

21 сентября — 19 октября 2023

ФАБРИКА

КАТАЛОГ

ГОТОВИМ ОСНОВУ ХОРОШЕГО ДНЯ

 МАГНОЛИЯ



Цех продтоваров
Актуальные предложения
и новинки сезона

Цех промтоваров
Важные мелочи
по приятным ценам

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 21.09.23 по 19.10.23 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+

Новинки в «Магнолии»

Полезное
лакомство
с четырьмя
видами семечек
и натуральным
медом

Печенье Овсяное
со злаками
* **Магнолия**,
400 г

219⁰⁰
149⁰⁰ Р -32%



Торт Тирамису
замороженный
* **Магнолия**, 500 г

429⁰⁰
299⁰⁰ Р

-30%



Классический
итальянский
десерт
в новом виде

Теперь проще
всегда иметь
его дома, если
внезапно пришли
гости

Торт Три шоколада
замороженный
* **Магнолия**, 500 г

499⁰⁰
349⁰⁰ Р -30%



-27%

Руллет
Тропический
* **Магнолия**,
350 г

Сытный, в меру
сладкий десерт
с начинкой
из маракуйи
с чиа

299⁰⁰
219⁰⁰ Р

Карамельно вкусно!
Приятная сладость,
мягкий ирисово-
карамельный
аромат и нежный вкус
свеже-обжаренной
100% арабики

Кофе **Лебо** **
Тоффи карамель
в капсулах, 10 шт.

378⁰⁰
289⁰⁰ Р -23%



100% арабика
с плантаций Бразилии,
Уганды, Никарагуа,
Колумбии. Насыщенный
вкус кофе с нотами
горького шоколада,
сушеной вишни
и клюквы

Кофе **Лебо** **
Эспрессо Итальяно
в капсулах, 10 шт.

349⁰⁰
259⁰⁰ Р -25%



**Подходят для кофемашин формата Nespresso

Пришла пора считать гипотетических цыплят: ведь осень — самое время для того, чтобы подводить первые итоги года, а также начинать новые проекты — в учебе, работе, жизни в целом. И команда супермаркетов «Магнолия» подготовила особые предложения, чтобы эта осень для вас была легкой и яркой. Вот лишь часть из них.

ЦЕХ ПРОДТОВАРОВ



Сокровище нации

Трудно заподозрить по названию, но родина гречки — Китай. Ее стали разводить в Поднебесной 5000 лет назад. Эта страна по-прежнему один из мировых лидеров по ее выращиванию, хотя сейчас там едва ли найдешь крупу, чтобы сварить кашу: китайцы предпочитают делать из гречки лапшу и чай. В Россию крупа попала от греческих монахов лишь в XVI веке, отсюда название — гречка. Но сегодня китайское растение с греческим названием считается у нас чуть ли не национальным гастрономическим достоянием.

Не думайте о гречке. Мы отобрали только вкусную

Мистраль

ЯДРИЦА ГРЕЧНЕВАЯ
чистая цельная

ЗАБОТА О ЗДОРОВЬИ
КАЧЕСТВО ВЫШЕ ГОСТ
46 ЭТАПОВ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА

РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧКА ЗА 20 МИНУТ

быстро и удобно

МАРКА №1 ПО КАЧЕСТВУ

Мистраль

ЯДРИЦА ГРЕЧНЕВАЯ

Мистраль

ГРЕЧНЕВЫЕ ХЛОПЬЯ

ПОЛЕЗНЫЙ СЕМЕЙНЫЙ ЗАВТРАК

3 МИН И ЗАВТРАК ГОТОВ

ВО STEAM

цельное зерно
обработано паром
сохранена вся польза

400 г

Для тех, кто ценит качество и традиции

Только польза плюс экономия времени

Вкусно, быстро, аккуратно

Гречка ядрица
Мистраль, 5 пак. × 80 г

~~129⁰⁰~~
89⁹⁰ ₪ -30%

Гречка ядрица
Мистраль, 900 г

~~139⁰⁰~~
85⁹⁰ ₪ -38%

Хлопья гречневые
Мистраль, 400 г

~~165⁰⁰~~
99⁹⁰ ₪ -39%

Млечный Путь

Опытные путешественники и любители астрономии проводят недели, изучая Млечный путь. Ведь иногда только от этого зависит, достигнет ли человек поставленной цели. Так дело обстоит и с земным аналогом — молоком и всем, что с ним связано. Мы собрали памятку о паре молочных продуктов, чтобы было проще сделать выбор под ваше меню именно сегодня.

МАСЛО: ВИДЫ И НАЗНАЧЕНИЯ

Сливочное 82 %

Для приготовления бутербродов, каш, соусов и выпечки: например, лимонного курда или ленивых блинчиков по-фински

Сливочное 72,5 %

Для выпечки, паштетов, каш и пюре, сливочных соусов, десертов и бутербродов: например, баскского пирога с вишней или песочно-творожного печенья

100%
натуральные продукты

Масло сливочное
Простоквашино
72,5%, 180 г

169⁹⁰
-14% 144⁹⁰ Р

Из свежих пастеризованных сливок, с тонким сливочным ароматом и нежным вкусом



ВЫГОДНО!
320г



ТВОРОГ: ВИДЫ И НАЗНАЧЕНИЯ

«Рассыпчатый» — с особыми мягкими зернами. Для начинки блинов, грибных котлет и сэндвичей с творожным кремом, десертов на скорую руку и просто здоровых завтраков

«Традиционный» — с приятной консистенцией и умеренной кислотностью. Для сырников, запеканок, творожных муссов, сложных овощных и мясных блюд

«Мягкий» — с нежной кремовой консистенцией. Для суфле, кремов, багетов с творожным кремом и рыбой, выпечки и полезного быстрого перекуса

Творог
рассыпчатый
Простоквашино
5%, 320 г

159⁹⁰
-12% 139⁹⁰ Р

Рассыпчатый творог готовится на основе натурального молока и традиционной закваски, бережно перемешивается и охлаждается, чтобы зерна были сочными и мягкими



Еще продукты и идеи от «Простоквашино» на www.prostokvashino.ru

Доброе утро

Чтобы вслед за осликом Иа не сомневаться в том, доброе ли утро, начните его ярко. Способов может быть много, но один из самых действенных — съесть на завтрак смузи. Правда, специалисты по питанию советуют после пробуждения употреблять только молочные смузи, например с добавлением йогуртов или коктейлей от «Экомилк». Вот пара простых, но вкусных вариантов.

Ягодно-ореховый смузи

Соедините в чаше блендера 1 баночку густого йогурта «Экомилк», 1/3 стак. молока или молочного коктейля «Экомилк», 1 горсть замороженной клюквы или вишни и 1 горсть орехов. Взбейте всё до однородности и наслаждайтесь напитком

Необычные йогурты не только отлично утоляют голод, но и пробуждают творческую энергию!

Шоколадно-банановый смузи

Смешайте мякоть 1 банана, 2–3 ст. л. мелкой овсянки, 1–2 ст. л. какао и 1 стак. коктейля «Экомилк», добавьте ванили или корицы по вкусу и взбейте блендером на высокой скорости

Сладкий и насыщенный вкус коктейлей способен поднять настроение, подарить ощущение праздника и полезно разнообразить привычный рацион

Йогурт **Экомилк** Соло шоколад и миндаль 4,2%, 130 г

52⁹⁰
41⁹⁰ Р -20%

Йогурт **Экомилк** Соло кленовый сироп и грецкий орех 4,2%, 130 г

52⁹⁰
41⁹⁰ Р -20%

Коктейль молочный **Экомилк** пломбир 2%, 930 г

129⁹⁰
102⁹⁰ Р -20%

Коктейль молочный **Экомилк** банан 2%, 930 г

129⁹⁰
102⁹⁰ Р -20%

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 21.09.23 по 19.10.23 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.mgny.ru (продавец: ЗАО «Т И К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 16+

Сыр, сэр!

Лет 10 назад один из крупных лондонских супермаркетов решил выпустить мороженое со вкусами, символизирующими город и страну. И лакомство с сыром чеддер стало одним из самых популярных видов. Что на самом деле удивительно.

В середине прошлого века Англия ввела монополию на производство только одного сыра — «государственного чеддера», которая продержалась несколько лет. Сегодня чеддер — один из самых уважаемых видов сыров во всем мире.

Ценят его за яркий сливочный, слегка пряный вкус с продолжительным послевкусием. А еще за то, что он навеивает воспоминания о старой и доброй Англии даже тем, кто совсем не сэр, но сыр очень любит.

Производится по особой рецептуре и технологии естественного созревания из отборных ингредиентов без добавления консервантов и красителей

Сыр чеддер начали готовить в деревне Чеддер (графство Сомерсет) в XII веке. И среди средневековых любителей сорта отметились короли Генрих II и Карл I



Генрих II



Карл I

Сыр Чеддер **Хохланд** 50%, 130 г

229⁹⁰

-30% 159⁹⁰ ₺

Чеддер от «Хохланд» — яркий молочный вкус для особых моментов



Пшенично-ржаные хлебцы с семенами подсолнечника, тыквы и льна отлично подходят для легких и сытных сэндвичей с любым топпингом



Русская пословица «Хлеб – всему голова» напоминает о том, что хлеб является одним из главных продуктов питания, ведь «голова» и «глава», «главный» – синонимы

Хлебцы Шведские с семенами
Хлебный Дом, 280 г
99⁹⁰
-27% 72⁹⁰ Р



Ваша вкусная подзарядка!

Вкусный бездрожжевой хлеб с насыщенным вкусом — ценный источник клетчатки и помощь пищеварению

Хлеб Энергия здоровья
стройный рецепт
Хлебный Дом, 350 г
99⁹⁰
72⁹⁰ Р **-27%**

Созданы для рационального питания



Все́му голова

В погоне за надуманными стереотипами красоты мы способны на многое и иногда — на совершенно безумное. Например, начать придерживаться диет, полностью исключая углеводы, хотя они — основной источник энергии. Углеводы жизненно необходимы для работы нервной системы, соединительных тканей, обмена веществ. Так что полностью исключать их из меню — совсем не то, что доктор прописал.

Другое дело, что углеводы могут быть разные: быстрые и медленные. И если первые мгновенно дают энергию, но та очень быстро угасает, то медленные придают сил медленно, уверенно и надолго. Так что важно выбрать правильные углеводы для своего меню: например, главный из них — цельнозерновой хлеб и хлебцы с семенами.

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнит» и «Магнит» в формате «Магнит» в супермаркетах «Магнит». Представленные в каталоге товары, представленные в каталоге, присутствуют не во всех магазинах сети. Изображения товаров, участвующих в акции, могут незначительно отличаться от представленных в каталоге. Доставка товаров возможна на сайте shop.magnit.ru. «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку товаров возможно на сайте shop.magnit.ru. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товара в магазинах «Магнит». На товары, участвующие в акции, не распространяются скидки по картам покупателя, социальным, льготным, скидка «День рождения». «Магнит» — торговая марка ООО «Магнит», ИНН 50/070/0388, ОГРН 1027739277720 и в мобильном приложении. 18+

Не хрустим, похрустим

В стародавние времена сначала в Швеции, а после и в других странах Северной Европы стали выпекать тонкие хрустящие хлебцы, которыми можно было удобно, вкусно и сытно перекусить практически везде, куда только занесет судьба рискованного скандинава. В этом они сродни эльфийским лепешкам лембас Дж. Р. Р. Толкина, которые хоббиты и братство Кольца брали в дальний путь.

Скандинавы смешивали ржаную муку, соль, воду и дрожжи в крутое тесто, нарезают на куски и обжаривали их буквально мгновения в неистово горячей печи — так хлебец становился сухим и мог храниться месяцами. Технология с тех пор не сильно изменилась, разве что пекари при работе с традиционными шведскими хлебцами под маркой «Васа» теперь не носят расписные деревянные башмаки клоги.



С 1919 года выпускаются хлебцы «Васа». Бренд назван в честь шведского короля Густава I Васа, жившего в XVI веке

Хлебцы пшеничные с кунжутом **Васа**, 200 г

229⁰⁰
179⁰⁰ Р -21%

Высокое содержание клетчатки и пикантный вкус жареного кунжута



Легкие бездрожжевые хлебцы, обогащенные минералами и витаминами группы В

Хлебцы ржаные цельнозерновые **Васа**, 275 г

229⁰⁰
179⁰⁰ Р -21%



Хлебцы ржаные цельнозерновые с отрубями и кунжутом **Васа**, 230 г

229⁰⁰
179⁰⁰ Р -21%

Альтернатива традиционному хлебу с насыщенным ржаным вкусом и хрустящей текстурой



Идеально сочетаются с различными ингредиентами, будь то сливочный сыр, фруктовый джем или мясные деликатесы



Крепкая заварка

Сладковатый хлеб, приготовленный на натуральной закваске и выпеченный с семенами подсолнечника и куркумой



Хлеб пшеничный Австрийский нарезка **Пеко**, 200 г

119⁰⁰
89⁹⁰ Р -24%

Универсальный вариант для будней и праздников

Приготовлен с двумя видами солода — ржаным и ячменным, с добавлением кориандра и тмина



Хлеб зерновой Баварский **Пеко**, 300 г

119⁰⁰
89⁹⁰ Р -24%

Оценит вся семья

Хлеб ручной работы, который готовится на натуральной закваске длительного брожения и выпекается на камне



Хлеб ржано-пшеничный Альпийский заварной **Пеко**, 300 г

119⁰⁰
89⁹⁰ Р -24%

Насыщен витаминами группы В

Аппетитный хлеб, выпеченный с добавлением семян льна, подсолнечника, овсяных хлопьев, кунжута и сушеной моркови



Хлеб пшеничный Швейцарский **Пеко**, 300 г

119⁰⁰
89⁹⁰ Р -24%

Идеальный выбор на каждый день

Сладкоежки знают, что слово «заварка» относится не только к крепкому бодрящему чаю. Заварной крем, пожалуй, самый известный пример. А еще есть заварное тесто, из которого делают эклеры, которые начиняют заварным кремом.

Профессиональные пекари добавляют, что заварка может быть еще и в хлебе: когда берется часть муки и подвергается воздействию кипятка или горячего пара, чтобы в крахмале, содержащемся в муке, быстрее образовалась клейковина. Специальные температуры и выдержка теста придают в итоге готовому выпеченному хлебу особые свойства:

- мякиш упругий, но мягкий,
- корочка с выраженным цветом,
- аромат и вкус насыщенные,
- добавки в хлебе чувствуются четче,
- черствение происходит медленно.

Такой хлеб украсит и будни, и праздники. Попробуйте сами — компания «Пеко» предлагает на выбор несколько вариантов.



Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнолия». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с учетом НДС. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в супермаркетах «Магнолия». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, участвующие в акции, могут незначительно отличаться от представленных в магазине. На товары, участвующие в акции, не распространяются скидки по картам лояльности. Льготные категории товаров, участвующие в акции, могут незначительно отличаться от представленных в магазине. 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: 1027703000000).

Ломтик удовольствия

Сырокопченая колбаса — любимый многими деликатес с пряным ароматом, дразнящей остринкой и насыщенным солоноватым вкусом. Как видно из названия, в его производстве не применяют тепловую обработку, и это значит, что сырье должно быть максимально качественным.

На каждом этапе важно соблюсти сроки, чтобы добавки к мясу отдали ему свой вкус в полной мере, и в итоге получился яркий и гармоничный продукт. Как, например, колбасы от марки «Кортадор», которая представлена в аппетитном разнообразии.

Около 2 месяцев
длится приготовление колбасы

подготовка мяса
посол
созревание
приготовление фарша
наполнение оболочки
осадка
копчение
сушка



С пряными нотами
красного перца
и чили



Колбаса Чоризо
Кортадор с/к
нарезка, 80 г

219⁰⁰
129⁰⁰ ₺ -41%

С благородной
текстурой
и ореховым вкусом



Колбаса Сервелат Графский
Кортадор с грецким
орехом с/к нарезка, 80 г

199⁰⁰
129⁰⁰ ₺ -35%

С тремя видами
перца и ароматными
травами



Прошутто
Кортадор
с/к нарезка, 80 г

249⁰⁰
169⁰⁰ ₺ -32%

С нотами тмина,
можевельника
и чили



Карпаччо из индейки
Кортадор
с/к нарезка, 80 г

229⁰⁰
149⁰⁰ ₺ -34%

Ура измельчению!

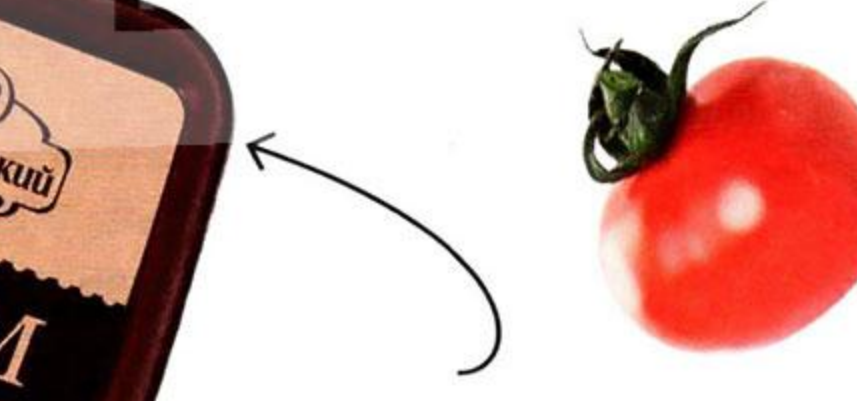


Большую часть своей истории человек разумный долго и тщательно жевал — зерна, корешки, сырое мясо. Но в процессе эволюции пища становилась всё более удобной, в том числе благодаря искусственному измельчению. Теперь мы можем наслаждаться, к примеру, как нежно-воздушными паштетами, так и аппетитно-упругими сосисками. Оба продукта появились из желания экспериментировать со вкусом и текстурой.

Паштет Рьет трюфельный с грибным вкусом, 175 г

~~199⁰⁰~~
135⁰⁰ ₺ -32%

В 1778 году паштет, каким мы его знаем сегодня, придумал французский повар Жан-Пьер Клоз



Крем-паштет Индюша из печени индейки, 175 г

~~199⁰⁰~~
135⁰⁰ ₺ -32%

Прообразом паштета лакомилась еще древние римляне!



Продукция бренда «Рублевский» — это качественное охлажденное мясо и отборные натуральные приправы и специи

Сосиски Индюша из мяса цыпленка и филе индейки, 430 г

~~429⁰⁰~~
299⁰⁰ ₺ -30%

Сосиски Рублевские с кусочками сыра, 330 г

~~349⁰⁰~~
239⁰⁰ ₺ -31%

Сосиски, если верить наиболее распространенной версии, появились 13 ноября 1805 года благодаря стараниям венского мясника Иоганна Ланера



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 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в супермаркетах «Магнolia». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, предназначены для продажи по картам покупателя, социальным, льготным, 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 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: 1027739277720) и в мобильном приложении. 16+

На раз-два

«**Д**авайте чаще себя баловать. Настолько, насколько это возможно. Важно каждый день делать себе маленькие подарки — пусть это будет правилом или традицией», — писал Эльчин Сафарли в своем сборнике «Рецепты счастья. Дневник восточного кулинара». И начать можно с простого — например, с завтрака.

- 1 Так, попробуйте приготовить любимую яичницу внутри круглой булочки: удалите мякиш, поместите внутрь кусочки колбасы и яйцо и отправьте на 3 минуты в микроволновку.
- 2 Вместо бутерброда заверните сыр и колбасу в конвертик из лаваша и обжарьте до золотистого цвета на сливочном масле.
- 3 Или соберите салат на скорую руку: нарежьте брусочками колбасу, натрите сыр и морковь, добавьте консервированную кукурузу и майонез. В хорошей компании всё вкуснее.



1



2



3



Колбаса Сервелат Премиум **Царицыно**, 100 г

~~149⁰⁰~~
119⁰⁰ Р -20%

Колбаса Сервелат Коньячный **Царицыно** в/к, 330 г

~~249⁰⁰~~
199⁰⁰ Р -20%

С кусочками свиного шпика

≈ 300 т колбасы ежедневно производит ГК «Царицыно»

С настоящим коньяком



Колбаса С грудинкой вареная **Царицыно**, 400 г

~~199⁰⁰~~
149⁰⁰ Р -25%

С кусочками свиной грудинки, шпика и чесноком



Со свиной, куриным филе и шпиком

Колбаса Охотничья **Царицыно** с/к п/с, 250 г

~~279⁰⁰~~
229⁰⁰ Р -17%

Новинка!

Деликатес КО ДВОРУ

Пряная, в меру соленая, насыщено мясная, ароматная и с приятной текстурой варено-копченая колбаса способна соблазнить почти любого гурмана. Ее готовят из отборного мяса, шпика и специй, и на создание деликатеса требуется чуть более двух недель. Основные этапы производства полностью отражены в названии колбасы: сформированные из фарша батоны коптят, затем отваривают и еще раз коптят — так продукт приобретает богатый оттенками аромат и вкус.

При необходимости варено-копченую колбасу можно хранить в холодильнике до 14 дней, но вряд ли она сможет там задержаться — столько вкусных блюд, помимо бутербродов, можно с ней приготовить. Салаты, супы, закуски, запеканки — попробуйте, к примеру, с колбасами «Вязанка» от «Стародворья».

