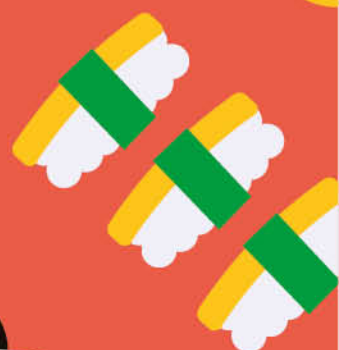
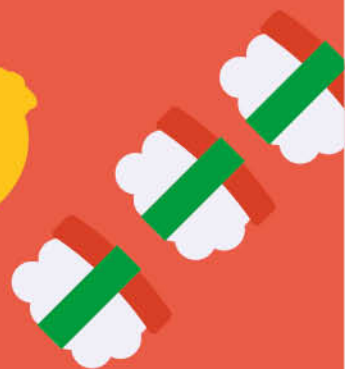


Перекрёсток

📍 Нижний Новгород 📍 Дзержинск 📍 Бор 📍 Саров 📍 Заволжье
📍 Киров 📍 Арзамас 📍 Йошкар-Ола 📍 Чебоксары

ПРАЗДНИК МОДНОЙ АЗИИ

с 09.01.2025 г. по 05.02.2025 г.





СОЧНЫЕ РАДОСТИ АЗИИ



МАНДАРИНЫ ИМЕЮТ ДОЛГУЮ ИСТОРИЮ В КИТАЕ, ГДЕ ОНИ БЫЛИ ИЗВЕСТНЫ БОЛЕЕ 2000 ЛЕТ НАЗАД.

Они часто используются в традиционных китайских праздниках, таких как Новый год, где их дарят как символ благополучия. Китай является одним из крупнейших производителей мандаринов в мире, и значительная часть урожая экспортируется в другие страны. Китайские мандарины популярны на международных рынках благодаря своему качеству и вкусу. Фрукты являются отличным источником витамина С, антиоксидантов и клетчатки. Они полезны для иммунной системы, улучшают пищеварение и могут способствовать улучшению состояния кожи. Китайские мандарины – это не только вкусный и полезный фрукт, но и важная часть культурного наследия страны, символизирующая удачу и процветание.



Мандарины
Халлабон, 1 кг



Питахия крупная
1 кг

Питахия, иначе известная как драконий фрукт, представляет собой красивый и сладкий фрукт, текстура которого напоминает инжир.

ПИТАХИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ПЛОДОМ РАЗНОВИДНОСТИ КАКТУСА, КОТОРЫЙ МОЖЕТ ДОСТИГАТЬ ВЫСОТЫ ДО 6 МЕТРОВ.

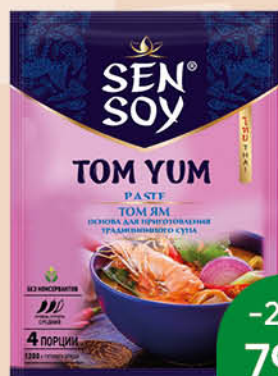
Вкус питахию сравнивают с киви, грушей или арбузом, а текстура мякоти напоминает свежий инжир. Чаще всего плоды с белой мякотью имеют менее выраженный вкус по сравнению с плодами с красной мякотью. Питахия имеет слабый сладковатый запах, напоминающий одновременно грушу и киви. Питахия полезна для пищеварения благодаря высокому содержанию клетчатки.

АЗИАТСКОЕ МАНГО ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ ОЧЕНЬ СОЧНОЙ И НЕ СЛИШКОМ ВОЛОКНИСТОЙ МЯКОТЬЮ

с интенсивным ароматом и выраженным сладким вкусом. Оно универсально в использовании: его можно подавать в нарезанном виде как десерт, добавлять в десерты, выпечку и фруктовые салаты, а также использовать для приготовления сливочных кремов и гурманских соусов к рыбе и мясу. Манго обладает сладким вкусом с легкой кислинкой, напоминающим смесь персика и ананаса. Мякоть сочная, волокнистая и душистая. Аромат манго свежий, фруктовый и немного хвойный, а также в нём можно уловить нюансы абрикоса, дыни, розы или лимона. Манго богато витаминами группы В, а также витаминами С, А, Е, магнием, кальцием, железом и цинком. **РЕГУЛЯРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ ЭТОГО ФРУКТА СПОСОБСТВУЕТ УКРЕПЛЕНИЮ ЗДОРОВЬЯ СЕРДЦА, УЛУЧШЕНИЮ СОСТОЯНИЯ ГЛАЗ И ВОЛОС, А ТАКЖЕ ПОДДЕРЖАНИЮ ИММУНИТЕТА.**



