

¡GRATIS!

# Winn✓Dixie

FLAVOR UNA REVISTA CON RECETAS E  
INSPIRACIÓN DE TEMPORADA

# Llegó el Otoño

# 28

**IDEAS & RECETAS  
DE TEMPORADA**

Fáciles  
Bocadillos  
para Hacer  
“Tailgating”

+  
**¡CON CUPONES  
ADENTRO!**

Encuentra este  
lomo de cerdo envuelto  
en tocino en la pág. 18.

SEPT/OCT 2017





# IT'S THEIR FAVORITE FOR A REASON.



© 2017 AIPC. All Rights Reserved.

Your best recipes start with the best ingredients. So cook up one of your family's favorites with Mueller's Pasta, an American classic for 150 years and counting. For the Baked Cheddar & Swiss Mac and Cheese and other recipes, visit [MuellersPasta.com/recipes](http://MuellersPasta.com/recipes)

# Sabores Otoñales



La transición al otoño es una de las épocas más bonitas del año. Empieza a hacer frío, hay todo tipo de comestibles sabor a calabaza en las tiendas y, por supuesto, es cuando empieza la temporada de fútbol americano. Ya sea si estás buscando un platillo nuevo, ideas para fiestas de otoño o recetas para comidas familiares, aquí tenemos lo que necesitas.

Como ya arrancó el año escolar, hemos llenado nuestra sección “Los 5 Rápidos” (pág. 13) con recetas súper ágiles. Nuestro sándwich de queso derretido con tocino y dulces manzanas se prepara en solo 10 minutos, y los camarones a la primavera, que se preparan en una sola sartén, solo toman 20 min.—son la comida perfecta para poner en la mesa después de un largo día.

¿Quieres estar lista para el juego? Arma una gran fiesta con bocadillos como nuestras mini hamburguesas de carne de res preparada en la olla de lenta cocción y bocaditos de papa (pág. 22)—¡seguro te anotarás un gol con todos tus invitados!

Por último, con Halloween a la vuelta de la esquina, ¡te traemos un montón de tenebrosas delicias (pág. 26)! Checa nuestras fáciles recetas para unos hot dogs en forma de momia, mini pizzas espeluznantes y unos mantecados de chocolate directos de la tumba. ¡Son muy apetitosos!

Nos encantaría escuchar qué estás cocinando este otoño. Envíanos un email a [flavor@winn-dixie.com](mailto:flavor@winn-dixie.com) o postea una foto usando el hashtag **#WinnDixieFlavor**. ¡Retuitearemos, compartiremos y le daremos “me gusta” a tus fotos! Y para todavía más recetas, visita [WinnDixie.com/Flavor](http://WinnDixie.com/Flavor).

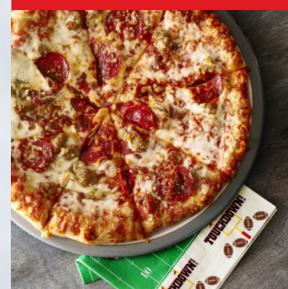
¡Y diviértete cocinando!

—Ashley Lopez

FOTOS: MICHELLE PAULSEN (ASHLEY); JOSEPH KELLER (HUMUS); ESTILISMO DE ALIMENTOS: MONICA MARIANO; ESTILISMO DE ACCESORIOS: SIERRA BASKIND

**¡PRUEBA ESTO YA!**

Mi selección de recetas y productos indispensables este mes.



**1**

Antes de sintonizar el partido, pondré la nueva y picante **SE Grocers Classic Crust Pepperoni Pizza** (en la foto de arriba) en el horno.

**2**

Ya quiero probar las **frituras de calabaza** de la pág. 10.

**3**

La próxima vez que haga una reunión, prepararé el **hummus enriquecido** de la pág. 33 (en la foto a la izquierda).

**¡A SOCIALIZAR!**



[facebook.com/winndixielatino](https://www.facebook.com/winndixielatino)



[@winndixielatino](https://twitter.com/winndixielatino)



[pinterest.com/WinnDixieLatino](https://www.pinterest.com/WinnDixieLatino)



[@winndixiephotos](https://www.instagram.com/winndixiephotos)



# 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**

# Contenido

Sept/Oct 2017



## 7 Perfectamente Madura

Aprovecha al máximo las frutas y verduras de temporada



## 13 Los 5 Rápidos

Cenas de cinco ingredientes hechas en solo 10 minutos



## 18 Maravillas entre Semana

Comidas familiares llenas de proteína con sabor a otoño



## 22 Planeando la Fiesta

Abundantes mini bocadillos perfectos para entretener el día del juego



## 26 Una Idea Fresca

Alimentos creativos y espeluznantes para una fiesta de miedo



## 29 Lazos Comunitarios

Cómo nuestro programa de rescate de comida elimina desechos y alimenta a tu comunidad



## 31 Nuevo Ahora

Dulces de calabaza nuevos, ideas para preparar pan tostado, ¡y más!



## 38 Tus Preferencias

Tus maneras favoritas de disfrutar Halloween y el otoño



Publicada por John Brown Media.  
Para preguntas sobre publicidad, envía un email a: [SEG@johnbrownmedia.com](mailto:SEG@johnbrownmedia.com).

# TRY THIS DELICIOUS

# GAME TIME PAIRING:

## 7-LAYER CHILI DIP

### INGREDIENTS

- 1 (8-ounce) package cream cheese, softened
- ½ cup milk
- 3 cups shredded Cheddar cheese
- 1 (15-ounce) can Hormel® Chili No Beans, heated
- 1 cup shredded lettuce
- ½ cup sliced green onions
- 1 cup Pearls® Olives to Go!® Sliced Ripe Olives
- ½ cup chopped tomato
- Crackers or chips, if desired

### DIRECTIONS

- In small bowl, blend together cream cheese, milk and 2 cups shredded cheese. Spread mixture onto large serving platter.
- Spoon warm chili over cheese layer. Continue to layer remaining ingredients (lettuce, remaining cheese, onions, olives and tomatoes). Serve with crackers or chips for dipping.



# Saboreando la Temporada

Técnicamente ya no es verano pero tampoco otoño—esta “entre temporada” significa el doble de diversión al cocinar. Estas frutas y verduras son perfectas para estas cambiantes temperaturas y además las puedes conseguir maduras para disfrutarlas hoy mismo.

## CALABAZA ALMIZCLERA (“BUTTERNUT”)



Solo una taza de calabaza almizclera en trozos contiene más de 400 por ciento de tu dosis diaria recomendada de vitamina A. Además, esta verdura favorita del otoño es rica en beta-caroteno (la cual ayuda a mantener la piel sana). Al comprarla, escoge las que se sientan un poco pesadas de acuerdo a su tamaño y que tengan corteza dura y uniforme. Guárdala en un lugar fresco donde no le dé la luz y así te puede durar hasta por un mes.

## TOMATE



Ya sea si los comas crudos o cocidos, los tomates son una gran fuente de vitamina A y antioxidantes como el licopeno, que puede ayudar a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Deja los tomates que no estén maduros a temperatura ambiente y guarda los que ya estén maduros en el refrigerador para prolongar su frescura (pero déjalos un rato en temperatura ambiente antes de consumirlos para lograr un sabor óptimo).

## PIMIENTO MORRÓN



¿Sabías que el color del pimiento morrón se debe a sus variados beneficios a la salud? Escoge los verdes para fortalecer tus ojos (son una buena fuente de luteína, que ayuda a la salud ocular) o los rojos para elevar tus niveles de vitamina C. Sin importar el color, escoge pimientos firmes y con color brillante que se sientan pesados de acuerdo a su tamaño y guárdalos en una bolsa de plástico en el refrigerador hasta por 5 días.

## MANZANA GALA



Jugosas y crujientes, las manzanas gala son tan deliciosas como son nutritivas. Están llenas de antioxidantes y también son una buena fuente de fibra, la cual regula la digestión y te ayuda a sentirte satisfecho por más tiempo. Guarda estas manzanas en el cajón de las verduras de tu refrigerador, en donde te durarán de 2 a 3 semanas.

