



# IL BUONO DEL PAESE

PER TE, IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE REGIONALE ITALIANA.

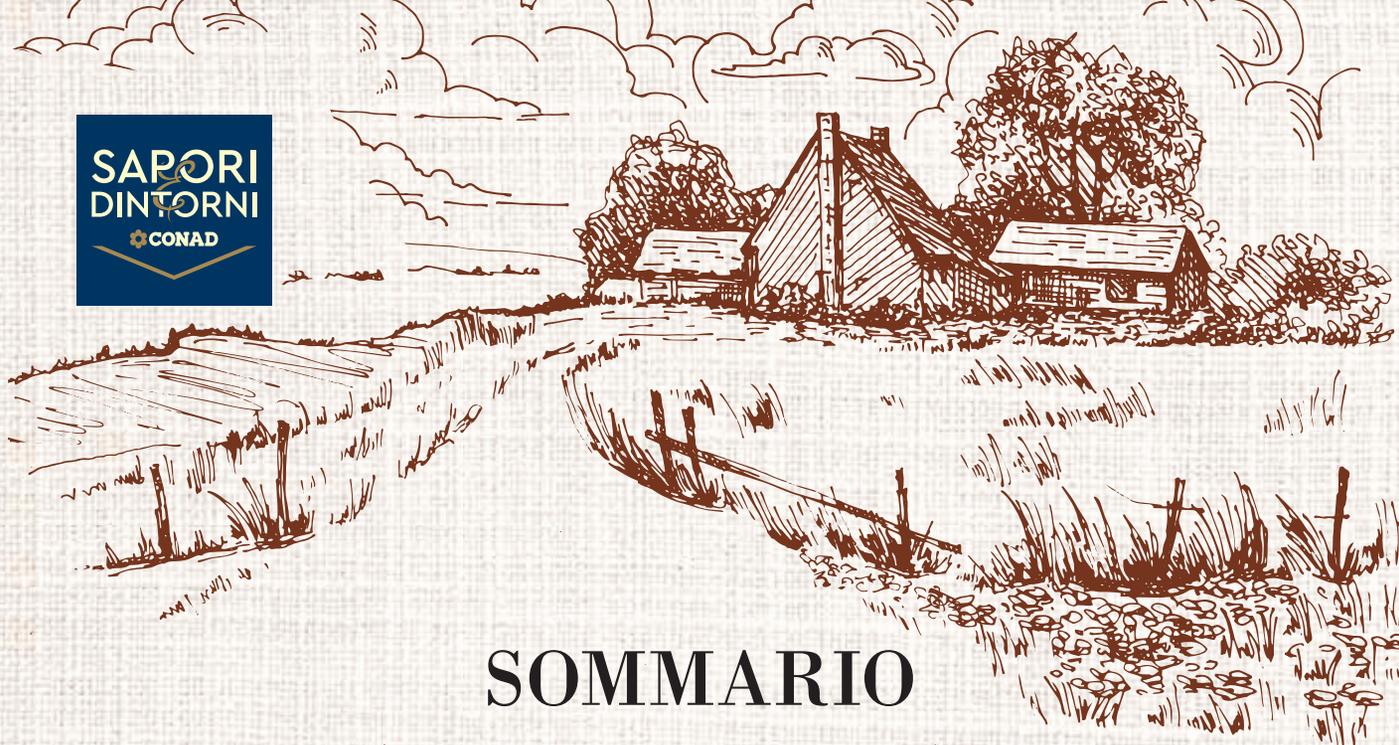


GESTI BUONI  
PER IL TERRITORIO.  
E LA TUA TAVOLA.

