

# SAPORI

Viaggio nell'Eccellenza



## CATALOGO Pasqua dal gusto che fiorisce



**CATALOGO VALIDO DAL 12 MARZO AL 4 APRILE 2026**


 **CONAD**  
Persone oltre le cose



# **Pasqua**

## **dal gusto che fiorisce**

Da sempre la Pasqua è un momento di gioia da condividere, e in quest'occasione Sapori& racconta una storia ispirata alla natura che esplode e si celebra.

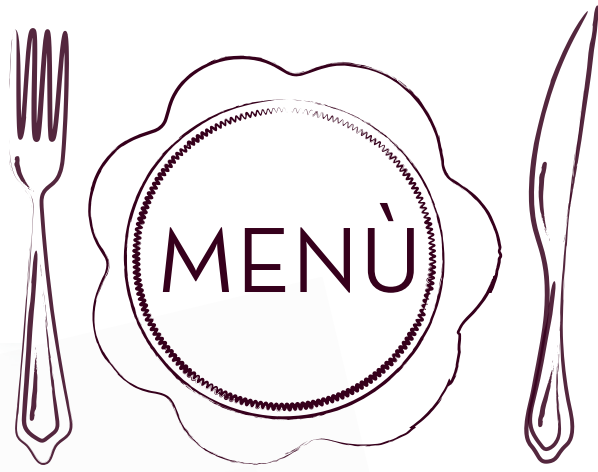


Un'esperienza gourmet per il tuo palato che celebra la primavera con ogni ricetta. Un connubio perfetto tra i sapori più innovativi e le eccellenze della nostra tradizione.



Lasciati accompagnare da Sapori& in nuove esperienze di gusto indimenticabile.





**Antipasto**  
Un mare di sapori .4

**Primo**  
Mezze maniche primaverili .8

**Secondo**  
Tesoro di terra .12

**Dolce**  
Cascata d'arancio .16



# Antipasto



**UN MARE DI SAPORI**



SAPORI  
DINTORNI  
© CONAD

SAPORI  
IDEE  
© CONAD

TENTACOLI DI POLPO  
SAPORI&IDEE CONAD  
200 g

€ 8,90 pz.

€ 44,50 al kg



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
TERRA DI BARI BITONTO DOP  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
750 ml

SPUMANTE PROSECCO DOC  
TREVISO DAME TERVISE  
extra dry, 75 cl

€ 3,99 pz.  
€ 5,32 al litro



SPUMANTE PROSECCO DOC ROSÉ  
DAME TERVISE  
extra dry, 75 cl

€ 3,99 pz.  
€ 5,32 al litro



€ 6,99 pz.  
€ 9,32 al litro

## Tentacoli di polpo su letto di patate schiacciate al profumo di lime



### Ingredienti per 4 persone

- 4 tentacoli di polpo Sapori&Idee Conad
- 1 zucchina
- 1 carota
- 300 g di patate lesse schiacciate
- 20 g di olive taggiasche denocciolate della provincia di Imperia Sapori&Dintorni Conad
- 1 lime
- Sapori&Idee Conad
- 1 peperone giallo
- 1 peperone rosso
- finocchietto selvatico q.b.
- olio al prezzemolo q.b.
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- sale q.b.
- pepe q.b.

Spennellare i tentacoli di polpo con olio extravergine e pepe. Scaldare una padella ben rovente e scottarli per circa 3 minuti per lato, fino a ottenere una superficie dorata. In una ciotola condire le patate schiacciate con sale, pepe e succo di lime, mescolare e tenere da parte. Tagliare le olive a rondelle. Ridurre zucchina, carota e peperoni a piccoli cubetti, sbollentarli velocemente in acqua salata, scolarli e unirli alle olive. Disporre sul fondo dei piatti un cucchiaino di patate, adagiare sopra i tentacoli di polpo e completare con le verdure, scorza di lime grattugiata, finocchietto selvatico e un filo di olio al prezzemolo.



