

GRATIS
CON TARJETA

HARVEYS

FLAVOR

UNA REVISTA CON RECETAS E
INSPIRACIÓN DE TEMPORADA

¡Amor a Prima Mordida!

Presentando nuestros nuevos
productos exclusivos marca SE Grocers

ESPAGUETI CON ALBÓNDIGAS EN UNA SOLA SARTÉN. PÁG. 14

14
RECETAS
INCLUIDAS

**REGRESO A
LA ESCUELA**
RÁPIDOS ALMUERZOS,
BOCADOS Y MÁS

AGOSTO 2017



+
¡CON CUPONES
ADENTRO!



A Better Way To Start The Day.



Wake up to a better breakfast. SE Grocers Cereals are a tasty way to start any day, like our Frosted Flakes with golden, toasted flakes in every delicious spoonful. Free from preservatives, artificial flavors, and high fructose corn syrup, it's a better way to start your family's day.

Exclusively at

BILO

HARVEYS

Winn/Dixie

¡Dile Hola a SE Grocers!



Aquí en Harveys, nos esforzamos por ofrecerte la mejor calidad por el mejor precio – y por eso nos emociona traerte nuestra exclusiva línea de productos SE Grocers (pág. 24). Desde quesos añejados naturalmente hasta deliciosas galletas de chocolate con crema, cubrimos todas tus necesidades desde el desayuno hasta la cena (y todo lo demás). Adquiere algunos productos de la nueva línea en tu próxima visita semanal al supermercado. Entre el ahorro que representan y su sabor de calidad, estamos seguros que te encantarán. Conoce todo acerca de cómo hacemos estos productos en la pág. 28, y luego prueba las divertidas y creativas ideas para usarlos en la pág. 30.

Con el verano llegando a su fin y el inicio escolar acercándose, te traemos recetas fáciles para cocinar durante la semana (pág. 13), junto con consejos útiles sobre cómo maximizar tus sobras para preparar comidas simples el siguiente día. Sabemos que regresar a la rutina puede ser difícil después de las vacaciones, así que deja que los sencillos consejos saludables para empacar el almuerzo en la lonchera (pág. 18) te inspiren para que vuelvas a la normalidad.

Quisiera presentarme—Estoy emocionada de ayudarte a crear deliciosas comidas fáciles para tu familia y amigos. Después de todo, cocinar no tiene que ser difícil para que te salga todo delicioso. Mi objetivo es que te inspires en la cocina, ¡y que te quede más tiempo para pasar con tus seres queridos!

¿Qué tipo de recetas prefieres ver más en nuestras páginas? Envíanos un email a flavor@jhharveys.com o postea una foto usando el hashtag **#HarveysFlavor**. ¡Retuirearemos, compartiremos y le daremos “me gusta” a tus fotos! Y para todavía más recetas, visita harveysupermarkets.com/Flavor.

¡Bienvenidos al mundo totalmente nuevo de *Flavor*!

—Ashley Lopez

¡PRUEBA ESTO YA!

Mi selección de recetas y productos indispensables este mes.



1
¿Sabes cuál es mi postre preferido? El helado **SE Grocers Vanilla Ice Cream** en la pág. 27.

2
Planeo hornear los dulces muffins especiados—que incluyen **SE Grocers Carrots** (zanahorias)—de la pág. 10.

3
Mi bocadillo favorito—jalapeños rellenos—fueron la inspiración de la **quesadilla** en la pág. 30.

¡A SOCIALIZAR!



facebook.com/harveys



@harveys1924



pinterest.com/harveysforme



@harveysupermarket



Real Ice Cream, Real Ingredients.



Velvety smooth, rich & creamy— SE Grocers Ice Cream is the real deal. Made by one of America’s oldest creameries, it’s available in 12 delicious flavors. All made using pure dairy milk & real cream.

Exclusively at

BILO

HARVEYS

Winn√Dixie



7 Perfectamente Madura

Con verduras pre-empackadas, la preparación de comidas se hace mucho más fácil



13 Los 5 Rápidos

Recetas de cinco ingredientes para la cena, además de ideas para las sobras



17 Una Idea Fresca

Olvídate de la comida para llevar y prepara un saludable burrito en tazón



18 Especial de Loncheras

Ingredientes fáciles de empacar para el perfecto almuerzo en lonchera



24 Especial de lo Nuevo Ahora

Compara y ahorra con nuestros productos de alta calidad a precios bajos



28 La Ciencia del Buen Sabor

Por qué nuestros nuevos productos saben tan rico



30 La Hora de la Comida Fácil

Rápidas recetas que llevan nuestros nuevos productos SE Grocers



38 Tus Preferencias

De vuelta a la rutina escolar



ILUSTRACIÓN EN PORTADA: ANGELA SOUTHERN. FOTO: EMILY KATE ROEMER. ESTILISMO DE ALIMENTOS: EUGENE JHO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: COURTNEY DE WET





**STOCK
UP FOR
SCHOOL**

Fill their lunchboxes with back-to-school favorites that are sure to keep them smiling all day long! Don't forget to look for our money-saving coupon on Keebler® Sandwich Cracker Packs in the back of this magazine.



Verduras Llenas de Salud

Ahorra tiempo y dinero con versátiles verduras pre-empacadas SE Grocers. ¡Nunca ha sido más fácil añadirles sabor y nutrientes a tus platillos favoritos

← CEBOLLA AMARILLA

Un básico de la cocina bastante común en recetas ya sea cruda o cocida, la humilde cebolla es una buena fuente de vitamina C y fibra dietética. Cuando la compres, escoge cebollas con la piel exterior seca y libre de manchas; guárdalas en un lugar seco y fresco.

← ZANAHORIA

Solo una mitad de taza de zanahorias picadas contiene más del doble de la cantidad diaria recomendada de vitamina A, la cual promueve una piel y visión saludables, y un fuerte sistema inmunológico. Guárdalas en el cajón de frutas y verduras de tu refrigerador.

COL RIZADA →

Este vegetal de hojas verdes oscuras es uno de los alimentos más ricos en nutrientes del planeta, incluyendo antioxidantes y vitaminas, con más del 900 por ciento de la cantidad diaria requerida de vitamina K por porción. Guarda la col rizada en una bolsa de plástico en la parte más fría de tu refrigerador.