DAL 18 APRILE ALL'11 MAGGIO 2024

 **CONAD**  
SUPERSTORE

**spazio**  
 **CONAD**



## SOMMARIO

- 4** Aperitivo a casa | **8** L'abbinamento che conquista | **12** Pranzo in famiglia  
**16** Cena con gli amici | **18** Dolce Compagnia



### 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.



Acquista ora la tua vacanza immerso nei sapori del nostro territorio con **HeyConad Viaggi!**

### ESPLORA I LUOGHI ICONICI DELLA CAMPANIA

Da  
**2.060€**  
per 2 persone



- Viaggio di 5 giorni a Napoli (NA)
- Sistemazione in hotel 4 stelle centrali con colazione inclusa
- Visita Pompei, Ischia, Ercolano, la Reggia di Caserta, il Vesuvio e il Parco Archeologico

 Degustazione dolce e salata per i possessori di **Carta Insieme** e trasferimento andata e ritorno da Aeroporto o Stazione Ferroviaria per i possessori di **Carta Insieme Più Conad Card**

### PARTI PER UN TOUR TRA BAROCCO E VESTIGIA ROMANE

Da  
**55€**  
a persona



- Esperienza in giornata a Lecce (LE) con partenza da Piazza S. Oronzo
- Visita guidata nel centro storico di Lecce alla scoperta del Barocco leccese e dei simboli della presenza delle vestige romane

 Ingresso al museo Ebraico per i possessori di **Carta Insieme Più Conad Card**



Prenota la tua esperienza su  
**viaggi.conad.it**



# APERITIVO A CASA



## Piadina farcita con speck, squacquerone e cipolla in agrodolce

Ingredienti per 4 persone:

- 4 piadine fresche Sapori&Dintorni Conad
- 200 g di speck Alto Adige IGP Sapori&Dintorni Conad
- 250 g di squacquerone di Romagna DOP Sapori&Dintorni Conad
- 4 cipolle in agrodolce Sapori&Dintorni Conad
- 150 g di rucola
- Olio extravergine di oliva q.b.

Scaldare le piadine in una padella per alcuni minuti. Affettare finemente le cipolle in agrodolce e farcire le piadine con lo squacquerone. Aggiungere le fette di speck, le cipolle e della rucola fresca. Condire con un giro d'olio e chiudere la piadina a metà. Scaldare la piadina per renderla croccante e accompagnare con il **Costalta Müller Thurgau Trentino DOC**.



**AFFETTATI  
SAPORI&DINTORNI CONAD**  
vari tipi e grammature  
un esempio:  
prosciutto di Parma DOP  
stagionatura minima 18 mesi  
take away  
100 g

€  
**3,99**



4





**SQUACQUERONE  
DI ROMAGNA DOP  
SAPORI&DINTORNI CONAD**  
280 g  
**€ 2,79**  
al kg € 9,96



**BOCCONCINI DI  
MOZZARELLA DI BUFALA  
CAMPANA DOP  
SAPORI&DINTORNI CONAD**  
270 g  
**€ 3,49**  
al kg € 12,93

**PIADINA ROMAGNOLA IGP  
ALLA RIMINESE  
SAPORI&DINTORNI CONAD**  
360 g  
conf. da 3 pezzi  
**€ 1,19**  
al kg € 3,31



**FILETTI DI ALICI  
DI SICILIA  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD**  
all'olio di oliva  
156 g  
~~€ 5,99~~  
**€ 4,49**  
-25,04%  
al kg da € 38,40 a € 28,78

**Bassi Fissi**  
**MÜLLER THURGAU  
TRENTINO DOC  
COSTALTA**  
750 ml  
**€ 4,90**  
al l € 6,53

**CIPOLLE IN AGRODOLCE  
SAPORI&DINTORNI CONAD**  
a base di cipolla rossa di  
Tropea Calabria IGP  
530/350 g  
~~€ 3,50~~  
**€ 2,79**  
-20,29%  
al kg da € 10,00 a € 7,97



**SORSI  
D'ECCELLENZA**

**COSTALTA MÜLLER THURGAU  
TRENTINO DOC 75 CL**

**100% Müller Thurgau** 

I profumi di salvia e fiori di sambuco, al palato la sapidità, la freschezza e le delicate note citrine rendono questo vino un ottimo compagno per l'aperitivo esaltando la persistenza dello speck, la cremosità dello squacquerone e il contrasto aromatico della cipolla in agrodolce.

