

Deco
Superfreddo

**Buone
FESTE!**



CASH

Back



DAL 15 AL 31 DICEMBRE

OGNI **25€ DI SPESA**

CON LA TUA CARTA
ESSERE DECÒ

TI RESTITUIAMO

UN BUONO

DA 5€

UTILIZZABILE

DAL 2 AL 9 GENNAIO 2024

su una spesa successiva minima di **20€**
effettuata con carta Essere Decò

Il buono sarà rilasciato con scontrino unico
Immultiplu Includi, non cumulabile con altre offerte attive,
spendibile nel punto vendita emittente.



**FINDUS
PISELLI NOVELLI
KG 1**

2.99

**CALAMARO SPORCO
20/25
AL KG**

8.90



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

11.90



Deco
Superfreddo

DAL
MARE
ALLA TUA
TAVOLA



PESCATO
CONGELATO

SFUSO

TRANCE PESCE SPADA



15,90 EXTRA
AL KG

Fresco e tenero, il pesce spada in padella diventerà il vostro cavallo di battaglia tra i secondi piatti facili e veloci da realizzare!

€ **8,90**

FEUDI
DI SAN GREGORIO
VISIONE ROSATO
IRPINIA DOC
CL 75



IDEALE DA GUSTARE IN PADELLA

In una padella rosolate versate un filo d'olio e rosolate l'aglio, intero e ma senza camicia. Se lo infilerete con uno stuzzicadenti, sarà più facile rimuoverlo poi: servirà solamente per insaporire il pesce durante i primi passaggi della cottura. Adagiate il pesce spada in padella e rosolatelo un minuto per lato. Ora sfumate con il vino bianco. Quando la parte alcolica sarà evaporata, versate il succo del limone filtrato. Rimuovete l'aglio. Girate ancora il pesce e proseguite la cottura a fiamma medio bassa. Aggiungete un pizzico di sale e il prezzemolo. Completate a piacere con qualche fettina di limone. Fate colorare per un paio di minuti 12 portate in tavola il pesce spada in padella ben caldo.

INGREDIENTI

- 300 g di pesce spada
- q.b. di vino bianco
- q.b. di prezzemolo
- q.b. di sale
- q.b. di succo di limone
- q.b. di olio evo

DIFFICOLTÀ



FACILE

COTTURA



15 MINUTI

PREPARAZIONE



10 MINUTI

DOSE



4 PERSONE

PESCATO CONGELATO

GALLINELLE
G 150/400 CA.
AL KG



€ **4,50**

FILETTO DI ORATA
G 120/160 CA.
AL KG



€ **11,90**

BRANZINO INTERO
G 400/600 CA.
AL KG



€ **9,90**

CANNOLICCHI
AL KG



€ **6,90**



€ **5.90**

MANCINI
VERMENTINO
DI GALLURA
DOCG
CL 75



DAL
MARE
ALLA TUA
TAVOLA

Deco
Superfreddo

SFUSO



PESCATO
CONGELATO

CALAMARI



PULITI UO
AL KG **10,90**

Qui la scarpetta è d'obbligo!

IDEALE DA GUSTARE IN UMIDO

In un tegame capiente, versate l'olio e l'aglio, lasciate insaporire l'olio per un paio di minuti circa a fuoco basso. Versate i pomodori pelati in una ciotola e schiacciateli leggermente con una forchetta, quindi quando l'olio sarà ben caldo versate i pomodori pelati. Lasciate cuocere a fuoco lento per almeno 30 minuti. Scaldate l'olio di oliva in una padella con lo spicchio di aglio sbucciato intero, poi versate i calamari puliti e scolati, fate saltare a fiamma viva per 2-3 minuti: si arricceranno. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Eliminate l'aglio con una pinza da cucina e versate i calamari con tutto il condimento nel sugo di pomodoro. Salate, pepate e lasciate cuocere con un coperchio a fuoco basso per circa 10 minuti, aggiungetelo ai calamari.

