

GLI SPECIALI CONAD

UN MESE IN CAMPANIA

a Tavola

MARZO



PRODOTTI DEL TERRITORIO
PRODOTTI CAMPANI

 **CONAD**
Persone oltre le cose



PECORINO FRESCO
IL LACENO VERO
FILIERA
SOSTENIBILE
al taglio
all'etto

1,79
€
€ 17,90 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



CACIOCAVALLO
AL PEPERONCINO
al taglio
all'etto

1,94
€
€ 19,40 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



GRANCACIO
CAMPOLONGO
al taglio
all'etto

1,55
€
€ 15,50 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



SAPORI
DINTORNI
CONAD

BURRATA DI BUFALA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
125 g

1,99
€
€ 15,92 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



SAPORI
DINTORNI
CONAD

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

6,79
€
€ 13,58 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



SCAMORZINA DIANO CASEARIA
bianca/affumicata - 150 g

1,49
€
€ 9,93 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



PASTA FRESCA
LE SPECIALITÀ
OROGIALLO
vari tipi

1,19
€

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



OLIVE VERDI
S.S.M 7/9 VITTORIA

7,50
€
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



OLIVE DI GAETA D.O.P.
VELLECA VITTORIA

10,90
€
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025

IL PRODUTTORE DEL MESE



La produzione di insaccati a Mugnano del Cardinale nasce alla fine dell' Ottocento, si racconta che durante la visita di papa Pio IX al santuario di Santa Filomena a Mugnano del Cardinale, il pontefice fu omaggiato con una cesta in legno contenente salame paesano o di Mugnano. La storia del salumificio Canonico ha origine nel lontano 1937, fu la sorella maggiore a spingere Maria Grazia Canonico ad intraprendere l'attività di produzione di salumi. Dall' impegno e dalle capacità manageriali di queste due donne nasce la tradizione del salame "Mugnano". L'attività continua e si ingrandisce grazie allo spirito imprenditoriale dei figli e dei nipoti, i quali continuano a produrre seguendo gli insegnamenti di Maria Grazia. Il salame di Mugnano è oggi incluso tra i prodotti agroalimentari tradizionali campani dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

ECCELLENZE REGIONALI



SALTIMBORCA/
SALTIMBURGER
PEZZULLO
4 pezzi - 450 g

1,99
€ 4,42 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



SALSICCIA NAPOLI
CANONICO
dolce/forte

12,90
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



MOZZARELLA BELLA MOLISANA
200 g

2,49
€ 12,45 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



PANCETTA COPPATA ARROTOLATA
CANONICO
al taglio
all'etto

1,49
€ 14,90 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



6 UOVA FRESCHE DA ALLEVAMENTO
A TERRA FATTORIA FONTANAVECCHIA
300 g

1,59
€ 5,30 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



LARDO STESO SALATO
CANONICO
1 kg circa

9,90
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



SALAME RAMPICHELLO SCETTINO
al taglio
all'etto **1,49**
€ 14,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



SALAME DI NAPOLI NOBILI
DEL CARDINALE SCETTINO
al taglio
all'etto **1,19**
€ 11,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



CICCIOLI
NAPOLETANI
SCETTINO
al taglio
all'etto

1,55
€ 15,50 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



FORMAGGIO CACIO DEI LATTARI
al taglio
all'etto **1,99**
€ 19,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



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

2,69
€ 26,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



FORMAGGIO A PASTA FILATA AFFUMICATO
GRAN DIANO DIANO CASEARIA
al taglio
all'etto **0,89**
€ 8,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



CILIGINE BELLA MOLISANA
250 g **2,79**
€ 11,16 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.
SENZA LATTOSIO CONAD ALIMENTUM
200 g **2,79**
€ 13,95 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