CHAMPIÑONES →


Más chicos que su pariente, el champiñón portobello, estos hongos están llenos de vitaminas y minerales que estimulan el metabolismo y la inmunidad. Guárdalos en el refrigerador dentro de su paquete.

↑ PAPA AMARILLA

Olvídate de las naranjas. Una papa amarilla mediana ofrece suficiente vitamina C para satisfacer la mitad del requerimiento diario. Guárdalas en un lugar seco y fresco, evitando el refrigerador, en donde la temperatura fría convertirá su almidón en azúcar y haciéndolas que sepan muy dulce.

Salmón Teriyaki en Paquetitos

 PORCIONES 4  PREP 10 MIN.

 COCCIÓN 15 MIN.

- 1 taza de zanahorias ralladas
- 1 taza de champiñones rebanados
- 2 cucharaditas de ajo picado
- 1 cucharada de aceite vegetal
- Sal y pimienta
- 4 filetes de salmón sin piel (5 oz.)
- 1/4 taza de salsa teriyaki

2 cebolletas, finamente rebanadas

1 cucharadita de semillas de ajonjolí

PRECALIENTA el horno a 350°. Corta cuatro piezas de papel aluminio de 12" de largo.

REVUELVE la zanahoria, champiñones y ajo con el aceite, y sazona con sal y pimienta. Colócalo uniformemente en el centro de cada pieza de papel aluminio.

UNTA los filetes de salmón con salsa teriyaki y colócalos encima de las verduras.

JUNTA los lados del papel aluminio y cierra los bordes para sellar y formar paquetitos. Transfiérelos a una bandeja para hornear con borde y cocínalos hasta que el salmón este completamente cocinado, de 12 a 15 min. Abre cuidadosamente los paquetitos, espolvorea con la cebolleta y semillas de ajonjolí, y sirve.



INGREDIENTE CLAVE

SE Grocers
Baby Bella Mushrooms
(champiñones)



INGREDIENTE CLAVE
SE Grocers Gold Potatoes
(papas)



Quiche de Verduras

PERSONAS 6 **PREP** 10 MIN.
COCCIÓN 1 HORA

- 1 masa para tarta o pay congelada
- 8 rebanadas de tocino, picado
- 1 papa amarilla grande, pelada y cortada en pedazos de ½"
- 1 taza de champiñones rebanados
- 1 taza de col rizada rallada
- 6 huevos grandes
- ¾ taza de crema espesa para batir
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de pimienta
- 1 taza de queso suizo rallado (4 oz.)

PRECALIENTA el horno a 375°. Coloca la masa para tarta en una bandeja para hornear con bordes y déjala a un lado.

COCINA el tocino en una sartén mediana a fuego mediano hasta quedar crujiente, de 8 a 10 min. Transfiérela a un plato forrado con papel toalla y escurre toda la grasa del tocino restante de la sartén, excepto 2 cucharadas.




AÑADE las papas a la sartén y cocina por 5 min., revolviendo ocasionalmente. Añade los champiñones y continúa cocinando

hasta que las papas estén tiernas y los champiñones ligeramente oscuros, de 8 a 10 min. más. Agrega la col rizada y cocina, revolviendo frecuentemente, hasta que quede marchita, como por 2 min. Deja enfriar la mezcla.

BATE los huevos, crema espesa, sal y pimienta en un tazón grande hasta quedar bien combinados. Incorpora la mezcla de las verduras, el queso y tocino y vierte todo en la masa para tarta o pay. Hornéalo hasta que el centro del quiche este cuajado, de 30 a 40 min. Déjalo reposar por 5 min. antes de servir.

Perfectamente Madura

Muffins de Pastel de Zanahoria

 **PORCIONES** 12 MUFFINS  **PREP** 10 MIN.
 **COCCIÓN** 20 MIN.

- 1½ tazas de harina
- 1¼ tazas de azúcar moreno claro embalado
- 2 cucharaditas de canela en polvo
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1½ cucharadita de polvo para hornear
- ¼ cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo
- ¼ cucharadita de sal
- 1½ taza de zanahoria rallada (2 o 3 medianas)
- 1 manzana variedad Granny Smith, sin piel ni centro, rallada

- ⅓ taza de nuez picada y tostada
- 1½ cucharadita de ralladura de naranja
- ⅔ taza de aceite vegetal
- 2 huevos grandes
- 1 cucharada de extracto de vainilla

SALSA DE QUESO CREMA

- ½ taza de azúcar glas
- 3 cucharadas de queso crema suavizado
- 2 cucharadas de jugo de naranja
- ¼ cucharadita de sal

PRECALIENTA el horno a 350°. Coloca en cada orificio de un molde para hornear muffins un forro o molde de papel.

MEZCLA la harina, azúcar, canela, jengibre, polvo para hornear, pimienta de

Jamaica y sal en un tazón grande. Añade las zanahorias, manzana, nueces y ralladura de naranja, e incorpora bien todo.

BATE el aceite, huevos y extracto de vainilla en un tazón mediano. Incorpora la mezcla del huevo en la mezcla de la zanahoria hasta estar todo combinado. Vierte la masa uniformemente en cada forro de papel en el molde de los muffins.

HORNEA hasta que un palillo de madera insertado en el centro de los muffins salga limpio, de 20 a 22 min. Deja enfriar por completo.

MEZCLA el azúcar glas, queso crema, jugo de naranja y sal hasta quedar suave, y rocíalo sobre los muffins enfriados.



INGREDIENTE CLAVE

SE Grocers
Whole Carrots
(zanahorias)



TASTE THE FEELING™

PLAY.
PAUSE.
REFRESH.

Pick the perfect snacks for your TV night

For recipes, chef-inspired videos and more,
visit www.coke.com/playpauserefresh



©2017 The Coca-Cola Company. Coca-Cola and Taste the Feeling are registered trademarks of The Coca-Cola Company.



The Perfect Crunch.



For our SE Grocers Chips, we select only potatoes at the peak of harvest, cook them in pure vegetable oil for an irresistibly crisp crunch, and season with incredible flavors to give you the perfect chip every time.

Exclusively at

BILO

HARVEYS

Winn√Dixie

¡Cocina Una Vez y Come Dos Veces!

Con estas recetas de cinco ingredientes siempre sales ganando: No solo las preparas rápidamente, sino que también te dejarán con bastantes sobras para preparar fáciles y creativas comidas el día siguiente.



