SAPORI

Viaggio nell'Eccellenza

PASQUA

TRA I PROFUMI E I GUSTI DELLA PRIMAVERA.

CATALOGO VALIDO DAL 6 AL 31 MARZO 2024

CONAD

Persone oltre le cose

PASQUA
DOVE VUOI

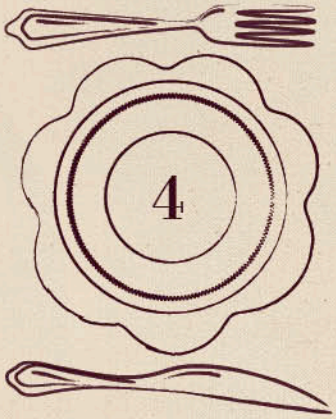
Quando arriva il primo sole e l'aria comincia a profumare di fiori, non vediamo l'ora di uscire, goderci il tepore della primavera e l'affetto dei nostri cari.

È il momento perfetto per esplorare nuovi luoghi, assaporare tradizioni e scoprire sapori unici. Ispirati dalle gite all'aria aperta e dalle passeggiate domenicali tipiche della Pasqua, abbiamo creato un menù che ti permette di viaggiare attraverso il gusto.

Che sia il mare, la montagna, la campagna o una città d'arte, o magari un lago, l'importante è assaporare i bei momenti assieme.

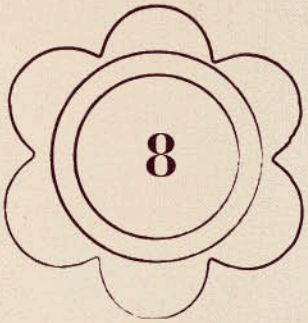
Perché si sa in compagnia tutte le cose sono più buone.

MENÙ



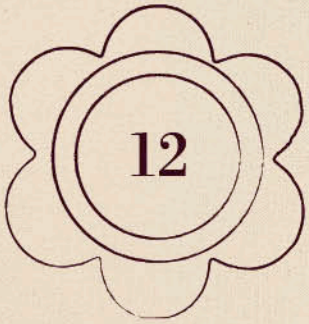
ANTIPASTO

Brindisi al lago



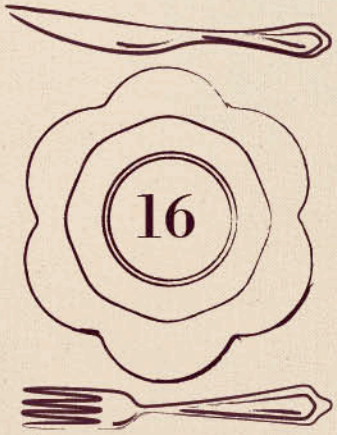
PRIMO

Passeggiata al mare



SECONDO

Weekend in montagna



DOLCE

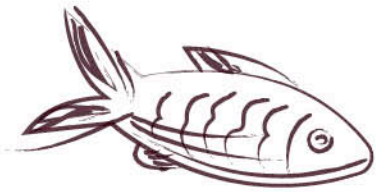
Gita in campagna

ANTIPASTO

BRINDISI AL LAGO

FILETTI DI ALICI
DEL MAR
CANTABRICO
IN OLIO DI OLIVA
Sapori&Idee Conad
80 g

€ 4,99
€ 62,38 al kg



FILETTI DI TONNO IN OLIO DI OLIVA
Sapori&Idee Conad
1,020 kg

€ 18,90
€ 18,53 al kg

GUANCIALE
Sapori&Dintorni Conad
al taglio

€ 16,90
al kg

AVOCADO HASS
Sapori&IdeeConad
origine Cile - 1ª categoria
250 g

€ 1,99
€ 7,96 al kg

CARPACCIO DI TROTA SALMONATA CON AVOCADO E CRUMBLE DI GUANCIALE

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di trota salmonata Conad
- 200 g di zucchero
- 200 g di sale
- 1 avocado Sapori&Idee Conad
- 1 lime
- 4 fette sottili di guanciale Sapori&Dintorni Conad
- Scorza di agrumi q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Peperoncino q.b.

