

Supermercato

Pam

Il caldo Natale

ABBRACCI IN FAMIGLIA

IL FEUDO
gran cuvée
spumante
dolce/brut
75 cl

1,99
2,65 €/Lt



LA VITA SPESA AL MEGLIO

Offerte valide
da **GIOVEDÌ** 12 dicembre
a **MARTEDÌ** 24 dicembre 2024

pamretailpro.it



10,90 euro

1



1

TRE MARIE
pandoro magnifico/
panettone milanese/
panettone senza
canditi - 1 Kg

I TESORI DELL'ARCA
nocciolato gianduia
250 g

PREZZI AL MEGLIO

Pam



AURICCHIO
provolone
e salami
all'etto

0,95
9,50 €/Kg



AGNELLO
da latte
con testa e frattaglie
metà/intero
all'etto

1,09
10,90 €/Kg



ARANCE NAVEL
al Kg

1,69



GALBANI
galbanino
550 g

4,99
9,07 €/Kg



GALBANI
santa lucia
ricotta classica
250 g

1,15
4,60 €/Kg



BALOCCO
biscotti gocciolotti
1 kg

2,79

LE *Originali*



SOTTILETTE
classiche
200 g

1,59
7,95 €/Kg



KELLOGG'S
corn flakes
375 g

1,89
5,04 €/Kg



SAGRA
olio di semi di girasole
2 lt

2,99
1,50 €/Lt



CURTIRISO
riso carnaroli
1 Kg

2,19

PREZZI AL MEGLIO

Pam



ARBI
vongole con guscio
500 g

1,99
3,98 €/Kg



ARBI
scampi interi medi
400 g

5,99
14,98 €/Kg



COCA COLA
classica/zero
1,5 lt x 2

2,39
0,80 €/Lt.



**BONAVENTURA
MASCHIO**
grappa 903
barrique
35 cl

7,99
22,83 €/Lt.



SCOTTEX
carta igienica family
4 max rotoli

1,89



SVELTO
detergente piatti
vari tipi
980 ml x 3

4,79
1,63 €/Lt.



DASH
detersivo liquido
per lavatrice
igienizzante
smacchiante/
capi colorati
18 lavaggi x 2

