, разливаем по тарелкам и в каждую выжимаем немного сока лайма.



Лапша яичная по-домашнему №6 Тейсти лайф, 230 г

74⁹⁰ **-20%**
59⁹⁰ Р

В составе мука, яйца и куркума — натурально и полезно

Обратите внимание ↓

Вермишель фунчоза Тейсти лайф, 200 г

119⁹⁰ **-25%**
89⁹⁰ Р

Приготовьте с фунчозой салат с овощами или курицей, густой суп с грибами или свинину терияки





СОБСТВЕННЫЕ МАРКИ



ЦЕХ ПРОИЗВОДСТВА

Сытно и вкусно



Соус томатный «Наполетано»
Тейсти лайф, 350 г

-20%

149⁰⁰
119⁰⁰ Р

Соус томатный «Базилико»
Тейсти лайф, 350 г

-20%

149⁰⁰
119⁰⁰ Р

Модные
из индейки
или классические
куриные (есть и такие) —
будет вкусно и сытно



Стрипсы охлажденные
из индейки, 250 г

-21%

189⁰⁰
149⁰⁰ Р

Стрипсы куриные
охлажденные, 250 г

-20%

149⁰⁰
119⁰⁰ Р



-20% по карте
покупателя

Наггетсы куриные
«Магнолия» 300 г

70 лет назад ученый Роберт Бейкер придумал наггетсы — вычислил, как именно надо приготовить кусочки сочного мяса в хрустящей панировке, чтобы их можно было заморозить и разморозить, и при этом они оставались аппетитными. Спустя 40 лет в другой научной лаборатории разработали стрипсы. Они отличаются от наггетсов вытянутой формой и многократной панировкой, но так же дразняще вкусны.

Попробуйте также оригинальный рыбный вариант или наггетсы из индейки

Слово «наггетсы» (nuggets) в переводе с английского означает «золотые самородки»

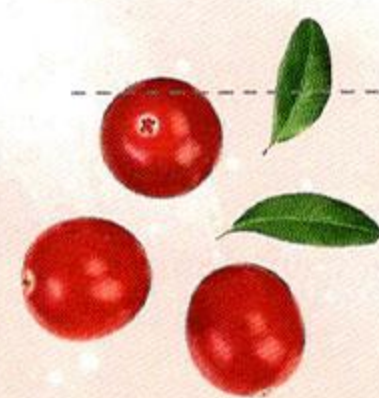


ЦЕХ ПОСТАВОВОК

Первый магазин сети «Магнолия» появился почти 30 лет назад. Сегодня их насчитывается более 200. Для пополнения каждого нужными товарами мы привлекаем избранных партнеров. В разделе «Цех поставок» издание «Фабрика» знакомит с актуальными предложениями от наших поставщиков.



СОБСТВЕННЫЕ МАРКИ



Вместе ДЕШЕВЛЕ

Мы заботимся о том, чтобы наши блюда были не только вкусными и полезными, но и доступными. Покупайте с 15 сентября по 14 октября 2022 года в сети «Магнолия» рап с ветчиной и сыром вместе с клюквенным морсом «Хороший день» и получите на них 30%-ную скидку. Вместе выгоднее и вкуснее!



Рап с ветчиной и сыром
1 шт., 170 г

-30% по карте
покупателя

+

Сытный перекус
по приятной цене

228⁹⁰
159⁵⁰ Р

Морс ягодный
из клюквы
«Хороший день», 0,25 л



Изготовлен из сока
прямого отжима с мякотью



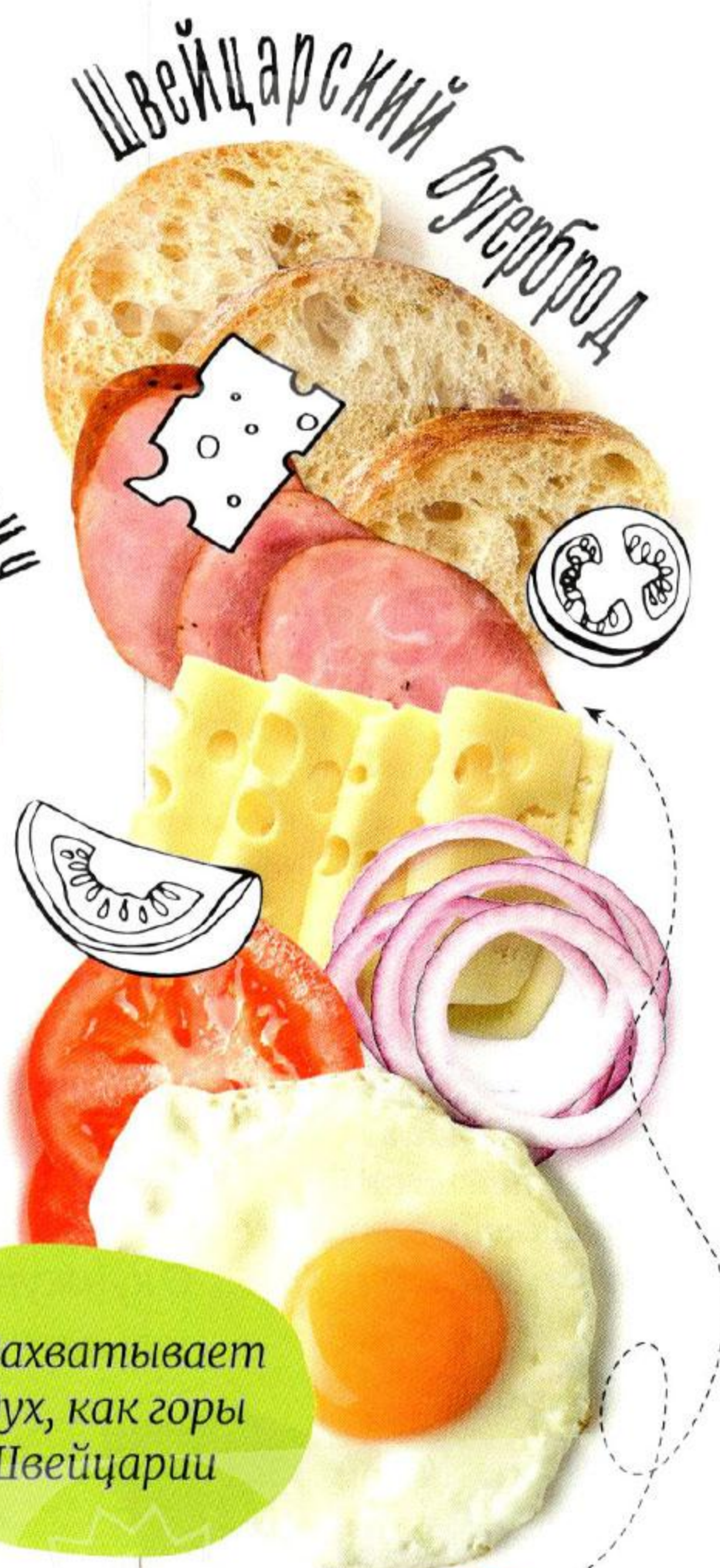
Хорошая компания

Колбасные изделия бренда Delikaiser созданы восхищать своим вкусом даже в таких простых блюдах, как бутерброды. Попробуйте и убедитесь в этом сами.



Колбаса «Болонская» с чесночком «Деликайзер», 400 г

299⁰⁰
149⁹⁰ ₴ -50%



Колбаса «Сервелат Мраморный» в/к «Деликайзер», 400 г

349⁰⁰
199⁹⁰ ₴ -43%



Сосиски «Молочные» ГОСТ «Деликайзер», 400 г

319⁰⁰
174⁹⁰ ₴ -45%

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнолия». 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 15.09.2022 по 14.10.2022 при наличии товаров в супермаркетах «Магнолия». 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 возможно на сайте shop.mg.ru (продавец: ЗАО «Т К ПРОДУКТЪ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+

Утро по-французски

«Блюдо, состоящее из двух ломтиков бутербродного хлеба, между которыми помещены ветчина с сыром, и приготовленное в духовке». Такое определение дала Французская академия в 1966 году в своем словаре для крок-месье — бутерброда, ставшего для нации традиционным еще в начале века и любимого до сих пор.

Хлебокомбинат «Пеко» уже **49 лет** ежедневно выпекает свежий хлеб, а также хлебобулочные и кондитерские изделия — сейчас ассортимент составляют более **200 наименований**



Другой вариант блюда — крок-мадам. Разница между ним и крок-месье заключается только в яйце: сверху на «мадам» выкладывают глазунью, которая похожа на дамскую шляпку.

Хлебобулочное изделие из смеси ржаной и пшеничной муки «Баварский» зерновой «Альпин Брот», 300 г

119⁰⁰
84⁹⁰ ₴ **-29%**



С молотым кориандром и тмином

Хлебобулочное изделие из смеси ржаной и пшеничной муки «Австрийский» зерновой «Альпин Брот», 300 г

119⁰⁰
84⁹⁰ ₴ **-29%**



С семенами подсолнечника и куркумой

С кунжутом и льном



Хлеб ржано-пшеничный «Альпийский» заварной «Пеко», 300 г

119⁰⁰
84⁹⁰ ₴ **-29%**

С овсяными хлопьями, отрубями и кунжутом



Хлеб пшеничный «Швейцарский» «Пеко», 300 г

119⁰⁰
84⁹⁰ ₴ **-29%**

Вкусно будет всем

О том, где впервые начали готовить сосиски, вот уже пару веков спорят Франкфурт и Вена. А в нашей стране решили этот вопрос, разработав собственный рецепт. Он полюбился народу, и вскоре сосиски стали неотъемлемой частью отечественного меню на десятки лет.

Отличный выбор для брускетт, закуски со шпинатом и картофелем или королевского омлета на гренках



Колбаса «Сальчичон» с розовым перцем нарезка с/к, 85 г

149⁰⁰
-20% 119⁰⁰ ₺



Идеально для ролетиков с сыром и зеленью, салата с фасолью и сухариками или пасты со сливочным соусом



Прекрасный вариант для карри по-берлински, супа по-итальянски, лапши с перцем чили



Сосиски «Витаминики» Черкизово, 300 г (новинка)

259⁰⁰
-23% 199⁰⁰ ₺



Сосиски подкопченные Черкизово, 400 г

249⁰⁰
-28% 179⁰⁰ ₺



Ветчина нежная из индейки Черкизово, 450 г

399⁰⁰
-25% 299⁰⁰ ₺



Классика жанра



Бренд «Останкино» готовит «Докторскую» колбасу исключительно по ГОСТу, а еще представляет другие классические и авторские рецепты — чтобы за общим обеденным столом с радостью собирались разные поколения семьи.

«Т о, что доктор прописал». Так говорили в далеком 1936 году про нежную колбасу, приготовленную по рецепту ВНИИ мясной промышленности. Ее рекомендовали тем, кто нуждался в усиленном питании, и, собственно, называли «Докторской».

Проходит двойное копчение на буковых опилках

Колбаса «Сервелат Европейский» в/к в/у «Останкино», 420 г

379⁰⁰
259⁰⁰ ₺ -32%



Только свежее мясо, молоко, сахар, яйца и кардамон

Колбаса «Докторская» ГОСТ п/о «Останкино», 500 г

379⁰⁰
279⁰⁰ ₺

Натуральный состав и классическая рецептура

Колбаса «Салами Итальянская» с/к в/у «Останкино», 150 г

219⁰⁰
159⁰⁰ ₺ -27%



-26%



Три вида мяса плюс отборные пряности

Сосиски «Папа может!» в/у «Останкино», 350 г

249⁰⁰
179⁰⁰ ₺

-28%






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 скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 15.09.2022 по 14.10.2022 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, скидка «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказывать 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+

РОДОМ ИЗ СССР

«Российский» хоть и не имеет славной многовековой истории, но остается самым распространенным сыром в стране с момента своего создания — рецептуру разработали специалисты ВНИИ маслоделия и сыроделия в 1960-х годах в Угличе.

Хороший «Российский» должен быть:

-  с умеренно пластичной текстурой
-  с некруглыми равномерными глазками
-  с чистым сырным вкусом с кислинкой

Пластиковые цифры, которые раньше встречались в сырах, — вовсе не тайные послания или милые сувениры, а номер партии и дата изготовления. Сейчас их печатают на упаковках, которых в то время не было.