Mescolare lo zucchero con il sale e metterne metà in un contenitore. Adagiarvi sopra i filetti e coprirli con il resto della miscela di sale e zucchero. Aggiungere la scorza di agrumi e lasciar marinare circa 2 ore in frigorifero. Poi sciacquare i filetti, tagliarli a fette sottili e condirli con un po' d'olio, sale e buccia di lime. Frullare l'avocado con il succo di lime e un po' di peperoncino. Far rosolare le fette di guanciale in una padella e, una volta croccanti, tritarle finemente. Servire la trota con la salsa di avocado e il guanciale croccante.

CIPOLLE BORETTANE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
Sapori&Dintorni Conad
290 g - 180 g sgocc.

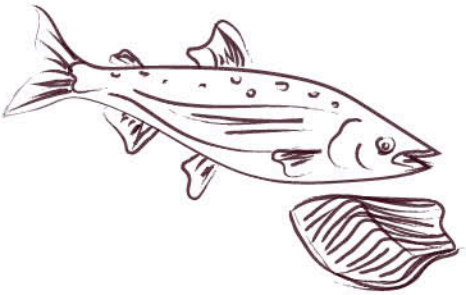
€ 1,59
€ 8,83 al kg sgocc

CUORE DI SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE
Sapori&Idee Conad
130 g

€ 8,90
€ 68,46 al kg

SALMONE AFFUMICATO SOCKEYE SELVAGGIO DELL'ALASKA
Sapori&Idee Conad
200 g

€ 12,98
€ 64,90 al kg



SASHIMI DI SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE
Sapori&Idee Conad
limone e pepe rosa/
menta e basilico - 100 g

€ 5,99
€ 59,90 al kg

✻ TARTARE DI SALMONE
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 5,50
€ 55,00 al kg

✻ TARTARE DI TONNO
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 4,90
€ 49,00 al kg

✻Prodotti disponibili solo nei punti vendita con reparto Pescheria

PROSECCO SUPERIORE
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
EXTRA DRY D.O.C.G.
Tenimenti Dogali
75 cl

€ 5,45

PROSECCO
VALDOBBIADENE SUPERIORE
DI CARTIZZE D.O.C.G.
Tenimenti Dogali
75 cl

€ 13,90

CODE DI GAMBERI ARGENTINI
Sapori&Idee Conad
300 g

€ 5,90
€ 19,67 al kg

PATÉ PER CROSTINO
TOSCANO
CON FEGATINI
Sapori&Idee Conad
180 g

€ 2,15
€ 11,94 al kg

ACETO
BALSAMICO
DI MODENA I.G.P.
Sapori&Dintorni Conad
250 ml

€ 4,99
€ 19,96 al L

PRODOTTO SURGELATO

ACETO SENZA CONFINI

Il viaggio dell'**aceto** comincia più di 10.000 anni fa tra le culture dell'Egitto e della Mesopotamia e continua nelle cucine di tutto il mondo. Oltre che per le sue virtù culinarie, è stato impiegato nei secoli come disinfettante, antiossidante e rimedio naturale. In Giappone e in Cina è la base di moltissime salse, mentre in Europa è comunemente utilizzato anche per marinare e conservare alimenti.

PRIMO

PASSEGGIATA AL MARE

SAPORI DINTORNI CONAD

SAPORI IDEE CONAD

*TENTACOLI DI POLPO
Sapori&Idee Conad
200 g

€ 9,90
€ 49,50 al kg

BURRATA DI BUFALA
Sapori&Dintorni Conad
125 g

€ 1,98
€ 15,84 al kg

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.
Sapori&Dintorni Conad
500 g

€ 6,75
€ 13,50 al kg

*Prodotti disponibili solo nei punti vendita con reparto Pescheria

SALSA PRONTA DI SICILIA
Sapori&Dintorni Conad
ciliegino/datterino
330 g

€ 1,00
€ 3,03 al kg

PASTA ALL'UOVO
Sapori&Idee Conad
vari tipi - 250 g

€ 1,15
€ 4,60 al kg

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SALSA DI CILIEGINO E TENTACOLI DI POLPO

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di spaghetti alla chitarra
- 200 g di tentacoli di polpo Sapori&Idee Conad
- 330 g di salsa ciliegino di Sicilia Sapori&Dintorni Conad
- 125 g di burrata di bufala Sapori&Dintorni Conad
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Basilico q.b.

