

THE STATE OF THE S

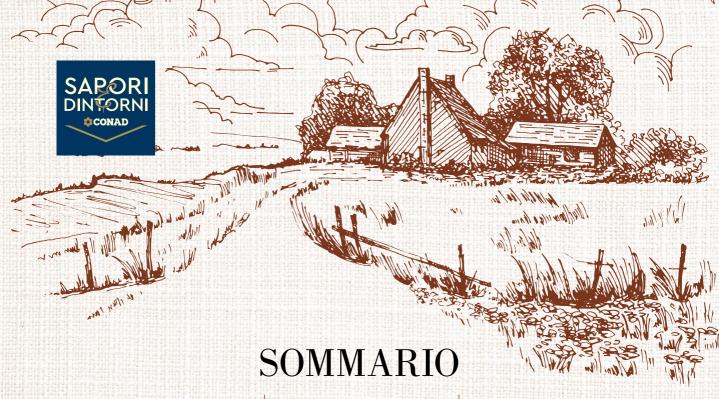
PER TE, IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE REGIONALE ITALIANA.



DAL 23 OTTOBRE AL 16 NOVEMBRE 2025







4 Aperitivo d'autunno

8 Pranzo fragrante

11 Cena accogliente



LA TRADIZIONE CHE FA SENTIRE TUTTI A CASA

Esplorare i sapori autentici dell'Italia è come un abbraccio caloroso che ti fa sentire a casa ovunque tu sia. I nostri prodotti tipici Sapori&Dintorni Conad, radicati nella ricca tradizione culinaria italiana, sono un viaggio sensoriale che avvicina cuori e palati.

Che tu assapori un bicchiere di vino rosso corposo o ti immerga nel profumo avvolgente del prosciutto crudo, queste eccellenze regionali italiane sono un invito a unirsi a tavola tutti insieme.

La cucina italiana, con la sua ricchezza di sapori e la sua semplice eleganza, è una porta aperta a casa, ovunque tu vada.



TOUR GUIDATO E DEGUSTAZIONE? MA VAI DA CONAD!

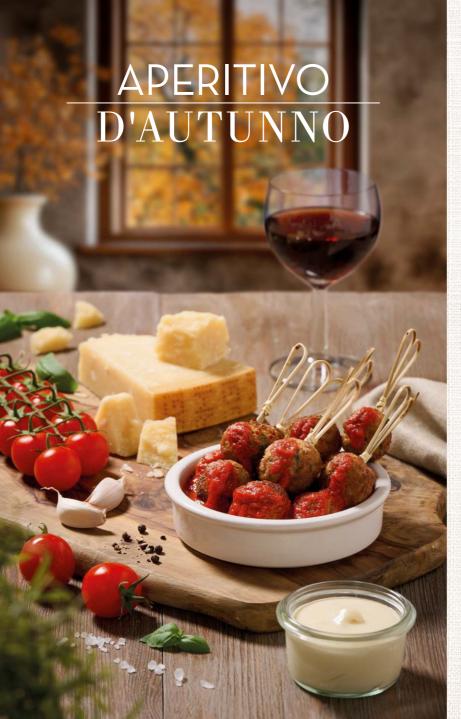
Fino al 15% di sconto sulle proposte selezionate per te.











Spiedino di polpette di carne con sugo di pomodoro e crema di parmigiano

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di pane raffermo
- · Latte q.b.
- 20 g di prezzemolo fresco
- 300 g di macinato misto
- · l uovo
- · Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- 1 Salsa pronta di ciliegino di Sicilia Sapori&Dintorni Conad
- · 1 rametto di basilico
- 100 g di panna
- 300 g di Parmigiano Reggiano DOP stagionato oltre 40 mesi Sapori&Dintorni Conad
- · 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- · Olio per friggere q.b.

Metti a bagno il pane nel latte e trita il prezzemolo. In una ciotola mescola carne, prezzemolo, pane strizzato, uovo, parmigiano grattugiato, sale e pepe. Copri e lascia in frigo 30 minuti. Intanto soffriggi l'aglio in camicia in un tegame, aggiungi il sugo di ciliegino, basilico, sale e cuoci a fuoco basso per 30 minuti. Scalda la panna in un pentolino e, quando sobbolle, trasferiscila nel minipimer, aggiungi parmigiano, cipolla e aglio in polvere, poi frulla fino a ottenere una crema liscia. Riprendi l'impasto di carne, forma le polpette e friggile in olio bollente. Infila le polpette su degli spiedini e servi con sugo e crema di parmigiano.