Сыр «Российский» «Романовский» 50%, 125 г

149⁹⁰
119⁹⁰ ₴ -20%



Сыр «Российский» «Романовский» тертый 50%, 90 г

109⁹⁰
89⁹⁰ ₴ -18%

Сыр «Сливочный» «Романовский» «Троицкий Маслосырордел» 50%, 100 г

109⁹⁰
89⁹⁰ ₴ -18%

С теплой ноткой ностальгии

Подходит для утренних бутербродов и горячих блюд, приготовленных в духовке



Сырный элемент

Плавленый сыр изобрели 111 лет назад в швейцарском городе Тун, и он прочно занял место в нашем рационе. Кроме того, что он максимально удобен для приготовления бутербродов, его можно использовать в самых разных рецептах.

Плавленый сыр Hochland производят из классического полутвердого сыра, который расплавляют и герметично упаковывают. В качестве дополнительных ингредиентов в него добавляют только отборные продукты.

Сыр плавленый «Хохланд» со швейцарским сыром 55%, 200 г

184⁹⁰

154⁹⁰ Р

-16%

С добавлением
настоящего
швейцарского
сыра грюйер

С кусочками
высоко-
качественной
ветчины



Сыр плавленый «Хохланд» ветчина 55%, 400 г

329⁹⁰

289⁹⁰ Р

-12%



Можно добавлять в сливочные соусы, согревающие крем-супы, пасты, фаршированные овощи и мясо, запеканки, открытые пироги, жульены, фрикадельки и многое другое.

С 1927 года
Hochland производит плавленые сыры



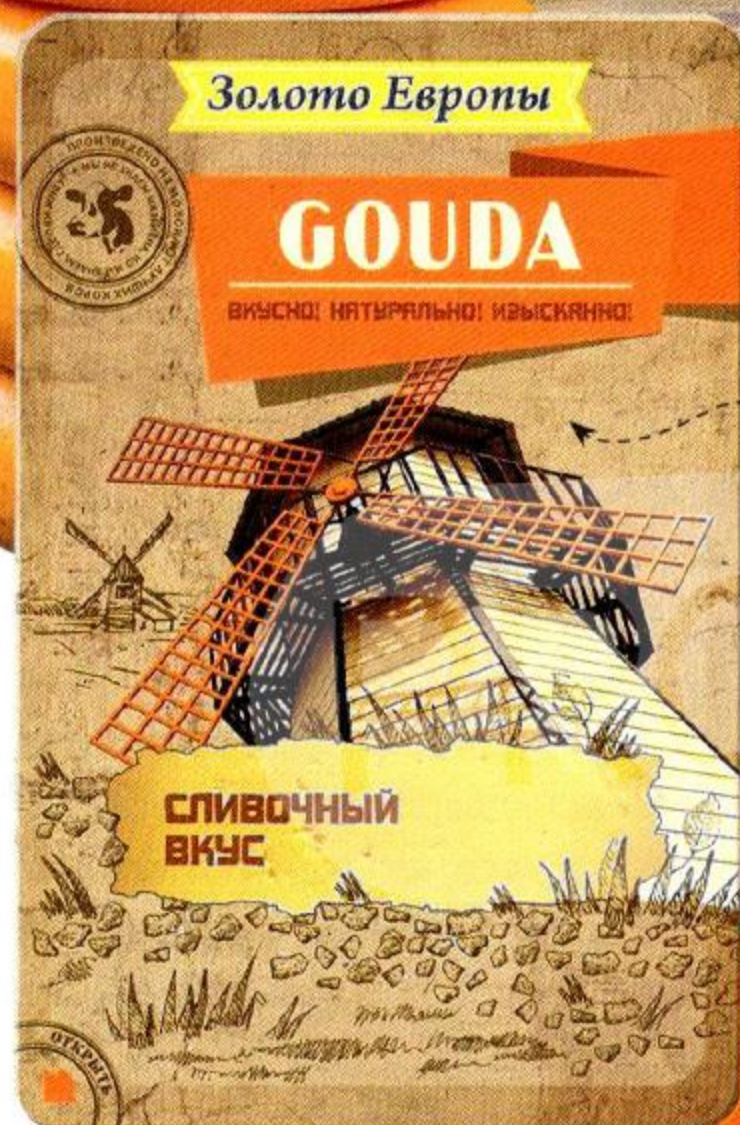
Золото Европы

Кто бы мог подумать, что сыр, некогда названный в честь города, где его стали готовить в XII веке, сегодня прославит свою родину на весь мир. Так случилось с сыром гауда. Через 800 лет он вернул крохотному нидерландскому местечку Гауда и его 70 тыс. жителям Золотой век.

Теперь каждый четверг с апреля по август площадь перед местным музеем наполняется людьми. Сюда, совсем как в Средневековье, съезжаются сотни сыроделов и туристов.

Любой сыр на ярмарке можно попробовать, посмотреть на процесс приготовления и даже принять в нем участие

Гауда обладает мягким кремовым вкусом



Золотой стандарт нидерландского сыра

Носильщики в цветных шляпах выносят на руках пудовые (16,38 кг) головки знаменитого на весь мир сыра — гауды. Так начинается большая сырная ярмарка, где сделки и продажи проводят так же, как и столетия назад.

Сыр гауда «Золото Европы» 45%, 150 г

189⁹⁰

149⁹⁰ ₴ -21%

Сочетается не только с фруктами и винами, но и с пивом

Сыру — мир!

Еда давно стала возможностью погрузиться в культуру другой страны, и сыры — один из самых вкусных способов это сделать. Отправляемся в гастропутешествие с тремя всемирно признанными видами, которые представляет российский бренд Schönfeld.

Пармезан марки Schönfeld изготовлен по традиционной итальянской технологии и созревает не менее 6 месяцев в головах весом до 40 кг. Такой размер головы позволяет сыру развиваться равномерно, раскрывая свои гастрономические достоинства в полной мере. Аромат у сыра насыщенный, с пряными нотками, а вкус чуть сладковатый, с оттенком орехов и сухофруктов.

 К белым/красным тихим винам

Сыр «Пармезан» «Шонфилд», выдержка 6 мес. 40–45%, 100 г

214⁹⁰
169⁹⁰ ₽ -21%

Сыр «Бри» «Шонфилд», мягкий 50–60%, 100 г

199⁹⁰
159⁹⁰ ₽ -20%



Сыр французских королей

Бри, один из самых знаменитых и древних сыров Франции, отличается сливочным вкусом с пикантной грибной ноткой. Этот сыр созревает на протяжении всего срока годности, вкус при этом становится более ярким, а консистенция более мягкой, кремовой. Раскрывает богатую вкусовую гамму и аромат при комнатной температуре.

 К игристым и сухим винам



Нежность по-голландски

Сыр «Блю Кремосо» «Шонфилд», голубая плесень 50%, 100 г

249⁹⁰
199⁹⁰ ₽ -20%

Этот сыр с мягким сливочным вкусом и пикантным ароматом изготовлен по традиционному голландскому рецепту. За его гастрономические качества и кремовую консистенцию отвечает полезная культура голубой плесени *Penicillium roqueforti*. Еще одно достоинство — пониженное содержание соли.

 К сладким десертным винам



Сделан с итальянской страстью

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнолия». 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 15.09.2022 по 14.10.2022 при наличии товаров в запасе супермаркета «Магнолия». 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. Заказывать 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+

Облачный завтрак

Белоснежный на утреннем хлебце. Притягательный в любимых роллах. Воздушный в сладком эклере. Творожный сыр? Или сырный творог?

На самом деле — нечто среднее, потому что от творога его отличает более воздушная текстура, а от сыра — технология создания. Творожный сыр «Виолетта» из свежего молока и сливок — это нежный натуральный вкус без кислинки, который дополнит не только бутерброды и брускетты, но и салаты из свежих овощей, выпечку, крем-супы, рулетики, омлеты, пасту и многие другие блюда.

Сыр творожный «Виолетта» сливочный 70%, 400 г

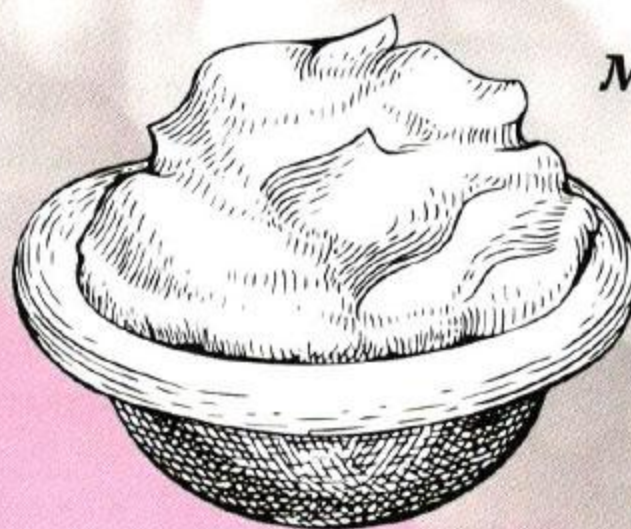
329⁹⁰

279⁹⁰ Р

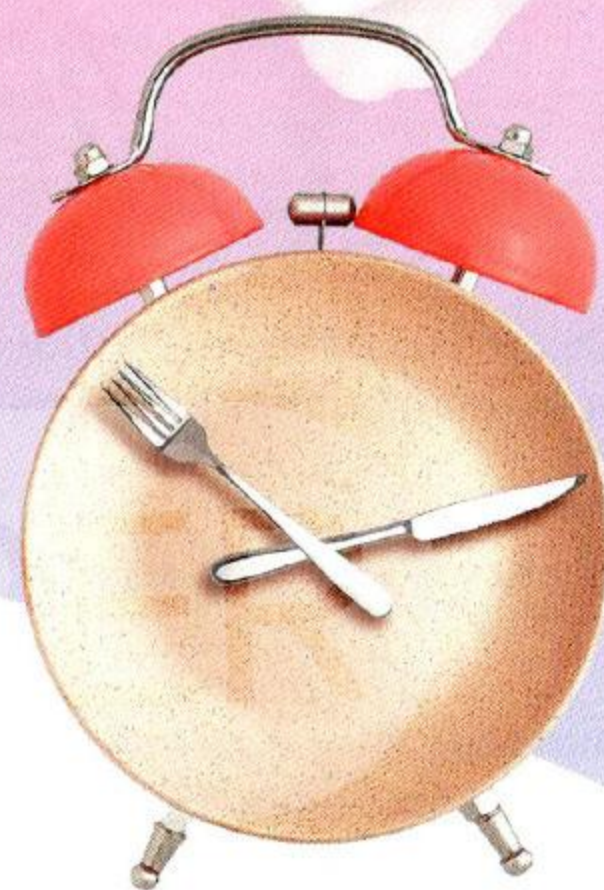
-15%



Мягкий сыр из молока люди делают как минимум несколько столетий — во французских источниках он упоминается уже в XVII веке



Сочетается с авокадо, красной рыбой, овощами, зеленью, цельнозерновым хлебом, а также фруктами и ягодами




Творожный сыр — продукт с высокой энергетической ценностью, поэтому, какой бы облачный он ни был, лучше употреблять его во время завтрака или раннего бранча



Творог и творчество

Творожный чизкейк с тыквой

 4 порции

 1,5 часа приготовление
3 часа охлаждение

Вам понадобится:

Для коржа:

Орехи (ассорти) 250–300 г
Масло сливочное 40–50 г
Сахар по вкусу

Для начинки:

Сыр сливочный 350–450 г
Тыква 200 г

Творог «Экомилк»

5%-ный 180 г
Сахар 75–100 г
Яйца 6 шт.
Корица молотая 1–2 ч. л.
Мускатный орех 1 щепотка
Соль по вкусу

