

БЫСТРО & НОМ

РОЗНИЦА ОПТ

Молоко и сыр Новый 2020 год

стр. 4

Новогодние коктейли

стр. 6

Мясные деликатесы

стр. 12

Мастер-класс

украшения

на столу

стр. 20



NATURAL F



OOD PORN*



Меню на Новый 2020 год

Простые идеи праздничной еды будут крутыми в исполнении, ведь каждая конструкция — бренд, который можно сделать собственноручно. Разбираемся

Начинаем со салатов. В новогоднюю ночь можно приготовить салат «Искра», который очень любят. Состоят они из отваренных яиц, картофеля, моркови, лука, майонеза. Можно добавить и другие ингредиенты. Например, орехи, курагу, изюм, чернослив и т.д. — все зависит от вкуса. Мы предлагаем вам несколько вариантов.

1. Салат «Искра» с курицей. Ингредиенты: курица, картофель, морковь, лук, майонез, орехи, курага, чернослив, изюм. 2. Салат «Искра» с говядиной. Ингредиенты: говядина, картофель, морковь, лук, майонез, орехи, курага, чернослив, изюм. 3. Салат «Искра» с индейкой. Ингредиенты: индейка, картофель, морковь, лук, майонез, орехи, курага, чернослив, изюм. 4. Салат «Искра» с кроликом. Ингредиенты: кролик, картофель, морковь, лук, майонез, орехи, курага, чернослив, изюм. 5. Салат «Искра» с телятиной. Ингредиенты: телятина, картофель, морковь, лук, майонез, орехи, курага, чернослив, изюм.

Закуска «Мандарин с сюрпризом»



Вместо салатов на Новый год для вас предлагаем, а вы знаете — это самый вкусный!

Ингредиенты

- Пшеничный сыр — 200 г
- Чеснок — 2 зубчика
- Сыр «Фета» или аналогичный — 1 банка
- Майонез — по вкусу
- Мандарины, апельсины, лимоны — по вкусу

Пшеничный сыр заморозить и натереть на мелкой терке. Добавить пропущенный через пресс чеснок и майонез. Сырный массу выложить в форму для выпечки и сформировать шар. Сделать отверстие ножом и заполнить его начинкой. Запечь в духовке при 180°C в течение 15 минут. Перед подачей украсить нарезанными мандаринами.





Салатина в медовой глазури



Этот салатик можно подавать и в горячем, и в холодном виде, ароматный, с легкой кислинкой и медово-горьковатым вкусом — идеальное сочетание вкусов, которое понравится и мужчинам, и женщинам.

Ингредиенты:

- Салатный укроп — 2–2,5 кг
- Мед — 200 мл
- Куркумный порошок — 40 мг
- Апельсиновый сок — 40 мл
- Растительное рафинированное масло — 200 мл
- Специи — 2 ст. л.

Салатик нарезать и обжарить без масла на сковороде. С укропом можно сделать не очень острую, но интересную и необычную заправку. В салатнице оставить на 10 минут. Добавить для аромата выжатый сок лимона и укропа в это же время жарить старую зелень. Заправить при 140 °C в течение 3–15 минут. По желанию можно добавить орехи, перемолотые в порошок на другой сковороде. Остальные продукты соединить в блендере и поставить на огонь. Постепенно добавляем растительное масло до получения и проварить еще минуту. Заправка до окончания приготовления вылить прямо на салатик и помешать сверху частью заправки. Далее помешать салатик еще минут 10 минут. Салатик можно подать не только в горячем, но и в холодном виде. Остатки заправки подать вместе с салатиком и как отдельный соус.



Десерт «Фрукты в вине»



Этот прекрасный и необычный десерт — легкий, аппетитный, сладкий и ароматный. Идеально подходит к любому салату — идеально к жареному поросенку.

Ингредиенты:

- Фрукты — 4 кг
- Красное вино — 700 мл
- Сахар — 500 г
- Лимон — 1 шт.
- Апельсин — 1 шт.
- Специи — 2 ст. л.
- Ореховый порошок — 2 ст. л.
- Карамель — 1 г
- Апельсин — 1 шт.
- Маршмэллоу — 400 г



Фрукты очистить от кожуры. Выложить салатик в кастрюлю, а сверху сверху небольшим слоем для украшения. В кастрюлю выложить апельсины и лимон, добавить в него выжатый сок и апельсин, а также сахар и специи. Фрукты оставить на ночь и бланшировать на до готовности. Добавить фрукты в кастрюлю. Оставшиеся ингредиенты добавить до готовности салата. Подать десерт на тарелке, политый небольшим количеством белого соуса, и маршмэллоу.

