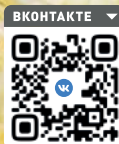




Реми

СРОКИ АКЦИИ: 15.05 - 28.05.2024

 WWW.REMI.RU



КОЛЛ-ЦЕНТР 8(800)302-17-22

ОКРОШКА

любимые рецепты

Цены указаны в рублях с учетом всех скидок. Изображение товара может отличаться от представленного в магазинах Реми. По окончании акции изображение товара организатор акции оставляет за собой право сократить срок акции. Акционный каталог действует на территории Приморского края. Количество товара ограничено.
Наличие товара уточняйте в колл-центре: 8 800 302-17-22 (с 09.00 до 21.00); V/A 8 914 682-7777



КОЛБАСА
ВАРЕНАЯ
КАПИТАНСКАЯ,
РАТИМИР, 450Г

23%
скидка
299,90
229,90

Освежающая зелень



ЗЕЛЕНЬ
ПЕТРУШКА ЛИСТОВАЯ,
СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ
(ЦХАЙ), 90Г

*АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ
В ПРИМОРСКОМ КРАЕ

22%
скидка
99,90
77,90



СМЕТАНА
РОДИМАЯ СТОРОНКА,
20% НА СЛИВКАХ, 350Г

23%
скидка
149,78
115,90



ОГУРЦЫ

ГРУНТОВЫЕ, 1КГ
*АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ
В ПРИМОРСКОМ КРАЕ

35%
скидка
169,90
109,90



КВАС
ЖИВОЙ,
АРСЕНЬЕВСКИЙ,
0,75Л

24%
скидка
65,85
49,90



ИНГРЕДИЕНТЫ

Хлебный квас - 1,5 л
Картофель - 500 г
Вареная колбаса - 300 г
Куриное яйцо - 3 штуки
Редис - 200 г
Зелень - по вкусу
Сметана - 500 г
Огурцы - 300 г

Классическая
окрошка
на квасе

- 1- Картофель отварить до готовности. Остудить, почистить. Нарезать кубиками.
- 2- Колбасу нарезать кубиками. Яйца нарезать кубиками. Редис тонко нарезать. Огурцы нарезать кубиками. Зелень мелко нарезать.
- 3- Смешать картофель, колбасу, яйца, редис, огурцы. Посолить, поперчить. Выложить в тарелки.
- 4- Залить квасом, посыпать зеленью. Подавать охлажденной со сметаной.



ПРОХЛАДНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ



21%
скидка

РЕДИС
кНР, 1КГ

189,90
149,90



22%
скидка

ЗЕЛЕНЬ
УКРОП, ПРИМОРЬЕ,
СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ (ЦХАЙ),
100Г

*АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ
В ПРИМОРСКОМ КРАЕ

89,90
69,90

21%
скидка

519,90
409,90

СВИНИНА
ЛОПАТКА БЕЗ КОСТИ,
СЛОВО МЯСНИКА,
ЗАМ. ФАС., 1КГ



ИНГРЕДИЕНТЫ

- ☐ Картофель - 4 штуки
- ☐ Куриное яйцо - 4 штуки
- ☐ Свиная лопатка - 400г
- ☐ Огурцы - 5 штук
- ☐ Редис - 220 г
- ☐ Зелень по вкусу
- ☐ Кефир - 1 л

**Классическая
окрошка
на кефире**

- 1-Отварить картофель, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками.
- 2-Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко покрошить.
- 3-Огурцы нарезать мелко.
- 4-Отварить мясо до готовности. Во время варки необходимо снимать с бульона образующуюся пенку. Редис потереть на терке. Лук мелко нарезать, часть посыпать солью и потолочь.
- 5-Сложить все ингредиенты в большую кастрюлю, налить холодный кефир, добавить соль и специи по вкусу.

КЕФИР
1%, ЛАЗОВСКИЙ,
0,93Л

109,78
95,90

от 22%
скидка

от 19,98
от 13,90
ПРИПРАВА
ДАЛЬПРЯНА,
В АССОРТИМЕНТЕ,
7-15Г

Яркость вкуса





40%
скидка

49,90

29,90

ЗЕЛЕНЬ

УКРОП КАЗАХСТАН, 50Г

*АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ
В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ



КОЛБАСА

ДОБРОЕ ДЕЛО, ВАРЕНАЯ
ДОКТОРСКАЯ, ГОСТ, 500Г

378,89

309,90



ПРИПРАВА

ТРАПЕЗА,
УНИВЕРСАЛЬНАЯ,
100Г

25%
скидка

106,86

79,90

ИНГРЕДИЕНТЫ

Минеральная вода - 1,5 л

Картофель - 500 г

Вареная колбаса - 300 г

Куриное яйцо - 3 штуки

Редис - 200 г

Зелень - по вкусу

Лимонная кислота - по вкусу

Огурцы - 300 г

Классическая
окрошка
на минералке

1- Картофель отварить до готовности. Остудить, почистить.