SE Grocers
Boneless Pork Shoulder



Salsa Barbecue



Cebolla



Pan para Sándwich



Ensalada de Col Preparada

Sándwiches de Cerdo Desmenuzado

PERSONAS 4 A 6 **PREP** 5 MIN.
COCCIÓN 9 HORAS

- 1 paleta de cerdo sin hueso (2 a 2½ lb.)
- Sal y pimienta
- 1 botella de salsa barbecue (18 oz.)
- 1 cebolla, picada
- ½ taza de agua
- 6 panes para sándwiches grandes, por la mitad
- 1 taza de ensalada de col preparada

SAZONA la carne de cerdo por todos lados con sal y pimienta y añádela a una olla de cocción lenta con la salsa barbecue, cebolla y agua.

CUBRE y cocina en el nivel bajo hasta que el cerdo este tierno, de 7 a 9 horas. Usando pinzas de cocina o una cuchara con ranuras, transfiere la carne a una tabla para cortar y desmenúzala en piezas pequeñas. Desecha la grasa de los jugos restantes en la olla, regresa el cerdo desmenuzado a la olla para recubrir con los jugos y sazona con sal y pimienta al gusto.

COLOCA la carne en los panes para armar los sándwiches, cubre con la ensalada de col y sírvelos.



¡Aprovecha!

Para que cenas al día siguiente, almacena una SE Grocers Classic Crust 5 Cheese Pizza en tu congelador y cúbrela con la carne de cerdo desmenuzada que te sobre antes de que la cocines.

La sal, pimienta y aceite son considerados productos básicos de despensa y no están contados como uno de los cinco ingredientes.



SE Grocers
Traditional Spaghetti



SE Grocers
Traditional Pasta Sauce



Condimento
Italiano



Albóndigas Cocidas
y Congeladas



SE Grocers
Shredded Italian
Cheese Blend

Espagueti con Albóndigas en Sartén

PORCIONES 4 A 6 **PREP 5 MIN.**
 COCCIÓN 30 MIN.

- 12 oz. espagueti**
- 1 bote de salsa marinara (16 oz)**
- 3 tazas de agua**
- 1 cucharada de condimento italiano**
- 1 bolsa de albóndigas cocinadas congeladas (16 oz.)**
- ½ taza de mezcla de quesos italianos rallados**

COMBINA el espagueti, salsa marinara, agua y condimento italiano en una sartén grande antiadherente y hazlo hervir.

INCORPORA las albóndigas, reduce el fuego a medio-alto y cocina, revolviendo frecuentemente, hasta que la pasta este tierna, de 20 a 25 min.

REMUEVE del calor, espolvorea con el queso y cubre hasta que éste se derrita, como por 3 min. Sirve inmediatamente.

¡Aprovecha!

Para preparar unos abundantes sándwiches italianos el día siguiente, adquiere unos panes submarinos y un bote extra de salsa marinara para que la mezcles con las albóndigas y queso restante.



Sándwiches Submarinos de Filete de Res con Queso

▲ PORCIONES 4 **⌚** PREP 10 MIN.

⌚ COCCIÓN 20 MIN.

Consejo: Congela la carne por 45 minutos antes de prepararlos para que sea más fácil cortarlos en rebanadas delgadas.

- 3** cucharadas de aceite vegetal
- 3** pimientos morrón rojo y verde, partidos por la mitad, sin centro y en rebanadas delgadas
- 1** cebolla grande, en rebanadas delgadas
- 2** lb. de filete de bife angosto, en rebanadas delgadas
- Sal y pimienta

- 8** rebanadas de queso americano
- 1** pan baguette, cortado transversalmente en 4 piezas iguales a la mitad

PRECALIENTA el horno a 350°.

CALIENTA 1 cucharada de aceite en una sartén grande a fuego medio-alto hasta que chisporrotee. Añade los pimientos y cebolla, y cocínalos, revolviendo ocasionalmente, hasta que se suavicen y se empiecen a oscurecer, de 8 a 10 min.; transfírelos a un plato.

LIMPIA la sartén con papel toalla. Combina las rebanadas de carne con 1 cucharadita de sal y 1½ cucharadita de pimienta en un tazón grande hasta quedar recubierta. Calienta 1 cucharada

de aceite a fuego alto hasta que humee. Agrega la mitad de la carne, revolviendo ocasionalmente, y cocina justo hasta que no esté rosada, de 2 a 3 min. Transfiere la carne al plato con los pimientos y cebolla, y repite el proceso con el resto del aceite y carne.

DIVIDE las rebanadas de queso entre los panes. Transfiere a una bandeja grande para hornear y hornea hasta que el pan este tostado y el queso derretido, de 3 a 5 min. Mientras tanto, vuelve a colocar en la sartén la carne cocida y los pimientos y cebollas, y calienta todo a fuego medio, revolviendo ocasionalmente, de 2 a 3 min.

DIVIDE la carne y las verduras entre los panes y sirve inmediatamente.

¡Aprovecha!

Para un abundante y saludable almuerzo o cena el día siguiente, añádele a cualquier ensalada lo que haya sobrado de la carne y verduras.



Pimiento Morrón Verde y Rojo



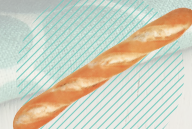
Cebolla



SE Grocers New York Strip Steak



SE Grocers American Cheese Singles



Pan Francés Estilo Baguette



WE'RE CHANGING EVERYONE WE MAKE.



HOT DIGGITY DOG!

NOW WITH

NO ARTIFICIAL PRESERVATIVES IN OUR MEAT

NO ADDED NITRITES OR NITRATES*

NO BY-PRODUCTS



FOR THE LOVE OF HOT DOGS.

*EXCEPT THOSE NATURALLY OCCURRING IN CELERY JUICE.

© 2017 Kraft Foods



Make a Better Sandwich



THE BEST SANDWICHES FOR BACK-TO-SCHOOL!

kraftrecipes.com

©2017 Kraft Foods

Llegó el Burrito en Tazón

¿Hace mucho calor para cocinar? Limita tu tiempo en la cocina con esta versión saludable del favorito de la comida para llevar, lleno de pollo, verduras frescas y totopos de maíz molidos.

Burrito en Tazón de Pollo Asado

SIN GLUTEN

▲ PORCIONES 4 TAZONES **⌚** PREP 10 MIN.
⌚ COCCIÓN 35 MIN.