## Desayuno de Huevo, Salchicha Italiana y Tomate a la Sartén

 **PORCIONES** 4  **PREP** 10 MIN.

 **COCCIÓN** 25 MIN.

- 12 oz. de salchicha italiana, sin cobertura
- 1 pimiento morrón rojo, a la mitad, sin centro y en rebanadas delgadas
- 1 pimiento morrón amarillo, a la mitad, sin centro y en rebanadas delgadas
- 1 cebolla pequeña, finamente picada
- 2 dientes de ajo, finamente rebanados
- ½ cucharadita de paprika ahumada
- 1 pinta de tomatitos cherry, partidos a la mitad
- 1 lata de tomates machacados
- Sal y pimienta
- 4 huevos grandes
- 2 cucharadas de perejil fresco picado
- 4 rebanadas de pan francés, tostado

**COCINA** la salchicha en una sartén grande a fuego medio-alto, separándola con una cuchara de madera, hasta que este oscurecida y desmoronada, como por 5 min.; transfíere a un plato y déjala al lado.

**AÑADE** los pimientos, cebolla, ajo y paprika a la sartén y cocina a fuego medio, revolviendo ocasionalmente, hasta que se suavicen, como por 5 min. Añade los tomatitos cherry y los tomates machacados y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que la mezcla este espesa, como por 5 min.

**INCORPORA** la salchicha a la mezcla en la sartén y sazona con sal y pimienta al gusto. Reduce el fuego a medio-bajo. Usando la parte posterior de una cuchara, forma 4 huecos para los huevos en la salsa.

**ROMPE** un huevo en cada hueco, cubre la sartén y cocina todo hasta que las claras de los huevos estén cuajadas, de 4 a 6 min. Espolvorea con perejil y sirve con el pan como acompañamiento.





## Pimientos Rellenos de Camarones y Polenta

SIN GLUTEN

**PERSONAS** 4 A 6 **PREP** 10 MIN.

**COCCIÓN** 25 MIN.

- 4 pimientos morrón de cualquier color
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 3 tazas de caldo de pollo bajo en sodio
- 1 taza de crema espesa o media crema
- 1 taza de polenta
- ½ taza de queso cheddar blanco rallado
- Sal y pimienta
- 1 salchicha (3 oz.) andouille cocinada y finamente cortada
- 12 oz. de camarones medianos sin cáscara y desvenados
- ½ taza de cerveza ligera

- 4 cucharadas de mantequilla sin sal
- 2 cebollines, en rebanadas delgadas, con las partes verdes y blancas separadas
- 1 cucharadita de condimento cajún

**PRECALIENTA** el horno a 400°. Dejando los tallos intactos, corta los pimientos por la mitad a lo largo. Remueve el centro y las semillas y coloca los pimientos cortados hacia arriba en una bandeja para hornear. Úntalos con 1 cucharada de aceite y hornea hasta que queden casi tiernos, como por 10 min.

**COMBINA** el caldo y crema en una cacerola mediana y hiérvelos. Reduce el fuego a bajo, incorpora la polenta y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que quede cremoso, como por 10 min. Incorpora el queso y sazona con sal y pimienta al gusto; cubre y deja al lado.

**CALIENTA** la cucharada de aceite restante en una sartén a fuego medio-alto hasta que chisporrotee. Añade la salchicha y cocina, revolviendo frecuentemente hasta oscurecerse, de 3 a 5 min.; transfíere a un plato usando una cuchara con ranuras. Añade los camarones y cuécelos hasta quedar cocidos, como por 2 min. por lado; transfíere al plato con la salchicha. Añade la cerveza, mantequilla, las partes blancas de los cebollines y el condimento cajún a la sartén, reduciendo el fuego a medio y cocina, revolviendo constantemente, hasta quedar ligeramente espeso, de 2 a 3 min. Regresa los camarones y la salchicha a la sartén y revuelve para recubrir.

**COLOCA** cucharadas de la polenta dentro de los pimientos y cúbrelos con la mezcla de la salchicha y camarones y con los cebollines antes de servir.



## Bolitas de Calabaza Almizclera

VEGETARIANA

**●** PORCIONES 16 **⌚** PREP 15 MIN.

**⌚** COCCIÓN 20 MIN.

- 4 oz. de calabaza almizclera ("butternut") sin cáscara, rallada (1 taza)
- 1 chalota, finamente picada
- 1 huevo grande, batido
- 1 cucharada de yogurt natural o suero de leche
- 1 cucharadita de tomillo fresco picado, más extra como guarnición
- Sal
- 1 taza de mezcla para preparar pan de maíz
- 3½ tazas de aceite vegetal
- Miel, para servir

**MEZCLA** la calabaza, chalota, huevo, yogurt, tomillo y ½ cucharada de sal en un tazón grande. Añade la mezcla para preparar pan de maíz y revuelve hasta quedar todo combinado.

**PRENDE** el horno a baja temperatura. Añade aceite a una cacerola mediana y caliéntalo hasta alcanzar 350° a fuego medio-alto. Trabajando en tandas, sumerge bolitas de masa y fríelas en el aceite, volteándolas ocasionalmente hasta estar doradas y crujientes, de 2 a 3 minutos por cada grupo.

**TRANSFIERE** las bolitas a una bandeja para hornear forrada con papel toalla usando una cuchara con ranuras y mételas al horno para mantenerlas calientes. Sigue friendo en el aceite el resto de las bolitas hasta acabarse la masa, ajustando el fuego como se necesite para mantener 350°.

**ESPOLVOREA** las bolitas con sal, pimienta y más tomillo y rocíalas con miel antes de servir las.

### UNA SASHIMI WITH HEARTS OF PALM

ADAPTED FROM NOBU DOWNTOWN  
 TIME: 30 MINUTES  
 YIELD: 8 SERVINGS

4 medium-size jalapeños, seeded and finely minced  
 1 teaspoon grated ginger  
 ½ teaspoon sea salt  
 ½ cup grapeseed oil  
 3 tablespoons rice vinegar  
 1½ pounds sushi-grade tuna (one yellowfin or bigeye)  
 3 tablespoons extra-virgin olive oil  
 3 fresh hearts of palm, finely sliced, or ¾ cup finely sliced or sliced raw daikon  
 Microgreens, for garnish

1. Place jalapeños, ginger, and salt in a food processor and pulse until finely minced. With the tube and process until thickened. Add oil and process about a minute, until fairly smooth. Transfer to a bowl and refrigerate.

2. Slice the tuna into 2-inch cubes, then slice as thin as possible. You will need 7 slices per serving.

3. For each dish, spread a couple of tablespoons of the sauce on a salad plate. Fan the tuna slices in a circle on the sauce, leaving an opening in the center of the plate. Drizzle with a little olive oil and dust with a few grains of salt. Pile a thatch of hearts of palm slivers in the center of the plate, top with a few sprigs of microgreens and serve.



## Tarta de Queso con Manzana y Caramelo

**👤 PORCIONES 12** ⌚ **PREP 20 MIN.**

⌚ **COCCIÓN 1 HORA 40 MIN. MÁS TIEMPO EXTRA PARA ENFRIAR**

### MASA

- 1 taza de galletas desmoronadas Graham
- 2 cucharadas de azúcar
- 4 cucharadas de mantequilla derretida sin sal

### RELLENO Y CUBIERTA

- 1 cucharada de mantequilla sin sal
- 2 lb. manzanas gala (5 aprox.), con cáscara, sin centro y en gajos de 1/4" de ancho
- 3 cucharadas de azúcar, más 1/2 taza extra
- 1 1/2 lb. de queso crema
- 1 taza de crema agria
- 4 huevos grandes
- 3/4 taza más 2 cucharadas de jarabe de caramelo, más extra para servir
- 1/2 taza de nuez de nogal, tostadas y picadas

### PARA LA MASA:

**PRECALIENTA** el horno a 325° y coloca la rejilla en el centro. Combina las migajas de galletas Graham y azúcar en un tazón mediano, incorpora la mantequilla derretida y revuelve bien. Coloca firmemente la pasta, aplastándola, en la base de un molde desarmable que este engrasado y hornea hasta que las orillas se empiecen a oscurecer, como por 8 min. Transfiere el molde a una rejilla y déjalo enfriar por completo.