По желанию можно добавить и корицу, кардамон, ваниль.
www.yakub.ru

Новогодние коктейли

Если на праздник вы идёте в гости большую компанией, в которой у вас свои закуски на столе, приготовьте коктейль — и каждый получит удовольствие от вкуса.



Грейпфрутовый шри

Ингредиенты

- Апельсиновый сок (для украшения) — 8,5 мл
- Апельсиновый сок — 1 л
- Ваниль — 1 г
- Грейпфрут — 1 бутылка

Бутылку из темного вина украсьте тонкими дольками лимона, апельсина и грейпфрута. Соедините все ингредиенты в большой миске.

Возьмите большую миску и выложите на центр сироп или маршмелло. Сверху выложите всю смесь апельсиновым соком. Далее — ваниль, в последнюю очередь — грейпфрут. Осторожно перемешайте напиток до образования пены и сразу же разливайте по бутылкам.

Секрет успеха — в сочетании вкусов. Грейпфрут и апельсин — это классика, а ваниль добавляет сладости. Если вы хотите сделать напиток более интересным, можно добавить немного корицы или имбиря. Главное — не переборщить с количеством сахара, чтобы напиток оставался свежим и легким. Такой коктейль идеально подойдет для праздничного ужина или вечеринки. Он не только вкусен, но и выглядит очень эффектно. Если вы хотите сделать его еще более праздничным, можно добавить немного шампанского или игристого вина. Это сделает напиток еще более легким и освежающим. В общем, этот коктейль — отличный выбор для Нового года. Он прост в приготовлении, но при этом очень вкусный и оригинальный. Попробуйте его и вы увидите, почему он так популярен. Удачного праздника!

Рецепт предоставлен
«Грильяж»-баром, г. Москва

IdrinQ - это энергия
нового поколения,
витаминизированный
напиток без
кофеина и таурина.

Повышает Вашу
умственную и физиче-
скую работоспособ-
ность. Не повышает
давление и пульс.

Уникальная формула
IdrinQ запатентована
в 43 странах.

L-АРГИНИН
помогает снабжать
ткани организма питательными веществами - глюкозой и кислородом.

ВИТАМИНЫ ГРУППЫ В
отвечают за улучшение
метаболизма.



R-ЛИПОВАЯ КИСЛОТА
помогает нервным и
мышечным клеткам
усваивать глюкозу,
обеспечивая их
энергией.
Также она является
мощнейшим
природным антиок-
сидантом.



Салат
«Паша» с грибами



Салат «Паша» с грибами



Салаты от «Быстронома» на заказ!

Быстроном
СВОЕОБРАЗНОЕ
ПРОИЗВОДСТВО

В зимний период лучше всего отдать предпочтение салатам с большим количеством овощей, особенно в томной и холодной погоду на улице.

Традиционные новогодние застолья начинаются с салатов. Российские хозяйки готовят своим дорогим гостям и родным несколько видов. И не зря! Ведь известно, что правильное сочетание салатов — дело непростое, оно все равно требует времени, поэтому производители салатов стараются сделать их максимально удобными. Везде бы и хотелось сделать салат, но не хватает времени, чтобы нарезать овощи, нарезать мясо, нарезать сыр, нарезать зелень, нарезать грибы, нарезать фрукты и овощи, нарезать орехи, нарезать специи и т.д. Поэтому производители салатов стараются сделать их максимально удобными.



Наша компания предлагает вам заказать салаты на заказ в любом количестве и в любое время.
на адресе: ул. Мухоморова, 200 (ул. Пушкина, 34, ул. Свободы, 20, ул. Коммуналь. 1)
ул. Мухоморова, 1 (ул. Мухоморова, 2) (ул. Мухоморова, 3) (ул. Мухоморова, 4) (ул. Мухоморова, 5)
ул. Мухоморова, 6 (ул. Мухоморова, 7) (ул. Мухоморова, 8) (ул. Мухоморова, 9)

Мясная тарелка

Деликатесы — это деликатесы. Самые дорогие и вкусные, самые известные — это деликатесы. Самые дорогие и вкусные, самые известные — это деликатесы. Самые дорогие и вкусные, самые известные — это деликатесы.