SALSA PRONTA DI SICILIA SAPORI&DINTORNI CONAD di datterino, di ciliegino, 330 g €







TRENTINGRANA DOP SAPORI&DINTORNI CONAD stagionatura minima 20 mesi



MORELLINO DI SCANSANO DOCG BUFFERIA 75 cl







MORELLINO DI SCANSANO DOCG BUFFERIA



BUFFERL

MORELLINO DI SCANSANO

Con la sua piacevole rotondità e le note fruttate, accompagna con equilibrio la dolcezza del pomodoro e la sapidità del Parmigiano. Un rosso capace di esaltare ogni morso senza coprire i sapori, perfetto per un aperitivo con carattere.





CARCIOFI CON GAMBINO ALLA ROMANA SAPORI&DINTORNI CONAD sottolio, 520 g

3,49 €/kg 6,72



POMODORI SECCHI DI CALABRIA SAPORI&DINTORNI CONAD sottolio, 270 g

2,19 €/kg 8,12



PROVOLONE VALPADANA DOP PICCANTE SAPORI&DINTORNI CONAD

12^{€/kg},90





PROSECCO DOC BIOLOGICO DAME TERVISE extra dry, 75 cl

4,79 €/1.6,39



MONTASIO DOP SAPORI&DINTORNI CONAD

11 €/kg

CONFETTURA EXTRA O MARMELLATA SAPORI&DINTORNI CONAD linea assortita, 340 g o 350 g

2,10









OLIVE IN SALAMOIA SAPORI&DINTORNI CONAD Nocellara di Sicilia intere 290 g (sgocc. 180 g), della Valle di Itri denocciolate, 285 g (sgocc. 140 g)





'NDUJA DI CALABRIA **SPALMABILE** SAPORI&DINTORNI CONAD carne 100% italiana, 180 g

€/kg 15,50

RICOTTA DI BUFALA **CAMPANA DOP** SAPORI&DINTORNI CONAD 250 g

€ €/kg 6,36





MOZZARELLA DI BUFALA **CAMPANA DOP** SAPORI&DINTORNI CONAD

€ 200 g

€/kg 12,45



PINOT GRIGIO TRENTINO DOC **COSTALTA** 75 cl

€/16,14



BURRATA PUGLIESE SAPORI&DINTORNI CONAD take away, 100 g x2

€/kg 14,95





Convenienti Sempre

AGLIANICO DEL VULTURE DOC BALÌ 75 cl

> **3**,99 €/\ 5,32

SPECK ALTO ADIGE IGP SAPORI&DINTORNI CONAD

7,90 €/kg 15,80

Speck Alto Adige IGP

500g€

PROSCIUTTO DI PARMA DOP SAPORI&DINTORNI CONAD stagionatura minima 24 mesi

31 ,90









24,90 €/kg







PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE SAPORI&DINTORNI CONAD 3 pezzi, 360 g

1,29 €/kg 3,59

GRISSINI RUBATÀ SAPORI&DINTORNI CONAD 250 g

1,19

€/kg 4,76







PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ NAZIONALE SAPORI&DINTORNI CONAD take away, 120 g

3,49 €/kg 29,09

AFFETTATI TAKE AWAY SAPORI&DINTORNI CONAD linea assortita

15%



LAMBRUSCO DOC SACCAMORE grasparossa di castelvetro amabile, di sorbara secco, _____ 75 cl

2,39,€/1,3,19



SCOPRI IN NEGOZIO GLI ALTRI PRODOTTI DELLA LINEA IN OFFERTA

PRANZO FRAGRANTE

Focaccia calda con lardo, funghi porcini, taleggio e miele

Ingredienti per 4 persone:

- · 200 g di funghi porcini
- · 1 spicchio d'aglio
- · Timo q.b.
- · Origano fresco q.b.
- · Olio extra vergine d'oliva q.b.
- · Sale q.b.
- · Pepe q.b.
- · 600 g di pasta pronta per focaccia
- · 80 g di taleggio
- 80 g di lardo toscano Sapori&Dintorni Conad
- Miele di castagno di Calabria Sapori&Dintorni Conad q.b.

