

Предложение действует для гипермаркетов АШАН

с 22 сентября по 5 октября 2022



Дикий лосось в нашей сети!



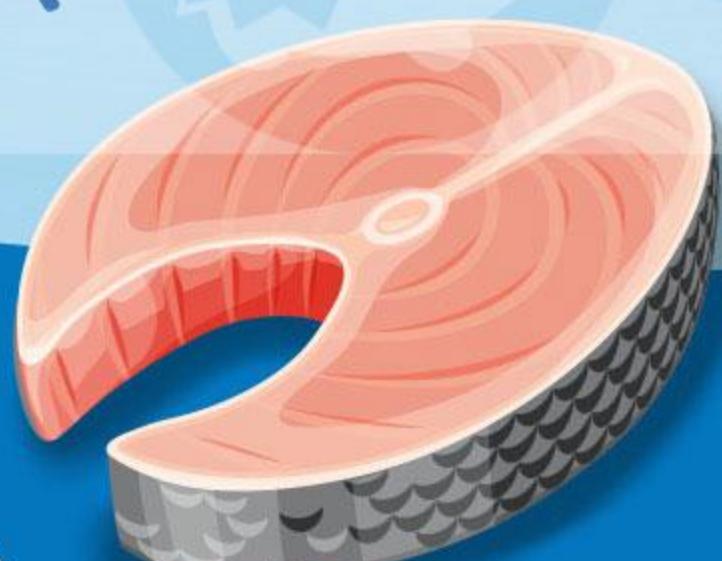
Новый улов уже тут!

Все разнообразие тихоокеанского дикого лосося!

Горбуша



Кета



Нерка



Кижуч



Чавыча



Тихоокеанские лососи —

подарок дикой природы,
живут в чистых водах и питаются
натуральным кормом.

Более насыщенный вкус
и яркий от природы цвет мяса
обеспечиваются рационом
из креветок и крабов.

Mg

K

A

E

B

D

Дикий лосось уже в нашей сети!

Выгодный улов уже тут!

