Предложение действует для гипермаркетов АШАН

с 22 сентября по 5 октября 2022

Ашан

Дикий лосось

в нашей сети!

Новый улов уже тут!

PRO SHOPER

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!

Суперцена
189⁰⁰

Горбуша ДИКИЙ БЕЛОК филе с фасолью в соусе, 400 г

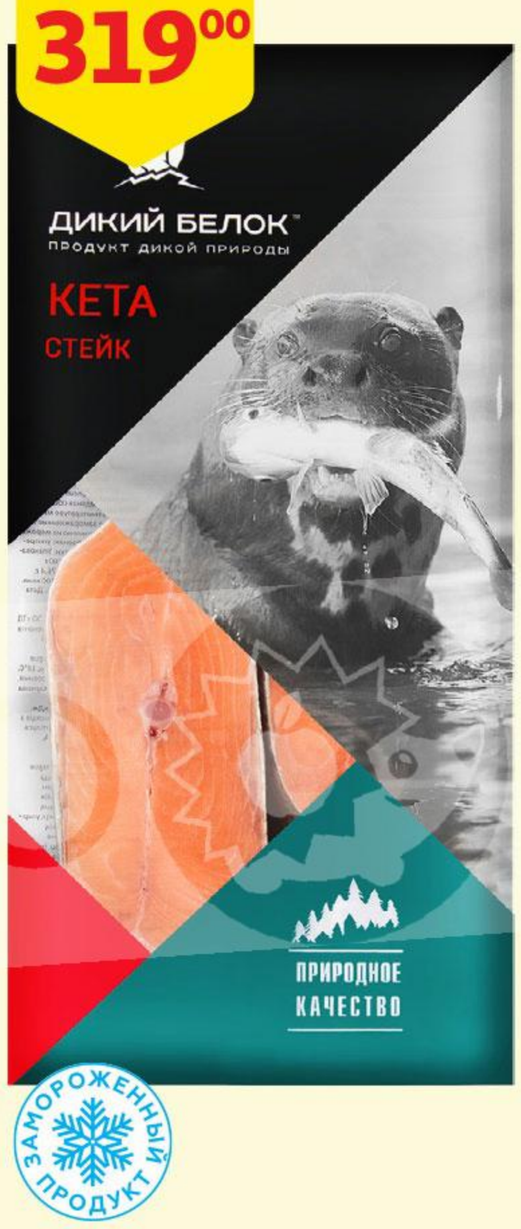
Суперцена
159⁰⁰

Фарш из горбуши POLAR замороженный, 400 г

Суперцена
259⁰⁰

Горбуша ДИКИЙ БЕЛОК филе замороженное, 400 г

Суперцена
319⁰⁰



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 ½ 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°С

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

сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут незначительно отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организатор акции ООО «АШАН». Юридический адрес: Российская Федерация, 141014, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте auchan.ru.

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 тушим 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

Суперцена 669⁰⁰

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

Нерка РРК филе замороженное, 400 г

Суперцена 1249⁰⁰

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

Чавыча СИЛА СИБИРИ стейк замороженный, 400 г

Суперцена 699⁰⁰

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

Нерка РРК стейк замороженный, 500 г

Суперцена 359⁰⁰

1 кг

Горбуша неразделанная охлажденная, 1 кг

Суперцена 629⁰⁰

1 кг

Кета охлажденная, 1 кг

Суперцена 799⁰⁰

1 кг

Нерка охлажденная, 1 кг

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!

Суперцена 76⁹⁰

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

Суперцена 119⁹⁰

Горбуша ДИВНЫЙ БЕРЕГ слабосоленая ломтики, 100 г

Суперцена 569⁰⁰

1 кг

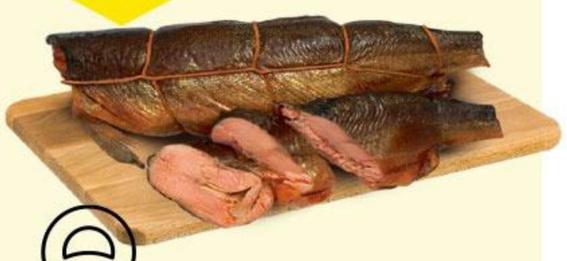
Горбуша холодного копчения без головы, 1 кг

Суперцена 599⁰⁰

1 кг

Горбуша слабосоленая куски, 1 кг

Суперцена 599⁰⁰



1 кг

Горбуша горячего копчения тушка, 1 кг

Суперцена 1899⁰⁰

1 кг

Кета ЮККОЛА филе вяленое, 1 кг

Суперцена 2799⁰⁰

1 кг

Нерка ЮККОЛА филе вяленое, 1 кг

Суперцена 2999⁰⁰

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!

НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН

сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут незначительно отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организатор акции ООО «АШАН». Юридический адрес: Российская Федерация, 141014, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте auchan.ru.

Ашан

Новый улов уже тут!

Готовим кижуча 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 апльсина 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°С на 15 минут.

Рекомендуем подавать в легким овощным салатом!

Приятного аппетита!

НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН

Суперцена **689⁰⁰**

1 кг

Горбуша холодного копчения спинка, 1 кг

Суперцена **879⁰⁰**

1 кг

Кета холодного копчения тушка без головы, 1 кг

Суперцена **1199⁰⁰**

1 кг

Кета холодного копчения спинка, 1 кг

Суперцена **1199⁰⁰**

1 кг

Кета холодного копчения спинка, 1 кг

Суперцена **1299⁰⁰**

1 кг

Кета горячего копчения кусок, 1 кг

Суперцена **1399⁰⁰**

1 кг

Кижуч холодного копчения спинка, 1 кг

Суперцена **1599⁰⁰**

1 кг

Нерка холодного копчения тушка, 1 кг

Суперцена **1899⁰⁰**

1 кг

Нерка холодного копчения спинка, 1 кг

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

Суперцена 139⁹⁰

Горбуша МЕРИДИАН филе-кусок отварная в желе, 200 г

Суперцена 189⁹⁰

Кета РУССКОЕ МОРЕ филе-кусок холодного копчения, 150 г

Суперцена 119⁹⁰

Горбуша МАРТИ дальневосточная кусок холодного копчения, 220 г

Суперцена 219⁹⁰

Горбуша МАРТИ дальневосточная слабосоленая кусочки в масле, 250 г

Суперцена 129⁹⁰

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.

Соединяем 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

сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут незначительно отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организатор акции ООО «АШАН». Юридический адрес: Российская Федерация, 141014, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте auchan.ru.

Предложение действует для гипермаркетов АШАН

с 22 сентября по 5 октября 2022

Дикий ло

В Н

Новый улов уже т

Ашан

сось

ашей сети!

тут!

PRO SHOPER

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!

Суперцена
189⁰⁰

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

Горбуша ДИКИЙ БЕЛОК филе с фасолью в соусе, 400 г

Суперцена
159⁰⁰

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

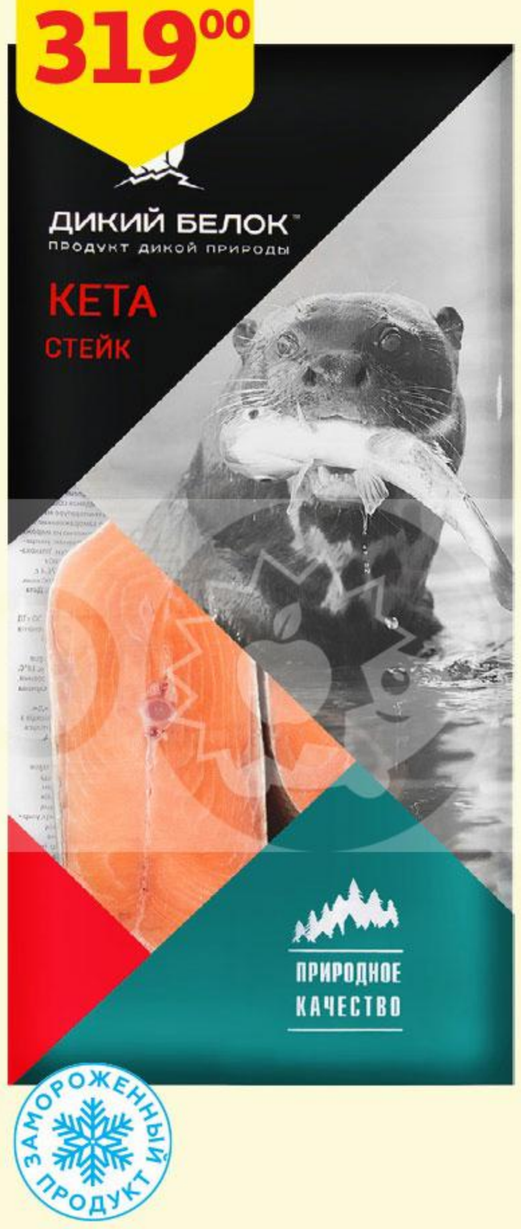
Фарш из горбуши POLAR замороженный, 400 г

Суперцена
259⁰⁰

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

Горбуша ДИКИЙ БЕЛОК филе замороженное, 400 г

Суперцена
319⁰⁰



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 ½ 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°С

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

сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут незначительно отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организатор акции ООО «АШАН». Юридический адрес: Российская Федерация, 141014, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте auchan.ru.