**GRISSINI RUBATÀ**  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
250 g

 € 1,59

**1,29** €

-18,87%

al kg da € 6,36 a € 5,16



**BURRATA DI BUFALA**  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
125 g

**1,89** €  
al kg € 15,12



**TARALLI PUGLIESI**  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
al peperoncino,  
all'olio di oliva,  
ai semi di finocchio  
400 g

 € 2,45

**1,75** €

-28,57%

al kg da € 6,13 a € 4,38



**MOZZARELLA DI BUFALA**  
CAMPANA DOP  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
take away  
250 g

**3,79** €  
al kg € 15,16



**PECORINO SARDO DOP**  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
dolce  
al kg € 18,90

ALLETTO

**1,89** €



**GRISSINI PIEMONTESI**  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD  
150 g

 € 2,10

**1,75** €

-16,67%

al kg da € 14,00 a € 11,67





**SALAME STROLGHINO**  
**SAPORI&DINTORNI CONAD**  
 take away  
 200 g

**€ 4,99**  
 al kg € 24,95

**SALAME FELINO IGP**  
**SAPORI&DINTORNI CONAD**  
 al kg € 21,90  
**ALL'ETTO**  
**€ 2,19**



**ASIAGO DOP**  
**SAPORI&DINTORNI CONAD**  
 al kg € 12,90  
**ALL'ETTO**  
**€ 1,29**



**ALL'ETTO**  
**€ 1,09**  
 al kg € 10,90

# L'ABBINAMENTO CHE CONQUISTA



Gli abbinamenti tra vini e formaggi possono essere un'esperienza deliziosa e gratificante per il palato. La chiave per ottenere la **combinazione perfetta** risiede nel **bilanciare i sapori e le caratteristiche dei due elementi** in modo che si complementino a vicenda. L'abbinamento tra **formaggio morbido** e **Prosecco**, ad esempio, può creare una combinazione deliziosa e rinfrescante. Il Prosecco, infatti, è caratterizzato da aromi fruttati e floreali, come mela verde, pera e fiori bianchi. Queste **note aromatiche** si integrano armoniosamente con la delicatezza e la cremosità dei **formaggi morbidi**, aggiungendo profondità e complessità alla combinazione.



Insieme  
c'è più gusto!



- VENETO
- 11% VOL.
- 6-8°
- ANTIPASTI, ZUPPE, RISOTTI, PIATTI DI PESCE, CARNE BIANCA, FORMAGGI SEMISTAGIONATI

**GORGONZOLA DOP**  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
dolce  
al cucchiaino  
al kg € 15,90

ALL'ETTO  
€  
**1,59**

**PROSECCO SUPERIORE**  
**VALDOBBIADENE DOCG**  
**RIVE DI COL SAN MARTINO**  
**CANTINA PRODUTTORI**  
**VALDOBBIADENE**  
VAL D'OCA  
millesimato  
brut  
750 ml

€ 9,90

€  
**7,90**  
-20,20%  
al l da € 13,20 a € 10,53



Insieme  
c'è più gusto!



**MOZZARELLA  
TETTONA  
DI BATTIPAGLIA  
TRE STELLE**  
di bufala  
1 kg

**17,50** €



PIEMONTE  
12-12,50% VOL.  
10-12°  
IDEALE  
PER APERITIVI,  
PRIMI DI PESCE O  
RISOTTI BIANCHI

**ERBALUCE  
DI CALUSO DOCG  
STUDIO 44**  
750 ml



€ 6,40

**5,40** €

-15,63%  
al l da € 8,53 a € 7,20

**FORMAGGIO GROTTONE  
BIANCO OCCHIATO**  
con latte da allevamenti del  
parco regionale del Matese  
al kg € 20,90

ALL'ETTO

**2,09** €

Insieme  
c'è più gusto!