- 4 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 paquete de condimento para tacos (1 oz.)
- 3 cucharadas de jugo de limón de 2 limones
- 1 taza de crema agria
- 2 tazas, más 1 cucharada, de agua
- 1½ cucharadita de sal
- 1 taza de arroz blanco largo
- ¼ taza de cilantro fresco picado, y un poco más como guarnición
- 1 lata de frijoles SE Grocers Black Beans, escurridos y lavados
- 1 lata de tomates y chiles verdes SE Grocers Diced Tomatoes with Green Chilies, escurridos
- 1 taza de lechuga romana
- 1 taza de totopos SE Grocers Tortilla Chips molidos
- ¾ taza de queso SE Grocers Shredded Cheddar Cheese

PRECALIENTA el asador a nivel medio-alto.

COMBINA el pollo, aceite, condimento para tacos y 1 cucharada de jugo de limón en un tazón; cubre y refrigera. Mezcla la crema agria, las 2 cucharadas de jugo de limón restantes, 1 cucharada de agua y ½ cucharadita de sal en un tazón chico y deja al lado.

HIERVE las 2 tazas restantes agua, arroz y 1 cucharadita de sal en una cacerola mediana. Cubre, reduce el calor a bajo y cocina hasta que el arroz quede tierno, de 16 a 18 min. Remueve del calor, incorpora el cilantro y deja al lado.

MEZCLA los frijoles y tomates en un tazón para microondas y caliéntalo en

el microondas hasta que este caliente, como por 2 min. Cubre el tazón para mantenerlo caliente y déjalo al lado.

ASA el pollo hasta que se cocine por completo y se oscurezca, de 6 a 8 min. por cada lado. Deja reposar por 5 min., y luego rebánalo en tiras.

DIVIDE el arroz, lechuga, mezcla de los frijoles y pollo entre los 4 tazones. Cubre cada tazón con los totopos de maíz y queso. Rocía con la mezcla de crema con limón, espolvorea con cilantro y sirve.



INGREDIENTE CLAVE

SE Grocers
Diced Tomatoes
with Green Chilies



¡A Almorzar!

Escoge y combina estas ideas para preparar una comida saludable ensamblando tus fuentes favoritas de proteína, carbohidratos y grasas saludables. Prueba las siguientes combinaciones o úsalas como inspiración para armar tus propias creaciones.



Caja Bento

Pollo Teriyaki

Corta 1 pechuga de pollo cocida en piezas de 1" y mézclalas con 2 cucharadas de salsa SE Grocers Teriyaki Sauce. Coloca el pollo sobre 1 taza de arroz blanco cocido y espolvorea con ½ cucharadita de semillas de ajonjolí.

¡Complétala!

Edamame
SE Grocers
Dry Roasted Peanuts
(cacahuates)
Fresas



SE Grocers
Dry Roasted Peanuts



Fiesta de Pizza

Pizza de Pita

Unta 3 cucharadas de la salsa SE Grocers Traditional Pasta Sauce sobre un pan pita integral, dejando un borde de 1/2" alrededor. Cubre con 1/4 taza de queso SE Grocers Fancy Shredded Mozzarella Cheese, 6 rebanadas de pepperoni y 2 cucharadas de variados ingredientes como rebanadas de chile amarillo, pimiento morrón cortado o cebolla roja picada. Cuando ya te lo vayas a comer, ponlo en el microondas como por 30 segundos o hasta que el queso se derrita.

¡Complétala!

Brochetas de verduras con aderezo ranch

Melón



SE Grocers
Fancy Shredded
Mozzarella Cheese

Para Remojar

Brochetas de Tocino, Lechuga y Tomate

Corta una brocheta de madera a la mitad para hacer dos brochetas pequeñas. Corta 2 piezas de tocino cocido en piezas de 1". Remueve las orillas de 1 rebanada de pan blanco para sándwich, tuéstalo y córtalo en cuartos. Corta una lechuga iceberg en 2 pedazos de 1". Alternando ingredientes, ensarta pan tostado, tocino, tomatitos cherry y lechuga en una brocheta. Repite con el resto de las brochetas e ingredientes.

¡Complétala!

Rebanadas de manzana con crema de cacahuete

Zanahorias, apio y pimiento morrón con hummus

Totopos de Maíz SE Grocers
Restaurant Style Tortilla
Chips con guacamole





Estilo Californiano

Burrito de Verduras

Unta ¼ taza de hummus en una tortilla integral, dejando un borde de ½" alrededor. Coloca 3 capas de pimiento morrón rojo, tomate, pepino y aguacate en el centro de la tortilla. Enrolla la tortilla formando un cilindro apretado, metiendo las orillas al enrollar, y córtalo en piezas.

¡Complétala!

Queso cottage

SE Grocers
Original Potato Chips

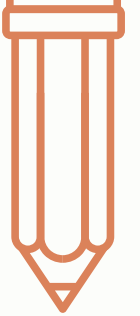
Uvas



SE Grocers
Original Potato Chips

ADVERTISER PROMOTION

LOOK FOR THESE GREAT BACK-TO-SCHOOL ESSENTIALS

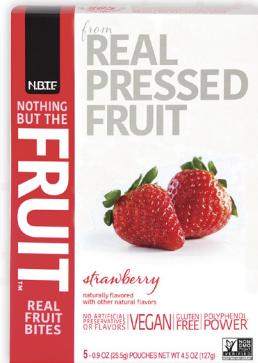


OH

Perfect for the lunch box...



Keebler Cracker Packs
Don't forget to add these to your lunch box! Coupon available in the coupon section.



NOTHING BUT THE FRUIT™
These gluten-free, healthy fruit bites are a sweet pick-me-up!



goodnessknows
A great snack when you're on the go!
Available in select stores.



Chewy bites
Great for the lunch box or snacking in between meals!

After-school must-haves...



Duncan Hines Perfect Size for 1
The perfectly portioned sweet treat for after school! Coupon available in the coupon section.



El Monterey Taquitos-
A great grab-and-go snack anytime



ARNOLD Country BUTTERMILK BREAD
This bread is made with real buttermilk for a rich, delicious taste and just a hint of sweetness.



HERSHEY'S COOKIE LAYER CRUNCH
Try these delicious, crunchy taste sensations!

A breakfast favorite...



Cinnamon PEBBLES™,
It's the new way to rock your breakfast with a sweet, cinnamon flavor in every crunchy spoonful.