BURRATA DI BUFALA  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
lavorazione artigianale, 125 g

€ 1,89 pz.  
€ 15,12 al kg



ANGELICO DEL GRAPPA  
SAPORI&IDEE CONAD

€ 1,29 all'etto



MIELE DI ARANCIO  
SAPORI&IDEE CONAD  
500 g

€ 5,99 pz.  
€ 11,98 al kg



GORGONZOLA E  
MASCARPONE SAPORI&IDEE  
CONAD  
100% latte italiano, 200 g

€ 2,49 pz.  
€ 12,45 al kg



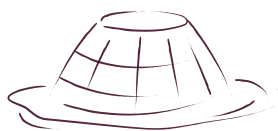
PATÈ PER CROSTINO  
TOSCANO  
SAPORI&IDEE CONAD  
con fegatini,  
180 g

€ 1,99 pz.  
€ 11,06 al kg



MOZZARELLA  
DI GIOIA DEL COLLE DOP  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
400 g

€ 4,99 pz.  
€ 12,48 al kg



FORMAGGIO  
DI CAPRA  
SAPORI&IDEE  
CONAD

€ 2,49 all'etto



LINEA FORMAGGI DI CAPRA  
SAPORI&IDEE CONAD  
robiola 150 g, stracchino 200 g,  
ricotta 250 g

- 10%



**EDIZIONE  
LIMITATA**

**CUORE DI SALMONE  
NORVEGESE  
AFFUMICATO  
SAPORI&IDEE  
CONAD**  
lavorato solo dal  
fresco, 130 g

**€ 6,99 pz.**  
**€ 53,77 al kg**



**TRANCI DI SALMONE  
AFFUMICATO A CALDO  
SAPORI&IDEE CONAD**  
al pepe, all'aneto, 125 g

**€ 4,39 pz.**  
**€ 35,12 al kg**



**FILETTI DI ALICI DEL MAR  
CANTABRICO  
SAPORI&IDEE CONAD**  
in olio di oliva, 76 g

**€ 3,99 pz.**  
**€ 52,50 al kg**

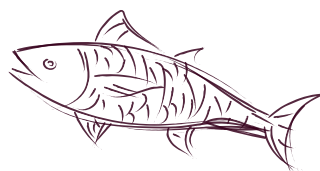


**SPUMANTE PROSECCO  
SUPERIORE  
CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
DOCG TENIMENTI DOGALI**  
extra dry, 75 cl

**€ 4,49 pz.**  
**€ 5,99 al litro**

**TARTARE DI TONNO  
SAPORI&IDEE  
CONAD**  
100 g

**€ 4,49 pz.**  
**€ 44,90 al kg**



**TARTARE DI SALMONE  
SAPORI&IDEE CONAD**  
100 g

**€ 4,99 pz.**  
**€ 49,90 al kg**



# Primo

---



**MEZZE MANICHE PRIMAVERILI**





PASTA DI SEMOLA  
SAPORI&IDEE CONAD  
formati normali, 500 g

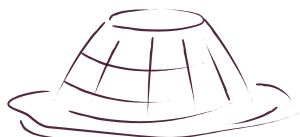
**€ 0,78 pz.**  
**€ 1,56 al kg**



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

**€ 0,89 pz.**  
**€ 2,70 al kg**

VINO VERNACCIA DI  
SAN GIMIGNANO  
DOCG  
BUFFERIA  
75 cl



**€ 3,90 pz.**  
**€ 5,20 al litro**



RICOTTA DI BUFALA  
CAMPANA DOP  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
250 g

**€ 1,49 pz.**  
**€ 5,96 al kg**



## Mezze maniche ripiene di ricotta e spinaci con salsa di pomodoro Datterino



### Ingredienti per 4 persone

- 300 g di mezze maniche rigate Saponi&Idee Conad
- 150 g di ricotta di bufala
- 100 g di spinaci sbollentati e tritati
- 200 g di salsa pronta di datterino di Sicilia Saponi&Dintorni Conad
- basilico fresco q.b.
- olio extravergine d'oliva q.b.
- sale q.b.
- pepe q.b.