INGREDIENTI

- 300 g di calamari
- q.b. di prezzemolo
- q.b. di pomodori
- q.b. di aglio
- q.b. di sale
- q.b. di olio evo

DIFFICOLTÀ



FACILE

COTTURA



15 MINUTI

PREPARAZIONE



10 MINUTI

DOSI



4 PERSONE

PESCATO CONGELATO

SEPPIA SPORCA
AL KG



€ **11.90**

POLPO RICCIO
SENEGAL T4
AL KG



€ **16.90**

FIORI DI SALMONE
CON PELLE
G 150/250 CA.
AL KG



€ **18.90**

TRANCI DI TONNO
AL KG



€ **14.90**

Deco
Superfreddo

DAL
MARE
ALLA TUA
TAVOLA



PESCATO
CONGELATO

SFUSO

**GAMBERI
ARGENTINI L2**



8,90 CONGELATI
A BORDO
AL KG

Un piatto gustoso e veloce da preparare!

€ **4.90**

LOGGIA DEI COLLI
RIBOLLA GIALLA IGT
CL 75



IDEALE DA GUSTARE CON LE PATATE

Mettete a lessare le patate intere in abbondante acqua salata con l'aggiunta di un cucchiaino d'aceto. Lavate i gamberoni, sgusciateli, apriteli a libro e incidete il dorso con tagli diagonali. Condite le code con un filo d'olio extravergine di oliva. Scottate i gamberoni in una padella antiaderente. Lasciate cuocere pochi minuti per lato. Una volta cotti trasferite i crostacei in un piatto e conditeli con un filo d'olio a crudo. Quando le patate risultano cotte, sbucciatele e tagliatele a fette. Allineate le fette di patate su di un vassoio da portata e adagiateci sopra ognuna i gamberoni.

Condite con olio a crudo e spolverate con prezzemolo tritato.

INGREDIENTI

- 16 gamberoni
- 2 patate grandi
- q.b. di aceto vino
- q.b. di sale
- q.b. di prezzemolo
- q.b. di olio evo

DIFFICOLTÀ



FACILE

COTTURA



20 MINUTI

PREPARAZIONE



10 MINUTI

DOSI



4 PERSONE

| CROSTACEI

SCAMPI INTERI
30/40
AL KG



€ **14.90**

CODE DI GAMBERI
G 21/25 C.A.
AL KG



€ **11.50**

GAMBERI ARGENTINI L1
CONGELATI A BORDO
AL KG



€ **9.90**

PANNOCCHIA
(CICALA DI MARE)
AL KG



€ **7.50**



14.90

CASTELFAGLIA
FRANCIACORTA
DOCG EXTRA
BRUT ROSE
CL 75



DAL
MARE
ALLA TUA
TAVOLA

Deco
Superfreddo

SFUSO



PESCATO
CONGELATO

**FRITTURA
MISTA**



G 750

8.50

Chi non la ama?

IDEALE DA GUSTARE CON LA SALSA ROSA

La salsa rosa è una salsa molto delicata e saporita a base di maionese e ketchup utilizzata in particolar modo come accompagnamento per il pesce ed i crostacei. Proprio per la sua delicatezza e il suo inconfondibile aroma di brandy, la salsa cocktail è molto apprezzata e molto usata per la preparazione di antipasti sfiziosi, ma può arricchire di gusto anche sandwich e panini.

PER LA FRITTURA

CALAMARI
SPORCHI 16/21
AL KG



€ **15.90**

TRIGLIA DI SCOGLIO
BUSTA
KG 1



€ **7.49**

ANELLI DI CALAMARO
AL KG



€ **12.50**

ANELLI DI TOTANO
PASTELLATI ALLA
ROMANA
AL KG



€ **6.90**

GAMBERI
SGUSCIATI 20/40
AL KG



€ **11.90**

ANELLI E CIUFFI
DI CALAMARO
AL KG



€ **9.90**

ANELLI DI TOTANO
AL KG



€ **9.90**

Deco
Superfreddo

DAL
MARE
ALLA TUA
TAVOLA



**PESCATO
CONGELATO**

SFUSO

TRINCI DI FILETTO DI BACCALÀ



22,90 AL KG

*E' un secondo piatto che merita senz'altro
di comparire sulla tavola della domenica dei
vostri pranzi in famiglia.*



IDEALE DA GUSTARE AL FORNO

Prima di iniziare a preparare il baccalà al forno, preriscaldate il forno a 180°. Nel frattempo, in un tegame (se disponibile, di coccio), scaldare due cucchiaini d'olio con le cipolle tritatissime, un mestolino d'acqua e un pizzico di sale. Quando le cipolle sono diventate trasparenti spruzzate il vino e fatelo evaporare, unite la dadolata di pomodori, l'aglio, il prezzemolo, il peperoncino e cuocete per 5 minuti. Regolate sale e pepe, eliminate l'aglio, tenete da parte tre cucchiaini di salsa. Intanto, in una padella scaldare il restante olio e fatevi saltare per 4 minuti le patate a fettine sottilissime, trasferitele nel tegame con i pomodori. Distribuite il baccalà sullo strato di patate e pomodori e cospargetelo con la salsa tenuta da parte. Coprite e cuocete in forno per 20 minuti. Ritirate e servite il baccalà al forno caldo, ma è buono anche tiepido, con la restante salsa calda.

