



IL BUONO DEL PAESE

PER TE, IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE REGIONALE ITALIANA.



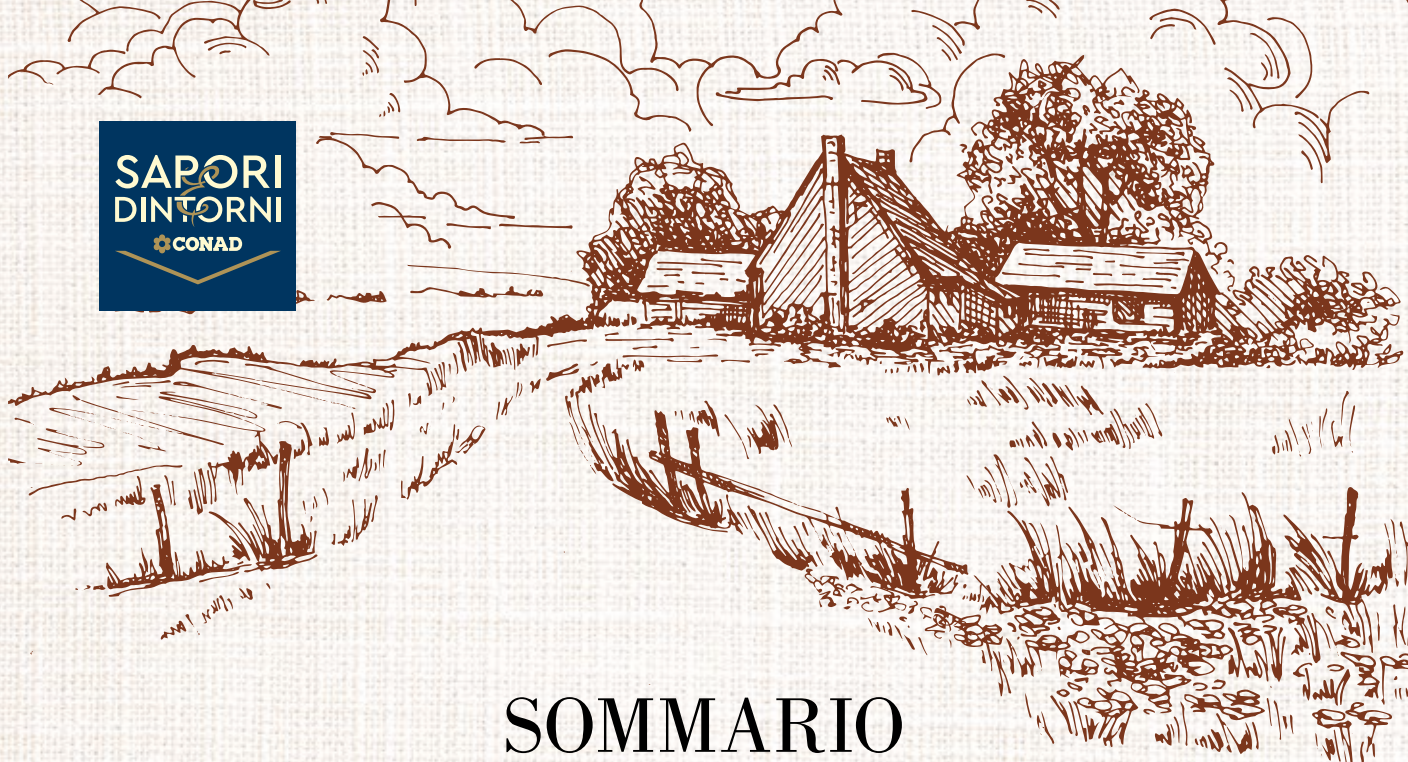
GESTI BUONI
PER IL TERRITORIO.

E LA TUA TAVOLA.

DAL 20 OTTOBRE AL 16 NOVEMBRE 2025

 **CONAD**
SUPERSTORE

spazio
 **CONAD**



SOMMARIO

4 Aperitivo d'autunno | **8** Pranzo fragrante | **11** Cena accogliente



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.



TOUR GUIDATO E DEGUSTAZIONE? MA VAI DA CONAD!

Fino al 15% di sconto sulle proposte selezionate per te.

