

SAPORI &

Viaggio nell'Eccellenza



Autunno dai sapori che scaldano

CATALOGO VALIDO DAL 9 SETTEMBRE AL 4 OTTOBRE 2026

 **CONAD**
Persone oltre le cose

WEEKEND FUORI PORTA LAST MINUTE? MA VAI DA CONAD!

Ricarica le energie con le proposte di HeyConad Viaggi.

1 NOTTE DA
59€
A PERSONA



CAMPANIA: BENESSERE NEL CUORE DELL'ISOLA DI ISCHIA

- Hotel San Giovanni Terme 4*, Ischia (NA)
- 1 notte, pernottamento e prima colazione
- Servizio spiaggia con ombrelloni e sedie a sdraio (secondo disponibilità)
- Uso della piscina esterna con ombrelloni e lettini (secondo disponibilità)
- Parcheggio (secondo disponibilità)
- Wi-Fi

SICILIA: NEL CUORE DI TAORMINA, TRA MARE E CULTURA

- Taormina Park Hotel 4*, Taormina (ME)
- 3 notti, pernottamento e prima colazione
- Uso della piscina esterna
- Parcheggio (a pagamento, secondo disponibilità)
- Wi-Fi



3 NOTTI DA
235€
A PERSONA



Ulteriori sconti riservati ai titolari di **Carta
Insieme** o **Carta Insieme Più Conad Card**.

Scopri tutte le vacanze e le esperienze
su **viaggi.conad.it**





AUTUNNO

dai sapori che scaldano.

In autunno la natura si manifesta in tutta la sua intensità. Per questo, **Sapori&** racconta una storia ispirata ai colori pieni e ai profumi avvolgenti della stagione.

Un'esperienza gourmet per il palato, che celebra l'autunno attraverso **piatti e ricette raffinate**.
Un connubio perfetto tra **ingredienti innovativi**, sapori autentici e le **eccellenze della nostra tradizione**.

Lasciati accompagnare in un viaggio nel gusto, alla scoperta dell'amore per la buona cucina.



Menù



Antipasto

Pecorino all'uovo
croccante

.4



Primo

Spaghettoni
terra e mare

.8



Secondo

Tartare
d'autunno

.12



Dolce

Coroncina
Pistacchio e Miele

.16



Antipasto



PECORINO ALL'UOVO CROCCANTE



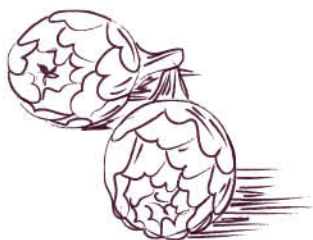
PECORINO SARDO
DOLCE D.O.P.
Sapori&Dintorni Conad
al taglio
all'etto

€ 1,69
€ 16,90 al kg



CHIANTI
D.O.C.G.
BIOLOGICO
Bufferia
75 cl

€ 4,29



FORMAGGIO ANGELICO
DEL GRAPPA
Sapori&Idee Conad
al taglio
all'etto

€ 1,39
€ 13,90 al kg



CARCIOFI
CON GAMBINO
ALLA ROMANA
Sapori&Dintorni Conad
520 g

€ 4,50
€ 8,65 al kg



Tuorlo d'uovo con fonduta di Pecorino, cialde croccanti e riduzione al vino rosso



Ingredienti per 4 persone

- 4 tuorli d'uovo
- 80 g di Pecorino Sardo Dolce DOP Sapori&Dintorni Conad
- 80 g di panna fresca
- Pangrattato q.b.
- Olio di semi per friggere q.b.

Per la riduzione al vino rosso

- 750 ml di vino rosso
- 60 g di zucchero
- 1 foglia di alloro
- 1 stecca di cannella

Grattugiare il Pecorino e utilizzarne una parte per preparare quattro cialde sottili, cuocendole in padella o in forno fino a renderle dorate e croccanti. Ricoprire i tuorli con abbondante pangrattato e lasciarli riposare in frigorifero per 1 ora. Preparare la riduzione facendo sobbollire vino rosso, zucchero, alloro e cannella fino a ridurla di due terzi. Scaldare la panna, unire il Pecorino rimasto e mescolare fino a ottenere una fonduta liscia. Friggere i tuorli in olio di semi a 170°C per circa 20 secondi. Servire disponendo sul piatto la fonduta, il tuorlo fritto, la riduzione al vino rosso e le cialde di Pecorino.

