

## МАСЛЕНИЦА ПО ПРАВИЛАМ! СОВЕТЫ, ПРИМЕТЫ, РЕЦЕПТЫ

89<sup>99</sup>

**-18%**

**72<sup>99</sup>**

Мука пшеничная  
О'КЕЙ, высший  
сорт, 2 кг



111<sup>99</sup>

**-25%**

**82<sup>99</sup>**

Молоко ультрапастеризованное Село Зелёное,  
3,2%, 950 мл

1399<sup>00</sup>

**-57%**

**599<sup>99</sup>**

Сковорода  
блинная Skala,  
литая, 20 см



149<sup>99</sup>

**-20%**

**119<sup>99</sup>**

Яйцо куриное О'КЕЙ/  
Фермерская коллекция, С0, 10 шт.





Чтобы блины не прилипали, сковорода должна быть раскаленной.



~~175<sup>99</sup>~~

**-11%**

**154<sup>99</sup>**

Масло Крестьянское  
Простовашино,  
72,5%, 180 г



~~429<sup>00</sup>~~

**-18%**

**349<sup>99</sup>**

Масло сливочное  
Традиционное  
Вкусноеево,  
82,5%, 340 г



~~174<sup>99</sup>~~

**-20%**

**139<sup>99</sup>**

Масло сладко-сливочное  
Традиционное  
О'КЕЙ, 82,5%, 180 г



~~12<sup>99</sup>~~

**-23%**

**9<sup>99</sup>**

Разрыхлитель теста  
Dr. Bakers, 10 г  
Дрожжи, 7 г —  
29.99/19.99  
Ванильный сахар,  
15 г — 35.99/29.99



~~115<sup>99</sup>~~

**-15%**

**97<sup>99</sup>**

Сметана  
Молочный фермер,  
15%, 500 г

Первый блин комом  
получается чаще всего  
из-за недостаточно  
прогретой сковороды.



~~132<sup>99</sup>~~

**-16%**

**109<sup>99</sup>**



Масло подсолнечное Золотая семечка,  
рафинированное, дезодорированное, 1 л



~~269<sup>99</sup>~~

**-25%**

**199<sup>99</sup>**

Мука пшеничная  
Предпортовая, 5 кг



**-20%**

Смесь для выпечки  
оладьев/блинов  
Аладушкин,  
350/400/800 г\*\*



~~124<sup>99</sup>~~

**-28%**

**89<sup>99</sup>**

Мука пшеничная  
Разаночка,  
высший сорт, 2 кг



~~77<sup>99</sup>~~

**-23%**

**59<sup>99</sup>**

Смесь для блинов  
Печем дома,  
250/300 г\*\*  
Блины кружельные,  
700 г —  
146.99/114.99

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.  
\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.





179<sup>99</sup>

**-38%**  
**109<sup>99</sup>**

Блинчики Морозко, с творогом/  
мясом курицы, 420 г  
С мясом, 420 г — 179.99 / 114.99  
С ветчиной и сыром, 420 г —  
234.00 / 149.99



199<sup>99</sup>

**-50%**  
**99<sup>99</sup>**

Блинчики  
С Пылу с Жару,  
без начинки, 500 г  
360 г\*\* — 119.99

Масло  
должно растекаться,  
но не дымить.  
Так можно проверить  
готовность сковороды.



189<sup>99</sup>

**-47%**  
**99<sup>99</sup>**

Блины Мираторг,  
с ветчиной и сыром, 360 г  
С мясом, 360 г —  
167.99 / 99.99

37<sup>99</sup>

**-15%**  
**31<sup>99</sup>**

Пирог блинный  
с заварным кремом,  
100 г



**-15%**

Все блины собственного  
производства\*\*



137<sup>99</sup>

**-20%**  
**109<sup>99</sup>**

Блинчики ОКЕЙ,  
с ветчиной и сыром, 370 г  
С мясом, 370 г —  
154.99 / 119.99



**-21%**

Сладкие блины  
ОКЕЙ\*\*



Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.  
\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



Чем больше в тесте сахара, тем румянее получаются края блинов. Но здесь важно знать меру, слишком сладкое тесто будет пригорать.