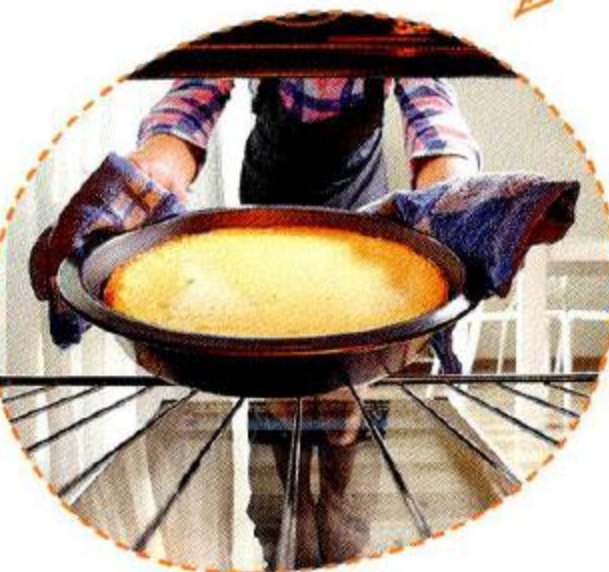
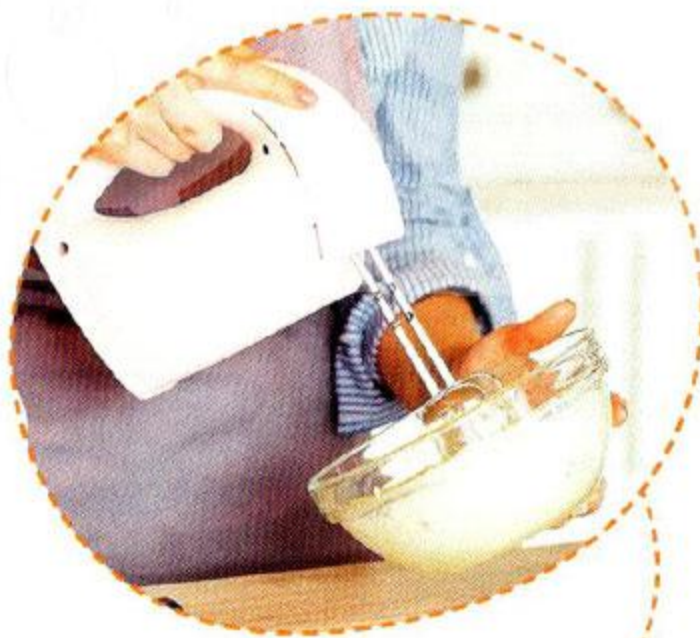


Творог «Экомилк» 5%, 180 г

89⁹⁰

69⁹⁰ Р

-22%



Осень — отличная пора, чтобы активно заняться кулинарными подвигами по расписанию. Например, готовить нечто интересное каждые выходные. Молочные продукты «Экомилк» как раз созданы для этого. Можно начать с яркого сезонного блюда — творожного чизкейка с тыквой.


Приготовление

1. Для коржа ассорти орехов, сахар и растопленное масло измельчаем в блендере в однородную массу.
2. Выкладываем в высокую разъемную форму для выпечки: утрамбовываем ровным слоем по всей поверхности с небольшими, 1–2 см высотой, бортиками по краям. Выпекаем в духовке в течение 10 минут при 180 °С.
3. Для начинки измельчаем в пюре кусочки тыквы, добавляем к ней сливочный сыр и творог, яйца и специи по вкусу и все тщательно взбиваем. Выливаем массу на испеченный корж и ставим форму в духовку на 1–1¼ часа.
4. Вынимаем из духовки, охлаждаем при комнатной температуре, а потом отправляем в холодильник на 3–4 часа.



Раскрываем секрет долголетия


Российская марка «Долголетие» представляет на рынке продукты, приготовленные по традиционным рецептам народов Кавказа, Закавказья и Балканских стран. Для воплощения выбираются только те, которые отвечают сразу нескольким параметрам: натуральность ингредиентов, несомненная польза и оригинальный вкус. Ведь не секрет, что долголетие тесно связано с правильным, здоровым питанием.

 Марка «Долголетие» готовит **сулини** на основе свежего молока с отборных ферм, особой закваски и пряных трав. Густой освежающий соус отлично подходит к наггетсам, пельменям, печеным овощам, мясу, салатам или просто к свежему хлебу.

Сулини — фаворит Греции и Черногории



Настоящий турецкий айран из цельного молока и закваски из Турции

 **Айран** отлично утоляет жажду и голод — может служить самостоятельным перекусом. А еще прекрасно проявляет себя в качестве ингредиента для смузи, холодных супов, заправки для салатов и маринования мяса.

Напиток кисломолочный Айран Долголетие турецкий 1,8%, 500 г

79⁹⁰
65⁹⁰ ₽ **-18%**

Соус Долголетие Сулини 6-8%, 270 г
119⁹⁰
89⁹⁰ ₽ **-25%**



Которская бухта, Черногория

Осень в стиле ЗОЖ

Долой скучные правила здорового питания и подсчеты съеденного! Бренд EXPONENTA уже позаботился о том, чтобы каждый перекус этой осенью был полезным и нескучным. Вкусные высокобелковые кисломолочные напитки в удобных упаковках просто созданы для того, чтобы брать их с собой — на учебу, в офис, в дорогу и на прогулку. Рекомендуется всем, кто заботится о себе!



Белковый заряд для иммунитета

Напиток к/м «Экспонента» черника-ежевика-витамины, 100 г

41⁹⁰
32⁹⁰ ₺ **-21%**

12 г белка в каждой порции



Формула повышения активности



Напиток к/м «Экспонента» соленая карамель обезжиренный, 250 г

112⁹⁰
89⁹⁰ ₺ **-20%**

30 г белка — суточная норма для взрослого человека

8 незаменимых аминокислот



Вкусная помощь здоровью



15% от суточной нормы потребления витаминов D₃ и B₆

Напиток к/м «Экспонента» вишня-женьшень-витамины, 100 г

41⁹⁰
32⁹⁰ ₺ **-21%**

Польза высокобелковых напитков EXPONENTA подтверждена Институтом физиологии НАН Беларуси

Усилено лактобактериями L.Casei



Будьте в форме! Пейте EXPONENTA!

Возьмите высокобелковые кисломолочные напитки EXPONENTA, например, на прогулку по ВДНХ: наблюдать осенний забег «Самое время жить» (25 сентября) будет в разы приятней.

Искры осени

Чтобы превратить обычные посиделки с подругами в яркое событие этой осени, нужна самая малость — свободный вечер, хорошее настроение и немного творчества. Предлагаем 3 идеи для стильных вечеринок, которые можно дополнить легкими закусками и игристыми напитками «Анна Федерика Лимитед» от бренда «Боска».

Напиток пло-
довый
газированный
«Боска» «Анна
Федерика
Лимитед» белый
полусладкий,
0,75 л

579⁰⁰
449⁰⁰ Р

-22%

Тонкий вкус
с фруктовыми нотами,
плавно переходящими
в соблазнительное
послевкусие

«Цвет в настроение»

Розовый давно перестал считаться цветом легкомыслия и наивности — сейчас это, скорее, цвет-заявление и цвет-уверенность. Устроить вечеринку и надеть все самое лучшее розовое — отличная идея для дождливой осени.

«Шик, блеск, джаз»

Яркий макияж, блестящие наряды, джазовые импровизации, безудержное веселье и фонтаны игристого — типичная атмосфера американских вечеринок столетие назад и хороший повод для встречи с подругами.

«Королева диско»

Креативные детали, броская модная одежда, беззаботное настроение и игристые напитки — все, что нужно. Останется только приглушить свет, раскрутить диско-шар, включить хиты 80-х и танцевать от всей души, как королева дискотеки.

Напиток
плодовый
газированный
«Боска» «Анна
Федерика
Лимитед» белый
сладкий, 0,75 л

579⁰⁰
449⁰⁰ Р

-22%

РЕЗУМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ НАПИТКА НЕ ВЛЕДЕТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Наслаждение МОМЕНТОМ

Некотрые десерты способны на настоящее волшебство. И в это верят создатели шоколада «Пергале», которые готовят свои сласти так, чтобы они могли возродить счастливые воспоминания прошлого, остановить мгновение в прекрасном настоящем и подарить надежду на светлое будущее. Попробуйте магию на вкус уже в этом сезоне.

Ассорти из 4 видов начинок в тонкой оболочке из классического шоколада

Магия, воплощенная в шоколаде

Конфеты с 4 видами начинок: трюфельная, карамельная, ганаш и фундук



Набор шоколадный «Пергале» из молочного шоколада, 171 г

325⁰⁰
225⁰⁰ ₹

-31%

Набор шоколадный «Пергале» из темного шоколада, 171 г

325⁰⁰
225⁰⁰ ₹

-31%

Сочетание апельсина с темным шоколадом — яркое, как летнее солнце

Шоколад темный «Пергале» с апельсиновой начинкой, 100 г

129⁰⁰
89⁹⁰ ₹

-30%

Сочное Манго с темным шоколадом навеивает воспоминания об идеальном отдыхе

Шоколад темный «Пергале» с манго, 100 г

129⁰⁰
89⁹⁰ ₹

-30%

С 1952 года марка «Пергале» создает шоколадные произведения искусства



Сладость удалась

Шоколад — один из универсальных улучшителей настроения. Неудивительно, что хочется взять его с собой — на учебу или работу, или дать ребенку в школу. В этом смысле тонкая шоколадная пластинка с индивидуальной упаковкой — отличный выбор: идеально помещается, например, в ланч-бокс, не пачкает руки, и она так миниатюрна, что ею можно не делиться.

с 1804 года

начинается долгая и волнующая история шоколадной фабрики «Галлорен»

В пластинке 49% крема из сочного манго

Шоколад темный порционный «Галлорен» «Роял тинс» с начинкой манго, 200 г

349⁰⁰
-23% 269⁰⁰ Р

Мятный крем в темном шоколаде освежает и бодрит

Навеет теплые воспоминания в самый холодный день

Шоколад темный порционный «Галлорен» «Роял тинс» с начинкой черная смородина, 200 г

349⁰⁰
-23% 269⁰⁰ Р

Понравится тем, кто ценит оригинальные вкусы

Шоколад темный порционный «Галлорен» «Роял минтс» с перечной мятой, 200 г

349⁰⁰
-23% 269⁰⁰ Р

Характерная кислинка оттенит сладость шоколада

Взрыв эмоций с теплым шоколадным послевкусием

Драгоценный блю

PRO SHOPPER



Конфета трюфель получила свое название в честь редкого драгоценного гриба потому, что напоминала его внешне и сравнима с ним своей изысканностью.

Как и многие удивительные блюда, трюфельные конфеты появились по ошибке. В 1920 году ученик короля французской кухни Огюста Эскофье неосторожно вылил в шоколадную массу горячие сливки, она схватилась комками, ее присыпали какао. Вид у конфет получился внезапно дерзкий, но вкус столь соблазнительный, что вот уже почти 100 лет трюфели подают только по особому случаю и только самым дорогим людям.

