

SAPORI

Viaggio nell'Eccellenza



RAFFINATI SENTIERI DI GUSTO



CATALOGO VALIDO DAL 10 SETTEMBRE AL 5 OTTOBRE 2025

 **CONAD**
Persone oltre le cose

RAFFINATI SENTIERI DI GUSTO

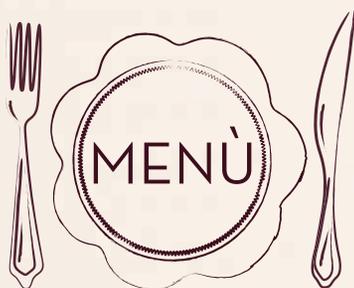
Immergiti nella magia dell'autunno,
nei giardini del Gusto di Saporì&.

Lasciati incantare da una passeggiata autunnale unica,
tra raffinati sentieri di sapori e profumi avvolgenti.
Un'esperienza sensoriale che celebra l'arrivo della stagione
con un perfetto connubio di tradizione e innovazione.

Scopri un percorso suggestivo immerso nel bosco, tra colori vibranti e
scorci incantevoli: dai nidi nascosti tra i rami agli spettacolari giochi di
luce tra le foglie, fino a raggiungere un dolce laghetto.

Ogni tappa è un invito a scoprire abbinamenti sapientemente studiati
per esaltare ogni singolo ingrediente, trasformando ogni assaggio
in un'esperienza indimenticabile da portare direttamente a tavola.

Vieni a vivere l'autunno con tutti i sensi, in un viaggio
tra gusto, natura ed emozioni.



4 ANTIPASTO

Nido di tartare

8 PRIMO

Fettuccine in foliage

12 SECONDO

Pollo ai colori d'autunno

16 DOLCE

Brioche su lago di pistacchio



SAPORI AUTENTICI E PIATTI TRADIZIONALI? MA VAI DA CONAD!

Scopri le esperienze di gusto selezionate per te.



DA
79€
A PERSONA

PUGLIA: CUCINA E GUSTA PIATTI TRADIZIONALI

- Corso di cucina naturale con ricette pugliesi tradizionali
- Pranzo o cena conviviale con i piatti preparati insieme
- Ingredienti locali a km zero e racconti autentici dello chef



Se sei possessore di **Carta Insieme Conad Card**, avrai un intermezzo gustoso a sorpresa.

MARCHE: PICNIC E DEGUSTAZIONE FRA LE VIGNE DI OFFIDA

- Picnic tra vigne e ulivi nelle colline marchigiane
- Cestino con abbinamenti scelti dallo chef
- Visita in cantina con degustazione di Pecorino e Passerina



Se sei possessore di **Carta Insieme Più Conad Card**, avrai uno sconto al check-out.



DA
57€
A PERSONA



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

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



ANTIPASTO



NIDO DI TARTARE





CARCIOFINI DI PUGLIA INTERI
SAPORI&DINTORNI CONAD
in olio extra vergine di oliva
Italiano
285 g

€ 3,49 pz.
€ 12,25 al kg



VINO CHIANTI
DOCG
BUFFERIA
75 cl

€ 3,59 pz.
€ 4,79 al litro



TARTARE DI SCOTTONA
SAPORI&IDEE
CONAD PERCORSO QUALITA'
2 x 105 g

€ 4,80 pz.
€ 22,86 al kg

ASIAGO DOP
SAPORI&DINTORNI
CONAD

€ 1,25
all'etto



TARTARE DI SCOTTONA CON FONDUTA DI ASIAGO, UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA E CARCIOFINI SOTT'OLIO

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 80 g di panna
- 100 g di Asiago DOP Sapori&Dintorni Conad
- 4 Tartare di Scottona Sapori&Idee Conad
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- Pepe q.b.
- Olio all'alloro q.b.
- Maggiorana q.b.
- 8 Carciofini di Puglia interi in olio extra vergine di oliva Italiano Sapori&Dintorni Conad

Cuocere le uova in un roner a 63° per 55 minuti, in alternativa preparare un uovo in camicia. In un pentolino scaldare la panna, aggiungere l'Asiago a cubetti piccoli e farlo sciogliere delicatamente. Frullare con un frullatore fino a ottenere una crema di formaggio. Disporre la tartare nel piatto, adagiare sopra l'uovo e aggiungere un filo d'olio e una spolverata di pepe. Decorare con alcune gocce di fonduta di Asiago, olio all'alloro, maggiorana e i carciofini tagliati a fettine.