THE FLINTSTONES™ and all related characters and elements © & ™ Hanna-Barbera.[s17]

SE GROCERS
DRY ROASTED
PEANUTS

¡Todo un Mundo Nuevo de Sabor!



» Tus cenas entre semana, apurados desayunos y hora de la merienda están a punto de volverse más fáciles: Conoce nuestra nueva línea de productos SE Grocers, la cual le trae un gran sabor y calidad a tu despensa a precios mejores que nuestra competencia nacional. ¿Estás lista para una experiencia que te cambiará la vida? Simplemente dale vuelta a la página.

SE GROCERS
TRADITIONAL SPAGHETTI

SE GROCERS
TRADITIONAL ROTINI
TWISTS

SE GROCERS
BREAKFAST BLEND 100%
GROUND COFFEE





SE GROCERS FROSTED FLAKES

Ha llegado un mejor desayuno.

Despiértate con el sonido crujiente de los cereales SE Grocers, empacados con vitaminas y minerales, pero nunca con ningún saborizante o color artificial, preservativos o jarabe de maíz de alta fructuosa. Los cereales favoritos como Frosted Flakes, Crunchy Granola, Raisin Bran y Cinnamon Crunch le ayudarán a tu familia empezar el día de la manera correcta, y a un mejor precio.

NO TE LOS PIERDAS:



Si has estado en nuestras tiendas recientemente, probablemente habrás visto algo nuevo en los estantes, como las bolsas listas para usarse de queso SE Grocers Shredded Cheddar en la sección de lácteos, los pots de helado SE Grocers Vanilla Ice Cream en los congeladores y las bolsas de colores brillantes de papitas SE Grocers Potato Chips en el pasillo de los bocadillos.

Esos son apenas tres de los productos de alta calidad que hemos estrenado este mes—cada uno de los cuales fue cuidadosamente transformado o reformulado, o está siendo introducido por primera vez. Esto forma parte de un esfuerzo de la compañía de traerte estupendas comidas a un valor y precio que te encantarán.

“Queremos asegurarnos que nuestros clientes reciban los mejores productos para sus familias—cualesquiera que sean sus necesidades”, dice Jason Ulichnie, nuestro vicepresidente de productos de marca propia y quien supervisó la iniciativa.

¿Te parece mucho trabajo? Así lo fue. Elegimos a un equipo de ingenieros alimenticios estrellas, chefs y expertos que, durante 18 meses, no solo crearon productos que estamos seguros se convertirán en básicos en tu cocina, sino que además su calidad y precio son iguales o mejores que los de marcas conocidas.

“El eje de todo lo que hacemos es un nivel de calidad que es el mejor de su clase”, dice Jason.

Cuando se decidió qué artículos de los muchos que probamos se producirían para llegar a los estantes, nos enfocamos en una sola cosa: entregar productos con un máximo sabor. Para lograr esto, lanzamos SEG Eats, una iniciativa que ofrecía pruebas ciegas de sabor a nuestros clientes. Así que los productos que encontrarás en las tiendas ahora reflejan las observaciones de consumidores como tú.

Y apenas estamos empezando. Planeamos lanzar 1,000 productos nuevos adicionales cada año.

“Queremos que cada experiencia con los productos SE Grocers maraville al consumidor”, dice Jason. “Queremos sorprender a la gente”.

Y eso aplica ya sea si eliges desayunar cereal, cenar pasta o comer una galleta de chocolate como postre.

*¡Tenemos
nuevos
helados
para ti!*



¡Consejo!

¡Agrega galletas SE Grocers Chocolate Sandwich Crème Cookies desmoronadas encima del helado!



SE Grocers Vanilla Ice Cream

SE Grocers se ha asociado con una de las empresas familiares de productos lácteos más antiguas del país para traerte 12 nuevos sabores de helado—todos hechos usando leche real, crema y azúcar, con nada artificial. Es helado como debe de ser, disponible en deliciosos sabores como Fudge Royal, Butter Pecan y Black Cherry, y clásicos como Chocolate, Neapolitan y Vanilla. Así que consiéntete con helado SE Grocers.

**SE GROCERS
CHOCOLATE SANDWICH
CRÈME COOKIES**

**Te emocionarás con estas
sabrosas galletas.**

Como si necesitarás otra razón para consentir a tu familia con su dulce favorito, ¡la nueva línea de galletas SE Grocers ha llegado! Hechas con ingredientes cuidadosamente seleccionados, como extracto de vainilla, cacao oscuro y chispas de chocolate real, y sin ingredientes artificiales o preservativos, nuestras galletas pronto serán las favoritas de tu familia. Prueba las galletas SE Grocers Chocolate Sandwich Crème Cookies y los demás sabores como Chocolate Chip, Ginger Snap y Vanilla Wafer, ¡todas a un precio que te ayudarán a llenar tu jarro de galletas por menos!



Nuestras nuevas galletas SE Grocers Chocolate Sandwich Crème Cookies están hechas con ingredientes cuidadosamente seleccionados, como extracto de vainilla, cacao oscuro y chispas reales de chocolate.



En la foto: Rachel McLaren, ingeniera de alimentos (izq.), y Lauren Gwyn, técnica en control de calidad (der.)

La Ciencia del Buen Sabor

Para poder perfeccionar nuestros productos SE Grocers, nos apoyamos en el conocimiento experto de ingenieros de alimentos como Rachel McLaren y John Wigglesworth, Ph.D., quienes tienen extenso entrenamiento en química, biología e ingeniería. Pero, ¿qué tiene que ver la ciencia con la creación de comida deliciosa? Es la clave para alcanzar la perfección—una papita ligera y crujiente, una rica y tersa cucharada de helado. “Evaluamos todos los componentes sensoriales de sabor, textura, aroma y sensación en la boca para analizar los productos y determinar qué queremos”, dice John.

Para crear productos iguales o mejores que los de las marcas líderes, Rachel y John tenían mucho trabajo por delante—pero aceptaron el reto. ¿El artículo más difícil de recrear? La galleta de chocolate con crema.

Le tomó a Rachel más de 18 meses perfeccionar nuestra versión, un proceso riguroso que implicó revisar 20 proveedores y reformular la galleta más de 20 veces para asegurarse que sus componentes sensoriales—galleta crujiente, relleno cremoso—estuvieran a la altura. El resultado: una deliciosa galleta que nuestros clientes prefirieron en lugar de la galleta de la marca nacional líder. “Después de las pruebas con los consumidores, terminamos con un producto excelente”, dice Rachel.