### PARA EL RELLENO:

**REDUCE** la temperatura del horno a 250°. Derrite la mantequilla en una sartén grande antiadherente a fuego medio. Añade las manzanas y 3 cucharadas de azúcar y cocina, revolviendo frecuentemente, hasta que las manzanas se oscurezcan y estén tiernas, como por 10 min. Transfiere a un plato y déjalas enfriar completamente.

**COMBINA** el queso crema, crema agria y la 1/2 taza restante de azúcar en un

procesador de comida hasta que se haga puré, de 1 a 2 min. Sin apagar el procesador, añade los huevos uno por uno y sigue mezclando hasta que quede todo incorporado. Agrega 3/4 taza del jarabe de caramelo y bate hasta quedar combinado.

### PARA ENSAMBLAR Y HORNEAR:

**COLOCA** 2/3 de las manzanas cocidas en una capa uniforme sobre la masa de la tarta. Vierte el relleno sobre las manzanas y emparéjalo bien con una espátula. Rocía las 2 cucharadas restantes del jarabe de caramelo encima y hornea hasta que la torta esté cuajada, pero el centro tenga poco de movimiento al moverla, como por 1 hora y 15 min.

**TRANSFIERE** a una rejilla para enfriar y deja reposar hasta que se enfríe completamente. Refrigerar hasta estar helado, como por 4 horas. Para servir, remueve el molde de la torta y cúbrelo con el resto de las manzanas cocidas. Rocíalo más jarabe de caramelo y espolvorea las nueces antes de servir.



# 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**

# Cenas Rápidas y Baratas

Si siempre andas a las carreras a la hora de la cena entre semana, no te preocupes: Estas recetas usan solo cinco ingredientes, ¡y se preparan con tan poco tiempo como 10 minutos!

## Sándwich Tostado de Queso en 10 Min.

**PORCIONES 4** **PREP 5 MIN.**

**COCCIÓN 5 MIN.**

- 8 rebanadas de queso suizo
- 8 rebanadas de pan blanco para sándwich
- 1 manzana gala, a la mitad, sin centro y en rebanadas delgadas a lo largo
- 4 rebanadas de tocino cocido, cortadas a la mitad
- 8 rebanadas delgadas de pavo
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite vegetal

**COLOCA** 4 rebanadas de queso sobre 4 rebanadas de pan. Luego coloca en capas la manzana en rebanadas, tocino, pavo y las 4 rebanadas de queso restantes. Sazona con sal y pimienta y cierra los sándwiches con los 4 panes restantes.

**CALIENTA** el aceite en una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto hasta que chisporrotee. Añade los sándwiches y cocínalos hasta que estén dorados y crujientes por ambos lados, de 2 a 3 min. Córtales por la mitad y sírvelos.

### ¡Acompáñalo!

Sirve este sándwich con una guarnición de papitas fritas SE Grocers Crinkle Cut Fries.



SE Grocers Sliced Swiss Cheese



SE Grocers Old Fashioned Round Top Bread



Manzana Gala



Tocino Ahumado en Rebanadas



Pavo en Rebanadas



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

FOTOS: EMILY KATE ROEMER, ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO, ESTILISMO DE ACCESORIOS: COURTNEY DE WET, RECEITAS: ALEXA WEIBEL (CAMARONES A LA PRIMAVERA, CALZONE)

## Camarones a la Primavera en 20 Min.

PORCIONES 4 PREP 5 MIN.

COCCIÓN 15 MIN.

- 12 oz. pasta de moñitos
- 4¾ tazas de agua
- 1½ cucharadita de sal
- 12 oz. camarones medianos crudos sin cáscara y desvenados
- 8 oz. espárragos, sin las puntas y cortados en pedazos de 1" de ancho
- ½ taza de chícharos congelados
- ⅓ taza de pesto

**COMBINA** la pasta, agua y sal en una sartén grande antiadherente y pónla a hervir. Reduce el fuego a medio y cocina, revolviendo frecuentemente, hasta que la pasta este empezando a quedar tierna, de 10 a 12 min.

**INCORPORA** los camarones crudos y espárragos y cocina hasta que la paste quede tierna, el agua se haya absorbido en su mayoría y los camarones estén cocidos, como por 5 min. más. Añade los chícharos y el pesto y sirve.



Pasta de Moñitos



Camarones Crudos  
Fisherman's Wharf



Espárragos



Chícharos  
Winn-Dixie



Pesto



**RAGÚ®**

# STIR UP EASY SCHOOL NIGHT TRADITIONS

with delicious RAGÚ® meals



# ELEVATE YOUR TAILGATE



GREAT BEER  
GREAT RESPONSIBILITY®  
©2017 COORS BREWING COMPANY, GOLDEN, CO



**¡Acompáñalos!**  
Adquiere un frasco de salsa de tomate SE Grocers Traditional Pasta Sauce y sirlvela caliente como guarnición con los calzones.



Broccoli  
Winn-Dixie



Pollo Rostizado  
Lip Lickin'



SE Grocers Fancy  
Shredded 6 Cheese  
Italian Blend



Salsa Alfredo



Masa para Pizza

## Calzones con Broccoli, Pollo y Salsa Alfredo en 30 Min.

**PERSONAS** 4 **PREP** 10 MIN.

**COCCIÓN** 20 MIN.

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 3 tazas de broccoli congelado, ya descongelados
- 2½ tazas de pollo rostizado desmenuzado (½ pollo aprox.)
- 1½ tazas de mezcla de quesos italianos rallados (6 oz.)
- ½ taza de salsa Alfredo de frasco
- Sal y pimienta
- 1 lb. de masa para pizza, dividida en 4 pedazos

**PRECALIENTA** el horno a 425°.

**CALIENTA** el aceite en una sartén mediana antiadherente hasta chisporrotear. Agrega el broccoli y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta estar tiernos, como por 5 min.; transfiere a un tazón grande. Añade el pollo, queso y salsa Alfredo al tazón con el broccoli y revuelve. Sazona con sal y pimienta al gusto.

**FORMA** cuatro círculos (de 7") con las piezas de masa usando un rodillo en una superficie ligeramente

enharinada. Coloca una cucharada de la mezcla de broccoli sobre la parte superior de cada pedazo de masa, dejando un borde de ½". Jala la parte inferior de la masa para cubrir el relleno en la parte de arriba, formando una media luna, y presiona los bordes para sellar. Repite con los círculos y mezcla de broccoli restantes.

**TRANSFIERE** los calzones a una bandeja para hornear forrada con papel pergamino y hornea hasta que se inflen y se doren ligeramente, de 18 a 20 min.



# Cenas Favoritas para el Otoño

Combina carnes clásicas como lomo de cerdo, carne molida y muslos de pollo con los sabores reconfortantes del otoño.



## Lomo de Cerdo con Tocino y Camotes Rostizados con Maple

**👤 PORCIONES 4** **🕒 PREP 10 MIN.**  
**🕒 COCCIÓN 30 MIN.**

- 1 (1¼-lb.) lomo de cerdo
- Sal y pimienta
- 8 rebanadas de tocino
- 2 de camote, sin cáscaras y cortados en pedazos de ½"
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de miel de maple, más extra para servir
- 1 cucharada de melaza
- 1 cucharada de salsa inglesa
- 2 cucharaditas de mostaza Dijon
- Una pizca de nuez moscada en polvo
- Una pizca de pimienta cayena

**PRECALIENTA** el horno a 425° y coloca una rejilla en la parte media-superior y la otra en la parte media-baja. Seca el lomo con papel toalla y sazona con sal y pimienta.