In una padella, scaldare un po' d'olio e farlo insaporire con l'aglio. Poi aggiungere la salsa di pomodoro, qualche foglia di basilico e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti.
Nel frattempo, in una padella con un po' d'olio scottare i tentacoli di polpo per qualche minuto. Poi tagliarli a cubetti e tenerli da parte. Frullare la burrata. Cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata, scolarla al dente e aggiungerla nella padella con la salsa di pomodoro.
Aggiungere i tentacoli e servire con la salsa di burrata.

TORTELLINI
DI MODENA
Sapori&Dintorni Conad
750 g

€ 7,29
€ 9,72 al kg

BURRATINA
Sapori&Idee Conad
affumicata/con tartufo
100 g

€ 1,89
€ 18,90 al kg

RISO NANO VIALONE
VERONESE I.G.P.
Sapori&Dintorni Conad
500 g

€ 1,89
€ 3,78 al kg

CULURGIONIS
D'OGLIASTA I.G.P.
Sapori&Dintorni Conad
300 g

€ 3,59
€ 11,97 al kg

RAGÙ DI CARNE
Sapori&Idee Conad
vari gusti - 180 g

€ 2,99
€ 16,61 al kg

PASTA FRESCA RIPIENA
Sapori&Idee Conad
vari gusti - 250 g

€ 3,59
€ 14,36 al kg

CONAD
Persone oltre le cose

VONGOLE
DELL'ADRIATICO
Sapori&Idee Conad
450 g

€ 3,99
€ 8,87 al kg

GEWÜRZTRAMINER
TRENTINO D.O.C.
Costalta
75 cl

€ 5,99

TRECCIA
DI MOZZARELLA
PUGLIESE
Sapori&Dintorni Conad
200 g

€ 2,19
€ 10,95 al kg

RISO INTEGRALE
Sapori&Idee Conad
nerone/rosso ermes
500 g

€ 1,85
€ 3,70 al kg

BURRO ALPINO
Sapori&Dintorni Conad
125 g

€ 1,49
€ 11,92 al kg

SPIEDINI DI CALAMARI
PATAGONICI
E GAMBERI ARGENTINI
Sapori&Idee Conad
400 g

€ 7,90
€ 19,75 al kg

PRODOTTO SURGELATO

UN MONDO DI CHICCHI

Il **riso** è senza dubbio uno degli alimenti principe nella dieta di tutte le culture del mondo, così prezioso che alcune popolazioni dell'Asia lo considerano il dono degli dèi all'umanità. Versatile, nutriente e gustoso, è il protagonista di innumerevoli ricette in ogni angolo del globo: zuppe, stufati, torte e dolci al cucchiaio, polpette e naturalmente anche bollito come contorno alla portata principale.

SECONDO

WEEKEND IN MONTAGNA

BATTUTA
DI PIEMONTESE
Sapori&Dintorni Conad
160 g

€ 4,50
€ 28,13 al kg

GRISSINI
AL SESAMO
Sapori&Idee Conad
200 g

€ 1,50
€ 7,50 al kg

POMODORO
DI PACHINO I.G.P.
Sapori&Dintorni Conad
origine Italia
1° categoria - 300 g

€ 1,59
€ 5,30 al kg

BAROLO D.O.C.G.
Miniato
75 cl

€ 14,90

GORGONZOLA
PICCANTE D.O.P.
Sapori&Dintorni Conad
al taglio

€ 14,80
al kg

BATTUTA DI PIEMONTESE CON FONDUTA DI GORGONZOLA

Ingredienti per 4 persone

- 4 battute di Piemontese Sapori&Dintorni Conad
- 150 g di Gorgonzola DOP Piccante Sapori&Dintorni Conad
- 80 g di panna
- 2 grissini al sesamo Sapori&Idee Conad

In un pentolino, sciogliere a fuoco lento il gorgonzola insieme alla panna, mescolando delicatamente fino a ottenere una crema omogenea. Passare il composto al setaccio per eliminare eventuali grumi e tenere da parte. Tritare i grissini per ottenere una polvere croccante. In una ciotola condire le battute di Piemontese con un filo d'olio.
Disporre le battute condite al centro di quattro piatti, aiutandosi con un coppapasta in modo da ottenere dei dischi. Aggiungere la fonduta di Gorgonzola e i grissini sbriciolati.