PIEMONTE  
13,50% VOL.  
10-12°  
ANTIPASTI,  
PRIMI, VERDURE,  
PESCE,  
CARNE BIANCA,  
FRITTURE,  
FORMAGGI  
STAGIONATI

**DERTHONA DOC  
TIMORASSO**  
750 ml



€ 11,90

**9,90** €

-16,81%  
al l da € 15,87 a € 13,20

Dal 18 aprile all'11 maggio 2024

**PARMIGIANO REGGIANO DOP**  
**SAPORI&DINTORNI CONAD**  
 stagionatura minima 30 mesi  
 al kg € 17,90

ALLETTO

€  
**1,79**



**PARMIGIANO  
 REGGIANO**

Quello vero è uno solo.

Insieme  
 c'è più gusto!



MARCHE

12% VOL.

10-12°

APERITIVI, MINESTRE,  
 PRIMI, PIATTI BASE  
 PESCE E/O VERDURE,  
 CARNE BIANCA,  
 FORMAGGI

**PASSERINA  
 MARCHE IGT  
 FRIDA  
 CASALFARNETO**  
 750 ml

€ 5,90

€  
**4,99**

-15,42%  
 al l da € 7,87 a € 6,65

Insieme  
 c'è più gusto!



**PROVOLONE  
 VALPADANA DOP**  
**SAPORI&DINTORNI CONAD**  
 dolce, piccante  
 al kg € 11,90

ALLETTO

€  
**1,19**

PUGLIA

13% VOL.

16-18°

PRIMI STRUTTURATI,  
 CARNE, GRIGLIATE,  
 ARROSTI,  
 FORMAGGI MOLTO  
 STAGIONATI

**PRIMITIVO  
 DI PUGLIA IGP,  
 NEGROAMARO DI  
 TERRA D'OTRANTO DOP,  
 VERMENTINO IGP  
 NOTTE ROSSA**  
 un esempio:  
 Primitivo di Puglia IGP  
 biologico  
 750 ml

€ 6,99

€  
**5,90**

-15,59%  
 al l da € 9,32 a € 7,87



**L'abbinamento tra vini e salumi** è un'arte culinaria che permette di **esaltare i sapori e le caratteristiche di entrambi**. La bresaola, ad esempio, è uno degli affettati più leggeri e magri, dal sapore delicato. L'abbinamento con il Grignolino d'Asti è una scelta naturale. **Le note fruttate e di sottobosco e il sapore asciutto del Grignolino d'Asti**, infatti, si integrano **perfettamente** con la **delicatezza della bresaola**, creando un'esperienza gustativa equilibrata e appagante.

Insieme  
c'è più gusto!

- TRENTO ALTO ADIGE
- 13% VOL.
- 10°
- APERITIVI, PIATTI LEGGERI, PRIMI PIATTI, CARNE, SALUMI, FORMAGGI SEMISTAGIONATI



**BRESAOLA CORTEBUONA**  
100% carne italiana  
al kg € 32,90

ALL'ETTO

**3,29 €**



- TRENTO ALTO ADIGE
- 12,50% VOL.
- 6-8°
- ANTIPASTI DI PESCE, PIATTI A BASE DI UOVA, SALUMI

**TRENTO DOC SELLARONDA**  
metodo classico  
brut  
750 ml

€ 12,95

**9,90 €**  
-23,55%

al l da € 17,27 a € 13,20

Insieme  
c'è più gusto!

