

GLI SPECIALI CONAD

*un mese in
Campania*

NOVEMBRE



PRODOTTI DEL TERRITORIO
PRODOTTI CAMPANI

Un viaggio tra i sapori del Territorio lungo i sentieri tracciati dalla Tradizione!

 **CONAD**

Persone oltre le cose

UN MESE IN CAMPANIA *Novembre*



CACIOCAVALLO
AL PEPERONCINO
al taglio
all'etto

1€
1,94

€ 19,40 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



GRANCACIO
CAMPOLONGO
al taglio
all'etto

1€
1,54

€ 15,40 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



FORMAGGIO CACIO DEI LATTARI
al taglio
all'etto

1€
1,99

€ 19,90 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



MOZZARELLA
DI BUFALA
CAMPANA D.O.P.
SAPORI&DINTORNI
CONAD
500 g

6€
6,79

€ 13,58 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



BURRATA DI BUFALA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
125 g

1€
1,79

€ 14,32 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



6 UOVA FRESCHE DA ALLEVAMENTO
A TERRA FATTORIA FONTANAVECCHIA
300 g

1€
1,49

€ 4,97 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



SALAME NAPOLI CANONICO
al taglio
all'etto

1€
1,29

€ 12,90 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2023



SALAME MUGNANO CANONICO
al taglio
all'etto

1€
1,44

€ 14,40 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



CICCIOLI
NAPOLETANI
CANONICO
al taglio
all'etto

1€
1,65

€ 16,50 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



BOCCONCINI/CILEGINE/
NODINI/TRECCINA
BELLA MOLISANA
250 g

2,79
€ 11,16 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



PASTA FRESCA LE SPECIALITÀ
OROGIALLO
vari tipi

1,29

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024

IL PRODUTTORE DEL MESE



Nel cuore della Campania, nel comune di Pignataro Maggiore, sorge Yma, un'azienda lattiero casearia fondata nel 1986. Con uno stabilimento che si sviluppa su una superficie di 15.000 mq, Yma è sinonimo di qualità e innovazione nella produzione e distribuzione di prodotti freschi. Da oltre 30 anni, Yma porta sulle tavole italiane latte e derivati di alta qualità. Fondata con una compagine societaria giovane e dinamica, l'azienda ha saputo crescere e adattarsi alle sfide del mercato. Yma si distingue per la produzione di latte pastorizzato Alta Qualità, yogurt e panna fresca. Ogni prodotto è realizzato con latte 100% italiano, proveniente da allevamenti selezionati e certificati, garantendo così genuinità e sicurezza. L'azienda promuove il contatto con la natura attraverso le sue fattorie didattiche, avvicinando giovani e adulti al mondo agricolo e ai mestieri della campagna. Yma si impegna a garantire la massima qualità attraverso controlli rigorosi e certificazioni, mantenendo un legame stretto con il territorio campano e valorizzando il benessere degli animali. Yma è molto sensibile alla tutela dell'ambiente e da tempo sta portando avanti politiche orientate alla sostenibilità. L'azienda ha scelto di puntare sulle energie rinnovabili e sull'utilizzo di bottiglie in vetro e in pet e plastica riciclati. Nello stabilimento è entrato in funzione un nuovo impianto fotovoltaico che consentirà di risparmiare tonnellate di CO2, una realtà proiettata nel futuro con le radici ben piantate nella tradizione.