399<sup>00</sup>

**-22%**

**309<sup>00</sup>**

Паста арахисовая/ореховая/фундучная O'KEY SELECTION, с добавлением какао, 300 г\*\*



132<sup>62</sup>

**-24%**

**99<sup>99</sup>**

Джем Махеев, 300 г\*\*  
Малиновый, 300 г — 173.49 / 109.99



199<sup>92</sup>

**-20%**

**159<sup>99</sup>**

Мед цветочный Горный O'KEY, натуральный, 500 г  
Гречишный/Липовый, 500 г — 229.00 / 179.99



152<sup>99</sup>

**-21%**

**119<sup>99</sup>**

Сыр плавленый Карат, 30%, 230 г\*\*

157<sup>62</sup>

**-30%**

**109<sup>99</sup>**

Молоко цельное сгущенное Рогачевь, с сахаром, 8,5%, 380 г



Добавьте ложку растительного масла в тесто. Тогда блины не будут липнуть к сковороде и сковороду нужно будет смазывать только перед первым блином.



149<sup>92</sup>

**-20%**

**119<sup>99</sup>**

Варенье O'KEY, 300-325 г\*\*



60<sup>99</sup>

**-13%**

**52<sup>99</sup>**

Творог Летний луг, 5%, 180 г



199<sup>92</sup>

**-20%**

**159<sup>99</sup>**

Творог рассыпчатый O'KEY, 9%, 500 г

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ПО 20 МАРТА 2024 ГОДА



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

банан — 4 шт.;  
паста шоколадно-ореховая — 1/2 ст. л.;  
мука пшеничная — 180 г;  
яйцо куриное — 1 шт.;  
молоко — 180 мл;  
сливки — 60 мл;  
масло сливочное — 2 ст. л.;  
соль — 1/2 ч. л.;  
пудра сахарная — для посыпки.



## БЛИНЧИКИ С ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ И БАНАНОМ

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В большой миске смешайте муку и соль. Добавьте молоко, сливки, сливочное масло и яйцо, затем взбейте до однородного состояния. Накройте миску и поставьте в холодильник примерно на час.

Положите в сковороду с антипригарным покрытием диаметром 25 см кусочек сливочного масла, поставьте на умеренно сильный огонь. Налейте тесто на сковороду и поверните ее так, чтобы оно покрыло дно тонким слоем. Обжаривайте до светлого золотисто-коричневого цвета примерно минуту. Затем переверните тонкой лопаткой и жарьте 15–45 секунд.

Переложите блинчик на тарелку и повторите действия с оставшимся тестом, добавляя при необходимости еще масла.

Одну половину каждого блинчика смажьте толстым слоем шоколадной пасты, банан нарежьте кружочками толщиной 1 см и уложите к пасте, затем накройте другой половиной блина и сверните в треугольник.

Подавайте, посыпав сахарной пудрой. Приятного аппетита!



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

яйцо куриное — 2 шт.;  
кефир — 400 мл;  
сахар — 1/2 ст. л. (+ 4 ст. л. для крема);  
сахар ванильный — 2 шт. (пакетика);  
соль — 1 щепотка;  
сода — 1/3 ч. л.;  
мука — 1 ст. л.;  
масло растительное — 2 ст. л.;  
сметана — 200 г;  
джем ягодный — по вкусу.

## БЛИННЫЙ ТОРТ С ДЖЕМОМ И СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вбейте в кефир яйца, затем добавьте соль, сахар, ванильный сахар и соду. Перемешайте, засыпьте муку, а затем влейте растительное масло. Замесите густое тесто, добавив при необходимости чуть больше муки. Дайте ему настояться.

Через час можно приступать к выпечке блинов. Обжариваем их с двух сторон до красивого золотистого цвета.