Mescolare la ricotta con metà degli spinaci tritati, regolare di sale e pepe e tenere da parte. Cuocere le mezze maniche in acqua bollente salata per 7 minuti, scolarle, condirle con un filo d'olio e lasciarle intiepidire. Trasferire la crema di ricotta in una sac à poche e farcire la pasta. Disporre le mezze maniche su una leccarda con carta forno, salare leggermente e cuocere a 170 °C per 5 minuti, finché risultano dorate. Scaldare la salsa di datterino con sale e basilico per 15 minuti a fuoco dolce. Distribuire la salsa calda nei piatti con la pasta farcita e basilico fresco.



POMODORO GRAPPOLO  
CILIEGINO PACHINO IGP  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
PERCORSO QUALITA'  
categoria I, cestino 300 g

€ 1,49 pz.  
€ 4,97 al kg



RISO NANO VIALONE  
VERONESE IGP  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
500 g

€ 1,89 pz.  
€ 3,78 al kg



RISO SAPORI&IDEE  
CONAD  
integrale rosso ermes,  
nerone, 500 g

€ 1,69 pz.  
€ 3,38 al kg

EDIZIONE  
LIMITATA



TORTELLINI FRESCHI  
DI MODENA  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
con uova da galline allevate  
a terra, 750 g

€ 7,49 pz.  
€ 9,99 al kg



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

€ 0,99 pz.  
€ 3,96 al kg



EDIZIONE  
LIMITATA

EDIZIONE  
LIMITATA

PASTA FRESCA  
RIPIENA  
SAPORI&IDEE CONAD  
con uova da galline  
allevate a terra, vari tipi,  
250 g

€ 3,29 pz.  
€ 13,16 al kg



EDIZIONE  
LIMITATA

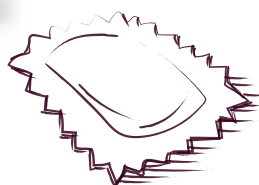
SUGO  
SAPORI&IDEE CONAD  
chianina, cinghiale, lepre,  
cacio e pepe, 180 g

€ 2,95 pz.  
€ 16,39 al kg



PASTA FRESCA RIPIENA  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
cappellacci con guancetta di suino e  
riduzione di vino  
"Montepulciano d'Abruzzo DOC",  
gran quadrato al caffè con cervo  
e zucca caramellata, 250 g

€ 2,89 pz.  
€ 11,56 al kg



BURRO ALPINO  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD  
125 g

€ 1,59 pz.  
€ 12,72 al kg



PRODOTTO SURGELATO

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

€ 4,49 pz.  
€ 9,98 al kg

# Secondo

---



**TESORO DI TERRA**





GORGONZOLA PICCANTE  
DOP  
SAPORI&DINTORNI CONAD

€ 1,65 all'etto

VINO AMARONE DELLA  
VALPOLICELLA DOCG  
LATUJA  
75 cl

€ 15,90 pz.  
€ 21,20 al litro



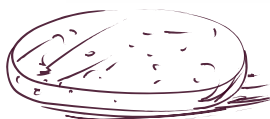
PRODOTTO SURGELATO

LINEA FUNGHI  
PORCINI SAPORI&IDEE  
CONAD

interi 250 g, cubetti  
300 g, fette 200 g

g

€ 3,79 pz.



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

€ 4,90 pz.  
€ 23,34 al kg

## Filetti di manzo con fonduta di Parmigiano e Gorgonzola su fondo bruno



### Ingredienti per 4 persone

- filetti di manzo da 120 g
- 150 g di gorgonzola piccante SaporI&Dintorni Conad
- 100 ml di panna
- 30 g di parmigiano grattugiato
- 100 ml di fondo bruno
- 30 g di burro chiarificato
- 1 cucchiaino di senape
- sale rosa dell'Himalaya SaporI&Idee Conad q.b.
- pepe q.b.e
- erba cipollina q.b.