8,99

Pam



Il caldo Natale

* ABBRACCI IN FAMIGLIA *



MOTTA TARTUFONE
ciocco nocciola/
dolce noir - 650 g

6,99
10,75 €/Kg



FRESCOBALDI
campone nobile
montepulciano
docg - 75 cl

9,90
13,20 €/Kg



MASTROBERARDINO
mastro
bianco/rosso
campania iht
75 cl x 2

13,90



BALOCCO
notte di natale
mandorlato/
pandoro 750 g
con gancia
spumante 75 cl

8,50



BAULI
torta
il budino - 750 g/
bavarese - 700 g

5,99



BAULI
magica festa
pandoro/
panettone 700 g
con bottiglia
sant'orsola cuvee

7,90



BALOCCO MAXICIOK
panettone/pandoro
vari gusti
800 g

6,99
8,74 €/Kg



WITOR'S
boero
scatola piramide
300 g

6,59
21,97 €/kg



SAPORI
dolci emozioni
panettone/
pandoro

13,90



LINDT
orsetto
di cioccolato al latte
classico/lui/lei
100 g **2,90**
29,00 €/kg



LA SUISSA
praline assortite
500 g **7,49**
14,98 €/kg



STREGA ALBERTI
croccantino
al cioccolato strega
300 g **7,90**
26,33 €/kg



MOTTA TARTUFONE
barrette di cioccolato
vari gusti
150 g **2,59**
17,27 €/kg



CONDORELLI
torroncini assortiti
albero in latta
200 g **6,99**
34,95 €/kg



FERRERO
rocher
confezione diamante
300 g **7,99**
26,63 €/kg



PERNIGOTTI
pepitas classico
latte/fondente
117 g **2,49**
21,28 €/kg



OLIVIERO
torroncini morbidi
alle mandorle/
assortiti - 200 g **2,39**
11,95 €/kg

Pam



Il caldo Natale

* ABBRACCI IN FAMIGLIA *



PERUGINA BACI
baci classici - 250 g/
le specialità - 295 g **10,90**



NOVI
selezione fondente 148 g/
cuadro 168 g/
gianduiotto 150 g **5,49**

Pam



Il caldo Natale

* ABBRACCI IN FAMIGLIA *



NEGRONI
cotechino
100% italiano
500 g
3,99
7,98 €/Kg



FRATELLI BOSCHI
salame felino igp
all'etto
1,99
19,90 €/Kg



NORITA
salmone scozzese
affumicato superiore - 200 g
8,90
44,50 €/Kg



GAMBERI
argentina l2
in confezione
2 kg
16,90
8,45 €/Kg



NEGRONI
stinco di prosciutto
600 g
3,99
6,65 €/Kg



NEGRONI
zampone
100% italiano
1 kg
9,49



VOGLIAZZI
tartine gamberi e
salmone
240 g
5,99
24,96 €/Kg



VOGLIAZZI
tartine gamberi e
salmone
con philadelphia
240 g
5,79
24,13 €/Kg

SOLO VENDITA INTERA



MONTORSI
primo amore
prosciutto crudo
stagionato
all'etto
0,89
8,90 €/Kg



RE SALMONE
filettino di salmone
norvegese
affumicato - 120 g
6,59
54,92 €/Kg



FATINA
mix frutta secca
tostata
400 g **2,99**
7,48 €/kg



FATINA
noci di sorrento
500 g **2,99**
5,98 €/kg



NOBERASCO
arachidi tostate
con guscio
750 g **2,99**
3,99 €/kg



FATINA
pistacchi
200 g **3,29**
16,45 €/kg



MALERBA
castagne
del prete
250 g **3,29**
13,16 €/kg



FATINA
fichi jumbo
250 g **3,89**
15,56 €/kg



BENCIVENGA
datteri kenta
200 g **0,49**
2,45 €/kg



RUSSO
crema di
limone/pistacchio/
melone - 50 cl **5,99**
11,98 €/lt

Pam



Il caldo Natale

* ABBRACCI IN FAMIGLIA *



FATINA
fichi pulled
250 g **3,49**
13,96 €/kg

PASTICCERIA REALE
struffoli da condire
500 g

4,99
9,98 €/kg



BRAZZALE
gran moravia
confezione regalo
+ coltello - 500 g

8,90
17,80 €/kg

Pam



Il caldo Natale

★ ABBRACCI IN FAMIGLIA ★



STREGA ALBERTI
croccantino
vari gusti
300 g

6,30
21,00 €/Kg



LACENO
torrone al latte/
latte di mandorla/
nocciola
all'etto

1,89
18,90 €/Kg



CESARE PAVESE
barolo docg
75 cl

12,90
17,20 €/Kg



JOHNNIE WALKER
whisky
red label
70 cl

10,90
15,57 €/L



MATUSALEM
gran reserva
rum 15 anni
70 cl

24,90
35,57 €/L



TANQUERAY
london dry gin
70 cl

13,90
19,06 €/L



MONTENEGRO
amaro
70 cl

11,90
17,00 €/L



STOCK 84
original brandy
70 cl

7,99
11,41 €/L



DUCHESSA LIA
blanc de blancs/
banchetto
spumante brut - 75 cl

2,99
39,87 €/L



DUCHESSA LIA
asti secco/
brachetto d'acqui
docg - 75 cl

4,99
6,65 €/L



GRAN MORAVIA
formaggio da tavola
all'etto

1.09
OPPURRE CON CARTA
Per te
0,99
9,90 €/kg



Un mondo di **Offerte**
con **Carta Per Te**



NEGRONI
salame napoli
all'etto

1.49
OPPURRE CON CARTA
Per te
1,39
13,90 €/kg



GRANTERRE TENERONI
originale/spinaciotti/
baby mini/mozzarella/
burger 180 g

1.99
OPPURRE CON CARTA
Per te
1,79



PHILADELPHIA
original
formaggio fresco
250 g

2.40
OPPURRE CON CARTA
Per te
2,25
9,00 €/kg



MULINO BIANCO
fette biscottate
dorate/integrali
630 g

2.19
OPPURRE CON CARTA
Per te
1,79
2,84 €/kg



KRAFT
mayonnaise
500 ml

1.99
OPPURRE CON CARTA
Per te
1,79
3,58 €/lt



MCCAIN
patatine
le originali
1040 g

2.39
OPPURRE CON CARTA
Per te
2,19
2,11 €/kg



CARPENÈ MALVOLTI
prosecco doc brut
75 cl

5.99
OPPURRE CON CARTA
Per te
4,99
6,65 €/lt



BOROTALCO
bagnodoccia
original/relassante
450 ml x 2

3.99
OPPURRE CON CARTA
Per te
3,69
4,10 €/lt



LENOR
ammorbidente
concentrato vari tipi
86 lavaggi

5.19
OPPURRE CON CARTA
Per te
4,79



PARMACOTTO
prosciutto cotto
alta qualità
all'etto

1,39
13,90 €/kg



SCHETTINO
capocollo
all'etto

1,69
16,90 €/kg



CANOSSA
prosciutto di parma
dop
all'etto

2,39
23,90 €/kg



GALBANI
galbanone
all'etto

1,19
11,90 €/kg



GRANAROLO
ricotta fresca
all'etto

0,37
3,70 €/kg



DELIZIOSA
burrata
150 g

2,29
15,27 €/kg

EMMENTALER
formaggio
svizzero
aop/dop
all'etto

1,59
15,90 €/kg



MAIONE
olive verdi grecia
all'etto

0,69
6,90 €/kg



LE DELIZIE
insalata di mare
fantasia
all'etto

1,39
13,90 €/kg



LA RUSTICHELLA
pasta fresca
tagliatelle/
scialatielli
500 g

1,99
3,98 €/kg



I SAPORI DI AGEROLA
taralli napoletani
all'etto

1,09
10,90 €/kg



**PANE
CIABATTA**
al Kg

2,99



SCAROLA
con olive
e capperi
all'etto

1,09
10,90 €/kg



SANGIOVANNI
friarielli
aglio e olio
200 g

2,39
11,95 €/kg



**LE VIE
DEL GRANO**
casatiello
morbido
350 g

3,99
11,40 €/kg



**LE VIE
DEL GRANO**
struffoli
da condire
220 g

2,39
10,85 €/kg



7,99

TORTA
babà al rum
al pz



VALENTE
mostaccioli/roccoco
vari tipi
350/400 g

3,39



DOLCE NAPOLI
pastierina napoletana
105 g

1,39
13,24 €/kg

Pam

MACELLERIA

Ogni giorno, i tagli più pregiati



PUNTINE/BOCCONCINI/
MACINATO/SALSICCIA
di suino - all'etto

0,69
6,90 €/kg



INALCA
arrostiti di ovino
confezionati
all'etto

1,69
16,90 €/kg



REALE CHUCK ROLL
di bovino adulto
irlanda - all'etto

1,39
13,90 €/kg

**Super
OFFERTA**
solo per 3 giorni

SABATO 21
DOMENICA 22
LUNEDÌ 23
DICEMBRE



COSTATA CON OSSO
di bovino adulto
all'etto

1,19
11,90 €/kg



PALETTINA/
ARROSTATO DISSOCCATO
di bovino adulto
scottona
all'etto

1,29
12,90 €/kg



SPEZZATINO/
MACINATO/
HAMBURGER
di bovino adulto
scottona - all'etto

1,25
12,50 €/kg



0,50
5,00 €/kg

AIA
pollastrone
gran galà/gallina busto
all'etto



SUGNA/STRUTTO
in confezione
all'etto

0,55
5,50 €/kg



AMADORI
cotolette
classiche/
ortaiole con spinaci
550 g/
birbe di pollo/
cordon bleu
500 g

3,99

Pam

NATURA & SALUTE

Il buono che fa bene

Veg&Veg



GARDEN GOURMET
falafel 190 g/
straccetti 175 g/
polpette 200 g/
cotolette di spinaci
180 g/
fettine di soia 150 g

2,89



GARDEN GOURMET
vuna preparato
vegetariano
a base di proteine
di piselli
175 g

3,39



SENZA GLUTINE

GULLON
choco cips
senza glutine
130 g

1,25



SCHAR
lasagne all'uovo
senza glutine
250 g

2,99



NEGRONI
prosciutto crudo
100 g

2,59

SENZA LATTOSIO



GRANAROLO ACCADI
stracchino
senza lattosio
100 g

1,29



PARMALAT ZYMIL
yogurt magro
alla greca
bianco/pesca/
fragola/mirtillo
senza lattosio
150 g

0,85



KELLOGG'S
all-bran natural
450 g

3,79

LIGHT



SEMPLICI E BUONI
fettine di formaggio
48% di grassi in meno
200 g

PREZZI BASSI
Per sempre!