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 тушим 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

Суперцена 669⁰⁰

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

Нерка РРК филе замороженное, 400 г

Суперцена 1249⁰⁰

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

Чавыча СИЛА СИБИРИ стейк замороженный, 400 г

Суперцена 699⁰⁰

ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ

Нерка РРК стейк замороженный, 500 г

Суперцена 359⁰⁰

1 кг

Горбуша неразделанная охлажденная, 1 кг

Суперцена 629⁰⁰

1 кг

Кета охлажденная, 1 кг

Суперцена 799⁰⁰

1 кг

Нерка охлажденная, 1 кг

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!

Суперцена 76⁹⁰

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

Суперцена 119⁹⁰

Горбуша ДИВНЫЙ БЕРЕГ слабосоленая ломтики, 100 г

Суперцена 569⁰⁰

1 кг

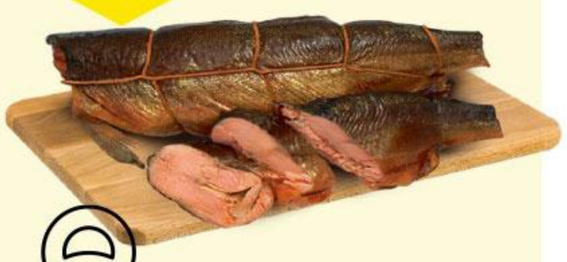
Горбуша холодного копчения без головы, 1 кг

Суперцена 599⁰⁰

1 кг

Горбуша слабосоленая куски, 1 кг

Суперцена 599⁰⁰



1 кг

Горбуша горячего копчения тушка, 1 кг

Суперцена 1899⁰⁰

1 кг

Кета ЮККОЛА филе вяленое, 1 кг

Суперцена 2799⁰⁰

1 кг

Нерка ЮККОЛА филе вяленое, 1 кг

Суперцена 2999⁰⁰

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!

НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН

сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут незначительно отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организатор акции ООО «АШАН». Юридический адрес: Российская Федерация, 141014, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте auchan.ru.

Ашан

Новый улов уже тут!

Готовим кижуча 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 апльсина 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°С на 15 минут.

Рекомендуем подавать в легким овощным салатом!

Приятного аппетита!

НАША МАРКА
СОЗДАНО АШАН

Суперцена **689⁰⁰**

1 кг

Горбуша холодного копчения спинка, 1 кг

Суперцена **879⁰⁰**

1 кг

Кета холодного копчения тушка без головы, 1 кг

Суперцена **1199⁰⁰**

1 кг

Кета холодного копчения спинка, 1 кг

Суперцена **1199⁰⁰**

1 кг

Кета холодного копчения спинка, 1 кг

Суперцена **1299⁰⁰**

1 кг

Кета горячего копчения кусок, 1 кг

Суперцена **1399⁰⁰**

1 кг

Кижуч холодного копчения спинка, 1 кг

Суперцена **1599⁰⁰**

1 кг

Нерка холодного копчения тушка, 1 кг

Суперцена **1899⁰⁰**

1 кг

Нерка холодного копчения спинка, 1 кг

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

Суперцена 139⁹⁰

Горбуша МЕРИДИАН филе-кусок отварная в желе, 200 г

Суперцена 189⁹⁰

Кета РУССКОЕ МОРЕ филе-кусок холодного копчения, 150 г

Суперцена 119⁹⁰

Горбуша МАРТИ дальневосточная кусок холодного копчения, 220 г

Суперцена 219⁹⁰

Горбуша МАРТИ дальневосточная слабосоленая кусочки в масле, 250 г

Суперцена 129⁹⁰

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.

Соединяем 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

сертификации, сертифицированы. Изображения товаров могут незначительно отличаться от представленных в гипермаркетах АШАН. Организатор акции ООО «АШАН». Юридический адрес: Российская Федерация, 141014, Московская область, город Мытищи, Осташковское шоссе, 1. Подробную информацию о магазинах, участвующих в акции, организаторе, сроках и порядке проведения акции уточняйте на сайте auchan.ru.