





CARTE D'OR GELATO GUSTI VARIEGATI G 500

€ 3,99

CON CARTA
ESSERE DECÒ

2 89







TRANCI DI PESCE SPADA EXTRA - AL KG

15,90

1,99

4 SNACK GELATO
• MARS • BOUNTY

• TWIX • SNICKERS

Offerte valide dal 10 al 30 giugno 2022





VALSOIA **GELATO VARI GUSTI** G 500



 COPPA DEL NONNO G 300

KIT KAT G 321

 OREO G 324 **ICECREAM POT**

8.61 €/KG



MILKA **8 MINICONI VANIGLIA** E CIOCCOLATO G 140

14.21 €/KG



SAMMONTANA **AMANDO**

• 6 STECCHI • 4 CONI

4 BISCOTTI

9.06 €/KG



SIGEL **GELATO VARI GUSTI VASCHETTA KG 1,35**

4.44 €/KG



- FRULLATORE INSIEME
 ALLA PANNA E A
 QUALCHE CUBETTO DI
 GHIACCIO.
- FRULLA FINO A QUANDO
 IL COMPOSTO NON È
 LISCIO E SPUMOSO.
- VERSA NEL BICCHIERE
 E DECORA CON ALTRA
 PANNA SPRAY.



CORNETTO

- 8 CONI G 480
- CLASSICO
- CIOCCOLATO
- CUORE CROCCANTE

6.85 E/KG 3.29



GROM

- 3 CONI G 174
- FIOR DI PANNA
- PISTACCHIO

22.93 E/KG 3.99



MAGNUM Bomboniera - G 104

- CLASSICA
- ASSORTITA
- CAFFÈ

28.75 E/KG 2,99



GESSYCA STECCO Vari Gusti G 200/300

1.99



SAMMONTANA Torta duchessa G 750 5.32 E/KG



MAXIBON CEREAL MIX G 380 · 2.99





ALGIDA CREMINO CREMINO CLASSICO X8 - G 336 3.59



ESTATHÉ ICE - G 350

• MENTA E LIME

PESCA - LIMONE

2,49



ALGIDA 8 FIOR DI FRAGOLA G 408 3.49



NUII MIX MINI X6 VARI GUSTI G 253/254 3.79 €/KG



TUTTA NATURA SORBETTI - G 65 X 4 • CAFFÈ • LIMONE

• CAFFE • LIMUNE • MELOGRANO 7.65 €/KG

14.05 €/KG

EXTRÊME COOKIE CONE

- 4 CONO GELATO G 284
- NOCCIOLA PANNA
- PISTACCHIO



LOACKER BISCOTTI **GELATO - G 264**

- LATTE ALPINO
- NAPOLITANER



MOTTA **COPPA NONNO** CARAMELLO X4-G280







BORSCI SAN MARZANO **CL 70** 16.43 €/LT





MOCERINO **GRANELLA** DI PISTACCHIO G 100 Mocerino 28.90 €/KG

GECCHELE **CONO ARROTOLATO** G 175



GALASSO **COPPA PER GELATO** PZ 6 - G 45



28.67 €/KG

GALASSO **CONO VASCHETTA** PZ 9



PORZIONATORE **CROMATO** PER GELATO CON MECCANISMO





DELIZIA ILTUO PALATO



SFUSO

SFIZIOSITA CONGELATE



50,00

CONGELATI **ORIGINE ITALIA**

Il prodotto può essere consumato crudo. Abbattimento della temperatura non superiore a -20 °C. In ogni parte della massa del prodotto per almeno 24 ore.



CURIOSITÀ **GAMBERI ROSSI**

Il gambero rosso è una specie particolarmente diffusa nel Mar Mediterraneo, che solitamente viene pescato a largo, in acque profonde tra i 200 ed i 1000 metri. Come rivela il nome stesso, la caratteristica che distingue questo crostaceo è il colore rosso brillante, che quasi ricorda quello del corallo. All'interno, la carne risulta bianca e compatta, dal sapore unico ed inconfondibile, particolarmente apprezzato dagli chef di tutto il mondo. Nei mesi più caldi dell'anno, poi, la testa del gambero tende a diventare più scura per via della presenza delle uova, conosciute come il caviale dei gamberi, perché ottime per preparare piatti a base di pesce. I gamberi di Mazara sono noti soprattutto per un sapore inconfondibile, che conversa in sé tutta la sapidità dell'ambiente marino in cui vivono. Uno dei modi migliori per assaporare al meglio questo crostaceo è senza dubbio quello di mangiarlo crudo, ad una temperatura di circa 15 gradi. Al tempo stesso, il gambero di Mazara si dimostra perfetto per essere trasformato in tartare o carpaccio, oppure ancora diventare un ingrediente fondamentale per primi e secondi piatti gourmet.











DELIZIA ILTUO PALATO



SFUSO





SFIZIOSITÀ CONGELATE

POLPO RICCIO MAROCCO T6

14.90 KG 1,2 CA. AL KG

È così che si chiama il polpo di scoglio, con due file di ventose e i tentacoli di uguale lunghezza.

IDEALI DA GUSTARE ALL'INSALATA CON LE PATATE

In una pentola capiente mettete la carota, il sedano, la cipolla, il ginepro, l'alloro, l'aceto e il sale, coprite il tutto con l'acqua e portate a bollore. Non appena l'acqua bolle, immergete il polpo, e fatelo cuocere per circa 45 min, a fuoco minimo e a pentola coperta. A metà cottura circa, nella pentola con il polpo, immergete le patate intere e con la buccia, dopo averle ben lavate. A cottura ultimata, togliete il polpo dalla pentola, fatelo a pezzetti, più o meno grossi in base alle preferenze, e ponetelo in una ciotola capiente, a cui unirete le patate sbucciate

e tagliate a tocchetti. Condite con olio, pepe, sale, prezzemolo e aglio tritati. Servite l'insalata di polpo e patate tiepida o se piace, anche fredda.