1,59



MISURA PRIVOLAT
tortine con ciliegia
e mirtillo
senza lattosio
290 g

1,99



ROVAGNATI SNELLO
mortadella di pollo/
arrosto di tacchino
100 g

1,99

ORTOFRUTTA

la natura dà i suoi frutti e le sue verdure

Pam



CLEMENTINE
con foglia
al Kg

1,39



MELA ANNURCA
igp - al Kg

2,99



MELINDA
mele golden
al Kg

1,79

**Super
OFFERTA**
solo per 3 giorni

SABATO **21**
DOMENICA **22**
LUNEDÌ **23**
DICEMBRE



ANANAS
al Kg

0,99



LIMONI CON FOGLIA
al Kg

2,29



BONDUELLE
lattughino
90 g

1,10
12,22 €/kg



AMBRUOSI
& VISCARDI
cuore di scarola
165 g

0,89
4,43 €/kg



ARACHIDI TOSTATE
con guscio
al Kg

5,49



FATINA
nocciole
sgusciate e tostate
200 g

3,99
19,95 €/kg



NOCI SECHE
al kg

5,90



OROGEL
buon minestrone
750 g
1,99
2,65 €/kg



OROGEL
scarola a cubellini
450 g
2,19
4,87 €/kg



FINDUS
pisellini
primavera
700 g
3,99
5,70 €/kg



NORIBERICA
anelli di totano
500 g
5,39
10,78 €/kg



ARBI
code di gambero
400 g
6,39
15,98 €/kg



TORTORA
frittelle di alghe
500 g
1,79
3,58 €/kg



CARTE D'OR
gelato in vaschetta
vari gusti
500 g
3,39
6,78 €/kg

PESCHERIA

Ogni giorno, un mare di freschezza

CONGELATO SFUSO

Facile da cucinare, successo garantito

OFFERTE VALIDE SOLO DOVE È PRESENTE IL REPARTO



HANAMI
sushi box
20 Pz

9,90



FILETTO
DI ORATA
120/160
all'etto

1,39
13,90 €/kg



FRITTELLE
DI MARE
pronto forno
all'etto

0,23
2,30 €/kg



LEPORE
filetto di salmone
250 g

6,90
27,60 €/kg



ANELLI E CIUFFI
di calamario
all'etto

0,49
4,90 €/kg



PANAPESCA
VONGOLE
del pacifico
con guscio
all'etto

0,37
3,70 €/kg



GRANTERRE TENERONI
l'ABC della merenda
vari tipi - 170/180 g

1,29



BERETTA
prosciutto cotto
alta qualità
120 g

2,29
19,08 €/kg



BERETTA
salamini classici
85 g

1,99
23,41 €/kg



NEGRONI GOLOSINO
wurstel
classico
250 g

1,39
5,56 €/kg



RANA
SFOGLIAGREZZA
pasta ripiena
vari tipi
250 g

2,49
9,96 €/kg



RANA
sfogliagrezza
lasagna fresca
all'uovo - 250 g

1,59
6,36 €/kg



BITONI
sfoglia/brisée/frolla
rotonda - 230 g

1,39
6,04 €/kg



BIRAGHI
petali sottili
80 g

1,39
17,38 €/kg



GALBANI
santa lucia
burro - 250 g

3,19
12,76 €/kg



1,39
6,95 €/kg

NESTLÉ
FRUTTOLO
fragola e banana/
fragola 50 g x 4



GALBANI
santa lucia
mascarpone
classico/senza lattosio
250 g

2,59
10,36 €/kg



PHILADELPHIA
erbe/salmone/jalapeno/
peperoni grigliati
150 g

1,79
11,93 €/kg



NESTLÉ LC1
fragola/multifrutti
90 g x 8

2,49
3,46 €/kg



GRAN CUCINA
crema da cucina
200 ml

0,59
2,95 €/lt

Pam

IL BUONGIORNO COMINCIA DA QUI



GRANAROLO
ACCADI
latte uht
senza lattosio
scremato/
parzialmente
scremato - 1 lt

1,25



MULINO BIANCO
pane+cioccolato
300 g

2,79
9,30 €/kg



MATILDE VICENZI
vicenzovo
savoardi
300 g

1,49
4,97 €/kg



PAM
frollini
latte miele
380 g

**PREZZI
BASSI**
Per sempre!
1,39
3,66 €/kg



HERO
confettura extra
fragole/ananas/albicocca/
frutti rossi/pesche - 350 g

1,99
5,69 €/kg



GRANAROLO
bevanda
di riso
1 lt

1,59



AMBROSOLI
miele
500 g

4,89
9,78 €/kg



MIELE
grano cotto
per pastiere
580 g

0,89
1,53 €/kg



NOVI NOVIBLOC
tavoletta
di cioccolato
fondente extra
500 g

3,99
7,98 €/kg



PLASMON
biscotto
320 g

3,39
10,54 €/kg



PANEANGELI
lievito per dolci
vanigliato
16 g x 10

3,29
20,56 €/kg



BONOMELLI
camomilla setacciata
18 filtri

1,29



LE NATURELLE
6 uova fresche
da allevamento a terra

1,29



BORBONE
caffè in cialde
miscela decisa
80 pz

10,90



BARILLA EMILIANE
lasagne all'uovo - 500 g/
cannelloni all'uovo - 250 g

1,99



CIRIO
passata
di pomodoro
la rustica/
della maremma
680/700 g

0,99



DESANTIS
olio di semi
di arachide
1 lt

2,99



CAPUTO
farina 00 classica
1 Kg

0,99



GAROFALO
pasta di gragnano
igp
formati normali
varie trafile
500 g

0,79
1,58 €/Kg



RIO MARE
tonno
all'olio d'oliva
120 g x 3

4,99
13,96 €/kg



AS DO MAR
filetti di tonno
olio extra vergine
di oliva/
olio di oliva - 150 g

3,89
25,93 €/kg



AS DO MAR
filetti di salmone
all'olio di oliva/
al naturale - 115 g

2,69
23,39 €/kg



SACLÀ ACETELLI
insalatina/
giardiniera
290 g

1,15
3,97 €/kg



MONINI
olio extra vergine
di oliva
classico/cucina
delicata
1 lt

7,49



CIRIO
piselli fini
360 g

1,19
3,22 €/kg



DELVERDE
crostini
vari tipi
275/300 g

1,79



ROBERTO
pane per tramezzino
250 g

1,19
4,76 €/kg



MORATO
american sandwich
bianco/integrale
550/600 g

1,29

Pam

UNA PAUSA DISSETANTE



VERA
acqua minerale
naturale
2 lt x 6 bottiglie **1,68**
0,34 €/lt



FERRARELLE
acqua minerale
naturale
1,25 lt x 6 bottiglie **1,50**
0,20 €/lt



SAN PELLEGRINO
bibite
vari tipi
1,2 lt **0,99**
0,83 €/lt



ZUEGG SKIPPER
succhi intenso
vari gusti
1 lt **1,29**



YOGA OPTIMUM
succhi senza
zuccheri aggiunti
ace/pera/pesca/
albicocca
200 ml x 3 **0,99**
1,65 €/lt



SANBITTÈR
aperitivo
analcolico
classico/bianco
10 cl x 8 **3,99**
4,99 €/lt



APEROL
spritz
20 cl x 3 **5,49**
9,15 €/lt

**DALLA VIGNA
ALLA TUA TAVOLA**



SERRISTORI
chianti docg
75 cl **3,59**
4,79 €/lt



BAVARIA
birra premium
66 cl **1,09**
1,65 €/lt



ICHNUSA
birra
non filtrata
50 cl **1,45**
2,90 €/lt



PERONI
birra
33 cl x 3 **2,19**
2,21 €/lt



RAPITALÀ
nero d'avola/
syrah sicilia/
chardonnay/
disiu puro/
nerammuri
doc - 75 cl **4,99**
6,65 €/lt



LA TRAPPE
birra
in confezione
regalo
33 cl + calice **13,90**



TURÀ
vino frizzante
vari tipi
igt - 75 cl **2,49**
3,32 €/lt



**MASTRI
VERNACOLI**
müller-thurgau
fermo/frizzante
igt - 75 cl **3,99**
5,32 €/lt



**FEUDI DI
SAN GREGORIO**
fiano di avellino/
greco di tufo
docg - 75 cl **8,90**
11,87 €/lt



ELVIVE
shampoo/balsamo
vari tipi
180/250/285 ml **2,59**



L'ORÉAL
EXCELLENCE
colorazione capelli
varie nuance **8,99**



GLISS
maschera 4 in 1
vari tipi
400 ml **3,99**
9,98 €/lt



L'ORÉAL
revitalift
giorno/notte
50 ml **9,49**
109,80 €/lt



LINES SETA ULTRA
assorbenti
vari tipi **1,89**



REGINA
tovaglioli
tiramisù
2 veli - 110 pz **1,29**



SCALA
bobina amica
400 strappi **3,29**



CUKI
alluminio
16 mt + 4 mt gratis **2,49**



ARKALIA CASA
sacchi
condominio neri
10 Pz **1,49**



VILED
style
panni in microfibra
4 Pz **2,99**



ACE GENTILE
candeggina/
fresco profumo/
lavanda e muschio
bianco - 2,3 lt **2,89**
1,26 €/lt



DASH
pods
44 lavaggi/
power pods
35 lavaggi
vari tipi **12,99**



GENERAL
liquido
per lavatrice
lana e delicati/
nero e capi
scuri - 1,4 lt **2,49**
1,78 €/lt



FAIRY PLATINUM
gel 600 ml/
caps 12 pz/17 pz
vari tipi **3,99**
6,85 €/lt



CIF
green active
vari tipi/
con candeggina
650 ml **2,19**
3,37 €/lt



AMUCHINA
igienizzante
senza risciacquo/
sgrassatore
750 ml **2,99**
3,99 €/lt

PICCOLI AMICI, GRANDI ATTENZIONI



SPECIAL DOG
EXCELLENCE
patè per cane
vari gusti - 150 g **0,69**
4,60 €/kg



LECHAT
EXCELLENCE
bocconcini
per gatto
adult - 400 g **1,79**
4,48 €/kg



LECHAT
lettriera per gatti
10 lt **4,69**
0,47 €/lt



VILED
pet pro
spazzola
elettrostatica
3,99

IL NATALE DEI DESIDERI



REGALIDEA
cesto ortensia
8 pz **12,90**



REGALIDEA
sapori di natale
8 Pz **9,90**



LE CADEAU
gourmet
confezione golden
collection - 10 pz **29,90**



GRANTERRE
PARMAREGGIO
parmigiano reggiano
stagionato 22 mesi
+ coltello - 1 Kg **19,90**



FERRARI
grana padano
riserva 20 mesi
con confettura
di fichi - 250 g **9,70**



FERRARI
grana padano
dop 16 mesi
con condimento
balsamico - 400 g **12,49**



AURICCHIO
caciocavallo
al pz **25,90**



DON JUAN RODRIGUEZ
confezione
fuet + coltello
170 g **4,90**
28,82 €/kg



DON JUAN RODRIGUEZ
confezione
jamon serrano 12 mesi
con morsa e coltello **69,90**



NORITA
salmone norvegese
premium
scatola regalo - 400 g **10,90**
27,25 €/kg



NOTTE ROSSA
primitivo
salento igp
magnum
1,5 lt **9,90**
6,60 €/lt



FRESCOBALDI
campone
brunello di
montalcino
docg - 75 cl **19,90**
26,53 €/lt



NICOSIA
nero d'avola
cabinetta in legno
75 cl x 3 **19,90**
66,44 €/lt

OFFERTE VALIDE FINO AL 24 DICEMBRE 2024

IL NATALE DEI DESIDERI



LOUIS ESCHENAUER
cassetta in legno
bordeaux
75 cl x 3

19,90
88,44 €/kg



**CANTINA
DI VENOSA**
aglianico
del vulturno
dop
baliaggio
75 cl x 3

9,90



MEZANOTTE
valigetta con spumante
extra dry + 2 calici
75 cl

14,90
19,87 €/lt



**CARPENÈ
MALVOLTI**
prosecco
valdobbiadene
magnum
docg - 1,5 lt

19,90
13,27 €/lt



BERLUCCHI
franciacorta cuvée
imperiale
dosaggio zero
in confezione
75 cl + flutes

27,90



TANQUERAY
gin n°10 70 cl
confezione stirrer

29,90
42,71 €/lt



CASTAGNER
grappa
riserva 3 anni
+ carte francesi
50 cl

19,90



LAMBERTZ
barattolo di biscotti
best selection
1 Kg

19,90



VANOIR
confezione imperiale
590 g

19,90
33,73 €/kg



**LA REGINA
DEL VESUVIO**
pomodoro
del piennolo
del vesuvio
1 Kg

9,90
6,60 €/kg



**LA
MONTANARA**
frutta secca
mista
in guscio - 1 Kg

15,90



FATINA
cocktail fruit cuore
450 g

6,99
15,53 €/kg



STELLA DI NATALE
vaso ø 18 cm

7,99

OFFERTE VALIDE FINO AL 24 DICEMBRE 2024



IL CALENDARIO
DELLA
Bontà

RETAILPRO

OGNI GIORNO
DONIAMO
FINO A **5.000 PASTI***

ALLE FAMIGLIE BISOGNOSE DEL NOSTRO TERRITORIO
GRAZIE A



DALL'1 AL 24 DICEMBRE 2024

Buone Feste

INQUADRA
E SCOPRI DI PIÙ



* Dal 1° al 24 dicembre 2024 Pam RetailPro donerà un contributo economico a Banco Alimentare per recuperare e distribuire alimenti per le persone bisognose attraverso le Organizzazioni Partner Territoriali convenzionate pari a **96.000 pasti** (corrispondenti a 4.000 per giorno attività). Inoltre, nello stesso periodo, Pam RetailPro donerà un contributo incrementale economico a Banco Alimentare per recuperare e distribuire alimenti pari a un massimo di **24.000 pasti a fronte di un'interazione** degli utenti sul sito pamretailpro.it. Ogni interazione da parte degli utenti equivale a una donazione aggiuntiva di un pasto, il numero massimo di pasti aggiuntivi donabili dai consumatori in una giornata è di 1.000. 1 pasto equivalente corrisponde a 500 gr. di alimenti in base ai LARN - Livelli di Assunzione di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana (info: www.bancoalimentare.it).