Манго MARKET
спелый плод, 100 г



Основа для супа SEN SOY
Том Ям, 80 г

-20%
79⁹⁹
99⁹⁹



ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тигровые креветки 400 г
Шампиньоны 200 г
Рыбный бульон 800 мл = 800 г
Помидоры черри 240 г
Рис 100 г
Кокосовое молоко 400 мл = 400 г
Паста «Том-ям» 1 ст. л. = 18 г
Соевый соус 2 ст. л. = 30 г

ТОМ-ЯМ

Корень имбиря 10 г
Перец чили 1 шт. = 15 г
Листья каффир-лайма 4 шт. = 4 г
Лайм 1 шт. = 60 г
Петрушка 1 пучок = 20 г
Растительное масло по желанию
Соль по вкусу
Чёрный перец молотый по вкусу



Рис MARKET COLLECTION
Для японской кухни шлифованный, 500 г



-21%
89⁹⁹
114⁹⁹

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Нарежьте шампиньоны и помидоры черри дольками. Петрушку крупно порубите. Корень имбиря и перец чили нарежьте тонкими пластинками.
- 2 В кастрюле с толстым дном разогрейте растительное масло и обжарьте перец чили и имбирь 1-2 минуты. Добавьте измельчённый чеснок и лимонграсс. Добавьте в кастрюлю куриный или рыбный бульон и листья лайма. Доведите бульон до кипения.
- 3 Добавьте в бульон пасту «Том-ям» и соевый соус. Перемешайте. Добавьте в бульон грибы. Варите том-ям 10 минут на небольшом огне, периодически помешивая.
- 4 Когда грибы и рис будут наполовину готовы, добавьте в суп креветки и помидоры черри. Варите суп ещё 5 минут.
- 5 Добавьте в том-ям сок лайма и кокосовое молоко. Перемешайте. Варите суп ещё 5 минут на медленном огне до готовности всех ингредиентов.
- 6 Готовый суп посолите и поперчите. Добавьте рубленую петрушку.
- 7 Добавьте в суп пол чайной ложки сахара, чтобы подчеркнуть вкус кокосового молока и сгладить кислоту лайма.
- 8 Том-ям с креветками готов. Украсьте суп веточкой кинзы и подавайте с миской риса. Приятного аппетита.



Соус O'FOOD
Дэсанг Джин соевый натуральный, 500 мл

-16%
249⁹⁹
299⁹⁹



Креветки FISH & MORE
Королевские сыромороженные, без головы, в панцире, 16/20, 500 г

-22%
949⁹⁹
1219



Ещё больше вкусных рецептов на
FOOD.RU

УТКА ПО-ПЕКИНСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Утка	500 г
Соус терияки	35 г
Апельсин	1 шт. = 125 г
Специи	1 щепотка = 1 г
Соевый соус	3 ст. л. = 45 г
Мёд	2 ч. л. = 14 г
Копчёная паприка	1 щепотка = 1 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Размораживаем утку. Для более копчёного вкуса используем копчёную паприку.
- 2 Добавляем к утке соль, все специи, соевый соус, апельсиновый сок, мёд, соус унаги и оставляем мариноваться минимум на 1 час в холодильнике.
- 3 Далее начинаем жарить – сначала по 2-3 минуты на сильном огне с каждой стороны, чтобы образовалась аппетитная корочка.
- 4 Для аппетитного запаха и вкуса цитрусовых надо выжать сок из четверти апельсина во время жарки и положить тушиться корочку апельсина вместе с мясом.
- 5 Далее убавляем огонь и тушим под крышкой 15-20 минут. Можно немного добавить воды, чтобы не пригорело.
- 6 Перед подачей посыпаем кунжутом – идеально будет сочетаться с овощами или шариком отварного риса.