Taglia i funghi a fette non troppo sottili. Scalda un filo d'olio in padella, aggiungi uno spicchio d'aglio in camicia e fai rosolare i funghi a fiamma vivace per qualche minuto. Unisci qualche foglia di timo e origano fresco e lascia cuocere finché i funghi sono dorati e teneri. Aggiusta di sale e pepe, poi tienili da parte. Stendi l'impasto per focaccia su una teglia ben oliata, cercando di distribuirlo in modo uniforme. Cuoci in forno preriscaldato alla massima potenza per 15-20 minuti, finché risulta ben dorato. Sforna, distribuisci sopra il taleggio tagliato a pezzi e inforna di nuovo per altri 5-8 minuti, finché il formaggio si è sciolto. Aggiungi infine il lardo a fette, i funghi trifolati e qualche foglia di timo e origano fresco. Completa con un filo di miele di castagno.

LARDO TOSCANO SAPORI&DINTORNI CONAD

2,28 €/kg 28.63

FALANGHINA DEL SANNIO DOC NZIRIA DEI PRINCIPI

3,99















TARALLI PUGLIESI SAPORI&DINTORNI CONAD con olio extravergine di oliva, al peperoncino, ai semi di finocchio, 400 g

1,49, €/kg 3,73



VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC LATUJA 75 cl

5,49,€/17,32



VALPOLICELLA RIPASSO DOC LATUJA 75 CL

45%<95% Corvina • 5%<30% Rondinella • <25% uve a bacca rossa non aromatiche



Il Valpolicella Ripasso DOC accompagna con decisione e raffinatezza la focaccia dai sapori ricchi: sostiene la morbidezza del lardo e la cremosità del taleggio, valorizza l'aromaticità dei porcini e armonizza la dolcezza del miele grazie alla sua struttura avvolgente, ai tannini morbidi e alle note di frutta matura e spezie.



WÜRSTEL SAPORI&DINTORNI CONAD servelade, 2 pezzi, 200 g, meraner, 3 pezzi, 220 g,

wiener, 2 pezzi, 180 g, bratwurst, 2 pezzi, 180 g

20%

BATTUTA DI PIEMONTESE SAPORI&DINTORNI CONAD PERCORSO QUALITÀ

4,40 €/kg 27,50



TARTARE DI CHIANINA SAPORI&DINTORNI CONAD 80 g x2

4,90 €/kg 30,63



Battuta di Piemontese
NATA E ALEVATA IN ITALIA
-FRONTA DA SUSTABEI-

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC
VICALE
75 cl

2

€

(1 3,32





TAGLIATA
DI PIEMONTESE
SAPORI&DINTORNI CONAD
PERCORSO QUALITÀ
200 g

5,40 €/kg 27,00

TAGLIATA DI CHIANINA SAPORI&DINTORNI CONAD 250 g

6,90 €/kg 27,60



HAMBURGER SAPORI&DINTORNI CONAD di Chianina, di Marchigiana, di Romagnola, di Piemontese,

4,30 €/kg 23,89



Pasta al forno con crema di zucca, ricotta di bufala e salsiccia

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di zucca Delica
- 1 spicchio d'aglio
- 400 ml di acqua
- · Rosmarino q.b.
- C L : L
- Salvia q.b.
- · Sale q.b.
- · Pepe q.b.
- · Olio extra vergine d'oliva q.b.
- 300 g di salsiccia
- 320 g di Calamarata Pasta di Gragnano IGP Sapori&Dintorni Conad
- 250 g di Ricotta di Bufala Campana DOP Sapori&Dintorni Conad
- 100 g di parmigiano grattugiato
- Burro q.b.

Pulisci la zucca da buccia e semi e tagliala a cubetti. Rosola l'aglio con un filo d'olio in padella, aggiungi la zucca, copri con l'acqua, unisci rosmarino e salvia e cuoci con coperchio finché sarà morbida. Elimina aglio ed erbe, poi frulla fino a ottenere una crema liscia. Aggiusta di sale e pepe. Sgrana la salsiccia e falla rosolare in padella con un filo d'olio finché è ben dorata. Cuoci la pasta al dente, scolala e condiscila in una ciotola con la crema di zucca. la salsiccia, la ricotta, una parte del parmigiano e mescola bene. Imburra una teglia, versa la pasta, livella e spolvera con parmigiano e un filo d'olio. Inforna a 200 °C per 15 minuti circa, finché si forma una crosticina dorata.