Сметану взбиваем с сахаром и пакетиком ванильного сахара. Каждый блин смазываем сметанным кремом и складываем

друг на друга, формируя торт. Несколько блинов смазываем джемом и укладываем между блинами со сметанным кремом. Верхушку и бока торта полностью покрываем сметанным кремом.

Посыпаем торт кокосовой стружкой, тертым шоколадом или крошкой печенья, украшаем свежими ягодами. Ставим в холодильник для пропитки на 1–2 часа.

Приятного аппетита!



### ИНГРЕДИЕНТЫ:

мука пшеничная хлебопекарная — 150 г;  
молоко — 300 мл;  
яйцо куриное — 3 шт.;  
масло сливочное — 50 г;  
соль — по вкусу;  
ветчина — 150 г;  
сыр сливочный — 150 г;  
укроп — 20 г.



## БЛИНЧИКИ С ВЕТЧИНОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Помойте яйца и зелень, подготовьте рабочее место для приготовления.

Возьмите глубокую миску для основы и разбейте в нее яйца, влейте туда 300 мл молока и смешайте, затем добавьте муку. Предварительно растопите сливочное масло на водяной бане и добавьте его в миску вместе с солью. Чтобы сделать основу однородной, можно использовать венчик или блендер.

Заранее поставьте на огонь сковороду и смажьте ее маслом, вылейте на нее массу и около минуты готовьте блин. После

того, как одна сторона приготовилась, переверните и жарьте с другой стороны до готовности. Продолжайте, пока тесто не закончится.

Затем приготовьте начинку: порежьте ветчину полосками, соедините и перемешайте ее, мягкий плавленный сыр и зелень в глубокой миске.

Выложите начинку на блинчики. Сверните их конвертами и подавайте горячими со свежей зеленью. Приятного аппетита!

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

мука пшеничная — 180 г;  
яйцо куриное — 2 шт.;  
молоко — 300 г;  
вода (кипяток) — 220 мл;  
масло растительное — 2 ст. л.;  
сахар (по вкусу) — 2 ст. л.;  
сода — 0,5 ч. л.;  
соль (по вкусу) — 0,5 ч. л.;  
сыр творожный — 300 г;  
рыба красная слабосоленая — 150 г.



## БЛИНЧИКИ С КРАСНОЙ РЫБОЙ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца помойте, обсушите и взбейте в миске, добавьте к ним сахар, соду и соль, перемешайте.

Влейте туда половину молока, затем всыпьте муку и размешайте ее до однородности. Налейте в получившееся густое тесто оставшееся молоко и перемешайте еще раз. Затем добавьте в тесто растительное масло, а после влейте тонкой струйкой крутой кипяток и быстро размешайте.

Смажьте сковороду растительным маслом и поставьте на сильный огонь. Налейте на нее немного теста и круго-

выми движениями распределите его по дну. Жарьте до румяности на одной стороне, затем переверните на другую. Пожарьте таким образом блины из всего теста.

Подготовьте начинку: нарежьте рыбу на длинные тонкие полоски. Намажьте творожный сыр тонким слоем. Положите ближе к краю полоски рыбы и сверните блин рулетиком. Нафаршируйте так же остальные блины.

Подавайте к столу, нарезав на кусочки и добавив зелень по вкусу. Приятного аппетита!





179<sup>00</sup>

**-16%**  
**149<sup>99</sup>**

Фарш Домашний  
О'КЕЙ, 400 г



209<sup>00</sup>

**-33%**  
**139<sup>99</sup>**

Ветчина Сочинка  
Стародворье,  
с сочным окороком,  
350 г



3799<sup>00</sup>

**-21%**  
**2999<sup>99</sup>**

Икра зернистая  
сибирского  
(ленского) осетра  
Стандарт РИД, 50 г  
100 г — 7199.00 / 5649.99



Для лучшего  
блинного замеса  
желательно, чтобы  
молоко и яйца  
были комнатной  
температуры.