La galleta de chocolate con crema quizás fue el mayor reto, pero no es el único producto que ha entusiasmado a nuestro equipo. “Hay mucha dedicación en este proyecto y en sacarlo adelante”, dice John. “Cada uno de nuestros productos SE Grocers nos apasiona”.

Desde papitas hasta queso, tenemos todos los artículos básicos que necesitas para poner el desayuno, almuerzo y cena en tu mesa. ¿Necesitas inspiración? Ve a la pág. 30 para unas recetas únicas que llevan algunos de nuestros productos favoritos.

SE GROCERS POTATO CHIPS

Bolsas pequeñas, grandes sabores



Hay tres cosas que hacen que una papita sea grandiosa: las mejores papas, ese crujir perfecto y muchos condimentos. Las papitas SE Grocers Potato Chips lo tienen todo—seleccionamos solo las mejores papas de la temporada, las cocinamos en pequeños grupos en aceite vegetal puro para lograr ese crujir irresistible y luego las sazonamos con los sabores más increíbles para siempre darte la papita perfecta. No tienes por qué negarte a consumir estas delicias.

NO TE
PIERDAS:



“Al lanzar nuestra nueva línea SE Grocers, ¡nuestro equipo rediseñó 2,300 productos en 18 meses!”

—Jason Ulichnie, vicepresidente de productos de marca propia de SE Grocers



SE GROCERS SHREDDED CHEESE

Añejado naturalmente, delicioso naturalmente

Cuando se trata de queso, nos tomamos nuestro tiempo. Una galardonada empresa familiar se encarga de producir nuestra línea de quesos SE Grocers. A diferencia de la marca nacional líder, nuestro queso es añejado naturalmente para lograr ese rico sabor inigualable y pleno del queso. Ya sea derretido, espolvoreado, asado o directo desde la barra, el queso SE Grocers es el bueno.

NO TE PIERDAS:



Una Hora de la Comida Más Fácil

Cuando el tiempo está limitado, usa los productos básicos SE Grocers en tu despensa y prueba estas recetas, que las puedes preparar en menos de una hora.

Quesadillas de Jalapeños Relleno

● PORCIONES 4 **⌚** PREP 10 MIN.
⌚ COCCIÓN 10 MIN.

- 1/2 taza de queso crema SE Grocers Cream Cheese, suavizado
- 1 1/4 tazas de queso SE Grocers Shredded Sharp Cheddar Cheese
- 4 tortillas de harina (8")
- 1/2 taza de jalapeños rebanados enlatados SE Grocers Pickled Jalapeño Rings
- 6 rebanadas de tocino cocido, desmoronado, más extra como guarnición
- 4 cucharaditas de aceite vegetal
- 2 cebolletas, en rebanadas delgadas
- Crema agria, para servir

REVUELVE el queso crema y 3/4 taza de queso crema en un tazón mediano.

UNTA la mezcla en la mitad de cada tortilla y coloca encima jalapeños y tocino. Cubre con la 1/2 taza restante del queso cheddar y dobla las tortillas por la mitad.

CALIENTA 2 cucharaditas de aceite en una sartén grande antiadherente a fuego medio hasta chisporrotear. Trabajando en grupos de dos, cocina las quesadillas hasta que queden doradas, volteándolas una vez, 2 min. por lado. Repite con las 2 cucharaditas restantes de aceite y quesadillas.

CUBRE las quesadillas con más tocino, cebolletas y crema agria, y sírvelas.



Pretzel-and-Honey-Mustard-Crusted Chicken Tenders

PORCIONES 4 A 6 **PREP** 15 MIN.

COCCIÓN 25 MIN.

- 1½ lb. de tiras de pollo
- ½ taza de mostaza SE Grocers Honey Mustard, más extra como dip
- Sal y pimienta
- 2 tazas de SE Grocers Mini Twist Pretzels

PRECALIENTA el horno a 400°. Mezcla el pollo y la mostaza con miel en un tazón mediano y sazona con sal y pimienta; deja al lado.

COLOCA los pretzels en una bolsa grande de plástico resellable y ciérrala. Usando un rodillo de amasar, machaca los pretzels para molerlos; transfíérellos a un plato plano. Uno por uno, cubre las piezas de pollo con el pretzel molido, presionando para que se adhiera bien.

COLOCA los pedazos de pollo en una bandeja para hornear engrasada y hornea hasta que estén dorados y bien cocidos, de 20 a 25 min., volteándolos una vez.

SIRVE con la mostaza con miel como dip.

INGREDIENTE CLAVE



SE Grocers
Honey Mustard





INGREDIENTE
CLAVE



SE Grocers
Solid White
Tuna

Guisado Derretido de Atún

PORCIONES 4 A 6 **PREP** 15 MIN.

COCCIÓN 30 MIN.

- 6 oz. SE Grocers Rotini Pasta
- 2 latas de crema-sopa condensada de champiñones (10.5 oz.)
- 1½ tazas de queso SE Grocers Shredded Cheddar Cheese
- 1 taza de leche
- 2 latas de atún SE Grocers Solid White Tuna (5 oz.) escurrido y

desmenuzado

- 2 tomates grandes, cada uno cortados en 8 gajos
- 1 taza de galletas SE Grocers Club Crackers aplastadas
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida

PRECALIENTA el horno a 400°.

COCINA la pasta de acuerdo a las instrucciones de paquete; escúrrela y devuélvela a la cacerola.

BATE la sopa, 1 taza de queso y leche en un tazón mediano hasta estar suave y bien mezclado y agrega a la pasta. Cuidadosamente incorpora el atún y tomates y transfiere a un molde para hornear de 2 cuartos engrasado. Cubre con la ½ taza restante de queso.

MEZCLA las migajas de galleta y mantequilla en un tazón pequeño, espolvórela sobre la mezcla de la pasta y cocina todo hasta que el guiso este burbujeando y las migajas de galleta se empiecen a dorar, de 15 a 20 min.



Naturally Aged, Naturally Delicious.



When it comes to cheese, we take our time. SE Grocers new range of cheese is proudly crafted by an award-winning, family-owned producer. Unlike the leading national brand, our cheese is naturally aged for that unmistakable full, rich cheese flavor.