OLIVE DENOCCIOLATE NERE
ALLA NAPOLETANA GRANATA

6,50
al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



OLIVE DENOCCIOLATE
VERDI ETNEE ALLA ISCHITANA GRANATA

6,50
al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



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

2,89
€ 12,57 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



FORMAGGIO
DI VACCA ANTICHE
MURA IAQUILAT
al taglio
all'etto

1,39
€ 13,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



PECORINO CLASSICO
BAGNOLESE
al taglio
all'etto

2,09
€ 20,90 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



6 UOVA FRESCHE
ALLEVATE A TERRA OVOGIOIA
360 g

1,59
€ 4,42 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



LATTE DURA
DI PIÙ BERNA
parzialmente
scremato/intero
pet - 1 L

1,69

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



PASTICCERIA ASSORTITA
DEL PONTE
350 g

3,69
€ 10,54 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025

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



SALSICCIA LUGANEGA
MAIALE NERO CAMPANO LACIS

10,90
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



POLPETTINE
MAIALE NERO CAMPANO LACIS
240 g

3,50
€ 14,58 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



HAMBURGER
MAIALE NERO CAMPANO LACIS
220 g

2,50
€ 11,36 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



MINIBURGER
MAIALE NERO CAMPANO LACIS
240 g

3,50
€ 14,58 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



MIX MAIALE NERO
CAMPANO LACIS
tutto a
9,90
al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



SALSICCE
MAIALE NERO CAMPANO LACIS

9,90
al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025



CARCIOFI DI PAESTUM I.G.P.
origine Campania - 1ª categoria
4 pezzi

3,98
a mazzo

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



CIPOLLA RAMATA DI MONTORO
origine Italia - 1ª categoria
700 g

0,99
€ 1,41 al kg

DAL 17 AL 31 MARZO 2025

LUOGO DA VISITARE

PISCIOTTA

CENNI STORICI

Pisciotta, borgo della Campania immerso nel Parco Nazionale del Cilento, affonda le sue radici nell'antica Magna Grecia. Famosa per i vicoli medievali, offre panorami mozzafiato sul Tirreno.

CURIOSITÀ

Pisciotta è rinomata per il suo olio extra vergine di oliva, prodotto dagli ulivi "Pisciottani", tra i più longevi al mondo. Un'antica leggenda narra che il borgo sia nato dalla fuga di esuli greci. Inoltre, qui ogni anno si celebra la "Sagra del Pesce Azzurro", un omaggio alle tradizioni culinarie locali. Grazie alla vicinanza al mare e alla montagna, Pisciotta offre esperienze uniche tra natura, storia e sapori autentici.

PERLA DA SCOPRIRE



MELANNURCA CAMPANA I.G.P.
origine Campania - 1ª categoria
cal. 60/65 - 1 kg

1,98

DAL 26 FEBBRAIO AL 16 MARZO 2025



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

1,39

DAL 17 AL 31 MARZO 2025





OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
CILENTO D.O.P.
MALANDRINO
50 cl

6,69
€ 13,38 al L

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA CLASSICO
BASSO
1 L

5,49

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



OLIO DI SEMI
DI GIRASOLE
BASSO
pet - 1 L

1,59

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



FRIARIELLI
LA TORRENTE
400 g

2,49
€ 6,23 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



PEPERONI ARROSTITI LA FIAMMANTE
350 g

3,75
€ 10,71 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



LEGUMI SCOTTATI
A VAPORE
vari tipi - 360 g
240 g sgocc.

0,65
€ 2,71 al kg sgocc.

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



PIZZA MARGHERITA SALVATORE VESI
400 g

2,49
€ 6,23 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



VERDURE
IN OLIO DI SEMI
DI GIRASOLE GRANATA
carciofi quartini/
melanzane/
pomodori secchi
1,062 kg

3,90
€ 3,67 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



GNOCCHI DI PATATE
GAROFALO
500 g

0,99
€ 1,98 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



O' PANZAROTTO
NAPOLETANO
RISPO
500 g

3,49
€ 6,98 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



PASTIERA
NAPOLETANA
PERROTTA
classica/cioccolato
400 g

5,90
€ 14,75 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



POMODORI
IL PELATO
CON BASILICO
LA FIAMMANTE
400 g
240 g sgocc.

0,65
€ 2,71 al kg sgocc

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



POLPA DI POMODORO
A CUBETTI LA TORRENTE
3x400 g

1,69
€ 1,41 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



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

3,29
€ 13,71 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



PASSATA
DI POMODORO
LA ROSINA
680 g

0,75
€ 1,10 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



FILETTI DI ALICI CETARA
SAPORI DI MARE
45 g

3,79
€ 84,22 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



LATTE UHT
PARZIALMENTE
SCREMATO BERNA
brik - 6x1 L

6,89
€ 1,15 al L

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025

IL PRODOTTO TIPICO POMODORINO

*del Piennolo
del Vesuvio*

DESCRIZIONE

Prodotto tipico campano DOP, coltivato sulle fertili pendici del vulcano. Piccolo, dalla buccia spessa e dal sapore dolce-acidulo, si distingue per la sua lunga conservazione naturale. I grappoli, legati in "piennoli" (pendoli), sono appesi in ambienti ventilati, garantendo freschezza per mesi. Questo pomodoro è alla base di molte ricette tradizionali della cucina napoletana, apprezzato per il suo aroma unico, dato dai terreni vulcanici ricchi di minerali e dalle tecniche di coltivazione tramandate da generazioni.