Бренд «Стародворье» — это натуральное мясо от проверенных фермеров и традиционные деревенские рецепты

Колбаса Сервелат
Филедворский
Вязанка
в/к срез, 350 г

179⁰⁰
139⁰⁰ Р. -22%



Мелкорубленая фактура и сочный вкус со специями



Деревенские традиции и букет ароматных пряностей

Колбаса Мясорубская
Стародворье
с рубленой грудинкой
Вязанка в/к в/у,
350 г

259⁰⁰
179⁰⁰ Р. -30%

Колбаса Сервелат
Мясорубский
Стародворье
с рубленным
окороком **Вязанка**
в/к в/у, 350 г

239⁰⁰
159⁰⁰ Р. -33%

Классический формат и приятная кислинка во вкусе



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 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в супермаркетах «Магнolia». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, подлежат ограничению в каталоге. Товары, представленные в каталоге, могут незначительно отличаться от представленных в магазине. На товары, участвующие в акции, не распространяются скидки по картам покупателя, социальным, льготным, 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 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: 1027739277720) и в мобильном приложении. -16-

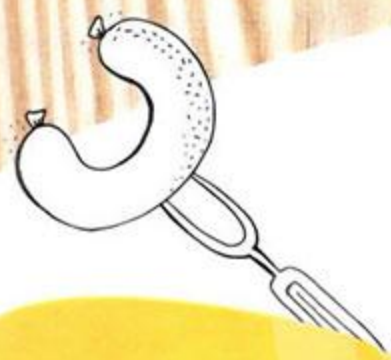


Суп с акцентом

У каждой национальной кухни есть свои фавориты, и в немецкой это, разумеется, колбаса. А еще картофель, как же без него — эта парочка фигурирует во многих рецептах. Как, например, в знаменитом kartoffelsuppe — картофельном супе-пюре. Готовится просто, съедается быстро. Попробуйте, для осени он восхитителен.

- 1 Нарезьте кубиками 500 г картофеля, 1 морковь, 1 небольшую луковицу, стебель сельдерея, измельчите чеснок, натрите цедру с 1 лимона. Затем разогрейте 2 ст. л. оливкового масла в средней кастрюле, выложите лук и чеснок.
- 2 Когда лук станет мягким, добавьте морковь и сельдерей, перемешайте. Через минуту добавьте картофель, 1 лавровый лист и влейте 3 стакана бульона по вкусу. Накройте крышкой и доведите до кипения.
- 3 Когда овощи станут мягкими, удалите лавровый лист, добавьте 1 стакан жирных сливок, 1 ст. л. сливочного масла и цедру лимона. Взбейте суп погружным блендером, приправьте солью и перцем по вкусу.
- 4 Перед подачей добавьте в тарелки кусочки колбасы или сосисок: с Delikaiser получится по-настоящему аутентичный вкус.

Идеально для приготовления сытных бутербродов и других вкусных блюд



Классический вкус с оригинальной формой



Сосиски Сливочные Деликайзер ГОСТ, 320 г

179⁰⁰
129⁰⁰ ₴ -27%



Сочная консистенция и нежный сливочный вкус

Колбаса Сервелат Мраморный Деликайзер в/к, 400 г

349⁰⁰
229⁰⁰ ₴ -34%

Изысканный вкус и красивый структурный срез



Плотная консистенция и аппетитная корочка



Колбаса Вареная Классическая с копченой корочкой Деликайзер в/у, 400 г

279⁰⁰
179⁰⁰ ₴ -35%



Колбаса Чайная Деликайзер ГОСТ, 400 г

219⁰⁰
159⁰⁰ ₴ -27%

К столу будет сказано

С 1974 года бренд «Черкизово» производит натуральные мясные продукты по классическим и оригинальным рецептам

Порой, колдуя над аппетитными бутербродами или хот-догами для перекуса в семейном либо дружеском кругу, хочется как-то разнообразить обыденную подачу. А что, если сопроводить закуску вау-фактами о ней? Как минимум тема для беседы и +10 к мудрости присутствующих будут обеспечены. Можно начать примерно так:

Сосиски не простые, а золотые подают в некоторых немецких заведениях: легендарные карривурст декорируют пищевым золотом. На вкус не влияет, зато красиво

Колбасу человек готовил уже в VI веке до н. э.: засоленные кусочки мяса складывали в натуральную оболочку в Древнем Китае, Риме, Греции, Вавилоне

В 2000 году в Англии приготовили сосиску-рекордсмена длиной 59,14 км. Чтобы пройти от ее начала и до конца, пешеходу понадобилось бы не менее 15 часов

Из крупно рубленного мяса

С натуральными специями

Новинка!

Сочный мясной вкус



Из отборного мяса индейки

Сосиски Кремлевские Черкизово, 500 г

349⁰⁰
249⁰⁰ Р -28%

Ветчина Нежная Черкизово, 150 г

169⁰⁰
129⁰⁰ Р -23%

Колбаса Имперская Черкизово в/к срез в/у, 300 г

349⁰⁰
259⁰⁰ Р -25%

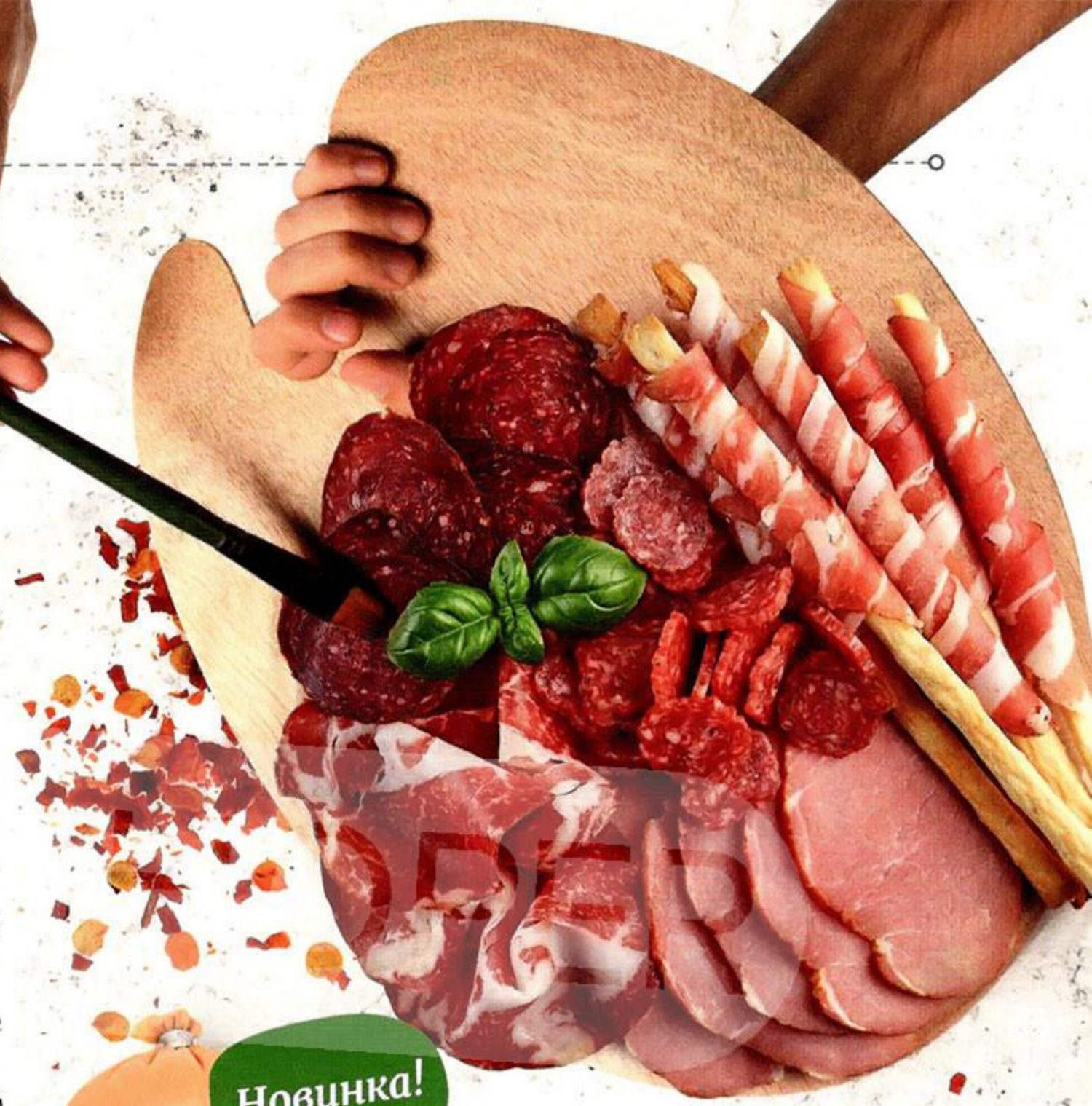
Колбаса Ассорти Сальчичон и Прошутто Черкизово с/к нарезка, 100 г

179⁰⁰
139⁰⁰ Р -22%



Картина МЯСОМ

Стильно оформленная мясная тарелка — настоящее украшение праздничного стола, но нагромождения причудливых цветов из ветчины и вееров из сервелата уже мало кого могут впечатлить. Пусть «холстом» станет, например, менажница или минималистичная сервировочная доска (деревянная или каменная), на которой в тщательно созданном творческом беспорядке будут отдельными группами лежать 3–5 видов мясных деликатесов. Колбасы «Велком» с их разнообразными вкусами и текстурами подойдут отлично. Дополнить композицию можно с помощью несладких крекеров, порционных хлебцев, а также нескольких веточек зелени, оливок, орехов, щепотки хлопьев красного перца.



Новинка!

Подкопченный
на натуральных
опилках



Бекон **Велком** с/к
в/у нарезка, 200 г
319⁰⁰
-28% 229⁰⁰ Р

Своей миссией бренд «Велком» называет обеспечение потребителей натуральной, свежей, экологически чистой продукцией



Сосиски Сливочные
Велком в/у, 460 г
399⁰⁰
-25% 299⁰⁰ Р

С добавлением
сливочного масла



Колбаса Докторская
Велком б/о в/у, 400 г
329⁰⁰
249⁰⁰ Р **-24%**

Произведена
по рецептуре ГОСТ



Колбаса Салами Милано-
Чоризо-Фелино **Велком**
нарезка, 90 г
179⁰⁰
129⁰⁰ Р **-27%**

Вкусы
Средиземноморья
в одной упаковке

Из Азии с любовью

Начинка в кусочке теста — история давняя и повсеместная. Прародителя блюда не выявить, да и зачем, когда так разнообразно и вкусно — тут и наши пельмени, и китайские вонтоны, и грузинские хинкали, и японские гедза, и корейские манду, и многие другие.

В странах Азии, кстати, для них даже есть общее название — дамплинги. Чаще всего их готовят на пару, но также можно обжарить: такие способы приготовления сохраняют вкус сочной начинки и подчеркивают достоинства тонкого теста. Впрочем, при желании можно и отварить. В числе самых популярных дипов к дамплингам — кисло-сладкий соус, терияки или микс соевого соуса, рисового уксуса и кунжутного масла.

Бренд «Бибиго» объединил традиционные рецепты с современными технологиями и познакомил с корейской кухней гурманов по всему миру



Дамплинги Королевские со вкусом барбекю **Бибиго**, 385 г

~~449⁰⁰~~
349⁰⁰ Р -22%

Начинка из говядины с пикантным вкусом

Корейские дамплинги похожи на пельмени только по своей сути. Начинкой в них могут быть мясо, рыба, морепродукты, овощи, сыр, грибы и прочее. А по форме они больше похожи на наши вареники — узкие и продолговатые



Дамплинги Королевские с креветками **Бибиго**, 385 г

~~449⁰⁰~~
349⁰⁰ Р -22%

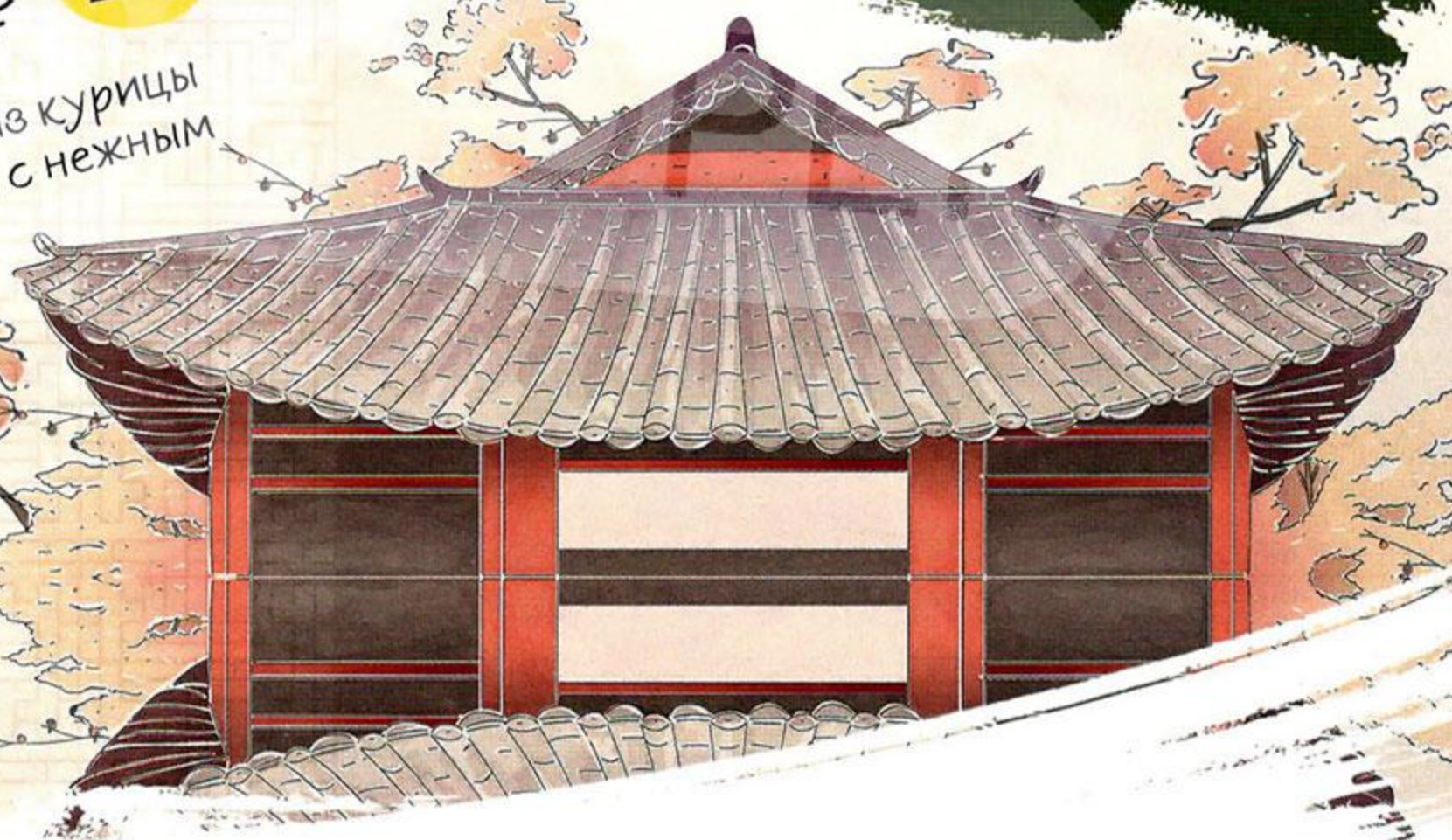
Начинка из креветок с сочным вкусом



Дамплинги Королевские с курицей **Бибиго**, 385 г

~~449⁰⁰~~
349⁰⁰ Р -22%

Начинка из курицы и овощей с нежным вкусом



Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнит». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в супермаркетах «Магнит». Предложения от различных залов 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.magnit.ru (продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 502739277720) и в мобильном приложении. 18+

Рыбный день

Любите ли вы рыбу так, как любим ее мы? То есть всеми силами души вашей, со всем энтузиазмом? Если да, то вы знаете, что закуска вроде паштета или риета должна быть всегда под рукой: она выручит, когда внезапно придут гости или вдруг захочется сделать рыбный день именно сегодня.

Самый простой способ подать такую закуску — намазать на тост, сопроводив слайсом огурца или редиса. Но можно ведь и быстро напечь блинов и завернуть паштет в них. Или приготовить сырные палочки, чтобы, макая их в сочную рыбную закуску, посмотреть любимый сериал в хорошей компании.

Кстати, лосось — это название целого рыбного семейства, яркими представителями которого являются семга, горбуша, кета, кижуч, чавыча, сиг, омуль, голец, хариус, таймень, форели и другие



Скумбрия и лосось рубленные с чесноком и зеленью **Бремор** ст/б, 180 г

~~129⁰⁰~~ **99⁹⁰ Р** -22%

Насыщенный рыбный вкус с кусочками овощей



Скумбрия и лосось рубленные классические **Бремор** ст/б, 180 г

~~129⁰⁰~~ **99⁹⁰ Р** -22%

Структура с выраженными рыбными волокнами

Компания «Санта Бремор» начала свою работу в 1998 году с переработки сельди. Сегодня бренд производит более 1000 различных продуктов питания



Дары морей

Мидии — это не только ценный вкус, но и 5–10 граммов диетического, легкоусвояемого мяса. А еще омега-3 жирные кислоты, витамины С, D и E, а также железо, марганец, фосфор, калий, цинк. Различают мидии обычно по месту их вылова — черноморские, мурманские, сахалинские, чилийские и т.д. Особо крупные виды выделяют собственным именем, например Киви или Грея. В лидерах по выращиванию моллюсков — Чили, Китай и Новая Зеландия. Чилийские мидии дешевле новозеландских и плотнее и чище китайских. Фермы располагаются в основном в южной части Тихого океана, куда холодные антарктические течения приносят достаточно планктона и кислорода.



«Русское море» — это рыбные продукты, созданные для людей с аппетитом к жизни

Без добавления искусственных ароматизаторов и консервантов



Мясо мидии чилийской в заливке
Русское море,
300 г

-23% 299⁰⁰
229⁰⁰ Р

Мясо мидии чилийской в растительном масле
Классик **Русское море**,
300 г

-23% 299⁰⁰
229⁰⁰ Р



Отличный выбор как для закуски, так и для приготовления различных блюд

Дачный день

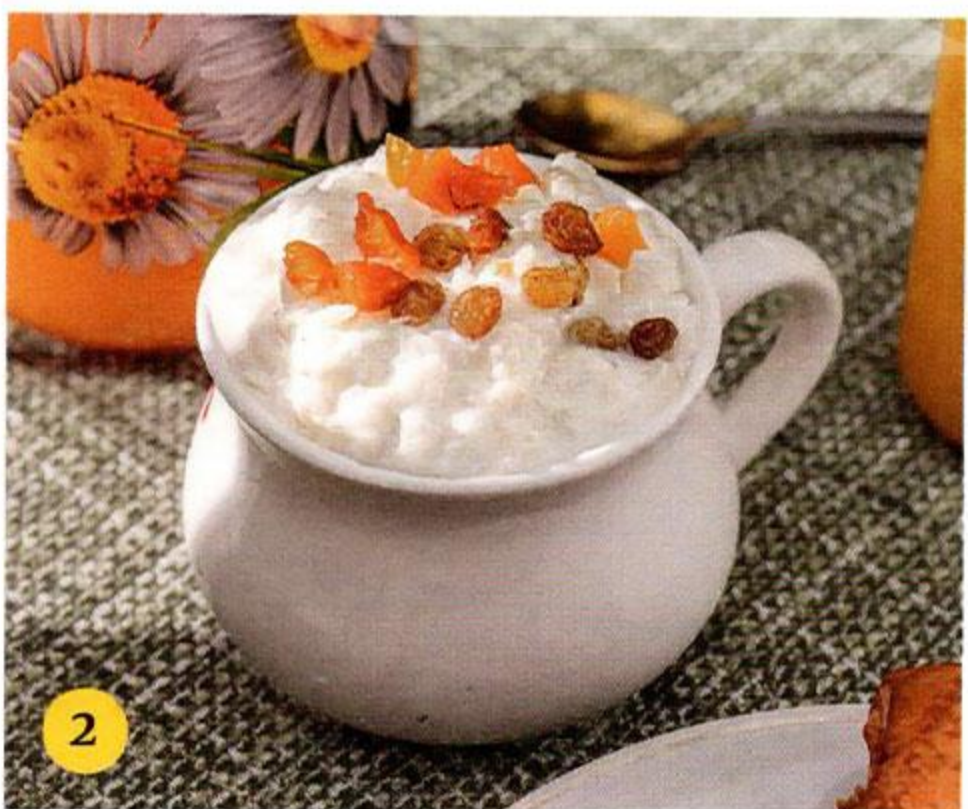
Если очень хочется, чтобы каждый день был наполнен приятными моментами, мы, в сети «Магнолия», знаем как это сделать. Для начала нужен бодрый **завтрак**. Хорошая компания будет плюсом!

PRO SHOPPER





1



2



6

8

3

7

4

5

9

Ближайший к вам магазин с апельсиновым фрешем



1. Оладьи по-домашнему **Магнолия**, 200 г



79⁰⁰
59⁰⁰ Р

-25%

2. Каша рисовая молочная с курагой и изюмом **Магнолия**, 200 г



99⁰⁰
49⁵⁰ Р*

-50%

С 17 по 30 октября 2023 года

3. Сок апельсиновый свежавыжатый **Магнолия**, 300 мл, 500 мл



Двойной кешбэк по карте покупателя**

4. Рулет из омлета с ветчиной и сыром **Магнолия**, 200 г



179⁰⁰
89⁵⁰ Р*

-50%

С 19 сентября по 2 октября 2023 года

5. Пряник заварной глазированный Имбирный **Магнолия**, 45 г



119⁰⁰
99⁹⁰ Р

-16%

6. Слойка Чикен чиз **Магнолия**, 120 г



109⁰⁰
79⁰⁰ Р

-28%

7. Запеканка с брусникой **Магнолия**, 250 г



219⁰⁰
109⁵⁰ Р*

-50%

С 3 по 16 октября 2023 года

8. Улитка с кремом и изюмом **Магнолия**, 100 г



59⁰⁰
39⁰⁰ Р

-34%

9. Улитка с сыром **Магнолия**, 100 г



79⁰⁰
59⁰⁰ Р

-25%

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 21.09.23 по 19.10.23 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.magnolia.ru (продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 102773927720) и в мобильном приложении. 18+

* Товары «Выгодного завтрака». Акция действует в будние дни с 8 до 11 утра по карте покупателя

** Только в магазинах с установленными сокоматами

Придающий сил обед всегда будет кстати, где бы вы ни находились. Мы разделяем веру в то, что **обед** должен быть по расписанию, и подготовили варианты сытных и вкусных блюд, которыми хорошо перекусить дома, в офисе, на учебе и даже в дороге.