Нарезать кубиками.

2- Колбасу нарезать кубиками. Яйца нарезать кубиками.

Редис тонко нарезать. Огурцы нарезать кубиками. Зелень мелко нарезать.

3- Смешать картофель, колбасу, яйца, редис, огурцы.

Посолить, поперчить.

4- Посолить и добавить лимонную кислоту по вкусу.

Поставить в холодильник на пару часов. Заправлять минеральной водой



ВОДА
МИНЕРАЛЬНАЯ ГАЗ.,
ЛОТОС, 1,5Л

82,95

69,90

СВЕЖЕСТЬ
В ВАШЕЙ ТАРЕЛКЕ



С заботой о здоровье



СЫВОРОТКА
ПАСТЕР., УСАДЬБА
1,4Л

21%
скидка

~~45,67~~
35,90

СМЕСЬ СЕМЯН
ДЛЯ САЛАТА, 200Г



159,90



от 22%
скидка

от 31,77
от 23,90
ПРИПРАВА
ТРАПЕЗА,
В АССОРТИМЕНТЕ, 7-50Г

Окрошка
с крабовыми
палочками

ИНГРЕДИЕНТЫ

Хлебный квас 1 л	Горчица 1 ст. л.
Крабовые палочки 240 г	Укроп 1 пучок
Редис 5 штук	Сметана 3 ст. л.
Огурцы 2 штуки	Соль и черный перец
Куриное яйцо 2 штуки	по вкусу

1- Огурцы вымойте, при необходимости очистите от кожуры и нарежьте небольшими кубиками.

2-Яйца сварите вкрутую, остудите, отделите белки от желтков. Белки порежьте кубиками. Желтки разотрите с горчицей, солью, перцем, мелко рубленным укропом и сметаной в отдельной посуде до однородной массы.

3-Крабовые палочки порежьте небольшими кусочками.

4-Редис нарежьте тонкими кружочками.

5- Поместите все подготовленные ингредиенты в объемную глубокую посуду и как следует перемешайте. Залейте окрошку охлажденным квасом, заправьте горчично-сметанной смесью и еще раз перемешайте.



КРАБОВЫЕ
ПАЛОЧКИ
С МЯСОМ КРАБА,
КВЭН, 500Г

~~369,98~~
299,90



24%
скидка

ПРИПРАВА
ТРАПЕЗА, КВАС
НАТУРАЛЬНЫЙ, 240Г

~~192,99~~
145,90



29%
скидка

139,98
99,90

СЫР
ПЛАВЛЕННЫЙ, ЯНТАРЬ /
ДРУЖБА, 200Г

Сыра много не бывает



27%
скидка

149,98
109,90

СЫР
ПЛАВЛЕННЫЙ, КАРАТ
СЛИВОЧНЫЙ /
С ГРИБАМИ, 200Г



28%
скидка

359,00
259,90

ВЕТЧИНА
ДЛЯ ЗАВТРАКА,
РАТИМИР, 420Г



30%
скидка

335,89
234,90

КОЛБАСА
ВАР. ДОКТОРСКАЯ,
СТАРОДВОРСКИЕ
КОЛБАСЫ ВЯЗАНКА, 400Г



ИНГРЕДИЕНТЫ

- Плавленный сыр - 150 г
- Вода - 2 л
- Картофель - 300 г
- Куриное яйцо - 3 штуки
- Редис - 200 г
- Зелень - по вкусу
- Сметана - 500 г
- Огурцы - 300 г
- Вареная колбаса - 300 г

Окрошка
с плавленным
сыром



- 1- В кипящую воду выложить плавленный сыр и готовить до его полного растворения.
Затем этот бульон охладить
- 2- Овощи почистить, нарезать мелкими кубиками, колбасу тонкими полосками, редис натереть на крупной тёрке.
- 3- Зелёный лук и укроп измельчить. Лук и часть укропа растереть в ступке с небольшим количеством соли.
- 4- Все соединить, залить сырым охлаждённым бульоном, посолить и поперчить по вкусу.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Картофель - 4 штуки
Брынза - 200г
Сметана - 5 ст. л.
Вода минеральная - 1,5л

Огурцы - 5 штук
Редис - 220 г
Зелень по вкусу

Окрошка с брынзой

- 1- Огурцы нарезать мелкими кубиками.
- 2- Картофель нарезать кубиками.
- 3- Редис нарезать полосками или натереть на терке.
- 3- Брынзу нарезать кубиками.
- 4- В глубокой посуде смешать нарезанные овощи и брынзу.
- 5- Подсаливать не следует, потому что брынза достаточно соленая.
- 6- Порционно заправить минеральной водой и сметаной.