**GRIGNOLINO D'ASTI DOC GOZZELINO**  
750 ml

€ 6,90

**5,80 €**

-15,94%  
al l da € 9,20 a € 7,73

**SPIANATA PICCANTE SILA&SILA FRATELLI FALCONE**  
al kg € 17,90

ALL'ETTO

**1,79 €**



Dal 18 aprile all'11 maggio 2024

# PRANZO IN FAMIGLIA



## Spaghetti alla chitarra con sugo di pomodoro, burrata di bufala e guanciale

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di spaghetti alla chitarra Sapori&Dintorni Conad
- 400 g di pomodori San Marzano DOP Sapori&Dintorni Conad
- 200 g di guanciale Sapori&Dintorni Conad
- 200 g di burrata pugliese Sapori&Dintorni Conad
- 1 spicchio d'aglio
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Basilico q.b.
- 100 g di pecorino

Rosolare il guanciale tagliato a listarelle. Far insaporire un po' d'olio con l'aglio schiacciato, aggiungere i pomodori e farli cuocere per 10 min. Salare e pepare, aggiungere il basilico e cuocere altri 5 min. Frullare la burrata e cuocere la pasta. Scolarla al dente e condirla con il sugo, pecorino e guanciale. Servire con burrata, pepe e accompagnare con **Latuja Valpolicella Superiore DOC**.



POMODORO SAN MARZANO  
DELL'AGRO SARNESE  
NOCERINO DOP  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
400 g



€ 1,65

€  
**1,29**

-21,82%

al kg da € 4,13 a € 3,23



12

**GUANCIALE,  
PANCETTA AFFUMICATA  
SAPORI&DINTORNI CONAD**  
take away  
un esempio: guanciale  
100 g

€  
**2,89**



**PASTA DI SEMOLA  
SAPORI&DINTORNI CONAD**

vari tipi  
500 g



€  
**1,19**

-25,16%  
al kg da € 3,18 a € 2,38



**TRENTINGRANA DOP  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD**  
300 g

€  
**4,98**  
al kg € 16,60



**BURRATA IN FOGLIA  
GIOIELLA**  
take away  
250 g

€  
**3,29**  
al kg € 13,16

**VALPOLICELLA DOC  
SUPERIORE  
LATUJA**  
750 ml

€  
**5,30**  
al l € 7,07



**SORSI  
D'ECCELLENZA**

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



Si percepiscono al naso e al gusto intensi aromi di frutti di bosco e ciliegie. La buona struttura di questo vino supporta la complessità del primo piatto arricchito dalla presenza della burrata di bufala e del guanciale, mentre gli eleganti tannini sgrassano il palato aiutando ad assaporare ogni boccone con la stessa intensità del primo.





**PASSATA DI DATTERINO ROSSO DELLA PIANA DEL SELE SAPORI&DINTORNI CONAD 350 g**

€ 1,99

**1,59 €**

-20,10%

al kg da € 5,69 a € 4,54



**MACCHERONCINI DI CAMPOFILONE IGP, FETTUCCINE DI CAMPOFILONE SAPORI&DINTORNI CONAD 250 g**

€ 2,98

**2,59 €**

-13,09%

al kg da € 11,92 a € 10,36



**LINEA 100% ITALIA NOBERASCO**  
vari tipi e grammature  
un esempio: arachidi italiane  
conf. da 300 g

€ 2,33

**1,97 €**

-15,45%

al kg da € 7,77 a € 6,57

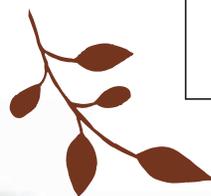


**CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP SAPORI&DINTORNI CONAD PERCORSO QUALITÀ**  
Filiera Controllata  
Origine Italia  
categoria I  
conf. da 500 g

€ 3,94

**1,97 €**

al kg € 3,94



**LIMONI COSTA D'AMALFI IGP SAPORI&DINTORNI CONAD PERCORSO QUALITÀ**  
Filiera Controllata  
Origine Italia  
categoria I, calibro 5  
conf. da 500 g