Ogni 25 euro di spesa aggiungi
0,99 euro

Ricevi:

1 SFERA DI VETRO CON NEVE
vari personaggi
cm 4,5

(valgono i multipli)

Operazione a premio con contributo valida dal 12 al 24 dicembre 2024.
Regolamento su pamretailpro.it



Pam



pamretailpro.it

CERCA IL TUO
PUNTO VENDITA
PAM

PREMI QUI



SCEGLIERE PER CRESCERE
Vuoi entrare a far parte del gruppo?
sviluppo@retailprospait



Iscriviti alla newsletter
per conoscere in anteprima
tutte le nostre offerte e iniziative

Pam
RETAILPRO

Offerte valide solo nei punti di vendita PAM del gruppo RETAILPRO S.p.A. fino ad esaurimento scorte. Salvo errori di stampa o omissioni. Le foto hanno valore puramente illustrativo.
Le offerte presenti in volantino non danno diritto all'accumulo di punti Carta per Te. Maggiori informazioni su pamretailpro.it



Proteggi l'ambiente.



PEFC/18-31-409

QUESTO PRODOTTO È REALIZZATO CON MATERIA PRIMA DA FORESTE
GESTITE IN MANIERA SOSTENIBILE E DA FONTI CONTROLLATE

ATTITUDE



GOLFETTA
salame golfetta
all'etto

1,99
19,90 €/Kg



GALBANI
mortadella
augustissima
all'etto

0,89
8,90 €/Kg



GALBANI DOLCELATTE
gorgonzola dop
all'etto

1,49
14,90 €/Kg



LANDOLFO
chicken roll/
chicken gourmet
all'etto

1,09
10,90 €/Kg



GAMBERO SGUSCIATO
indopacifico 60/80
all'etto

0,93
9,30 €/Kg



GRANATA
olive verdi giganti/
olive nere intere
250 g

2,19
8,76 €/Kg

Pam

OFFERTE EXTRA



PAM
scamorza
bianca/affumicata
250 g

2,70
10,80 €/Kg



NEGRONI
cubetti di prosciutto
cotto
120 g

1,19
9,92 €/Kg



GRANAROLO
yogurt
vari gusti
125 g x 2

0,79
3,16 €/Kg



PAM
grana padano snack
100 g

2,39
23,90 €/Kg



GRANAROLO
latte uht
intero
500 ml

0,80
1,60 €/LT



ACCADI
latte uht
scremato
500 ml

0,89
1,78 €/LT



MOTTA
offelle/bucamou
290 g

1,99
6,86 €/Kg



BALCONI
rollino al cacao
222 g

1,19
5,36 €/Kg



LA FIAMMANTE
datterino giallo
400 g

1,19
2,98 €/Kg



PAVESI RINGO
vaniglia/cacao
165 g

1,10
6,67 €/Kg



AMICA CHIPS
patatine classiche
400 g

2,99
7,48 €/Kg



RISPO
rustici mignon
500 g

3,29
6,58 €/Kg

OFFERTE EXTRA

Pam



SAMMONTANA
regina torta gelato
1 Kg

7,49



RECOARO
acqua tonica brillante
90 cl

0,89
0,99 €/Lt



LA GUARDIENSE
aglianico/
falanghina del sannio
dop 75 cl

3,29
4,39 €/Lt



CHIVAS REGAL
scotch whisky
70 cl

19,90
28,43 €/Lt



FUZE TEA
classico/
zero
vari gusti
1,25 lt

1,29
1,03 €/Lt



ENERGIZER
stilo/ministilo
4+4 PZ

3,99

Pam

la tavola del NATALE



ELIOS
bicchieri di plastica
rossi
da 200 ml
96 pz

0,99



ELIOS
piatti riutilizzabili rossi
fondi/piani
20 pz

0,99



ELIOS
piattini per dessert
riutilizzabili
rossi
40 pz

1,39



ELIOS
posate di plastica
rosse
15 pz

0,79



De Cecco

- Mugnai dal 1831 -

DE CECCO
pasta di semola
formati speciali
varie trafile
500 g

1,59
3,18 €/Kg



*Se c'è De Cecco, la tavola
è sempre in festa!*

Spunti

Deliziosamente morbido

E per merenda?



SPUNTI
vari gusti
84 g x 2

2,49
14,82 €/Kg



«Acquista 1 confezione di prodotto Tulip, puoi

VINCERE SUBITO
1 dei **250 MAGLIONI** in palio

TULIP BACON Wonderland Contest



TULIP
bacon a fette
150 g

1,49
9,93 €/Kg

Prodotti promozionati: Bacon Tulip da 150g, Pancetta Tulip Dolce o Affumicata da 100g o da 150g, Pulled Pork da 550g, Spare ribs da 550g, Stinco di Prosciutto da 600g, Pork Cheeks da 400g, Mini Stinchi di Suino da 500g. Concorso valido dalle ore 00.00.00 del 20.11.2024 alle ore 23.59.59 del 24.12.2024. Estrazione finale entro il 15.01.2025. Montepremi € 4.647,50 + IVA. Regolamento completo e condizioni di partecipazione sul sito <https://concorso.tulipfood.it/>. Danish Crown Foods Italy S.r.l. utilizzerà il numero di telefono e qualsiasi altro dato personale dei partecipanti unicamente per gestire il concorso a premi "BACON WONDERLAND CONTEST". Per ulteriori informazioni inerenti alla privacy, consultare il sito <https://tulipfood.it>



Motta

MILANO 1919

CREIAMO BONTÀ DAL 1919.

LA STORIA
DI UN INCONTRO,
DA SCOPRIRE
UN MORSO
ALLA VOLTA.

MOTTA
panettone classico/
senza canditi - 1 kg

12,90
12,90 €/Kg



Motta & Bruno Barbieri IL GUSTO INCONTRA LE STELLE

Dal 1919 Motta arricchisce la tradizione della pasticceria italiana con ricette iconiche che hanno conquistato intere generazioni. Estro. Arte. Genio. In una parola Bruno Barbieri. La tradizione nelle sue sapienti mani, si sublima regalando nuove emozioni. La storia di un incontro da scoprire un morso alla volta.



MOTTA
pandoro/panettone
secondo bruno barbieri
vari gusti - 750/800 g

14,90

Nesquik

Fatti avvolgere dal gusto!

NESQUIK
1 lt

1
CONSERVA
lo scontrino

2
CHIAMA
il numero
02.49962634

3
SCOPRI
se hai vinto!

2,29



NESTLÉ NESQUIK
cacao solubile
250 g

2,69
10,76 €/Kg



Concorso vincita immediata dal 14 ottobre
al 30 dicembre 2024.
Estrazione finale entro il 31 gennaio 2025.
Valore totale montepremi: € 6.801 (iva inclusa).
Regolamento completo su www.buonalavita.it
o al numero 800 434 434.



NESTLÉ NESQUIK
latte e cioccolato
da bere
180 ml x 3

2,19
4,06 €/Lt

A NATALE

Scopri l'incanto

DEI PRODOTTI PANEANGELI

PANEANGELI
zucchero al velo
classico/
vanigliato
125 g

0,75
6,00 €/Kg

PANEANGELI
vanillina
3 g x 6

0,59
32,78 €/Kg



Buitoni

RENDI UNICHE
Le Tue Feste

I GRANDI
CLASSICI
PER LE TUE
RICETTE
TRADIZIONALI

BUITONI
sfoglia/brisée/
frolla rotonda
230 g

1,39
6,04 €/Kg



INQUADRA IL QR CODE
E SCOPRI TUTTE
LE RICETTE NATALIZIE

...con
un tocco
più dolce
per questo
Natale!