ROBIOLA DI CAPRA
Sapori&Idee Conad
150 g

€ 2,59
€ 17,27 al kg

CACIOCAVALLO
STAGIONATO IN GROTTA
Sapori&Idee Conad
al taglio

€ 21,90
al kg

ARROSTO DI POLLO
COME UNA VOLTA
CON RADICCHIO
E FORMAGGIO
Sapori&Idee Conad
600 g

€ 7,90
€ 13,17 al kg

TAGLIATA DI CHIANINA
Sapori&Dintorni Conad
250 g

€ 6,80
€ 27,20 al kg

AMARONE
DELLA
VALPOLICELLA
D.O.C.G.
Latuja
75 cl

€ 17,80

PROSCIUTTO DI PARMA
D.O.P. LE SPECIALITÀ
DI STAGIONATURE
18/24/30 MESI
Sapori&Dintorni Conad
150 g

€ 7,98
€ 53,20 al kg

TAGLIERE EMILIANO
Sapori&Dintorni Conad
120 g

€ 4,89
€ 40,75 al kg

CONAD
Persone oltre le cose

STROLGHINO
Sapori&Dintorni Conad
200 g

€ 4,99
€ 24,95 al kg

PROSCIUTTO
DI NORCIA I.G.P.
Sapori&Dintorni Conad
al taglio

€ 24,90
al kg

SALAME
FELINO I.G.P.
Sapori&Dintorni Conad
800 g circa

€ 20,90
al kg

GORGONZOLA
E MASCARPONE
Sapori&Idee Conad
200 g

€ 2,49
€ 12,45 al kg

FORMAGGIO ANGELICO
DEL GRAPPA
Sapori&Idee Conad
al taglio

€ 12,90
al kg

CONFEZIONE
MINI JAMÓN SERRANO
Tello
1 kg

€ 20,90

GUSTO INTERNAZIONALE

Oltre al celeberrimo **gorgonzola**, esistono diversi formaggi erborinati nel mondo come il Roquefort e il Blu d'Auvergne in Francia, il Cabrales in Spagna, il Blue Stilton in Inghilterra e anche il Nord Europa vanta la produzione di formaggi blu. Ma cosa li accomuna? L'erborinatura, cioè la tecnica di lavorazione casearia che consente lo sviluppo di muffe e delle caratteristiche venature verdi-bluastre conferendo a questi formaggi quel caratteristico sapore pungente e lievemente piccante.

DOLCE

GITA IN CAMPAGNA

MARMELLATE DI SICILIA
mandarini/arance - 350 g/
CONFETTURE EXTRA
ciliegie dell'Emilia/
fichi di Puglia - 350 g/
pesche di Romagna I.G.P./
pere dell'Emilia I.G.P. - 340 g
Sapori&Dintorni Conad

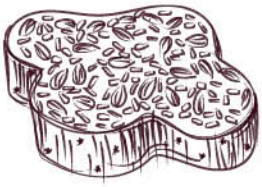
€ 1,99

COLOMBA
TRIPLO CIOCCOLATO
Sapori&Idee Conad
1 kg

€ 11,50

COLOMBA
TRADIZIONALE
INCARTATA A MANO
Sapori&Dintorni Conad
1 kg

€ 10,50



UOVO DI CIOCCOLATO
Sapori&Idee Conad
latte con 40% nocciole intere - 380 g/
fondente 52% con granella di pistacchio - 300 g

€ 9,90

COLOMBA CON CREMA PASTICCERA, CIOCCOLATO E MARMELLATA DI ARANCE

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di colomba tradizionale Sapori&Dintorni Conad
- 240 g di uovo di cioccolato fondente con granella di pistacchio Sapori&Idee
- 120 g di marmellata di arance di Sicilia Sapori&Dintorni Conad
- 1 baccello di vaniglia
- 500 g di latte
- 120 g di zucchero
- 120 g di tuorli
- 40 g di amido di mais
- Scorza di limone q.b.