€ 3,14

**1,57 €**

al kg € 3,14





**PASTA FRESCA RIPIENA  
SAPORI&DINTORNI CONAD**

vari tipi  
250 g

€  
**2,49**  
al kg € 9,96



**PIZZOCCHERI DELLA  
VALTELLINA IGP  
SAPORI&DINTORNI CONAD**

500 g

€ 1,69

€  
**1,45**

-14,20%  
al kg da € 3,38 a € 2,90



**TROCCOLI PUGLIESI  
SAPORI&DINTORNI CONAD**

500 g

€  
**1,35**

al kg € 2,70



**GNOCCHETTI  
ALLA TIROLESE  
SAPORI&DINTORNI  
CONAD**

350 g

€  
**1,25**

al kg € 3,57



**PICI DELLA VAL D'ORCIA  
SAPORI&DINTORNI CONAD**

500 g

€ 2,65

€  
**1,98**

-25,28%  
al kg da € 5,30 a € 3,96



# CENA CON GLI AMICI



## Hamburger con culatta e gorgonzola dolce con contorno di patate al forno speziate

Ingredienti per 4 persone:

- 4 hamburger Chianina Sapori&Dintorni Conad
- 200 g culatta Emilia Sapori&Dintorni Conad
- 200 g gorgonzola dolce DOP Sapori&Dintorni Conad
- 150 g panna
- 500 g patate Bologna DOP Sapori&Dintorni Conad
- Paprika affumicata q.b.
- Aglio in polvere q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio evo q.b.
- Rosmarino q.b.
- 1 spicchio aglio

Lessare le patate, pelarle a spicchi. Condirle con olio, aglio in polvere, paprika, sale e pepe. Aggiungere rosmarino, uno spicchio di aglio e cuocerle 30 min in forno a 180°C. Portare la panna a 80°C e sciogliervi il gorgonzola. Cuocere gli hamburger 7 min per lato. Servirli con fonduta, culatta, patate e accompagnare con il **Bufferia Chianti Classico DOCG**



**HAMBURGER**  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
di Chianina, di Piemontese,  
di Marchigiana,  
di Romagnola  
180 g

€  
**3,20**  
al kg € 17,78



**BATTUTA DI PIEMONTESE**  
**SAPORI&DINTORNI CONAD**  
**PERCORSO QUALITÀ**  
 Filiera Controllata  
 160 g

€  
**4,50**  
 al kg € 28,13



**CULATTA EMILIA**  
**SAPORI&DINTORNI CONAD**  
 stagionatura minima 14 mesi  
 al kg € 32,90

ALLETTO  
 €  
**3,29**



**WÜRSTEL**  
**SAPORI&DINTORNI CONAD**  
 vari tipi e grammature  
 un esempio:  
 Meraner rustico  
 220 g

€  
**1,65**  
 al kg € 7,50



**CHIANTI**  
**CLASSICO DOCG**  
**BUFFERIA**  
 750 ml

€  
**6,20**  
 al l € 8,27

**SPECK ALTO ADIGE IGP**  
**SAPORI&DINTORNI CONAD**  
 al kg € 17,90

ALLETTO  
 €  
**1,79**



**SORSI**  
**D'ECCELLENZA**

**BUFFERIA CHIANTI**  
**CLASSICO DOCG 75 CL**

80% Uve Sangiovese • 20% Uve a bacca rossa 

Questo vino dal colore rosso granato rivela profumi intensi di confettura di lampone con note floreali di giaggiolo e un'elegante speziatura: un gusto pieno e corposo in grado di sostenere la corpulenza dell'Hamburger di Chianina, mentre la presenza di sentori di frutta matura e di lieve tostatura fanno da raccordo con il gorgonzola e la culatta.