**ENVUELVE** el lomo de cerdo con el tocino, sobreponiéndolo un poco y metiendo los extremos por debajo. Transfiere, con las orillas por debajo, a una rejilla colocada encima de una bandeja para hornear forrada de papel aluminio.

**REVUELVE** el camote con el aceite y miel de maple y sazona con sal y pimienta. Transfiere a una bandeja para hornear forrada con papel pergamino y colócala en el horno en la rejilla de arriba. Coloca el lomo de cerdo en la rejilla de abajo en el horno y rostízalo hasta que el centro registre 140°, de 20 a 25 min. Continúa horneando los camotes hasta que estén tiernas y doradas, por 5 min. más aprox.

**REVUELVE** la melaza, salsa inglesa, nuez moscada y cayena en un tazón pequeño. Unta la mezcla sobre el lomo y regrésalo al horno (rejilla de arriba) hasta quedar crujiente, de 2 a 3 min. Transfiere a una tabla para cortar y déjalo reposar por 5 min.

**REBANA** el lomo y acomódalo en los platos junto a los camotes. Sirve acompañado de miel de maple.



Puedes congelar las sobras de las enchiladas hasta por un mes. Hornea por 1 hora para recalentar.

## Enchiladas de Carne y Calabaza

**👤 PORCIONES 4 A 6** **🕒 PREP 20 MIN.**  
**🕒 COCCIÓN 35 MIN.**

- 1 lata (15 oz.) de salsa roja para enchiladas
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 lb. de calabaza almizclera ("butternut"), sin cáscara y en pedazos de ½" de ancho (aprox. 3 tazas)
- Sal y pimienta
- 1 lb. carne molida
- 1 cebolla grande, finamente picada
- 1 paquete (1 oz.) de condimento para tacos
- 12 tortillas (6") de maíz
- 2 tazas de queso rallado Monterey Jack (8 oz.)
- ½ taza de crema agria
- 2 cucharas de agua
- ¼ taza de chile jalapeño en escabeche
- ¼ taza de cilantro fresco picado

**PRECALIENTA** el horno a 350°. Vierte ½ taza de salsa para enchiladas en un molde para hornear de 9x13".

**CALIENTA** aceite en un sartén grande antiadherente a fuego medio-alto hasta que chisporrotee. Agrega la calabaza y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta que se empiece a suavizar, como por 5

min.; sazona con sal y pimienta y transfiere a un tazón grande.

**COCINA** la carne, cebolla y condimento para tacos en otra sartén a fuego medio-alto, usando una cuchara para desmoronar la carne, hasta que ésta este oscurecida y cocida, como por 5 min. Escurre la grasa y agrega la mezcla de la carne en el sartén con la calabaza junto con ½ taza de salsa para enchiladas.

**ENVUELVE** las tortillas en un secador de cocina limpio y seco y mételas al microondas hasta que se calienten y estén suaves, como por 20 segundos.

**DIVIDE** la mezcla de la carne y 1½ tazas de queso equitativamente en las tortillas, formando cilindros. Transfiérelas al molde para hornear y vierte encima el resto de la salsa para enchiladas, untándola para cubrir las tortillas.

**CUBRE** firmemente con papel aluminio y hornea hasta que se calienten, como por 20 min. Remueve el papel aluminio y espolvorea encima el queso restante. Hornea en la rejilla superior del horno hasta que se doren, como por 3 min.

**BATE** la crema agria con el agua y rocía sobre las enchiladas. Espolvorea con las rebanadas de chile jalapeño y cilantro, y sírvelas.



Las hojuelas de maíz son el ingrediente secreto para obtener el crujido del pollo frito clásico sin complicarse mucho.

### Muslos de Pollo Fritos con Puré de Papas y Ejotes

**👤 PORCIONES** 4 **🕒 PREP** 15 MIN.  
**🕒 COCCIÓN** 35 MIN.

- ½ taza de harina de maíz amarilla
- 1 cucharadita de cebolla en polvo
- Sal y pimienta
- 1 taza de suero de leche
- 1½ tazas de hojuelas de maíz finamente machacadas
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- ¾ cucharadita de condimento para pollo
- 8 muslos de pollo grandes
- 1½ lb. de papas russet, peladas y cortadas en piezas de ½"
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 taza de media crema
- 1 lata (14.5 oz.) de tomates cortados en cubitos estilo italiano
- 12 oz. ejotes, con las puntas cortadas

**PRECALIENTA** el horno a 400°. Forra una bandeja para hornear con papel aluminio y colócala en el horno.

**COMBINA** la harina de maíz y cebolla en polvo en un tazón mediano con 2 cucharaditas de sal y 1 cucharadita de pimienta. Vierte el suero de leche en un segundo tazón mediano. En un tercer tazón, revuelve las hojuelas de maíz, queso, condimento para pollo y 1 cucharadita de pimienta. Recubre el pollo en la mezcla de la harina de maíz, báñalo en el suero de leche y luego pásalo por la mezcla de hojuelas de maíz, recubriéndolo por todos lados.

**REMUEVE** la bandeja para hornear precalentada del horno y rocíala con aerosol antiadherente para cocinar. Transfiere el pollo a la bandeja para hornear, vuelve a rociar aerosol antiadherente y hornea hasta que el pollo se dore y cocine, como por 35 min.

**COLOCA** las papas en una cacerola con 1" de agua. Añade 1 cucharadita de sal y ponla a hervir a fuego alto. Reduce el fuego a medio y cocina hasta que estén tiernas, como por 5 min.; escúrrelas y déjalas al lado.

**CALIENTA** 1 cucharadita de aceite en una cacerola grande a fuego medio hasta que chisporrotee. Incorpora el ajo y cocina hasta quedar fragante, como por 30 segundos. Añade la media crema y ponla a hervir a fuego lento. Remueve del calor, añade las papas y machácalas hasta que queden cremosas; sazona con sal y pimienta al gusto y cúbrealas para que se mantengan calientes.

**COMBINA** los tomates y la cucharada de aceite restante en una cacerola mediana a fuego medio hasta que se calienten, como por 5 min. Incorpora los ejotes, cubre y cócalos hasta que estén tiernos y un crujientes, como por 10 min. Sazona con sal y pimienta al gusto y sirve con el pollo y el puré de papas.