ECCELLENZE REGIONALI



SCAMORZINA
DIANO CASEARIA
bianca/affumicata - 150 g

1,49
€ 9,93 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



LINEA DEL PONTE
vari tipi

2,09

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



LATTE FRESCO YMA
alta qualità intero/
gusto leggero
parzialmente
scremato - 1 L

1,69

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



UN MESE IN CAMPANIA

Novembre 



SALAME
RAMPICHELLO
SCHETTINO
al taglio
all'etto

1,55
€ 15,50 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



MIGNON SCHETTINO
dolci/piccanti - 900 g circa

16,80
al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



PANCETTA TESA DOLCE SCHETTINO
al taglio
all'etto

1,35
€ 13,50 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



PROVOLONE
DEL MONACO D.O.P.
al taglio
all'etto

2,99
€ 29,90 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



FORMAGGIO
DI VACCA
ANTICHE MURA
IAQUILAT
al taglio
all'etto

1,39
€ 13,90 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



FORMAGGIO
A PASTA FILATA
AFFUMICATO
GRAN DIANO
DIANO CASEARIA
al taglio
all'etto

0,89
€ 8,90 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



SCAMORZA
APPASSITA
BELLA MOLISANA
bianca/affumicata
300 g

4,19
€ 13,97 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



MOZZARELLA
BELLA MOLISANA
200 g

2,29
€ 11,45 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



CONAD
Alimentum
SENZA LATTOSIO
MULTIUSCULTURA
MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA D.O.P.
SENZA LATTOSIO
CONAD ALIMENTUM
200 g

2,79
€ 13,95 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



6 UOVA FRESCHE
ALLEVATE A TERRA
OVOGIOIA
360 g

1,39
€ 3,86 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



PASTA FRESCA RIPIENA
GAROFALO
raviolo ricotta
di bufala e spinaci/
girasole ricotta
e scorzette
di limoni di Sicilia/
ravioli capresi - 230 g

2,99
€ 13,00 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



TARALLINI PEZZULLO
vari gusti - 130 g

0,95
€ 7,31 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



FILETTO
MAIALE NERO
CAMPANO LACIS
al taglio
all'etto

2,38
€ 23,80 al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



SALSICCIA MAIALE NERO
CAMPANO LACIS
280 g circa

19,50
al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



CAPOCOLLO
MAIALE NERO
CAMPANO LACIS
al taglio
all'etto

2,38
€ 23,80 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



SALAME
MAIALE NERO CAMPANO LACIS
350 g circa

19,50
al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



POLPETTINE
MAIALE NERO
CAMPANO LACIS
240 g

3,50
€ 14,58 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



MINIBURGER
MAIALE NERO
CAMPANO LACIS
240 g

3,50
€ 14,58 al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



SALSICCE
MAIALE NERO
CAMPANO LACIS

9,90
al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



MIX MAIALE NERO
CAMPANO LACIS
Tutto a

9,90
al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024

IL PRODUTTORE DEL MESE

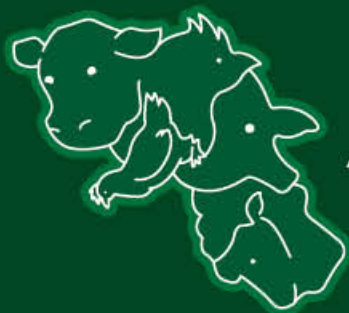


Il Salumificio Lacis, nasce circa 73 anni fa a Mugnano del Cardinale, un piccolo paese sito tra le colline dell'Irpinia. Sin dalle origini puntiamo molto sulla tradizione e la genuinità del prodotto. Le nostre tecniche di stagionatura e di produzione di prodotti freschi, sono state tramandate da generazione in generazione con l'unico obiettivo di trasmettere ai nostri clienti i sapori del nostro territorio. Riteniamo che la qualità della materia prima e le aromatizzazioni siano il segreto principale per distinguersi.