Дар высокой кухни сладкоежкам

Натуральный состав + традиционная технология

Трюфели с засахаренной цедрой «Под'Ари», 160 г

Глубина шоколада + легкость малины

Нежность ганаша + хрусткость фисташек



Трюфель классический «Под'Ари», 160 г

329⁰⁰
249⁰⁰ ₴ -24%

Терпкость какао + яркость цитрусов

Трюфель с малиновым печеньем «Под'Ари», 160 г

329⁰⁰
249⁰⁰ ₴ -24%

Трюфель с кусочками фисташки «Под'Ари», 160 г

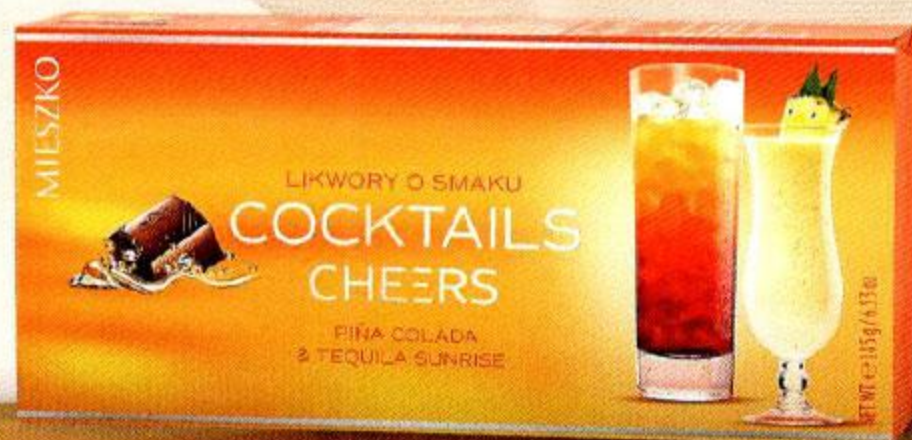
329⁰⁰
249⁰⁰ ₴ -24%

Недетское удовольствие

*Для любителей
вечеринок*

Конфеты шоколадные со вкусом коктейлей «Текила» и «Пина колада» «Миешко», 213 г

349⁰⁰
-20% 279⁰⁰ ₺



*Для крепких
духом*

Конфеты шоколадные со вкусом водки «Миешко», 208 г

329⁰⁰
-24% 249⁰⁰ ₺



*Для брутальных
взрослых*

Конфеты шоколадные со вкусом виски «Миешко», 208 г

329⁰⁰
-24% 249⁰⁰ ₺



> 100 лет

выпускает шоколадные конфеты польская компания «Миешко» из города Рацибуж

60%

шоколада в лакомствах «Миешко»

РЕЗУМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Ирландская история

История кофе «Ирландский крем» звучит практически как анекдот: заходят в бар... По крайней мере, если верить популярному рассказу о происхождении этого напитка, было именно так. Однажды холодным вечером сурового 1943 года в бар, располагавшийся в ирландском городе Фойнс, зашли уставшие и продрогшие пассажиры трансатлантического рейса. Они провели в пути более 15 часов, и только чудо могло придать им сил.

Такое чудо сотворил местный бармен Джо Шеридан: он сварил свежий кофе, добавил в него крепкий местный ликер и взбитые сливки. Так родился напиток, который удостоен собственного конкурса бариста и специального праздника: его отмечают в Ирландии 25 января.

При желании можно сдобрить напиток сахаром и взбитыми сливками, а в вечернее время — и ликером: будет как в старые добрые времена



Не надо быть ни барменом, ни бариста, ни ждать особого повода, чтобы приготовить бодрящий и согревающий кофейный напиток самому. Бренд «Орнелио» подготовил для этого специальный купаж — «Ирландский крем». Просто сварите свежий ароматный кофе любимым способом: при помощи кофемашины, в гейзерной кофеварке или в турке — и наслаждайтесь.



Кофе «Орнелио»
молотый
Ирландский крем,
250 г

359⁰⁰
229⁰⁰ ₴

-36%



Кофе «Орнелио» в зернах
Ирландский крем, 250 г

359⁰⁰
229⁰⁰ ₴

-36%

Взбодрит
и согреет

Это десертный кофе с вкусом знаменитого ликера, с мягким послевкусием сливок, ванили и молочного шоколада

Уроки ИТАЛЬЯНСКОГО



Капучино, латте, мокачино — за каждым из них стоит история с неподражаемым итальянским шармом. С напитками Jardin изучение этих историй и итальянского языка (и не только их) пройдет со вкусом.

Латте

знак любви итальянских мам к напитку и детям: родители хотели дать возможность пить кофе своим малышам и стали добавлять больше молока. Собственно, само слово latte и обозначает «молоко».

Мокачино

версия для сладкоежек. Первоначально слово moca — мокко — означало сорт зерен кофе из Йемена, отличавшийся тонким сладковатым шоколадным вкусом. Со временем к кофе стали добавлять шоколад.



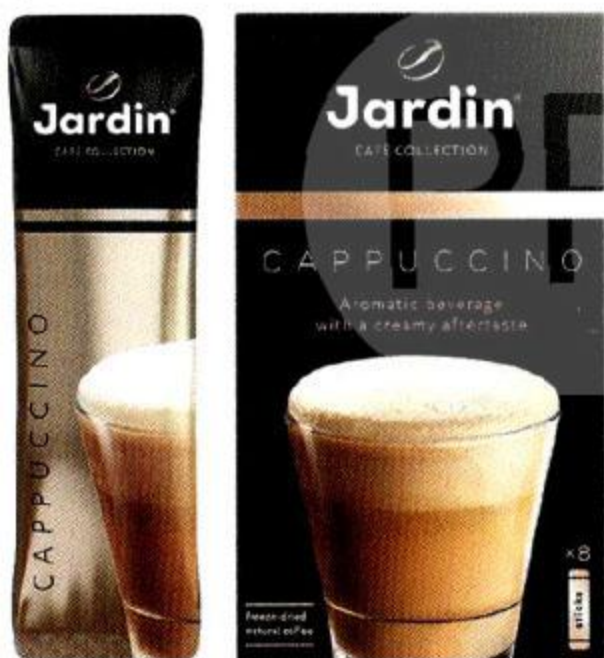

 1/3 эспрессо
 1/3 молока
 1/3 молочной пены


 1/4 эспрессо
 2/4 молока
 1/4 молочной пены


 1/4 эспрессо
 1/4 шоколада
 2/4 молока

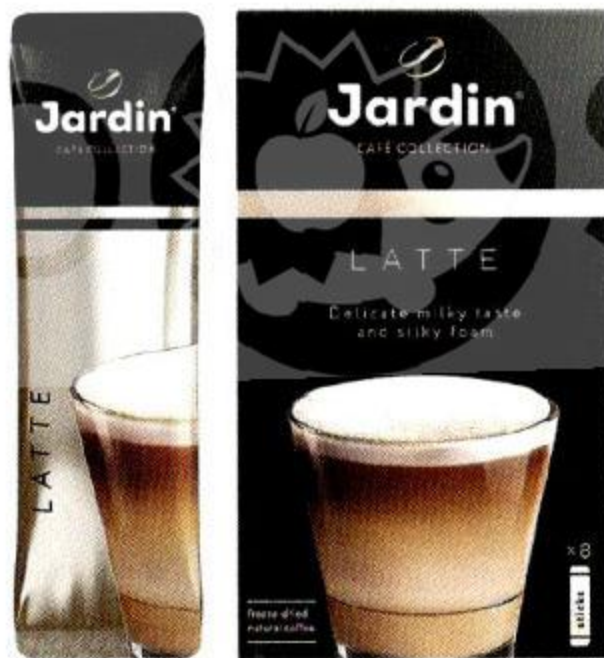
Капучино

один из самых популярных видов кофе — назван в честь монашеского ордена капучинов (сариссин): цвет напитка и пенка напоминали одеяния монахов.



Кофейный напиток «Жардин» Капучино, 8 пак. x 18 г

299⁰⁰
219⁰⁰ ₺ -27%



Кофейный напиток «Жардин» Латте, 8 пак. x 18 г

299⁰⁰
219⁰⁰ ₺ -27%



Кофейный напиток «Жардин» Мокачино, 8 пак. x 18 г

299⁰⁰
219⁰⁰ ₺ -27%

Jardin — истории со вкусом

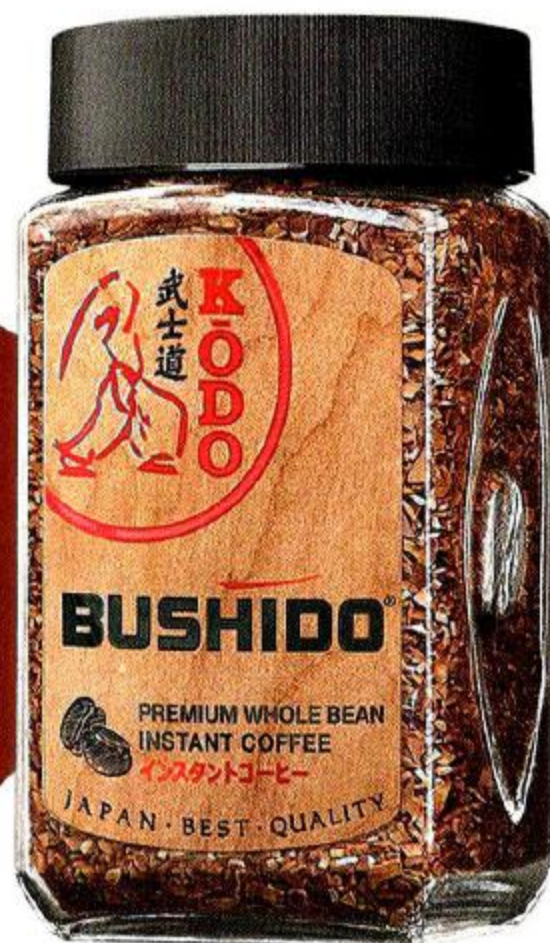
Марка Jardin представляет отборные напитки с 2007 года

Кодекс кофе

Хотя история кофе в Японии насчитывает чуть больше 200 лет, этот напиток уже опережает по популярности традиционный чай с его тысячелетним присутствием в местной кухне. Возможно, все оттого, что брутальный вкус кофейных зерен в полной мере отвечает столь значимой для Страны восходящего солнца философии воинов — бушидо: каждый глоток безупречен.

100% арабика:
20% молотого /
80% сублимированного

Яркий сладковатый
вкус с цветочно-
фруктовыми тонами



Кофе «Бушидо Кодо»
молотый в растворимом
ст. б., 95 г

799⁰⁰
599⁰⁰ ₺ **-25%**



Кофе «Бушидо Оригинал»
ст. б., 100 г

849⁰⁰
599⁰⁰ ₺ **-29%**

Авторский
купаж из зерен
кофе арабика,
выращенных
в Африке и Южной
Америке

30
секунд —
и все готово!

10–14
чашек кофе
в неделю выпивает
среднестатистический
японец



СИЛА ОГНЯ

Чтобы в чашке получился ароматный бодрящий напиток, который зарядит энергией на весь день, над кофе колдует целая команда специалистов. И особо важные из них занимаются обжаркой — именно так зерна раскрывают свои достоинства. Рассказываем, как именно действует сила огня на вкус кофе.



Слабая обжарка

Вкус напитка легкий, непродолжительный, с характерной кислинкой и нотками корицы, фруктов или цветов (в зависимости от зерна), без длительного послевкусия.



Подходит для утреннего кофе или напитков с молоком.



Средняя обжарка

Это золотая середина: кислинка присутствует, но мягкая, и отлично дополняет основные нотки шоколада, орехов, послевкусие сбалансированное.



Отличный выбор для потребления в течение всего дня.



Темная обжарка

Дает крепкий кофе с плотным вкусом, где читаются шоколад, дымок, орехи, характерная терпкость и даже горечь. Послевкусие густое и длительное.



Идеально для кофе по-восточному или эспрессо.

Кофе «Италко» «Арабика Экстра» зерно, 375 г

659⁰⁰
549⁰⁰ Р -17%

Кофе «Италко» «Эспрессо Итальяно» зерно, 375 г

639⁰⁰
529⁰⁰ Р -17%

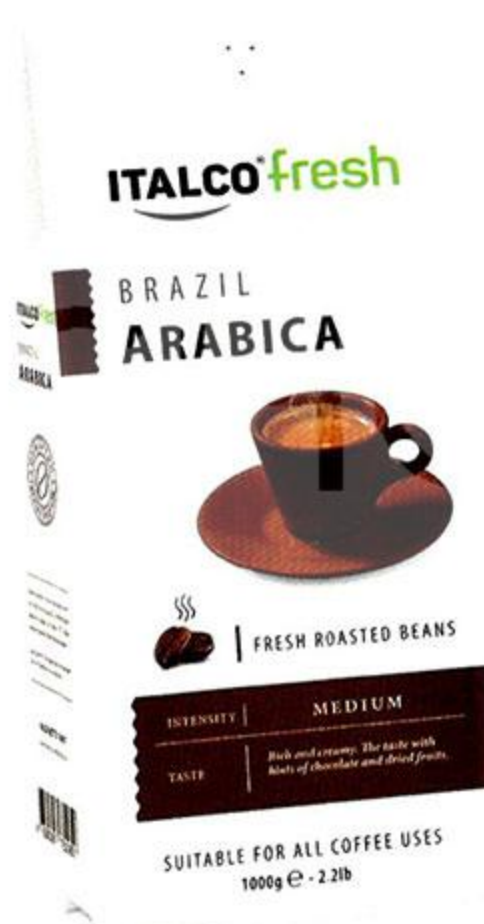
БОГАТЫЙ ВКУС С ОТТЕНКАМИ
ШОКОЛАДА И СУХОФРУКТОВ

Ароматный кофе
с нотами фруктов
и цветов



Крепкий кофе
с нотами шоколада
и карамели

Бодрящий вариант
со вкусом карамели
и горького шоколада



Кофе «Италко» «Арабика Бразил» зерно, 1 кг

1590⁰⁰
1349⁰⁰ Р -15%

Кофе «Италко» «Квалита Россо» зерно, 1 кг

1490⁰⁰
1249⁰⁰ Р -16%

Italcò — кофе по итальянской рецептуре

Чай особого назначения

Осенью, когда погода не радует, а солнца категорически мало, вновь наполниться энергией и почувствовать легкость можно разными способами: заняться йогой, выехать на природу или просто выпить чашечку чая TеS. Рассказываем о трех вариантах чая, которые помогут решить велнес-задачи этой осенью.