SINCE 1891  
**Hormel**  
**PEPPERONI**

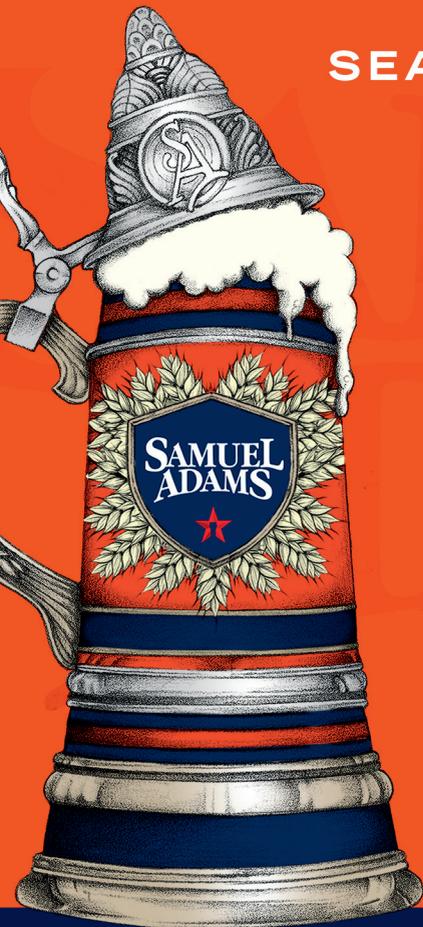


serving suggestion

**PEP  
IT UP!**

© 2017 Hormel Foods, LLC

SEASONAL LIMITED RELEASE



SAMUEL ADAMS®

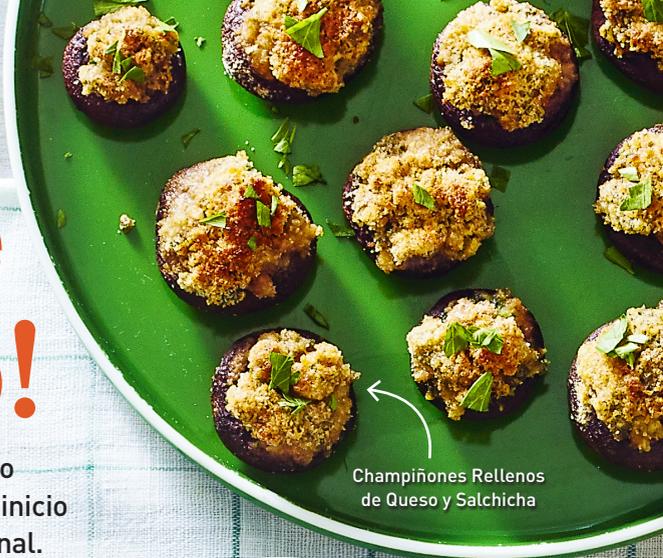
**OCTOBERFEST**

AMBER MÄRZEN WITH  
 CARAMEL MALT NOTES



# ¡Es Hora de Ver el Juego!

Estos bocaditos—con abundantes ingredientes como pecho de res (“brisket”), papas y salchicha—te ayudarán a marcar el inicio de la temporada de fútbol americano como toda una profesional.



Champiñones Rellenos de Queso y Salchicha



Mini Bocadillos de Papa sabor a Pizza de Pepperoni, Cebolla Francesa y Nachos con Queso



FOTOS: EMILY KATE ROEMER; ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGGIERO; ESTILISMO DE ACCESORIOS: COURTNEY DE WET





2

Hamburguesitas de Pecho de Res



**Adquiere tus comidas favoritas para hacer "tailgate" en nuestras tiendas!**

Niguna fiesta "tailgate" está completa sin nuestras **1** Lip Lickin' Chicken Wings y nuestra nueva **2** SE Grocers Classic Crust Pepperoni Pizza—los puedes encontrar en nuestro departamento de carnes frías o en la sección de congelados.



## Hamburguesitas Cocidas Lentamente con Ensalada de Repollo Morado

**PORCIONES** 12 **PREP** 20 MIN.  
**COCCIÓN** 8 HORAS

### HAMBURGUESITAS

- 3¼ lb. de pecho de res ("brisket"), cortado
- Sal y pimienta
- 2 cucharadas de aceite vegetal
- 1 cebolla grande, a la mitad y en rebanadas delgadas
- 2 cucharadas de chili en polvo
- 1 lata (14 oz.) de tomates enteros pelados
- ½ taza de agua
- 3 cucharadas de salsa inglesa
- 3 cucharadas de melaza
- 2 paquetes (12 oz.) de panes estilo hawaiano, separados

### ENSALADA

- 3 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 tazas de repollo morado finamente rallado
- 1 manzana gala, a la mitad y sin centro, cortada en tiras
- ½ cebolla roja, a la mitad y en rebanadas delgadas

### PARA LAS HAMBURGUESITAS:

**SECA** el pecho de carne con papel toalla y

frótala por todos lados con 2 cucharaditas de sal y 2 cucharaditas de pimienta. Calienta el aceite en una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto hasta que humee. Añade la carne y cuécela hasta que se oscurezca y dore, de 2 a 4 min. por lado; transfiere a una olla de cocción lenta grande.

**AGREGA** la cebolla y el chili en polvo a la sartén ahora vacía y cocina a fuego medio, revolviendo a menudo, hasta que se suavicen, por 5 min. aprox. Añade los tomates (con sus jugos), agua, salsa inglesa y melaza, y pon todo a hervir a fuego lento. Usando una cuchara de madera, machaca un poco los tomates.

**TRANSFIERE** la mezcla del tomate con cebolla a la olla de cocción lenta, cúbreala y cocina en el nivel bajo hasta que la carne se deshaga con un tenedor, como por 8 horas. Transfiere la carne a una tabla para cortar y pícala en pedazos tamaño bocaditos; transfiere a un tazón grande. Coloca un colador en un segundo tazón grande y cuela la mezcla de tomate con cebolla. Agrega las cebollas y 1 taza del líquido escurrido al tazón con la carne y sazónala con sal y pimienta al gusto.

### PARA LA ENSALADA:

**BATE** el vinagre, aceite y azúcar en un tazón mediano hasta que se disuelva el azúcar. Añade el repollo, manzana y cebolla y revuelve bien para que todo se recubra; sazónala con sal y pimienta

al gusto. Divide la carne en los panes, cúbrelos con la ensalada y sirve.

## Champiñones Rellenos de Salchicha, Queso y Espinacas

**PORCIONES** 24 CHAMPIÑONES RELLENOS  
**PREP** 15 MIN. **COCCIÓN** 30 MIN.

- 24 champiñones "baby bella" (aprox. 1 lb.)
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal y pimienta
- 8 oz. salchicha italiana dulce, sin envoltura
- 2 chalotas, finamente picadas
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 taza de espinacas congeladas y cortadas, ya descongeladas y escurridas
- ¼ taza de pan molido
- ¼ taza de queso mozzarella rallado
- ¼ taza de queso parmesano rallado
- 1 huevo batido
- 3 cucharadas de perejil fresco finamente picado

**PRECALIENTA** el horno a 400°. Remueve los tallos del capuchón de los champiñones y córtalos finamente. Mezcla los capuchones de los champiñones con aceite, 1 cucharadita de sal y 1 cucharadita de pimienta en un tazón grande; deja al lado.

**COCINA** la salchicha en una sartén grande antiadherente a fuego medio-alto, machacando con una cuchara de madera, hasta oscurecerse y desmoronarse, de 6 a 8 min.; transfiere a un tazón mediano y deja al lado.

**AGREGA** los tallos de los champiñones cortados, chalotas y ajo al sartén ahora vacío y cocina, revolviendo ocasionalmente, hasta quedar tierno, aprox. por 5 min. Agrégalos al tazón con la salchicha cocida junto con las espinacas, 2 cucharadas de pan molido, queso mozzarella, parmesano, huevo y 2 cucharadas de perejil y revuelve bien para combinar. Coloca una cucharada de esta mezcla en cada capuchón de los champiñones y transfíerelos a una bandeja para hornear.

**ESPOLVOREA** el resto del pan molido y hornea hasta que se doren y estén crujientes en la parte de arriba, como por 20 min. Espolvorea con el resto del perejil antes de servirlos.

## Mini Bocadillos de Papa en Tres Sabores

**PORCIONES** 12 **PREP** 20 MIN.

**COCCIÓN** 50 MIN.

- 12 papas rojas chicas (como de 3 oz. c/u)
- 3 cucharadas más 4 cucharaditas de aceite de oliva
- Sal y pimienta

**PRECALIENTA** el horno a 400°. En una bandeja para hornear grande, combina las papas con 3 cucharadas de aceite y sazona con sal y pimienta.

**HORNEA** hasta que se sientan tiernas al insertar un tenedor, como por 35 min.; transfiere a una tabla para cortar y déjalas enfriar ligeramente. Eleva la temperatura del horno a 425°.

**CORTA** las papas ya enfriadas por la mitad a lo largo y sácales la papilla usando un sacabolas o una cuchara chica, dejando un borde de ¼" alrededor. Regresa las cáscaras de papa a la bandeja para hornear, con el lado cortado hacia arriba, y unta 4 cucharaditas de aceite sobre la parte superior.

**ESPOLVOREA** con sal y pimienta y hornea hasta que estén crujientes y doradas en las orillas, de 12 a 15 min. Continúa la receta según los estilos deseados a la derecha.