3

**Суперцена
189⁰⁰**

ДИКИЙ БЕЛОК™
ПРОДУКТ ДИКОЙ ПРИРОДЫ

ГОРБУША ФИЛЕ НА КОЖЕ
СО СТРУЧКОВОЙ
ФАСОЛЬЮ

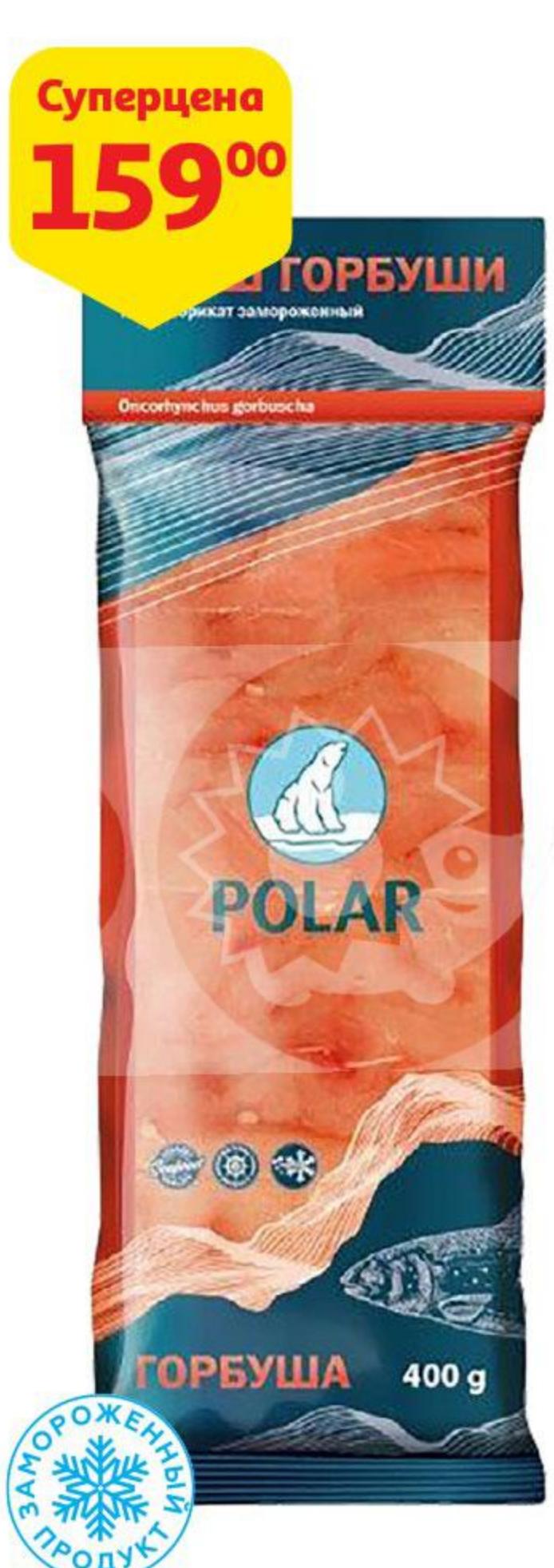
В СОУСЕ С КОРИАНДРОМ
И Чесноком

400 г

Горбуша ДИКИЙ БЕЛОК филе с фасолью в соусе, 400 г

ПРИРОДНОЕ КАЧЕСТВО

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ



Фарш из горбуши POLAR замороженный, 400 г

**Суперцена
259⁰⁰**

ДИКИЙ БЕЛОК™
ПРОДУКТ ДИКОЙ ПРИРОДЫ

ГОРБУША ФИЛЕ

ПРИРОДНОЕ КАЧЕСТВО

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

Горбуша ДИКИЙ БЕЛОК филе замороженное, 400 г

**Суперцена
319⁰⁰**

ДИКИЙ БЕЛОК™
ПРОДУКТ ДИКОЙ ПРИРОДЫ

КЕТА СТЕЙК

ПРИРОДНОЕ КАЧЕСТВО

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

Кета ДИКИЙ БЕЛОК стейк замороженный, 400 г

Запекаем горбушу по-французски



Не хотите тратить много времени на приготовление обеда или ужина? Скорее ловите рецепт быстрого и очень вкусного блюда!

Вам понадобятся:

- Горбуша — 500 г
- Лимон — 2 шт.
- Мед АШАН Золотая птица — 1 ст. л.
- Соевый соус АШАН Красная птица — 20 мл
- Пряности для рыбы — 2 ч. л.
- Масло растительное АШАН Красная птица — 2 ст. л.

Готовим!

Для маринада смешиваем сок $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ст. л. меда и соевого соуса.

Рыбу нарезаем на порционные кусочки, заливаем маринадом и ставим в холодильник на 1 час.

Выкладываем рыбу в форму, смазанную маслу, посыпаем приправами и под фольгой отправляем на 20 минут в духовку при 180°C

Если вы хотите, чтобы у вашей рыбки была золотистая корочка, снимите фольгу через 15 минут и подержите ее в духовке еще 5-7 минут.

Приятного аппетита!



НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН





Новый улов уже тут!

Готовим нерку в сливочном соусе



Сегодня порадуем родных
нежным и о-о-очень вкусным
ужином!

Вам понадобятся:

- Филе нерки — 3 шт.
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Томатная паста АШАН Красная птица — 1 ст. л.
- Репчатый лук — 3 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Сметана АШАН Красная птица 20% — 500 г
- Соль — ½ ч. л.
- Черный перец — ½ ч. л.
- Лавровый лист — 3 шт.

Готовим!

Лук мелко режем, морковь трем на крупной терке, обжариваем и тушиим 15 минут. Добавляем томатную пасту.

Нарезаем филе на кусочки. Выкладываем к овощам, аккуратно обжариваем.

Добавляем в сковородку сметану, специи и аккуратно перемешиваем. Тушим 15 минут.

Предварительно в сметану можно добавить мелко нарезанный свежий укроп и пару зубчиков чеснока!

Приятного аппетита!



Выгодный улов уже тут!

5

Суперцена
76.90

Риет САНТА БРЕМОР
горбуша-кета с кунжутом /
с грецким орехом, 100 г



Горбуша ДИВНЫЙ БЕРЕГ
слабосоленая ломтики, 100 г

Суперцена
569.00

1 кг

Горбуша холодного копчения
без головы, 1 кг

Суперцена
599.00

1 кг

Горбуша слабосоленая куски,
1 кг

Суперцена
599.00

1 кг

Горбуша горячего копчения
тушка, 1 кг

Суперцена
1899.00

1 кг

Кета ЮККОЛА филе вяленое,
1 кг

Суперцена
2799.00

1 кг

Нерка ЮККОЛА филе вяленое,
1 кг

Суперцена
2999.00

1 кг

Чавыча холодного копчения
спинка, 1 кг

Готовим кету с овощами



Сегодня готовим аппетитное
горячее блюдо, которое
отлично подойдет
для праздничного стола!