1. ПельМИНИ
Магнолия, 450 г

369⁰⁰
259⁰⁰ ₺



2. Гамбургер
с индейкой
Магнолия, 170 г

169⁰⁰
129⁰⁰ ₺



3. Сочник с творогом
Магнолия, 150 г

149⁰⁰
109⁰⁰ ₺



4. Колбаса
Сервелат Тоскана
с пряностями в/к
Магнолия, 300 г

369⁰⁰
289⁰⁰ ₺



5. Ветчина
из окорока нарезка
Магнолия, 150 г

169⁰⁰
129⁰⁰ ₺



6. Сэндвич
с карбонадом
Магнолия, 140 г

129⁰⁰
99⁰⁰ ₺



7. Вафли
с банановым вкусом
Магнолия, 200 г

149⁰⁰
99⁰⁰ ₺



8. Наггетсы куриные
Магнолия, 300 г

259⁰⁰
129⁵⁰ ₺

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 21.09.23 по 19.10.23 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+

Умиротворяющий **ужин** — всему голова. Потратьте время на то, чтобы расслабиться после долгого дня, пообщаться с приятными вам людьми. И, наконец, побалуйте себя десертом! Мы позаботились уже обо всем, что может пригодиться — просто наслаждайтесь.





1. Пирожное эклер
в белой глазури
Магнолия 3 шт.,
195 г

~~249⁰⁰~~
124⁵⁰ Р



-50%

Акция действует только
в выходные дни*

2. Пирожное
Эклер шоколад-
ный **Магнолия**
3 шт., 195 г

~~339⁰⁰~~
169⁵⁰ Р



-50%

Акция действует только
в выходные дни*

3. Пирожное
Грибочки
Магнолия 4 шт.,
280 г

~~169⁰⁰~~
84⁵⁰ Р



-50%

Акция действует только
в выходные дни*



4. Торт
Зимняя вишня
Магнолия, 650 г

~~549⁰⁰~~
399⁰⁰ Р



-27%

5. Мини-Тарта-
летка Творожная
манго-маракуйя
Магнолия 8 шт.,
240 г

~~269⁰⁰~~
189⁰⁰ Р



-30%

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 21.09.23 по 19.10.23 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.mgri.ru (продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+

Орешек Знания

В семейной сказке «Три орешка для Золушки», на которой выросло не одно поколение россиян, орешки могли творить чудеса. Это свойство им присуще и в обычной, несказочной жизни. Правда, волшебство тут научное — нутрициологическое.

Орехи — отличный источник белка и клетчатки — способны справляться с приступами голода: достаточно горсти орехов в 10–15 граммов, чтобы насытиться и дождаться полноценного приема пищи. К тому же орехи богаты флавоноидами, необходимыми для нормализации обмена веществ и стойкости сосудов, а также множеством полезных жиров и витаминов. А еще они легкие, и их просто носить с собой везде, где потребуется. Так что орехи считаются одним из вкусных и действенных перекусов, к которым стоит прибегать в течение дня, особенно осеннего, когда так нужны силы.

Семушка

Кладезь витаминов В1, В2, С, Е и кобальта, важных для кровеносной системы

Фундук сушеный
Семушка, 120 г

259⁰⁰
219⁰⁰ Р -15%

Миндаль сушеный
Семушка, 120 г

299⁰⁰
-20% 239⁰⁰ Р

Ценный источник кальция, железа и магния, необходимых для работы нервной системы

Практически чудодейственное комбо белков и витаминов в особо компактном и вкусном виде

Смесь орехов с клюквой
Семушка, 120 г

249⁰⁰
209⁰⁰ Р -16%

Осенние вечера — отличная пора для киномарафонов. Например, можно пересмотреть взрослой компанией «Крепкого орешка» с Брюсом Уиллисом, а с детьми — «Три орешка для Золушки» и продолжение истории белки ледникового периода «Потерянный орех». Только не забудьте взять перекус!

Вкуснота по-американски



Маршмеллоу без яичного белка

Посиделки с друзьями у костра у одних ассоциируются с шашлыками, у других — с задушевными песнями под гитару, у третьих — с жареным маршмеллоу и десертом с его участием.

Кстати, этот десерт настолько популярен, что даже имеет собственный праздник, который отмечают 10 августа.

Что же в нем такого? Разберемся.

Смор (англ. *s'more* /*some more*/ — «еще немного») — это 2 несладких крекера или печенья, склеенные между собой горячим маршмеллоу и подтаявшим шоколадом. Очень вкусно и эффектно за счет сочетания разных вкусов и особенно — текстур

Побаловать себя таким десертом проще простого, и для этого не обязательно разжигать костер: расплавить маршмеллоу можно и в духовке, и в микроволновке. А о наборе ингредиентов уже позаботился бренд «Хэппи Мэллоу».

100% натуральный маршмеллоу + хрустящее печенье

Новинка!

Настоящий
молочный шоколад
Barry Callebaut*

Набор для горячего сэндвича **Хэппи Мэллоу**

299⁰⁰

199⁰⁰ Р

-33%



* Барри Каллебаут

Дом мороженого

Место, где царит
гастрономическое искусство

Холодная легкость

Родина джелато — легкого взбитого мороженого — Италия. Оно появилось примерно 500 лет назад. Тогда в прекрасном городе Флоренции жил архитектор Бернардо Буонталенти, он же Бернардо-вертушка. Свое прозвище мастер получил не только за страсть к постройкам, сделанным с выдумкой, но и за тягу к вечеринкам. Ради одной из них Бернардо придумал мороженицу. Он стал готовить для семьи и друзей джелато, которым с радостью лакомилась даже сама Екатерина Медичи. Со временем оно стало символом Италии.

Сладкое вдохновение

Второй кулинарный символ Аппенинского полуострова — десерт тирамису — появился лет на 200 позже, чем джелато, но тоже был связан с семейством Медичи. Правда, всемирная популярность к нему пришла только в 1960-е на волне любви ко всему легкому и немного легкомысленному. Итальянское «tira mi su» в буквальном смысле означает «потяни меня наверх» («подбодри меня»). И название полностью отвечает тому эффекту, который оказывают его ингредиенты, — печенье и сыр придают сил, а кофе бодрит.



tira mi su!



На четырех
континентах
представлена
продукция марки

ER

История компании Casa Del Gelato началась в 1979 году, когда кондитер Анджело Джованарди открыл магазин мороженого в центре города Маранелло (провинция Модена)

Мороженое Casa Del Gelato готовится из отборного сырья по традиционным итальянским рецептам с применением ручного труда

Мороженое **Каса дел Джелато** Тирамису с кофе и шоколадным печеньем ведерко, 250 г

499⁰⁰399⁰⁰ Р

-20%

CASA DEL
GELATO

PREMIUM QUALITY

Tiramisu

С КОФЕ И ШОКОЛАДНЫМ ПЕЧЕНЬЕМ

Золотая пора

Итальянский Дом мороженого Casa Del Gelato решил создать вдохновляющее лакомство, которое бы соединило два ярких аутентичных десерта. Так родилось мороженое-тирамису «Каса дел Джелато».

Оценить его теперь можете и вы, тем более, вопреки стереотипам, холодная пора — отличное время для мороженого. На то есть как минимум две причины. Первая — поедая холодное, мы потихоньку тренируем иммунитет, который понадобится в его пиковом состоянии зимой. Вторая — ненастная погода и отсутствие света сильно угнетают настроение, а мороженое — легкое, сладкое, вкусное — поднимает его на ура. Тем более это работает, если есть итальянское мороженое — рожденное в одной из самых солнечных стран мира.

Моменты дольчи*

О вкусах предпочитают не спорить и в общем-то правильно делают: зачем, если их потрясающее разнообразие порой можно использовать как источник вдохновения. Чтобы, к примеру, однажды подать печенье не по-русски, а по-итальянски.

Так, у жителей Апеннинского полуострова сложились определенные привычки наслаждения печеньем-бискотти. Многие его виды тут подают после обеда вместе с чашечкой свежеваренного эспрессо, горячего шоколада или бокалом вина. Перед тем как откусить кусочек, печенье на несколько секунд опускают в напиток, чтобы оно стало мягким и сочным.

Кстати, к бискотти обычно подают мускатные благородные напитки. И это звучит как повод познакомиться с итальянскими традициями поближе — например, с аутентичным печеньем от Mulino Bianco («Мулино Бьянко»).

«Звездный хлеб»
с натуральным
какао

«Объятия»
какао и нежных
сливок

Печенье Куор Ди Мела
Мулино Бьянко, 250 г

389⁰⁰
279⁰⁰ Р -28%



«Яблочное
сердце»
с щепоткой
корицы

Печенье Байокки
Мулино Бьянко, 168 г

319⁰⁰
199⁰⁰ Р -37%

«Монетки»
с кремом из фундука
и какао



Бренд «Мулино Бьянко» — это настоящее итальянское печенье разнообразных вкусов

Выпечка
в итальянских
традициях



Печенье Пан Ди Стелле
Мулино Бьянко, 350 г

389⁰⁰
279⁰⁰ Р -28%

Печенье Аббращи
Мулино Бьянко, 350 г

389⁰⁰
279⁰⁰ Р -28%

Клеточная теория

Откусывая очередной аппетитно хрустящий кусочек вафли, нет-нет да и ловишь себя на вопросе «И почему она в клеточку?». Оказывается, причин на это как минимум две, и обе лежат в практической плоскости. Во-первых, такая структура придает некоторую прочность хрупким вафельным листам. А во-вторых, помогает удерживать начинку. Роль «клеточки» могут выполнять и полоски, и треугольники, и соты, и ажурный рисунок, а в случае с узкими вафельными трубочками — и само пористое тесто.

Узорной выпечкой баловали себя еще древние римляне и греки, пекли вафли и в средневековье. Рецепты просто передавались из поколения в поколение, не особо меняясь, пока в 1869 году изобретатель Корнелиус Свартхаут из Нью-Йорка не представил обществу сковороду для вафель. Это положило начало большому буму на вафли в самых разных их проявлениях, включая трубочки с начинкой. Например, такие, как готовит марка «Бисколата».

Хрустящие вафли,
настоящий шоколад
и восхитительная
кремовая начинка

Вафельные
трубочки
Бисколата
с молочным
шоколадом
и ореховой
начинкой, 28 г

54⁹⁰
39⁹⁰ Р

-27%

Вафельные трубочки
Бисколата
с белым шоколадом,
молочной начинкой
и кокосовой
стружкой, 26 г

54⁹⁰

39⁹⁰ Р

-27%

Удобно
брать с собой

Вафельные трубочки
Бисколата
с темным
шоколадом, ореховой
начинкой и печеньем,
27,5 г

54⁹⁰

39⁹⁰ Р

-27%

Считается, что одними из первых стали сворачивать вафли в трубочки норвежцы. Вероятно, именно их крумкаке стали прообразом вафельных рожков и трубочек с начинкой

Удачный ОПЫТ

С виду, может быть, и не скажешь, но пастила и зефир — ближайшие родственники. Первая — русская сладость, которую готовили из яблочного пюре с медом еще со времен монголо-татарского ига. А второй явился из желания создать «такое же, но свое». Вот что об этом гласят легенды.

В XVIII–XIX веках иностранных гостей при царском дворе угощали пастилой — сладким воздушным лакомством с кислинкой. Особенно по душе пришлась пастила французам, но рецепт держался в строгом секрете, и французским кондитерам пришлось экспериментировать с ингредиентами и пропорциями. Так у них получился зефир.

Но в Европе зефир не прижился — готовить его тогда было дорого, да и свободных яблок было не так много. Зато рецепт в свое время приглянулся Советскому Союзу — с изобретением устройства для отсадки зефирок в стране наладили массовое производство сладости.



Легкий продукт,
0% жира



Зефир **Коломенский**
со вкусом ванили, 250 г

169⁰⁰

119⁰⁰ Р

-29%



Зефир **Коломенский**
со вкусом ванили
и малины, 250 г

169⁰⁰

119⁰⁰ Р

-29%



Зефир **Коломенский**
со вкусом яблока, 250 г

169⁰⁰

119⁰⁰ Р

-29%



Классический
зефир, созданный
по традиционным
рецептам

В составе зефира
содержится пектин





Сладость бытия

Чаепитие — всегда отличный повод поболтать с близкими о чем угодно: от погоды за окном до теории Большого взрыва.

Наверняка найдется место и обсуждению интересностей о сладостях. Вот, например, для начала 3 факта о зефире:

- 1 Нежная сладость названа в честь греческого бога западного ветра, теплого и самого мягкого из всех ветров, который считается посланником весны.
- 2 Склеивание 2 половинок зефира — производственная необходимость, поскольку после сушки нижняя часть зефирок остается липкой.
- 3 Если в составе зефира есть пектин, то вкус десерта будет нежный с небольшой фруктовой кислинкой. Пектин важен для оптимальной работы и защиты организма от неблагоприятных условий.

Идеально
к чаю
или кофе



Зефир клубника со сливками ароматизированный **Магнолия**, 300 г

169⁰⁰
139⁰⁰ Р -17%



Зефир крем-брюле ароматизированный **Магнолия**, 310 г

169⁰⁰
139⁰⁰ Р -17%



Зефир черная смородина ароматизированный **Магнолия**, 310 г

199⁰⁰
159⁰⁰ Р -20%

Приготовлен
на пектине



Особый повод

Осень — сезон не самый богатый на грандиозные праздники вроде Нового года или Первомая, но поводы что-нибудь отметить или кого-нибудь поздравить всё равно найдутся.

Вот, к примеру, 5 октября во многих странах мира празднуют **День учителя**, учрежденный ЮНЕСКО в 1994 году. В этот день приняли постановление «О положении учителей», где впервые дали четкое определение понятию «учитель».

Еще один светлый праздник — **День бабушек и дедушек**, который в России отмечают 28 октября. Он призван напоминать о важной роли, которую старшее поколение играет в жизни своих внуков.

А 13 ноября празднуют **Всемирный день доброты** — весомый повод сделать хотя бы на одно доброе дело больше, даже если просто улыбнуться прохожему или, например, угостить друга конфетой или пригласить на чай с тортом.

Десерт из 3 слоев мягкого бисквита, соединенных нежной начинкой с сочной прослойкой

Новинка!



Торт **Маммиз кейк** бисквитный со вкусом шоколада, 310 г

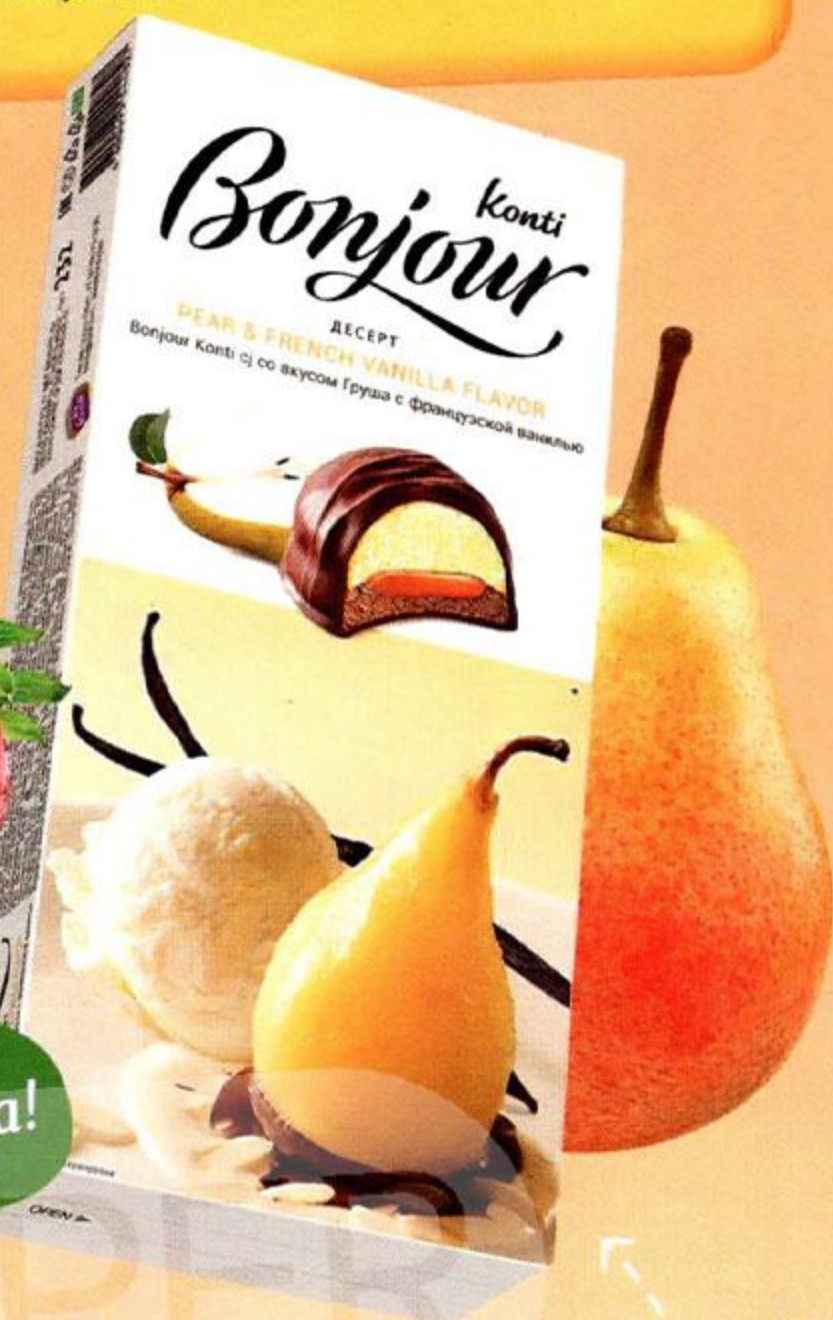
299⁰⁰
219⁰⁰ Р -26%

Идеально для чаепития в кругу семьи или друзей



Новинка!

Нежный десерт из сахарного печенья, ароматной желейной начинки, воздушного суфле, покрытый глазурью



Суфле **Бонжур** со вкусом клубники со сливками Конти, 232 г

299⁰⁰
199⁰⁰ Р -33%

Суфле **Бонжур** со вкусом груши и французской ванили Конти, 232 г

299⁰⁰
199⁰⁰ Р -33%

Step («Степ») — в переводе с английского означает «шаг», и открытие Карамели точно стало большим шагом для сладкоежек мира

Сладко!

Считается, что предком карамели был жареный сахарный тростник, которым лакомились еще в Древней Индии. Собственно, и само слово «карамель» произошло от латинского названия тростника — *cannamella*. Простейший состав — вода и сахар (или патока) — делали эту сладость желанной у многих народов.

История не сохранила имя американского кондитера XVIII века, который намеренно или случайно добавил в рецепт молоко, но так появился прообраз ирисок и густого карамельного сиропа. Это открыло новые горизонты для экспериментов и поисков интересных сочетаний. И, кстати, одними из самых эффектных пар для карамели, как мы уже знаем, стали соль, орехи и шоколад.

Конфеты Золотой **Степ** арахис, карамель Славянка, 100 г

59⁹⁰
44⁹⁰ ₴ -25%

Мягкая карамель с арахисом и молочной глазурью



Драже **Степ** с арахисом пакет, 45 г

49⁹⁰
39⁹⁰ ₴ -20%

Арахис в молочном шоколаде и хрустящей сахарной глазури

Добавить соленое масло в карамель додумался французский кондитер Анри Ле Ру в 1977 году



Вафельный торт **Степ** Микс, 220 г

199⁰⁰
139⁰⁰ ₴ -30%

Порционный вафельный торт, щедро посыпанный арахисом и изюмом

Паста Золотой **Степ** шоколадно-арахисовая Славянка, 220 г

169⁰⁰
119⁰⁰ ₴ -29%

Густой десерт с насыщенным вкусом



В лучших традициях российского кондитерского дела!

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 доставки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в супермаркетах «Магнolia». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, подлежат ограничению ассортимента. 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 и другим программам. Адрес: г. Москва, Мясницкая ул., д. 1/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720 и в мобильном приложении «Магнolia». Контактный телефон: 8 (800) 100-10-10. Сайт: www.magnolia.ru

Сама нежность

Одно из лакомств, с которым ассоциируется детство у людей старших поколений, — это сливочная помадка. Ее состав необычайно прост — сахарный сироп, патока, молоко и много трудолюбия. Весь секрет получения нежной, буквально тающей во рту сладости в том, чтобы правильно нагреть ингредиенты, а после остудить и взбить.

Среди ближайших кулинарных родственников помадки — восточный шербет, который готовят с добавлением фруктов и орехов, а также придуманный на Западе фадж, часто имеющий в составе какао. Но как бы и где не называли это лакомство, везде его ценят за насыщенный вкус и нежность. Убедитесь сами.

Помадка «Балтийская Жемчужина» готовится по классическим советским и собственным фирменным рецептам



Конфеты неглазированные Помадка сливочная **Балтийская жемчужина**, 150 г
 209⁰⁰
159⁰⁰ Р -23%
 Классическое лакомство с ностальгической ноткой

Конфеты неглазированные Помадка марципановая **Балтийская жемчужина**, 150 г
 249⁰⁰
199⁰⁰ Р -20%
 Тающая во рту сладость с дразнящим привкусом миндаля

Конфеты неглазированные Помадка сливочная с апельсином **Балтийская жемчужина**, 150 г
 209⁰⁰
159⁰⁰ Р -23%
 Яркий насыщенный сливочный вкус с освежающей кислинкой

Особенность классической советской сливочной помадки — в добавлении к составу сгущенного молока

Умножение радости

Оказывается, что выбор даже самого небольшого подарка и преподнесение его вызывает такую же радость, как и получение. А если речь о шоколадном подарке, который после вручения можно разделить за чаем с тем, кому его отдал, радость умножается многократно. Наверное, поэтому во всем мире шоколад — один из самых популярных подарков.