Вербена + Мелисса
+ яблоко + Лаванда
+ ШИПОВНИК + Экстракт
бузины



Матча + оолонг +
Куркума + КИВИ +
Жасмин + яблоко

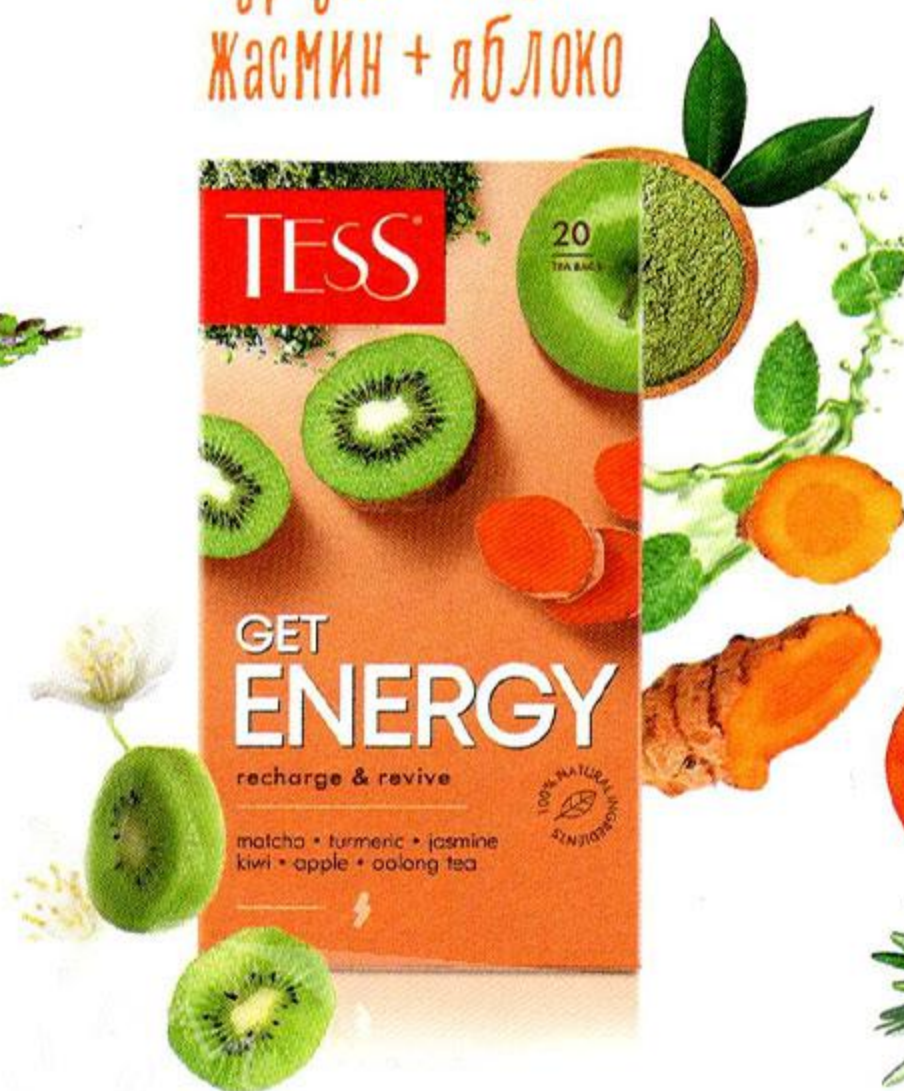
Черный чай + розмарин
+ розелла + тамарилло +
листья бучу +
Кардамон



Травяной чай помогает восстанавливаться, сохранять спокойствие и противостоять неблагоприятным внешним факторам.

Чай «Тесс» «Гет Релакс» с добавками, 20 пак. x 1,5 г

119⁰⁰
89⁰⁰ ₪ -25%



Смесь двух видов зеленого чая с полезными растениями тонизирует и придает заряд бодрости на целый день.

Чай «Тесс» «Гет Энерджи» оолонг с добавками, 20 пак. x 1,5 г

119⁰⁰
89⁰⁰ ₪ -25%



Фирменный купаж черного чая и натуральных добавок способствует улучшению концентрации, памяти и работы интеллекта.

Чай «Тесс» «Гет Айкью» черный с добавками, 20 пак. x 1,5 г

119⁰⁰
89⁰⁰ ₪ -25%

Помогаем солнцу

Компания «Себасти» выращивает чай под солнцем острова Цейлон. Но чтобы получить заключенную в листьях солнечную энергию целиком и сделать даже самый ненастный осенний день бодрим, чай надо верно заварить. Есть пара простых, но действенных правил, способных сотворить настоящее чудо.

Бренд «Себасти» специализируется на премиальных сортах чая, выращенных на Шри-Ланке (Цейлон)

Разный чай требует разного времени заварки



Время заваривания

Черный чай:
3–5 минут

Зеленый чай:
1–3 минуты

Масло цитрона и померанца придает чаю характерную горчинку

Из почек и пары-тройки самых нежных листочков

Мягкий молочный аромат и сладковатый вкус



Чай черный «Себасти» Эрл Грей, 25 пак. × 1,5 г

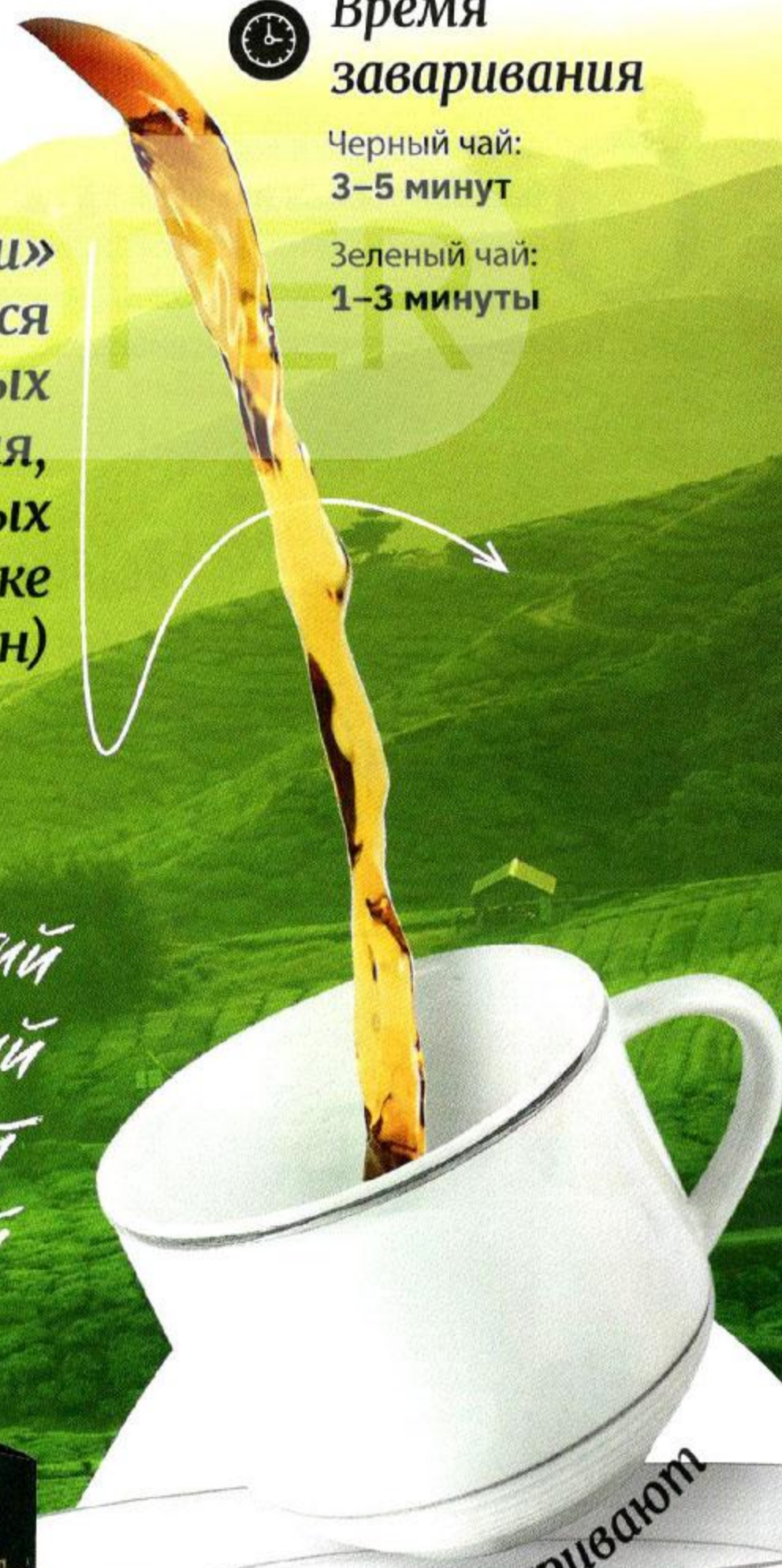
159⁰⁰
89⁰⁰ ₺ -44%

Чай черный «Себасти» Цейлон Голд, 25 пак. × 2 г

159⁰⁰
89⁰⁰ ₺ -44%

Чай зеленый «Себасти» Милк Улун, 25 пак. × 1,5 г

159⁰⁰
89⁰⁰ ₺ -44%



Чай не заваривают кипятком



Температура заваривания

Черный чай:
92–95 °С

Зеленый чай:
80–85 °С

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 скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 15.09.2022 по 14.10.2022 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, 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: 102779277720) и в мобильном приложении. 18+

Идеальная пара

Даже в таком неформальном деле, как застолье, правила могут быть нелишними. Например, правила сочетания еды и напитков. В подходящем тандеме продукты лучше раскроют нюансы вкуса.

+ соленые огурцы



+ борщ



+ сало

Создана на спирту «Альфа» с заморозкой при фильтрации

Водка «Стужа» Айс Альфа, 0,5 л
349⁰⁰
289⁰⁰ Р

-17%



+ холодец



+ рыба и икра

Настойка горькая «Стужа» медовая с перцем, 0,5 л
349⁰⁰
279⁰⁰ Р

-20%



+ мясо



+ овощи с пряностями

Гармония жгучего перца, пряных трав и сладкого меда

К водке стоит подать блюда русской кухни, а к настойке — восточной или латиноамериканской

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЛОВИСЬ, РЫБКА

Сельдь, вопреки устоявшимся в нашей кухне стереотипам, можно подать вместе с сухим игристым вином или легкими белыми винами с высокой кислотностью (ее указывают на этикетке) — рислингом, совиньон блан, шабли. Также подойдет несладкий яблочный сидр.

Селедка «Русское море» по популярному рецепту уже готова к подаче



21 раз
в неделю
едят селедку
настоящие
скандинавы



Чем запивают селедку в разных странах

Норвегия:
самогон из картофеля с тмином — линье акевит



Финляндия:
слабоалкогольное пиво, фруктовый морс и даже кофе



Швеция:
шнапс



Филе сельди атлантической к картошке в масле с/с «Русское море», 400 г

229⁰⁰
169⁰⁰ Р -26%

В продукте высокое содержание полиненасыщенных жирных кислот Омега-6 и Омега-3



Среда обитания

Словосочетание «терруарный коньяк» говорит многое. И в первую очередь то, что он создан из сырья, выращенного в определенной местности и при тщательном контроле. Терруар — это набор характеристик, которые влияют на вкус конечного продукта. И чем он разнообразнее, тем для будущего виноматериала лучше.

