

Decò
Superfreddo

**SFOGLIA
IL TUO
VOLANTINO
ONLINE**

Inquadra
il codice
e scarica l'app
Decò Multicedi,
disponibile per
Android e iOS



**POLPO RICCIO
MAROCCO T7
G 500/800 CA.
AL KG**

11.90 12,79 €/Kg



**GAMBERI
ARGENTINI L1
CONGELATI
A BORDO
AL KG**

10.90

**FINDUS
12 BASTONCINI
G 300**

2.99 9,97 €/Kg



Offerte valide dal 13 settembre al 3 ottobre 2022

Deco
Superfreddo

DELIZIA
IL TUO
PALATO



PESCATO
CONGELATO

SFUSO

GAMBERI ROSSI IV AL KG



CONGELATI
ORIGINE ITALIA
FAO 37.3.1
MAR MEDITERRANEO
ORIENTALE

55.00

Il prodotto può essere consumato crudo.
Abbottimento 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.



ASTICE
CRUDO
G 500/650 CA.
AL KG

€ **29.90**



FILETTI DI PESCE PERSICO
G 300/500 CA.
AL KG

€ **11.90**



FILETTI DI TROTA SALMONATA
G 150/200 CA.
AL KG

€ **11.90**



MERLUZZO DECAPITATO
G 200/600 CA.
AL KG

€ **4.90**



FIORI DI MERLUZZO ALASKA
AL KG

€ **6.90**



DELIZIA
IL TUO
PALATO

Deco
Superfreddo

SFUSO



PESCATO
CONGELATO

ALICI
INTERE



AL KG **5,90**

Le alici al forno, gratinate con pangrattato e insaporite con aglio e prezzemolo, sono un galoso secondo piatto a base di questo pesce azzurro ricco di tante proprietà!

IDEALI DA GUSTARE AL FORNO

Prendiamo una pirofila e unghiamo le pareti interne con un po' di olio extravergine d'oliva. Rivestiamo il fondo con uno strato di alici con la pelle rivolta verso il basso e assicuriamoci che siano ben affiancate le une alle altre, senza lasciare spazi vuoti.

Irroriamo con un filo di olio extravergine d'oliva poi saliamo e insaporiamo con una macinata di pepe secondo i propri gusti personali. Bagniamo le alici con il vino bianco che abbiamo a disposizione e poi ricopriamo con uno sottile strato di pangrattato e il prezzemolo fresco sminuzzato assieme a due spicchi d'aglio. Coniamo con un filo di olio evo.

Accendiamo il forno impostandolo sui 180° e inforniamo il tutto.

Dopo circa trenta minuti le alici al forno saranno pronte per essere gustate.

Sforniamole e presentiamole in tavola ben calde assieme a un ottimo vino bianco secco.

INGREDIENTI

- 600 g di alici
- 200 ml di vino bianco secco
- q.b. di pangrattato
- q.b. di aglio
- q.b. di olio evo
- q.b. di prezzemolo
- q.b. di sale e pepe

DIFFICOLTÀ



FACILE

COTTURA



45 MINUTI

PREPARAZIONE



5 MINUTI

DOSI



4 PERSONE

ANELLI DI CALAMARO
AL KG



€13,90

CALAMARI
PULITI UTO
AL KG



€10,90

COZZE
GRATINATE
AL KG



€12,90

SEPPIOLE
AL KG



€7,90

Deco
Superfreddo

DELIZIA
IL TUO
PALATO



SFIZIOSITÀ
CONGELATE

SFUSO



RAVIOLI



8.90 POLPA
DI GRANCHIO
AL KG

Un primo piatto ricco e gustoso, perfetto per la domenica, per i pranzi con gli ospiti!

IDEALE DA GUSTARE CON I GAMBERI

Sgusciate i gamberi, puliteli bene levando il filamento nero e tagliateli grossolanamente. Scaldate una padella ampia con un filo di olio evo e fateli saltare a fiamma vivace, sfumate con il brandy, salate e pepate. Infine, aggiungete la panna e una piccola spolverata di aneto, timo o erba cipollina, e fate terminare la cottura per 3-4 minuti.

Lessate i ravioli con polpa di granchio per pochissimi minuti in acqua bollente salata, scolateli e versateli delicatamente nel sugo ai gamberi. Mescolate per qualche istante in modo da farli insaporire.

INGREDIENTI

- 500 g di gamberi
- q.b. di olio d'oliva
- q.b. di brandy
- q.b. di sale
- 100 ml di panna da cucina
- q.b. di pepe
- q.b. di aneto

DIFFICOLTÀ



FACILE

COTTURA



10 MINUTI

PREPARAZIONE



10 MINUTI

DOSI



4 PERSONE

FIORI DI ZUCCA
PASTELLATI
AL KG



€ **9.90**

FRITTELLE
DI MARE
AL KG



€ **2.50**

BASTONCINI
DI MERLUZZO
AL KG



€ **5.90**



DELIZIA
IL TUO
PALATO

Deco
Superfreddo

SFUSO



SFIZIOSITÀ
CONGELATE

CROISSANT



MINI
G 55 - AL PZ

0,55

*La più classica delle colazioni,
o dolci spuntini di mezzanotte!
Come farlo 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" (cometto), 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 differenzerebbe 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.