Самый главный деликатес — это деликатес. Самый главный деликатес — это деликатес. Самый главный деликатес — это деликатес. Самый главный деликатес — это деликатес.

Как выбрать?

Выбор мяса зависит от того, как вы его будете готовить. Если вы хотите приготовить мясо в духовке, то лучше всего выбрать мясо с кожей. Если вы хотите приготовить мясо на гриле, то лучше всего выбрать мясо без кожи. Если вы хотите приготовить мясо в мультиварке, то лучше всего выбрать мясо с кожей.

Что приготовить?

Мясо можно приготовить разными способами: жарить, варить, тушить, запекать. Выбор зависит от того, как вы его будете готовить.

Вкуснейший набор мясного ассорти

- Мясо деликатесное

Мясо деликатесное, которое может быть свиным, говяжьим и куриным. Оно отличается от обычного мяса тем, что оно более нежное и вкусное.

Мясо деликатесное — это мясо, которое было выдержано в рассоле или маринаде. Оно отличается от обычного мяса тем, что оно более нежное и вкусное.

Мясо деликатесное — это мясо, которое было выдержано в рассоле или маринаде. Оно отличается от обычного мяса тем, что оно более нежное и вкусное.





**Новосибирская
птицефабрика**



0,4 кг
89,9 р.

Ветчина

вареная Носкова

Ветчина из мяса цыпленка-бройлера в технологической оболочке. В диаметре ветчина составляет около 10 см. Варить – это просто и красиво: в удобной миске цыпленка-бройлера. Мясо ветчины отлично сочетается с картофелем. Ветчина добавляет пикантности, коронды, горчицы и перца.



0,4 кг
119,9 р.

Зельцо

«Праздничное»

Приготовлено из отборного охлажденного мяса, сердце и желудок цыпленка-бройлера, запечены в духовке, украшены петрушкой. В этот вид ветчины добавлены морковь, лук, перец и лимонный сок. Мясо охлажденное. Секрет деликатеса скрывает лимонный сок и петрушка.



0,4 кг
149,9 р.

Мраморная

котлета

Вкусный и красивый продукт. Изготовлен способом кулинарной вымачивания мяса в рассоле. Выглядит будто аппетитно томчатые котлеты. Мясо очень сочное (только соевый соус и лук) позволяет насладиться вкусом своей котлеты.



1 кг
279,99 р.

Перец

фаршированный

Богатый перец с начинкой из рубленого мяса цыпленка-бройлера с рисом. Для насыщенности в расс добавлен соевый соус. Готовые перцы имеют приятный сладковатый послевкусие. Стоит добавить в компанию только любимые специи: морковь, капусту, лук. А также часть специй из натуральных специй и зелени.

С Новым Годом!

www.nskpf.ru

Умная хозяйка
выбирает



АКЦИЯ!

на второе

СКИДКА

-30%



-30%



-30%





Новый «Быстроном» — это:

• огромный выбор товаров — более 10 000 наименований продуктов питания и товаров для дома;

• более 50 видов овощей, фруктов и ягод — от картофеля до спелых яблок и ягод малины;

• отдел охлажденного мяса и фермерских колбас — все продукция проходит строгий ветеринарный контроль, а при необходимости анализируют, чтобы быть уверены в качестве их продукции;

• отдел консервов — консервы палочками, тушеная для детей, это огромный выбор различных фасовок: рыбные консервы, салаты, соусы, супы, мясные блюда и т.д. — все разнообразие в ассортименте консервов;

• свой пекарня — 15 видов хлеба и другой выпечки и 10 видов хлеба, а так же пельмени, вареники, блинчики, оладьи и многое другое. Свежеиспеченный хлеб;

• дрова, щепа, торфяные брикеты — все это можно купить на территории магазина, чтобы сэкономить время и силы.



Новый «Быстроном» на Первомайской!

Новый магазин сети открылся на улице Первомайской. Заходите в гости и наслаждайтесь гурманскими вкусами в «Быстрономе»!



Просто и вкусно вблизи дома!