Качество винограда определяется:

-  температурой
-  ветрами
-  количеством солнца
-  количеством осадков
-  высотой над уровнем моря
-  расположением водоемов в окрестностях виноградника
-  составом почвы

«Лоза должна страдать», — поговаривают виноградари и выращивают ягоды высокого качества на каменистых и известняковых землях. В таких условиях виноград получается более насыщенным

Бархатистый зрелый вкус с цветочным ароматом и приятным послевкусием

Коньяк «Старый Крым» 5 лет, 0,5 л

899⁰⁰
749⁰⁰ Р

-17%



Коньяк «Старый Крым» 5 лет, 0,25 л

499⁰⁰
379⁰⁰ Р

-24%

Коньяк «Старый Крым» 3 года, 0,25 л

479⁰⁰
359⁰⁰ Р

-25%



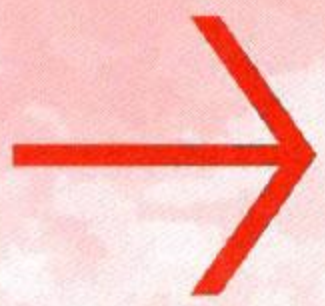
Сбалансированный вкус с фруктово-цветочными и ванильными оттенками

Коньяк «Старый Крым» 3 года, 0,5 л

829⁰⁰
699⁰⁰ Р

-16%

Лучшим местом для роста лоз считается зона между 50-й и 30-й параллелями. Через Крым проходит 45-я, «золотая» параллель



С ЧЕМ
ДО ЕДЫ
ПОДАТЬ

АПЕРИТИВ

Мягкий
ягодный вкус
с кислинкой
+ едва
уловимый
аромат
полыни



Аперитив
«Карелия»
со вкусом брусники,
0,5 л
299⁰⁰
199⁰⁰ ₺



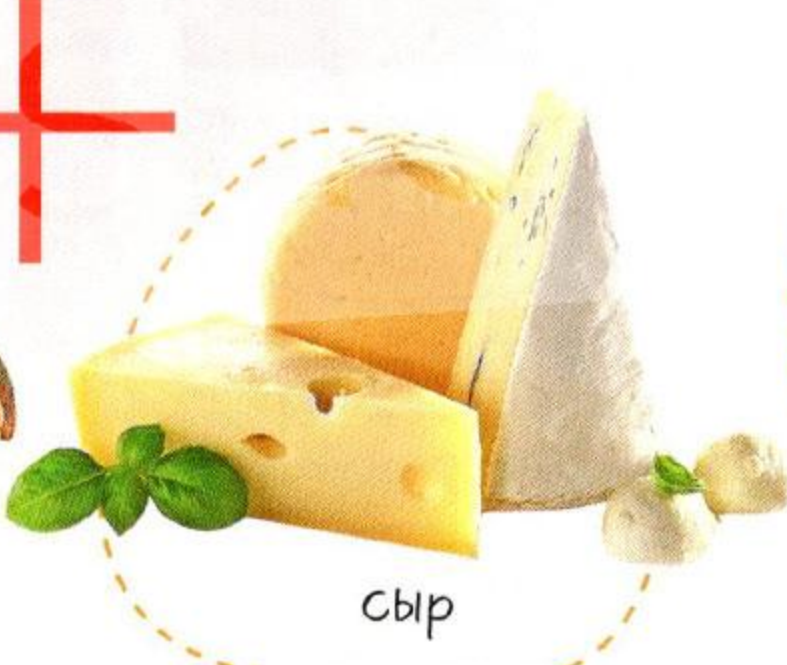
Аперитив
«Карелия»
со вкусом джина
с малиной, 0,5 л
299⁰⁰
199⁰⁰ ₺

Кисло-
сладкий вкус
с горчинкой +
яркий аромат
можжевельника
и малины

Обычай пробуждать аппетит и готовить организм к трапезе с помощью алкогольного напитка зародился в Европе, и немалый вклад в это дело внесли Италия и Франция. Так, в 1796 году туринский винокур Антонио Карпано изобрел вермут, а в 1846-м парижский химик Жозеф Дюбонне придумал напиток, названный в его честь. Сейчас в качестве аперитива пьют те же вермут и дюбонне, а также кампари, шампанское, сидр или травяные ликеры.

Аперитив
должен быть

- несладким
- с горчинкой
- светлым
- холодным
- крепостью 16–25%



ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДИЖЕСТИВ

ПОСЛЕ
ХОРОШЕГО
ЗАСТОЛЯ ←

Доподлинно неизвестно, кто и когда решил запивать ужин чаркой крепкого напитка, но франки в Средние века уже баловали себя после застолья сладким вином с пряностями. Сейчас классическими дижестивами считаются коньяк, виски, граппа, сладкие ликеры, крепленые вина и коктейли на их основе. Их главная задача — не только помочь пищеварению, но и создать атмосферу для приятного вечера в хорошей компании.

Коньяк «Орран»
3 года, 0,5 л

699⁰⁰
559⁰⁰ Р **-20%**

Округлый вкус
с кофейно-
шоколадным оттенком
+ ванильно-ореховый
аромат с нотами
дубовой коры

Дижестив должен быть

-  насыщенным
-  ароматным
-  темным
-  нехолодным
-  крепостью 35–50%

Интенсивный вкус
с тонкой сладостью
+ цветочно-
фруктовый аромат
с нотами масла
и дуба

Коньяк «Орран»
5 лет, 0,5 л

799⁰⁰
629⁰⁰ Р **-21%**

кофе

ЛИМОН

десерты

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнит». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 15.09.2022 по 14.10.2022 при наличии товаров в супермаркетах «Магнит». Предложения ограничены запасами. Товары, представленные в каталоге, могут быть представлены в магазинах. На товары, участвующие в акции, могут быть распространены скидки. Скидка 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. «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку товаров возможно на сайте shop.magnit.ru (продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 184, тел. 8 800 707 77 70) и в мобильном приложении «Магнит».

РЕЗУМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Вдохновлен *природой*

Биттеры, как и многие другие напитки, в свое время пришли в барную культуру из аптеки. Крепкие и ароматные, они быстро завоевали поклонников сначала в Европе, а затем и в Америке. Сегодня к биттерам относят настойки, ликеры, вермуты, бальзамы, в которых есть ощутимая горечь. Также их можно использовать как яркий ингредиент для коктейлей или интересное дополнение к чаю или кофе.

Обычно биттеры подают в качестве дигестива в чистом виде — со льдом или охлажденными до температуры **15°C**

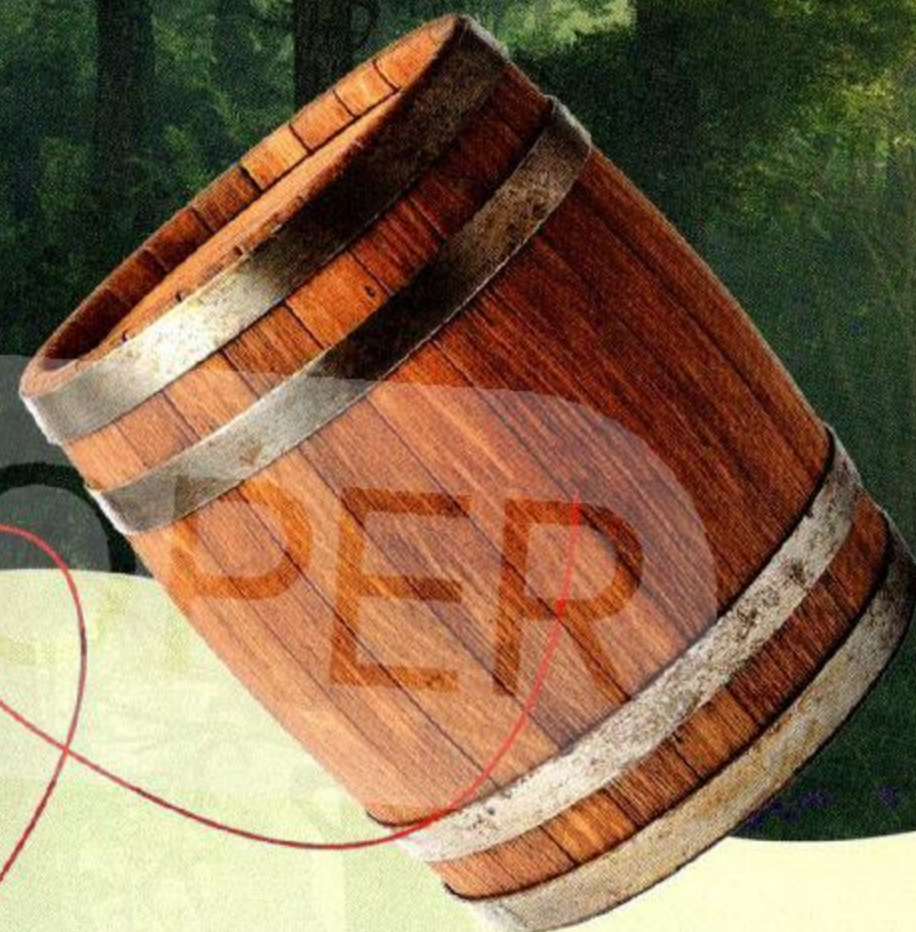
В букете — терпкость клюквы, рябины, шиповника, брусники, черники, можжевельника, цитрусовая горчинка апельсина и лайма, пряность аниса, сладость липового цвета и тепло древесных нот



Ликер «Белуга Хантинг»
ягодный, 0,5 л

1190⁰⁰
899⁰⁰ ₺

-24%



Выдержка в дубовых бочках добавила ко вкусу и аромату теплые древесные нотки



Статус и градус

Вкус напитка во многом зависит от его температуры при подаче — это правило работает и с алкоголем. Например, ледяная водка из морозильной камеры приобретает интересную тягучую структуру, но при этом раскрывает вкусовые качества не в полной мере.

При желании можно «подморозить» стопки и графин — так водка будет дольше держать идеальную температуру. Чтобы она могла полностью раскрыть достоинства вкуса и аромата, напиток нужно наливать в стопку примерно на две трети.

Водка Beluga Noble — это солодовый спирт из отборных российских зерен, чистая артезианская вода и 30-дневный период отдыха

Насыщенный
классический вкус

Водка «Белуга Нобл», 0,5 л

~~1490⁰⁰~~
999⁰⁰ ₽

-33%

Серия Beluga
Transatlantic
Racing создана
в честь российской
яхтенной команды,
блестящих побед
и духа свободы

Температура подачи
+5–10 °C

Чистый
и элегантный
вкус

Водка «Белуга
Трансатлантик
Рейсинг», 0,5 л

~~1690⁰⁰~~
1199⁰⁰ ₽

-29%

Водка Beluga — ультрапремиальный продукт, в основе которого лежит кропотливый труд мастеров, пристальное внимание к каждой детали и непрерывный контроль производства

Крепкая история

Историк и знаток русской кулинарии Вильям Похлебкин начинает свою «Историю водки» с рассказа о том, как ему довелось поучаствовать в разрешении мирового спора. Предметом спора была собственно водка и приоритет ее изготовления. Польша утверждала, что первой была именно она, но СССР был категорически не согласен.

К началу 1979 года историк подготовил исследование, посвященное выяснению даты начала производства водки. Он установил время и место изготовления первой водки — 1430-е годы в Московской Руси. Тогда как в Королевстве Польском ее стали производить только в 1540-х.

«С опорой на прошлое. В стремлении к будущему»

Создана по 500-летней технологии



Водка «Балчуг 16 век», 0,5 л

699⁰⁰

-29% 499⁰⁰ Р



В начале XVII века

стали использовать слово «водка» по отношению к спиртному напитку, а государственные стандарты ее производства закрепили в 1936 году.