> PASTA DI SEMOLA SAPORI&DINTORNI CONAD formati assortiti, 500 q

> > 0,99







PARMIGIANO REGGIANO DOP SAPORI&DINTORNI CONAD grattugiato fresco, stagionatura minima 30 mesi, 60 g

€/kg 24,84



PASSATA DI **DATTERINO ROSSO DELLA PIANA DEL SELE** SAPORI&DINTORNI CONAD

> € €/kg 3,98





GUANCIALE SAPORI&DINTORNI CONAD 100 g

PANCETTA AFFUMICATA SAPORI&DINTORNI CONAD 100 g

€/kg 21,90



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC BARÒ classico, 75 cl

€/l 5,19







€/kg 9,56









>85% Verdicchio • <15% altri vitigni a bacca bianca

Il Verdicchio aggiunge una nota fresca e delicata che ben si sposa con la dolcezza della zucca e la morbidezza della ricotta. Il suo carattere elegante accompagna con equilibrio anche la salsiccia, senza appesantire il gusto complessivo del piatto.





SPAGHETTI ALLA CHITARRA SAPORI&DINTORNI CONAD 250 g

> U,99 €/kg 3,96









PIZZOCCHERI DELLA VALELLINA IGP SAPORI&DINTORNI CONAD 500 g €

1,19 €/kg 2,38 GNOCCHETTI ALLA TIROLESE SAPORI&DINTORNI CONAD con spinaci in foglia, 350 g €

PASTA FRESCA RIPIENA SAPORI&DINTORNI CONAD linea assortita, 250 g €

€/kg 10,36

MELANNURCA CAMPANA IGP SAPORI&DINTORNI CONAD PERCORSO QUALITÀ 500 g

€/kg 2,98





SAVOIARDI SARDI SAPORI&DINTORNI CONAD 200 g

2,39 €/kg 11,95





CANTUCCI TOSCANI IGP ALLE MANDORLE SAPORI&DINTORNI CONAD

1 € 200 g ,99 ,95

IL BUONO DEL PAESE ONLINE? **MA VAI DA CONAD!**

ACQUISTA SU SPESAONLINE.CONAD.IT







66

Catalogo valido presso tutti i punti vendita associati a COMMERCIANTI INDIPENDENTI ASSOCIATI soc. coop. ad insegne Conad Superstore e Spazio Conad delle province di AN (esclusi comuni di Ancona e Loreto), BG (Curno), FC, GO, LC (Merate), MI*, PD, PN, PU, RA, RN, RO, TS, TV, UD, VE, VR (Bussolengo) e RSM e che espongono il materiale di comunicazione.

*Negozi di Milano aderenti: SPAZIO CONAD VIMODRONE, Via Padana Superiore Km 292 - RESCALDINA, Via P. Togliatti 4.

CONDIZIONI DI VENDITA I prezzi e le indicazioni di vendita dei prodotti riportati nel volantino sono praticati nel periodo indicato, nei quantitativi complessivamente disponibili e sino ad esaurimento scorte. La vendita compressivamente ur supportioni e de assiminate a soddisfare i uso familiare dei prodotti riportati nel volantino è destinata a soddisfare i uso familiare dei consumatori, eventuali limitazioni quantitative saranno comunicate a negozio. Potografie e descrizioni hanno valore illustrativo. Prezzi e immagini riprodotte potrebbero subire modifiche dovute ad errori tipografici. o a variazioni di legge anche fiscale, le correzioni saranno esposte in area di vendita. Informazioni sulle garanzie dei prodotti sono disponibili a negozio. Il presente volantino ha scopo informativo e non di offerta di vendita a distanza; viene recapitato gratuitamente nelle cassette postali.





Questa carta è ottenuta da cellulosa proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile e/o da cellulosa riciclata e da fonti controllate in modo da garantire nel tempo l'integrità del patrimonio forestale.