VINO
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOC
VICALE
75 cl

€ 2,97 pz.
€ 3,96 al litro

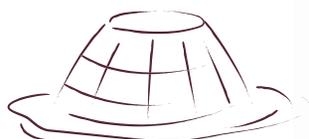
MOZZARELLA DI BUFALA
CON CUORE DI RICOTTA
SAPORI&DINTORNI CONAD
100% latte di bufala, 125 g

€ 1,89 pz.
€ 15,12 al kg



STRACCHINO
SAPORI&IDEE CONAD

€ 1,19
all'etto



ROBIOLA DI CAPRA
SAPORI&IDEE CONAD
150 g

€ 2,95 pz.
€ 19,67 al kg



BOCCONCINI
DI MOZZARELLA
DI BUFALA
CAMPANA DOP
SAPORI&DINTORNI
CONAD
270 g

€ 3,79 pz.
€ 14,04 al kg

BURRATA PUGLIESE
SAPORI&DINTORNI
CONAD
lavorata a mano, 150 g

€ 1,95 pz.
€ 13,00 al kg





PIADINA ROMAGNOLA IGP FRESCA
SAPORI&DINTORNI CONAD
600 g, 5 pezzi

€ 1,99 pz.
€ 3,32 al kg

COPPA PIACENTINA DOP
SAPORI&DINTORNI CONAD

€ 2,89
all'etto



CARPACCIO DI ANGUS
DEL NEBRASKA
SAPORI&IDEE CONAD
90 g

€ 5,29 pz.
€ 58,78 al kg



**VENDITA
INTERA O METÀ**

BRESAOLA DI ANGUS
SAPORI&IDEE CONAD
100 g

€ 6,39 pz.
€ 63,90 al kg



FIOCCO DI PROSCIUTTO
SAPORI&DINTORNI
CONAD
stagionatura minima 8
mesi vendita intero o metà

€ 12,90 al kg

JAMON IBERICO
SAPORI&IDEE
CONAD
stagionatura minima 30
mesi, 80 g

€ 8,95 pz.
€ 111,88 al kg



PRIMO



FETTUCCINE IN FOLIAGE



SAPORI
DINFORNI
© CONAD

SAPORI
IDEE
© CONAD



PASTA FRESCA ALL'UOVO
SAPORI&IDEE CONAD
100% semola di grano duro italiano,
tagliatelline, fettuccine, 250 g

€ 1,69 pz.
€ 6,76 al kg

PECORINO SARDO DOLCE
DOP
SAPORI&DINTORNI
CONAD

€ 2,15
all'etto



VINO ROSATO
ALGHERO DOC
AGHERA SARDA
75 cl

€ 3,80 pz.
€ 5,07 al litro



PASTA ALL'UOVO
SAPORI&IDEE
CONAD
tagliatelle, fettuccine,
pappardelle, paglia e
fieno, 500 g

€ 2,15 pz.
€ 4,30 al kg



FETTUCCINE CON TOPINAMBUR, CIPOLLA ROSSA APPASSITA, PECORINO ED ERBE AROMATICHE



Ingredienti per 4 persone

- 600 g di topinambur
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 2 cipolle rosse
- Burro q.b.
- 400 g di pasta fresca all'uovo fettuccine Saporì&Idee Conad
- Pecorino sardo dolce DOP Saporì&Dintorni Conad q.b.
- Erbe aromatiche q.b.

Lavare bene i topinambur e disporli su una placca da forno con olio e sale. Cuocere in forno a 220° per 30-35 minuti, fino a quando risultano morbidi. Mettere i topinambur in un frullatore con sale e pepe e frullare fino a ottenere una crema liscia. Tagliare le cipolle a julienne, metterle in un tegame con burro, un mestolo d'acqua e sale, farle appassire delicatamente a fiamma bassa. Cuocere le fettuccine in acqua salata, scolarle al dente e trasferirle in padella con una noce di burro e la crema di topinambur. Impiattare la pasta e guarnire con pecorino a scaglie, la cipolla caramellata, una spolverata di pepe ed erbe aromatiche.