Вам понадобятся:

- Кета — 1 шт.
- Болгарский перец — 1 шт.
- Лук порей — 1 шт.
- Цукини — $\frac{1}{2}$ шт.
- Сыр адыгейский АШАН Красная птица — 100 г
- Орегано — 1 ч. л.
- Лимонный сок
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Соль АШАН Красная птица, перец

Готовим!

Кету хорошо промываем и очищаем, срезаем плавники. Кладем в мисочку с водой, добавляем соль, перец и оставляем минут на 15.

Перец и цукини нарезаем кубиками. Белую часть лука режем полукольцами.

Обжаренные овощи смешиваем с сыром и приправами.

Солим и сбрызгиваем соком лимона рыбу, наполняем начинкой и отправляем в духовку на 180°C на 40 минут.

Вместо адыгейского сыра можно использовать фету, сулугуни или брынзу.



Приятного аппетита!



Новый улов уже тут!

Готовим кижуч с апельсиновым чатни



Открываем новые сочетания
вкусов и ароматов! Сегодня
готовим аппетитную рыбку
с сочным цитрусовым соусом!

Вам понадобятся:

- Кижуч — 1 кг
- Апельсин — 1 шт.
- Имбирь — 1 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Растительное масло АШАН Красная птица — 3 ст. л.
- Сок лайма — 2 ст. л.
- Свежий розмарин — 30 г
- Соль, перец — по вкусу

Готовим!

¼ апельсина режем на дольки, из остального выжимаем сок.

Имбирь, чеснок, цедру и розмарин измельчаем. Смешиваем с соком апельсина, лайма, маслом и специями.

Нарезаем рыбу на порционные филе. Заливаем их соусом и оставляем в холодильнике на 2 часа.

Кладем филе в форму для запекания, на каждый кусок по дольке апельсина и в духовку при 200°C на 15 минут.

Рекомендуем подавать в легком
овощном салатом!

Приятного аппетита!



Выгодный улов уже тут!

7



Горбуша МЕРИДИАН филе-кусок отварная в желе, 200 г



Кета РУССКОЕ МОРЕ филе-кусок холодного копчения, 150 г



Горбуша МАРТИ дальневосточная кусок холодного копчения, 220 г



Горбуша МАРТИ дальневосточная слабосоленая кусочки в масле, 250 г



Горбуша МЕРИДИАН Премиум соломка вяленая, 80 г

Солим рыбку по маминому рецепту!



Что может быть вкуснее, чем аппетитная, сочная, нежная соленая рыбка? Только если она приготовлена своими руками! Пробуем!

Вам понадобятся:

- Красная рыба — 1 кг
- Соль АШАН Красная птица — 4 ст. л.
- Перец АШАН красная птица
- Сахар — 2 ст. л.

Готовим!

Рыбку промываем, обсушиваем, острым ножом разрезаем вдоль хребта, чтобы получилось 2 филе.

Смешиваем соль и сахар в миске и равномерно натираем рыбку с обеих сторон.

Соединяя две половинки, оборачиваем в пленку и отправляем в холодильник на 24 часа.

Горбуша и кета при засолке получаются немного суховатыми, поэтому для придания филе мягкости следует добавлять к соли оливковое масло. Попробуйте, вам понравится!

Приятного аппетита!



НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН



Предложение действует для гипермаркетов АШАН

с 22 сентября по 5 октября 2022

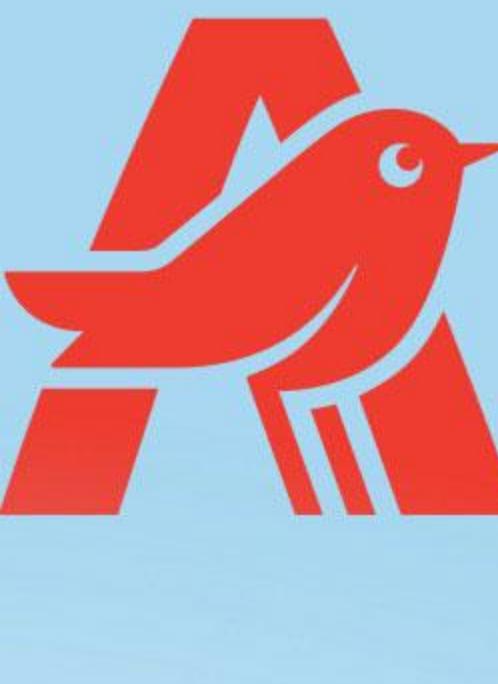
Дикий ло...

в н...

PRO SHOPER



Новый улов уже т...



Лишен

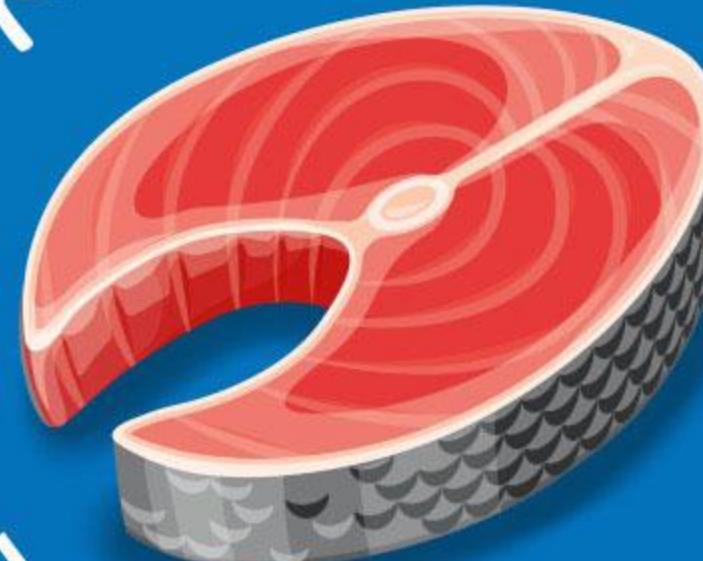
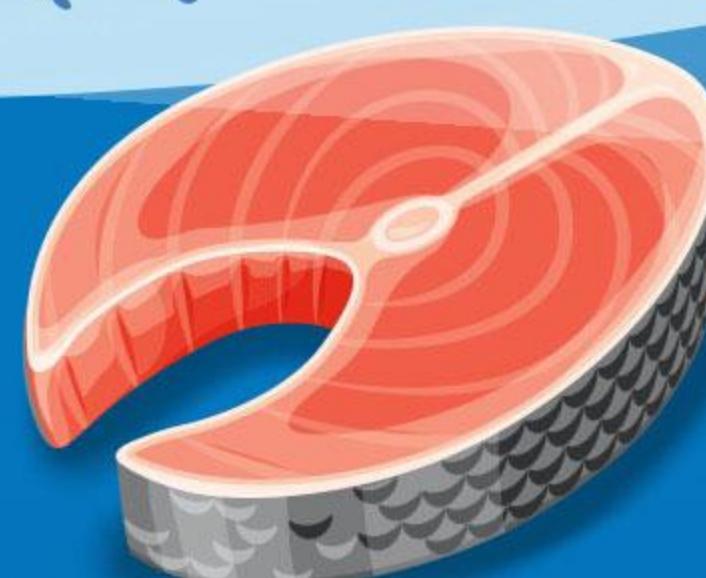
сось
ашей сети!

PRO SHOPPER



тут!

Все разнообразие тихоокеанского дикого лосося!



Тихоокеанские лососи —

подарок дикой природы,
живут в чистых водах и питаются
натуральным кормом.

Более насыщенный вкус
и яркий от природы цвет мяса
обеспечиваются рационом
из креветок и крабов.

Mg

K

A

E

B

D

Дикий лосось уже в нашей сети!

Выгодный улов уже тут!