INGREDIENTI

- 500 g di baccalà
- 400 g di patate
- 1 spicchio d'aglio
- q.b. di olio d'oliva
- q.b. di sale
- q.b. di pepe
- q.b. di aneto

DIFFICOLTÀ



FACILE

COTTURA



10 MINUTI

PREPARAZIONE



10 MINUTI

DOSE



4 PERSONE

BACCALÀ & MERLUZZO

TRINCI
DI MERLUZZO NORDICO
AL KG



10,90

FILETTO DI BACCALÀ
G 700/1000 CA.
AL KG



19,90

FILETTO DI BACCALÀ
PASTELLATO
AL KG



14,90



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.

DAL
MARE
ALLA TUA
TAVOLA

Deco
Superfreddo

SFUSO



**PESCATO
CONGELATO**

RAVIOLI



**CON POLPA
DI GRANCHIO
AL KG**

9,50

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

INGREDIENTI

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

DIFFICOLTÀ



FACILE

COTTURA



10 MINUTI

PREPARAZIONE



10 MINUTI

DOSE



4 PERSONE

I PRIMI PIATTI



**RAVIOLI
AGLI SCAMPI
AL KG**

€ **7,90**



**CAPPELLETTI
AL PROSCIUTTO
CRUDO
AL KG**

€ **5,50**



**FUNGHI PORCINI
INTERI
AL KG**

€ **12,90**



**CARCIOFI
CONGELATI
AL KG**

€ **5,90**

LA ROSTICCERIA

TRIANGOLI SPECK
ROSTÌ
AL KG



€ 7.50

FRITTELLE
DI MARE
AL KG



€ 2.50

CANESTRELLA
BESCIAMELLA E SALMONE
G 90 - AL PZ



€ 1.00

FIORI DI ZUCCA
PASTELLATI - AL KG
• CON ALICI
• CON PROSCIUTTO



€ 11.50

MOZZARELLINE
PANATE
AL KG



€ 8.20

TRIANGOLINI
DI POLENTA
AL KG



€ 6.50

PIZZELLE
CON ASTICE
AL KG



€ 4.50

PANINO NAPOLETANO
MIGNON
AL KG



€ 7.50

SCHIACCIATA
ROSTÌ G 220
AL PZ



€ 1.49

FRITTATINE
EXTRA PASTELLATE
AL KG



€ 5.50

HOT DOG
G 130
AL PZ



€ 1.00

VESI
PIZZA MARINARA
A PORTAFOGLIO
G 300



€ 1.35

VESI
PIZZA MARGHERITA
A PORTAFOGLIO
G 290



€ 1.69

LA PASTICCERIA

SAC A POCHE
CREMA PASTICCERA
KG 1



€ 5.49

SAC A POCHE
RICOTTA
KG 1



€ 6.59

DONUT
NATALE MIX
G 55
AL PZ



€ 0.50

BRIOCHE A TUPPO
G 100
AL PZ



€ 1.00

BABÀ
CLASSICO
G 155
AL PZ



€ 1.70

CROISSANT
VUOTO
G 80
AL PZ



€ 0.50

Deco
Superfreddo

DAL
BANCO
FRIGO
ALLA TUA
TAVOLA



GRANDI
MARCHE
SURGELATE

CONFE
ZIONATI



9.97 €/KG
2.99
FINDUS
12 BASTONCINI
G 300



3.99
FINDUS I GRATINATI
• FILETTI DI MERLUZZO
VARI TIPI G 380
• FILETTI DI SALMONE GRATINATI
CON MELANZANE E POMODORI G 280