FUNGHI PORCINI
INTERI
AL KG



€ **12,90**

COTOLETTA DI POLLO
AGLI SPINACI
AL KG



€ **3,90**

DELIFRANCE
MIX MACARON
G 15
AL PZ



€ **0,65**

DONUTS
MIX
G 73 - AL PZ



€ **0,60**



DAL
BANCO
FRIGO
ALLA TUA
TAVOLA



GRANDI
MARCHE
SURGELATE

CONFEZIONATI



12,79 €/KG
4.99 PINSA ROMANA
CARBONARA
G 390



10,00 €/KG
7.50 ZUPPA
DI PESCE
G 750



8,20 €/KG
6.90 MISTO SCOGLIO
G 750



7,33 €/KG
5.50 MISTO MARE
G 750



10,53 €/KG
7.90 GAMBERETTI E ASPARAGI
G 750



4.99 VONGOLE
CON GUSCIO
KG 1



11,90 €/KG
5.99 ICELANDIC
MERLUZZO MIGAS
G 500



FROSTIA MERLUZZO
• FILETTI DORATI G 250
• BOCCONCINI G 320
• ERBE AROMATICHE - SEMI
• POLPETTE G 240

2.99



FROSTIA
FILETTI DI MERLUZZO GRATINATI G 360
• POMODORO E BASILICO
• PATATE E ROSMARINO

7,19 €/KG
2.59



27,00 €/KG
4.59 FINDUS
2 BURGER
G 170
• SALMONE
• MERLUZZO



13,98 €/KG
6.99 FINDUS
10 FIORI
DI NASELLO
G 500



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

14,25 €/KG
3.99



11,97 €/KG
3.59 ARBI
MISTO SCOGLIO
G 300



GENE
TARTARE
PESCE SPADA
G 80

€ 3.90



MARE IN TAVOLA
FILETTI DI PLATESSA
G 450

€ 6.99

DAL
BANCO
FRIGO
ALLA TUA
TAVOLA

Deco
Superfreddo

CONFEZIONATI



GRANDI
MARCHES
SURGELATE



PETRUCCI
FUNGHI PORCINI
CUBETTATI
G 300

€ 2.75



LA VALLE DEGLI ORTI
I PORCINI
G 80

€ 1.75



OROGEL
TANTO CUORE
CARCIOFI IN SPICCHI
G 300

€ 2.29



FINDUS
CIUFFETTI
DI SPINACI
PRIMAVERA
G 800

€ 2.59



SEABREEZE
SUSHI
G 215

€ 5.49



VALSOIA
BURGER VEGETALE
G 75 X 2

€ 2.49



ADIMA
• BOCCONCINI DI POLLO
• 2 COTOLETTE DI POLLO
G 180

€ 0.85



RUSTI
ARROSTITI
CAMPAGNOLI
G 600

€ 11.90



FROSTA
PAELLA
G 500

€ 2.99



VESI
PIZZA
A PORTAFOGLIO
MARRINARA
G 300

€ 1.59



MCCAIN
TRADITION
PATATINE
KG 2,5

€ 4.49



DAL
BANCO
FRIGO
ALLA TUA
TAVOLA



GRANDI
MARCHE
SURGELATE

CONFEZIONATI

3,95 €/KG
1.89 PIZZOLI
TOPOLINO LE CROCCOMAGIE
G 600

6.99 GHIOTTELLI
MINI HOT DOG
KG 1



8.90 LA DONATELLA
TORTA DI MELE
KG 1

12,50 €/KG
3.75 I ROSCELLI
FRUTTI DI BOSCO
G 300

16,35 €/KG
2.29 MILKA
8 MINICONI
VANIGLIA
E CIOCCOLATO
G 140

5,04 €/KG
1.69 RINGO
8 SNACK GELATO
VANIGLIA
G 280



13,16 €/KG
3.79 ALGIDA
CORNETTO
STELLATO
4 CONI GELATO
• POTI
• CARUSO
• VITALE
G 288

1.99 GESSYCA
STECCO
NOCCIOLA E CIOCCOLATO FONDENTE
G 200

7,69 €/KG
2.49 NESTLÉ
MAXIBON
6 MINI SNACK
GELATO
G 324

2.99 FERRERO
4 ICE CREAM
• ROCHER G 200 - CLASSICO - DARK
• RAFFAELLO G 188



3.99 EXTREME COOKIE CONE
GELATO VARI GUSTI
G 71 X 4

2.99 MAGNUM
• VARI TIPI 3/4 STECCHI
• PURGATORIO
• MICHELANGELO

9,97 €/KG
3.59 ALGIDA
VIENNETTA
VANIGLIA
G 360

25,27 €/KG
3.79 GROM
3 STECCHI - G 150
• PISTACCHIO
• FIOR DI PANNA



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



La distribuzione del volantino, recapitata nelle cassette postali, ha come scopo di informare le aziende che possono beneficiare del servizio di distribuzione e vendita a domicilio. Si consiglia di verificare le condizioni di distribuzione e vendita a domicilio.



Il servizio di consegna a domicilio è disponibile solo per gli ordini superiori a 30€.



Questo prodotto è realizzato con carta proveniente da foreste gestite in modo sostenibile. Per saperne di più visitate www.pefc.it



IL SERVIZIO DI CONSEGNA A DOMICILIO È DISPONIBILE SOLO PER GLI ORDINI SUPERIORI A 30€ E SOLO PER LE CITTÀ IN CUI È ATTIVATO. IL SERVIZIO È DISPONIBILE SOLO PER GLI ORDINI SUPERIORI A 30€ E SOLO PER LE CITTÀ IN CUI È ATTIVATO. IL SERVIZIO È DISPONIBILE SOLO PER GLI ORDINI SUPERIORI A 30€ E SOLO PER LE CITTÀ IN CUI È ATTIVATO.