3

**Суперцена
189⁰⁰**

ДИКИЙ БЕЛОК™
ПРОДУКТ ДИКОЙ ПРИРОДЫ

ГОРБУША ФИЛЕ НА КОЖЕ
СО СТРУЧКОВОЙ
ФАСОЛЬЮ

В СОУСЕ С КОРИАНДРОМ
И ЧЕСНОКОМ

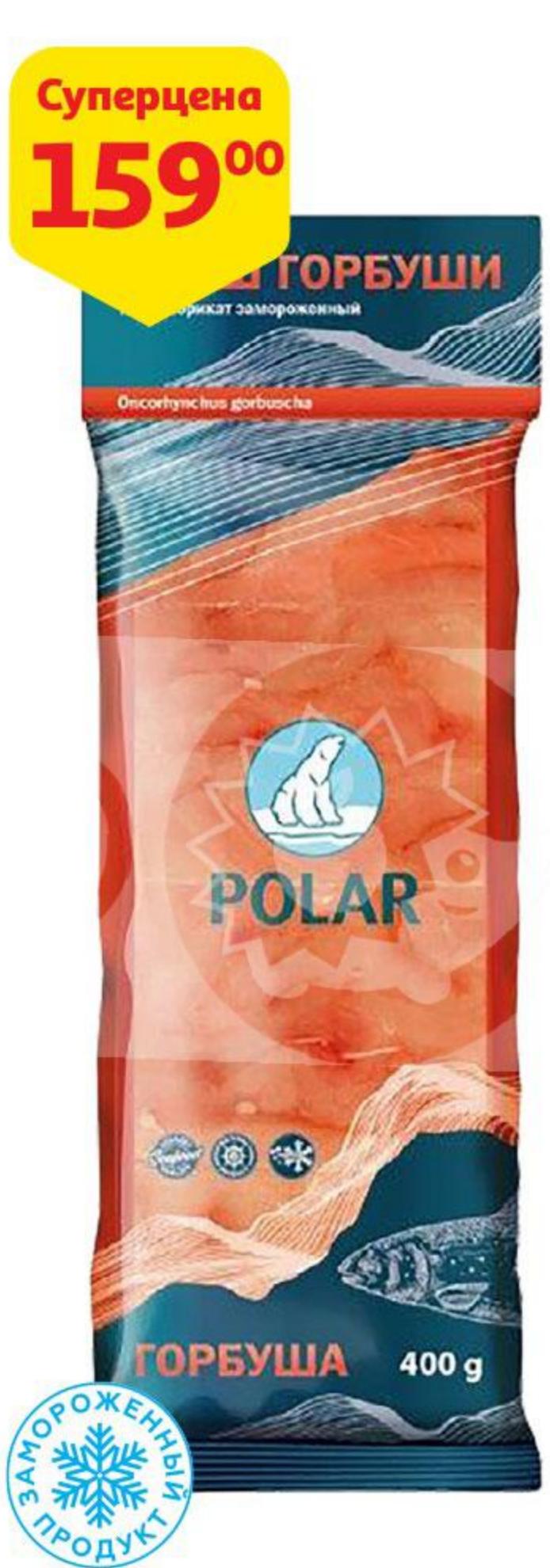
400 г

Готовить
у легко,
и вкусно!