649<sup>00</sup>

**-25%**  
**484<sup>99</sup>**

Икра зернистая  
Камчатское море,  
90 г  
100 г — 714.00 / 529.99

1099<sup>00</sup>

**-30%**  
**759<sup>99</sup>**

Форель слабосоленая Русское  
море, филе-кусоч, 300 г  
Семга, 300 г — 1429.00 / 999.99



Если при  
переворачивании  
блинчик рвется,  
добавьте в тесто  
муку или яйцо.



244<sup>00</sup>

**-18%**  
**199<sup>99</sup>**

Сыр творожный  
Экомилк, 60%, 400 г

899<sup>00</sup>

**-27%**  
**649<sup>99</sup>**

Сыр Сармич, 50%, кг\*\*



Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.  
\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.



149<sup>99</sup>

**-26%**

**109<sup>99</sup>**

Кувшин мерный, 1 л  
Миска для смешивания,  
с нескользящим дном,  
2 л — 349.00/199.99



2099<sup>00</sup>

**-47%**

**1099<sup>99</sup>**

Сковорода блинная  
Tefal Easy Plus, 22 см  
Ultra+, 25 см —  
3999.00/1999.00



2699<sup>00</sup>

**-44%**

**1499<sup>99</sup>**

Сковорода блинная  
НМП, Blue/Mint/  
Солнце, 24 см  
Ферра Индукция,  
литая, 22 см —  
3499.00/1999.99



«Дырявые» блины  
делают так: в тесто  
вмешивают взбитые  
белки, потом добавляют  
масло и пока тесто  
не успело осесть,  
приступают к выпеканию.



**-30%**

Кухонные аксессуары  
и принадлежности  
для выпечки  
Atmosphere\*\*



ООО «ОКЕИ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.

\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ПО 20 МАРТА 2024 ГОДА



## ИНГРЕДИЕНТЫ:

### ДЛЯ ТЕСТА:

яйца — 2 шт.;  
сахар — 3 ст. л.;  
соль — 1/2 ч. л.;  
сок апельсиновый  
свежевыжатый — 100 мл;  
молоко — 250 мл;  
цедра — 1/2 апельсина;  
экстракт ванильный — 1/2 ч. л.;  
мука — 240 г;  
масло растительное — 3 ст. л.

### ДЛЯ СОУСА:

апельсин — 1 шт.;  
сахар — 3–4 ст. л.;  
сок апельсиновый  
свежевыжатый — 100 мл;  
крахмал кукурузный —  
1/2 ч. л.



## АПЕЛЬСИНОВЫЕ БЛИНЧИКИ С СОУСОМ

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца взбейте с сахаром и солью миксером до получения массы однородной консистенции. Влейте свежевыжатый апельсиновый сок и молоко, добавьте цедру и ванильный экстракт, еще раз взбейте. Муку просейте и порциями добавляйте в яичную массу, перемешивая миксером, затем влейте растительное масло и тщательно перемешайте. Из получившегося теста испеките несколько тонких блинчиков, периодически смазывая сковороду маслом.

Приготовьте апельсиновый соус: апельсин вымойте и очистите, разделите на дольки и выложите их в маленькую сковороду. Добавьте сахар и поставьте на сильный огонь.

Перемешивая, готовьте 2 минуты.

Осторожно влейте апельсиновый сок, перемешайте. Крахмал разведите холодной водой (1 столовая ложка), влейте в сковороду и, помешивая, доведите до загустения. Снимите с огня, полейте соусом блинчики и подайте на стол.

Апельсиновые блинчики можно подавать не только с апельсиновым соусом, но и с обычной сгущенкой, взбитыми сливками или сметаной — тоже получится вкусно. Приятного аппетита!



## БЛИННЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

яйца — 5 шт.;  
молоко — 1 л;  
мука — 400–450 г;  
масло растительное —  
3 ст. л.;  
сахар — 2 ст. л.;  
соль — 1 щепотка.

### ДЛЯ НАЧИНКИ:

шампиньоны — 600 г;  
филе куриное — 700 г;  
лук — 2 шт.;  
сметана жирностью  
20% — 500 г;  
масло растительное —  
4 ст. л.;  
укроп — 3–4 веточки;  
соль — по вкусу;  
перец черный  
молотый — по вкусу.