Giovanni Rana RANA

CON RANA IL NATALE
È ANCORA PIÙ BUONO!



RANA
sfogliagrezza
pasta ripiena
vari tipi
250 g

2,49
9,96 €/Kg



RANA
sfogliagrezza
lasagna fresca
all'uovo - 250 g

1,59
6,36 €/Kg



RANA
sfogliavello
lasagna fresca
all'uovo - 250 g

1,79
7,16 €/Kg



RANA
lasagne alla
bolognese
350 g

2,59
7,40 €/Kg



RANA
sughi freschi
vari tipi
180/225 g

1,99



RANA
sughi freschi
cacio e pepe/pistacchio/
parmigiano reggiano
150 g

2,19
14,60 €/Kg



RANA
pesti freschi
vari gusti
140 g

1,59
11,36 €/Kg



Lindt
EXCELLENCE

SCOPRI IL PIACERE DEL FONDENTE



Inquadra il QR code
per scoprire
le differenti ricette
Lindt Excellence

LINDT EXCELLENCE
tavoletta
di cioccolato
vari tipi
100 g

2,19
21,90 €/Kg



PROVA LA NOVITÀ

LINDT EXCELLENCE
tavoletta di cioccolato
90%/99%/100%/
orange 70%/
lampone 70%/
caramel 70%
50/100 g

2,39



**babà al
Liquore**



PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1858

PETRONE
babà al rum
50 cl

9,99
19,98 €/Lt

Il dolce tradizionale napoletano, imbevuto
secondo un'antica ricetta di casa Petrone.

distilleriapetrone.it

HAVANA 3Y 70CL

HAVANA CLUB
rum 7 anni
70 cl

19,90
28,43 €/Lt

Havana
Club

BEVI RESPONSABILI





Buone Feste da Findus



FINDUS FISH BAR
vari tipi
220/227/240/
245/250/270 g

4,39

FINDUS
pisellini
primavera
700 g

3,99
5,70 €/Kg



www.acquavera.eu





MAXIMILIAN I

SPUMANTI DAL 1977

MAXIMILIAN I
spumante
müller thurgau
durello/rosè/
blanc de blancs
75 cl

3,59
4,79 €/Lt



FRESCOBALDI TOSCANA



**FRESCOBALDI
FAUNAE**
chianti classico
docg - 75 cl

6,90
9,20 €/Lt



FRESCOBALDI
cala forte
vermentino igt
75 cl

5,50
7,33 €/Lt



RETAILPRO

IL MENÙ DELLE FESTE

*Tra grandi classici
e modernità*





Pam

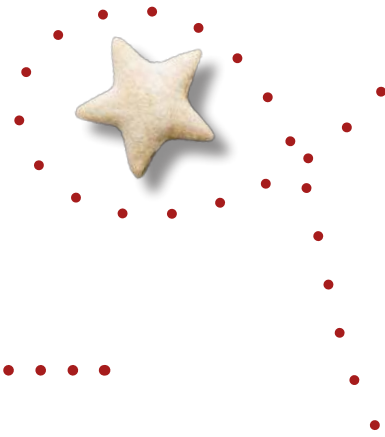
INDICE ★

Il ricettario è diviso in Antipasti, Primi,
Secondi, Contorni e Dolci.



ANTIPASTI

- La ghirlanda
- Panettone, burro alle erbe e trota
- Gamberi con maionese di barbabietola



PRIMI PIATTI

- Ravioli di gamberi e pecorino in crema di patate
- Tortellini al forno
- Risotto alla crema di scampi

SECONDI PIATTI

- Sformato di funghi e zucca
- Baccalà rosolato con crema di broccoletti
- Cotechino in crosta

CONTORNI

- Carciofi alla giudia
- Cheesecake salata senza glutine
- Fagottini alla crema di salmone

DOLCI

- Bignè croccanti con crema al cioccolato
- Pastiera agli agrumi
- Zabaglione agli agrumi





LA GHIRLANDA

*La ghirlanda di Natale è l'idea perfetta per stupire tutti!
Ecco un esempio da cui partire, ma liberate la fantasia
con i vostri ingredienti preferiti!*



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER GLI OVETTI DORATI

- 8 uova di quaglia
- q.b. di farina
- 1 uovo
- q.b. di pangrattato
- olio di semi di arachide

PER COMPORRE LA GHIRLANDA

- olive verdi denocciolate
- affettati di formaggi vari
- affettati di salumi vari
- ovetti dorati (uova di quaglia)
- pomodori gialli
- grappoli di uva rossa
- rametti di rosmarino



PROCEDIMENTO

- 1 Iniziare a posizionare gli affettati di salumi e formaggi in una parte del vassoio, creando delle piccole composizioni. Aggiungere le olive verdi denocciolate nei vuoti che si creano, in modo da riempire gli spazi e dare colore. Inserire i pomodori gialli e i grappoli di uva rossa in porzioni ben distribuite sul vassoio, alternando con gli affettati per creare un contrasto di colori e forme.
- 2 Sistemare le uova di quaglia impanate e fritte, arricchendole con un filo di salsa gourmet, in modo da rendere la ghirlanda gastronomica più interessante e attraente.
- 3 Infine, disporre i rametti di rosmarino qua e là come decorazione; questo darà un tocco profumato e visivamente gradevole. Prima di servire, assicurarsi che tutti gli ingredienti siano ben distribuiti e che il vassoio abbia un aspetto armonioso. Si può aggiungere un pizzico di pepe nero macinato sopra gli affettati di salumi e formaggi per dare un tocco di sapore.

ANTIPASTI


DIFFICOLTÀ: FACILE


PREPARAZIONE: 20 MIN


COTTURA: 10 MIN





PANETTONE, BURRO ALLE ERBE E TROTA

I crostini di panettone con burro alle erbe e trota affumicata sono un antipasto elegante e delizioso, perfetto per le occasioni speciali o per un aperitivo raffinato, soprattutto nelle feste natalizie.



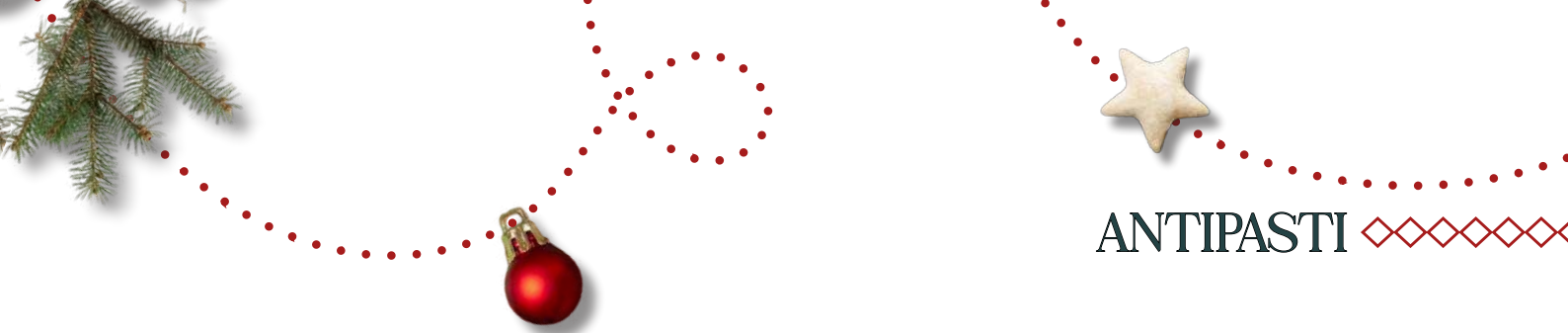
INGREDIENTI PER 12 CROSTINI

- 4 fette di panettone
- 250 g di burro
- 1 cucchiaio di erbe aromatiche
- 12 fette di trota affumicata
- q.b. di menta



PROCEDIMENTO

- 1 Iniziare tagliando il panettone in modo da ottenere circa 12 dischetti, utilizzando il bordo di un bicchiere tondo. Dopo averli disposti in modo ordinato su una teglia rivestita di carta forno, cuocere in forno preriscaldato a 200° per 5 minuti e poi lasciare raffreddare.
- 2 In un recipiente, montare il burro con le erbe aromatiche (rosmarino, prezzemolo, timo) per circa 10 minuti, fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo.
- 3 Con l'uso di un sac à poche, decorare i dischetti di panettone raffreddati con dei ciuffetti di crema al burro preparata in precedenza. Infine, aggiungere su ogni dischetto di panettone, con crema al burro, una fettina di trota affumicata e decorare a piacere con menta.



ANTIPASTI



DIFFICOLTÀ: FACILE



PREPARAZIONE: 30 MIN



COTTURA: 5 MIN





GAMBERI CON MAIONESE DI BARBABIETOLA

I gamberi con maionese di barbabietola sono un piatto elegante e colorato, perfetto per le festività natalizie. Il contrasto visivo e di sapori tra i gamberi e la maionese alla barbabietola lo rende ideale come antipasto o secondo.