¡Elige Tu Sabor!

### Pizza de Pepperoni

Corta en pedacitos 1 pinta de **tomatitos cherry** y colócalos equitativamente en el centro de cada **cáscara de papa**. Espolvorea con 1¼ tazas de **queso mozzarella rallado** y cubre con **rebanadas de pepperoni**. Colócalos en la rejilla superior del horno hasta estar un poco oscurecidos, como por 2 min. Espolvorea con **albahaca fresca picada**.

### Cebolla Francesa

Corta finamente una **cebolla grande** y agrégala a una sartén mediana con una cucharada de **mantequilla**. Cocina a fuego medio-bajo, revolviendo ocasionalmente, hasta que las cebollas se caramelicen, como por 30 min. Coloca equitativamente en las **cáscaras de papa** 1¼ taza de **queso suizo rallado** y hornea en la rejilla superior del horno hasta estar un poco oscurecidos, como por 2 min. Cubre con las cebollas y espolvorea con **tomillo fresco picado**.

### Nachos con Queso

Espolvorea las **cáscaras de papa** con 1¼ tazas de **queso cheddar rallado** y hornéalas en la rejilla superior del horno hasta que se oscurezcan un poco, como por 2 min. Cubre equitativamente con 1 taza de **guacamole**, ¾ taza de **salsa pico de gallo** escurrida y **cilantro fresco** cortado.



### INGREDIENTE CLAVE PATROCINADO

Hormel  
Original Pepperoni



# ¡Cero Travesuras, Solo Dulces!



Este Halloween, llena la mesa de tu fiesta con espeluznantes y fáciles comidas.



## 1 Momias de Hot Dogs

Precalienta el horno a 375°. Desenrolla 1 lata (8 oz.) de **masa refrigerada para cuernitos**. Separa la masa en las perforaciones para formar cuatro rectángulos. Corta cada rectángulo transversalmente en 10 tiras y envuélvelas alrededor de 36 **mini salchichas cocteleras** para crear un efecto momia (deja sin envolver 1/2" en la parte de arriba). Transfiere a una bandeja para hornear engrasada y cocina hasta que se inflen y doren, de 10 a 15

min. Déjalas enfriar y luego dibuja dos puntitos en la parte sin envolver usando **mostaza** para formar los ojos.

**RINDE** 36 momias de hot dogs

## 2 Mini Pizzas Variadas

Precalienta el horno a 400°. Desenrolla 2 contenedores (13.8 oz.) de **masa refrigerada para pizza** y forma con cada uno un rectángulo de 12x8". Usando un cortador de bísquets de 3", corta ocho circulitos de masa de cada rectángulo y transfiere a una bandeja para hornear.

### COMO PREPARAR: ¡Pizzas Aterradoras!

**Momias:** Deshebra tiritas de palitos de queso de hebra y colócalos en capas sobre la **masa** formando un estampado de momia. Cubre con 2 **rebanadas de aceitunas negras** para los ojos.

**Arañas:** Espolvorea queso **mozzarella rallado** sobre la **masa** de pizza con salsa para formar la tela de la araña y cubre con 2 **mitades de aceitunas negras**. Coloca 8 rebanadas delgadas de aceituna alrededor de las mitades de aceituna para formar una araña.

**Fantasmas:** Corta una rebanada delgada de **queso mozzarella** en forma de fantasma y colócale pedacitos de **aceitunas negras** para los ojos.



FOTO: EMILY KATE ROEMER. ESTILISMO DE ALIMENTOS: MAGGIE RUGIERO. ESTILISMO DE ACCESORIOS: COURTNEY DE WET

Cubre con **salsa para pizza, queso y aceitunas negras** y hornea de 10 a 12 min. **RINDE** 16 pizzas

### 3 Dip en Caldera

Precalienta el horno a 375°. Corta 1" de la parte de arriba de una hogaza redonda (16 oz.) de **pan integral de centeno** y ahueca la parte de adentro, dejando un borde de ½" alrededor; transfíere a una bandeja para hornear. Corta el pan removido en pedacitos de 1", tuéstalo ligeramente en el horno y resérvalo para

servir. Vierte 3 tazas de **dip de espinacas y alcachofas** en el hueco del pan, cubre con ¼ taza de **queso parmesano rallado** y hornea hasta que se caliente, como por 30 min. Sirve con **zanahorias ralladas y pimientos morrón** y los cubitos de pan reservados para sumergir en el dip. **PORCIONES** 8 a 10

### 4 Mantecados de Chocolate en Forma de Tumbas

Prepara 24 mantecados de chocolate de 1 caja (15.25 oz.) con **mezcla para preparar**

**torta de chocolate** y déjalos enfriar. Unta glaseado en los mantecados ya fríos con 1 pote (16 oz.) de **glaseado de chocolate** y decóralos con **galletas de crema de chocolate desmoronadas** y **gomitas en forma de gusanos**. Para hacer las tumbas, abre por la mitad 12 galletas de crema de chocolate, quítale el relleno y corta las orillas formando un rectángulo pero dejando un lado intacto. Usa un **lápiz decorador con glaseado** para escribir "Q.E.P.D." sobre las galletas y luego insértalas en los mantecados. **RINDE** 24 mantecados





# 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**

# Combatiendo el Hambre

En todas nuestras tiendas, nos orgullece de ayudarte a proveer comidas sanas y nutritivas para tu familia. Pero nuestros esfuerzos van más allá de tu mesa. A la fecha, Southeastern Grocers ha donado más de 174 millones de libras de comida a nuestras comunidades locales a través de nuestra asociación con la organización nacional sin fines de lucro Feeding America, la cual ayuda a alimentar a personas con necesidad. Aprende más sobre cómo nuestro programa de rescate de comidas está ayudando a combatir el hambre.

## Marcando la Diferencia

A través de nuestra asociación con Feeding America, el impacto de nuestro programa de rescate de comida es profundo en nuestras comunidades. Platicamos con Dan Roun, un gerente de nuestras tiendas, y Jayci Peters, representante de Feeding Tampa Bay (miembro de la red de Feeding America), para conocer más sobre el papel que nuestras tiendas juegan—y el impacto de los programas de rescate de comida—en la lucha contra la inseguridad alimentaria.

### Dan Roun Southeastern Grocers

*“En el negocio de los supermercados, nuestro trabajo es alimentar a la gente. Si podemos alimentar a la gente que tenga alta necesidad de comida, eso hace nuestro trabajo aún más importante. Nosotros rescatamos comida buena y que no se vende para donarla a organizaciones como Feeding America. Queremos que nuestros clientes sepan que la buena comida no se va a desperdiciar”.*

### Jayci Peters Feeding Tampa Bay

*“Los programas de donación de alimentos como el de Southern Grocers ponen más que una comida en la mesa—también proveen a los niños con la concentración que necesitan para la escuela, le dan energía a los ancianos y llevan paz y tranquilidad a las familias. En Feeding Tampa Bay, nuestro trabajo es encontrar socios que estén dispuestos a tomar un rol de liderazgo ayudando a nuestras comunidades. Los supermercados juegan ese papel llevando comida a los bancos alimenticios y a la comunidad. Las donaciones de Southeastern Grocers nos han ayudado a enfrentar el hambre y a avanzar nuestra misión”.*

Las entrevistas han sido editadas y condensadas.

A través de nuestra asociación con **25** diferentes bancos alimenticios de Feeding America, nuestras tiendas han donado más de **174 millones** de libras de comida desde **2005**.

## CÓMO DONAMOS

Cada semana, nuestras tiendas colectan frutas y verduras, carnes, repostería, comida congelada y alimentos no perecederos que los bancos de comida de Feeding America distribuyen en las comunidades locales. Así es como funciona:



### PASO 1

Tres o cuatro días a la semana, los bancos alimenticios locales de Feeding America recogen la comida que hemos recolectado para donar.