Им одаривают любимых, родных, друзей и просто знакомых по всяким разным поводам — на дни рождения, новоселья, романтические встречи или профессиональные праздники. Например, **Международный день учителя**, который отмечают 5 октября.

Кстати, вот идея для подарка: сопроводите набор конфет билетом в музей шоколада — вкусно и познавательно. Умножайте радость

Ассорти из классических видов конфет в оригинальной упаковке



Набор конфет ассорти **Миешко** Аморетта шоколатс в подарочной сумке, 280 г

899⁰⁰
699⁰⁰ ₴ -22%

Набор конфет ассорти **Миешко** Аморетта десертс в подарочной сумке, 276 г

899⁰⁰
699⁰⁰ ₴ -22%

Конфеты Ассорти с вишней со вкусом ликера Адвокат **Миешко**, 100 г

99⁹⁰
79⁹⁰ ₴ -20%

Осторожно: сложно остановиться — легко всё съесть самому

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 21.09.23 по 19.10.23 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 «Г И К ПРОДУКТЫ», 121157, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1-0/ГРН: 102773927720) и в мобильном приложении. 18+

Нескучная классика

Играйте с едой. К этому призывает вся французская гастрономия, где великие повара не только готовят вкусно, но и стремятся подать блюда максимально необычно. Впрочем, чтобы поддаться очарованию этой идеи и сделать вечер незабываемым, можно не тратить несколько часов на стояние у плиты.

Достаточно устроить простое, но изящное чаепитие, подав к столу легкие закуски во французском стиле. А на десерт — трюфели и игру. Стоит только взять несколько трюфелей с разными вкусами, предложить гостям закрыть глаза, чтобы попробовать догадаться, какой из трюфелей они дегустируют, а затем подсчитать, кто из присутствующих оказался точнее всех. Хорошее настроение в качестве послевкусия гарантировано.



Тающая на языке текстура
плюс роскошные вкусовые
оттенки коллекции
трюфелей «Под Ари»



Трюфель классический
Под Ари, 160 г

349⁰⁰
249⁰⁰ ₺ -28%



Трюфели
с засахаренной цедрой
Под Ари, 160 г

349⁰⁰
249⁰⁰ ₺ -28%



Трюфель с кусочками
фисташки **Под Ари**,
160 г

349⁰⁰
249⁰⁰ ₺ -28%



Трюфель с малиновым
печеньем **Под Ари**,
160 г

349⁰⁰
249⁰⁰ ₺ -28%

Легенда о Французи

Французская кухня во всем мире считается одной из самых изысканных. И тому есть объяснение — над этим образом трудились несколько поколений талантливых поваров. Так, в XVII веке, когда престол Франции занимал великолепный «король-солнце» Людовик XIV, королем европейских кулинаров стал Франсуа Ватель.

Именно Ватель ввел моду охлаждать шампанское в ведерке со льдом и подавать на десерт взбитые с сахарной пудрой сливки «Шантийи», а также создал целое направление — кейтеринг. Франсуа Ватель стремился делать всё безупречно, и его имя стало символом чести для французских кулинаров. Что еще могло бы с такой гордостью носить его имя, если не другое воплощение французской гастрономии — трюфели?

Нежность и утонченность, созданные для вашего удовольствия

Конфеты **Ф. Ватель** трюфели с засахаренной апельсиновой цедрой, 160 г

369⁰⁰
269⁰⁰ ₴ -27%



Конфеты **Ф. Ватель** трюфели классические, 160 г

369⁰⁰
269⁰⁰ ₴ -27%

Конфеты **Ф. Ватель** трюфели с кусочками фисташки, 160 г

369⁰⁰
269⁰⁰ ₴ -27%



Одна из самых известных экранизаций биографии Франсуа Вателя — фильм с участием Жерара Депардьё, снятый в 2000 г. Устройте просмотр этим осенним вечером, только не забудьте запастись порцией трюфелей, чтобы поддержать себя в особо драматичные моменты

Вкусный марафон

Если за окном ненастная погода, хочется закутаться в плед и грызть шоколадку, запивая ее горячим чаем, не отказывайте себе в этом удовольствии. Когда это делать, если не сейчас?

Просто запаситесь лакомством с разными вкусами и устройте себе сладкий киномарафон.

Вот три фильма, с которых можно начать:

6+ «Чарли и шоколадная фабрика»

Семейный фильм режиссера Тима Бертона с отличным актерским составом и душевной атмосферой настоящей сказки. Фильм для детей и взрослых с чистой душой ребенка.

16+ «Шоколад»

Романтическая драма о жизни европейского провинциального городка, которая вдруг перевернулась с ног на голову, когда приезжая девушка, чью роль исполняет неподражаемая Жюльет Бинош, открыла здесь шоколадную лавку.

16+ «Уроки шоколада»

Итальянская комедия о перипетиях эмигранта, который вдруг решил стать шоколадье и радикально изменить свою судьбу. В ролях — брутальный Лука Арджентеро и нежная Виоланте Плачидо.

Сделано в Германии



Шоколад **Деличшер Беме** темный с кремовой начинкой со вкусом малины, 100 г

149⁰⁰

109⁰⁰ ₴

-26%



Шоколад **Деличшер Беме** темный с кремовой начинкой со вкусом апельсина, 100 г

149⁰⁰

109⁰⁰ ₴

-26%



Шоколад **Деличшер Беме** темный с кремовой начинкой со вкусом лимона, 100 г

149⁰⁰

109⁰⁰ ₴

-26%



Шоколад **Деличшер Беме** темный с кремовой начинкой со вкусом мяты перечной, 100 г

149⁰⁰

109⁰⁰ ₴

-26%

Оригинальные вкусы,
аппетитная текстура
твердого шоколада
и нежная сердцевина

Драгоценность Цейлона

С ароматом бергамота

Шри-Ланка (ранее — Цейлон) — южно-азиатский остров-государство, название которого переводится с санскрита как «славная, благословенная земля». Именно здесь, в теплом и влажном климате, вот уже более 150 лет выращивают чай, давно ставший визитной карточкой страны.

Основная часть плантаций расположена в южных горных районах на высотах 600–2700 м над уровнем моря: чем выше растет чайный куст, тем вкуснее и ценнее получается напиток из его листьев. Цейлонский чай считается одним из лучших в мире, и ценят его в первую очередь за благородный темный цвет настоя, насыщенный терпкий вкус и тонкий пряный аромат.

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

179⁰⁰
-49% 89⁹⁰ ₺



С ТОНКИМ
ароматом
СЛИВОК

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

179⁰⁰
-49% 89⁹⁰ ₺



«Себасти» — это экологически чистое отборное сырье и бережная обработка, раскрывающая всю полноту чайного вкуса

С характерной
терпкостью



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

179⁰⁰
-49% 89⁹⁰ ₺

Чай черный **Себасти**
Цейлон Голд, 100 пак. × 2 г

429⁰⁰
-30% 299⁰⁰ ₺



Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнит». Товары, представленные в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23 при наличии в кассе чека. Предоставлены ограниченные запасы товаров. Товары, представленные в каталоге, присутствуют не во всех магазинах сети. Изображения товаров, участвующих в акции, могут незначительно отличаться от представленных в магазинах. На правах участника акции скидка по картам покупателя, социальным, лояльным, скидкам «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказывать доставку товаров возможно на сайте. Срок действия промокода: 30.09.23. Мокшайское шоссе, д. 3/1, стр. 1. ОГРН: 1027739277720; и в мобильном приложении. 16+

С ароматом осени

Чашечка горячего свежесваренного чая — уже сама по себе великолепна, хотя не меньшее удовольствие она способна подарить и в составе сложного напитка. Вот 3 идеи для этой осени.

Чай с облепихой и имбирем

Размять горсть облепихи и мелко натертый корень имбиря, залить кипятком, дать немного настояться. Заварить черный или зеленый чай, добавив кружок лимона, звездочку бадьяна и мед по вкусу. Процедить обе заварки и соединить в произвольных пропорциях. При необходимости разбавить горячей водой.



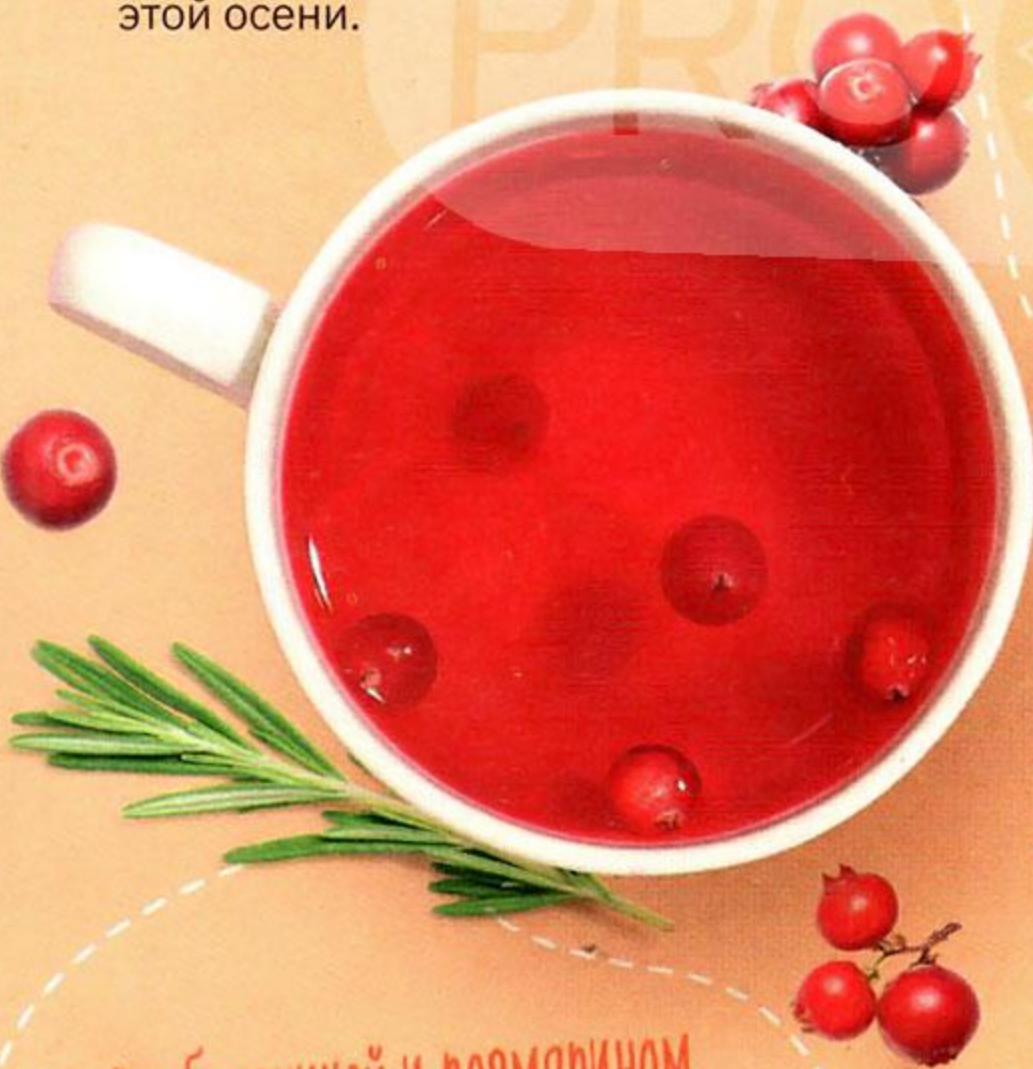
Чай с яблоком и корицей

Заварить черный чай, добавив горсть мелко нарезанных сушеных яблок. Разбавить горячей водой до нужной крепости, добавить мед, лимонный сок и корицу по вкусу. Хорошо перемешать, процедить и подавать.



Чай с брусникой и розмарином

Размять горсть ягод брусники, кружок апельсина и веточку розмарина, залить кипятком, дать немного настояться. Заварить черный или зеленый чай, затем разбавить его до нужной крепости процеженной смесью.



Высокогорный чай с тонким цветочным послевкусием

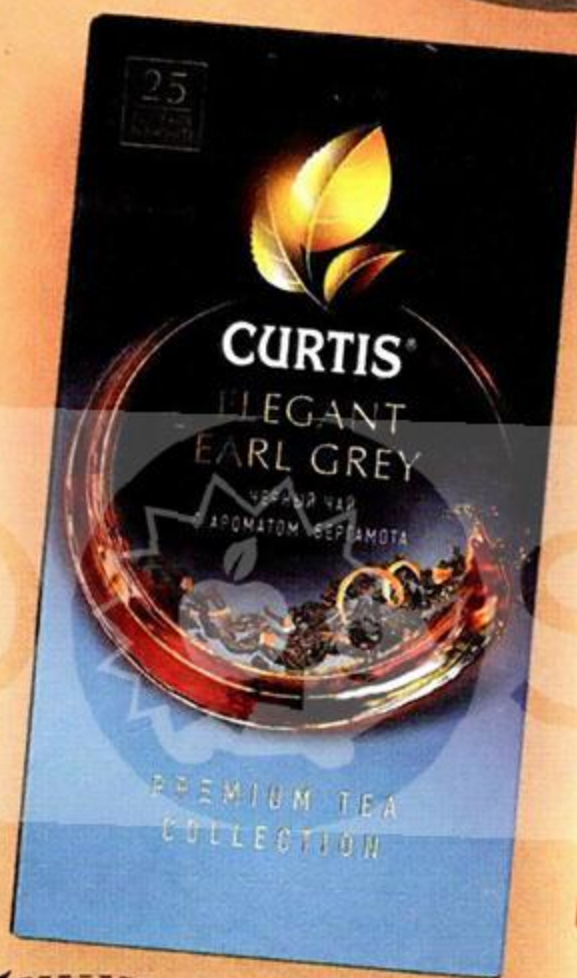
Чай **Кертис** Элегант Эрл Грей черный мелколистовой, 25 пак. x 1,7 г

139⁰⁰
94⁹⁰ ₺ -31%

Высокогорный чай с ароматом бергамота и цедрой цитрусовых

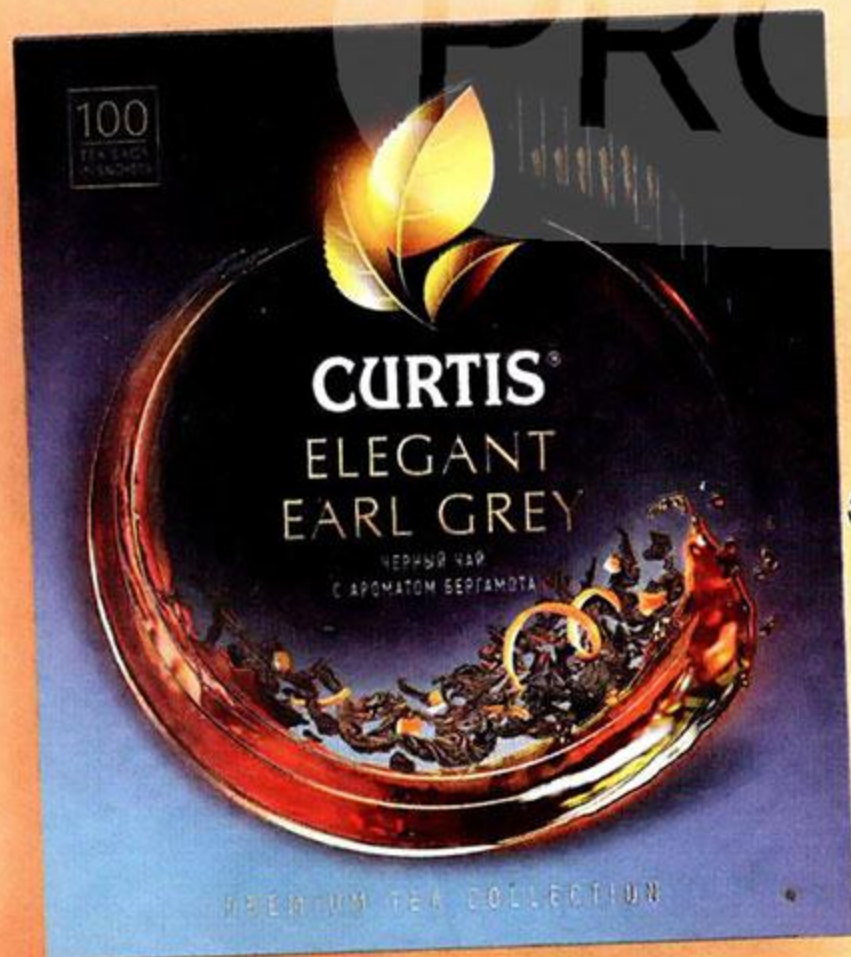
Чай **Кертис** Деликат Блэк черный мелколистовой, 25 пак. x 1,7 г

139⁰⁰
94⁹⁰ ₺ -31%



Чай **Кертис** Элегант Эрл Грей черный мелколистовой, 100 пак. x 2 г

415⁰⁰
249⁰⁰ ₺ -40%



Разные ирландцы

Среди коктейлей, которые мастера-бариста называют «Современной классикой», кофе по-ирландски — эспрессо с добавлением виски, коричневого сахара и сливок — стоит в первых рядах. Но это не значит, что с этим рецептом не стоит экспериментировать. Вот несколько идей.

Коктейль
«Кофе по-ирландски»
принято пить через
соломинку, не смешивая
взя слои

«Ирландец в Канаде»
Варим крепкий кофе, наливаем в хайбол 25 мл виски, кленовый сироп по вкусу, 50 мл кофе, а сверху выкладываем взбитые в пену сливки.

«Ирландец с апельсином»

Соединяем порцию эспрессо с 25–30 мл апельсинового сока, добавляем 5–10 мл лимонного сока и украшаем взбитыми сливками.

Кофе **Орнелио** молотый
Ирландский крем, 250 г

359⁰⁰
259⁰⁰ Р -27%

Ароматный бодрящий кофе средней крепости ручной обжарки с яркими нотками шоколада и ирландского ликера

Кофе **Орнелио** в зернах
Ирландский крем, 250 г

359⁰⁰
259⁰⁰ Р -27%

«Замерзший ирландец»

Варим крепкий эспрессо, охлаждаем его, соединяем с ликером или виски по вкусу, жирными сливками и мороженым. Замораживаем, а после подаем с шоколадным сиропом.

Идея:
приготовьте
разные версии
кофе по-ирландски
для вечеринки
с просмотром фильма
с Мартина Скорсезе
«Ирландец»

18+

Кап, кап, каппинг

Чтобы почувствовать все нюансы вкуса кофе, специалисты устраивают каппинг — от англ. cup, или «чашка». И даже если вы только начинающий любитель напитка и совсем не планируете заниматься его приготовлением профессионально, но хотите лучше разбираться в кофе и подобрать любимый сорт, его легко устроить дома. А еще каппинг — отличная тема для интеллектуальной вечеринки.

! Глотать кофе при каппинге не стоит — рискуете превысить дозу кофеина. А еще, чтобы очистить рецепторы, ополаскивайте рот холодной водой после каждого образца кофе.

Вам понадобятся: столовая ложка, несколько кружек, кипяток и несколько видов молотого кофе.

Как проводить: насыпьте в каждую чашку по 1 столовой ложке молотого кофе, залейте круговыми движениями по 200 мл воды температурой около 92 °С, подождите 4 минуты, не снимая кофейной шапки.

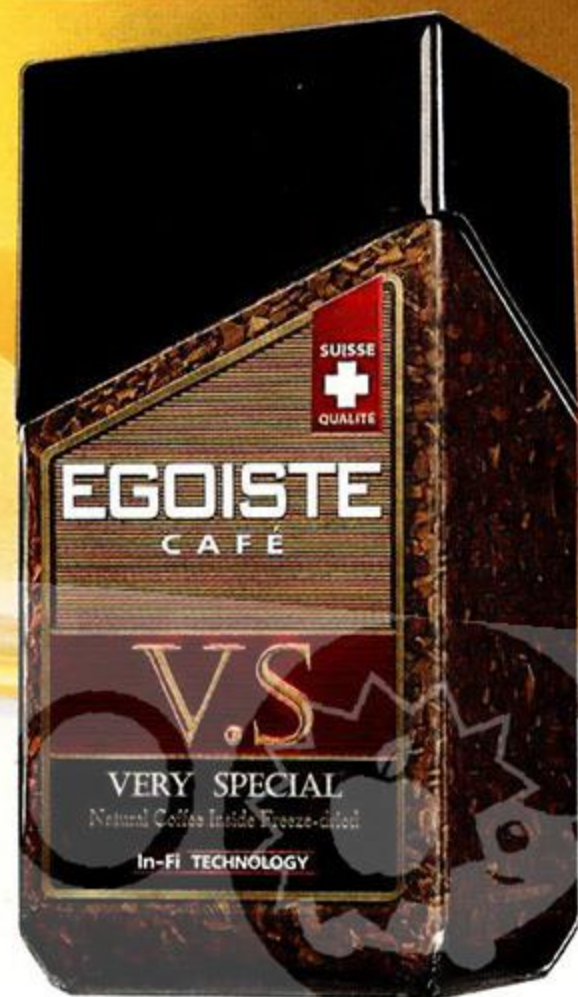
Ход дегустации: снимите ложкой кофейную шапку и оцените аромат, затем дайте остыть напитку до 70 °С (8–10 минут) и оцените вкус — плотность, насыщенность, кислотность и раскрывающиеся нотки. Обсудите с друзьями и получите удовольствие от самого напитка и общения.