Ещё больше вкусных рецептов на
FOOD.RU



-20% $\Gamma \times 5$
159⁹⁹
199⁹⁹

Соус SEN SOY
Терияки сладкий для обжаривания, 320 г



-22% $\Gamma \times 5$
279⁹⁹
359⁹⁹

Соус SEN SOY
Терияки соевый, 1 л



-18% $\Gamma \times 5$
269⁹⁹
329⁹⁹

Соус TAMAKI
Спайси на основе растительных масел, 470 мл



-15% $\Gamma \times 5$
339⁹⁹
399⁹⁹

Соус TAMAKI
Карри с ананасом, 470 мл

18+

ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



-35% $\Gamma \times 5$
129⁹⁹
199⁹⁹

Лапша NONGSHIM
Кимчи рамен быстрого приготовления, 120 г



-20% $\Gamma \times 5$
229⁹⁹
289⁹⁹

Лапша NONGSHIM
Со вкусом Том Ям быстрого приготовления, 130 г



-23% $\Gamma \times 5$
229⁹⁹
299⁹⁹

Лапша SAMYANG
Хот Чикен Карбонара со вкусом курицы в соусе карбонара; Хот Чикен Чиз острая, со вкусом курицы и сыра, 140-145 г



-11% $\Gamma \times 5$
229⁹⁹
259⁹⁹

Чай WOERWANG
чёрный, со вкусом маракуйи, 1 л



АЗИАТСКАЯ СИМФОНИЯ: СОУСЫ ДЛЯ КАЖДОГО БЛЮДА



-20% $\Gamma \times 5$
159⁹⁹
199⁹⁹

Соус SEN SOY
Wok для приготовления блюд, 310 г



-20% $\Gamma \times 5$
159⁹⁹
199⁹⁹

Соус SEN SOY
Sweet Chili чили, ананас, 320 г



-20% $\Gamma \times 5$
159⁹⁹
199⁹⁹

Соус SEN SOY
Premium устричный деликатесный, 330 г



-18% $\Gamma \times 5$
299⁹⁹
369⁹⁹

Соус CHOLIMEX FOODS
Шриача чили острый, 520 г

АЗИАТСКИЙ ВОК

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1 Морковь очистите и натрите на крупной тёрке. Куриное филе нарежьте тонкими пластинками поперёк волокон (для сохранения сочности и мягкости). Болгарский перец освободите от семян и перегородок. Перец и огурец нарежьте соломкой.
- 2 Замаринуйте курицу. В миску выложите нарезанное филе и добавьте все специи (карри, чеснок, перец), влейте соевый соус и пару ложек оливкового масла. Тщательно перемешайте и оставьте мариноваться на 15 минут.
- 3 Приступите к жарке мяса. Разогрейте сухую сковороду, выложите курицу и обжарьте её до готовности. Периодически помешивая, готовьте примерно 15 минут.
- 4 Обжарьте овощи. На разогретой сковороде вок в растительном масле обжарьте 2 минуты нарезанный лук до мягкости, постоянно помешивая. К луку добавьте морковь и готовьте ещё 2 минуты. Выложите к овощам болгарский перец и держите на огне при постоянном помешивании 1-2 минуты.
- 5 Поставьте лапшу готовиться. Фунчозу уложите в кастрюлю и залейте кипятком. Оставьте на 5-7 минут.
- 6 Соедините продукты для вока. Добавьте фунчозу к овощам. В эту же сковороду положите обжаренное мясо. Не забывайте интенсивно размешивать. Добавьте соевый соус. Если необходимо, посолите. В последнюю очередь добавьте мелко нарубленный огурец. Ещё раз всё перемешайте, обжарьте ещё 1 минуту.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Стекланная лапша (фунчоза)	150 г
Куриное филе	500 г
Болгарский перец	1 шт. = 150 г
Красный лук	1 шт. = 75 г
Морковь	1 шт. = 100 г
Чеснок	1 шт. = 3 г
Стручковая фасоль	50 г
Соевый соус	80 мл = 80 г