ECCELLENZE REGIONALI





COOPERATIVA TRA ALLEVATORI CAMPANI



GUARDA IL VIDEO



Scopri la Qualità della nostre carni su allevatoricampani.it



FETTE DI REALE DI BOVINO ADULTO COOPERATIVA TRA ALLEVATORI CAMPANI

14,90

al kg



SENZA L'UTILIZZO DI ANTIBIOTICI NEGLI ULTIMI 6 MESI

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



FETTINE SOTTILI DI BOVINO ADULTO COOPERATIVA TRA ALLEVATORI CAMPANI

17,90

al kg



SENZA L'UTILIZZO DI ANTIBIOTICI NEGLI ULTIMI 6 MESI

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



HAMBURGER DI BOVINO ADULTO COOPERATIVA TRA ALLEVATORI CAMPANI 200 g

2,50

€ 12,50 al kg



SENZA L'UTILIZZO DI ANTIBIOTICI NEGLI ULTIMI 6 MESI

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



INVOLTINI PER RAGÙ DI BOVINO ADULTO COOPERATIVA TRA ALLEVATORI CAMPANI

12,90

al kg



SENZA L'UTILIZZO DI ANTIBIOTICI NEGLI ULTIMI 6 MESI

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



MUSCOLO DI BOVINO ADULTO COOPERATIVA TRA ALLEVATORI CAMPANI

9,90

al kg



SENZA L'UTILIZZO DI ANTIBIOTICI NEGLI ULTIMI 6 MESI

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



FETTE PER BRACIOLE DI BOVINO ADULTO COOPERATIVA TRA ALLEVATORI CAMPANI

10,90

al kg



SENZA L'UTILIZZO DI ANTIBIOTICI NEGLI ULTIMI 6 MESI

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



MACINATO DI BOVINO ADULTO COOPERATIVA TRA ALLEVATORI CAMPANI 300 g

3,50

€ 11,67 al kg



SENZA L'UTILIZZO DI ANTIBIOTICI NEGLI ULTIMI 6 MESI

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



MELANNURCA CAMPANA I.G.P.
origine Campania - 1ª categoria
cal. 70/75

2,98
al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



PATATA RESIDUO ZERO
ORTI CAUDINI
origine Italia - 1ª categoria
rete da 1 kg

1,39

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024



PEPERONI CORNETTONI VERDI
origine Campania
1ª categoria

2,59
al kg

DALL'1 AL 15 NOVEMBRE 2024



NOCI SORRENTO GREZZE
origine Campania - cal. 28

4,80
al kg

DAL 16 AL 30 NOVEMBRE 2024

LUOGO DA VISITARE

CALITRI

Cenni Storici

Calitri affascinante borgo della Campania, ha origini antiche risalenti all'epoca romana. Nel Medioevo divenne un importante centro agricolo e commerciale, grazie alla sua posizione strategica. Fu devastata da vari terremoti, tra i quali quello del 1980, ma ha sempre mostrato una grande capacità di rinascita.

Curiosità

Calitri è nota per le sue case colorate che si sviluppano a spirale attorno al castello medievale, creando un effetto scenografico unico. Ogni anno si tiene lo "Sponz Fest", un festival ideato da Vinicio Capossela che celebra musica, arte e tradizioni locali. La cittadina è anche famosa per la produzione di ceramica artigianale e per la tradizione culinaria, con piatti come le "cannazze" e il "cacioricotta". Inoltre, i vicoli del borgo offrono scorci mozzafiato sulla valle circostante, rendendola una meta perfetta per gli amanti della fotografia e del trekking.

PERLA DA SCOPRIRE



UN MESE IN CAMPANIA *Novembre*



PASTA DI SEMOLA RUMMO formati normali 500 g

0,79
€ 1,58 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CLASSICO BASSO 1 L

8,49

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



CIALDE PER CAFFÈ ESPRESSO MISCELA DECISA CAFFÈ BORBONE 95 pezzi + 15 omaggio 792 g

11,90
€ 15,03 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



GNOCCHI DI PATATE GAROFALO 500 g

0,99
€ 1,98 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



PASSATA DI DATTERINI LA TORRENTE 435 g

0,99
€ 2,28 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



POMODORI PELATI INTERI LA TORRENTE 800 g - 480 g sgocc.

1,19
€ 2,48 al kg sgocc

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



POMODORI PELATI LA TORRENTE 400 g - 240 g sgocc.

0,59
€ 2,46 al kg sgocc

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



POMODORINI INTERI VALGRÌ 400 g - 240 g sgocc.

0,69
€ 2,88 al kg sgocc

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



DATTERINI GIALLI LA TORRENTE 400 g - 240 g sgocc.

1,39
€ 3,48 al kg sgocc

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



CAFFÈ IL DECISO CAFFÈ MOTTA 2x250 g

3,90
€ 7,80 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



CAFFÈ MEXICO MACINATO PASSALACQUA 250 g

3,99
€ 15,96 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



OLIO DI SEMI
DI GIRASOLE BASSO
pet - 1 L

1,39 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



SUGO SALSICCIA
E FRIARIELLI
LA REINESE
180 g

1,79 €
€ 9,94 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024

IL PRODOTTO TIPICO

OLIO NOVELLO della Campania

Produzione

La produzione dell'olio novello in Campania segue un processo mirato a preservare la freschezza delle olive. La raccolta avviene tra settembre e ottobre, le olive vengono trasportate rapidamente al frantoio e l'olio viene estratto senza surriscaldamenti. Può essere filtrato leggermente o non filtrato ed è destinato al consumo immediato. Le bottiglie sono etichettate con l'annata e richiedono conservazione in luoghi freschi e bui. Questo olio unico è disponibile solo per un periodo limitato dopo la raccolta, perfetto per piatti delicati e molto apprezzato nella cucina mediterranea.

Descrizione

Ottenuto dalle olive campane, si distingue per la freschezza e la fragranza. Dal colore verde brillante e dal gusto fruttato intenso. Questo olio extra vergine, derivato da diverse varietà di olive campane, è delicato e armonioso, perfetto per il consumo immediato. Il suo tipico pizzicore è indice di genuinità del prodotto.

TRADIZIONE IN TAVOLA



LEGUMI VALGRI
vari tipi

0,75 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



CARCIOFI ARROSTITI
ALLA NAPOLETANA
LE SPECIALITÀ
D'AMICO
280 g

3,79 €
€ 13,54 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



FRIARIELLI ITALIANI
FATTORIA DEI SAPORI
465 g

1,99 €
€ 4,28 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



TRANCI DI TONNO SAPORI DI MARE
2x80 g + 80 g gratis

3,29 €
€ 13,71 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



FRITTATINE
DI PASTA/
CROCCHÈ
NAPOLETANO
TORTORA
500 g

2,69 €
€ 5,38 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



PIZZA MARGHERITA
SALVATORE VESÌ
400 g

2,99 €
€ 7,48 al kg

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



LA RICETTA TIPICA ROCCOCÒ

Ingredienti

500 g di farina 00, 350 g di zucchero, 200 g di mandorle non pelate, 150 ml di succo d'arancia, 1 cucchiaino di cannella in polvere, 1 pizzico di noce moscata, 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere, 1 bustina di ammoniaca per dolci, 1 buccia grattugiata di limone, 50 g di miele e uovo per spennellare.

Preparazione

In una ciotola, mescolare farina, zucchero, spezie e ammoniaca per dolci. Aggiungere le mandorle e la buccia di limone. Incorporare il miele e il succo d'arancia, impastando fino ad ottenere un composto omogeneo. Formare delle ciambelline con l'impasto, del diametro di circa 10 cm. Disporre i roccocò su una teglia rivestita di carta da forno e spennellare con l'uovo sbattuto. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti, finché saranno dorati. Lasciar raffreddare completamente prima di servire, poiché i roccocò diventano più duri man mano che si raffreddano.

BONTÀ DA GUSTARE 



ACQUA NATURALE
SANTO STEFANO
pet - 6x2 L
1,68 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



ACQUA
EFFERVESCENTE
NATURALE
GAUDIANELLO
pet - 6x1,5 L
1,68 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



GRECO SANNIO
D.O.P.
LA GUARDIENSE
75 cl
3,45 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



LACRYMA CHRISTI
BIANCO D.O.C. FEUDI
DI SAN GREGORIO
75 cl
7,49 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



GUARDIOLO ROSSO
SANNIO D.O.P.
LA GUARDIENSE
75 cl
2,69 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



TESEO D.O.C.
FALERNO
DEL MASSICO
75 cl
7,49 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



LIQUORE STREGA ALBERTI
70 cl
11,99 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024





FIANO AVELLINO
D.O.C.G. NZIRIA
DEI PRINCIPI
75 cl

6,50 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



GRECO DI TUFO
D.O.C.G. VESEVO
75 cl

6,29 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



LACRYMA CHRISTI
ROSSO D.O.C. FEUDI
DI SAN GREGORIO
75 cl

7,49 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



MASTRO BIANCO
CAMPANIA I.G.T.
MASTROBERARDINO
75 cl

5,90 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



TAURASI D.O.C.G.
DE FALCO
75 cl

9,90 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



AGLIANICO
CAMPANIA I.G.P.
ROCCALEONI
VILLA MATILDE
75 cl

7,99 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



NOCILLO LEANZA
50 cl

12,90 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024



LIQUORE LIMONE
DI SORRENTO I.G.P.
LIMONCETTA
DI SORRENTO
50 cl

6,40 €

DALL'1 AL 30 NOVEMBRE 2024

IL PRODOTTO TIPICO

VINO NOVELLO *della Campania*

Descrizione

Il vino novello campano è leggero al palato e dai profumi fruttati. La produzione avviene tra settembre e ottobre da uve locali, come Aglianico, Piediroso o Sciascinoso. È caratterizzato da un metodo di fermentazione breve e veloce.

Abbinamenti

Si abbina bene a piatti leggeri e primi piatti a base di pasta o riso, come le paste con sughi a base di pomodoro o sughi leggeri a base di carne o pesce. Da non tralasciare gli abbinamenti con i tipici piatti autunnali, come castagne e caldarroste.



ECCELLENZE DA DEGUSTARE



VALORIZZIAMO LE AZIENDE LOCALI

Scegliere e sostenere le realtà produttive locali a Filiera corta, è un impegno importante in cui vogliamo credere!

Preferire i prodotti del territorio, quelli a Km 0, significa valorizzare il lavoro e le tradizioni di una regione, ma anche avere rispetto per l'ambiente. Si abbattano sprechi e inquinamento, si riduce l'utilizzo dei carburanti e degli imballaggi favorendo l'ecosostenibilità. Si fa inoltre crescere l'economia di una regione e rimangono intatti i sapori genuini, che dalle aziende arrivano sulle nostre tavole.

LA QUALITÀ A KM 0



SCEGLIAMO PRODOTTI CAMPANI

La Campania, una terra ricchissima che ha molto da offrire!

La Campania è una delle regioni più ricche e variegata dal punto di vista gastronomico, con tantissimi prodotti tipici e piatti tradizionali di ineguagliabile bontà. Il clima mite, la conformazione del paesaggio e il patrimonio culturale, basta pensare alla Costiera Amalfitana, al Cilento e alla zona vulcanica, influiscono sulla qualità delle materie prime. Tra le eccellenze vanno ricordati i vini e i prodotti caseari, come la mozzarella di bufala. Scegliere i prodotti locali campani significa valorizzare le tradizioni enogastronomiche vicino a te, ma anche assaporare la storia di una terra variopinta.

LA NOSTRA TERRA



Vieni a trovarci in Campania

Offerta valida nei punti vendita che aderiscono all'iniziativa e che espongono il materiale pubblicitario.

 **CONAD**

 **CONAD**
SUPERSTORE

spazio
 **CONAD**



 **Sosteniamo il futuro**
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.

scopri il nuovo
conad.it



scarica
HeyConad APP

inquadra
il qr code



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 dei prodotti riportati nel volantino è destinata a soddisfare l'uso familiare dei consumatori, eventuali limitazioni quantitative saranno comunicate a negozio. Fotografie 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 espese 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.