DA 45€
A **38€**
A PERSONA

PIEMONTE: DEGUSTAZIONE "FIUMI DI BOLLICINE" A NEIVE

- Visita in cantina storica delle Langhe, patrimonio dell'UNESCO
- Scoperta del metodo classico
- Degustazione di 4 spumanti con grissini artigianali

PUGLIA: TOUR FRA I VIGNETI DI TURI CON DEGUSTAZIONE DI VINI

- Passeggiata nei vigneti biologici con calice di benvenuto
- Visita in cantina ed esperienza della sboccatura
- Degustazione di 5 vini naturali con aperitivo tipico pugliese



Se sei possessore di **Carta Insieme Più Conad Card**, avrai un omaggio a sorpresa

DA 55€
A **46€**
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



APERITIVO D'AUTUNNO



Spiedino di polpette di carne con sugo di pomodoro e crema di parmigiano

Ingredienti per 4 persone:

- 30 g di pane raffermo
- Latte q.b.
- 20 g di prezzemolo fresco
- 300 g di macinato misto
- 1 uovo
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- 1 Salsa pronta di ciliegino di Sicilia Sapori&Dintorni Conad
- 1 rametto di basilico
- 100 g di panna
- 300 g di Parmigiano Reggiano DOP stagionato oltre 40 mesi Sapori&Dintorni Conad
- 1 cucchiaino di cipolla in polvere
- 1 cucchiaino di aglio in polvere
- Olio per friggere q.b.

Mettere a bagno il pane nel latte e tritare il prezzemolo. In una ciotola mescolare carne, prezzemolo, pane strizzato, uovo, parmigiano grattugiato, sale e pepe. Coprire e lasciare in frigo 30 minuti. Intanto soffriggere l'aglio in camicia in un tegame, aggiungere il sugo di ciliegino, basilico, sale e cuocere a fuoco basso per 30 minuti. Scaldare la panna in un pentolino e, quando sobbolle, trasferire nel minipimer, aggiungere parmigiano, cipolla e aglio in polvere, poi frullare fino a ottenere una crema liscia. Riprendere l'impasto di carne, formare le polpette e friggere in olio bollente. Infilare le polpette su degli spiedini e servire con sugo e crema di parmigiano.



SALSA PRONTA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
ciliegino e datterino di
sicilia, 330 g

€
0,89
€/kg 2,70

4



PARMIGIANO REGGIANO
DOP VACCHE BRUNE
SAPORI&DINTORNI CONAD
stagionatura oltre 24 mesi



€
1,95
€/etto

PARMIGIANO REGGIANO DOP
SAPORI&DINTORNI CONAD
stagionatura oltre 40 mesi



€
2,35
€/etto



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

**PARMIGIANO
REGGIANO**

Quello vero è uno solo.



TRENTINGRANA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
stagionatura oltre 20
mesi

€
1,65
€/etto



PROSCIUTTO DI PARMA
DOP SAPORI&DINTORNI
CONAD
stagionatura minima 18
mesi

€
2,85
€/etto



PANCETTA
PIACENTINA DOP
SAPORI&DINTORNI
CONAD

€
1,95
€/etto



VINO MORELLINO DI
SCANSANO DOCG
BUFFERIA
75 cl

€
4,49
€/lt 5,99



SORSI
D'ECCELLENZA

VINO MORELLINO DI SCANSANO
DOCG BUFFERIA
75 cl

>85% Sangiovese • <15% altri vitigni a bacca nera non aromatici



Con la sua piacevole rotondità e le note fruttate, accompagna con equilibrio la dolcezza del pomodoro e la sapidità del Parmigiano. Un rosso capace di esaltare ogni morso senza coprire i sapori, perfetto per un aperitivo con carattere.





PARMIGIANO REGGIANO
DOP GRATTUGIATO
SAVORI&DINTORNI CONAD
stagionatura oltre 30 mesi,
60 g

€
1,39
€/kg 23,17



PETALI DI GUANCIALE
E PANCETTA
SAVORI&DINTORNI CONAD
100% carne italiana, 100 g

a partire da
€
2,19
€/kg 21,90



PROVOLONE
VALPADANA DOP
SAVORI&DINTORNI
CONAD

€
1,45
€/etto

SAVOIARDI SARDI
SAVORI&DINTORNI
CONAD
200 g

€
2,69
€/kg 13,45



MONTASIO DOP
SAVORI&DINTORNI
CONAD

€
1,35
€/etto

SPECK ALTO ADIGE
IGP SAVORI&DINTORNI
CONAD
500 g

€
8,90
€/kg 17,80





CARCIOFI CON GAMBINO
ALLA ROMANA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
sott'olio, 520 g

€
3,99
€/kg 7,68



POMODORI SECCHI
DI CALABRIA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
sott'olio, 270 g

€
2,69
€/kg 9,97

PIADINA ROMAGNOLA IGP
FRESCA SAPORI&DINTORNI
CONAD
con olio extravergine d'oliva,
360 g, 3 pezzi