Лучший выбор!



25%
скидка

КАРТОФЕЛЬ

ФЕРМЕР, АДРЕТТА
ШИНКАРЕВСКИЕ
ПРОДУКТЫ, 1КГ,
*АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ
В ПРИМОРСКОМ КРАЕ

~~79,90~~
59,90



25%
скидка

СЫР
ФЕТАКСА, МЯГКИЙ
В РАССОЛЕ,
ХОХЛАНД, 250Г

~~240,39~~
179,90



20%
скидка

СЫР
МЯГКИЙ, СЕРБСКАЯ
БРЫНЗА, 45%, 220Г

~~250,11~~
199,90



20%
скидка

ЗЕЛЕНЬ

ЛУК ЗЕЛЕНЫЙ, РОССИЯ
100Г
*АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ
В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ

~~59,90~~
47,90



21%
скидка

СЫР
РАССОЛЬНЫЙ, БРЫНЗА
КЛАССИЧЕСКАЯ, 40%
КИПРИНО, 200Г

~~214,30~~
169,90



Необычное
сочетание





85,47
69,99

СЫР
ЛЕГКИЙ, 35%,
РАДОСТЬ ВКУСА, 100Г



Разнообразие вкусов



28%
скидка

КОЛБАСА
ВАР. МЯСНАЯ,
ПАПА МОЖЕТ, 400Г

249,77
179,90



23%
скидка

СЫР
СМЕТАНКОВЫЙ, 50%
КИПРИНО, 100Г

96,99
74,99



24%
скидка

СЫР
МЕДОВЫЙ АРОМАТ,
СО ВКУСОМ МЕДА, 50%
КИПРИНО, 100Г

111,99
84,99

Попробуйте!



32%
скидка

КОЛБАСА
ВАР. РАТИМИРОВСКАЯ,
РАТИМИР, 470Г

236,12
159,90

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ☐ Картофель - 4 штуки
- ☐ Куриное яйцо - 4 штуки
- ☐ Сыр твердый - 400г
- ☐ Лук зеленый - 1 пучок
- ☐ Хлеб - 3 куса
- ☐ Сметана - 3 ст. л.
- ☐ Специи по вкусу

Окрошка
по-польски
с сыром

- 1-Отварить картофель, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками.
- 2-Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко покрошить.
- 3-Кусочки хлеба нарезать на кубики со стороной 1X1 см, подсушить до золотистого цвета на сковороде.
- 4-Твердый сыр натереть на мелкой терке.
- 5-Лук нарезать на колечки.
- 6- В миске смешать квас со сметаной, соединить все ингредиенты.
- 7- Добавить специи по вкусу, оставить охладиться.





ИНГРЕДИЕНТЫ

- Кисломолочный напиток Тан - 2 л
- Картофель - 300 г
- Куриное яйцо - 3 штуки
- Редис - 200 г
- Зелень - по вкусу
- Сметана - 500 г
- Огурцы - 300 г
- Вареная колбаса - 300 г

1- Заранее отваренные и очищенные яйца и картофель нарежьте небольшими одинаковыми кубиками, сложите в глубокую миску.

2- Редис нашинкуйте тонкими, почти прозрачными кружочками, а колбасу и огурцы нарежьте кубиками. Укроп и лук мелко нарубите. Добавьте измельченные ингредиенты

3- Добавьте в окрошку соль, перец, горчицу и сметану. Хорошо перемешайте.

4-Залейте таном до желаемой густоты. Подавайте охлажденным.

**Окрошка
с таном
и сметаной**



21%
скидка

НАПИТОК
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ТАН
1%, НЕО ПРОДУКТ, 1Л

~~104,77~~
79,90



23%
скидка

КАРТОФЕЛЬ
СИБИРСКИЙ, 1КГ
*АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ
В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ

~~42,90~~
32,90



36%
скидка

КОЛБАСА
ВЯЗАНКА, ВАР.
ФИЛЕЙСКАЯ
КЛАССИЧЕСКАЯ, 450Г

~~299,98~~
189,90



31%
скидка

ВЕТЧИНА
СЛИВУШКА,
СТАРОДВОРСКИЕ
КОЛБАСЫ, С ИНДЕЙКОЙ
400Г

~~349,99~~
239,90



**УКСУСНАЯ
КИСЛОТА**
ПИЩЕВАЯ, 70%,
ВИАНГ, 170МЛ

31%
скидка

~~86,98~~
59,90



МАЙОНЕЗ
ПРОВАНСАЛЬ, 67%
СЛОБОДА, 400МЛ

30%
скидка

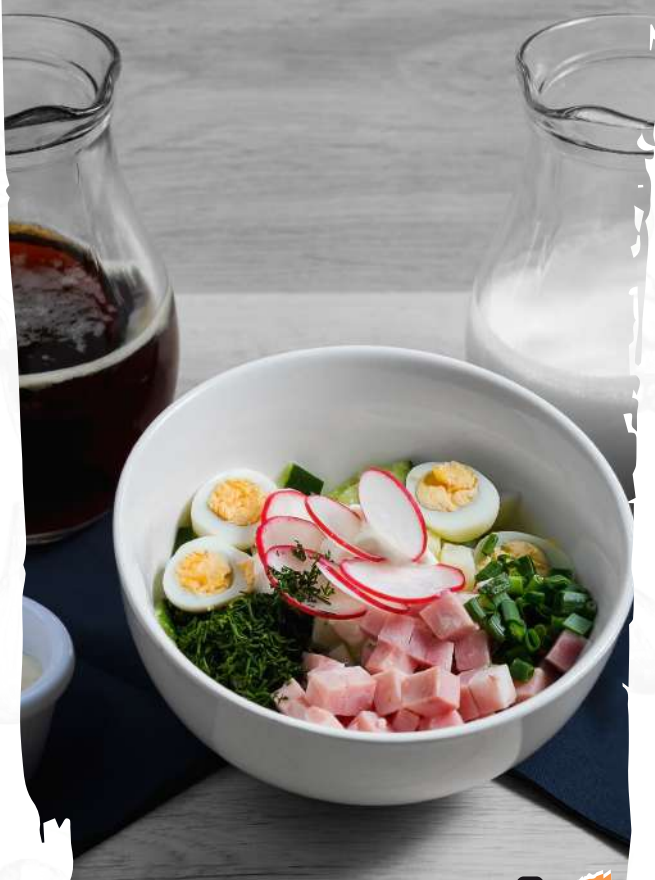
~~142,98~~
99,90



**ЛИМОННАЯ
КИСЛОТА**
ТРАПЕЗА, 25Г

24%
скидка

~~78,98~~
59,90

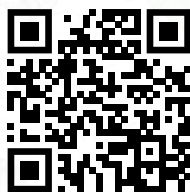


ИНГРЕДИЕНТЫ

Уксусная кислота - 1 ст. л.
Картофель - 300 г
Куриное яйцо - 3 штуки
Редис - 200 г
Зелень - по вкусу
Майонез - 2 ст. л.
Огурцы - 300 г
Вареная колбаса - 300 г

**Окрошка
с уксусной
кислотой
и майонезом**

- 1 - Отварной картофель порезать кубиками.
- 2 - Яйца сварить вкрутую и остудить. Очищенные яйца измельчить.
- 3 - Свежие огурцы нарезать мелкими кубиками или натереть на терке (по желанию).
- 4 - Вареную колбасу порезать, добавить ко всем ингредиентам.
- 5 - Зеленый лук и свежий укроп нашинковать, добавить ко всему остальному, перемешать.
- 6 - Посолить и заправить майонезом.
- 7 - В холодную воду влить яблочный уксус, залить этой смесью окрошку перед самой подачей.



▲ ОКРОШКА
С СОЛЕНИМИ ОГУРЦАМИ



30%
скидка

КОРНИШОНЫ
МАРИНОВАННЫЕ,
ХРУСТЯЩИЕ, SONNA
MERA, 500МЛ

~~229,96~~
159,90



29%
скидка

ОГУРЦЫ
МАРИНОВАННЫЕ,
С ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ,
SONNA MERA, 720МЛ

~~239,96~~
169,90



36%
скидка

ВЕТЧИНА
РУССКИЙ ИЗЫСК,
ГОСТ, 325Г

~~327,77~~
209,90



Экономия 126 рублей!

ВЕТЧИНА
ИМПЕРАТОРСКАЯ ЭЛЕФАНТ, 1КГ

~~675,98~~
549,90

МЫ РАБОТАЕМ ДЛЯ ВАС

W/A 8-914-682-77-22
8-800-302-17-22

Колл-центр торговой сети Реми с 09:00 до 21:00

- г. Владивосток
- г. Артем
- г. Находка
- г. Большой Камень
- г. Партизанск
- г. Арсеньев
- г. Уссурийск
- г. Спасск-Дальний
- г. Лесозаводск
- г. Дальнегорск
- г. Хабаровск
- г. Амурск

- г. Комсомольск-на-Амуре
- п. Врангель
- пгт. Лучегорск
- пгт. Кировский
- с. Вольно-Надеждинское
- п. Трудовое



РЕМИКЛУБ
ПРИВИЛЕГИЙ

**СКАЧИВАЙТЕ
ПРИЛОЖЕНИЕ**



Подробности
уточняйте
у кассиров