Spennellare i filetti con la senape e lasciarli riposare a temperatura ambiente per circa 1 ora. Preparare la fonduta scaldando la panna, unire prima il Parmigiano e poi il gorgonzola a cubetti, mescolando fino a ottenere una crema liscia; tenere in caldo. Scaldare una padella e rosolare i filetti nel burro chiarificato su tutti i lati, quindi trasferirli su una teglia con carta forno e completare la cottura in forno a 180 °C per circa 4 minuti. Scaldare il fondo bruno, una salsa ottenuta dalla cottura lenta di carne e aromi. Disporre i filetti nei piatti, condire con sale rosa e pepe, coprire con la fonduta e la salsa calda e completare con erba cipollina tritata.



STROLGHINO  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD  
200 g

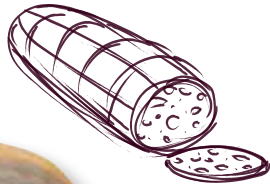
€ 5,99 pz.  
€ 29,95 al kg



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

€ 13,90 al kg

**VENDITA  
intero o metà**



PROSCIUTTO DI  
NORCIA IGP  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD

€ 2,59 all'etto



SALAME FELINO IGP  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD

€ 2,49 all'etto

TAGLIERE EMILIANO  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
120 g, prosciutto crudo, coppa,  
salame felino igp

€ 4,99 pz.  
€ 41,59 al kg



'NDUJA DI SPILINGA  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD  
100% carne italiana,  
con peperoncino  
di Calabria, 90 g

€ 1,69 pz.  
€ 18,78 al kg

CULATTA ALLE ERBE  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD  
100 g

€ 3,98 pz  
€ 39,80 al kg



GUANCIALE  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD

€ 1,65 all'etto



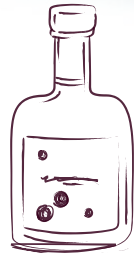
POLPETTONE DI SCOTTONA  
CON SPECK  
SAPORI&IDEE CONAD  
PERCORSO QUALITÀ  
allevato nel rispetto del benessere  
animale crenba\* 500 g

€ 6,90 pz.  
€ 13,80 al kg



VINO BAROLO  
DOCG  
MINIATO  
75 cl

€ 12,90 pz.  
€ 17,20 al litro



ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
250 ml

€ 2,85 pz.  
€ 11,40 al litro



CARCIOFINI DI  
PUGLIA INTERI  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD  
in olio extravergine  
di oliva, 285 g

€ 3,49 pz.  
€ 12,25 al kg



PRODOTTO SURGELATO

CODE DI GAMBERI  
ARGENTINI  
SAPORI&IDEE CONAD  
300 g

€ 5,90 pz.  
€ 19,67 al kg



FILETTI DI TONNO  
IN OLIO DI OLIVA  
SAPORI&IDEE CONAD  
820 g

€ 12,99 pz.  
€ 15,85 al kg

BUSTO POLLO IN PARTI  
"COME UNA VOLTA"  
SAPORI&IDEE CONAD  
PERCORSO QUALITÀ  
allevato senza uso  
di antibiotici a lento  
accrescimento

€ 6,90 al kg



# Dolce



**CASCATA D'ARANCIO**





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

€ 2,25 pz.

FRUTTA ESOTICA  
SAPORI&IDEE CONAD  
categoria I, vari formati

-20%



SPUMANTE ASTI DOCG  
CASANIERE  
dolce 75 cl

€ 3,90 pz.  
€ 5,20 al litro



## Biancomangiare alle mandorle con marmellata di arance e salsa di lamponi, ribes e menta



### Ingredienti per 4 persone

- 300 g di mandorle pelate
- 170 g di zucchero
- 30 g di miele di manuka Saporì&Idee Coad
- 400 ml di latte intero
- 8 g di gelatina in fogli
- 200 ml di panna semimontata
- 150 g di lamponi
- 100 g di marmellata di arance di Sicilia Saporì&Dintorni Conad
- scaglie di mandorle q.b.
- ribes q.b.
- menta fresca q.b.
- acqua q.b.