«Решением международного арбитража 1982 года за СССР были бесспорно закреплены приоритет создания водки как русского оригинального алкогольного напитка и исключительное право на ее рекламу под этим наименованием на мировом рынке», — написал Похлебкин.

В 2021 году водка «Балчуг 21 век» названа «лучшей русской водкой»*



Водка «Балчуг 21 век», 0,5 л

599⁰⁰

-28% 429⁰⁰ Р

*По версии The Global Spirits Masters, октябрь 2021

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Бармен рекомендует

На основе воды
из чистых
таежных озер

ЦЕХ ПОСТАВОК

В 1951 году появилась Международная ассоциация барменов (IBA), и в числе ее целей было приведение рецептов коктейлей к единым стандартам. И это надежный источник идей для коктейлей по любому поводу. Например, для вечеринки с исконно русским напитком — с таким, как делает марка «Пять Озер».

«Московский мул»

Водка «Пять Озер» 45 мл
Пиво имбирное 120 мл
Сок лайма 10 мл

Наливаем в рокс водку и пиво, добавляем лаймовый сок, перемешиваем и кладем дольку лайма.

«Эспрессо мартини»

Водка «Пять Озер» 50 мл
Ликер «Калуа» 30 мл
Сироп сахарный 10 мл
Эспрессо крепкий 1 чашка

Наливаем ингредиенты в шейкер, взбалтываем со льдом и процеживаем в охлажденный коктейльный бокал.

«Звуковая отвертка»

Водка «Пять Озер» 50 мл
Ликер «Блю Кюрасао» 50 мл

Кладем в рокс кубики льда, наливаем водку и ликер, перемешиваем и кладем дольку лимона.



Водка «Пять Озер»
Студеная, 0,5 л

399⁰⁰
299⁰⁰ Р

Водка «Пять Озер», 1 л

779⁰⁰
629⁰⁰ Р

100% зерновой спирт
Категории «Альфа»

«Московский мул»
появился вместе
с бумом на потребление
русской водки
в 1950-х годах в США

По легенде, «Отвертку»
придумали рабочие
в период сухого закона:
они прятали водку
в апельсиновом соке.
Ее «звуковая» вариация —
привет поклонникам
сериала «Доктор Кто»

В конце 1980-х годов
посетительница
одного из британских
пабов попросила
коктейль, который
смог бы ее «разбудить
и взбудоражить»

РЕЗЕРВУАРИ И ПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Стопка, стопочка

Считается, что прародители стопок появились примерно в I веке н.э. Они были большего объема, чем современные, и делались из дерева. Из-за отсутствия ножки такая посуда была очень устойчивой ко многим застольным ситуациям. Чуть позже зажиточные сословия стали пользоваться посудой из металла, а затем — из хрусталя и стекла.

Название «стопка» исследователи связывают с древнерусской мерой — стопой

Водка «Белая Березка»
Золотая, 0,5 л

629⁰⁰

449⁰⁰ ₴ -29%



Около
600 мл

или 1/20 от ведра
составлял объем
стопы в 1629 году

Особый купаж
с натуральным
березовым
соком

Водка
«Белая Березка», 1 л

899⁰⁰

699⁰⁰ ₴

-22%



С березовым
соком, медом
и облепиховым
морсом

Обычно стопки для водки
выполнены из стекла
или хрусталя — в них
прозрачный напиток
смотрится наиболее
выгодно

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЦЕХ ПОСТАВОК

Культура Вкуса

Над выдержанным и солодовым виски серьезно трудятся природа и мастера, поэтому обычно такие напитки пьют в чистом виде. Чтобы немного смягчить вкус, допустимо разбавить виски водой комнатной температуры. Идеальными бокалами считаются роксы, тюльпаны и схожие с ними по форме. Первый глоток должен быть небольшим и медленным, чтобы позволить виски раскрыть вкус и аромат, поэтому его задерживают ненадолго во рту.

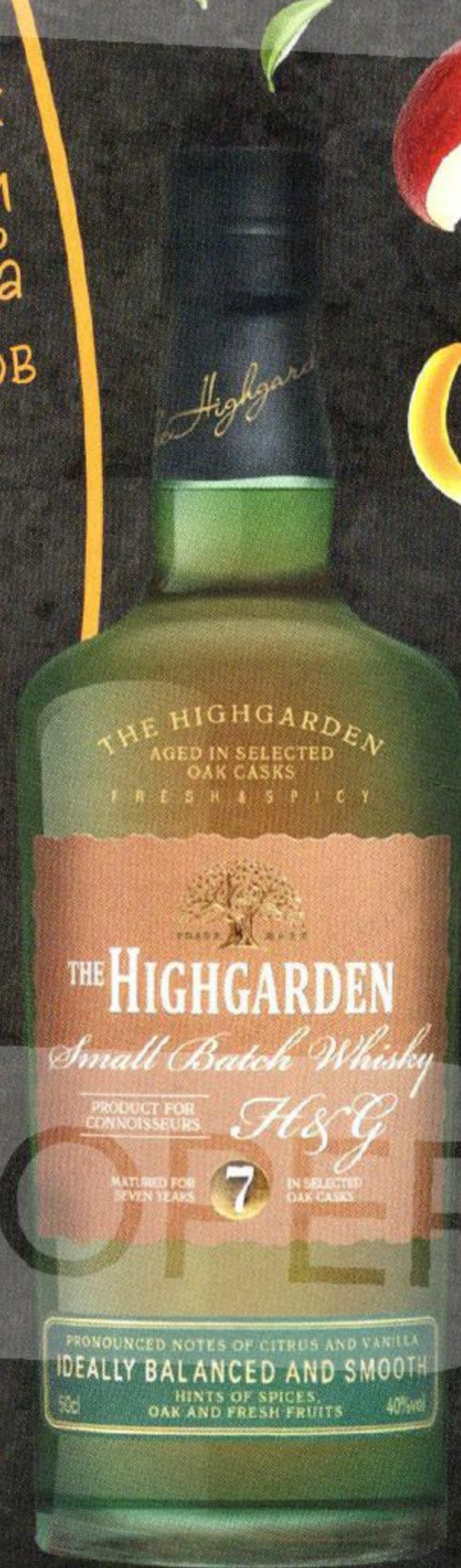
Можно подать к сырам, фруктам, холодным мясным закускам

В букете — ноты цитрусовых и ванили, оттенки специй, дуба и свежих фруктов



Охлажденный
до **18–23 °C**
напиток наливают
примерно на треть.

Немаловажный момент — обстановка. Хороший виски пьют в приятной компании за неспешной беседой



Виски «Хайгартен»
7 лет, 0,5 л
799⁰⁰
599⁰⁰ Р

-25%

рекламный
не во всех
«День рожде
Все предло
не во всех
«День рожде
рекламный
не во всех
«День рожде

РЕЗУЛЬТАТ НЕУМЕРЕННОГО УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Напиток с характером



Джин считается классическим английским напитком, хотя и был много веков назад позаимствован у голландцев. Его название происходит от староанглийского genever, которое в свою очередь образовалось от латинского juniperus — можжевельник. Именно благодаря плодам этого вечнозеленого кустарника джин обладает таким узнаваемым вкусом.



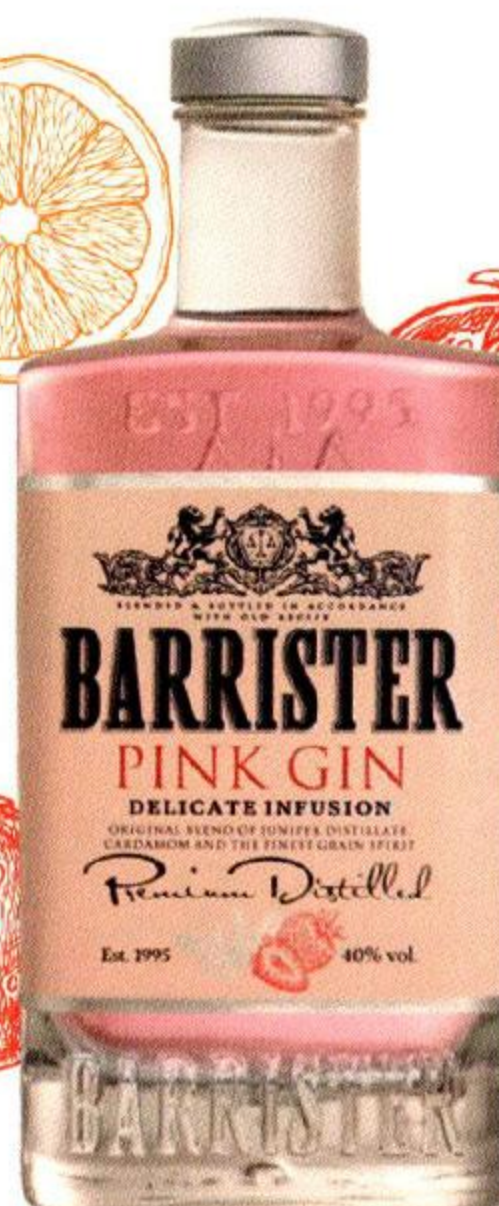
Созданы специально для коктейлей, подходят для употребления в чистом виде

Джин «Барристер» Оранж, 0,7 л
839⁰⁰
659⁰⁰ ₽



Самый нежный джин во всей коллекции «Барристер»

С ярким вкусом и ароматом спелых апельсинов



Компания-можжевельнику могут составлять самые разные травы, ягоды, цитрусовые, кора, корешки

Продукт имеет сертификат кошерности

Джин «Барристер» Пинк, 0,7 л
839⁰⁰
659⁰⁰ ₽ -21%

Основным методом производства джина является дистилляция



1. Спирт, обычно полученный из пшеницы или ячменя, перегоняют до крепости не менее 96%.

2. Затем разбавляют водой примерно до 45%, добавляют можжевельник с пряностями и дистиллируют, чтобы добавки отдали жидкости свои вкусы и ароматы.

3. Крепость готового дистиллята повышается, поэтому его снова разбавляют до необходимого уровня и разливают по бутылкам.

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Из Шотландии с любовью

В казначейских свитках Шотландского королевства, датированных 1494 годом, можно встретить такую запись:



**«Выдать монаху
Джону Кору восемь
боллов (1746 кг)
ячменного солода
для производства
воды жизни»**

С этого момента и ведет отсчет история шотландского виски — национальной гордости с «названием, законодательно закрепленным географически».

Дегустировать виски рекомендуется в чистом виде, без добавления льда или других напитков. Максимум — немного воды комнатной температуры



**Дистиллируется
и выдерживается
в 250-литровых
бочках в Шотландии**



Исторически сложилось, что скотч именуется whisky, а изготовленный вне Шотландии виски — whiskey

Купаж виски «Рэд энд Блэк» создан известным мастером Рочом Уэлшем, автором blends прославленных марок скотча



Виски «Рэд энд Блэк»
3 года, 0,5 л

759⁰⁰

599⁰⁰ Р

-21%

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ НЕ ДОЛГО ВРЕМЯ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Рецепт идеальной помощи

Посудомоечная машина экономит силы, время и, чего скрывать, нередко позволяет сохранять спокойствие. Рассказываем, как оптимально настроить процесс, чтобы машинка радовала как можно дольше, служила вашему благополучию и позволяла в высвободившееся время заниматься чем-то интересным.

Безупречная чистота

Средство для посудомоечных машин «Финиш Квантум»
Всё в 1, 60 таблеток

~~1990⁰⁰~~
1290⁰⁰ Р

-35%



Шаг 1

Выбирайте комплексные средства, где все включено

Капсулы и таблетки «Финиш» при каждой мойке:

- обеспечивают глубокое очищение с первого раза
- справляются с различными видами сложных загрязнений
- придают посуде ослепительный блеск без разводов
- предотвращают появление пятен от воды



Средство для посудомоечных машин «Финиш Пауэр»
Всё в 1, 70 таблеток

~~1990⁰⁰~~
1290⁰⁰ Р

-35%

Ослепительный блеск

16+



На что потратить освободившееся время? Например, можно успеть сходить на выставку «Точки зрения» в Музей русского импрессионизма, которая открыта до 2 октября, на спектакль Егора Дружинина «Всюду жизнь» в Доме музыки или зажигательный концерт проекта Optimystica Orchestra в «Мумий Троль Music Bar»

Шаг 2

Усиливайте капсулы при помощи ополаскивателя

После мытья на посуде могут остаться разводы — это пятна от того, что посуда высыхает неравномерно, а вода жесткая. Для решения проблемы используйте ополаскиватель «Финиш».