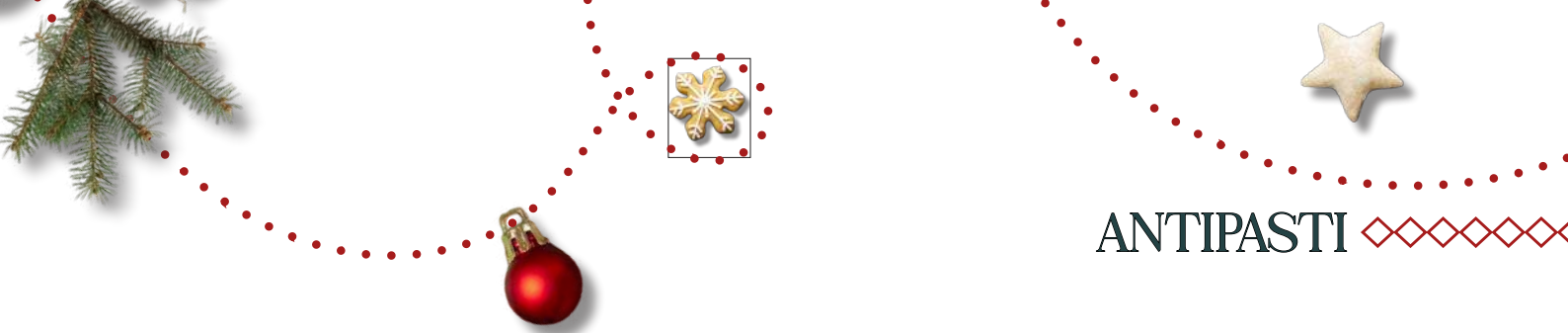
INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 18 code di gamberi sgusciate e lessate
- 150 g di barbabietole precotte
- 230 g di olio di semi
- 60 g di latte
- 1 limone
- q.b. di sale
- q.b. di pepe
- foglioline di rosmarino



PROCEDIMENTO

- 1 Per preparare la ricetta, si inizia sbucciando e tagliando le barbabietole a pezzetti. Successivamente, queste vengono trasferite in un frullatore e frullate, aggiungendo gradualmente il succo di limone, un pizzico di sale, una manciata di pepe, il latte e, poco alla volta, l'olio di semi a filo. Si procede a frullare fino a ottenere una salsa densa e omogenea. Una volta pronta, la maionese di barbabietola viene messa da parte per un utilizzo successivo.
- 2 I gamberi vengono disposti con attenzione nelle coppette, cercando di distribuirli in modo uniforme. Ogni gambero viene poi ricoperto generosamente con la salsa di barbabietola, assicurandosi che sia completamente avvolto.
- 3 Per un tocco finale di eleganza, sopra ogni coppetta vengono aggiunte alcune code di gambero intere. La decorazione viene completata con foglioline di rosmarino, creando un piacevole contrasto di colore.



ANTIPASTI


DIFFICOLTÀ: FACILE


PREPARAZIONE: 15 MIN


COTTURA: /





RAVIOLI DI GAMBERI E PECORINO IN CREMA DI PATATE

I ravioli di gamberi e pecorino in crema di patate sono un piatto raffinato che unisce la freschezza dei gamberi alla cremosità delle patate, ideale per cene eleganti o occasioni speciali, come le feste natalizie.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

INGREDIENTI PER LA PASTA:

- 300 g di farina
- 3 uova
- un pizzico di sale

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

- 250 g di gamberi sgusciati
- 100 g di pecorino grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- 200 g di ricotta

- q.b. di sale
- q.b. di prezzemolo
- un filo d'olio di oliva

INGREDIENTI PER LA CREMA DI PATATE:

- 300 g di patate
- 200 ml di brodo vegetale
- 50 ml di latte
- q.b. di sale
- q.b. di pepe
- un filo d'olio d'oliva
- un pizzico di noce moscata



PROCEDIMENTO

1

Il primo passo da fare è la preparazione della pasta: mescolare in una ciotola la farina con le uova e un pizzico di sale, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Se necessario, aggiungere un po' d'acqua e farina. Nel frattempo, mentre l'impasto riposa, preparare il ripieno: rosolare l'aglio e i gamberi in olio d'oliva, aggiungendo il prezzemolo, un pizzico di sale e pecorino. Una volta che il ripieno si è raffreddato, frullare. Dopodiché aggiungere la ricotta e mescolare.

2

Il secondo passo è la realizzazione dei ravioli: stendere l'impasto, precedentemente creato, in una sfoglia sottile, formare dei cerchi, posizionare il ripieno all'interno e richiudere la pasta.

3

Preparare la crema di patate: quindi dopo aver sbucciato le patate, tagliarle a cubetti e lessarle. frullarle con il brodo vegetale e il latte fino a ottenere una crema densa e liscia. Aggiungere il sale, il pepe e un pizzico di noce moscata a piacere. Infine, cuocere i ravioli in acqua bollente salata per circa 5 minuti. Dopo averli scolati delicatamente, servirli nel piatto su un letto di crema di patate, guarnendo con un filo d'olio d'oliva e, se desiderato, una spolverata di pecorino grattugiato, pepe nero e prezzemolo.



PRIMI 



DIFFICOLTÀ: MEDIA



PREPARAZIONE: 40 MIN



COTTURA: 10 MIN





TORTELLINI AL FORNO

I tortellini al forno sono un primo piatto, allo stesso tempo facile, abbondante e gustoso e rappresentano un'alternativa ai tradizionali tortellini in brodo, offrendo una combinazione di sapori e consistenza che deliziano il palato.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500 g di tortellini
- 500 g di passata di pomodoro
- ½ cipolla
- ½ carota
- 250 g di mozzarella
- 40 g di parmigiano grattugiato
- q.b. di olio extra vergine d'oliva
- q.b. di sale



PROCEDIMENTO

- 1 Il primo passo è la preparazione del sugo: tritare finemente la cipolla e la carota, quindi soffriggere in un filo d'olio d'oliva, mescolando continuamente. Una volta che le verdure sono appassite, aggiungere la passata di pomodoro e il sale; lasciare cuocere per circa 5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 2 Successivamente, cuocere i tortellini in acqua bollente e salata, scolandoli quando sono a metà cottura. Unire i tortellini al sugo e mescolare bene per condire in modo uniforme. Aggiungere una parte della mozzarella tagliata a cubetti e il parmigiano grattugiato, continuando a mescolare per amalgamare il tutto.
- 3 Infine, versare la preparazione in una pirofila e infornare a 200° per circa 15 minuti, finché non sarà dorata e filante.



PRIMI 



DIFFICOLTÀ: FACILE



PREPARAZIONE: 20 MIN



COTTURA: 20 MIN





RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI

Il risotto alla crema di scampi è un piatto raffinato e festivo, ideale per pranzi o cene natalizie, che unisce il profumo del mare agli aromi tipici delle festività, offrendo un'esperienza elegante e gustosa.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL RISTRETTO DI SCAMPI:

- 12 scampi (teste e carapaci)
- 1,2 lt di acqua
- 40 g di cipolla
- 30 ml di vino bianco
- q.b. di sale
- q.b. di pepe
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro

PER IL RISOTTO

- 320 g di riso
- 1,2 kg di scampi
- 60 g di cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 45 ml di panna liquida
- 1 limone
- q.b. di sale
- q.b. di pepe nero

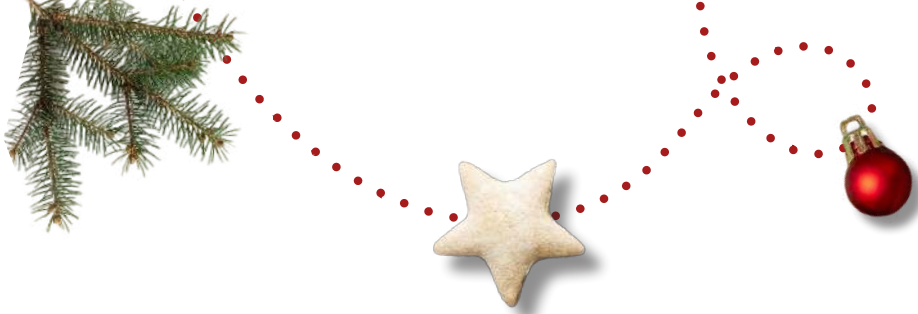


PROCEDIMENTO

1 Il primo passo è la preparazione del ristretto di scampi: dopo aver pulito gli scampi (tolte le teste ed estratto la polpa, pulita da ogni filamento nero), rosolare teste e carapaci degli scampi con aglio e cipolla, poi sfumare con il vino bianco. Dopo che l'alcol è evaporato, aggiungere acqua, sale, pepe nero e concentrato di pomodoro. Cuocere per circa 30 minuti; a fine cottura, filtrare per ottenere un brodo liscio e aromatico.