### PASO 2

Después, el banco alimenticio lleva la comida a las agencias locales asociadas para que distribuyan la comida en sus comunidades.



### PASO 3

Una vez distribuida, la comida de las tiendas ayuda a proveer familias con las comidas abundantes y nutritivas necesarias para un estilo de vida balanceado.



NO  
ARTIFICIAL  
COLORS & FLAVORS  
★

SE GROCERS

Prestige

REAL PREMIUM  
ICE CREAM



Swirled with crunchy cinnamon  
pie crust for an authentic taste

LIMITED EDITION

Exclusively at

BILO

HARVEYS

Winn/Dixie

Nuevo  
Ahora

# Calabazas Perfectas

¡Finalmente llegaron! Tenemos todos los comestibles habidos y por haber con sabor a calabaza en todas nuestras tiendas—incluyendo donas, mantecados y galletas—¡así que adquiere tus comidas favoritas sabor a calabaza de tiempo limitado mientras duran!

Bolitas de donas de calabaza



Galletas de calabaza con chispas de chocolate blanco



Mantecados con crema de calabaza



FOTO: JOSEPH KELLER, ESTILISMO DE ALIMENTOS: MONICA MARIANO, ESTILISMO DE ACCESORIOS: SIERRA BASKIND

# Especial de Pan Tostado

Olvídate de la mantequilla y mermelada. Revive tu pan tostado mañanero (¡o cualquier hora del día!) con estas sabrosas y divertidas ideas.



## Nuez de Nogal-Fresa

Unta **queso crema batido** en el **pan tostado**.  
Cubre con varias **rebanadas de fresas**, **nueces de nogal tostadas** y unas gotitas de **miel**.

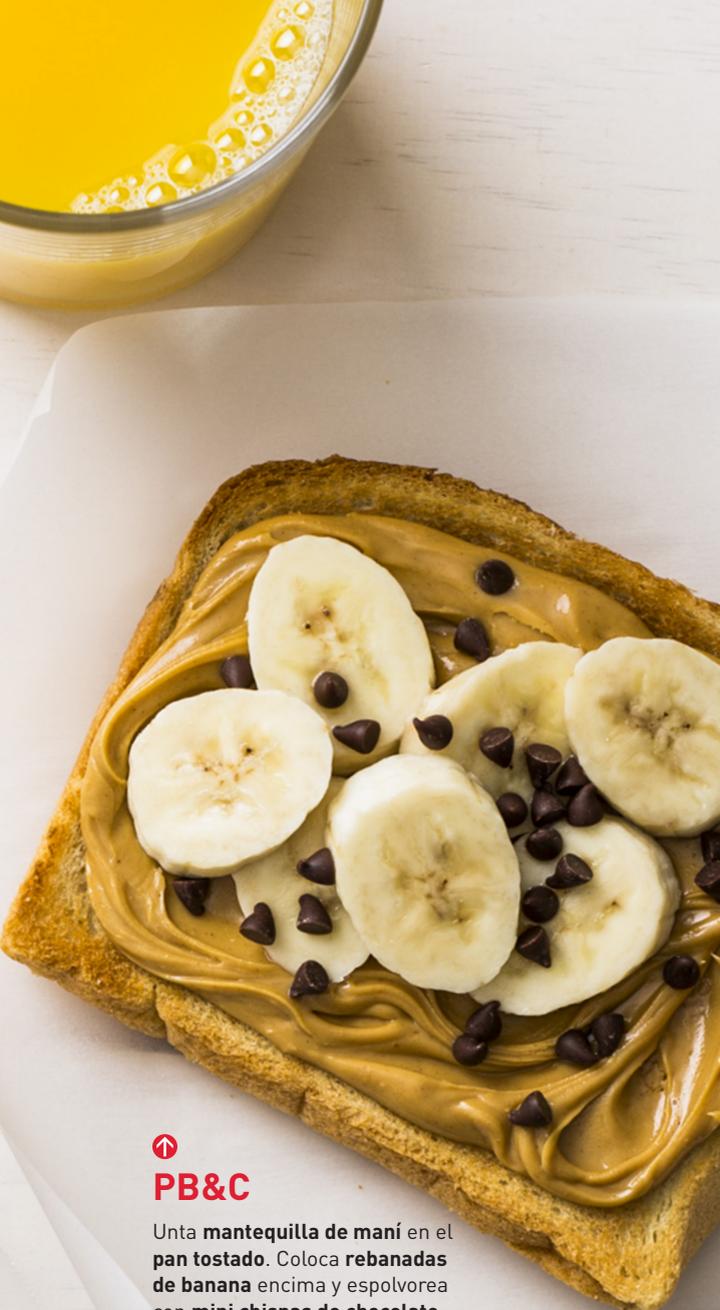


## Guacamole-Tocino

Unta **guacamole** en el **pan tostado**. Cubre primero con **tocino cocido desmoronado** y luego con un **huevo freído**. Como guarnición usa **cilantro fresco picado** y unas gotitas de **salsa picante**.

## Una Dulce Tradición

La combinación irresistible de manzanas con miel es un bocadillo que funciona cualquier época del año, pero en las fiestas judías de Rosh Hashaná (el cual empieza con la puesta del sol el 20 de sept. este año), simboliza esperanza para un Año Nuevo dulce. Así que escoge tu variedad de manzana favorita y una miel dorada y deliciosa, ¡y que empiece la celebración!



### PB&C

Unta **mantequilla de maní** en el **pan tostado**. Coloca **rebanadas de banana** encima y espolvorea con **mini chispas de chocolate**.



Adquiere una barra de pan **SE GROCERS OLD FASHIONED ROUND TOP BREAD** y 5 centavos serán destinados para Feeding America (conoce más sobre la organización en la pág. 29).

## Revitaliza Tu Hummus

Convierte el hummus recién comprado de la tienda (¡encuétralo con las carnes frías!) en un aperitivo instantáneo con estos aditivos estilo italiano.



### Hummus de Tomate y Pesto

En un tazón pequeño, mezcla 1 contenedor (1 oz.) de **hummus natural** y 3 cucharadas de **pesto**. Cubre con ¼ taza de **tomatitos cherry** partidos por la mitad y 2 cucharadas de **queso parmesano rallado**. Sirve con **crostini**.

#### Consejo:

Para preparar **crostini**, adquiere un pan **baguette** de \$1 de nuestra **repostería**, córtalo en **rebanadas de ½"** de ancho y **tuéstalas hasta que se doren**.



glutino<sup>®</sup>  
always gluten free



# GLUTEN FREE JOY FULL

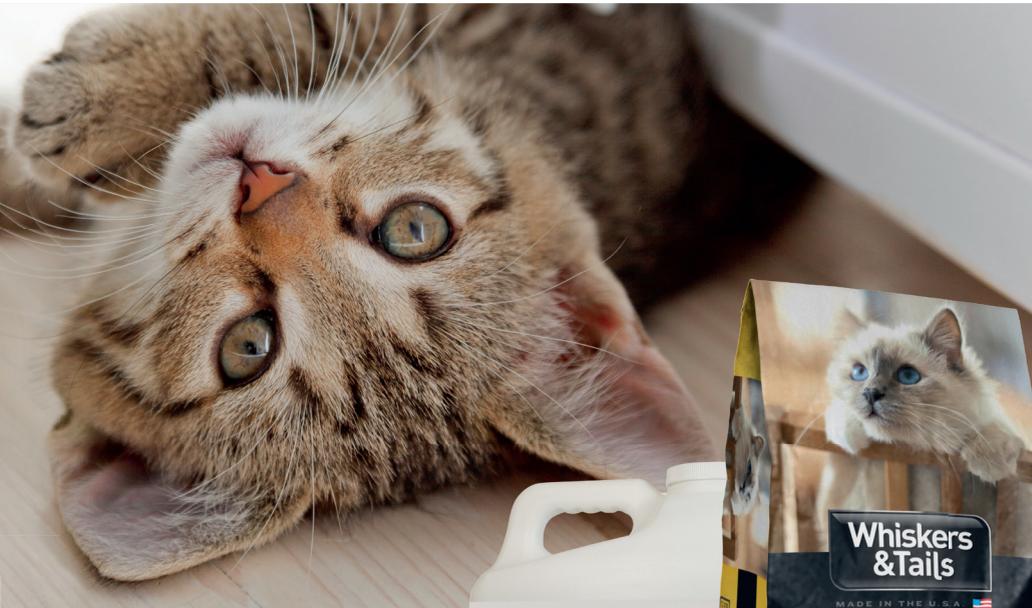
*feel good with every bite*

available in select stores

## FOR HAPPY AND HEALTHY PETS

### 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.



EXCLUSIVELY AT BILO HARVEYS Winn/Dixie



# Save when you Shop!

Check out these exclusive store coupons.