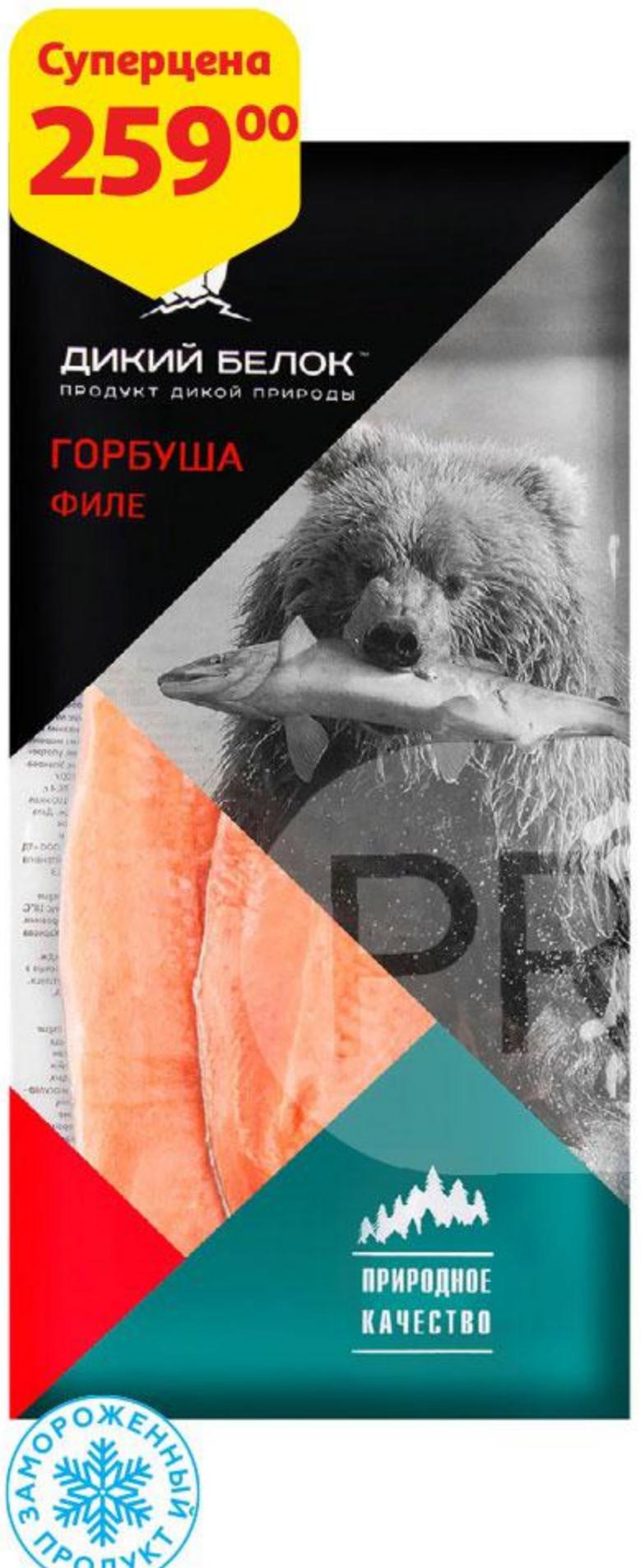
ПРИРОДНОЕ
КАЧЕСТВО

ЗАМОРОЖЕННЫЙ
ПРОДУКТ

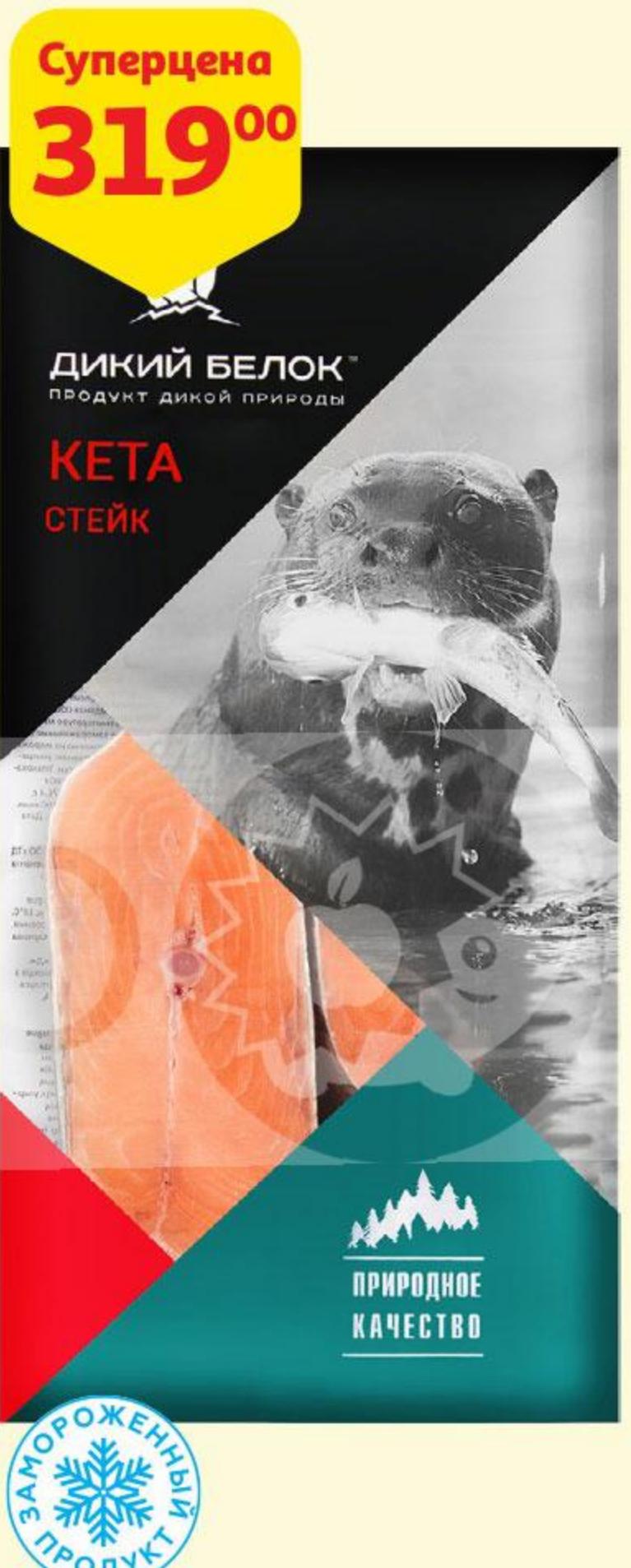
Горбуша ДИКИЙ БЕЛОК филе с фасолью в соусе, 400 г