Scaldare il latte con la scorza di limone e la vaniglia. In un altro pentolino mescolare i tuorli con lo zucchero e aggiungere l'amido di mais. Poi aggiungere il latte caldo, poco alla volta, mescolando continuamente con una frusta finché il composto non si addensa. Poi spegnere, far raffreddare e tenere da parte. Frullare la marmellata di arance per renderla più liscia e rompere l'uovo di cioccolato in pezzi piccoli. Servire le fette di colomba con la crema pasticcera, qualche goccia di marmellata e qualche scaglia di cioccolato.

COLOMBA
Marie Ange Di Costa
crema di pistacchio/
crema di limone
750 g

€ 9,90
€ 13,20 al kg

UOVO DI CIOCCOLATO PRALINATO
OPERA DEL CAVALIERE
Condorelli
bianco con pistacchi tostati/
extrafondente con mandorle tostate/
al latte con nocciole tostate
330 g

€ 14,90
€ 45,15 al kg

UOVO
DI CIOCCOLATO
AL PISTACCHIO
ESMERALDINO
Marie Ange Di Costa
380 g

€ 10,90
€ 28,68 al kg

CANTUCCI
TOSCANI I.G.P.
ALLE MANDORLE
Sapori&Dintorni Conad
200 g

€ 2,20
€ 11,00 al kg

FROLLA RIPIENA
Sapori&Idee Conad
di crema alla nocciola/
al cacao di crema fondente
150 g

€ 1,49
€ 9,93 al kg

CREMA
ALLA NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P.
Sapori&Dintorni Conad
200 g

€ 3,45
€ 17,25 al kg

CONAD
Persone oltre le cose

STECCO GELATO PANNA
Sapori&Idee Conad
mandorla d'Avola/caramello salato/
pistacchio di Sicilia
4 pezzi - 260 g

€ 2,99
€ 11,50 al kg

CONO GELATO PANNA
Sapori&Idee Conad
pistacchio di Sicilia/frutti rossi
4 pezzi - 300 g

€ 2,99
€ 9,97 al kg

BISCOTTO GELATO PANNA
Sapori&Idee Conad
pistacchio di Sicilia/
mou al caramello
4 pezzi - 300 g

€ 2,99
€ 9,97 al kg

GRAPPA CUOR DI AMARONE DELLA VALPOLICELLA
Sapori&Dintorni Conad
50 cl

€ 12,90

SPUMANTE ASTI DOLCE D.O.C.G.
Casaniere
75 cl

€ 4,29

GRAPPA
Sapori&Dintorni Conad
cuor di cabernet del Veneto/
cuor di Franciacorta
50 cl

€ 8,45

LIQUORE DI LIMONE CUOR DI SORRENTO
Sapori&Dintorni Conad
50 cl

€ 5,90

PRODOTTO SURGELATO

BUONO A SAPERSI

L'invenzione dell'**uovo di cioccolato** con sorpresa risale al 1887, quando lo zar Alessandro III commissionò all'orafo Peter Carl Fabergé un sontuoso uovo di Pasqua per la zarina. Questo capolavoro decorato con platino, smalti e pietre conteneva un gioiello. La produzione su larga scala delle uova di cioccolato vuote, invece, fu introdotta da John Cadbury a fine Ottocento, dando così origine al regalo di Pasqua più dolce e amato da bambini e adulti.

HEYCONAD VIAGGI

Parti con **HeyConad Viaggi** e vivi un'esperienza indimenticabile in una delle tante località italiane che abbiamo selezionato per te. A Pasqua ti aspettano magnifici soggiorni in montagna, attività divertenti da condividere in famiglia, gite in mongolfiera, dolci ricette da preparare e molto altro!

Prenota su **viaggi.conad.it/pasqua**

UMBRIA

PUGLIA

LOMBARDIA

TRENTINO ALTO-ADIGE

CONAD
Persone oltre le cose

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

CONAD CONAD SUPERSTORE spazio CONAD

scopri il nuovo **conad.it**

scarica **HeyConad APP**

inquadra il qr code

PEFC PEFC/18-31-85

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.

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 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.

PAC 2000A

SAPORI DINTORNI CONAD SAPORI IDEE CONAD