RISO COTTO A VAPORE
SAPORI&IDEE CONAD
basmati, nerone, integrale
selvaggio,
250 g

€ 1,35 pz.
€ 5,40 al kg



VINO GRECO DI TUFO
DOCG NZIRIA DEI PRINCIPI
75 cl

€ 4,69 pz.
€ 6,26 al litro



PASTA FRESCA RIPIENA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
vari tipi, 250 g

€ 2,69 pz.
€ 10,76 al kg



PARMIGIANO REGGIANO DOP
SAPORI&DINTORNI CONAD
stagionatura minima 30 mesi,
300 g circa

-15%

GNOCCHI E GNOCCHETTI
CON ZUCCA FRESCI
SAPORI&IDEE CONAD
con patate fresche cotte a
vapore, senza conservanti,
400 g

€ 1,79 pz.
€ 4,48 al kg



CHICCHE DI PATATE
SAPORI&IDEE CONAD
con patate fresche cotte
al vapore, 500 g

€ 1,49 pz.
€ 2,98 al kg



PESTO FRESCO ALLA
GENOVESE
SAPORI&DINTORNI CONAD
con basilico genovese DOP,
classico, senz'aglio, 90 g

€ 2,29 pz.
€ 25,45 al kg



PETALI DI GUANCIALE
SAPORI&DINTORNI
CONAD
100% carne italiana,
100 g

€ 2,69 pz.
€ 26,90 al kg

PETALI DI PANCETTA
AFFUMICATA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
100% carne italiana, 100 g

€ 2,39 pz.
€ 23,90 al kg



SUGO SAPORI&IDEE CONAD
chianina, cinghiale, lepre,
cacio e pepe, 180 g

€ 2,95 pz.
€ 16,39 al kg

LINEA PIZZE
SAPORI&IDEE
CONAD
vari gusti

€ 2,99 pz.



VINO
PASSERINA
OFFIDA DOCG
BARO'
75 cl

€ 4,49 pz.
€ 5,99 al litro



SANDWICH GOURMET
SAPORI&IDEE CONAD
vari tipi, 160 g,
a partire da

€ 2,49 pz.
€ 15,57 al kg

SECONDO



POLLO AI COLORI D'AUTUNNO



SAPORI
DINTORNI
© CONAD

SAPORI
IDEE
© CONAD

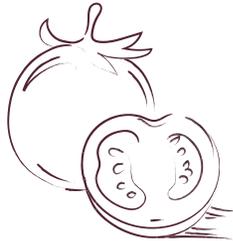
SALSA DI SOIA
SAPORI&IDEE CONAD
classica, meno sale,
150 ml

€ 2,19 pz.
€ 14,60 al litro



VINO
NEGROAMARO
SALENTO IGT
LI TAMARICI,
75 cl

€ 3,09 pz.
€ 4,12 al litro



ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP
SAPORI&DINTORNI CONAD
250 ml

€ 2,79 pz.
€ 11,16 al litro



BUSTO POLLO IN PARTI
"COME UNA VOLTA" SAPORI&IDEE
CONAD PERCORSO QUALITA'

€ 6,90
al kg



POLLO ARROSTO CON CREMA DI ZUCCA ALLA SOIA ED ERBE AROMATICHE



Ingredienti per 4 persone

- 600 g di zucca
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Timo q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Salsa di soia classica Saporei&Idee Conad q.b.
- 1 kg di Pollo "Come una volta" a lento accrescimento Saporei&Idee Conad
- 8 fettine di salsiccia curva piccante Saporei&Dintorni Conad
- Maggiorana q.b.

Tagliare la zucca a pezzi ed eliminare i semi, condire con olio, sale, pepe, timo, uno spicchio d'aglio e cuocere in forno a 180° per 40-45 minuti, fino a quando risulta morbida. Ricavare la polpa e frullare con un filo d'olio e salsa di soia a piacere. Mettere il pollo in una boule, condire con olio, sale e pepe, disporre su una placca da forno e cuocere a 200° per 40-45 minuti. Saltare in padella ben calda le fettine di salsiccia. Impiattare mettendo uno strato di crema di zucca, le fettine di salsiccia, il pollo e terminare con timo e maggiorana.