**1000 видов овощей и фруктов
на Первомайской, 67**

**Решите проблемы для себя и близких
с 07:00 до 24:00**



ГОТОВЬТЕСЬ К НОВОМУ ГОДУ



~~470.47~~
399.90

~~388.12~~
299.90

ВМЕСТЕ С НАМИ!



~~981.75~~
729.90



~~313.65~~
199.90

Предложение действительно с 1.12.2019 по 31.12.2019 г.

Иллюстрация не является рекламой

5 шагов к успешному будущему ребенка

В первые годы жизни малыша закладываются основы для его дальнейшего роста и развития. Не стоит упускать возможность обратить внимание на эти аспекты — давайте инструкции по раннему развитию клуба специалистов my.nutrilab.ru

РЧУВСТВО РАЗВИТИЕ

Поиграйте с ребенком разными способами не только. Не забывайте, что вы можете помочь вашему ребенку научиться ориентации, если вы говорите о предмете, находясь в поле зрения ребенка. Вспомогательные слова: *руки, ноги* — это поможет малышу быстрее начать говорить.

КОГНИТИВНОЕ РАЗВИТИЕ

Мозг ребенка растет с невероятной скоростью и уже к 3 годам составляет 90% от мозга взрослого человека. Сделайте так, чтобы каждый день ребенка открывал для себя что-то новое.

ФИЗИЧЕСКОЕ РАЗВИТИЕ

Физическое управление поможет малышу развить координацию движений. Музыкальный ритм для двигательного развития — идеал. До 3 месяцев у ребенка сохраняется рефлекс захвата дыхания, поэтому особенно важно обучить ходьбе.

СОЦИАЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ

Если ребенок общается со сверстниками, тогда стимулирует эмоции и взаимодействие, которое не подавляет его агрессию, а помогает выразить ее социально приемлемыми способами. При помощи игр, музыки, танцев, рисования, конфет и вместе найдите компромиссы.

ОПТИМАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Особое внимание следует уделять питанию ребенка, ведь питание обеспечивает ребенка строительными материалами для полноценного роста мозга. Включите (если есть возможность) докормление ребенка DHA кислотой, способствующее развитию интеллекта ребенка.



В составе Nutrilab 3 содержится более 0,3% DHA — жирная кислота, которая содержится в грудном молоке. В сочетании с пребиотиками, витаминами и минералами делает его лучшим средством оптимальных условий для успешного развития ребенка с первых дней жизни.

Для получения дополнительной информации о развитии и питании смотрите на сайте my.nutrilab.ru и в Facebook-сообществе my.nutrilab.ru — полезные советы, рекомендации врачей, интересные мероприятия и многое другое! Закажите сейчас, воспользовавшись групповым скин-кодом, питание и докормление ребенка в 9 800 300 33 38

*Формула питания — самая полезная для детей первого года жизни. DHA в составе Nutrilab 3 — источник для детей с 12 месяцев. Поддерживает иммунитет, формирует здоровую микрофлору кишечника.

**Nutrilab**

Бренд №1 в России*

-30%

399 р.



БУДУЩЕЕ РЕБЕНКА В ВАШИХ РУКАХ

* По данным исследования «Бренд детского питания в России» - 2014 г. (www.nutrilon.ru). Исследование проведено по заказу компании «Нестле» в период с 15.09.2014 по 15.10.2014 г. в 15 российских регионах. Исследование проводилось с помощью онлайн-опроса. В исследовании приняли участие родители детей в возрасте от 0 до 14 лет. В исследовании участвовали 10 000 родителей. Исследование проводилось с помощью онлайн-опроса. В исследовании приняли участие родители детей в возрасте от 0 до 14 лет. В исследовании участвовали 10 000 родителей. Исследование проводилось с помощью онлайн-опроса.

Период проведения акции: 11.11.2019-24.11.2019. Товар реализуется в аптеках.



Пицца от «Быстронома» — вкусная и универсальная!

Быстроном
СВОЕОБРАЗНОЕ
ПРОИЗВОДСТВО
ПИЦЦЫ



Наша пицца — это вкус и удовольствие. Мы делаем пиццу по рецептам итальянских шеф-поваров. Мы работаем по адресу: ул. Мухоморова, 200 (ул. Пискаревский, 34, ул. Спасская, 20, ул. Коллонтай, 1, ул. Давыдов, 1, Метро «Маяк», 4/20) (Финляндия) ул. Мельничкина, Восточный, 140/1 (ул. Пискаревский, 34), 1. Везде вы можете заказать пиццу по телефону: +7 (812) 400-0000.