Сбалансированный кофе с нотками горького шоколада и орехов



Кофе **Бушидо** Оригинал, 100 г

949⁰⁰
649⁰⁰ ₺ **-31%**

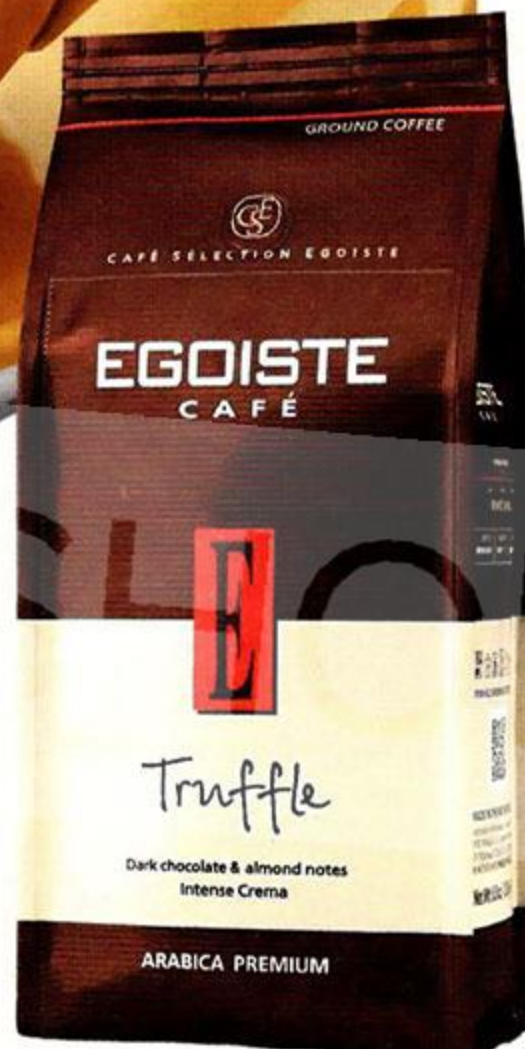


Приготовленный по технологии In-Fi® Technology молотый в растворимом кофе с нотками лесных ягод

Кофе **Эгоист** V.S., 100 г

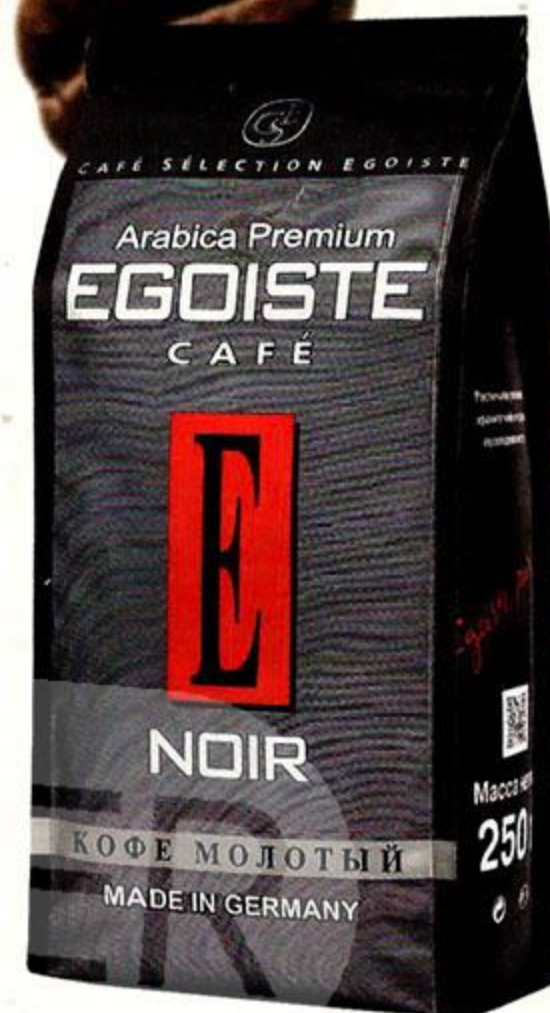
899⁰⁰
699⁰⁰ ₺ **-22%**

Бразильский кофе с нотками темного шоколада и миндаля



Кофе **Эгоист** Трюфель в зернах, 1000 г

2299⁰⁰
1499⁰⁰ ₺ **-34%**



Насыщенный мягкий кофе, собранный в Эфиопии и Папуа-Новой Гвинее

Кофе **Эгоист** Нуар молотый, 250 г

599⁰⁰
499⁰⁰ ₺ **-16%**

День кофе

1 октября отмечается праздник напитка, без которого утро многих людей было бы куда менее бодрим. Эту дату установила Международная кофейная организация в 2015 году — в день, когда в большинстве стран-производителей кофе начинается сбор нового урожая. И хотя этот праздник — повод для сообщества бариста пообщаться с коллегами и обсудить свои внутренние вопросы, они призывают и простых любителей разделить с профессионалами их страсть к кофе.

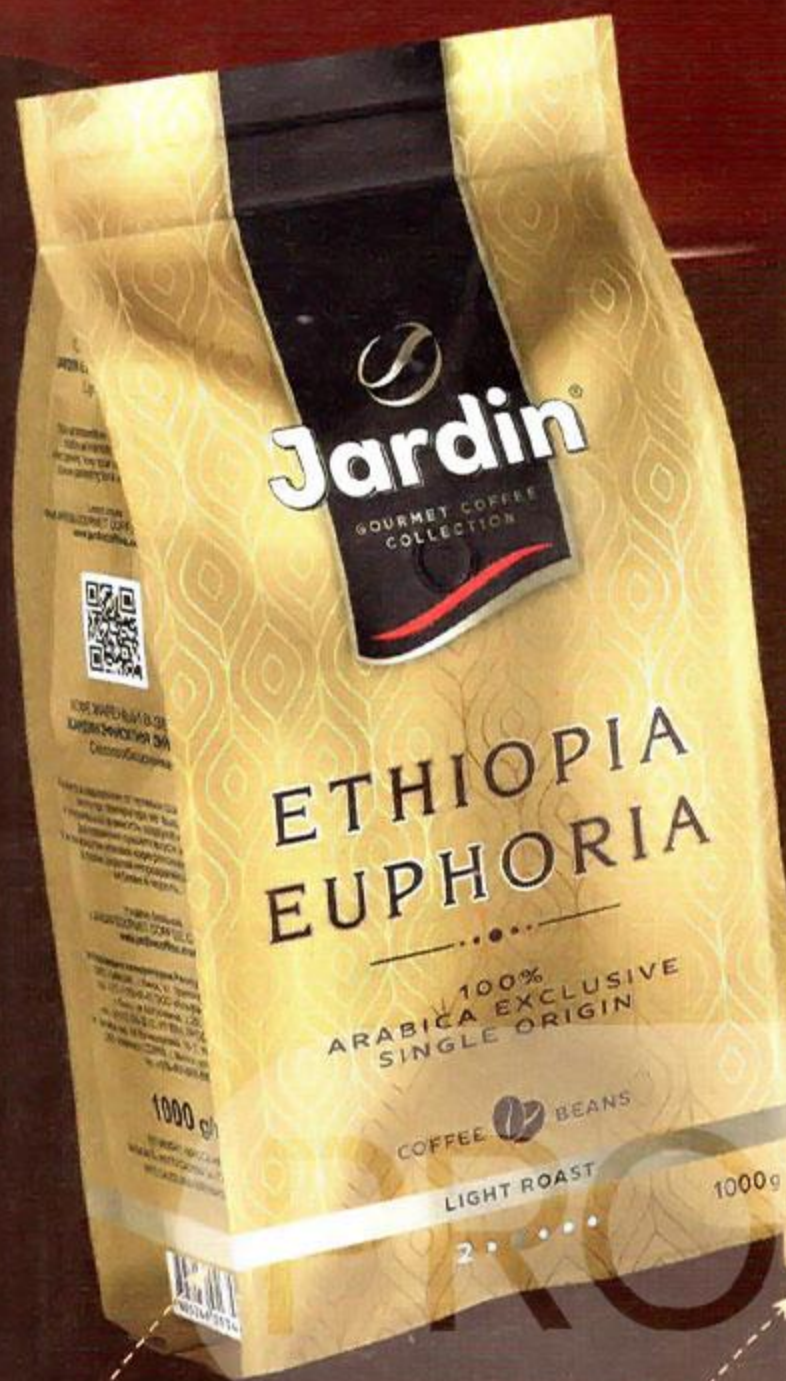
Как это сделать? Например, поэкспериментировать со вкусами любимого напитка и добавить к кофе кардамон, кайенский перец, сливочное масло, соль или различные ликеры.

Бренд Jardin совместно с Яндекс.Музыкой собрал 8 эксклюзивных плейлистов для ценителей бодрящего напитка. С ними День кофе пройдет ярче!



Бариста рекомендуют использовать 2–3 чайные ложки молотого кофе на чашку объемом 150 мл

1 октября
День кофе



100%-ная высокогорная арабика светлой обжарки

Кофе **Жардин** Эфиопия Эйфория в зернах, 1000 г

2199⁰⁰
1299⁰⁰ ₺ -40%



100%-ная арабика из Гватемалы, Гондураса и Папуа-Новой Гвинеи средней обжарки

Кофе **Жардин** ОРО премиум молотый жареный, 250 г

599⁰⁰
429⁰⁰ ₺ -28%



Бленд арабики из Африки и Центральной Америки темной обжарки

Кофе **Жардин** Десерт Кап молотый, 250 г

499⁰⁰
319⁰⁰ ₺ -36%



Арабика средней обжарки из Южной Америки

Кофе **Жардин** Эспрессо Ди Милано молотый, 250 г

479⁰⁰
299⁰⁰ ₺ -37%

Вкусная география

Эпоха Великих географических открытий, может быть, и завершилась, но это не значит, что мы не можем узнавать что-то новое о продуктах из других стран практически каждый день. И простой урок занимательной географии для младших членов семьи легко устроить, например, с соками.

Богат витаминами А, Е, а также магнием, кальцием и железом

Нектар из манго
Хороший День ст/б,
0,25 л

79⁹⁰
-15% **67⁹⁰ Р**

Содержит 30% свежего мангового пюре



Нектар из гуавы и ежевики
Хороший день ст/б,
0,25 л

79⁹⁰
-15% **67⁹⁰ Р**

Создан на основе концентрированных пюре и сока



В гуаве в 5 раз больше витамина С, чем в апельсинах

Клюква – ценный источник антиоксидантов и витаминов группы В



Морс из клюквы
Хороший День ст/б, 0,25 л

79⁹⁰
-15% **67⁹⁰ Р**

Изготовлен из натурального сока прямого отжима с мякотью

Так, гуава – растение родом из Бразилии – пусть и культивируется сейчас практически по всей тропической зоне Земли, все-таки ассоциируется со своим отечеством. Здесь ее едят в свежем виде, делают соки, мармелад и конфеты. Манго – один из талисманов Индии: с ним готовят десерты, каши и выпечку, щедро добавляя пряности, например, перец. А клюква – символ европейского Севера, но особенно ее любят в Швейцарии, где из нее готовят не только сладкие пироги, но и соусы к мясу.

Формула бодрости

Осень не будет унылой порой, если использовать правила и лайфхаки, которые помогут сохранить бодрость, даже если за окном круглые сутки сплошная серость. И они на удивление просты.

Например, можно постараться:

- 1 ложиться спать раньше на 1 час и удлинить период восстановления ночью
- 2 делать утреннюю зарядку, пусть даже не вставая с постели, — есть и такие комплексы
- 3 чаще слушать музыку, приносящую спокойствие и повышающую настроение
- 4 больше двигаться и проводить время на свежем воздухе, повышая иммунитет
- 5 поддерживать себя правильной едой и напитками, выбрав то меню, которое придаст сил и бодрости без ущерба фигуре

Мы верим — у вас всё получится. Осень будет бодрой!

WAKE UP —
максимум
энергии
без калорий!

Тандем солнечной
гуавы и сочного
нежного персика
подарит заряд
бодрости на весь
день

Микс бодрящей
колы и освежающей
вишни наполнит
энергией

Традиционный
карибский коктейль без
градуса: экзотический
вкус не оставит
равнодушным

В составе — кофеин,
л-карнитин, бета-аланин,
таурин и аргинин

Без сахара и углеводов

Тонизирующий
безалкогольный напиток
Вейк Ап Пина-колада
энерджи банка, 0,45 л

139⁹⁰
99⁹⁰ Р -28%

Тонизирующий
безалкогольный напиток
Вейк Ап Гуава-персик
энерджи банка, 0,45 л

139⁹⁰
99⁹⁰ Р -28%

Тонизирующий
безалкогольный напиток
Вейк Ап Вишня-кола
энерджи банка, 0,45 л

139⁹⁰
99⁹⁰ Р -28%

Настроение «лето»

Вот и лето прошло, словно и не бывало? Значит, самое время созвать подруг, чтобы за бокалом-другим вспомнить его лучшие моменты. Вот 3 идеи для создания подходящего настроения.

Подойдет к легким закускам, салатам, десертам, сырам

Сопроводит вечеринку, романтический ужин или торжество



Напиток плодовой газированный **Боска Анна Федерика** Лимитед белый полусладкий, 0,75 л

525⁰⁰
-24% 399⁰⁰ ₺

Напиток плодовой газированный **Боска Анна Федерика** Лимитед белый сладкий, 0,75 л

525⁰⁰
-24% 399⁰⁰ ₺

- 1 **«Россини»**
Измельчаем в блендере 5 ягод клубники до состояния пюре. Переключаем его в стакан, добавляем 150 мл игристого напитка и аккуратно перемешиваем. Наполняем бокал льдом и вливаем в него процеженный коктейль.
- 2 **«Мимоза»**
Делаем сахарную кайму на бокале. Кладем несколько кубиков льда, наливаем 50 мл охлажденного апельсинового сока, 20 мл апельсинового ликера и 150 мл игристого напитка. Аккуратно перемешиваем и при желании украшаем кусочком апельсина.
- 3 **«Негрони Сбальято»**
В охлажденный бокал со льдом вливаем по 50 мл красного вермута и кампари. Добавляем 50 мл игристого напитка. Перемешиваем и украшаем завитком из цедры апельсина.



Чек-лист для вечеринки

Осенью множество поводов устроить вечеринку. Чтобы она удалась, организуйте всё, опираясь на чек-лист.

Например, такой:

- Выбрать тему**
Это могут любые поводы — дни рождения, корпоративные праздники, что-то фэнтезийное или просто осень.
- Определить время и место**
Квартира, офис или специально снятое помещение — всё зависит от идеи и бюджета.
- Оповестить гостей**
Электронной рассылкой, по старинке письмами и приглашениями или при личной встрече.
- Украсить помещение тематическими деталями**
Например, небольшими тыквами, ароматическими свечами, которые создадут атмосферу, осенними листьями.
- Подобрать закуски по количеству гостей**
На каждого гостя потребуется около 250–300 г еды, если планируется фуршет.
- Подобрать напитки под разные вкусы**
Те, что можно пить и в чистом виде, и в коктейлях, пожалуй, лучший выбор.

Напиток виноградосодержащий
Мартини Бьянко
белый сладкий, 1 л

1690⁰⁰
1199⁰⁰ ₴ -29%

Напиток виноградосодержащий
Мартини Фиеро
1 л + тоник, 0,33 л

1690⁰⁰
1199⁰⁰ ₴ -29%

Напиток виноградосодержащий
Мартини Фиеро
1 л + тоник, 0,33 л

1690⁰⁰
1199⁰⁰ ₴ -29%

Напиток виноградосодержащий
Мартини Фиеро, 1 л

1690⁰⁰
1199⁰⁰ ₴ -29%



Сладкий вермут с нотками апельсина и нюансами меда с ванилью в аромате и стойким вкусом с тонкой цитрусовой горчинкой

В качестве закуски подойдут твердые сыры и мясные деликатесы, орешки, оливки

Белый вермут с ярким ароматом, где солирует нотка ванили, и сбалансированным вкусом с оттенками ароматных трав

Истина в вине

У латинской пословицы есть множество трактовок, и одно из них напрямую относится к выбору бокалов для напитка. Ведь совсем не секрет, что от вида бокала зависит то, как будет восприниматься аромат и вкус напитка в него благородного напитка. В случае с игристыми выбор небольшой. Они требуют либо узких вытянутых бокалов на высокой

ножке — флюте, либо широких с чашей — купе.

Бокалы флюте получили название за сходство с флейтой, они нужны для того, чтобы любоваться игрой пузырьков в игристых винах. А бокалы купе — отличный вариант для создания пирамид в барных шоу, где важно показать, как шипучий напиток красиво переливается из одного бокала в другой каскадом. Выбор — за вами.

Отличается нежным ароматом с оттенками красных фруктов, дикой розы и черного перца и фруктово-цитрусовым вкусом

Около 17 минут происходит игра пузырьков в бокале (купе), около 60 минут — в бокале флюте

Легкое итальянское вино с ароматом спелого персика, горного меда и цветущей акации и ярким фруктовым вкусом

Классический игристый напиток, в аромате которого читаются цветочные и яблочные оттенки, а вкус с нотами грейпфрута, зеленого яблока и персика

Вино игристое **Мартини** Асти белое сладкое, 0,75 л

1390⁰⁰
1199⁰⁰ ₴ -13%

Вино игристое **Мартини** Просекко белое сухое, 0,75 л

1790⁰⁰
1199⁰⁰ ₴ -33%

Вино игристое **Мартини** Просекко Розе сухое, 0,75 л

1790⁰⁰
1199⁰⁰ ₴ -33%

Вино игристое **Мартини** белое брют, 0,75 л

1790⁰⁰
1199⁰⁰ ₴ -33%

Важные знаки

Загадочные надписи из трех букв на этикетках винных бутылок могут рассказать целые истории. Так, IGT — это аббревиатура фразы Indicazione Geografica Tipica («Типичное географическое наименование»). Это категория, которая была введена в 1992 году и которую получают хорошие итальянские вина,

созданные как минимум на 85% из винограда, выращенного в конкретном регионе Италии. Правда, технологии при этом могут быть крафтовые — авторские со своими неповторимыми нюансами.

DOC, или Denominazione di Origine Controllata («Название с контролируемым происхождением») — более

высокая категория. С 1966 года ее присваивают отличным напиткам из Италии, у которых контролируется не только происхождение винограда, но и уход за ним, включая обрезку, а также четко регулируется весь процесс создания вина. Выбирайте, опираясь на важные знаки.

Подается как аперитив или к легким салатам, морепродуктам либо нежным десертам



Вино игристое
Просекко **Болла**
Экстра Драй Розе
брют, 0,75 л

~~1490⁰⁰~~

699⁰⁰ Р

-53%

Вино категории IGT с округлым мягким вкусом, шелковистой текстурой и продолжительным послевкусием с нюансами черешни и пряностей

Розовое итальянское вино категории DOC с гармоничным ароматом с оттенками земляники и цитрусов и элегантным вкусом во фруктово-ягодном стиле

Вино **Боско дель Грилло**
Говерно алл'Узо Тоскано
красное сухое, 0,75 л

~~1190⁰⁰~~

-28% 849⁰⁰ Р

К блюдам из красного мяса, в том числе к оленине, паштетам, выдержанным сырам



В новом свете

Когда речь заходит о винах, то фраза «предстать в новом свете» приобретает дополнительное значение. Перенесенный из старинных регионов виноделия Европы в новые — Латинскую Америку и Австралию — виноград приобрел свежие вкусовые и ароматические качества, к тому же изменились и некоторые методы производства напитков, что сказалось на конечном результате. В целом множество нюансов в различиях можно свести к следующим.

Старый Свет

Более легкие вина, содержащие меньше алкоголя, вкус менее фруктовый и более кислотный.

Новый Свет

Вина более насыщенные и крепкие, вкус более фруктовый и менее кислотный.


Устройте слепую дегустацию с нашей коллекцией вин из Старого и Нового Света — это станет отличной активностью для вечеринки ценителей напитков.

Аргентина

Вино **Карактер** Каберне Совиньон-Мальбек красное сухое, 0,75 л

699⁰⁰
499⁰⁰ Р -28%

В букете — ароматы свежей черной смородины, сливы, ежевики, черного перца, а в округлом вкусе — мягкие танины и легкая кислотность спелой ежевики

 Хорошо подавать к мясу на гриле и выдержанным сырам



Германия

Вино **Эрнст Людвиг** Рислинг драй белое сухое, 0,75 л

999⁰⁰
-20% 799⁰⁰ Р

Букет с нотами свежего лимона и лайма, белого персика, зеленой груши, зеленого яблока, а во вкусе выражены цитрусовые оттенки


Подавать как аперитив к холодным закускам из морепродуктов и рыбы, белого мяса

Испания

Вино **Рамон Бильбао** Крианса красное сухое, 0,75 л

1490⁰⁰
1290⁰⁰ Р -13%

В букете слышны ароматы спелых черных ягод, нотки корицы, кокоса и лакрицы, а вкус бархатистый с оттенками спелых темных фруктов, пряностей и дыма

Подавать к мясному ассорти и легким сырам 




Аргентина

Вино **Карактер** Шардоне-Шенен белое сухое, 0,75 л

699⁰⁰
-28% 499⁰⁰ Р

Сбалансированный букет с ароматами тропических фруктов и спелых садовых плодов и чистым вкусом с фруктово-цитрусовыми оттенками

Идеальный аперитив и сопровождение легких закусок из овощей, красной рыбы 

Ола*, ужин

Есть удивительно простой и изящный способ повысить себе настроение даже в самую ненастную пору — сделать ужин из блюд, ярких во всех отношениях. И, пожалуй, испанская кухня тут придется кстати, ведь она полна страсти и при этом оставляет время на сиесту, создана не только насыщать, но и приносить умиротворение.