Exclusively at

BILO

HARVEYS

Winn/Dixie

NEW

SINCE 1894

HERSHEY'S COOKIE LAYER CRUNCH

THE CREAMY CRUNCHY SIDE
OF HERSHEY'S CHOCOLATE



SAVE WHEN YOU SHOP!

Check out these exclusive store coupons

SAVE \$1⁰⁰
 on any **TWO** Keebler®
 Sandwich Cracker Packs
 (8 ct. or Larger, Any Flavor, Mix or Match)




From Our Family 10 Years Since 1968
Land of Frost
 Simply
 Delicious
SAVE 55¢
 ANY 1 PACKAGE OF SIMPLY DELICIOUS LUNCHEAT
 8OZ OR 13OZ



SE GROCERS
 A Better Way To Start The Day.
SAVE \$1
 when you buy
 two cereal



NO ARTIFICIAL COLORS & FLAVORS

SE GROCERS
 The Perfect Crunch.
SAVE \$1
 when you buy
 one bag



NO ARTIFICIAL COLORS & FLAVORS

SE GROCERS
 Deliciously Dunkable.
SAVE \$1
 when you buy
 one package



BI•LO HARVEYS Winn/Dixie

SE GROCERS
 Naturally Aged, Naturally Delicious.
SAVE \$1
 when you buy
 one package



NO ARTIFICIAL FLAVORS

BI•LO HARVEYS Winn/Dixie

SE GROCERS
 Real Ice Cream, Real Ingredients.
SAVE \$1
 when you buy
 one carton



NO ARTIFICIAL FLAVORS

BI•LO HARVEYS Winn/Dixie

SE GROCERS
 Dry Roasted Peanuts.
SAVE \$1
 when you buy
 one Jar



NO ARTIFICIAL FLAVORS

BI•LO HARVEYS Winn/Dixie

SAVE WHEN YOU SHOP!

Check out these exclusive store coupons

MANUFACTURER'S COUPON EXPIRES 10-31-17

SAVE 55¢

Any 1 (one) Package of Land O'Frost Simply Delicious™ Lunchmeat 8oz or 13oz

Healthy & Delicious

LIMIT ONE COUPON PER PURCHASE. Any other use is fraudulent. RETAILER: Land O'Frost will reimburse you for the face value of this coupon in accordance with Land O'Frost's redemption policy. Send coupon to Land O'Frost Inc., OMS Dept. #61900, One Fawcett Drive, Del Rio, TX 78840. © 2017 Land O'Frost, Inc.



0051900-061999



MANUFACTURER COUPON EXPIRES SEPTEMBER 7, 2017

SAVE \$1.00

on any TWO Keebler® Sandwich Cracker Packs (8 ct. or Larger, Any Flavor, Mix or Match)

Try Keebler® Sandwich Crackers today!



CONSUMER: Limit ONE coupon per purchase of product indicated. Limit of FOUR like coupons in same shopping trip. Consumer pays sales tax. Coupon may not be bought, reproduced, transferred or sold. No cash value. NO CASH BACK. Void where taxed, restricted or prohibited.

RETAILER: We will redeem this coupon in accordance with our redemption policy, copies available upon request. Cash Value 1/100¢. Void where prohibited, taxed or restricted by law. Mail Coupons to: KELLOGG COMPANY 1354, NCH Marketing Services, P.O. Box 880001, El Paso, TX 88588-0001

62005721 ©, TM, © 2017 Kellogg NA Co.

0030100-028796



Store Coupon

7/26/17 - 8/29/17

Store Coupon

7/26/17 - 8/29/17

\$1 off

any one SE Grocers Potato Chips With card



The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit winndixie.com/plenti to sign up or manage your account. Cannot be combined with any other Winn-Dixie in-store coupon. Excludes alcohol, tobacco, gift cards, money orders, postage stamps, pharmacy prescriptions, fees, FTD, charitable donations, Western Union, shipping, utility payments, fuel, service departments, vending machine, bottle deposits/refunds, tax, event tickets, prepaid products or lottery purchases.

\$1 off

any two SE Grocers Cereal With card



The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit winndixie.com/plenti to sign up or manage your account. Cannot be combined with any other Winn-Dixie in-store coupon. Excludes alcohol, tobacco, gift cards, money orders, postage stamps, pharmacy prescriptions, fees, FTD, charitable donations, Western Union, shipping, utility payments, fuel, service departments, vending machine, bottle deposits/refunds, tax, event tickets, prepaid products or lottery purchases.

BILO HARVEYS Winn-Dixie

BILO HARVEYS Winn-Dixie

Store Coupon

7/26/17 - 8/29/17

Store Coupon

7/26/17 - 8/29/17

\$1 off

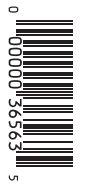
any one SE Grocers Shredded Cheese 8 oz. • With card



The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit winndixie.com/plenti to sign up or manage your account. Cannot be combined with any other Winn-Dixie in-store coupon. Excludes alcohol, tobacco, gift cards, money orders, postage stamps, pharmacy prescriptions, fees, FTD, charitable donations, Western Union, shipping, utility payments, fuel, service departments, vending machine, bottle deposits/refunds, tax, event tickets, prepaid products or lottery purchases.

\$1 off

any one SE Grocers Sandwich Crème Cookies With card



The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit winndixie.com/plenti to sign up or manage your account. Cannot be combined with any other Winn-Dixie in-store coupon. Excludes alcohol, tobacco, gift cards, money orders, postage stamps, pharmacy prescriptions, fees, FTD, charitable donations, Western Union, shipping, utility payments, fuel, service departments, vending machine, bottle deposits/refunds, tax, event tickets, prepaid products or lottery purchases.

BILO HARVEYS Winn-Dixie

BILO HARVEYS Winn-Dixie

Store Coupon

7/26/17 - 8/29/17

Store Coupon

7/26/17 - 8/29/17

\$1 off

any one SE Grocers Peanuts With card



The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit winndixie.com/plenti to sign up or manage your account. Cannot be combined with any other Winn-Dixie in-store coupon. Excludes alcohol, tobacco, gift cards, money orders, postage stamps, pharmacy prescriptions, fees, FTD, charitable donations, Western Union, shipping, utility payments, fuel, service departments, vending machine, bottle deposits/refunds, tax, event tickets, prepaid products or lottery purchases.