€
1,49
€/kg 4,14



CANTUCCI TOSCANI
SAPORI&DINTORNI
CONAD
200 g

€
2,39
€/kg 11,95

MELE ANNURCHE IGP
SAPORI&DINTORNI
CONAD
calibro 65/70, categoria I,
vassoio 500 g

€
1,49
€/kg 2,98



MARMELLATE/
CONFETTURE
SAPORI&DINTORNI
CONAD
vari tipi, 340 g, 350 g

€
2,19



PRANZO FRAGRANTE



Focaccia calda con lardo, funghi porcini, taleggio e miele

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di funghi porcini
- 1 spicchio d'aglio
- Timo q.b.
- Origano fresco q.b.
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 600 g di pasta pronta per focaccia
- 80 g di taleggio
- 80 g di lardo toscano Saponi&Dintorni Conad
- Miele di castagno di Calabria Saponi&Dintorni Conad q.b.

Tagliare i funghi a fette non troppo sottili. Scaldare un filo d'olio in padella, aggiungere uno spicchio d'aglio in camicia e fare rosolare i funghi a fiamma vivace per qualche minuto. Unire qualche foglia di timo e origano fresco e lasciare cuocere finché i funghi essere dorati e teneri. Aggiustare di sale e pepe, poi tenere da parte. Stendere l'impasto per focaccia su una teglia ben oliata, cercando di distribuirlo in modo uniforme. Cuocere in forno preriscaldato alla massima potenza per 15-20 minuti, finché risultare ben dorato. Sfornare, distribuire sopra il taleggio tagliato a pezzi e infornare di nuovo per altri 5-8 minuti, finché il formaggio si è sciolto. Aggiungere infine il lardo a fette, i funghi trifolati e qualche foglia di timo e origano fresco. Completare con un filo di miele di castagno.



SCOPRI
IN NEGOZIO
GLI ALTRI
PRODOTTI
DELLA LINEA
IN OFFERTA

LINEA SALUMI
AFFETTATI
TAKE AWAY

SCONTO
10%



PROSCIUTTO COTTO
DI ALTA QUALITÀ
NAZIONALE
SAPONI&DINTORNI
CONAD
120 g carne 100% italiana

€
3,49
€/kg 29,09

8



MIELE SAPORI&DINTORNI
CONAD
castagno di Calabria,
clementino di Calabria,
400 g

€
4,79
€/kg 11,98



FILETTI DI
ALICI DI SICILIA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
156 g

€
4,59
€/kg 29,43



TARALLI PUGLIESI
SAPORI&DINTORNI
CONAD
vari gusti, 400 g

€
1,79
€/kg 4,48



VINO RIPASSO
VALPOLICELLA
SUPERIORE DOC
LATUJA
75 cl

€
5,69
€/lt 7,59



SORSI
D'ECCELLENZA

VINO RIPASSO VALPOLICELLA
SUPERIORE DOC
LATUJA
75 cl

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



Il Valpolicella Ripasso DOC accompagna con decisione e raffinatezza la focaccia dai sapori ricchi: sostiene la morbidezza del lardo e la cremosità del taleggio, valorizza l'aromaticità dei porcini e armonizza la dolcezza del miele grazie alla sua struttura avvolgente, ai tannini morbidi e alle note di frutta matura e spezie.





WURSTEL TIPICI
SAVORI& DINTORNI
CONAD
vari tipi, a partire da

€
1,49

BATTUTA DI PIEMONTESE
SAVORI&DINTORNI CONAD
PERCORSO QUALITA'

160 g

€
4,98

€/kg 31,13



TAGLIATA DI PIEMONTESE
SAVORI&DINTORNI CONAD
PERCORSO QUALITA'
200 g

€
5,70

€/kg 28,50



HAMBURGER GOURMET
SAVORI&DINTORNI CONAD
marchigiana, chianina,
piemontese e romagnola
180 g

€
3,80

€/kg 21,12



OLIVE
SAVORI&DINTORNI
CONAD
nocellara, 180 g,
itrana, 140 g

€
2,25



GRISSINI RUBATA'
SAVORI&DINTORNI
CONAD
250 g

€
1,29

€/kg 5,16



Pasta al forno con crema di zucca, ricotta di bufala e salsiccia

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di zucca Delica
- 1 spicchio d'aglio
- 400 ml di acqua
- Rosmarino q.b.
- Salvia q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extra vergine d'oliva q.b.
- 300 g di salsiccia
- 320 g di Calamarata - Pasta di Gragnano IGP Saporì&Dintorni Conad
- 250 g di Ricotta di Bufala Campana DOP Saporì&Dintorni Conad
- 100 g di parmigiano grattugiato
- Burro q.b.