Ещё больше вкусных рецептов на
FOOD.RU



Фунчоза SEN SOY
Premium, 200 г

-26% $\Gamma \times 5$
169⁹⁹
229⁹⁹



Соус MARKET
Терияки соевый, 300 г

-21% $\Gamma \times 5$
109⁹⁹
139⁹⁹



Холодный чай NONGFU SPRING
со вкусом зелёного винограда, 0,5 л

-20% $\Gamma \times 5$
189⁹⁹
239⁹⁹

АЗИЯ: ЧАЙНЫЕ ТРАДИЦИИ



-22% $\Gamma \times 5$
169⁹⁹
219⁹⁹

Чай SHENNUN
С манго китайский зелёный, 100 г



-22% $\Gamma \times 5$
169⁹⁹
219⁹⁹

Чай SHENNUN
Традиционный китайский зелёный, 100 г



-25% $\Gamma \times 5$
669⁹⁹
899⁹⁹

Сокочай BEFRUITBE
чёрный с кусочками ананаса и годжи, 160 г



-30% $\Gamma \times 5$
699⁹⁹
999⁹⁹

Чай INDIAN CUP
Masala, 100 г

УДОВОЛЬСТВИЕ ДЛЯ ГУРМАНОВ



-44% $\Gamma \times 5$

139⁹⁹
249⁹⁹

Десерт рисовый МОЧИ
с виноградом; с клубникой, 180 г



-36% $\Gamma \times 5$

119⁹⁹
189⁹⁹

Печенье МАЛЕНЬКИЙ ПРИНЦ
ароматное снежное, 84 г



-40% $\Gamma \times 5$

289⁹⁹
489⁹⁹

Печенье СНОБЫВИ
мягкое, со вкусом манго, 135 г



-35% $\Gamma \times 5$

44⁹⁹
69⁹⁹

Печенье ТИСКЫ
палочки клубничные; шоколадные, 18 г

МОТИ ИМЕЕТ СВОИ КОРНИ В ДРЕВНИХ ЯПОНСКИХ ТРАДИЦИЯХ, СВЯЗАННЫХ С РИСОМ.

Рис в Японии был не только основным продуктом питания, но и символом процветания и урожая. Первые упоминания о моти относятся к VIII веку, хотя, вероятно, его приготовление началось ещё раньше. Моти часто ассоциируется с различными японскими праздниками, такими как Новый год (Сэгатсу). В это время моти готовится в больших количествах и используется для приготовления традиционных блюд, таких как «озоони» (суп с моти). С течением времени моти начали наполнять различными начинкам: анко (сладкая паста из красной фасоли), фруктами, мороженым и даже солёными ингредиентами. Это разнообразие сделало моти популярным не только в Японии, но и за её пределами.



ЗАКУСКИ С АЗИАТСКИМ ВКУСОМ



-31% $\Gamma \times 5$
149⁹⁹
219⁹⁹

Снеки TAMARIND HOUSE
Банан с начинкой из маракуйи, жареный; Таро с начинкой из маракуйи, жареное, 40-45 г



-36% $\Gamma \times 5$
189⁹⁹
299⁹⁹

Снек TAKO SAMURAI
Wasabi Endo Arare; Chili Mame Arare, 90 г



-18% $\Gamma \times 5$
64⁹⁹
79⁹⁹

Капуста морская O'FOOD
Дэсанг сушеная, обжаренная, со вкусом сыра чеддер, 4 г



-30% $\Gamma \times 5$
209⁹⁹
299⁹⁹

Морская капуста SELECO
жареная, в листах, вкус Том Ям, 36 г

СЛАДКАЯ ВОДА С ЭКЗОТИЧЕСКИМИ НОТКАМИ



-25% $\times 5$
119⁹⁹
159⁹⁹

Напиток THAICOM GROUP 360
со вкусом маракуйи; кокосовый с мякотью,
безалкогольный, 0,32 л



-25% $\times 5$
119⁹⁹
159⁹⁹

Сок VINUT
личи 100%; манго 100%, 330 мл



-20% $\times 5$
189⁹⁹
239⁹⁹

Вода CHAOKOH
кокосовая, 350 мл



-20% $\times 5$
189⁹⁹
239⁹⁹

Холодный чай NONGFU SPRING
со вкусом помело, 0,5 л

-11% $\times 5$
229⁹⁹
259⁹⁹

Чай WOERWANG
зелёный, со вкусом сливы, 1 л



Изображения товаров в листовке могут незначительно отличаться от представленных в супермаркетах «Перекрёсток». Цены указаны в рублях с учетом всех скидок за единицу товара и действуют с 9:00 первого дня акции. Дополнительная скидка на товар, указанный в листовке, не распространяется. В течение проведения промоакции цена может быть дополнительно снижена относительно заявленной в рекламе. Товары, подлежащие обязательной сертификации или иному обязательному подтверждению соответствия требованиям технических регламентов, имеют необходимые подтверждающие документы. Не является публичной офертой. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех супермаркетах «Перекрёсток». Цены действительны с 09.01.2025 по 05.02.2025 г.