Быстроном — это вкусно!



Пицца — универсальное блюдо, которое всегда найдется на столе в любой стране. Она может быть и простой закусочной, и основным блюдом, ее можно приготовить с собой на прогулку или сделать на работе. Пицца хороша и для завтрака, и для праздничного ужина. Да что сказать — это праздник! Пицца — это как маленькая гора из счастья и тепла, которую вы можете с легкостью разделить с целым миром! Под пиццу и гарнир, конечно, нужна хорошая компания.



«Итальянская» пицца имеет много вариантов, потому что ее основа, пицца «белоческо» (белая). Наши пиццеры не забывают про сырорезанки и, конечно, сыр — в пицце всегда и всегда будет сыр, а итальянский итальянский, а именно пармезан.

«Восточная» пицца хороша для завтрака, потому что ее основа, пицца «белоческо» (белая). Наши пиццеры не забывают про сырорезанки и, конечно, сыр — в пицце всегда и всегда будет сыр, а итальянский итальянский, а именно пармезан.

Наша пицца понравится даже детям, ведь мы делаем пиццу со специями, мясом, и обязательно для ребенка используем только самое качественное. Конечно у всех разные вкусы, поэтому, а главное — пицца — это радость для каждого!



Выборите, какая пицца Вам по душе:



- «Получилась»
- «Итальянская»
- «Белоческая»
- «Восточная»
- «Мясная»
- «Сырная»
- «Специальная»
- «Для детей»



КУХМАСТЕР

*Свежий вкус лета
дарим каждый день!*

КУХМАСТЕР
ТОМАТНЫЙ
КЕТЧУП

КУХМАСТЕР
ШАШЛЫЧНЫЙ
КЕТЧУП

КУХМАСТЕР
**ОСТРЫЙ
ПО-ГРУЗИНСКИ**
КЕТЧУП

КУХМАСТЕР
Соус
КРАСНОДАРСКИЙ

КУХМАСТЕР
ИКРА
ПО-КАВКАЗСКИ

-20%

По выгодной цене

www.kuchmaster.ru

schauma

GLISS
KUR

Fa



www.fahair.com

АНТИЦИДА И ЗДОРОВЬЕ

Шаг 1. Сладкая маска

Нанесите процедуру для сухой кожи лица. Это поможет справиться со стянутостью и шелушением и придаст ей сияние. Смешайте мед с творожной пастой для увлажнения и добавьте сахар. Он хорошо проработает комедоны, снимет стянутость, снимет кофеинную помаду, мед и творожок смягчат кожу сухой кожей. Нанесите небольшим количеством сахара на лицо, помассируйте кожу и дайте творожной увлажнителя.

Шаг 2. Золотая кожа

Средства питают кожу, которая подготавливает кожу к нанесению праздничного макияжа. Замените творожок в этом случае — маслом с витаминами. Витамин стимулирует кожу к увлажнению и добавляет блеска. Смешайте с творогом для сухой и нормальной кожи мед с творогом для жирной кожи. Дайте смеси высохнуть (10-15 минут) и, смыв водой, подогреть на водяной бане, нанести на кожу. Смыть на 15 минут и смойте теплой водой.

Шаг 3. Витаминные ручки

Руки — важные детали женщины. Хотите, чтобы они выглядели красиво и увлажнены? Заранее можно добавить при нанесении увлажняющей маски соль. Столовая ложка соли на стакан смеси поможет с жирной кожей. Смешайте творожок с творогом и творогом. Нанесите творожную пасту на руки и сделайте увлажняющую маску на час. Если есть возможность, сделайте маску на ночь — утром руки будут увлажнены и гладкими.

Шаг 4. Ясный взгляд

От тусклости зрения под глазами попробуйте сделать маску из творога и творога. Такая действительно будет отличной из творога и творога. Также, подготавливая и смыв творожную маску.

Шаг 5. Нежные губы

Самый простой и доступный способ для губ помады — это творожная маска. Для этого смешайте творожную пасту с творогом и творогом. Нанесите творожную пасту на губы и дайте высохнуть (10-15 минут) и, смыв водой, подогреть на водяной бане, нанести на губы. Смыть на 15 минут и смойте теплой водой.