Pulire la zucca da buccia e semi e tagliare a cubetti. Rosolare l'aglio con un filo d'olio in padella, aggiungere la zucca, coprire con l'acqua, unire rosmarino e salvia e cuocere con coperchio finché essere morbida. Eliminare aglio ed erbe, poi frullare fino a ottenere una crema liscia. Aggiustare di sale e pepe. Sgranare la salsiccia e fare rosolare in padella con un filo d'olio finché essere ben dorata. Cuocere la pasta al dente, scolare e condire in una ciotola con la crema di zucca, la salsiccia, la ricotta, una parte del parmigiano e mescolare bene. Imburrare una teglia, versare la pasta, livellare e spolverare con parmigiano e un filo d'olio. Infornare a 200 °C per 15 minuti circa, finché formarsi una crosticina dorata.

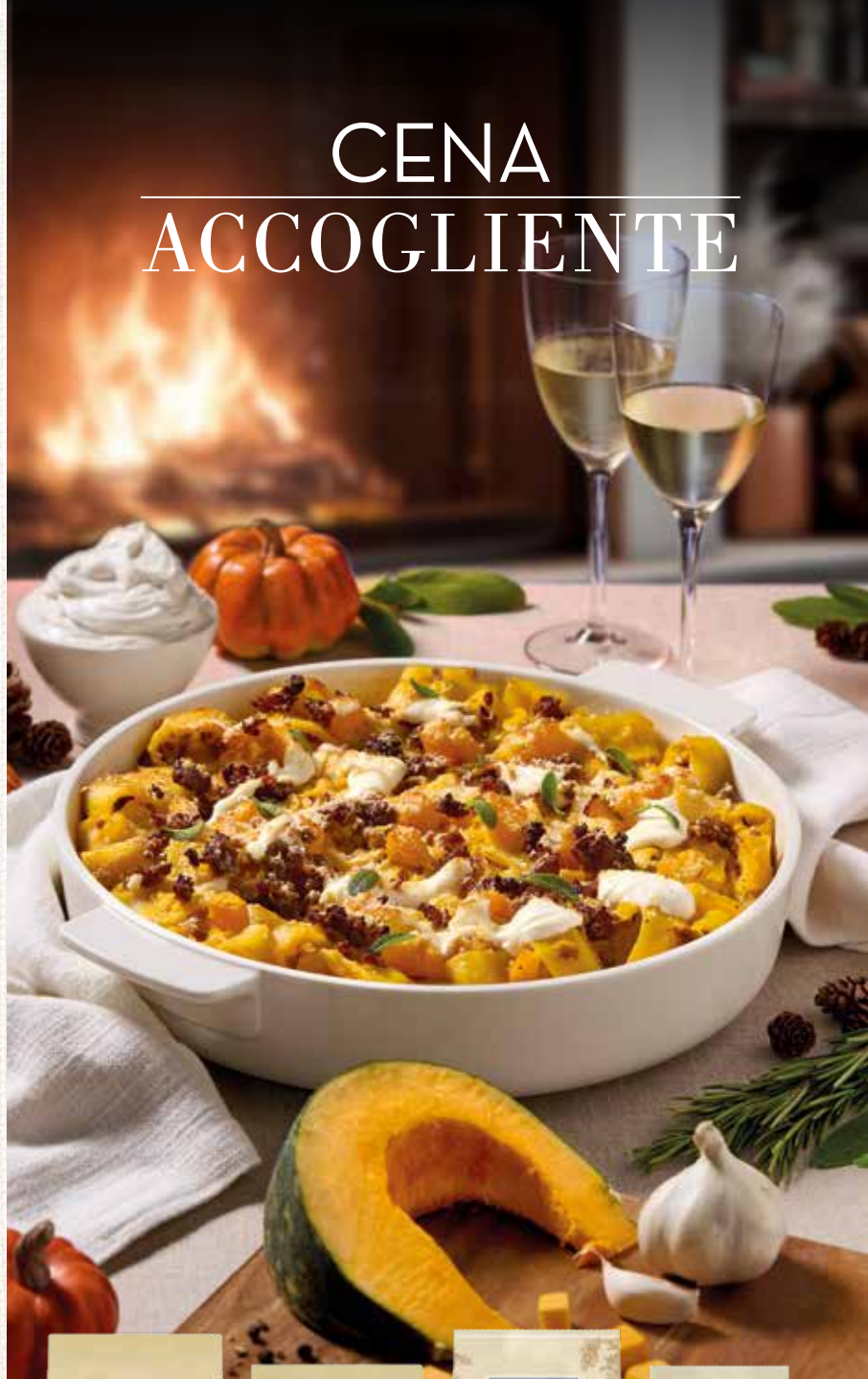


PASTA DI SEMOLA
SAPORI&DINTORNI CONAD
formati speciali, 500 g* *ad
esclusione del prodotto pici
della val d'orcina