INGREDIENTI PER LA SALSA

- 1 Polpo
- 4 patate
- 1 mazzetto di prezzemolo
- q.b. di vino bianco secco
- · q.b. di olio d'oliva
- q.b. di sale
- q.b. di pepe
- · q.b. di aglio



BASTONCINI DI MERLUZZO AL KG



CANNOLICCHI AL KG







DELIZIA IL TUO PALATO



SFUSO

SFIZIOSITÀ CONGELATE







CON BURRO E SALVIA

immergere la salvia in acqua per pochi istanti, poi scolarla. In una padella sciogliere il burro e unire la salvia liofilizzata. Scolare i tortelloni e farli saltare in padella nel condimento. Spolverizzare con il formaggio grattugiato e servire.



INGREDIENTI

- 70 g Burro
- 2 cucchlal salvia
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di olio d'oliva











DELIZIA ILTUO PALATO

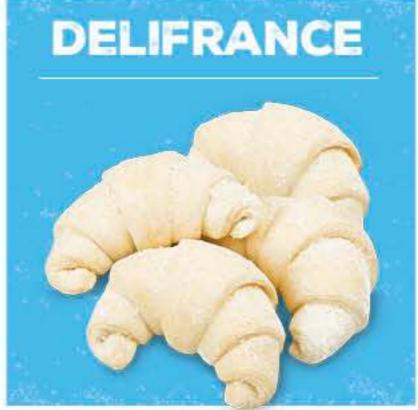


SFUSO





SFIZIOSITÀ CONGELATE



La più classica delle colazioni, o deigli spuntini di mezzanotte! Come farne a meno?

LE ORIGINI I CROISSANT

Come nasce un dolce spesso non si sa. La sua memoria si perde nei secoli, nelle tradizioni tramandate da centinaia o migliaia di anni. Talvolta la sua storia diventa leggenda.

A proposito del croissant, il classico dolce da colazione tanto amato dagli italiani e dai francesi, la leggenda narra che sia stato inventato a Vienna, in occasione della sconfitta dell'Impero Ottomano nel 1683.

L'esercito turco, per abbattere le mura della città, aveva architettato di piazzare di notte della dinamite nei cunicoli sotterranei della città. Furono i fornai, già svegli e al lavoro nelle ore notturne, ad accorgersi degli strani movimenti dei turchi e a dare l'allarme. L'imperatore sconfisse così l'esercito turco e commissionò poi agli stessi panettieri la realizzazione di un dolce che ricordasse l'evento e celebrasse la vittoria, il "kipferl" (cornetto), la cui forma ricorderebbe appunto il simbolo della mezzaluna della bandiera ottomana.

Il "croissant", come lo conosciamo oggi, sarebbe un discendente del "kipferl", ma di origine francese, la cui origine risalirebbe al 1770, creato in occasione del matrimonio a Versailles tra Luigi XVI e Maria Antonietta d'Austria e si differenzierebbe dal "kipferl" per il fatto che i pasticceri francesi di corte modificarono la ricetta aggiungendo più burro e lo ribattezzarono croissant, parola derivata da "crescent" che in francese significa appunto mezzaluna.



WAFFEL G 70



AL PZ



e 0,60



DAL BANCO **FRIGO** ALLA TUA TAVOLA







· 7.90 **GAMBERETTI E ASPARAGI** BUSTA - G 750



.7.9 FRITTURA MISTA



OROGEL TANTO CUORE CARCIOFI IN SPICCHI G 300



FINDUS LE ZUPPE DEL CASALE **PASTA E FAGIOLI** G 500





11.98 €/KG

ICELANDIC MERLUZZO MIGAS G 500



25.90 €/KG PESCE SPADA

MARE&BONTÀ CUBETTI - G 100 TONNO



ARBI 13.30 €/KG CONDISCAMPI G 300



12.46 €/KG

ARTICA QUANTO BASTA BRANZINO CON RISO ROSSO, BROCCOLI E GRANELLA - G 280



4.58 €/KG

CROCCHÈ A METRO G 500













3,99

FINDUS I GRATINATI

- FILETTI DI MERLUZZO VARI TIPI G 280/380 FILETTI DI SALMONE GRATINATI CON

MELANZANE E POMODORI G 280



ADIMA

- BOCCONCINI DI POLLO
- 2 COTOLETTE DI POLLO
- 2 CORDON BLEU
- 2 COTOLETTE AGLI
- SPINACI G 180

VALSOIA Cotolette vegetariane RICCO IN PROTEINE A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI SUNCELATE 200g

11.45 €/KG

VALSOIA **COTOLETTE VEGETALI** G 200

VESI PIZZA A PORTAFOGLIO G 300

- MARGHERITA
- MARINARA
- OLIO E POMODORO





PINSA ROMANA 11.95 €/KG **AMATRICIANA**



4.97€/KG

GHIOTTELLI PANZEROTTI MOZZARELLA E **POMODORO** G 400



SIGEL 2 CASSATINE G 220









CON CARTA ESSERE DECÒ

VERIFICA IL VOLANTINO E TROVA IL PUNTO VENDITA PIÙ VICINO A TE SU SUPERMERCATIDECO.MULTICEDI.IT OPPURE INQUADRA IL QRCODE