АЗИАТСКИЙ КОЛОРИТ В КАЖДОМ ГЛОТКЕ

ПИВО THANH HOA – ЭТО ОДНО ИЗ ПОПУЛЯРНЫХ ЛАГЕРОВ, ПРОИЗВОДИМЫХ ВО ВЬЕТНАМЕ, в провинции Тханьхоа. Оно отличается освежающим вкусом и лёгким ароматом, что делает его идеальным выбором для жаркой погоды. Освежающий, с балансом между сладостью солода и лёгкой горечью хмеля. Пиво обладает мягким послевкусием. Thanh Hoa – это пиво, которое отражает вьетнамскую культуру и традиции, предлагая уникальный опыт для любителей пива.



-13% $\Gamma \times 5$
99⁹⁹
114⁹⁹

Пиво THANH HOA
светлое 4,5%, 0,33 л (Вьетнам)

ПИВО SINGHA – ЭТО ТАЙСКИЙ СВЕТЛЫЙ LAGER, который производится с 1933 года на пивоварне Boon Rawd Brewery в Бангкоке. Оно известно своим характерным вкусом и качеством, что делает его одним из самых популярных напитков в Таиланде и за его пределами. Singha обладает насыщенным и освежающим вкусом с лёгкой горечью. В аромате можно уловить нотки солода и хмеля, а также лёгкие фруктовые оттенки. Singha – это не только пиво, но и часть тайской культуры, которое часто ассоциируется с отдыхом и празднованием.



-15% $\Gamma \times 5$
159⁹⁹
189⁹⁹

Пиво SINGHA
Premium Lager светлое пастеризованное 5%, 0,33 л (Таиланд)

ПИВО TSINGTAO (ЦИНДАО) – ЭТО ОДНО ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ И ПОПУЛЯРНЫХ БРЕНДОВ ПИВА, ПРОИЗВОДИМЫХ В КИТАЕ.

Оно было основано в 1903 году немецкими колонистами в городе Циндао (Tsingtao), и с тех пор стало символом китайского пивоварения. Освежающее и лёгкое, с хорошо сбалансированной сладостью солода и лёгкой хмелевой горечью. Вкус может иметь лёгкие фруктовые нотки и мягкое послевкусие. Tsingtao – это пиво, которое сочетает в себе традиции и современность, предлагая уникальный вкус и освежающий эффект. Оно популярно не только в Китае, но и за его пределами, и часто встречается в ресторанах и магазинах по всему миру.



-12% $\Gamma \times 5$
139⁹⁹
159⁹⁹

Пиво TSINGTAO
Premium Lager светлое пастеризованное 5%, 0,5 л (Китай)

TAIWAN BEER было впервые представлено в 1919 году, и с тех пор оно стало неотъемлемой частью тайваньской культуры. Пиво **ПОЛУЧИЛО МНОЖЕСТВО НАГРАД НА МЕЖДУНАРОДНЫХ КОНКУРСАХ, ВКЛЮЧАЯ ЗОЛОТУЮ МЕДАЛЬ НА WORLD BEER CUP.** Taiwan Beer – это не просто пиво, а часть культурного наследия Тайваня, и оно продолжает оставаться популярным выбором как для местных жителей, так и для туристов, посещающих остров.



189⁹⁹

Пиво TAIWAN BEER
Gold Medal светлое пастеризованное 5%, 0,5 л (Тайвань)

18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

АЗИЯ - БАР: CAKE



Sake JOSEN KINKAN
в подарочной упаковке 15,4%, 0,72 л (Япония)

-10% **1299**
1449



Sake IKU'S SHIRO
в подарочной упаковке 9%, 0,5 л (Япония)

-11% **2299**
2599

ИСТОРИЯ CAKE

Sake — это традиционный японский алкогольный напиток, который изготавливается путём ферментации риса. Его часто называют рисовым вином, хотя процесс его производства больше похож на пивоварение, чем на виноделие. Sake можно подавать как холодным, так и горячим, в зависимости от вида и предпочтений. Оно часто сопровождает японские блюда и может быть подано в специальных чашках — чоку. Sake имеет богатую историю и культурное значение в Японии, и его производство и употребление часто ассоциируются с различными традициями и ритуалами.