0,99 €

€/kg 1,98

CENA ACCOGLIENTE





RICOTTA DI BUFALA
CAMPANA DOP
SAPORI&DINTORNI
CONAD
250 g

€
1,59
€/kg 6,36



MOZZARELLA DI
BUFALA CAMPANA DOP
SAPORI&DINTORNI
CONAD
200 g

€
2,49
€/kg 12,45



VINO VERDICCHIO
DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO DOC BARO'
75 cl

€
3,70
€/lt 4,94

BURRATA PUGLIESE
SAPORI&DINTORNI
CONAD
250g

€
3,45
€/kg 13,80



**VINO VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI CLASSICO DOC BARO'
75 cl**



>85% Verdicchio • <15% altri vitigni a bacca bianca

SORSI
D'ECCELLENZA



Il Verdicchio aggiunge una nota fresca e delicata che ben si sposa con la dolcezza della zucca e la morbidezza della ricotta. Il suo carattere elegante accompagna con equilibrio anche la salsiccia, senza appesantire il gusto complessivo del piatto.



SPAGHETTI ALLA
CHITARRA FRESCHI
SAPORI&DINTORNI CONAD
con uova da galline
allevate a terra, 250 g

€
1,19
€/kg 4,76



GNOCCHETTI
ALLA TIROLESE
SAPORI&DINTORNI CONAD
con spinaci in foglia, 350 g

€
1,29
€/kg 3,69

PASTA ALL'UOVO
DI CAMPOFILONE
SAPORI&DINTORNI CONAD
maccheroncini, fettuccine,
250 g

€
2,49
€/kg 9,96



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

€
2,69
€/kg 10,76



PIZZOCCHERI DELLA
VALTELLINA IGP
SAPORI&DINTORNI
CONAD
500 g

€
1,39
€/kg 2,78



CIPOLLA ROSSA
FRESCA DI TROPEA
IGP SAPORI&DINTORNI
CONAD PERCORSO
QUALITA'
categoria i, confezione
250 g

€
1,89
€/kg 7,56





PARMIGIANO REGGIANO
DOP SAPORI&DINTORNI
CONAD
stagionatura oltre 40
mesi, naturalmente privo
di lattosio, 250 g

€
7,49
€/kg 29,96

VINO CABERNET
SAUVIGNON/MERLOT
FRIULI DOC GRAVE
BORGO DEI MORARS
75 cl

€
3,19
€/lt 4,26



VINO PECORINO
OFFIDA DOCG BARO*
75 cl

€
4,29
€/lt 5,72

VINO FALANGHINA DEL
SANNIO DOC NZIRIA
DEI PRINCIPI
75 cl

€
4,59
€/lt 6,12





PARMIGIANO
REGGIANO
VACCHE BRUNE
SAPORI&DINTORNI
CONAD
250 g

€
6,99
€/kg 27,96

VINO NEGROAMARO
ROSATO SALENTO IGT
LI TAMARICI
75 cl

€
2,99
€/lt 3,99



VINO SPUMANTE
RIBOLLA GIALLA
BORGO DAI MORARS
brut, 75 cl

€
3,90
€/lt 5,20



VINO NEBBIOLO
LANGHE DOC MINIATO
75 cl

€
5,19
€/lt 6,92



SPUMANTE PROSECCO
DOC BIOLOGICO DAME
TERVISE
extra dry, 75 cl

€
4,49
€/lt 5,99



IL BUONO DEL PAESE ONLINE? MA VAI DA CONAD!

ACQUISTA SU SPESAONLINE.CONAD.IT

**FAI LA TUA
SPESA ONLINE**

**SAPORI
DINTORNI**
CONAD

“

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. 0733.62811

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 Variante 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

SPOLTRE (PE)

in Via Federico Fellini, 2 - tel. 085.417751

PESCARA

in Via del Circolo, 79 - tel. 085.2056113

PESCARA

Via Piero Angela, 2/4/6 - tel. 085.4230134

LECCE

via Pistola - tel. 0832.405294

MELPIGNANO

via Provine Maglie, Z.I. - tel. 0836.331772

CASARANO

via Circonvallazione/ang. via Vanoni - tel. 0833.599927

SANNICOLA

S.P. Sannicola/Gallipoli - tel. 0833.232140

”

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.