FORMAGGIO DI CAPRA
STAGIONATO
Sapori&Idee Conad
al taglio
all'etto

€ 2,29
€ 22,90 al kg



STRACCHINO
Sapori&Idee Conad
al taglio
all'etto

€ 0,99
€ 9,90 al kg



BURRO SALATO
Sapori&Idee Conad
125 g

€ 1,19
€ 9,52 al kg



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

€ 3,69
€ 13,67 al kg



PARMIGIANO
REGGIANO D.O.P.
30 MESI
Sapori&Dintorni Conad
300 g circa
all'etto

€ 2,89
€ 28,90 al kg



IL PARMIGIANO REGGIANO È:
100% NATURALE. SOLO 3 INGREDIENTI
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.

ROBIOLA DI CAPRA
Sapori&Idee Conad
150 g

€ 2,59
€ 17,27 al kg



PIADINA
ROMAGNOLA I.G.P.
ALLA RIMINESE
OLIO EXTRA VERGINE
D'OLIVA
Sapori&Dintorni Conad
3 pezzi - 360 g

€ 1,29
€ 3,58 al kg



PASTRAMI AFFUMICATO
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 3,89
€ 38,90 al kg



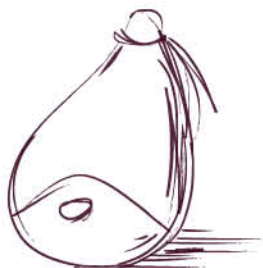
FIOCCO
DI PROSCIUTTO
Sapori&Dintorni Conad
intero

€ 15,90
al kg



COPPA
PIACENTINA D.O.P.
Sapori&Dintorni Conad
al taglio
all'etto

€ 2,59
€ 25,90 al kg



JAMON IBERICO
Sapori&Idee Conad
80 g

€ 6,49
€ 81,13 al kg



BRESAOLA
DI ANGUS
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 4,99
€ 49,90 al kg



Primo



SPAGHETTONE TERRA E MARE





PASTA DI SEMOLA
Saponi&Idee Conad
formati normali
500 g

€ 0,75
€ 1,50 al kg



PASTA FRESCA
ALL'UOVO
Saponi&Idee Conad
tagliatelline/fettuccine
250 g

€ 1,99
€ 7,96 al kg



OLIVE NOCELLARA
DI SICILIA INTERE
Saponi&Dintorni Conad
290 g - 180 g sgocc.

€ 1,99
€ 11,06 al kg sgocce



OLIVE ITRANA
DELLA VALLE DI ITRI
Saponi&Dintorni Conad
285 g - 140 g sgocc.

€ 2,59
€ 18,50 al kg sgocce



Spaghettoni con pil di merluzzo, terra di olive Itrana e uova di lompo rosse



Ingredienti per 4 persone

- 320 g di Spaghettoni Saponi&Idee Conad
- 100 g di merluzzo
- 100 ml di olio di semi
- 100 ml di acqua
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di timo
- 60 g di Olive Itrana della Valle di Itri Denocciolate in Salamoia Saponi&Dintorni Conad
- 1 noce di burro
- Uova di lompo rosse q.b.
- Maggiorana fresca q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.

Cuocere il merluzzo in un tegame con olio di semi, acqua, aglio e timo fino alla completa evaporazione dei liquidi. Eliminare gli aromi e frullare fino a ottenere un pil liscio. Asciugare le olive in forno a 180°C per 25-30 minuti, lasciarle raffreddare e sbriciolarle per ottenere una terra croccante. Cuocere gli spaghettoni in abbondante acqua salata, scolarli al dente e terminarne la cottura nel pil di merluzzo con un po' di acqua di cottura. Mantecare con il burro e servire completando con la terra di olive, le uova di lompo rosse, la maggiorana fresca e un filo di olio extravergine di oliva.



PASTA FRESCA RIPIENA
Saponi&Dintorni Conad
vari tipi - 250 g

€ 2,59
€ 10,36 al kg



MÜLLER THURGAU
TRENTINO D.O.C.
Costalta
75 cl

€ 4,99

COTTI A VAPORE
Saponi&Idee Conad
vari tipi

€ 1,35



RIBOLLA
GIALLA I.G.T.
Palan
75 cl

€ 4,50

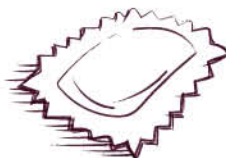


CHICCHE
DI PATATE
FRESCHE
Saponi&Idee Conad
500 g

€ 1,69
€ 3,38 al kg

GNOCCHI DI PATATE/
GNOCCHETTI DI PATATE CON ZUCCA
Saponi&Idee Conad
400 g

€ 1,89
€ 4,73 al kg



PESTO
ALLA GENOVESE
CON BASILICO
GENOVESE D.O.P.
Sapori&Dintorni Conad
classico/senza aglio
90 g