2 Successivamente, preparare la crema di scampi: rosolare gli scampi precedentemente puliti in olio con aglio, poi salare e sfumare con succo di limone. Frullare gli scampi (lasciando una parte per la decorazione) con un mestolo di ristretto e panna fresca, fino a ottenere una crema morbida.

3 Infine, preparare il risotto: soffriggere la cipolla con olio, tostare il riso e cuocerlo gradualmente con il ristretto di scampi preparato precedentemente. A fine cottura, mantecare con la crema di scampi, aggiungere la scorza di limone grattugiata e decorare con gli scampi lasciati da parte e prezzemolo tritato prima di servire.



PRIMI 



DIFFICOLTÀ: MEDIA



PREPARAZIONE: 30 MIN



COTTURA: 20 MIN





SFORMATO DI FUNGHI E ZUCCA

Lo sformato di funghi e zucca è un piatto invernale gustoso e versatile, perfetto come antipasto, piatto unico o brunch, che unisce ingredienti semplici in una pietanza saporita e nutriente.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 kg di zucca
- 300 g di funghi misti
- 2 funghi champignon
- 1 cipolla
- 1 carota
- 250 g di fagioli rossi
- olio extra vergine d'oliva
- q.b. di acqua
- q.b. di rosmarino



PROCEDIMENTO

- 1 Il primo passo consiste nella preparazione della zucca: tagliarla a cubetti, condirla con olio extravergine d'oliva e sale, quindi cuocerla in forno a 180°C per 40 minuti. Una volta raffreddata, frullarla fino a ottenere una crema liscia e vellutata e mettere da parte.
- 2 In una padella, scaldare un filo d'olio d'oliva e soffriggere la cipolla e la carota tagliate a pezzetti con un filo d'olio d'oliva. Aggiungere i funghi e cuocerli per circa 8 minuti, quindi versare due cucchiaini di acqua e i fagioli rossi, continuando a cuocere fino a far asciugare l'acqua.
- 3 Infine, dopo aver ricoperto una teglia con carta da forno, versare al suo interno alternando gli strati di crema di zucca e il preparato con funghi e fagioli. Infine, condire con rosmarino, un filo d'olio e sale, cuocere in forno a 200°C per circa 30 minuti.



SECONDI 


DIFFICOLTÀ: MEDIA


PREPARAZIONE: 30 MIN


COTTURA: 60 MIN





BACCALA' ROSOLATO CON CREMA DI BROCCOLETTI

Il baccalà rosolato con crema di broccoletti è un piatto natalizio che combina sapori autentici e raffinati, grazie all'equilibrio tra l'intensità del baccalà e la delicatezza della salsa vellutata di broccoletti.



INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 300 g di baccalà dissalato
- 300 g di broccoletti
- q.b. di olio extra vergine d'oliva
- q.b. di brodo vegetale
- q.b. di sale
- q.b. di pepe
- q.b. di aceto balsamico
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino



PROCEDIMENTO

1 Lavare accuratamente i broccoletti, tagliarli a pezzi e rosolarli in padella con un filo d'olio extravergine di oliva per sprigionare il loro aroma. Aggiungere il brodo vegetale caldo e un rametto di rosmarino per profumare il tutto. Salare leggermente e lasciare cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto, fino a quando i broccoletti risulteranno teneri.

2 In una padella, scaldare un filo d'olio e rosolare il merluzzo, precedentemente infarinato, per circa 10 minuti, girandolo delicatamente per ottenere una doratura uniforme. Durante la cottura, se necessario, aggiungere qualche cucchiaino di brodo vegetale per evitare che si asciughi troppo. Aggiustare di sale e pepe a piacere, tenendo presente che il baccalà potrebbe essere già sapido di suo.

3 Rimuovere il rametto di rosmarino dai broccoletti cotti e frullarli fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Mantenere la crema calda fino al momento dell'impiattamento. Su un piatto da portata, stendere un letto di crema di broccoletti, quindi adagiare al centro il baccalà dorato. Per un tocco finale, decorare con un filo d'olio a crudo, una spolverata di pepe e, se desiderato, un rametto di rosmarino fresco.



SECONDI 



DIFFICOLTÀ: MEDIA



PREPARAZIONE: 35 MIN



COTTURA: 20 MIN





COTECHINO IN CROSTA

Il cotechino in crosta è una variante raffinata del tradizionale piatto italiano, spesso preparato durante le festività come simbolo di fortuna e prosperità, ideale per un tocco di originalità nelle celebrazioni.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 1 cotechino precotto
- 300 g di spinaci
- 1 uovo
- 40 g di formaggio grattugiato
- 1 tuorlo



PROCEDIMENTO

- 1 Il primo passo consiste nel cuocere il cotechino in acqua bollente. Mentre quest'ultimo cuoce, preparare in una ciotola un composto di spinaci lessati e tritati, uovo e formaggio grattugiato, avendo cura di mescolare accuratamente fino a ottenere un composto omogeneo.
- 2 Stendere la pasta sfoglia su una teglia foderata con carta da forno. distribuire uniformemente il composto di spinaci sulla pasta sfoglia e adagiare il cotechino sopra di esso. Arrotolare il tutto con delicatezza e spennellare la superficie del rotolo con il tuorlo d'uovo.
- 3 Infine, infornare a 190°C per circa 40 minuti. Una volta cotto e leggermente intiepidito, affettare il rotolo su un piatto da portata, accompagnato da un contorno di lenticchie.



SECONDI



DIFFICOLTÀ: MEDIA



PREPARAZIONE: 15 MIN



COTTURA: 40 MIN





CARCIOFI ALLA GIUDIA

I carciofi alla giudia, autentica specialità della tradizione romana, sono noti per la loro forma simile a un fiore e il particolare metodo di doppia frittura. Questo piatto, croccante all'esterno e succulento all'interno, è apprezzato per la sua versatilità, ideale come antipasto, contorno o secondo piatto.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 carciofi
- 2 limoni
- q.b. litro di olio di semi
- q.b. di sale
- q.b. di pepe



PROCEDIMENTO

- 1 Pulire i carciofi rimuovendo le foglie esterne più scure e dure. Eliminare le escrescenze sul gambo e sulle foglie, dopodiché tagliare il gambo lasciando un paio di centimetri. Successivamente immergere i carciofi in una ciotola piena d'acqua con limone per prevenire l'ossidazione e asciugarli con carta assorbente.
- 2 Una volta che i carciofi sono ben asciutti, friggere i carciofi in verticale (con il fiore verso il basso) in abbondante olio di semi bollente, girandoli di tanto in tanto fin quando non sono teneri e dorati.
- 3 Dopo averli fatti riposare in frigo per circa un'ora, friggere nuovamente i carciofi per renderli croccanti; quindi scolarli su carta assorbente e aggiungere un pizzico di sale e pepe prima di servirli caldi.



CONTORNI 



DIFFICOLTÀ: MEDIA



PREPARAZIONE: 15 MIN



COTTURA: 25 MIN





FAGOTTINI ALLA CREMA ★ DI SALMONE

I fagottini alla crema di salmone sono un delizioso piatto tipico della cucina italiana, spesso servito come antipasto o secondo. Questi fagottini sono preparati con una pasta sfoglia croccante e farciti con una crema a base di salmone fresco o affumicato, formaggio spalmabile e aromi.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare
- 100 g salmone affumicato
- 50 g di formaggio spalmabile
- q.b. di formaggio grattugiato
- q.b. di sale e pepe
- q.b. di erba cipollina



PROCEDIMENTO

1 Un generoso strato di formaggio spalmabile viene distribuito uniformemente su tutta la superficie della sfoglia. Successivamente, le fette di salmone affumicato vengono adagiate sopra il formaggio, coprendo la sfoglia in modo uniforme.

2 La sfoglia viene poi arrotolata delicatamente a partire da uno dei lati più lunghi, formando un rotolo compatto. Con un coltello affilato, il rotolo viene tagliato in pezzi larghi circa 4 cm, cercando di mantenere una forma regolare. Ogni tocchetto viene poi pressato al centro con il manico di un mestolo di legno, facendo attenzione a non rompere la sfoglia. Questo passaggio permette ai lati di rialzarsi, conferendo ai rustici la loro caratteristica forma.

3 I rustici così ottenuti vengono disposti su una teglia rivestita con carta da forno, lasciando un po' di spazio tra di essi per evitare che si attacchino durante la cottura. Successivamente, vengono infornati in forno preriscaldato a 180°C e cotti per circa 25 minuti, finché la sfoglia non risulta gonfia e dorata. Una volta pronti, vengono lasciati intiepidire leggermente prima di essere serviti.