Добавьте к кусочку хлеба сыр, креветки и томаты черри, чтобы сделать тапас, приготовьте паэлью с морским коктейлем или испанский омлет тортилья де пататас — к ним прекрасно подойдет белое испанское вино.

Сварите простой наваристый суп из нута с колбасками и мясом по-мадридски, потушите печень в красном соусе или сделайте рагу фабада с фасолью, мясом, чоризо и беконом — они будут хороши с красным вином.

Такая кухня точно согреет даже в самый ненастный день.

Отлично сочетается со сливочным сыром, белой рыбой и пастой с белым соусом

Подойдет к тушеным или жареным на гриле мясным блюдам — стейкам, ребрам, телячьим щечкам

Элегантное вино с яркой ягодной стилистикой аромата и мягкими, шелковистыми танинами

Вино **Виа Эдетана** Гарнача/Сира/Кариньена красное сухое, 0,75 л

2390⁰⁰
1490⁰⁰ Р -37%

Насыщенное округлое вино с цветочно-фруктовым ароматом и ноткой лайма в послевкусии

Вино Бьерсо **Луна Бебериде** Финка Ла Куэста красное сухое, 0,75 л

1990⁰⁰
1490⁰⁰ Р -25%

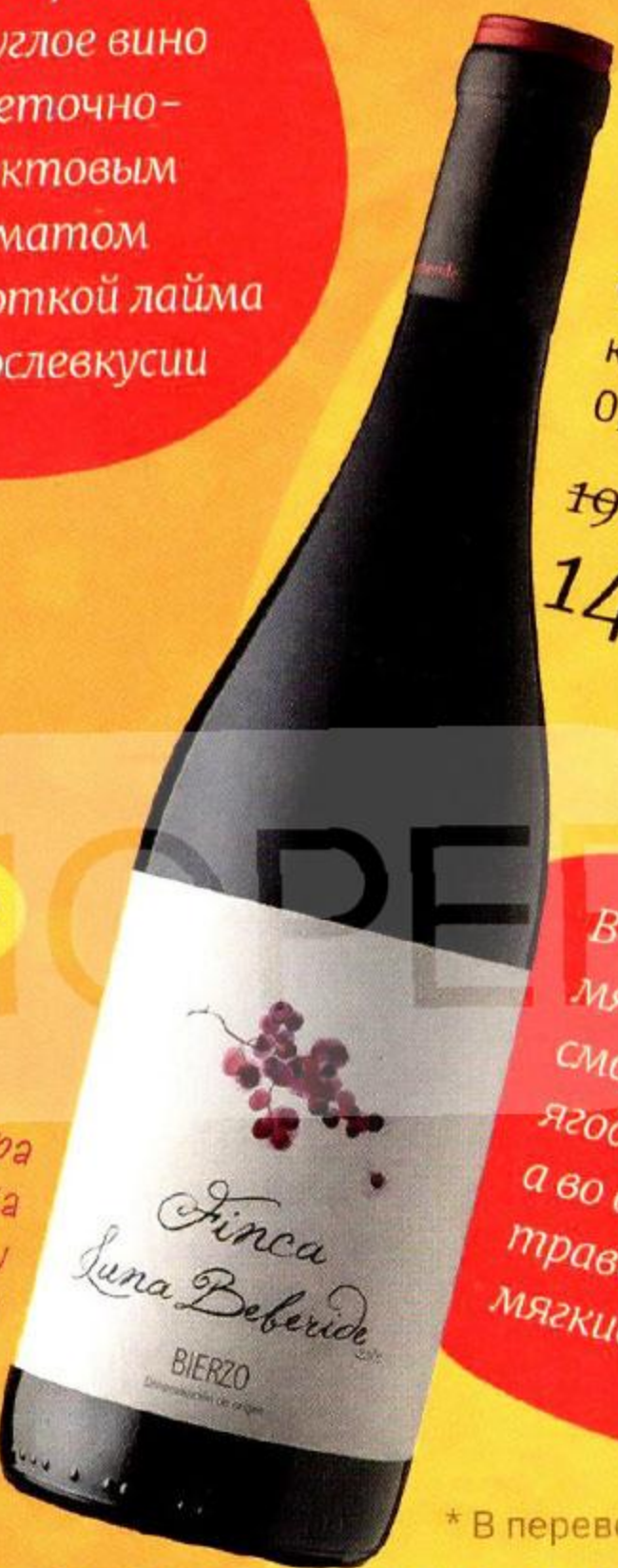
В аромате — мята, черная смородина, лесные ягоды и шоколад, а во вкусе — горные травы и очень мягкие танины

Вино **Виа Эдетана** Гарнача/Бланка/Вионье белое сухое, 0,75 л

2190⁰⁰
1490⁰⁰ Р -31%

Идеальная пара к каре ягненка или молодому тушеному барашку с овощами

* В переводе с испанского — привет



АЛКОГОЛЬ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Великолепное соло

Сорт имеет значение. Конечно, терруар, способ изготовления и возраст влияют на вино, но весь секрет его вкуса все-таки в том, какие сорта легли в основу. И моносортные вина позволяют раскрыть все достоинства винограда в полной мере.



Так, виноград сорта «карменер» дает слегка терпкие напитки с привкусом ягод, среди которых выделяется вишня.



Виноград «мерло» порождает вина с фруктовым характером, где читаются нотки лесных ягод и пряных трав.



Сорт «совиньон блан» придает напитку аромат зеленых фруктов и свежескошенной травы, а вкус зависит от региона происхождения.



Виноград «гевюрцтраминер» рождает чувственные вина с насыщенным ароматом и вкусом, где свежесть и пряность сильны в равной мере.

Выразительный аромат с тонами сливы и шелковистый структурированный вкус со зрелыми танинами

Вино **Арести** Истейт Селекшн Мерло красное полусухое, 0,75 л

659⁰⁰

499⁰⁰ ₺ -24%

Вино **Арести** Истейт Селекшн Совиньон Блан белое полусухое, 0,75 л

659⁰⁰

499⁰⁰ ₺ -24%

Тропический аромат с ноткой травы и свежий гармоничный фруктовый вкус с живой кислотностью

Вино **Арести** Истейт Селекшн Карменер красное полусухое, 0,75 л

659⁰⁰

499⁰⁰ ₺

-24%

Вино **Арести** Истейт Селекшн Гевюрцтраминер белое сухое, 0,75 л

659⁰⁰

499⁰⁰ ₺ -24%

В аромате вина ноты зеленого яблока и имбиря, а вкус свежий и живой, с хрустящей кислотностью

Аромат с оттенками варенья и насыщенный фруктовый вкус с легкими пряными штрихами

Компания «Арести» была основана в 1951 году и сегодня входит в топ-10 производителей вин в Чили

Выгодный союз

Редкое барбекю обходится без благородных напитков, которые так эффектно сочетаются со всем великолепием, приготовленным на открытом огне. Хорошее вино способно не только подчеркнуть достоинства блюд, но и создать особую атмосферу. Даже если открытый огонь — это домашний гриль.

Фруктово-ягодный аромат с нотками специй и цветов

Легкий и чистый вкус

Вино **Шато Тамань**
Шардоне белое сухое, 0,75 л

499⁰⁰
-30% 349⁰⁰ ₺

Вино **Шато Тамань**
Саперави красное сухое, 0,75 л

499⁰⁰
-30% 349⁰⁰ ₺

Ванильно-сливочный аромат с нотками чернослива и смородины

Насыщенный и самобытный вкус

САПЕРАВИ

САПЕРАВИ
СУХОЕ КРАСНОЕ

2021

ПРЕСЛАДКОЕ ВИНО С ЗАЩИЩЕННЫМ ГЕОГРАФИЧЕСКИМ УКАЗАТЕЛЕМ

ЦЕНТР ЭНОЛОГИИ ШАТО ТАМАНИ

19

Полный и гармоничный вкус



Сложный аромат с преобладанием красных фруктов и ягод

В аромате ярко выражена минерально-цветочная доминанта

Вино Красное Тамани сухое, 0,75 л

349⁰⁰
299⁰⁰ ₺ -14%

Вино Белое Тамани сухое, 0,75 л

349⁰⁰
299⁰⁰ ₺ -14%

Свежий и сбалансированный вкус



для нежирного белого мяса, птицы, белой рыбы, морепродуктов, овощей



к жирному красному мясу, дичи, колбаскам, жирной рыбе

Производится из винограда, собранного на виноградниках Таманского полуострова



ЧРЕЗВЫЧАЙНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Секреты коньяка

Один из самых благородных крепких напитков — коньяк — почитаем не только у виноделов, сомелье и ценителей хорошего алкоголя, но и у кулинаров широких специализаций. Ведь стоит добавить буквально несколько капель коньяка в самые разные блюда, как произойдет настоящее гастрономическое чудо.

Например, если влить коньяк в тесто, то выпечка станет невероятно воздушной, а корочка на ней — хрустящей. Особенно хорошо это работает с песочным и дрожжевым тестом. Если коньяк добавить в маринад к мясу или в соус, в котором оно томится, то мякоть станет значительно мягче, а вкус — богаче.

«Старый Крым» — терруарный коньяк, который производят из винограда со старых лоз, выращенных в трех разных регионах полуострова Крым

Коньяк **Старый Крым**
5 лет, 0,5 л

899⁰⁰
699⁰⁰ **₽ -22%**

Коньяк **Старый Крым**
5 лет, 0,25 л

499⁰⁰
399⁰⁰ **₽ -20%**

Подается в качестве дигестива,
с кофе и десертами

Коньяк в мороженом позволяет ему сохранить нежную, кремовую текстуру и не растаять раньше времени, а в конфетах с ягодами — добавляет вкусу новое измерение. И, конечно, вся еда становится более ароматной. Попробуйте сами, только не забудьте правило кулинаров: прежде чем добавлять коньяк в блюдо, оцените его чистый мягкий вкус.

Подходит для блюд
высокой кухни

Коньяк **Старый Крым**
3 года, 0,5 л

829⁰⁰
649⁰⁰ **₽ -21%**

Коньяк **Старый Крым**
3 года, 0,25 л

479⁰⁰
349⁰⁰ **₽ -27%**

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в супермаркетах «Магнolia». Предложения о ограничении запасов. Товары, представленные в каталоге, присутствуют не во всех магазинах сети. Изображения товаров являются иллюстрациями. Товары, участвующие в акции, не распространяются скидки по картам покупателя, социальным, льготным, скидка «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Доставка товаров возможна на сайте shop.magnolia.ru (продавец: ЗАО «Т.К.ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+



Властелин времени

Место, где царит
гастрономическое искусство

«Старейшина» — одна из самых популярных в России марок коньяка: благородные напитки бренда с выдержкой от 3 до 50 лет делаются на мировом уровне.

В состав коньяка «Старейшина» входят спирты, приготовленные из винограда, выращенного под ласковым солнцем Испании и России. Спирты проходят двойную дистилляцию по классической французской технологии и выдерживаются в бочках из векового лимузенского дуба. Купаж составляет профессиональный испанский мастер-энолог Серхио дель Косо. А разливают напитки на швейцарском и немецком оборудовании на заводе Alvisa Beverage в Ставрополе.

Полный цикл производства — от виноградной ягоды до коньяка — дает возможность максимально контролировать качество продукта: так получается напиток с роскошным качеством и по доступной цене.

Уникальные формы бутылок коньяка «Старейшина» отражают натуральное происхождение продукта и подчеркивают метафоричность и философский характер бренда



Классический купаж дистиллятов, выдержанных в дубовых бочках, с гармоничным ароматом и вкусом

Коньяк **Старейшина** 3*, 0,5 л

699⁰⁰

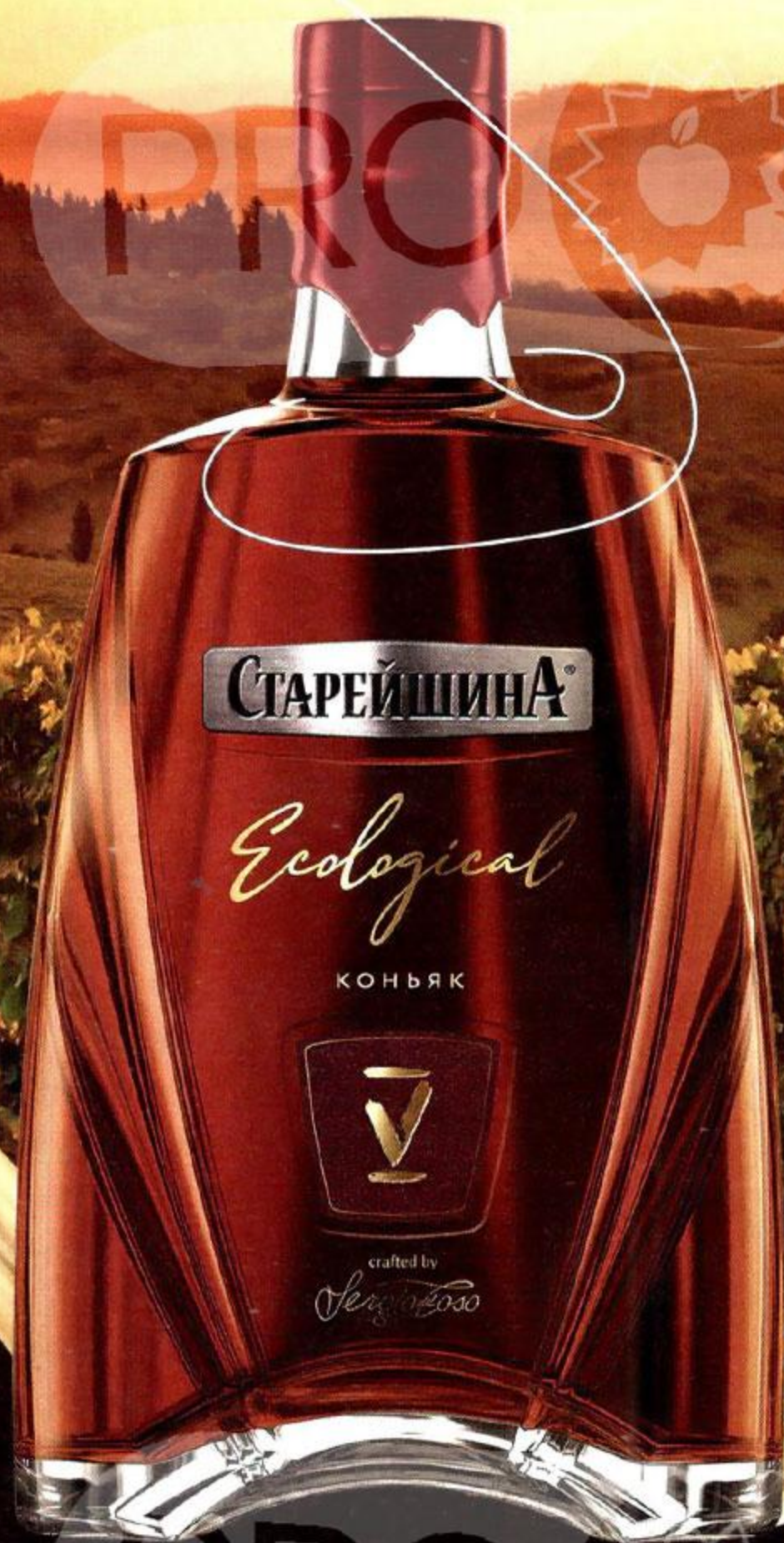
599⁰⁰ Р -14%

ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Подлинность коньяка
Гарантирована уникальной
сургучной заливкой горла
бутылки

СЕРХИО ДЕЛЬ КОСО,
технический директор Alvisa
Испания, профессиональный
мастер-энолог, потомствен-
ный винодел:

«В солнечном климате Испании отборные сорта винограда созревают оптимальным образом для производства коньяка. Вино, полученное из этого винограда, мы дистиллируем в аламбиках* шарантского типа, а затем выдерживаем дистиллят в дубовых бочках по традиционной технологии. Именно поэтому мы по праву гордимся продуктом, который предлагаем ценителям».



Округлый и хорошо сбалансированный напиток с тонами горького шоколада и ванили

Коньяк **Старейшина** 5*, 0,5 л

799⁰⁰

699⁰⁰ Р

-12%



Элегантный напиток с крепким, смолистым вкусом с ореховыми и шоколадными тонами

Коньяк **Старейшина** 7*, 0,5 л

1090⁰⁰

799⁰⁰ Р

-26%

* Аламбик — перегонный куб для дистилляции спирта. Шарантский тип отличается от классического более сложной конструкцией, которая позволяет производить коньяки самого высокого качества

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнолия». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.02.13 по 19.10.13 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 лояльности. Сохраняется «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку товаров невозможно. Сайт: proshoper.ru (продает: ЗАО «ТЭК ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 31, стр. 1, ОГРН: 1027719277720) и в большинстве регионов. 18+

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Звезды сочлились

На бутылках российских, армянских и грузинских коньяков часто встречается маркировка в виде звездочек и говорит она, разумеется, о возрасте благородного напитка. Одна звезда — это 10 месяцев выдержки, а по стандарту, любому коньяку необходимо провести в дубовой бочке не менее 30 месяцев. Поэтому минимально возможное количество звезд у напитка — три.

Выдержан в бочках
из французского
векового
дуба

Коньяк **Орран**
трехлетний, 0,5 л

699⁰⁰

519⁰⁰ Р -25%

Глубокий темно-
янтарный оттенок
и фруктовый аромат

«Орран» производят из сортов винограда растущих в Араратской долине. Особенно-
стью является использование в ассамбляже французских сортов «Шенеш», «фол бланш», «Коломбар» (не более 15%)

Коньяк **Орран**
пятилетний, 0,5 л

799⁰⁰

-27% 579⁰⁰ Р

Дубовые нотки
и ароматы
сухофруктов
и шоколада

Как известно, срок выдержки напрямую влияет на вкус, аромат и оттенок коньяка — чем напиток старше, тем глубже и богаче становятся его главные характеристики. Однако прямой зависимости ценности от возраста нет: важную роль также играют сорта винограда в ассамбляже.



УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Легенда Армении

Первый армянский коньяк был создан в 1887 году по всем канонам французского производства, но с одним исключением: сырьем послужил местный виноград. Дистилляты готовили из автохтонных, преимущественно белых сортов винограда, выращенных в Араратской долине: «мсхали», «воскеат», «ркацител», «кангун», «гарандмак» и других.

Со временем из кропотливой работы мастеров и национальных традиций сложился выразительный и хорошо узнаваемый вкус армянского коньяка. Его изюминкой считается производство на родниковой воде, которая придает благородному напитку особую мягкость, а также использование бочек из кавказского дуба.



Бренд «Ной» использует итальянское и французское оборудование, чтобы раскрыть лучшие свойства местных сортов винограда, и выдержку в дубовых бочках для неповторимых напитков с характерными тонами пряных, ванильных и древесных нот



«Ной» соединяет многолетние традиции армянского коньякоделания и современные технологии

По легенде, первую виноградную лозу в долине Арарат посадил библейский Ной сразу после схода потопов



Коньяк **Ной**
Араспел трехлетний
в подарочной
упаковке, 0,5 л

999⁰⁰
-20% 799⁰⁰ Р

Богатый вкус
с шелковистой
глубиной
и продолжительным
послевкусием

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 21.09.23 по 19.10.23 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: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Эликсир настроения

На заре своего существования ликеры, как и многие другие алкогольные напитки, считались целебными средствами. Теперь уже не выяснить, кто был тем талантом, что раньше всех сумел успешно соединить спирт с травами да кореньями, но чаще всего подобные опыты проводили в европейских монастырях уже в Средние века. Чтобы подсластить «пилюлю», к настойкам нередко добавляли мед.

В эпоху Великих географических открытий количество возможных ингредиентов для приготовления ликеров резко возросло, и напиток перестал быть только лекарством. С XVII века его начали подавать при королевских дворах, и к XIX веку ассортимент поражал воображение. К нашему времени ликеры сохранили и приумножили любовь публики — их подают не только в чистом виде, но и используют для создания самых разных коктейлей.

Мягкий вкус с оттенками ирландского кофе, сливочной ириски и печенья

Ликер **Царский** сливочный, 0,5 л

799⁰⁰
599⁰⁰ Р

-25%

Создан на основе водки «Царская» с добавлением натуральных сливок

Ликер **Фруто** клубника, 0,5 л
459⁰⁰
349⁰⁰ Р

-23%

Изготовлен из свежей клубники, выращенной на юге России

Элегантный вкус с клубничными тонами и приятным послевкусием

КЛАССИЧЕСКАЯ ПОДАЧА

Кладем в бокал 2–3 кубика льда и добавляем ликер — сливочный «Царский» или клубничный «Фруто»



Перед подачей рекомендуется охладить до 4 °С



ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

На все сто

Казалось бы, какие-то премудрости в вопросе подачи водки или настойки ни к чему — открыл бутылку, налил в рюмку и подал. Но если сделать это по всем правилам (спойлер — очень простым), то напиток проявит свои лучшие стороны и полностью раскроет букет, задуманный создателем.

Водку подают охлажденной: в холодное время года до 10–12 °С, в теплое — до 5–6 °С. Подмороженный до тягучести напиток порадует только своей текстурой, но ни вкуса, ни аромата толком не раскроет

Кристалльно чистый, свежий продукт с крепким характером и насыщенным вкусом

Водка **Стужа** Айс Альфа, 0,5 л

339⁰⁰
-11% 299⁰⁰ Р

Объем рюмки (стопки) для водки или настойки не должен превышать 100 мл — эти напитки принято пить небольшим глотком за раз либо залпом



Сочетает пикантную остроту жгучего перца, пряные ароматы трав и сладость меда

Настойка горькая **Стужа** медовая с перцем, 0,5 л

349⁰⁰
279⁰⁰ Р -20%

Крепкие настойки не охлаждают. Их оптимальная температура при подаче — комнатная (не ниже 18–20 °С), так все их достоинства раскрываются максимально

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнит». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в супермаркетах «Магнит». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, присутствуют 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.magnit.ru (продавец: ЗАО «Т.И.ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Непростой настой

Настойка — яркая и порой необычная альтернатива крепким алкогольным напиткам, и в первую очередь благодаря эффективным сочетаниям ингредиентов. Например, таким, как мед и перец, цитрусы и травы, ягоды и пряности. Они радуют не только интересными вкусами, но и вариативностью употребления.