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца взбейте с сахаром и солью до однородности с помощью миксера, добавьте половину молока и размешайте. Всыпьте частями муку к яичной смеси, тщательно перемешивая, и вновь взбейте миксером, чтобы в тесте не было комков. Постепенно вливайте в тесто оставшееся молоко и продолжайте взбивать. Добавьте растительное масло, перемешайте и оставьте на 30 минут.

Приготовьте начинку: шампиньоны нарежьте мелкими кубиками, выложите на горячую сухую сковороду и готовьте 3–4 минуты, пока не испарится жидкость. Добавьте к грибам 1 столовую ложку масла, соль и перец по вкусу. Жарьте их еще 2–3 минуты, затем переложите в тарелку.

После этого возьмите куриное филе и нарежьте ломтиками толщиной 1–1,5 см. Приправьте их солью и перцем и обжаривайте с 2 ложками масла по 2–3 минуты с каждой стороны до готовности. Остудите курицу и нарежьте небольшими кубиками. Затем очистите лук, порубите мелкими кубиками и обжаривайте на оставшемся масле до золотистого цвета 5–6 минут. Смешайте грибы, курицу и жареный лук, добавьте сметану и нарезанный укроп, посолите и поперчите по вкусу.

Тесто перемешайте и пожарьте блины с обеих сторон, чтобы они подрумянились. Соберите торт, прослаивая блинчики начинкой. Уберите блюдо на 1 час в холодильник для пропитки. Блинный пирог с курицей и грибами подаем охлажденным. Приятного аппетита!

Старые цены, указанные в каталоге, в разных магазинах сети «ОКЕЙ» могут незначительно отличаться. Отдельные товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕЙ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.





999<sup>99</sup>

**-20%**  
**799<sup>99</sup>**

Скатерть Lionel,  
ПВХ на тканевой  
основе, с эффектом  
мерцания, 140 × 180 см  
140 × 220 см —  
1299.99 / 999.99



699<sup>92</sup>

**-21%**  
**549<sup>99</sup>**

Скатерть Жасмин,  
120 × 150 см\*\*



399<sup>00</sup>

**-37%**  
**249<sup>99</sup>**

Миска жаропрочная  
Pyrex, 1 л  
2 л — 599.00 / 349.99  
Стакан мерный  
Classic, 0,5 л —  
769.00 / 499.99



1499<sup>00</sup>

**-33%**  
**999<sup>99</sup>**

Миксер Vitek Verde  
VT-1496

Чем больше  
вы съедите блинов  
на Масленицу,  
тем счастливее  
и богаче будет год!



1249<sup>00</sup>

**-35%**  
**799<sup>99</sup>**

Весы кухонные Marta  
MT-1648



9999<sup>00</sup>

**-19%**  
**7999<sup>99</sup>**

Кухонная машина  
Polaris PKM 1002



**-21%**

**ОКЕЙ**  
Салфетки бумажные  
ОКЕЙ, 2-слойные,  
33 × 33 см\*\*

89<sup>99</sup>

**-22%**  
**69<sup>99</sup>**

Полотенце вафельное  
Чаепитие, 45 × 60 см\*\*



92<sup>92</sup>

**-24%**  
**69<sup>99</sup>**



Полотенца бумажные Whitecloud,  
с рисунком, 2-слойные, 2 рулона, 14 м  
1 рулон, 37 м — 104.99 / 79.99

ООО «ОКЕЙ» не несет ответственности за ошибки, допущенные при печати. Все представленные товары имеют необходимые лицензии и сертификаты. Количество товара ограничено. Цена указана в рублях. Акция действует при условии наличия товара. Внешний вид товара может отличаться от представленного. Организатор вправе менять сроки и правила проведения акции в одностороннем порядке, без предварительного уведомления; новые правила акции размещаются на стойках информации и/или в местах продажи соответствующего товара. Предложение распространяется только на товары, отмеченные в магазине специальными ценниками.  
\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

ЦЕНЫ ДЕЙСТВИТЕЛЬНЫ С 7 ПО 20 МАРТА 2024 ГОДА



# МАСЛЕНИЦА 7 ДНЕЙ ГУЛЯЕТ!

## ПОНЕДЕЛЬНИК

### «ВСТРЕЧА»

В понедельник принято делать ледяные горки. Чем дальше будут катиться ваши сани, тем качественнее будет урожай.