PATÈ PER CROSTINO
TOSCANO
SAPORI&IDEE CONAD
con fegatini, 180 g

€ 2,19 pz.
€ 12,17 al kg

SALSICCIA CURVA PICCANTE
SAPORI&DINTORNI CONAD
con peperoncino di Calabria,
300 g

€ 3,99 pz.
€ 13,30 al kg



HAMBURGER DI SCOTTONA /
HAMBURGER DI SCOTTONA CON
BACON
SAPORI&IDEE CONAD
PERCORSO QUALITÀ
180 g

€ 2,80 pz.
€ 15,56 al kg



VINO PECORINO
ABRUZZO DOC
BIOLOGICO VICALE
75 l

€ 3,99 pz.
€ 5,32 al litro





PRODOTTO SURGELATO



GAMBERI ARGENTINI
SELVAGGI
SAPORI&IDEE CONAD
400 g

€ 5,99 pz.
€ 14,98 al kg



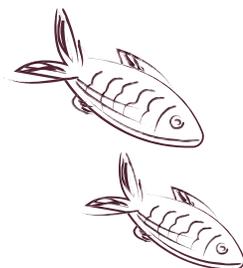
PRODOTTO SURGELATO



VONGOLE DELL'ADRIATICO
AL NATURALE CON GUSCIO
SAPORI&IDEE CONAD

450 g

€ 3,99 pz.
€ 8,87 al kg



TARTARE DI SALMONE
SAPORI&IDEE CONAD
100 g

€ 4,99 pz.
€ 49,90 al kg



SPUMANTE VALDOBBIADENE
SUPERIORE DI CARTIZZE
DOCG TENIMENTI DOGALI
75 cl

€ 11,90 pz.
€ 15,87 al litro



SASHIMI DI SALMONE
NORVEGESE
AFFUMICATO
SAPORI&IDEE CONAD
limone e pepe rosa,
zenzero e semi di chia
100 g

€ 5,69 pz.
€ 56,90 al kg



DOLCE



BRIOCHE SU LAGO DI PISTACCHIO





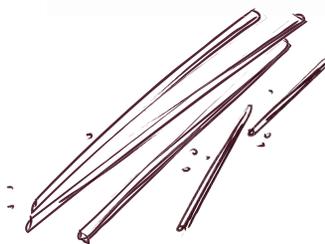
CREMA AL PISTACCHIO
SAPORI&IDEE CONAD
200 g

€ 3,59 pz.
€ 17,95 al kg



BURRO DI CENTRIFUGA
SALATO SAPORI&IDEE
CONAD
100% latte italiano, con
sale marino di Trapani IGP,
125 g

€ 1,65 pz.
€ 13,20 al kg



GORGONZOLA DOP
AL CUCCHIAIO
SAPORI&DINTORNI
CONAD

€ 1,75
all'etto



VINO PRIMITIVO
SALENTO IGT
LI TAMARICI
75 cl

€ 3,89 pz.
€ 5,19 al litro



ZUPPETTA DI ZOLA AL MASCARPONE AL PISTACCHIO, PAN BRIOCHE TOSTATO CON BURRO SALATO E MANDORLE



Ingredienti per 4 persone

- 60 g di zucchero di canna
- 60 g di mandorle
- 60 g di panna
- 200 g di mascarpone
- 40 g di Gorgonzola DOP dolce al cucchiaino Saporidee Conad
- 1 vasetto di crema al pistacchio del Mediterraneo
- Saporidee Conad
- 4 fette di pan brioche
- Burro salato q.b. Saporidee Conad
- Pistacchi q.b.
- Granella di pistacchi q.b.

Mettere lo zucchero in padella e, quando è sciolto, aggiungere le mandorle. Caramellare e trasferire su una placca, poi tritare grossolanamente al coltello. Mettere nella planetaria la panna, il mascarpone e il Gorgonzola precedentemente setacciato, aggiungere la crema al pistacchio e montare il tutto. Tostare il pan brioche con il burro salato. Versare la crema in una ciotola, adagiare sopra una fetta di pan brioche e guarnire con mandorle caramellate, pistacchi e granella di pistacchi.



CAPSULE CAFFÈ'
SAPORI&IDEE CONAD
India, Brasile, compatibili
nESPRESSO, 10 pezzi,
50 grammi

€ 2,89 pz.