Tritare le mandorle con lo zucchero e unirle al latte e al miele. Mescolare, coprire e lasciare riposare in frigorifero per una notte. Filtrare il composto e scaldarlo senza portarlo ad ebollizione. Ammollare la gelatina in acqua fredda, strizzarla e scioglierla nel latte caldo. Lasciare raffreddare e incorporare delicatamente la panna semimontata. Versare negli stampi e riporre in frigorifero per almeno 5 ore. Cuocere i lamponi con lo zucchero e poca acqua, frullare e setacciare. Frullare e setacciare metà della marmellata di arance. Servire il biancomangiare con marmellata, salsa di lamponi, ribes, menta e scaglie di mandorle.

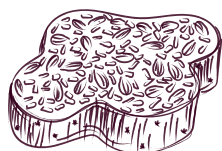
COLOMBA TRADIZIONALE  
 INCARTATA A MANO  
 SAPORI&DINTORNI CONAD  
 1 kg

€ 11,50 pz.



COLOMBA FARCITA  
 SAPORI&IDEE CONAD  
 triplo cioccolato, 750 g,  
 pistacchio, 850 g

€ 11,90 pz.



CROISSANT  
 SAPORI&IDEE CONAD  
 alla francese 255 g,  
 al pistacchio, 305 g

€ 2,99 pz.



UOVO DI CIOCCOLATO  
 SAPORI&IDEE CONAD  
 latte con 40% nocciole, 380 g,  
 fondente con 40% nocciole,  
 380 g, latte con fiocchi di  
 caramello salato, 320 g

€ 10,90 pz.

**APRI  
 VINCI**

IN OGNI UOVO TROVI UNA CARTOLINA  
 E SCOPRI SUBITO SE HAI VINTO UN  
 BUONO SPESA CONAD CON UN VALORE

FINO A **1000€**

Concorso valido fino al 30/04/2026  
 Scopri di più su [aprievinci.concorsi-conad.it](http://aprievinci.concorsi-conad.it)  
 Montepremi: 75.000€

TARTUFO  
SAPORI&IDEE CONAD  
nero, bianco, pistacchio, 190 g

€ 2,69 pz.  
€ 14,16 al kg



GRAPPA CUOR DI  
AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
50 cl

€ 11,90 pz.  
€ 23,80 al litro

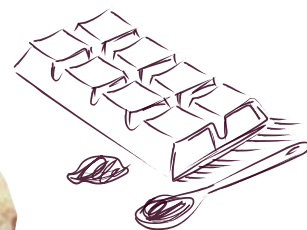


LIQUORE DI LIMONE  
CUOR DI SORRENTO  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD  
50 cl

€ 4,95 pz.  
€ 9,90 al litro

PASTICCERIA  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD  
torcetti piemontesi 200 g,  
baci di dama 150 g

€ 2,99 pz.



CREMA  
SAPORI&IDEE CONAD  
cioccolato fondente, 50%  
nocciole, pistacchio del  
mediterraneo, 200 g

- 10%



# PASQUA TRA MARE E NATURA? MA VAI DA CONAD!

Esempi di gite ed esperienze all'aria aperta scontate fino al 15%.  
Cerca su HeyConad viaggi l'esperienza ideale per le tue vacanze!

DA 225€  
A **190€**  
A PERSONA



## LIGURIA: PASQUA A GENOVA

- 2 notti con trattamento di B&B
- Biglietto di ingresso alla Biosfera

## LOMBARDIA: PASSEGGIATA A CAVALLO SUL LAGO DI COMO

- Passeggiata di un'ora
- Paesaggi mozzafiato del lago di Como
- Guida equestre



DA 39,5€  
**33,5€**  
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](https://viaggi.conad.it)



L'offerta di questo volantino la trovi nei punti vendita:

**spazio CONAD** **CONAD**  
**CONAD** **SUPERSTORE** **CONAD**

nelle regioni **ABRUZZO, MOLISE, BASILICATA, PUGLIA** e **MARCHE**  
(nelle province di Ascoli Piceno, Fermo e Macerata.)