Фарш из горбуши POLAR замороженный, 400 г



Горбуша ДИКИЙ БЕЛОК филе замороженное, 400 г



Кета ДИКИЙ БЕЛОК стейк замороженный, 400 г

Запекаем горбушу по-французски



Не хотите тратить много
времени на приготовление
обеда или ужина? Скорее
ловите рецепт быстрого
и очень вкусного блюда!

Вам понадобятся:

- Горбуша — 500 г
- Лимон — 2 шт.
- Мед АШАН Золотая птица — 1 ст. л.
- Соевый соус АШАН Красная птица — 20 мл
- Пряности для рыбы — 2 ч. л.
- Масло растительное АШАН Красная птица — 2 ст. л.

Готовим!

Для маринада смешиваем сок $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ст. л. меда и соевого соуса.

Рыбу нарезаем на порционные кусочки, заливаем маринадом и ставим в холодильник на 1 час.

Выкладываем рыбу в форму, смазанную маслу, посыпаем приправами и под фольгой отправляем на 20 минут в духовку при 180°C

Если вы хотите, чтобы у вашей рыбки была золотистая корочка, снимите фольгу через 15 минут и подержите ее в духовке еще 5-7 минут.

Приятного аппетита!



НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН



Новый улов уже тут!

Готовим нерку в сливочном соусе



Сегодня порадуем родных
нежным и о-о-очень вкусным
ужином!

Вам понадобятся:

- Филе нерки — 3 шт.
- Растительное масло — 3 ст. л.
- Томатная паста АШАН Красная птица — 1 ст. л.
- Репчатый лук — 3 шт.
- Морковь — 2 шт.
- Сметана АШАН Красная птица 20% — 500 г
- Соль — ½ ч. л.
- Черный перец — ½ ч. л.
- Лавровый лист — 3 шт.

Готовим!

Лук мелко режем, морковь трем на крупной терке, обжариваем и тушиим 15 минут. Добавляем томатную пасту.

Нарезаем филе на кусочки. Выкладываем к овощам, аккуратно обжариваем.

Добавляем в сковородку сметану, специи и аккуратно перемешиваем. Тушим 15 минут.

Предварительно в сметану можно добавить мелко нарезанный свежий укроп и пару зубчиков чеснока!

Приятного аппетита!



НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН



Нерка РРК филе
замороженное, 400 г



Нерка РРК стейк
замороженный, 500 г



Чавыча СИЛА СИБИРИ стейк
замороженный, 400 г



Горбуша неразделанная охлажденная, 1 кг



Кета охлажденная, 1 кг



Нерка охлажденная, 1 кг

Выгодный улов уже тут!

5

Суперцена
76.90

Риет САНТА БРЕМОР
горбуша-кета с кунжутом /
с грецким орехом, 100 г



Горбуша ДИВНЫЙ БЕРЕГ
слабосоленая ломтики, 100 г

Суперцена
569.00

1 кг

Горбуша холодного копчения
без головы, 1 кг

Суперцена
599.00

1 кг

Горбуша слабосоленая куски,
1 кг

Суперцена
599.00

1 кг

Горбуша горячего копчения
тушка, 1 кг

Суперцена
1899.00

1 кг

Кета ЮККОЛА филе вяленое,
1 кг

Суперцена
2799.00

1 кг

Нерка ЮККОЛА филе вяленое,
1 кг

Суперцена
2999.00

1 кг

Чавыча холодного копчения
спинка, 1 кг

Готовим кету с овощами



Сегодня готовим аппетитное
горячее блюдо, которое
отлично подойдет
для праздничного стола!