\$1 off

any one SE Grocers Ice Cream With card



The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit winndixie.com/plenti to sign up or manage your account. Cannot be combined with any other Winn-Dixie in-store coupon. Excludes alcohol, tobacco, gift cards, money orders, postage stamps, pharmacy prescriptions, fees, FTD, charitable donations, Western Union, shipping, utility payments, fuel, service departments, vending machine, bottle deposits/refunds, tax, event tickets, prepaid products or lottery purchases.

BILO HARVEYS Winn-Dixie

BILO HARVEYS Winn-Dixie

From Our Family To Yours Since 1958



Simply Delicious™

KEEP 'EM GOING STRONG WITH A+ LUNCHES

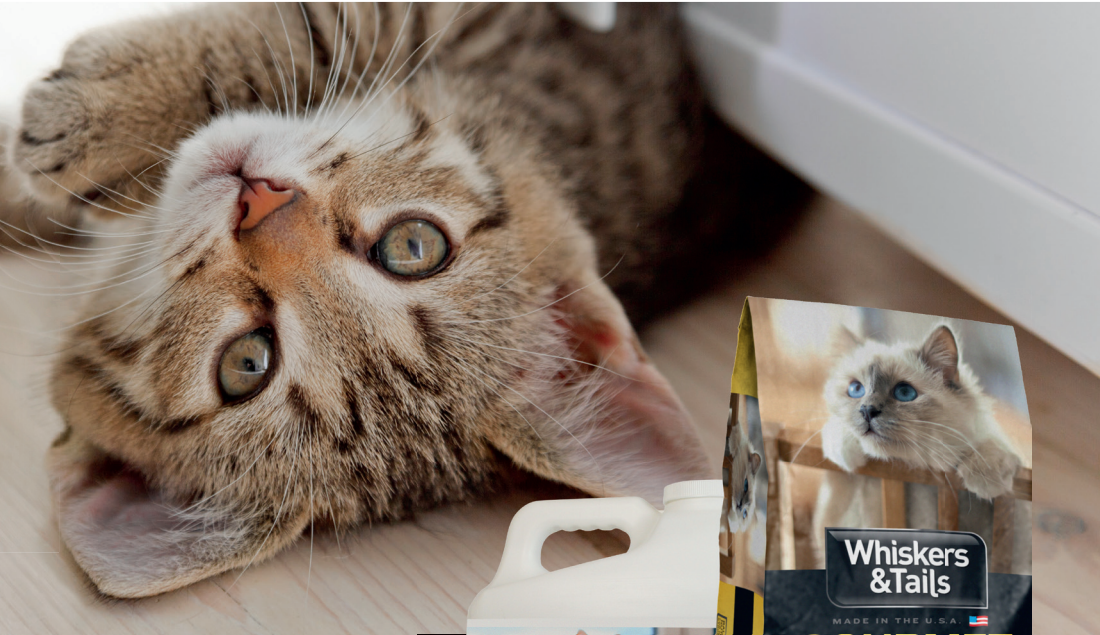
- No Hormones Added
- No By Products
- No Artificial Flavors



FOR HAPPY AND HEALTHY PETS



Whiskers & Tails is committed to using only high quality protein and ingredients that are perfectly balanced, with just the right amount of vitamins and minerals, available at an everyday low price.



EXCLUSIVELY AT BILO HARVEYS Winn/Dixie



¡PREPÁRATE PARA EL REGRESO A CLASES!

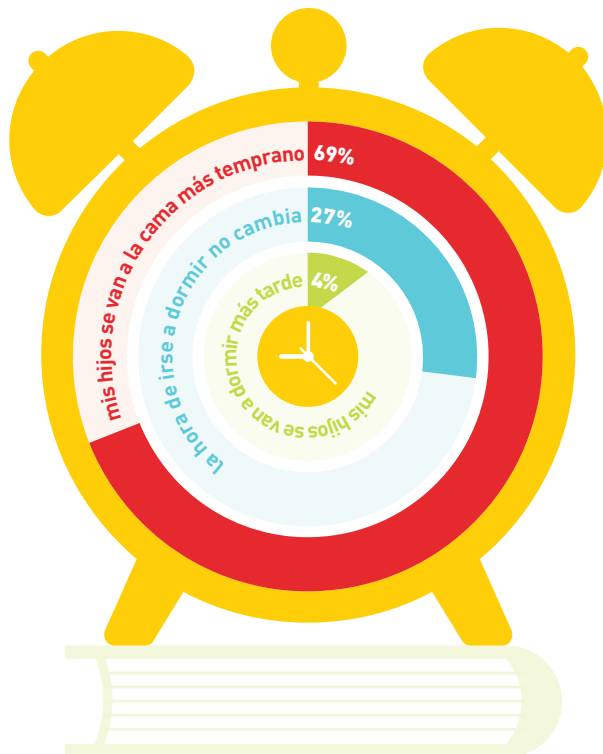
Con el verano llegando a su fin, te preguntamos cómo haces la transición a la temporada de regreso a la escuela.

TUS BOCADOS FAVORITOS PARA EL REGRESO A LA ESCUELA:

- #1**
FRUTA O VERDURA FRESCA
- #2**
TIRAS DE FRUTA
- #3**
YOGURT

“Soy una compradora más estratégica durante el año escolar. Hago listas y comparo descuentos”.

¿Cambia la hora de irse a la cama para tus hijos durante el año escolar?



¡EL CEREAL ES LA OPCIÓN #1 DE DESAYUNO DURANTE EL AÑO ESCOLAR!



- 1 POLLO ROSTIZADO DEL MOSTRADOR DE CARNES FRÍAS
- 2 RECALENTAR SOBRAS
- 3 COMIDA RÁPIDA PARA LLEVAR
- 4 PASTA BÁSICA CON SALSA DE FRASCO



Whiskers & Tails

Whiskers & Tails is committed to using only high quality protein and ingredients that are perfectly balanced, with just the right amount of vitamins and minerals, available at an everyday low price.



BILO

HARVEYS

Winn✓Dixie



Deliciously Dunkable.



Our SE Grocers Chocolate Sandwich Crème Cookies are perfect dunked in milk or enjoyed on their own. Made with rich chocolate and a creamy vanilla filling, they stack up in any taste test.

Exclusively at

BILO

HARVEYS

Winn/Dixie