Ополаскиватель для посудомоечных машин «Финиш Блеск», 400 мл

349⁰⁰
249⁰⁰ Р -28%

- Обеспечивает быструю 100%-ную сушку
- Устраняет разводы и подтеки
- Защищает от помутнения стекла
- Придает посуде суперблеск



Шаг 3

Защищайте посудомоечную машину от жесткой воды

Чтобы продлить срок службы устройства, а само оно при каждой мойке выдавало отличный результат, надо защищать стиральную машину от воздействия жесткой воды — отложений извести. Специальная гранулированная соль «Финиш» легко справляется с этой задачей — добавляйте ее при каждом цикле.

Соль для посудомоечных машин «Финиш», 1,5 кг

279⁰⁰
199⁹⁰ Р -28%

- Смягчает жесткую воду
- Защищает устройство от известкового налета и накипи
- Улучшает качество мытья посуды
- Продлевает срок службы машины



Шаг 4

Очищайте саму посудомоечную машину

Так она прослужит дольше, а процесс мытья будет эффективней.

Средство чистящее для посудомоечных машин «Финиш», 250 мл

449⁰⁰
329⁰⁰ Р -27%

- Очищает от загрязнений даже в труднодоступных местах
- Удаляет жир и известковый налет
- Обеспечивает 100% гигиенической чистоты
- Устраняет неприятные запахи
- Защищает устройство от поломки
- Поддерживает эффективную работу





Выбор защиты



С зубными пастами обращайтесь внимание на абразивность (способность шлифовать) и состав (активные вещества).

Степень абразивности пасты зависит от размера и количества полирующих частиц. Этот показатель обозначается на пастах аббревиатурой RDA.

20–50 —
для чувствительных зубов и десен.

50–80 —
для здоровых зубов для постоянного использования.

80–110 RDA —
осветляющие пасты — для периодического использования.

> 120 RDA —
для интенсивного осветления зубов — для редкого использования.

Пасты с натуральными экстрактами пригодны для ежедневного использования. Дополнительные микроэлементы имеют направленное действие: их стоит выбирать, когда в состоянии зубов есть проблемные места.

Каждое движение под контролем, и не придется прилагать усилия, чтобы чистить зубы положенные 3 минуты

Оптимальный выбор для ежедневного использования

Зубная щетка «Пародонтакс» Экстрамягкая, 1 шт.

279⁰⁰
-25% 209⁰⁰ Р



Зубная паста «Пародонтакс» Без фтора, 75 мл

279⁰⁰
209⁰⁰ Р -25%

Не содержит фтора и подходит для ежедневного использования. Эффективно устраняет бактерии и поддерживает свежесть дыхания.



Зубная паста «Пародонтакс» Экстракты трав, 75 мл

279⁰⁰
209⁰⁰ Р -25%

Имбирь, мята и эвкалипт, входящие в состав, эффективно удаляют зубной налет, заботятся о состоянии десен и укрепляют природную защиту полости рта.



Зубная паста «Пародонтакс» Комплексная защита, 75 мл

329⁰⁰
249⁰⁰ Р -24%

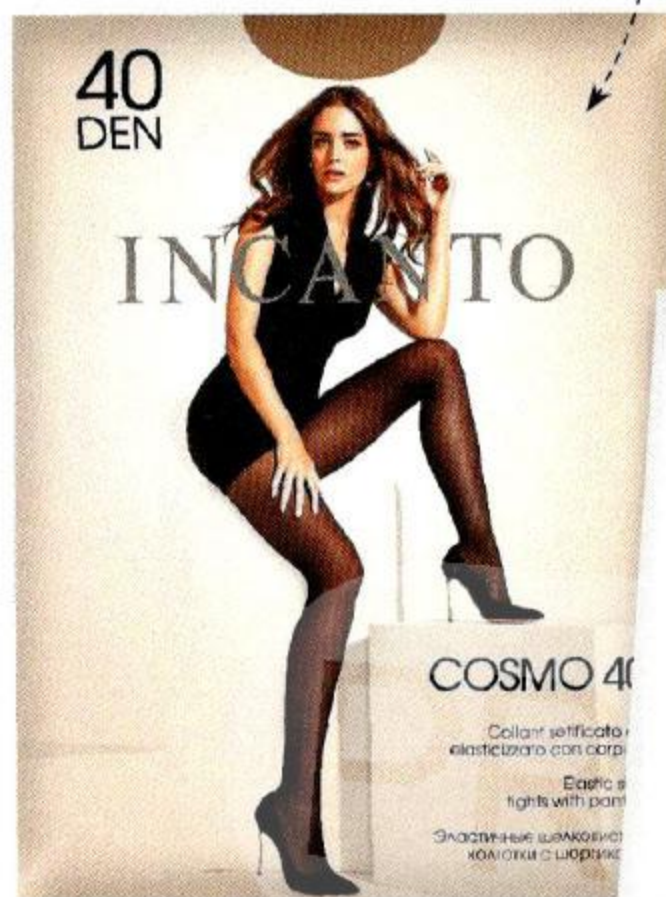
Решает сразу несколько проблем: глубоко очищает и бережно осветляет зубную эмаль, укрепляет ее, улучшает состояние десен и надолго освежает дыхание.

Формула изящества

Пусть тонкие колготки изобрели американцы — спасибо за это актрисе Энн Миллер, — но моду на них задают европейцы. И именно в Европе ввели деление колготок на категории по плотности. Обозначение DEN (ден), которое обязательно указывают на упаковке товара, происходит от лат. *denarius* и читается как *denier* (денье). Эта мера означает вес в граммах 9 км нити: парадоксально и волнительно — ровно как изящные детали женской одежды.

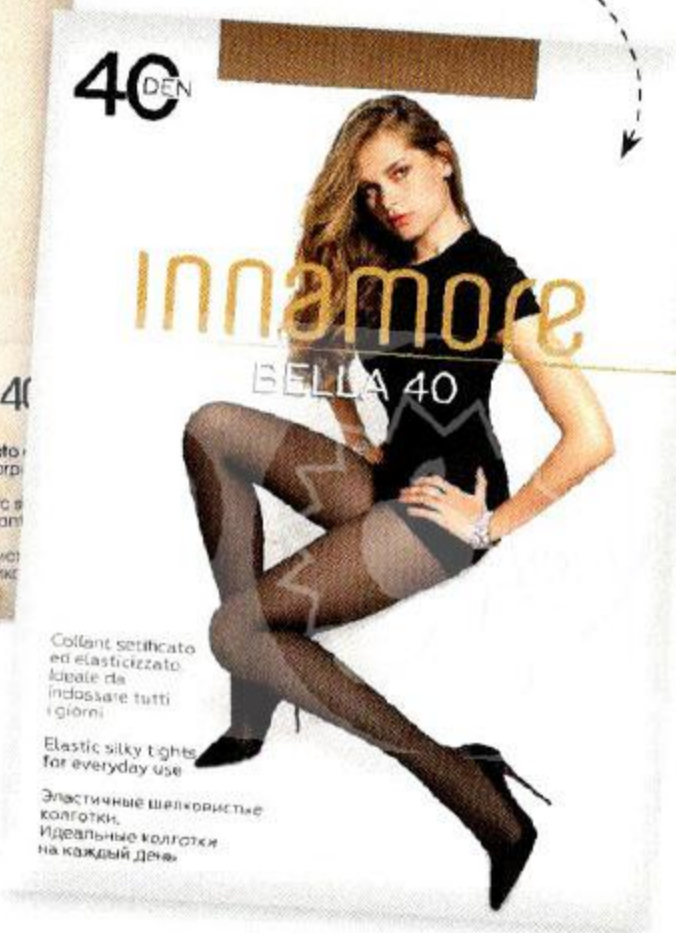
Колготки «Инканто Космо» 40

319⁰⁰
199⁹⁰ ₴ -37%



Колготки «Иннаморе Белла» 40

299⁰⁰
189⁹⁰ ₴ -36%



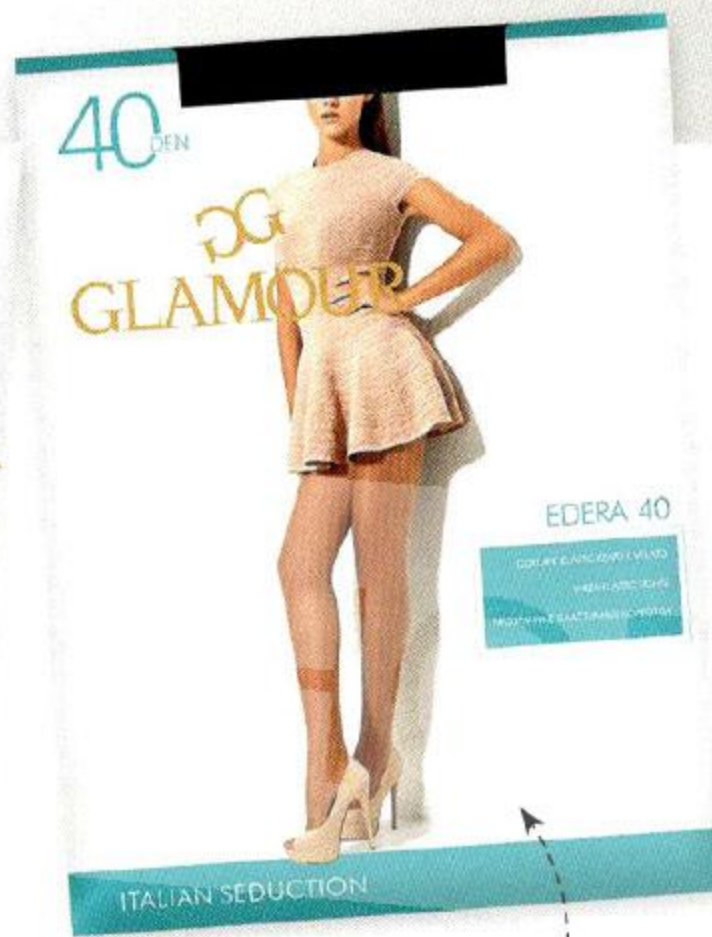
Бренд «Инканто» был основан в середине 1990-х в городе Дезенцано-дель-Гарда (Италия), расположенном между двумя столицами моды — Венецией и Миланом. Он специализируется на производстве соблазнительного женского белья и точно знает толк в таком утонченном аксессуаре, как колготки.

10 ден —
сверхлегкие колготки
к вечерним нарядам.

20 ден — повседневные
колготки для постоянной
носки.

40 ден — колготки
офисного стиля: для учебы,
работы и выхода в свет.

70 ден — выбор
для прохладной
осенней погоды.



Колготки «Иннаморе
Гламур Эдера» 40

239⁰⁰
149⁹⁰ ₴ -37%



Колготки «Иннаморе
Сенси» 40

359⁰⁰
229⁰⁰ ₴ -36%

Позаботимся о будущем

Мы каждый день стараемся сделать жизнь лучше. И нам важно, что происходит с нашей планетой — ее водами, землей, воздухом. А потому сами активно поддерживаем экоинициативы и призываем к этому каждого из наших покупателей.

В сезоне осень-2022 сделайте выбор в пользу биоразлагаемых пакетов и посуды из экологичного кукурузного крахмала

Давайте вместе
сократим
использование
пластика



Можно использовать в СВЧ



Приятны на ощупь и прочнее пластиковых



Не вредят окружающей среде



Пакет из кукурузного крахмала безопасен для природы!

Пакет-майка биоразлагаемый 30 x 55 x 9 см, 7 кг

12⁹⁰
9⁹⁰ ₺ -23%



Выдерживает 7 кг веса



Не загрязняет природу



Био Миска 470 мл кукурузный крахмал, 4 шт./упаковка

149⁹⁰
129⁹⁰ ₺ -13%



Био Тарелки 23 см кукурузный крахмал, 4 шт./упаковка

149⁹⁰
129⁹⁰ ₺ -13%