Вам понадобятся:

- Кета — 1 шт.
- Болгарский перец — 1 шт.
- Лук порей — 1 шт.
- Цукини — ½ шт.
- Сыр адыгейский АШАН Красная птица — 100 г
- Орегано — 1 ч. л.
- Лимонный сок
- Оливковое масло — 2 ст. л.
- Соль АШАН Красная птица, перец

Готовим!

Кету хорошо промываем и очищаем, срезаем плавники. Кладем в мисочку с водой, добавляем соль, перец и оставляем минут на 15.

Перец и цукини нарезаем кубиками. Белую часть лука режем полукольцами.

Обжаренные овощи смешиваем с сыром и приправами.

Солим и сбрызгиваем соком лимона рыбу, наполняем начинкой и отправляем в духовку на 180°С на 40 минут.

Вместо адыгейского сыра можно использовать фету, сулугуни или брынзу.



Приятного аппетита!



Новый улов уже тут!

Готовим кижуч с апельсиновым чатни



Открываем новые сочетания
вкусов и ароматов! Сегодня
готовим аппетитную рыбку
с сочным цитрусовым соусом!

Вам понадобятся:

- Кижуч — 1 кг
- Апельсин — 1 шт.
- Имбирь — 1 шт.
- Чеснок — 4 зубчика
- Растительное масло АШАН Красная птица — 3 ст. л.
- Сок лайма — 2 ст. л.
- Свежий розмарин — 30 г
- Соль, перец — по вкусу

Готовим!

¼ апельсина режем на дольки, из остального выжимаем сок.

Имбирь, чеснок, цедру и розмарин измельчаем. Смешиваем с соком апельсина, лайма, маслом и специями.

Нарезаем рыбу на порционные филе. Заливаем их соусом и оставляем в холодильнике на 2 часа.

Кладем филе в форму для запекания, на каждый кусок по дольке апельсина и в духовку при 200°C на 15 минут.

Рекомендуем подавать в легком
овощном салатом!

Приятного аппетита!



Цены указаны в рублях и действительны с 22 сентября по 5 октября 2022 г. при наличии товара в вашем гипермаркете АШАН на территории следующих городов и областей: Москва, Нижний Новгород, Воронеж, Рязань, Владимир, Иваново, Ярославль, Тамбов, Липецк, Калуга, Арзамас, Курск, Белгород, Кострома, Вологда. Предложение не является публичной офертой, количество товара ограничено. Скидки на товары, указанные в каталоге, не суммируются с другими скидками и промопредложениями, действующими в гипермаркетах АШАН. В период проведения акции цена может быть снижена относительно указанной в каталоге. Все товары, подлежащие обязательной

Выгодный улов уже тут!

7



Горбуша МЕРИДИАН филе-кусок отварная в желе, 200 г



Кета РУССКОЕ МОРЕ филе-кусок холодного копчения, 150 г



Горбуша МАРТИ дальневосточная кусок холодного копчения, 220 г



Горбуша МАРТИ дальневосточная слабосоленая кусочки в масле, 250 г



Горбуша МЕРИДИАН Премиум соломка вяленая, 80 г

Солим рыбку по маминому рецепту!



Что может быть вкуснее, чем аппетитная, сочная, нежная соленая рыбка? Только если она приготовлена своими руками! Пробуем!

Вам понадобятся:

- Красная рыба — 1 кг
- Соль АШАН Красная птица — 4 ст. л.
- Перец АШАН красная птица
- Сахар — 2 ст. л.

Готовим!

Рыбку промываем, обсушиваем, острым ножом разрезаем вдоль хребта, чтобы получилось 2 филе.

Смешиваем соль и сахар в миске и равномерно натираем рыбку с обеих сторон.

Соединяя две половинки, оборачиваем в пленку и отправляем в холодильник на 24 часа.

Горбуша и кета при засолке получаются немного суховатыми, поэтому для придания филе мягкости следует добавлять к соли оливковое масло. Попробуйте, вам понравится!

Приятного аппетита!



НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН

