



IL BUONO DEL PAESE

PER TE, IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE REGIONALE ITALIANA.

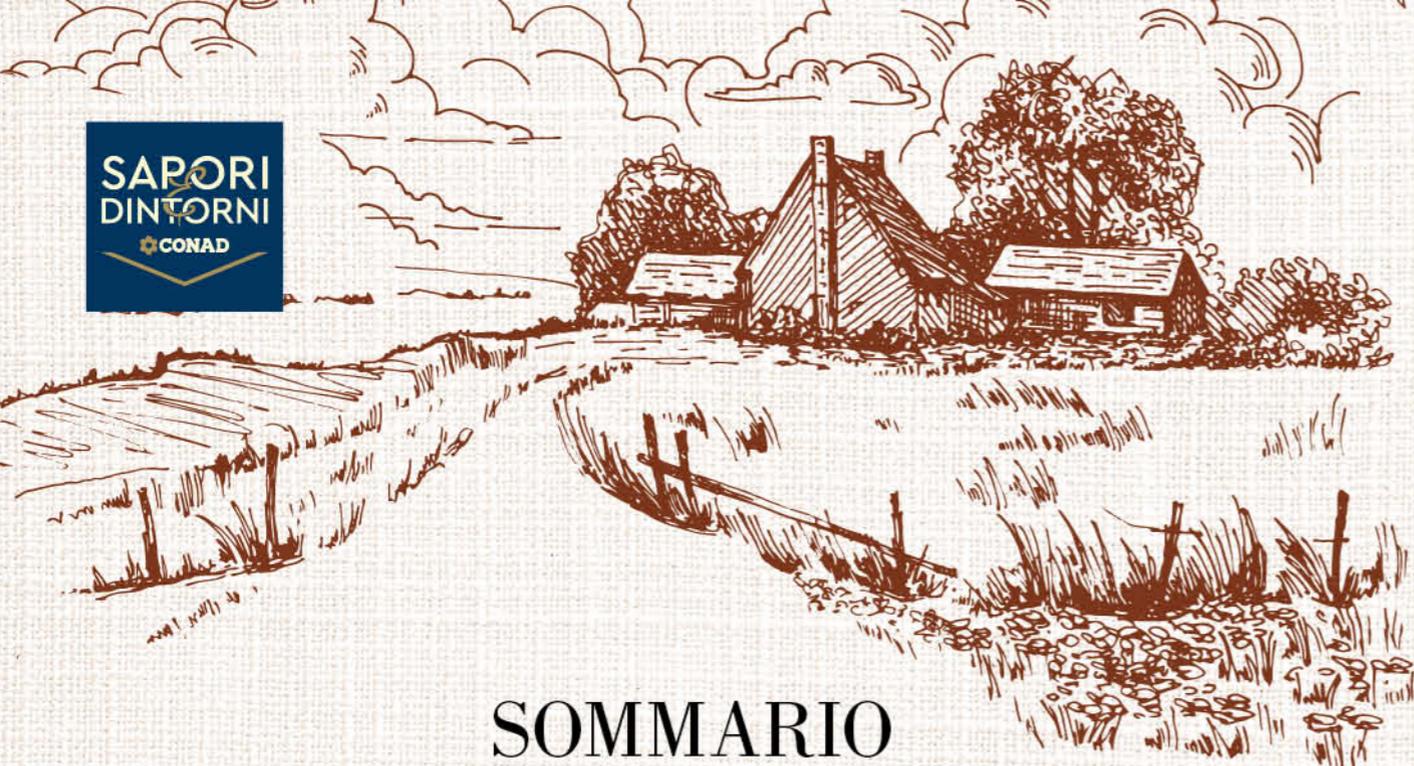


GESTI BUONI
PER IL TERRITORIO.
E LA TUA TAVOLA.

DAL 29 GENNAIO AL 23 FEBBRAIO 2025

 **CONAD**
SUPERSTORE

spazio
 **CONAD**



SOMMARIO

4 Aperitivo a casa | 8 Pranzo in famiglia | 11 Cena con gli amici



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.



SCOPRI LE ESPERIENZE HEYCONAD VIAGGI TRA COLLINE, VINI E CANTINE

Puoi ottenere **FINO AL 15% DI SCONTO** su una selezione di esperienze* fra cui:

DEGUSTAZIONE DI VERDICCHIO E VISITA
DI UNA CANTINA VICINO A JESI

VISITA IN UNA CANTINA NELLE COLLINE
DI VALDOBBIADENE CON DEGUSTAZIONE

Da **45€**
a **38€**
a persona



- Visita a una Cantina di produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi
- Visita al Museo del Verdicchio
- Degustazione del vino accompagnato da prodotti locali

Per i possessori di **Carta Insieme Più Conad Card** offriamo in omaggio una bottiglia di vino a coppia.

Da **25€**
a **21€**
a persona



- Guida sommelier per la visita alla cantina
- Degustazione di 4 vini
- Finger food e tagliere di prodotti tipici in abbinamento

Per i possessori di Carta Insieme offriamo un calice extra durante la degustazione.

*Promo valida fino al 28 marzo



Prenota la tua esperienza su
viaggi.conad.it

APERITIVO A CASA



Cheesecake salata con crudo di Parma, gorgonzola e taralli

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di Taralli pugliesi con Olio Extravergine di Oliva Sapori&Dintorni Conad
- 120 g di burro
- 8 g di gelatina in fogli
- 100 g di miele
- 200 g di panna
- 200 g di ricotta
- 300 g di Gorgonzola Dolce DOP Sapori&Dintorni Conad
- 40 g di nocciole
- 100 g di Prosciutto crudo di Parma DOP Sapori&Dintorni Conad

Mettere la gelatina in acqua. Frullare i taralli, mescolarli con il burro fuso e disporli come base di una tortiera foderata con carta forno. Far riposare in frigo per 10 minuti. Mescolare la ricotta con il gorgonzola e il miele. Strizzare la gelatina e scioglierla in microonde in un po' di panna. Unire la gelatina e il resto della panna montata a neve al composto di ricotta. Versarlo nella tortiera e aggiungere sopra le nocciole tritate. Riporre in frigo per 2 ore. Cuocere in forno le fette di prosciutto a 180° per 5-8 minuti. Servire una fetta di cheesecake con il prosciutto croccante, ciuffi di gorgonzola, gocce di miele e un calice di **Costalta Gewürztraminer Trentino DOC.**

PROSCIUTTO
DI PARMA D.O.P.
SAPORI&DINTORNI
CONAD
stagionatura
minima 18 mesi
al taglio
all'etto

€
2,79
€ 27,90 al kg



TARALLI PUGLIESI
SAPORI&DINTORNI
CONAD
all'olio di oliva/
al peperoncino/
ai semi di finocchio
400 g

€
1,79
€ 4,48 al kg

SPECK
ALTO ADIGE I.G.P.
SAPORI&DINTORNI
CONAD
500 g

€
8,99
€ 17,98 al kg



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

€
3,99
€ 33,25 al kg



SCOPRI
IN NEGOZIO GLI
ALTRI PRODOTTI
DELLA LINEA IN
OFFERTA

LINEA SALUMI
AFFETTATI TAKE AWAY

SCONTO
10%



GORGONZOLA
DOLCE
AL CUCCHIAIO
SAPORI&DINTORNI
CONAD
al taglio
all'etto

€
1,79
€ 17,90 al kg

GEWÜRZTRAMINER
TRENTINO D.O.C.
COSTALTA
75 cl

€
5,99

SORSI
D'ECCELLENZA

GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC
COSTALTA 75 CL

>=85% Gewürztraminer • 15% Uve a bacca bianca non aromatiche

I sentori di frutta bianca matura e le note di pot-pourri di fiori accompagnano la persistenza aromatica dei formaggi. Il gusto intenso e il corpo del vino contrastano la sapidità della cheesecake e si legano alle nocciole esaltandone il gusto dolce e burroso.





**PARMIGIANO
REGGIANO
D.O.P. RISERVA
SAPORI&DINTORNI
CONAD**
stagionatura minima
oltre 30 mesi
al taglio
all'etto

1,89
€ 18,90 al kg

**MIELE DI CALABRIA
SAPORI&DINTORNI
CONAD**
clementino/castagno
400 g

4,35
€ 10,88 al kg



**PECORINO
TOSCANO D.O.P.
SAPORI&DINTORNI
CONAD**
al taglio
all'etto

2,09
€ 20,90 al kg



**MARMELLATE
DI SICILIA
mandarini/arance
350 g/
CONFETTURE
EXTRA
pesche
di Romagna I.G.P./
pere dell'Emilia I.G.P.
340 g/
citaglie dell'Emilia/
fichi di Puglia - 350 g
SAPORI&DINTORNI
CONAD**

1,99



**PROVOLONE
VALPADANA D.O.P.
SAPORI&DINTORNI
CONAD**
dolce/piccante - 250 g

3,29
€ 13,16 al kg



**PIADINA
ROMAGNOLA I.G.P.
ALLA RIMINESE
SAPORI&DINTORNI
CONAD**
3 pezzi - 360 g

1,19
€ 3,31 al kg

**ASIAGO
FRESCO D.O.P.
SAPORI&DINTORNI
CONAD**
al taglio
all'etto

1,19
€ 11,90 al kg



**MORTADELLA
COTENNA
SAPORI&DINTORNI
CONAD**
con pepe/con pistacchio
al taglio
all'etto

1,39
€ 13,90 al kg



**POMODORI SECCHI
DI CALABRIA
SAPORI&DINTORNI
CONAD**
270 g

2,49
€ 9,22 al kg



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

2,85
€ 14,25 al kg

PRANZO IN FAMIGLIA



Girasoli con alici e cime di rapa

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di Girasoli Burrata, Pomodori e Basilico Sapori&Dintorni Conad
- 1 spicchio d'aglio
- 300 g di cime di rapa
- 4 filetti di alici di Sicilia Sapori&Dintorni Conad
- Peperoncino q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Burro q.b.

Ricavare le punte dalle cime di rapa, tenendone alcune da parte. Sbollentare le cime in acqua bollente salata, scolarle e frullarle con olio e un po' di sale. Setacciarle e tenerle da parte. Far rosolare le cime tenute da parte in una padella con un po' d'olio, peperoncino, lo spicchio di aglio schiacciato e 2 alici. Cuocere i girasoli in acqua bollente, scolarli e farli saltare velocemente in padella con una noce di burro. Servire i girasoli con la salsa di cime di rapa e guarnire con le cime saltate, 2 filetti di alici sminuzzati e peperoncino. Accompagnare il piatto con un bicchiere di **Latuja Valpolicella Superiore DOC**.



PASTA FRESCA RIPIENA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
vari tipi - 250 g
2,59
€ 10,36 al kg



8



PASTA DI GRAGNANO I.G.P. SAPORI&DINTORNI CONAD calamarata/paccheri/spaghetti alla chitarra 500 g
1,19
€ 2,38 al kg

FILETTI DI ALICI DI SICILIA SAPORI&DINTORNI CONAD 156 g
3,99
€ 25,58 al kg

PASTA DI SEMOLA SAPORI&DINTORNI CONAD malloreddus sardi/cavatelli pugliesi/orecchiette pugliesi 500 g
1,19
€ 2,38 al kg

PICI DELLA VAL D'ORCIA SAPORI&DINTORNI CONAD 500 g
1,99
€ 3,98 al kg

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE D.O.C. LATUJA 75 cl
6,49



SORSI D'ECCELLENZA

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC LATUJA 75 CL

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

I sentori di frutti di bosco e ciliegia si intrecciano a delicate note balsamiche in armonia con dei tannini particolarmente eleganti. Questo vino saprà sgrassare la burrata, bilanciare la sapidità delle alici e la nota amaricante sul finire chiuderà il cerchio con l'amaricante delle cime di rapa senza rendere eccessiva questa sensazione.





POMODORO
SAN MARZANO
DELL'AGRO
SARNESE
NOCERINO D.O.P.
SAPORI&DINTORNI
CONAD
400 g - 260 g sgocc.

1,29
€ 4,96 al kg sgocc.



PESTO
ALLA GENOVESE
CON BASILICO
GENOVESE D.O.P.
SAPORI&DINTORNI
CONAD
classico/senza aglio
90 g

2,39
€ 26,56 al kg



GRANA
PADANO D.O.P.
GRATTUGIATO
SAPORI&DINTORNI
CONAD
stagionatura minima
20 mesi - 60 g

1,29
€ 21,50 al kg



GNOCCHETTI
ALLA TIROLESE
CON SPINACI
SAPORI&DINTORNI
CONAD
350 g

1,39
€ 3,97 al kg



BURRATA
PUGLIESE
SAPORI&DINTORNI
CONAD
200 g

2,99
€ 14,95 al kg



Crema di pomodoro con burrata

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di passata di Datterino Rosso della Piana del Sele Saporì&Dintorni Conad
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cipollotti
- 2 burrate Pugliesi Saporì&Dintorni Conad
- 20 g di capperi
- 50 g di pane
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Basilico q.b.

Tritare finemente i cipollotti e lo spicchio d'aglio e farli rosolare bene in una padella con dell'olio. Aggiungere la passata e far cuocere il tutto per 20 minuti a fuoco dolce. A metà cottura aggiungere le foglie di basilico sminuzzate e regolare di sale e pepe. Frullare la burrata con un filo di olio. Eliminare la crosta dal pane e frullare la mollica in un mixer. Poi tostarla in padella con dell'olio e i capperi tritati. Servire la crema di pomodoro con sopra la salsa di burrata e il pane aromatizzato come decorazione, da abbinare a un vino **Bali Aglianico del Vulture DOP**



CENA CON GLI AMICI

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

1,29
€ 3,69 al kg





BATTUTA DI PIEMONTESE SAPORI&DINTORNI PERCORSO QUALITÀ CONAD
160 g

4,50 €
€ 28,13 al kg



LINEA HAMBURGER SAPORI&DINTORNI CONAD
vari tipi - 180 g

3,50 €
€ 19,44 al kg

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA I.G.P. SAPORI&DINTORNI CONAD
500 g

1,45 €
€ 2,90 al kg



POMODORO IL CAMONE SAPORI&DINTORNI PERCORSO QUALITÀ CONAD
origine Sicilia
1ª categoria - 300 g

1,89 €
€ 6,30 al kg

WÜRSTEL SAPORI&DINTORNI CONAD
wiener/bratwurst
180 g

1,69 €
€ 9,39 al kg



SALSICCIA CURVA PICCANTE SAPORI&DINTORNI CONAD
300 g

4,89 €
€ 16,30 al kg



LEGUMI ITALIANI SAPORI&DINTORNI CONAD
ceci/fagioli borlotti/fagioli cannellini/origine Italia - 300 g

1,59 €
€ 5,30 al kg



CIPOLLE ROSSE DI TROPEA CALABRIA I.G.P. IN AGRODOLCE SAPORI&DINTORNI CONAD
530 g - 350 g sgocc.

2,99 €
€ 8,54 al kg sgocc



WÜRSTEL SAPORI&DINTORNI CONAD
servedade - 200 g/
meraner - 220 g

1,89 €



AGLIANICO DEL VULTURE D.O.P. BALI
75 cl

4,30 €



SORSI D'ECCELLENZA

AGLIANICO DEL VULTURE DOP BALI 75 CL

100% Aglianico

I sentori di ribes e di confetture di frutti rossi, la speziatura e la tannicità rivelano una potenza in grado di contrastare la grassezza della burrata; la lieve punta erbacea accompagnerà il pomodoro e la componente balsamica ne allevierà l'acidità. Ideale per una cena ricca di gusto.



ETNA ROSSO D.O.C.
LENZA DI MUNTI
NICOSIA
75 cl
7,90 €



RUBRATO
AGLIANICO D.O.C.
FEUDI
DI SAN GREGORIO
75 cl
7,49 €



MERLOT D.O.C.
LIVON
75 cl
7,99 €



PRIMITIVO
DI MANDURIA D.O.C.
VILLA MOTTURA
75 cl
5,45 €



NOBILE
MONTEPULCIANO
D.O.C.G. FATTORIA
DEL CERRO
75 cl
7,49 €



ARANCIA ROSSA
DI SICILIA I.G.P.
SAPORI&DINTORNI
PERCORSO
QUALITÀ CONAD
origine Sicilia
1ª categoria - cal. 5
rete da 1 Kg
1,98 €



TORCETTI
PIEMONTESE
SAPORI&DINTORNI
CONAD
200 g
2,95 €
€ 14,75 al kg



CANTUCCI
TOSCANI I.G.P.
ALLE MANDORLE
SAPORI&DINTORNI
CONAD
200 g
2,29 €
€ 11,45 al kg



PROSECCO
SUPERIORE
VALDOBBIADENE
MILLESIMATO
BRUT D.O.C.G.
RIVE DI GUIDA
CA'VAL
75 cl
7,90 €



CANESTRELLI
LIGURI
SAPORI&DINTORNI
CONAD
150 g
2,00 €
€ 13,33 al kg



 **HEYCONAD**
SPESA ONLINE

Dal 30 gennaio all'8 febbraio

HEY CONAD

**COME POSSO RISPARMIARE
SULLA SPESA ONLINE?**

**Acquista 3 prodotti
Sapori&Dintorni Conad
per ottenere la consegna gratuita
o 5€ di sconto sulla spesa!**

Acquista su spesaonline.conad.it

“

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

 **CONAD** **spazio**
SUPERSTORE  **CONAD**

”



Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile, riciclata e
da fonti controllate
www.pefc.it



scopri il nuovo
conad.it



scarica
HeyConad
APP

inquadra
il qr code



T&R/B/GROUP

CONDIZIONI DI VENDITA | 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 espresse 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.