1  = 1  НЕДЕЛЯ
УХОДА С
СЫВОРОТКОЙ

ТКАНЕВЫЕ МАСКИ



СКИДКА – 30%

с 27 ноября по 10 декабря 2019 г.



GARNIER
Сияем вместе!

www.garnier.ru

НОВОГОДНЯЯ СКАЗКА НА РАДИО ДАЧА

РАДИО
ДАЧА
106.7 FM

1 КУПИ

В СЕТИ БЫСТРОМ ПРОДУКЦИЮ
«MILKA» НА СУММУ ОТ 300 РУБ.

2 ЗАРЕГИСТРИРУЙ ЧЕК

НА САЙТЕ RADIODACHA54.RU

3 УЧАСТВУЙ

В РОЗЫГРЫШЕ БИЛЕТОВ НА
ГЛАВНУЮ ЁЛКУ СИБИРИ*

4 ВЫИГРАЙ

ГЛАВНЫЙ ПРИЗ ПОЕЗДКА
НА КРЕМЛЕВСКУЮ ЁЛКУ*



16+

Спонсором акции выступает компания «Милка» (ООО «Милка», ОГРН 5027003870, ИНН 5027003870, ОГРНИП 5027003870000000). Акция проводится с 15.12.2019 по 31.12.2019 г. Акция проводится в соответствии с условиями акции, опубликованными на сайте www.milka.ru.

БЫСТР.:НОМ

MERRY COFFEE



ТЕПЕРЬ В МАГАЗИНЕ

Merry coffee – Счастливого кофе. Cappuccino – Кардано.





-20%

Лучшее качество по низкой цене!

В обложку выставляются следующие продукты: сыр «Пармезан» 40 % (Салаирский) МСЗ 1 кг; сырный продукт «Итальян» белый (полужирный сорт) 100 г; сырный продукт «Итальян» голландский (полужирный сорт) 100 г; сыр «Костомар» 40 % (Салаирский) МСЗ 340 г; сырный продукт «Фета» 40 % (Салаирский) МСЗ 340 г; сырный продукт «Слободский» сливочный (Слободский сорт) 130 г; 200 г; сырный продукт «Костомар» белый (полужирный сорт) 1 кг; сырный продукт «Костомар» голландский (Золотые горы) 1 кг; сырный продукт «Костомар», сыр Фолдорский Ломас; сырный продукт «Молоко» голландский, 120 г; Сытный Бум голландский 50 г и 90 г.



БИСТРОММ
СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО

Колбасные изделия и мясные деликатесы собственного производства



Ждем вас в супермаркете «Бистромм» по адресу:
ул. Спасская, 200, ул. Спасская, 25, ул. Рязанская 1/1, 1/2, ул. Благая, ул. Липовая 6/5

В каждой колбаске или сосиске работает «классическая» традиционная рецептура: лучшие отечественные продукты в сочетании с традиционными специями — тупина, кориандр, майоран, горчица. В ассортименте колбасочной продукции вы непременно найдете буженину, сосиски, колбасу, ветчину. В ассортименте колбасочной продукции вы непременно найдете буженину, сосиски, колбасу, ветчину, сосиски, колбасу, ветчину.

Мы готовим нашу продукцию БЕЗ ХИМИИ.

- в составе только свежее мясо и натуральные специи;
- никаких красителей и вредных консервантов;
- колбаски на настоящей деревянной щепе.

Срок годности наших колбас, сосисок и ветчин 20 суток — от 5 до 7 дней.



Наше свиное сало идеально подходит для детского меню!





~~449.95~~
299.90

~~449.97~~
329.90

CARTE NOIRE

JACOBS

MONARCH

75 Original

150 g

С Новым годом!

ВЫИГРАЙ
ПУТЕШЕСТВИЕ!

НАВСТРЕЧУ
СВЕЖЕСТИ!



Купи Discreet и получи шанс выиграть путешествие!



Введи промокод, со сканом QR-кода или адресом www.dysoboro.ru



Получи персональный код и шанс выиграть путешествие!



Discreet

Выиграть путешествие можно, купив 10 упаковок Discreet. Промокод, QR-код или адрес сайта www.dysoboro.ru необходимо ввести на сайте www.dysoboro.ru в течение 30 дней с момента покупки. Шансы выиграть путешествие равны для всех участников акции. Количество выигранных путешествий ограничено. Промокод, QR-код и адрес сайта www.dysoboro.ru действительны с 01.07.2015 по 31.07.2015.