Buy any 2 Ragu,  
**SAVE \$1**



SE GROCERS

Stuffed Crust Pizza.

**SAVE \$1**

when you buy one package

BI•LO HARVEYS Winn/Dixie

NO ARTIFICIAL FLAVORS

SE GROCERS

Naturally Aged, Naturally Delicious.

**SAVE \$1**

when you buy one package

BI•LO HARVEYS Winn/Dixie

NO ARTIFICIAL FLAVORS

## ALWAYS GLUTEN FREE

glutino<sup>®</sup> *always gluten free*

SE GROCERS

LIMITED EDITION

**SAVE \$1**

when you buy one carton

BI•LO HARVEYS Winn/Dixie

NO ARTIFICIAL COLORS & FLAVORS

**KEEP IT REAL WITH A DEAL.**

love. **svol.**

SE GROCERS

Naturally Aged, Naturally Delicious.

**SAVE \$1**

when you buy one package

BI•LO HARVEYS Winn/Dixie

NO ARTIFICIAL COLORS & FLAVORS

**udi's**  
Gluten Free

**FULL OF TASTE**

**FREE OF GLUTEN**

SE GROCERS

The Perfect Crunch.

**SAVE \$1**

when you buy one bag

BI•LO HARVEYS Winn/Dixie

Store Coupon

8/30/17 - 10/24/17

**\$1 off**  
 any one SE Grocers  
**Stuffed Crust Pepperoni Pizza**  
 32.7 oz. • **With card**



The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit [windixie.com/plenti](http://windixie.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

Store Coupon

8/30/17 - 10/24/17

**\$1 off**  
 any one SE Grocers  
**Sharp Cheddar Chunk 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 [windixie.com/plenti](http://windixie.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

Store Coupon

8/30/17 - 10/24/17

**\$1 off**  
 any one Prestige  
**Grandma's Pumpkin Pie Ice Cream**  
 1.5 quart • **With card**



The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit [windixie.com/plenti](http://windixie.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

Store Coupon

8/30/17 - 10/24/17

**\$1 off**  
 any one SE Grocers  
**Reduced Fat Sliced Swiss Cheese**  
 6.67 oz. • **With card**



The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit [windixie.com/plenti](http://windixie.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

Store Coupon

8/30/17 - 10/24/17

**\$1 off**  
 any one SE Grocers  
**Sour Cream & Onion Potato Chips**  
 10 oz. **With card**



The following exclusions apply. Limit one coupon per transaction. Coupon must be presented at time of purchase. Plenti Card Required. Visit [windixie.com/plenti](http://windixie.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



# Save when you Shop!

Check out these exclusive store coupons.



VALID 8/30/17 - 10/24/17

Buy any 2 Ragú,  
Save \$1

Some exclusions apply. No cash value. Limit one coupon per transaction at time of purchase. Cannot be combined with any other offer. Cannot be reproduced.



Manufacturer's Coupon | Expires 12.31.17

## SAVE \$1.00

SAVE \$1.00 ON ANY ONE (1) GLUTINO® PRODUCT

**Retailer:** Send to Boulder Brands USA, Inc.; INMAR Dept. #54100; One Fawcett Drive; Del Rio, TX 78840. Boulder Brands USA, Inc. will reimburse you for face value of this coupon plus 8¢ handling provided coupon is redeemed in accordance with our coupon redemption policy (available upon request). Cash value 1/100¢. Do not double. **Consumer:** One coupon per item purchased. Consumer pays sales tax. Void if reproduced, transferred, restricted or prohibited. ©2017 Boulder Brands USA, Inc.



Manufacturer's Coupon | Expires 12.31.17

**SAVE \$1.00**  
 ON THE PURCHASE OF ANY ONE  
 EVOL PRODUCT.

**Retailer:** Send to Boulder Brands USA, Inc.; INMAR Dept. #54100; One Fawcett Drive; Del Rio, TX 78840. Boulder Brands USA, Inc. will reimburse you for face value of this coupon plus 8¢ handling provided coupon is redeemed in accordance with Boulder Brands USA, Inc.'s coupon redemption policy (available upon request). Cash value 1/100¢. Do not double. **Consumer:** One coupon per item purchased. Consumer pays sales tax. Void if reproduced, transferred, restricted or prohibited. ©2017 Boulder Brands USA, Inc.



Manufacturer's Coupon | Expires 12.31.17

**SAVE \$1.00**  
 ON ANY ONE (1) UDI'S PRODUCT

**Retailer:** Send to Boulder Brands USA, Inc.; INMAR Dept. #54100; One Fawcett Drive; Del Rio, TX 78840. Boulder Brands USA, Inc. will reimburse you for face value of this coupon plus 8¢ handling provided coupon is redeemed in accordance with Boulder Brands USA, Inc.'s coupon redemption policy (available upon request). Cash value 1/100¢. Do not double. **Consumer:** One coupon per item purchased. Consumer pays sales tax. Void if reproduced, transferred, restricted or prohibited. ©2017 Boulder Brands USA, Inc.



Tus Preferencias

# ¡FELIZ OTOÑO!

Tus maneras favoritas de disfrutar Halloween y todas las cosas otoñales.



¿Es la temporada de calabaza! ¿Cuál es tu alimento sabor calabaza favorito?

- #1 Tarta
- #3 Muffins
- #2 Torta de Queso
- #4 Galletas

## ¿LOS DISFRACES INFANTILES MÁS DIVERTIDOS?

- HOT DOG
- ASESINO "CEREAL"
- UNA BRUJA "SAND WITCH"
- BANANA

¡EL CARAMELO DE MAÍZ ES EL DULCE

# #1

FAVORITO DE HALLOWEEN!



*"Los dejo que coman un dulce diario en la tarde".*

*"Cuando llegamos a la casa, ¡después de revisarlos bien!"*

¿CUÁNDO DEJAS A TUS HIJOS COMER SUS DULCES DE HALLOWEEN?



*"Donamos los dulces de Halloween a nuestro departamento local de bomberos".*

*"Los viernes y sábados, como algo especial".*



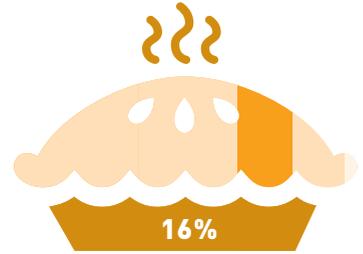
## ¿CÓMO SATISFACES TU ANTOJO DE TARTA DE CALABAZA?



Compro una tarta ya horneada del departamento de repostería del supermercado.



Lo preparo yo, pero uso base preparada para tarta.



Compro una de la sección de congelados del supermercado.



Lo preparo yo desde cero.



No sirvo tarta de calabaza.



Envía un email a "SE Grocers Listens" a: [SEGrocerslistens@segrocers.com](mailto:SEGrocerslistens@segrocers.com) para mandarnos tus ideas, opiniones y experiencias durante tus compras semanales.



# 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**

# STOCK UP FOR GAME DAY.

**BUD  
LIGHT**  
FOOTBALL