TAGLIATI
X LA CONVENIENZA

La qualità dei prodotti Deco a prezzi bassi sempre

TRIMESTRE
ANTI-INFLAZIONE



3.49
DECO
LASAGNA NAPOLI
G 320



1.99
DECO CHELE DI SURIMI
AL SAPORE DI GRANCHIO
G 250



18.03 €/KG
6.49
FINDUS
4 FILETTI DI MERLUZZO
G 360



11.96 €/KG
2.99
ARBI
MISTO PER RISOTTO
G 250



3.99
PANAPESCA
VONGOLE CON GUSCIO
KG 1



6.15 €/KG
3.69
FINDUS
CREMOSA VARI GUSTI
G 600

IN CONF. DA 2 KG

17.90
8.95 €/KG

**GAMBERI
ARGENTINI L1
CONGELATI
A BORDO
KG 2**



3.19 7.09 €/KG
OROGE! GRAN FRITTO PASTELLATO
G 450



1.29 2.87 €/KG
OROGE! INSALATA RUSSA
G 450

DAL
**BANCO
FRIGO**
ALLA TUA
TAVOLA

Deco
Superfreddo

CONFEZIONATI

**GRANDI
MARCHE
SURGELATE**



1.99 3.32 €/KG
OROGE! CUBELLO FRIARIELLI
FOGLIA PIÙ
G 600



1.99 2.21 €/KG
OROGE! CUBELLO SPINACI
FOGLIA PIÙ
G 900



2.19 3.65 €/KG
OROGE! FAGIOLINI FINISSIMI
G 600



1.59
BOSCONI GNOCCHI
CON PATATE
KG 1



2.29 11.45 €/KG
FROSTA BURGER DORATI
DI SALMONE SELVAGGIO
G 200



1.19 2.98 €/KG
LA VALLE DEGLI ORTI
MINISTRONE CLASSICO
G 400

Deco
Superfreddo

DAL
BANCO
FRIGO
ALLA TUA
TAVOLA



GRANDI
MARCHE
SURGELATE

CONFE
ZIONATI



DONPANCHO
• QUESADILLAS G 175
• TACOS MESSICANA G 205
• JALAPEÑOS AL FORMAGGIO G 240
• BURRITOS DI POLLO G 325

3.99



17.73 €/KG
SEABREEZE
INVOLENTINI PRIMAVERA
CON MAZZANCOLLE G 225

3.99



9.16 €/KG
FRIPOZO
CHEDDAR BITES
G 250

2.29



6.98 €/KG
RISPO
MISTO FRITTO PRONTOFORNO
G 500

3.49



1.91 €/KG
MCCAIN
LE PATATINE ORIGINALI
KG 1,04

1.99



MADE IN NAPOLI
PIZZA BUFALINA
G 475

4.79



8.42 €/KG
GELATO D'ITALIA
SORBETTO LIMONE
G 65 X 4

2.19



27.72 €/KG
STECOLECCO
BONBON GELATO
GUSTI ASSORTITI
G 180

4.99



VOLUTTA
SORBETTO AL LIMONE
KG 1

2.99



10.91 €/KG
ALGIDA
VIENNETTA - G 320
• CARAMELLO SALATO
• VANIGLIA • CAPPUCCINO

3.49



7.38 €/KG
CARTE D'OR
VARI GUSTI
G 500

3.69

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



La distribuzione dei volantini, recapitati nelle cassette postali, ha come scopo di informare
le iniziative dei punti vendita Deco. A tutela dell'ambiente e dei decori urbani,
Vi invitiamo a segnalare eventuali infrazioni
NON DISPNDERE NELL'AMBIENTE

LE COMUNICAZIONI DELLE OFFERTE IN VOLANTINO E NEL PUNTO VENDITA RECEPISCONO LE ULTIME REGOLE INTRGOOTTE
DAL 9 AGO 2023 (ART. 17 BIS DEL CODICE DEL CONSUMO).

I PREZZI POSSONO SUBIRE VARIAZIONI IN CASO DI ERRORI TIPOGRAFICI, RIBASSO O MODIFICHE ALLE LEGGI FISCALI.
LE OFFERTE SONO VALIDE FINO AD esaurimento scorte e LE QUANTITÀ INDICATE SONO STIMATE PER SOGGIORNARE UN UNO FAMILIARE.
LE FOTO SONO MERAMENTE INDICATIVE E POSSONO NON RISPONDERE ALL'IMMAGINE REALE DEL PRODOTTO IN OFFERTA.

Deco

È un marchio del gruppo Multicedi
Per info: volantino@multicedi.com

Numero verde
0823 1658500
ASSISTENZA CLIENTI
dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 18.00