CAFFÈ' ESPRESSO
BRASILE
SAPORI&IDEE CONAD
250 g

€ 5,59 pz
€ 22,36 al kg



FRANCIACORTA
DOCG
ALTO BORGIO
75 cl

€ 10,90 pz.
€ 14,54 al litro





PRODOTTO SURGELATO



LINEA GELATI
SAPORI&IDEE CONAD
coni 300 g,
stecchi 260 g

€ 2,99 pz.



PATATE DOLCI
SAPORI&IDEE
CONAD
PERCORSO QUALITÀ
categoria I, confezione 800 g

€ 1,99 pz.
€ 2,49 al kg

MANGO
SAPORI&IDEE CONAD
categoria I, 380 g

€ 1,69 pz.
€ 4,45 al kg



ECCELLENZE GASTRONOMICHE ONLINE? MA VAI DA CONAD!

ACQUISTA SU SPESAONLINE.CONAD.IT



**ACQUISTA 3 PRODOTTI
SAPORI&DINTORNI
O SAPORI&IDEE CONAD
PER OTTENERE 5€
DI SCONTO
SULLA SPESA
CON IL RITIRO
DEL PUNTO VENDITA**



DALL' 11 AL 24 SETTEMBRE

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



L'OFFERTA DI QUESTO VOLANTINO LA TROVI NEI PUNTI VENDITA

spazio
CONAD

ANCONA

Via Scataglini, 6 - TEL. 071.28581

LORETO (AN)

Via Buffolareccia - tel. 071 64283

PORTO SANT'ELPIDIO (FM)

Via Fratte, 41 - TEL. 0734 99821

PIEDIRIPA (MC)

Via Giovan Battista Velluti, 31 - TEL. 0733 28851

TOLENTINO (MC)

CONTRADA CISTERNA - TEL. 0733 9571

CIVITANOVA MARCHE (MC)

Via S. Costantino, 98 - tel. 0733-82811

GROTTAMMARE

Via Carlo Alberto Dalla Chiesa, 2 - tel. 0735 5961

COLONNELLA (TE)

Contrada Riomoro - tel. 0861.7991

TERAMO

Loc. Piano d'Accio - tel. 0861 558901

CHIETI

Loc. Santa Filomena - tel. 0871 540379-552631

CITTA' SANT'ANGELO (PE)

Via Leonardo Petrucci, 140 - tel. 085.95091

LANCIANO

SS84 Varianie Frentana - tel. 0872 7212200

MARINA DI MONTENERO (CB)

Contrada Padula S.S. 16 c/o Centro Comm.le Costaverde tel. 0873 809189

VASTO

Via Cardone, 32 - tel. 0873 3072200

L'AQUILA

Loc. Campo di Pile Nucleo Industriale - tel. 0862 349533

ORTONA (CH)

C.da Santa Liberata - tel. 085_90551

CAMPOBASSO

Via Colle delle Api, 44 - tel. 0874 605301

SAN SEVERO

Via Zannotti, 200 - tel. 0882 2426287

MONTE SANT'ANGELO

Contrada Pace, Località Macchia - tel. 0884 602411

CASAMASSIMA (BA)

Via Noicattaro, 2 - tel. 080 4165579

MESAGNE

Strada Statale, 7 - tel. 0831 717200

FASANO

SS16 km 859 - tel. 080 4395750

TARANTO

Via Per San Giorgio Jonico Km.10 - tel. 099 7703350

CAVALLINO

SS16 km 962, 700 - tel. 0832 614651-614650

CONAD
SUPERSTORE

ASCOLI PICENO

in Via Costantino Rozzi - tel. 0736 41543

SILVI (TE)

Via Statale Sud, 167/169 - tel. 085 9350484

SPOLTORE (PE)

in Via Federico Fellini, 2 - tel. 085 417751

PESCARA

in Via del Circuito, 79 - tel. 085 2056113

PESCARA

Via Piero Angela, 2/4/6 - tel. 085 4230134

LECCE

via Pistola - tel. 0832 405294

MELPIGNANO

via Provvele Maglie, Z.I. - tel. 0836 331772

CASARANO

via Circonvallazione/ang. via Vanoni - tel. 0833 599927

SANNICOLA

S.P. Sannicola/Gallipoli - tel. 0833232140