## ВТОРНИК

### «ЗАИГРЫШ»

Во вторник больше гуляйте, катайтесь на санках, каруселях и... заигрывайте с парнями, чтобы найти суженого.

## СРЕДА

### «ЛАКОМКА»

Самое время принимать гостей. А для любителей – это также день кулачных боев и конных соревнований.

## ЧЕТВЕРГ

### «РАЗГУЛЯЙ»

В этот день нужно веселиться – водить хороводы, петь песни и больше времени проводить на улице.

## ПЯТНИЦА

### «ТЕЩИНЫ ВЕЧЕРКИ»

Если у вас есть теща, пригласите ее и угостите блинами. А если ее еще нет, нужно срочно найти себе пару и обзавестись потенциальной тещей.

## СУББОТА

### «ЗОЛОВКИНЫ ПОСИДЕЛКИ»

Позовите на блины сестер мужа, а также приготовьте подарки близким, чтобы их «умаслить».

## ВОСКРЕСЕНЬЕ

### «ПРОВОДЫ МАСЛЕНИЦЫ»

В этот день сжигают чучело Масленицы, разбрасывают пепел над полями, чтобы год был плодородным, а также просят прощения у всех родных, друзей и знакомых.



Старые цены, указанные в каталоге, в розничных магазинах сети «ОКЕИ» могут незначительно отличаться. Изделия и товары могут быть представлены не во всех гипермаркетах «ОКЕИ». О наличии товаров узнавайте в магазинах.



# Вкусная масленица



149<sup>99</sup>  
-26%  
109<sup>99</sup>

Сыр плавленый,  
33/45%, 180 г\*\*

УДОБНЫЙ  
ПЛАВЛЕННЫЙ  
СЫР

**VIOLA**  
СЛИВОЧНЫЙ  
ПЛАВЛЕННЫЙ  
СЫР

\*\*Товары, участвующие в акциях, уточняйте в магазинах.

СЕЛО  
ЗЕЛЁНОЕ

244<sup>00</sup>  
-38%  
149<sup>99</sup>

Сыр Голландский,  
45%, 200 г  
Гауда Премиум,  
40%, 400 г –  
369.00/269.99



198<sup>69</sup>  
-24%  
149<sup>99</sup>

Сыр Тильзитер/  
Российский, 50%, 200 г  
Фермерский со сливками,  
50%, 200 г – 209.00/149.99

СЕЛО  
ЗЕЛЁНОЕ

73<sup>69</sup>  
-22%  
56<sup>99</sup>

Сливки ультрапастеризованные, 10%, 200 г  
20%, 200 г – 102.99/79.99  
10%, 500 г – 154.99/109.99



44<sup>99</sup>  
-22%  
34<sup>99</sup>

Коктейль ультрапастеризованный Капучино/Латте, 3,2%, 200 г

**Село Зелёное**  
КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ КАПУЧИНО  
Из обжаренного молока

**Село Зелёное**  
КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНЫЙ ЛАТТЕ  
Из обжаренного молока

# Вкусная масленица



244<sup>00</sup>  
-15%  
204<sup>99</sup>

Масло сливочное,  
82,5%, 180 г



**VIOLA**  
СМЕТАНА  
23%  
НОВОЕ ИМЯ ЛЮБИМЫХ СМЕТАН

**VIOLA**  
МАСЛО  
СЛИВОЧНОЕ  
82,5%  
180 г

**VIOLA**  
СЛИВКИ  
10%  
ДЛЯ КОФЕ

УПАКОВКА РАСТИТЕЛЬНЫЙ СЫР