LA TRADIZIONE

La tradizione del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio prevede l'intreccio dei grappoli in "piennoli", appesi per conservarli fino all'inverno. Questa pratica, tramandata da secoli, nasce dalla necessità di avere pomodori freschi per tutto l'anno, rendendo il piennolo un simbolo della cultura vesuviana.

TRADIZIONE IN TAVOLA



LA RICETTA TIPICA

CASATIELLO

dolce napoletano

INGREDIENTI

500 g di farina 0, 4 uova, 220 g di zucchero, 50 g di burro, 50 g di strutto, 12 g di lievito di birra fresco, 30 ml di liquore Strega, buccia grattugiata di 1 limone, 1 cucchiaino di essenza di vaniglia, 3 gocce di succo di limone. Per la glassa: 1 albume, 125 g di zucchero a velo, 3 gocce di succo di limone e confettini colorati.

PREPARAZIONE

Sciogli il lievito di birra in 30 ml di acqua tiepida con un pizzico di zucchero. Aggiungi 65 g di farina, impasta e forma una palla. Copri e lascia lievitare per 1 ora, fino al raddoppio. Monta le uova con lo zucchero in una ciotola capiente. Aggiungi la farina restante, la biga, il burro ammorbidito, lo strutto, il liquore Strega, la buccia di limone e la vaniglia. Impasta fino a ottenere un composto omogeneo. Trasferisci l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato. Livella la superficie e lascialo lievitare in un luogo caldo per 12-24 ore, finché non raggiunge quasi il bordo dello stampo. Cuoci in forno statico preriscaldato a 170°C per 50-60 minuti. Controlla la cottura con uno stecchino: se asciutto, il casatiello è pronto. Prepara la glassa mescolando l'albume con lo zucchero a velo e il succo di limone. Spalmala sulla superficie del casatiello e decora con confettini colorati. Lascia raffreddare completamente prima di servire.

BONTÀ DA GUSTARE



CAFFÈ IL DECISO
CAFFÈ MOTTA
2x250 g

€
4,49
€ 8,98 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



CAFFÈ ALAMBRA
PASSALACQUA
250 g

€
2,49
€ 9,96 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



CAFFÈ ESPRESSO
FORTE & CREMOSO
CAFFÈ TORALDO
90 pezzi - 648 g

€
9,90
€ 15,28 al kg

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



GRAPPA
GRECO DI TUFO
RUSSO
a partire da

€
7,25

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



ACQUA NATURALE SANTO STEFANO
pet - 6x2 L

€
1,68

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



LIQUORE STREGA
ALBERTI
70 cl

€
11,99

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



LIQUORE MELANUR
50 cl

€
9,49

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



GUARDIOLO BIANCO
SANNIO D.O.P.
LA GUARDIENSE
75 cl

2,59 €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



LACRYMA CHRISTI
DEL VESUVIO
BIANCO D.O.C.
MASTROBERARDINO
75 cl

7,90 €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



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

6,50 €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



FALANGHINA I.G.T.
CANTO DE' MESSERI
75 cl

2,50 €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



PIEDIROSO
SANNIO D.O.C.
TITERNO
75 cl

4,69 €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



GRAGNANO
D.O.C. PENISOLA
SORRENTINA
DE FALCO
75 cl

4,75 €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



AGLIANICO
BENEVENTANO
I.G.P. VESEVO
75 cl

5,99 €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025



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

5,50 €

DAL 26 FEBBRAIO AL 31 MARZO 2025

IL VINO TIPICO

LACRYMA

Christi

DESCRIZIONE

Nasce alle pendici del Vesuvio. Il bianco ha un colore giallo paglierino chiaro ed è caratterizzato da una particolare mineralità. Il rosso è di colore rosso rubino e ha un carattere deciso, che proviene dall'unione di Piediroso e Aglianico.

ABBINAMENTI

Il Lacryma Christi bianco è un vino fresco e fruttato, ideale per accompagnare gli antipasti, i piatti di mare e i secondi di carne bianca. Il Lacryma Christi rosso si accosta bene alle carni, in particolare si sposa benissimo con i ragù.



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.