КУПИ ДВЕ БУТЫЛОЧКИ CAKE 0,2 л — ПОЛУЧИ ПИВО В ПОДАРОК*

*Выбирайте подарок в торговом зале



Sake NIHONSAKARI
Дзюнмай Дайгиндзё Намагенсё 16%, 0,2 л (Япония)

699⁹⁹



Sake NIHONSAKARI
Дзюнмай Гиндзё Намагенсё 16%, 0,2 л (Япония)

599⁹⁹



ПРЕЗЕРВНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ 18+

Изображения товаров в листовке могут незначительно отличаться от представленных в супермаркетах «Перекрёсток». Цены указаны в рублях с учетом всех скидок за единицу товара и действуют с 9:00 первого дня акции. Дополнительная скидка на товар, указанный в листовке, не распространяется. В течение проведения промоакции цена может быть дополнительно снижена относительно заявленной в рекламе. Товары, подписанные обязательной сертификацией или иному обязательному подтверждению соответствия требованиям технических регламентов, имеют необходимые подтверждающие документы. Не является публичной офертой. Количество товара ограничено. Товар представлен не во всех супермаркетах «Перекрёсток». Цены действительны с 09.01.2025 по 05.02.2025 г.

АЗИЯ – БАР: ВИСКИ



ВИСКИ «ФОУЛЕРС СТРОНГ АЗИЯ СТАЙЛ» (FOWLER'S STRONG ASIA STYLE) –

это уникальный продукт, который сочетает в себе традиции шотландского виски и восточные вкусовые ноты. Этот виски отличается насыщенным ароматом и глубоким вкусом, что делает его привлекательным для любителей крепких алкогольных напитков.

-13%

Гx5

869⁹⁹

999⁹⁹

Виски FOWLER'S Strong Asia Style купажированный 43%, 0,7 л (Россия)



-11%

Гx5

3799

4299

Виски Goalong Riverside
односолодовый 40%, 700 мл



-13%

Гx5

3299

3799

Виски Onikishi Cherry Blossom
японский купажированный 40%, 700 мл

18+

УМЕРЕННОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

АЗИАТСКИЙ УХОД: ПОДАРИТЕ СЕБЕ РОСКОШЬ

Кондиционер не содержит силиконов, поэтому он не утяжеляет и не перегружает волосы, оставляя их лёгкими и свежими. **АКТИВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ НАПРАВЛЕННЫ НА ГЛУБОКОЕ УВЛАЖНЕНИЕ И ПИТАНИЕ, ОБЕСПЕЧИВАЯ МЯГКОСТЬ И БЛЕСК.** Комплекс целебных трав, включающий бергамот, розмарин и мыльнянку, оздоравливает и восстанавливает волосы.



-20% $\Gamma \times 5$
1149
1449

Кондиционер для волос LA'DOR
увлажняющий, 530 мл

МАСКА ДЛЯ ВОЛОС LA'DOR HYDRO LPP TREATMENT СОДЕРЖИТ ГИДРОЛИЗОВАННЫЙ ПРОТЕИН ШЁЛКА. Богата аминокислотами, которые помогают восстановить повреждённые волосы, улучшить их структуру и придать им блеск.



-21% $\Gamma \times 5$
1449
1849

Маска для волос LA'DOR
Hydro LPP Treatment увлажняющая, 530 мл

ШАМПУНЬ СОДЕРЖИТ КЕРАТИН И ПРОТЕИНЫ ШЁЛКА, которые укрепляют волосы, восстанавливают их структуру и придают блеск. Этот шампунь также не содержит сульфатов, что делает его более щадящим для окрашенных и чувствительных волос.



-28% $\Gamma \times 5$
1499
2099

Шампунь для волос LA'DOR
с кератином, 530 мл

Маска эффективно увлажняет, питает и успокаивает сухую и обезвоженную кожу, устраняет зуд и шелушения, **ОКАЗЫВАЕТ ПРОТИВОВОСПАЛИТЕЛЬНОЕ И УСПОКАИВАЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ.**



Shea Butter
진한보습



참백달이 갈라놓는 고크랄 엑서리 시트
피부 자극 테스트 완료 | 코팅박막
MISSHA

-29% $\Gamma \times 5$
119⁹⁹
169⁹⁹

Маска для лица MISSHA
увлажняющая, с маслом ши, 19 г

Гидролизированный коллаген активно увлажняет и питает кожу, способствует её быстрому восстановлению, **РАЗГЛАЖИВАЕТ МОРЩИНЫ И ДЕЛАЕТ КОЖУ БОЛЕЕ ГЛАДКОЙ И ПОДТЯНУТОЙ.**

NEXTBEAU

**COLLAGEN SOLUTION
INTENSIVE CREAM**

Effective skin solution with
Collagen Energy for nourishment

100ml / 3.38 fl. oz.



-34% $\Gamma \times 5$
789⁹⁹
1199

Крем NEXTBEAU
омолаживающий, с гидролизированным коллагеном, 100 мл