Для девочек

Девочки подарят мальчикам — самое удивительное, когда они искренне радуются любой мелочи. И даже если у вас нет есть время заниматься с ними, вы можете вышить им подарки своими руками. А уж украсить их красочными наклейками или вышить подарками — их вообще всегда не хватает!

Воскресенье и понедельник

Игрушки, конструкторы, краски, мелочки, раскраски, наклейки для аппликаций, настольные и настенные игры, мантии, футболеры, кружки и другие подарки для игр и творчества.

Если вы хотите быть внимательной и интересной к своему ребенку вы можете сделать на детском саду и школе.

Для прекрасных дам

Маленькие девочки всегда, особенно с юными дамами красавицы, подарят любой девушке. Такие подарки несут информационный характер, но при этом и подарить очень приятно.

Воскресенье и понедельник

Аксессуары, украшения, средства для макияжа, средства для ухода за кожей, а также футболеры, украшениями сами. Очень красиво делать эти подарки своими руками — подарок по своей природе — он и так прекрасен.

Если вы хотите, чтобы каждая девочка получила подарок — вы можете сделать на детском саду и школе.

Для удивительных мам

Если у мамы есть дочка, то любая мелочь, связанная с ней является очень интересной. Если обратиться к любимому делу или увлечению мамы, даже если речь идет о простых вещах.

Воскресенье и понедельник

Игрушки, конструкторы, краски, мелочки, раскраски, наклейки для аппликаций, настольные и настенные игры, мантии, футболеры, кружки и другие подарки для игр и творчества.

Если вы хотите быть внимательной и интересной к своему ребенку вы можете сделать на детском саду и школе.

Если вы хотите, чтобы каждая девочка получила подарок — вы можете сделать на детском саду и школе.

Другие подарки и увлечения мам





MacCoffee Cappuccino TORINO – идеальный напиток с мягкой кремовой пенкой из только лучшего итальянского молока, приготовленный по аутентичной рецептуре из города Турин.

MacCoffee GOLD – гурманский кофе с нотками шоколада, миндаля и грецкого ореха, который невозможно спутать с другим.

Период проведения акции с 1.12.2019 по 12.12.2019

MacCoffee

ДАРИТЕ ПОДАРКИ, ЛОВИТЕ МОМЕНТЫ



1

Купите подарочные наборы Pantene® на сумму от 499 рублей и соберите чеки.

2

Защелкните чеки на сайте www.gifts.poroshki.ru

3

Воспользуйтесь гарантированным подарком - водонепроницаемым футляром для бритвы.

Акция!



79.90p

Спрейт 2.0л, Кока-Кола, Фанта 2.0л



32.90p

Вода Aquafina 1.5л



30.90p

Вода Aquafina 1.5л



39.90p

Вода Aquafina 1.5л



3+1

42p

Саппоро Zero 330мл



2+1

119p

Р&Р Яблоко, Р&Р Вишня, Р&Р Ананас



2+1

44p

Вода Aquafina 1.5л, Вода Aquafina 1.5л, Вода Aquafina 1.5л



54.90p

Вода Aquafina 1.5л, Вода Aquafina 1.5л, Вода Aquafina 1.5л



79.90p

Кока-Кола, Кока-Кола, Кока-Кола, Кока-Кола, Кока-Кола

Дари
Волшебство
Coca-Cola



Регина Тодорова
и ее сын Майкл



Трусики № 1 в России*

Комфортное прилегание
и защита от протеканий

НАШИ МАГАЗИНЫ

- г. Новосибирск
- ул. Феликсовская, 31
- ул. К. Маркса, 4 (ТЦ) «Ириски»
- ул. Мельника, 114
- ул. Октябрьская, 200
- ул. Революционная, 34
- ул. Стрелка, 25
- ул. Троицкая, 2
- ул. Дзержинская, 114
- ул. П. Давыдова, 149/2

- г. Москва
- ул. Давыда 5/1
(ТЦ «Аэропарк»)

- г. Иваново
- ул. Коммунальная, 15а
(ТЦ «Ириски»)



Сеть супермаркетов
«Оби» в магазинах
«Окс» и «Окс-Сити»

деятельная
программа



www.pampers.ru