€ 2,29
€ 25,44 al kg



PANCETTA
AFFUMICATA
CUBETTI
Sapori&Dintorni Conad
100 g

€ 2,39
€ 23,90 al kg

GUANCIALE CUBETTI
Sapori&Dintorni Conad
100 g

€ 2,99
€ 29,90 al kg



SANDWICH
Sapori&Idee Conad
vari tipi - 160 g

€ 2,79
€ 17,44 al kg



OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
Sapori&Idee Conad
coratina ogliarola leccino/
ogliarola biancolilla taggiasca
750 ml

€ 8,45
€ 11,27 al L



RAGÙ DI CARNE
Sapori&Idee Conad
cinghiale/chianina/lepre
180 g

€ 2,69
€ 14,94 al kg



Secondo



TARTARE D'AUTUNNO





**TARTARE
DI SCOTTONA**
Saporì&Idee
Percorso Qualità
Conad
2x105 g

€ 6,50
€ 30,95 al kg

**POLLO IN PARTI
COME UNA VOLTA**
Saporì&Idee
Percorso Qualità Conad

€ 8,45
al kg



HAMBURGER DI SCOTTONA
Saporì&Idee
Percorso Qualità Conad
bacon/gusto raffinato
180 g

€ 2,99
€ 16,61 al kg

**FORMAGGIO FRESCO
ASIAGO D.O.P.**
Saporì&Dintorni Conad
al taglio
all'etto

€ 1,09
€ 10,90 al kg



Tartare di Scottona su crema di zucca



Ingredienti per 4 persone

- 4 Tartare di Scottona Saporì&Idee Conad
- 400 g di zucca già pulita
- 2 spicchi di aglio
- 2 foglie di alloro
- Timo fresco q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Pepe rosa in grani q.b.
- Mentuccia fresca q.b.
- Olio aromatizzato q.b.

Disporre la zucca su una placca rivestita con carta forno e condirla con un filo di olio extravergine di oliva, sale, pepe, aglio, timo e alloro. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 35-40 minuti, fino a quando risulterà morbida e ben cotta. Eliminare gli aromi e frullare la zucca fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Distribuire la crema sul fondo dei piatti, adagiare al centro una tartare di Scottona e completare con qualche grano di pepe rosa, foglioline di mentuccia fresca e alcune gocce di olio aromatizzato prima di servire.



CULATTA EMILIA
Sapori&Dintorni Conad
stagionatura minima 14 mesi
al taglio
all'etto

€ 3,39
€ 33,90 al kg



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

€ 1,99
€ 11,06 al kg



**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO D.O.C.
BIOLOGICO**
Vicalè
75 cl

€ 3,90



**SALSICCIA
CURVA PICCANTE**
Sapori&Dintorni Conad
300 g

€ 4,79
€ 15,97 al kg



WÜRSTEL
Sapori&Dintorni Conad
wiener - 180 g/
servelade - 200 g

€ 1,69
€ 9,39 al kg

**CULATTA
AL FORNO ALLE ERBE**
Sapori&Dintorni Conad
al taglio
all'etto

€ 2,29
€ 22,90 al kg



**WÜRSTEL
MERANER**
Sapori&Dintorni
Conad
220 g

€ 1,89
€ 8,59 al kg



TRANCIO
DI SALMONE
AFFUMICATO
A CALDO
AL PEPE
Sapori&Idee Conad
125 g

€ 4,59
€ 36,72 al kg



SASHIMI DI SALMONE
AFFUMICATO
NORVEGESE LIMONE
E PEPE ROSA
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 5,99
€ 59,90 al kg



*
CARPACCIO
DI SALMONE
FETTA LUNGA
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 4,90
€ 49,00 al kg



GAMBERO
ARGENTINO
SELVAGGIO
Sapori&Idee Conad
400 g

€ 6,99
€ 17,48 al kg

PATATE VIOLA
Sapori&Idee
Percorso
Qualità Conad
origine Italia
600 g

€ 0,99
€ 1,65 al kg



VONGOLE DELL'ADRIATICO
Sapori&Idee Conad
450 g

€ 3,99
€ 8,87 al kg



PROSECCO
SUPERIORE
VALDOBBIADENE
MILLESIMATO
BRUT D.O.C.G.
RIVE GUIDA
Ca'val
75 cl

€ 6,90



*Prodotti disponibili solo nei punti vendita con reparto Pescheria

PRODOTTI SURGELATI

Dolce



CORONCINA PISTACCHIO E MIELE



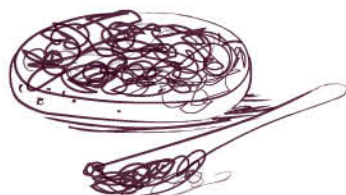
GORGONZOLA DOLCE AL CUCCHIAIO
Sapori&Dintorni Conad
al taglio
all'etto