Самый простой способ подать крепкую настойку — налить ее в рюмку, не охлаждая. При большом желании можно разбавить тоником, содовой или подходящим по вкусу соком. Либо использовать как ингредиент в коктейлях. Осенне-зимний вариант — согревающее сочетание ароматной настойки с горячим чаем или кофе.

Идеальной закуской к крепким настойкам считается мясо во всем его многообразии — от шашлыков и стейков до запеченной дичи.

Настойка **Сиббиттер**
Мед и Табаско, 0,5 л

~~499⁰⁰~~
349⁰⁰ Р -30%

Сбалансированное сочетание
сладости и остроты

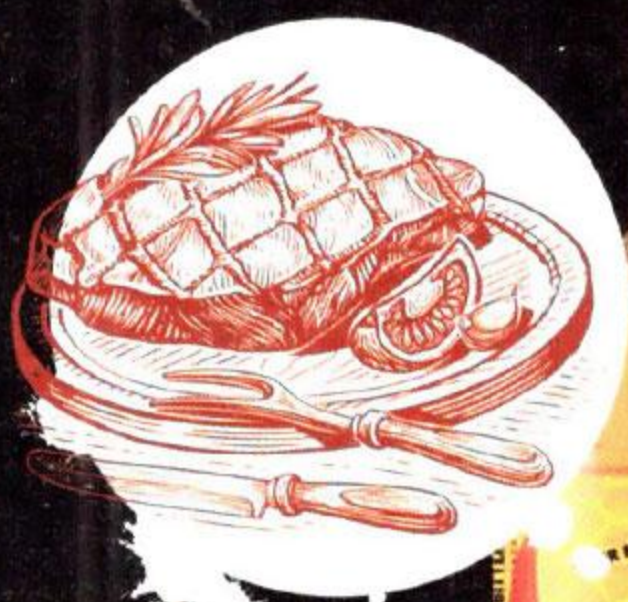
Идеально в чистом виде
со льдом или в составе
коктейлей

Настойка **Сиббиттер**
Кедровая выдержанная,
0,5 л

~~499⁰⁰~~
349⁰⁰ Р -30%

30-дневная выдержка
в бочке — для богатого вкуса

Отличный аперитив
перед ужином или
сопровождение к мясу
и бургерам



Особый подход

Крепкие премиальные напитки требуют премиальной подачи, и речь не только о посуде и обстановке. Подходящая случаю закуска не менее важна.

Например, достойным сопровождением к охлажденной водке, которая прошла очистку через угольные и специальные хлопковые фильтры, станут красная копченая рыба на ломтиках багета или черного хлеба, сочные стейки, копченые мясные снеки и изысканные разносолы.

С крепкими ликерами, настоянными на травах, можжевельнике, липе и ягодах, можно подать как запеченные мясо, рыбу или птицу, так и различные десерты с кислинкой во вкусе. Кроме того, их зачастую подают как дигестив в чистом виде — со льдом или охлажденными до температуры 11–14 °С. А еще — используют как яркий ингредиент для коктейлей.

«Белуга» — это
ингредиенты отменного
качества, кропотливый
труд Мастеров
и непрерывный
контроль производства

Ликер **Белуга**
Хантинг Ягодный,
0,5 л

~~1190⁰⁰~~
899⁰⁰ Р -24%

Яркий аромат
с тонкими
цитрусовыми
нотками и ягодный
вкус

Крепость 38%

15 уникальных
ингредиентов

Вдохновлено успехами
российской парусной команды

Водка **Белуга**
Трансатлантик, 0,5 л

~~1490⁰⁰~~
999⁰⁰ Р -32%

Уникальная формула,
лежащая в основе
производства, делает
вкус легким, чистым
и элегантным

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

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 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в супермаркетах «Магнolia». Предложены ограниченные запасы 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.mgl.ru (продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/4, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+

Хорошего вечера!

Когда не хочется выходить из комнаты и тянет предаться ничегонеделанию, можно скрасить вечер-другой просмотром чего-нибудь старого-доброго в компании близких. Вот 3 идеи с рецептами «каноничных» напитков.

На основе спирта категории Альфа

Водка **Тундра** Аутентик, 0,5 л

429⁰⁰

299⁰⁰ ₺

-30%



«Клиника» (16+):
«Элтини»

Смешиваем в шейкере 30 мл водки, 10 мл яблочного шнапса и 10 мл куантро. Хорошо взбалтываем, выливаем в бокал с колотым льдом и украшаем слайсом яблока.



«Секс в большом городе» (18+):
«Космополитен»

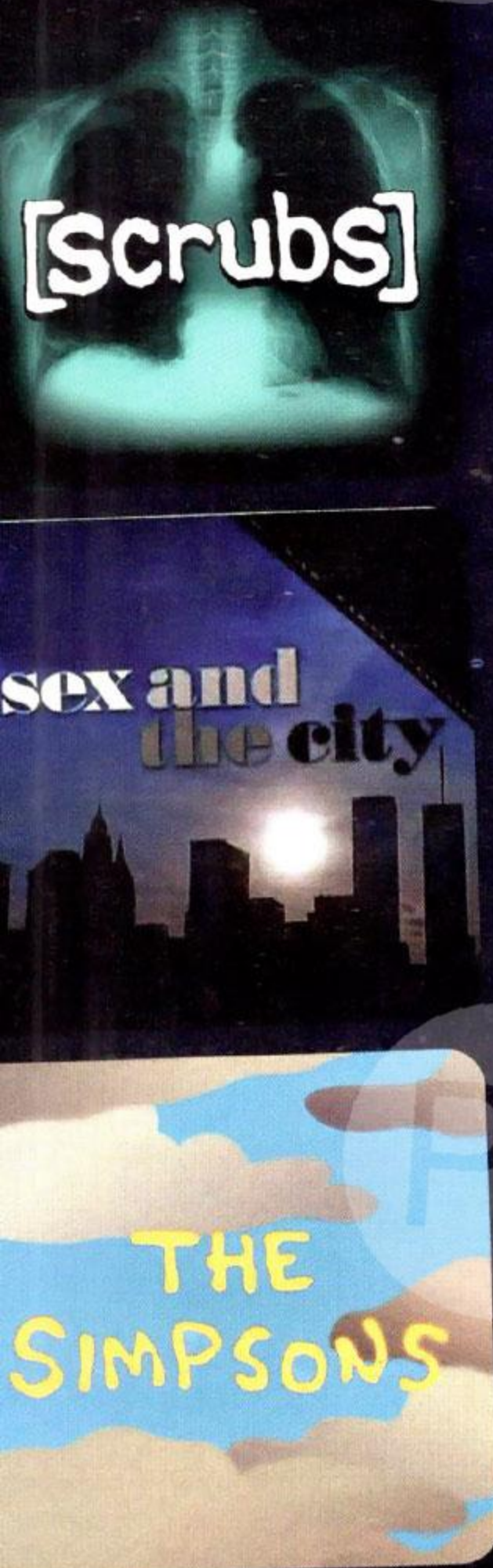
Смешиваем в шейкере со льдом 40 мл водки, 30 мл клюквенного сока, 15 мл куантро, 15 мл сока лайма и хорошо встряхиваем. Процеживаем в мартинку, украшаем спиралью из лимонной цедры.



«Симпсоны» (16+):
«Лонг Айленд Айс Ти»

Смешиваем хайболе со льдом по 15 мл водки, джина, светлого рома, текилы и трипл сек. Добавляем 20 мл сахарного сиропа, 30 мл сока лимона и 1 всплеск колы. Украшаем долькой лимона.

После смешивания воды и спирта водка «Тундра» Аутентик проходит 5-ступенчатую фильтрацию



ПРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ.

ЦЕХ ПРОДОВОАРОВ

История с градусом

Раньше словом «водка» на Руси называли практически любой крепкий напиток. Тогда напиток готовили «курением», а приготовленный из ржи называли «хлебным» или «горячим» вином. В XVI веке в хлебное вино для получения более благородного вкуса начали добавлять целебные травы, пряности, корни и плоды и, настояв некоторое время, дополнительно перегонять. Такой напиток называли «ароматной водкой» и готовили в Москве, неподалеку от Балчуга, в первой аптеке специально для царя Ивана Грозного и его приближенных. Из-за трудоемкости производства и дороговизны ингредиентов «ароматная водка» была доступна немногим. Спустя 500 лет технологии очистки сильно разнообразились, и сегодня можно попробовать водку и такой, какой она была в старые добрые времена, и ее инновационные варианты.

Ароматная водка «Балчуг XVI век» — особая. Ее перегоняют в специальном водочном кубе, раскрывая ароматы пряного аниса, можжевельника, дягиля, фенхеля, чабреца и корня калгана

Водка **Балчуг** XVI век, 0,5 л

699⁰⁰
499⁰⁰ Р **-28%**

Сегодня есть возможность попробовать ароматную водку «Балчуг XVI век», которая раньше была доступна исключительно царям, и инновационную водку «Балчуг XXI век» совсем без метанола

Водка **Балчуг** XXI век, 0,5 л

599⁰⁰
399⁰⁰ Р **-33%**

Произведено из инновационного спирта «Альфа» на Кемлянском спиртовом заводе, по технологии полной очистки от вредного метанола



Рекламный каталог не является публичным офертой. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнит». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Без предложения по товарам, предложение в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23 при наличии ограниченных запасов товаров. Товары, представленные в каталоге, могут поступать не во всех магазинах сети. Изображения товаров, участвующих в акции, могут отличаться от представленных в магазине. На товары, участвующие в акции, распространяются скидки по картам покупателя, социальным, льготным скидкам «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку можно на сайте shop.magnit.ru (продавец: ЗАО «Т К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/Д, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 19

РАЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Алоха, Гавайи!

Если настроение «посерфить в теплых лазурных водах» и реальность за окном не совпадают, то можно попробовать сгладить диссонанс просмотром легкого кино. Например, культовой ленты 1961 года «Голубые Гавайи» (12+) с легендарным Элвисом Пресли. А атмосферу для просмотра картины поможет создать одноименный коктейль цвета гавайской волны.

Автор коктейля — легендарный бармен Гарри Йи. Он приготовил его в 1957 году для посетителя, который попросил «что угодно с блю кюрасао», и назвал в честь одной из песен Бинга Кросби, исполненной в мюзикле «Свадьба на Вайкики» (1937, 0+).

Водка
Пять Озер
1 л
779⁰⁰
649⁰⁰ Р -16%

100 %
зерновой спирт
категории
Альфа и мягкая
вода с серебром

Водку «Пять Озер»
производят на основе
чистой природной
воды озер Сибири

Водка
Пять Озер
Особая, 0,5 л
399⁰⁰
319⁰⁰ Р -20%

Настой
натуральных
сибирских трав,
мягкая вода
и зерновой
спирт

Водка **Пять Озер**
Студеная, 0,5 л
399⁰⁰
319⁰⁰ Р -20%

100% зерновой спирт
категории Альфа
и прохлада дикой
таежной мяты



«Голубые Гавайи»

- 1 порция / 5 минут
- Сок ананасовый — 100 мл
- Водка «Пять Озер» — 25 мл
- Ром светлый — 25 мл
- Блю кюрасао — 15 мл
- Сок лимонный — 10 мл
- Сироп сахарный — 10 мл

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:
Долька ананаса
Коктейльный зонтик

Добавляем в шейкер все ингредиенты и взбалтываем до полного охлаждения. Наполняем бокал харрикейн колотым льдом и выливаем поверх смесь. Украшаем долькой ананаса и коктейльным зонтиком.

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Играть не переиграть

Чтобы вечер перестал быть томным, можно превратить его в вечеринку — с друзьями и играми. Вот 3 идеи, которые непременно пригодятся.

«ТАБУ»

В начале вечеринки выбрать слово, которое будет под запретом. Тот, кто его произносит, выпивает штрафную. Чтобы усложнить задачу, можно запретить какую-нибудь букву.

«ДАР РЕЧИ»

Первый игрок говорит любое слово, второй подбирает слово, подходящее к нему по смыслу, третий продолжает предложение и так далее. Игрок, который не сумел продолжить, выпивает штрафную и начинает игру заново.

«МОРСКОЙ БОЙ»

Классическую игру разнообразят штрафные. Например, игрок промахнулся — сделал глоток, ранил — глоток делает команда противника, убил — противники выпивают залпом.

С добавлением березового сока — для мягкости и яркого вкуса

С медом и облепиховым морсом

На основе чистой природной воды



Водка **Белая Березка** Золотая, 0,5 л

649⁰⁰
449⁰⁰ Р -30%

Водка **Белая Березка**, 1 л

849⁰⁰
749⁰⁰ Р -11%

Секрет мягкости в березовом соке

Умеренное употребление алкоголя вредит вашему здоровью

Благородный купаж

Однажды в поиске новых вкусов мастера винокурен решили смешать зерновые и солодовые спирты и получили напиток, ни в чем не уступающий традиционному односолодовому. Практика прижилась и стала активно развиваться — благодаря яркому, насыщенному вкусу и большей доступности такого виски.

Для создания купажа обычно смешивают от 15 до 50 сортов солодового виски и 3–4 сорта зернового виски. Микс позволяет получать практически одинаковый вкус напитка из года в год.



Идея
для подарка

Ассоциация шотландского виски выделяет 3 вида купажируемого напитка:

Standard Blend: до 25 % односолодовых спиртов, купаж выдерживают 1 месяц

De Luxe Blend: до 50 % односолодовых спиртов, купаж выдерживают 6 месяцев

Premium: до 60 % односолодовых спиртов, купаж выдерживают не менее 12 лет



Золотистый цвет,
свежий аромат
и сбалансированный
вкус с нотами
ванили
и цитрусовых



Виски шотландский купажируемый **Катти Сарк**, 0,5 л

1199⁰⁰
899⁰⁰ Р

-25%

Виски Cutty Sark появился в 1923 году и произвел настоящую революцию: это был один из первых в истории шотландских купажей, созданных в подчеркнуто бездымном и легком стиле

Виски шотландский купажируемый **Катти Сарк** в подарочной упаковке, 0,7 л

1499⁰⁰
1249⁰⁰ Р

-16%

Виски Cutty Sark назван в честь трехмачтового клипера, доставлявшего чай из Китая в Британию

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Открывающая вкус

В своей «Стране Чудес без тормозов и Конце Света» Харуки Мураками писал: «Виски — это напиток, который сначала разглядывают. И лишь когда надоест, пригубливают». Действительно, дегустация — изысканный ритуал, не терпящий спешки и суеты. И у шотландцев даже есть негласное правило, известное как правило 5S*, которого они всегда придерживаются, чтобы в полной мере наслаждаться действием.

Правило 5S

- **sight** — **посмотреть**, чтобы оценить цвет и маслянистость напитка
- **smell** — **понюхать**, чтобы составить первое и очень важное впечатление
- **swish** — **попробовать**, чтобы распознать все оттенки и нюансы вкуса
- **swallow** — **проглотить**, чтобы насладиться оставленным послевкусием
- **splash** — **плеснуть воды**, чтобы полнее раскрыть аромат и немного снизить крепость

Виски **Хай Коммишнер**
семилетний в подарочной
упаковке, 0,7 л

1790⁰⁰
1299⁰⁰ Р -27%

Насыщенный и хорошо
сбалансированный вкус

* В адаптации на русский — правило 5П

Виски назван в честь
Верховного комиссара —
представителя Великобрита-
нии в странах Содружества

Отлично подойдет
в качестве дигестива
как в чистом виде, так
и с небольшим количе-
ством воды

Виски

Хай Коммишнер
0,5 л

1090⁰⁰
849⁰⁰ Р -22%

Богатый гладкий
и мягкий солодовый
вкус



В крепкой компании

Есть напитки, которые идеально подходят для просмотра фильмов. И есть фильмы, которым напитки добавляют атмосферы. Вот, например, небольшая подборка для неспешно-вдумчивых вечеров.



Виски **Дюарс**
Белая этикетка, 0,5 л

1490⁰⁰
-32% 999⁰⁰ Р



Виски **Дюарс**
Белая этикетка, 0,7 л

1990⁰⁰
1299⁰⁰ Р **-34%**

Сладковато-пряный
вкус с легким дымным
ароматом и оттен-
ками вереска

Винокурня
«Дюарс» основана
Джоном Дюаром
в шотландской
деревушке Дол
в 1846 году

Первое появление виски
на экране произошло
в 1897 году — это был
скотч Dewar's в ком-
пании танцующих
шотландцев в килтах.
30-секундная лента
считается первым
рекламным фильмом



16+

PRO SHOPPER

«Доля ангелов»
(2012, 18+) —
о работе на вино-
курне и шансе начать
жизнь с начала.

«Виски в изобилии»
(1949, 16+) — когда
жизнь утратила привле-
кательность, но вдруг
у твоего берега разби-
вается корабль с грузом
виски.

«Виски. Версия
Айлы» (2011, 16+) —
документальная
лента про вино-
курни шотландского
острова Айла.

«Фактотум» (2005,
16+) — каждый день
может быть провер-
кой на прочность,
но всё самое важное
кроется в деталях.

«Мэверик» (1994, 16+) —
о путешествии к огром-
ному выигрышу в чемпи-
онате по покеру, чтобы
в нужный момент поднять
нужную карту.

Из бочки с любовью

Шотландский виски, или скотч, принято делить на два базовых типа — солодовый и зерновой. Какому из них отдавать предпочтение — только дело вкуса.

Весь виски от Loch Lomond Distillery является официальным напитком Открытого чемпионата по гольфу, который входит в число 4 крупнейших профессиональных турниров в этом виде спорта



Виски шотландский зерновой **Лох Ломонд** Сингл Грэй в подарочной упаковке, 0,7 л

2790⁰⁰
1999⁰⁰ Р -28%

Разлит без холодной фильтрации для сохранения природного богатства вкуса

Легкий, но яркий вкус с нотами груши, солода и ванили

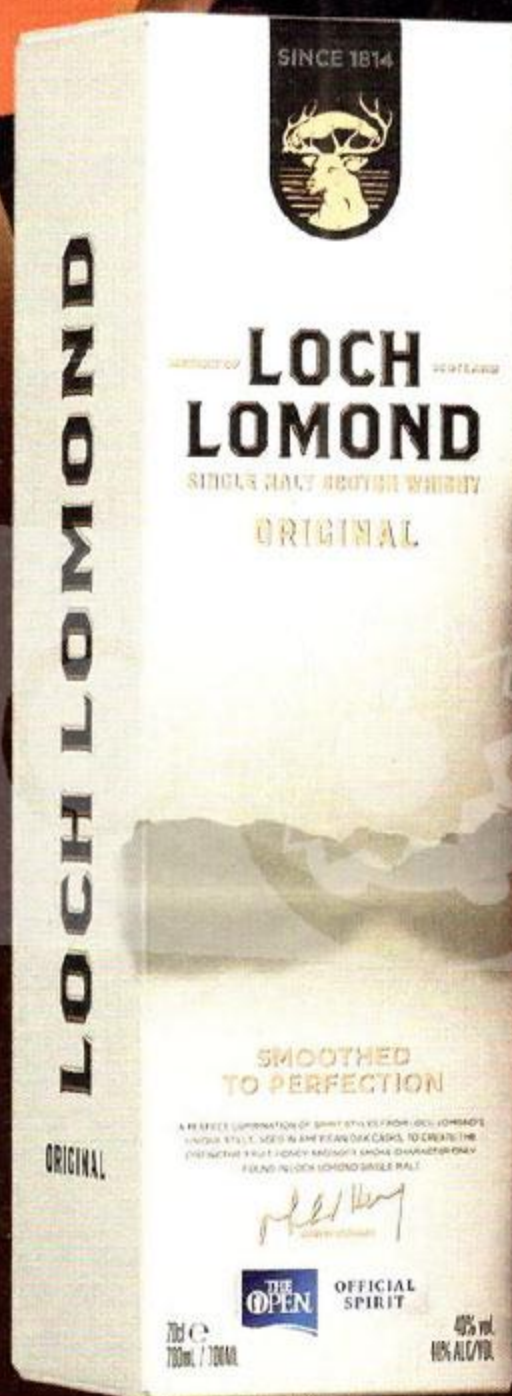


Выдержан в комбинации 3 типов бочек для создания сбалансированного букета

Виски шотландский односолодовый **Лох Ломонд** Ориджинал Сингл Молт в подарочной упаковке, 0,7 л

2990⁰⁰
1999⁰⁰ Р -33%

Элегантный вкус с нотками дыма, фруктов и приятной минеральностью



Солодовый виски (malt whisky) производят исключительно из соложенного ячменя с помощью традиционных перегонных кубов. Вкус такого виски чаще всего получается насыщенным, богатым и выразительным. Обычно его пьют чистым или с парой капель воды.

Зерновой виски (grain whisky) — напиток, произведенный из смеси разных злаковых, чаще всего с применением колонн непрерывного действия. Он обладает более легким, сглаженным вкусом и ароматом с фруктово-древесными нюансами. Идеален для коктейлей и подачи со льдом.