CONTORNI 



DIFFICOLTÀ: FACILE



PREPARAZIONE: 20 MIN



COTTURA: 10 MIN





CHEESECAKE SALATA SENZA GLUTINE

La cheesecake salata senza glutine è un piatto gustoso e versatile, ideale come antipasto, aperitivo o piatto principale leggero. Questa variante della tradizionale cheesecake dolce è preparata con ingredienti salati e non contiene glutine, rendendola adatta a chi segue una dieta senza glutine.



INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 200 g di cracker senza glutine
- 10 g di burro
- 250 g di ricotta
- 250 g di formaggio spalmabile
- q.b. di rucola tritata
- q.b. di sale
- q.b. di pomodorini rossi e gialli
- q.b. di rucola
- q.b. di olio extravergine d'oliva
- q.b. di rosmarino



PROCEDIMENTO

1 Uno strato generoso di formaggio spalmabile viene distribuito su tutta la superficie della sfoglia, assicurandosi che sia ben omogeneo. Successivamente, le fette di salmone affumicato vengono adagiate sopra il formaggio, coprendo la sfoglia in modo uniforme.

2 La sfoglia viene arrotolata delicatamente, partendo da uno dei lati più lunghi, fino a formare un rotolo compatto. Con un coltello affilato, il rotolo viene tagliato in pezzi larghi circa 4 cm, mantenendo una forma regolare. Una volta tagliati, il manico di un mestolo di legno viene utilizzato per premere delicatamente al centro di ogni tocchetto, facendo attenzione a non rompere la sfoglia. Questo passaggio consente ai lati di sollevarsi, conferendo ai rustici la loro caratteristica forma.

3 I rustici ottenuti vengono disposti su una teglia rivestita con carta da forno, lasciando un po' di spazio tra l'uno e l'altro per evitare che si attacchino durante la cottura. Successivamente, vengono infornati in forno preriscaldato a 180°C e lasciati cuocere per circa 25 minuti, fino a quando la sfoglia risulta gonfia e dorata. Una volta pronti, vengono lasciati intiepidire leggermente prima di essere serviti.



CONTORNI

● ● ● ● ● ● ●
DIFFICOLTÀ: MEDIA

● ● ● ● ● ● ●
PREPARAZIONE: 50 MIN

● ● ● ● ● ● ●
COTTURA: 30 MIN





BIGNÈ CROCCANTI CON CREMA AL CIOCCOLATO

I bignè croccanti con crema al cioccolato, di origine francese, sono un classico delle festività italiane. Nella versione natalizia di Ernest Knam, il rivestimento di cioccolato e zucchero li rende ancora più eleganti e invitanti.



INGREDIENTI PER 15 BIGNÈ

INGREDIENTI PER LA PASTA CHOUX:

- 110 g di burro
- 110 g di farina
- 100 g di latte
- 8 g di zucchero
- 3 uova

INGREDIENTI PER IL CRAQUELIN:

- 80 g di zucchero
- 80 g di farina
- 70 g di burro

INGREDIENTI PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO:

- 150 g di panna fresca
- 180 g cioccolato fondente

INGREDIENTI PER LA CREMA PASTICCIERA:

- 250 g di latte
- 40 g di zucchero
- 60 g di tuorli
- 15 g di amido di riso
- 10 g di farina
- 1 bacello di vaniglia



PROCEDIMENTO

- 1** Portare a ebollizione acqua, latte, burro, zucchero e sale; aggiungere la farina setacciata e cuocere fino a quando il composto si stacca dalla pentola. Dopo averlo fatto raffreddare, incorporare un uovo alla volta fino a ottenere un impasto liscio. Distribuire negli stampini e lasciare riposare in freezer.
- 2** Craquelin: impastare gli ingredienti, far riposare in frigo 30 minuti, poi ricavare dei dischi sottili. Crema pasticciera: scaldare il latte con la vaniglia, unire il composto di farina, amido, zucchero e tuorli, e cuocere fino a ottenere una crema densa. Ganache al cioccolato: scaldare la panna, aggiungere il cioccolato e mescolare fino a ottenere una crema liscia. Crema al cioccolato: unire ganache e crema pasticciera.
- 3** Cuocere i bignè con i dischi di craquelin a 180°C per 25 minuti. Una volta raffreddati, farcirli con la crema al cioccolato, decorare a piacere con dischetti di cioccolato e zucchero a velo.



DOLCI 

● ● ● ● ● ● ●
DIFFICOLTÀ: DIFFICILE

● ● ● ● ● ● ●
PREPARAZIONE: 1 ORA E 30 MIN

● ● ● ● ● ● ●
COTTURA: 1 ORA





PASTIERA AGLI AGRUMI

La pastiera è un iconico dolce napoletano, una torta di pasta frolla farcita con un cremoso ripieno di grano cotto e ricotta. La decorazione è tradizionale, con sette strisce di pasta che simboleggiano i tre decumani e i quattro cardì dell'antica Neapolis, celebrando le radici storiche della città.



INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE

PER LA CREMA DI GRANO

- 185 g di grano cotto
- 60 g di latte
- 20 g di burro

PER LA PASTA FROLLA

- 200 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 1 uovo
- q.b. di lievito in polvere per dolci
- q.b. di limone
- q.b. di sale

PER LA CREMA DI RICOTTA

- 365 g di ricotta di pecora
- 315 g di zucchero semolato
- 2 uova
- 2 tuorli
- mezzo limone
- mezza arancia
- q.b. di cannella
- Grand Marnier
- Arancia Candita

PER COMPLETARE

- burro
- farina
- arancia
- zucchero a velo



PROCEDIMENTO

1 Cuocere il grano cotto con latte e burro per circa 3 minuti, poi lasciare raffreddare completamente. Preparare la pasta frolla mescolando farina e burro, quindi aggiungere lo zucchero, l'uovo, un pizzico di sale, lievito e la scorza di mezzo limone. Lavorare l'impasto, formare un panetto e farlo riposare in frigorifero per 20 minuti.

2 Per il ripieno, mescolare la ricotta con lo zucchero semolato e montare fino a ottenere una crema spumosa. Aggiungere le uova, i tuorli, la scorza grattugiata degli agrumi, la cannella e il Grand Marnier. Unire quindi la crema di grano raffreddata e l'arancia candita a cubetti, mescolando bene.

3 Stendere la pasta frolla a uno spessore di 5 mm e foderare uno stampo per pastiera (diametro 20 cm, altezza 4 cm), imburrito e infarinato. Versare il ripieno nello stampo e decorare con 7 strisce di pasta frolla disposte a rombi. Infornare a 180°C per circa 40 minuti, fino a quando la superficie sarà dorata. Lasciare raffreddare, sfornare e completare con zucchero a velo e scorza d'arancia.



DOLCI 



DIFFICOLTÀ: MEDIA



PREPARAZIONE: 1 ORA



COTTURA: 2 ORE





ZABAIONE AGLI AGRUMI

Lo zabaione agli agrumi è un dessert elegante e avvolgente, perfetto per le feste di Natale. Con il profumo dell'arancia e il suo aspetto festoso, è l'ideale per concludere il pasto in modo raffinato e speciale.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 6 tuorli
- 6 cucchiaini di zucchero semolato
- 3 cucchiaini di succo di arancia biologica
- 2 cucchiaini di Grand Marnier
- 1 cucchiaino di vino bianco secco

PER LA DECORAZIONE:

- scorza di arancia biologica



PROCEDIMENTO

- 1** In una piccola casseruola, i tuorli vengono montati con lo zucchero per alcuni minuti, fino a ottenere una crema soffice e gonfia. Successivamente, si aggiungono gradualmente il vino bianco, il succo d'arancia e infine il Grand Marnier, continuando a mescolare con una frusta per ottenere un composto liscio e ben amalgamato.
- 2** La casseruola viene quindi trasferita su un bagnomaria, mantenendo il fuoco molto basso. La crema viene mescolata costantemente con la frusta per alcuni minuti, finché non raddoppia di volume e diventa leggera e spumosa.
- 3** Quando lo zabaione è pronto, viene tolto dal bagnomaria e mescolato per farlo intiepidire leggermente. Poi viene suddiviso nelle coppette e decorato con striscioline di scorza d'arancia, precedentemente lavata e asciugata. Il dessert va servito subito, per gustarlo nella sua freschezza e morbidezza.



DOLCI 



DIFFICOLTÀ: MEDIA



PREPARAZIONE: 20 MIN



COTTURA: 5 MIN





RETAILPRO

Trovi tutti gli ingredienti delle ricette
direttamente nei nostri reparti.

Vieni a trovarci e trasforma
ogni piatto in una festa!