€ 1,69
€ 16,90 al kg



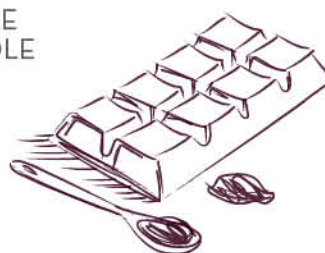
MIELE DI ARANCIO
Sapori&Idee Conad
500 g

€ 4,99
€ 9,98 al kg



CREMA SPALMABILE
CON 50% NOCCIOLE
Sapori&Idee Conad
200 g

€ 2,99
€ 14,95 al kg



CREMA SPALMABILE
AL PISTACCHIO
DEL MEDITERRANEO
Sapori&Idee Conad
200 g

€ 3,59
€ 17,95 al kg



CREMA
SPALMABILE
FONDENTE 35%
DI CACAO
ORIGINE PERÙ
Sapori&Idee Conad
200 g

€ 1,89
€ 9,45 al kg

Tartelletta con crema di mascarpone, crema di pistacchio e miele



Ingredienti per 4 persone

Per la pasta frolla

- 200 g di farina 00
- 70 g di zucchero a velo
- 100 g di burro freddo
- 2 tuorli
- Scorza grattugiata di 1 limone
- 1 pizzico di sale

Per la crema

- 200 g di mascarpone
- 60 g di panna fresca

- 30 g di zucchero a velo
- 40 g di Miele di Arancio
Sapori&Idee Conad

Per la decorazione

- 1 vasetto di Crema al
Pistacchio del Mediterraneo
Sapori&Idee Conad
- Granella di pistacchio q.b.

Impastare farina, zucchero a velo e burro ben freddo fino a ottenere un composto sabbioso, quindi unire sale, scorza di limone e tuorli. Formare un panetto e lasciarlo riposare in frigorifero per 1 ora. Stendere la frolla, rivestire gli stampi per tartellette e cuocere a 170°C per 10-12 minuti. Lasciare raffreddare. Montare la panna con lo zucchero a velo, incorporare il mascarpone e il miele fino a ottenere una crema liscia, quindi trasferirla in una sac à poche. Versare anche la crema al pistacchio in una seconda sac à poche. Farcire le tartellette con la crema al mascarpone, aggiungere al centro la crema al pistacchio e completare con granella di pistacchio e un filo di miele.



PIZZA/
SPIANATINA
SaporIdee Conad
vari tipi

€ 2,99



MANGO PALMER
SaporIdee Conad
origine Brasile
1ª categoria
380 g

€ 1,89
€ 4,97 al kg



CROISSANT
SaporIdee Conad
5 pezzi
alla francese
255 g/
al pistacchio
305 g

€ 2,49



DAMARINO
BIANCO
SICILIA D.O.C.
Donnafugata
75 cl

€ 7,90



VERMENTINO
TOSCANA
CALA FORTE I.G.T.
Frescobaldi
75 cl

€ 6,29





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

€ 2,99
€ 9,97 al kg



CONO
GELATO PANNA
Saponi&Idee Conad
pistacchio di Sicilia/
gianduia
4 pezzi - 300 g

€ 2,99
€ 9,97 al kg

PRODOTTO SURGELATO



STECCHO
GELATO PANNA
Saponi&Idee Conad
pistacchio di Sicilia/
caramello salato/
cioccolato
4 pezzi - 260 g

€ 2,99
€ 11,50 al kg



CONO
GELATO PANNA
Saponi&Idee Conad
pistacchio di Sicilia/
gianduia
4 pezzi - 300 g

€ 2,99
€ 9,97 al kg

PRODOTTO SURGELATO



MERLOT D.O.C.
Livon
75 cl

€ 7,90

VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
D.O.C.G. TOSCANA
RISERVA
Vecchia Cantina
75 cl

€ 7,49



PINOT NERO
SÜDTIROL
ALTO ADIGE
D.O.C. GLEIFNER
Cantina Gries
75 cl

€ 8,90



SPESA GOURMET ONLINE? MA VAI DA CONAD!

ACQUISTA SU SPESAONLINE.CONAD.IT



**CONSEGNA
GRATUITA O
5€ DI SCONTO
CON**



DAL 10 AL 23 SETTEMBRE

Acquista almeno **3 prodotti Saperi&Dintorni Conad o Saperi&Idee Conad**
a peso fisso per accedere alla promozione!

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

 **CONAD**
SUPERSTORE

spazio
 **CONAD**

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 anegozio. 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 negozia. Il presente volantino ha scopo informativo e non di offerta di vendita a distanza; viene recapitato gratuitamente nelle cassette postali.