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети Супермаркетов «Магнит». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в супермаркетах «Магнит». Предложения ограничены запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, являются официальными представителями в России. Товары, участвующие в акции, могут незначительно отличаться от представленных в магазине. На товары, участвующие в акции, не распространяются скидки по картам покупателей, социальным, льготным, скидка «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказывать доставку товаров возможно на сайте zkrp.magnit.ru/продавец. ЗАО «Т.К. ПРОДУКТЪ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 102773927720 и в мобильном приложении. 18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Шотландский дух

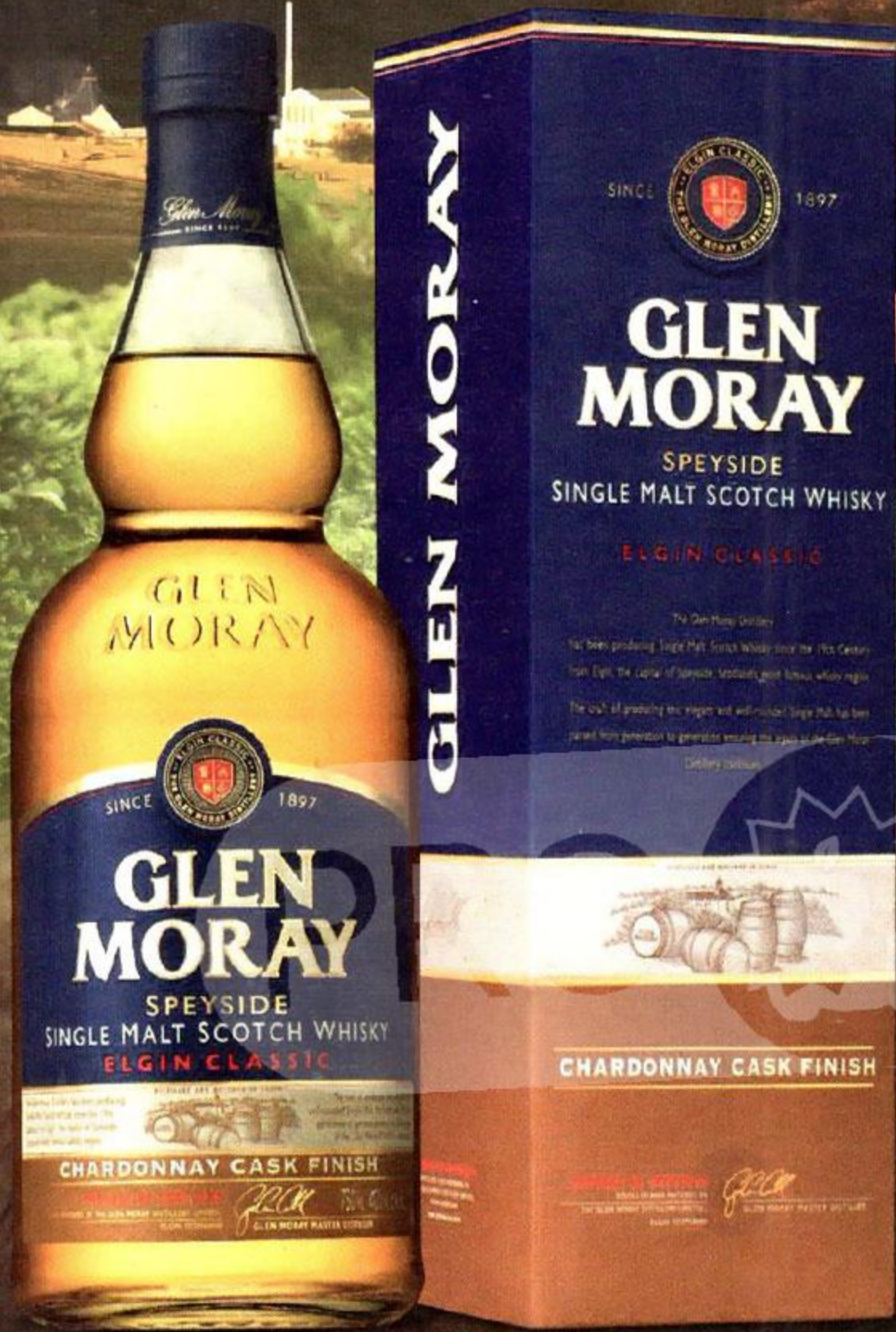
На северной окраине Шотландии есть небольшая, но очень живописная долина Спейсайд. В XVIII веке сюда стали съезжаться производители виски разного масштаба. Во-первых, здесь им было легче вести бизнес по собственным правилам, а во-вторых, обилие рек обеспечивало их бесплатной водой.

К середине XIX века винокурни получили лицензии, а сегодня Спейсайд — это один из шести основных регионов происхождения шотландского виски, в котором насчитывается порядка 50 предприятий, и это примерно половина от всех имеющихся в стране. В их числе — немало винокурен с приставками «самая» и «легендарная».

Винокурня «Глен Морей» производит виски в регионе Спейсайд с 1897 года. Одна из ее особенностей — выдержка и довыдержка в бочках из-под разных благородных напитков

Элегантный вкус с оттенками ванили, солода, фруктов

Двойная выдержка: в бочках из-под бурбона, а далее в бочках из-под калифорнийского белого вина шардоне



Виски шотландский односолодовый **Глен Морей** Сингл Молт Элгин Классик Шардоне Каск Финиш в подарочной упаковке, 0,7 л

3990⁰⁰
2799⁰⁰ Р -29%

ПРЕЗЕРВАННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

В лучших традициях

Гармоничный вкус с нотками специй и цитрусовых, а также медленным освежающим послевкусием

Любовь англичан к джину длится не один век: напиток ценят за его за хвойный аромат и чистый вкус. В качестве легкой закуски к нему обычно подают лимон (лайм), оливки, маринованные луковки. Чуть более основательными будут тосты с апельсиновым джемом, огуречные сэндвичи и даже традиционный фиш-энд-чипс.

Если есть желание снизить крепость джина, можно разбавить его не только тоником, но и минеральной водой, цитрусовым соком или, например, холодным чаем из бергамота — эти напитки хорошо сочетаются со вкусом можжевельника.



Джин **Инглиш парк**, 0,1 л
 119⁰⁰
-24% 89⁹⁰ Р



Классический джин со строгим характером

Джин **Инглиш парк**, 0,5 л
 399⁰⁰
-17% 329⁰⁰ Р



Джин **Инглиш парк**, 0,25 л
 259⁰⁰
-30% 179⁰⁰ Р

Подходит для создания коктейлей

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнит». Товары, подлежащие обязательной сертификации, сертифицированы. Цены указаны в рублях с НДС, включая стоимость доставки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в супермаркетах «Магнит». Предложения ограничены запасом товара. 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, распространяется скидка по карте покупателя, социальной, льготной, скидка «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказать доставку товаров возможно на сайте shop.magnit.ru (продавец: ЗАО «И К ПРОДУКТЫ», 121357 Москва Можжеевское шоссе д. 3/1 стр. 1, ОГРН: 1027729277720) и в мобильном приложении «И К».

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Истории в мелочах

Изготовлены из 100% бамбуковой целлюлозы – выручат во время приготовления еды, уборки дома или гигиенических процедур

Изобретение влажных салфеток приписывается разным людям, начиная с 1957 года, но точно известно, что они активно стали использоваться в самом конце 1990-х



Влажные салфетки детские **Хороший день**, 80 шт.

-20% 119⁰⁰ ₺

Мягкие салфетки, пропитанные очищающим и ухаживающим лосьоном с тонким ароматом



Бумага из бамбука известна в Китае более 2000 лет, но экологические инициативы последних 20 лет сделали бамбук едва ли не самым популярным компонентом для одноразовой посуды, одежды и, конечно, салфеток

Салфетки бумажные бамбуковые трехслойные **Магнолия**, 80 шт.

-18% 159⁰⁰ ₺
129⁰⁰ ₺

Бытовые термопакеты – изобретение конца 1980-х, и изначально предназначались для того, чтобы сохранять горячую пиццу, купленную с доставкой



Термопакет **Магнолия** 40 x 45 см, 1 шт.

-13% 149⁰⁰ ₺
129⁰⁰ ₺

Прочный пакет на 18 л или 5 кг веса сохранит продукты холодными или горячими – по вашему желанию. Рассчитан на температуру от 5 до 40 °C



♥ Сделано с заботой!

Кажется, что фраза «Знание – сила» осенью повторяется намного чаще, чем в другие сезоны. Во многом это связано с началом в эту пору учебного года. Но мы верим в силу знаний круглогодично, потому стараемся рассказывать вам о наших товарах как можно подробнее, чтобы можно было пользоваться не только с пользой, но и с радостью.

ЦЕХ ПРОМТОВАРОВ



Разделяй и властвуй

Как ни странно звучит, но фраза писателя Никколо Макиавелли, которую он написал более 400 лет назад, — «Разделяй и властвуй» — применима не только к деятельности политиков, но и к уходу за кухонными аксессуарами. Разделяя их по зонам хранения и подвергая их разным манипуляциям, можно продлить их срок службы. Что еще важно знать? Рассказываем.

Губки

Поролоновые губки надо менять раз в неделю. Но чтобы их срок службы увеличился до пары недель, их надо промыть в растворе уксуса, а после в чистой воде и тщательно высушить.

Бамбуковые салфетки

Промывайте и сушите их после каждого использования, только не используйте для сушки обогреватели и батареи. А еще 1–2 раза в неделю их стоит стирать в простом мыльном растворе (без стирального порошка).

Губки для посуды **Селеста**
Макси 97 x 63 x 29 мм, 5 шт.

69⁹⁰
49⁹⁰ **Р** -28%

Подходят для мытья посуды, кухни, бытовых поверхностей, раковин, ванн, туалета

Изготовлены из особого поролона: не крошатся при контакте с водой



Салфетки бамбуковые **Селеста**
30 x 34 см супервпитывающие, 3 шт.

119⁰⁰
-32% 79⁹⁰ **Р**

Супервпитывающие салфетки из гипоаллергенного материала для сухой и влажной уборки

Не оставляют волокон и разводов

Пергамент для выпечки **Селеста** антипригарный, 5 м x 38 см

179⁰⁰
-33% 119⁹⁰ **Р**

Идеален для использования в духовом шкафу и микроволновых печах

Можно использовать несколько раз с двух сторон при температуре 230 °C

Пакеты фасовочные **Селеста** в рулоне 24 x 37 см, 250 шт.

199⁰⁰
-29% 139⁹⁰ **Р**

Прочные фасовочные пакеты толщиной 6,5 мкм

Помогают сохранить качество и свойства продукта

Пергамент для выпечки

Храните его в упаковке: так не появится лишних заломов, и сам пергамент останется чистым.

Пакеты

Их следует содержать вдали от нагревательных приборов и острых предметов.

Верный выбор

Зубные пасты мы используем каждый день, и чтобы они приносили максимальную пользу, их стоит выбирать верно. В этом поможет консультация личного стоматолога и наша небольшая памятка.

- 1** Пасты разных типов можно и нужно комбинировать. Например, утром можно пользоваться отбеливающим вариантом, а вечером — восстанавливающим.
- 2** Выбирайте для более частого использования пасты с абразивностью ниже 80. Низкоабразивные пасты подходят для ежедневного применения и заботятся о деснах.
- 3** Для борьбы с запахом изо рта выбирайте пасты, которые не просто маскируют запах, а борются с его причинами — воспалениями. Эвкалипт и имбирь в составе — хороший признак для того, чтобы взять пасту.
- 4** Для укрепления зубной эмали берите пасты с высоким содержанием фтора, например около 1400 ppm. Паста без фтора подходит тем, у кого этого компонента в организме достаточно или есть избыток.
- 5** Выбирайте пасту, которая заботится не только о самих зубах, но и деснах.

ПОДХОДИТ
для ежедневного
использования



Уникальный комплекс защиты с добавлением экстрактов имбиря, мяты и монарды

Очищение и защита зубов без фтора — для тех, кому нужен особый подход

Заботливая защита от природы — паста с экстрактами имбиря, мяты и эвкалипта



Зубная паста
Пародонтакс
Комплексная защита,
75 мл

329⁰⁰
239⁰⁰ ₺ -27%



Зубная паста
Пародонтакс
без фтора,
75 мл

299⁰⁰
219⁰⁰ ₺ -26%



Зубная паста
Пародонтакс
Экстракты трав,
75 мл

299⁰⁰
219⁰⁰ ₺ -26%

Всё в порядке

Посещать стоматологов необходимо дважды в год. Но чтобы визиты были чисто профилактическими — для осмотра и получения похвалы от доктора — важно правильно чистить зубы каждый день. Как это делать?

- 1. Чистите** зубы пастой, которая подходит именно вам. Делать это надо тщательно в течение 1–2 минут.
- 2. Используйте** зубную нить, чтобы очистить межзубное пространство. Понадобится 30–40 см нити, чтобы очистить весь рот — около 5 см на зуб.
- 3. Прополоскайте** рот ополаскивателем.

Повторяйте процедуру минимум дважды в день — утром после завтрака и вечером перед сном.

Осветление эмали в линейке продуктов SPLAT достигается за счет действия округлых полирующих частиц и натуральных ферментов, которые бережно и эффективно расщепляют налет без повреждения эмали, делают поверхность зубов гладкой и способствуют сохранению белоснежной улыбки надолго

Зубная паста
Сплат
Профессиональная отбеливающая,
100 мл

~~239⁰⁰~~
149⁹⁰ ₺ -37%

Зубная щетка **Сплат**
Профешнл отбеливание средняя, 1 шт.

~~259⁰⁰~~
149⁹⁰ ₺ -42%

Зубная нить
Сплат мятная с серебром, 30 м

~~349⁰⁰~~
229⁰⁰ ₺ -34%

Ополаскиватель для полости рта **Сплат**
Отбеливание Плюс, 275 мл

~~249⁰⁰~~
169⁹⁰ ₺ -31%



Гигиенические средства SPLAT разрабатываются в собственных лабораториях компании с учетом новейших научных достижений и стремлением использовать дары природы по максимуму

Рекламный каталог не является периодическим изданием. Каталог распространяется только в сети супермаркетов «Магнит», «Магнит», «Магнит» и «Магнит». Цены указаны в рублях с НДС с учетом скидки. Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в супермаркетах «Магнит». Предложение ограничено запасом товаров. Товары, представленные в каталоге, предназначены для розничной торговли. 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.magnit.ru (продавец: ЗАО «Г и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720) и в мобильном приложении. 18+

Нежная аура

Есть у воздушного хлопка особая аура, а потому, несмотря на суровые условия произрастания и трудности сбора, это растение прочно ассоциируется с нежностью. Хлопок стали выращивать 7000 лет назад, и сегодня из него можно получить ценный ингредиент — хлопковое молочко. Это натуральный компонент, который используют в косметических продуктах для обеспечения максимального ухода.

Молочко получают из цельных хлопковых коробочек, собирая их на стадии, когда те еще не раскрылись, а вся волокнистая масса еще хрупка и нежна. Хлопковое молочко содержит питательные вещества, которые способствуют смягчению и увлажнению кожи, но при этом не создают эффекта жирности и липкости. Легкое, как воплощение нежности, средство придаст внешности особую ауру. Попробуйте сами.

1/4
увлажняющего
хлопкового
молочка*

Удобный флакон
в минималистичном
дизайне с дозатором

Шампуни «Аура» (AURA) с 25% хлопкового молочка* деликатно очищают кожу головы и волосы, интенсивно ухаживают, придают им объем и свежесть

Жидкое крем-мыло
Аура Хлопок и овсяное
молочко, 300 мл

129⁰⁰
79⁹⁰ ₺ -38%

Жидкое крем-мыло
Аура Хлопок и мед,
300 мл

129⁰⁰
79⁹⁰ ₺ -38%

Подходит для
бережного очищения
кожи рук и тела:
не вызывает
сухости, увлажняет
и смягчает

* В составе активного комплекса

Шампунь **Аура** Объем
и свежесть, 380 мл

179⁰⁰
109⁹⁰ ₺ -38%

Шампунь **Аура** Питание
и восстановление, 380 мл

179⁰⁰
109⁹⁰ ₺ -38%

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 21.09.23 по 19.10.23 при наличии товаров в суверенных запасах товаров. Товары, представленные в каталоге, подлежат возврату 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. Скидки, льгота, складка «День рождения». Каталог распространяется бесплатно. Заказывать доставку товаров возможно на сайте shop.magnolia.ru (продавец: ЗАО «Г и К ПРОДУКТЫ», 121357, Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027779277720) и в мобильном приложении. 18+

Долгая дорога



Колготки **Инканто** Космо 40 ден натурель/дайно/nero, размер 2/3/4/5

319⁰⁰
229⁰⁰ Р -28%

Колготки **Иннаморе** Белла 40 ден дайно/nero/миель, размер 2/3/4/5

299⁰⁰
209⁰⁰ Р -30%

Колготки **Иннаморе** Леди 40 ден дайно/nero/миель, размер 2/3/4/5

369⁰⁰
259⁰⁰ Р -29%

Колготки **Иннаморе** Сенси 40 ден дайно/nero/миель, размер 2/3/4

359⁰⁰
249⁰⁰ Р -30%

А знаете ли вы, что непрозрачные колготки намного прочнее прозрачных? Прозрачные колготки имеют плотность около 20 ден, а полностью непрозрачные — 100 ден и выше



Хорошо подобранные колготки — это +100 баллов к идеальному образу и хорошему настроению на весь день. А потому, если нашлась та пара, которая делает всё лучше, ее надо беречь. Рассказываем простые правила, которые помогут продлить жизнь любимых колготок.



Стирка

Колготки с высоким содержанием ден можно стирать в машинке, а с низким или ажурные — руками. Их опускают в теплую воду с разбавленным неагрессивным моющим средством (подойдет даже детский шампунь), оставляют в воде на 20 минут, а потом аккуратно смывают мыльный раствор чистой водой. В машинке надо стирать колготки на деликатном режиме, по возможности поместив в отдельный мешок для стирки.



Сушка

Колготки после стирки надо слегка отжать, но не выкручивать, а после повесить без прищепок на сушилку, избегая прямых солнечных лучей или нагревательных приборов поблизости. Колготки можно сушить, разложив их на полотенце — так будет чуть дольше, но изделие точно сохранит свои качества.



Хранение

Хранить колготки лучше в отдельных пакетиках сложенными втрое или развесив на вешалках так, чтобы они не задевали прочую одежду.

Incanto — безупречный стиль и высокое качество родом из Италии

Тренды в горошек

Модная революция, о необходимости которой так долго говорили фэшн-специалисты, наконец свершилась. И тон в ней задают аксессуары. Этой осенью на пике будет то, что некогда вызывало подъем бровей до уровня затылка — носки с босоножками, шлепками и классическими туфлями вошли в тренд.

Выбирать для этого можно носки любых фактур: от ажурных гипюровых до фактурных шерстяных. Что касается цвета и узоров, то они могут быть любыми, разве что однотонные варианты будут тяготеть к более классическим образам, а цветастые, с принтами или в горошек — к повседневным или для выхода.



Эластичные колготки с распределенным давлением по ноге и поддерживающими шортиками

Колготки **Омса** Аттива 20дендайно/nero, размер 2/3/4/5

369⁰⁰
259⁰⁰ Р -29%



Колготки **Омса** Аттива 40дендайно/nero, размер 2/3/4/5

389⁰⁰
279⁰⁰ Р -28%

Классический вариант колготок с укрепленным мыском и формованной ступней



Носки женские **Миними** Тренд 4209 в горошек белые/синие/зеленые/черные/розовые, размер 35–38/39–41

169⁰⁰
119⁹⁰ Р -29%

Горошек в моде в 2023 году как на носках, так и на колготках. Он позволяет создать элегантный и дерзкий образ

Всесезонные носки из хлопка с эластаном трендовой расцветки 2023

Практичные бамбуковые носки на каждый день, которые отлично сочетаются с любым образом




Носки мужские **Омса** Классик 205 Бамбук синие/темно-серые/черные, размер 39–41/42–44


249⁰⁰
179⁹⁰ Р -27%





На короткой ноге

Нижнее белье — тот подарок, который можно дарить только близкому кругу, тем людям, с которыми находишься на короткой ноге. Кстати, само выражение «на короткой ноге» пришло к нам из французского, в оригинале *etre sur un bon pied* — буквально «быть на хорошей ноге», то есть хорошо общаться и быть достаточно близким. Вот еще несколько фактов о нижнем белье, которыми можно сопроводить такой подарок.

 **Трусы-боксеры** — изобретение 1935 года: первоначально они шились собственно для боксёров, откуда и название.

 Первые мужские трусы в истории, останки которых нашли ученые, были сшиты из кожи около 7000 лет назад.

 Существует мировой рекорд по ношению нижнего белья среди мужчин: его обладатель — Джек Сингер из Уорвика, штат Нью-Йорк. Он надел одновременно 215 трусов в 2010 году.

 Современные мужские боксеры шьются из новых материалов: они гипоаллергенны, обладают хорошей воздухопроницаемостью и отводом влаги, при этом трусы мягкие и отлично сидят по фигуре.

Трусы мужские боксеры
в ассортименте
48 MG001/50 MG002/52
MG003/54 MG004

499⁰⁰349⁰⁰ Р

-30%

Универсальный
выбор — подходят для
постоянной носки при
сидячей работе и при
активных спортивных
нагрузках



С комбо вкуснее

Наши повара позаботились о вкусных и полезных сочетаниях блюд: покупайте комбо-перекусы в отделе кулинарии собственного производства с выгодой!

Суп + салат — скидка 10%*

Суп + готовый обед — скидка 10%*

Салат + готовый обед** — скидка 15%*

Суп + салат + готовый обед — скидка 20%*

Откройте для себя новые сочетания этой осени!

* По карте покупателя ** Готовое охлажденное блюдо
Предложение действует только на охлажденный ассортимент кулинарии бренда «Магнолия».

Продавец: ЗАО «Т и К ПРОДУКТЫ», 121357, г. Москва, Можайское шоссе, д. 3/1, стр. 1, ОГРН: 1027739277720, 16+.
Все предложения по товарам, представленным в каталоге, действительны в период с 21.09.23 по 19.10.23.