# DOLCE COMPAGNIA



## Crostata con confettura di fichi

Ingredienti per la frolla:

125 g di burro freddo di frigorifero

250 g di farina 00

2 tuorli

100 g di zucchero a velo

1 scorza di limone

1 pizzico di sale fino

Ingredienti per la confettura:

600 g di fichi

300 g di zucchero

Limoni (succo e scorza)

Acqua

1 baccello di vaniglia

Preparate la confettura di fichi e vaniglia: spellate e tagliate i fichi, cuoceteli in un tegame ampio con acqua portando a bollore. Aggiungete lo zucchero, il succo, le scorze di limone e la mezza bacca di vaniglia con i suoi semi e cuocete fino a portare il tutto alla temperatura di 104°. Preparate quindi la frolla con farina, burro, un pizzico di sale, zucchero e scorza di limone. Ponetela su una tortiera e versate al suo interno la confettura di fichi, ormai fredda. Aggiungete strisce di pasta larghe circa 2 cm prima di infornare o guarnite con fettine di fichi freschi a fine cottura. Cuocete in forno statico preriscaldato a 180° per 30 minuti.

**CONFETTURA EXTRA,  
MARMELLATA  
SAPORI&DINTORNI CONAD**  
vari tipi e grammature  
un esempio: confettura extra  
di fichi di Puglia  
350 g



€ 2,45

€  
**1,99**

-18,78%

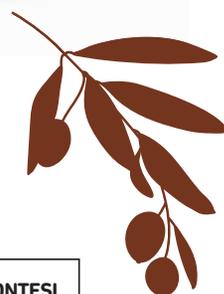
al kg da € 7,00 a € 5,69



DESSERT  
CREMOSO DI LATTE  
DI BUFALA  
SAN SALVATORE  
vari tipi  
120 g

€  
**1,98**

al kg € 16,50



TORCETTI PIEMONESI  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
200 g



€ 3,32

€  
**2,98**

-10,24%

al kg da € 16,60 a € 14,90

MIELE  
SAPORI&DINTORNI CONAD  
di Castagno, di Clementino  
di Calabria  
un esempio:  
di Castagno di Calabria  
400 g



€ 4,87

€  
**4,38**

-10,06%

al kg da € 12,18 a € 10,95



# HEYCONAD

SPESA ONLINE

Dal 18 aprile al 1 maggio 2024

Acquista online 3 prodotti Sapori&Dintorni Conad e ottieni la **consegna a casa gratuita** o uno **sconto immediato di 5€** se scegli il ritiro in negozio!



Acquista su [spesaonline.conad.it](https://spesaonline.conad.it)\*

\*Consulta i punti vendita coperti dal servizio su [spesaonline.conad.it](https://spesaonline.conad.it)

L'offerta di questo volantino la trovi a:

**spazio**  
**CONAD**

#### ALBA

C.so Asti, 24 tel. 0173 314610 -  
presso il Centro Commerciale Albacenter

#### CUNEO e provincia

Via Margherita, 8 - loc. Tetto Garetto - tel. 0171 341892 -  
presso il Centro Commerciale Grande Cuneo

#### TORINO e provincia

Corso Romania, 460 - tel. 011 2221311  
RIVOLI Corso Susa, 305/307- tel. 011 9502811 -

presso il Centro Commerciale Rivoli

VENARIA REALE Corso G. Garibaldi, 235 - tel. 011 4072600 -  
presso il Centro Commerciale Venaria

**CONAD**  
**SUPERSTORE**

#### TORINO e provincia

Strada Altessano 141 - tel. 011 4200301

Via Orvieto - Ang. Via Verolengo - tel. 011 9546465

AVIGLIANA - Via F. e G. Falcone 103 - tel. 011 9637224

RIVOLI - Corso Francia 175/F - tel. 011 9593838

SETTIMO TORINESE - P.zza caduti sul lavoro 7 - tel. 011 8968441

#### Provincia di CUNEO

BORGO SAN DALMAZZO Via Cuneo, 84/86 tel. 0171 268005

SAVIGLIANO - Via Saluzzo 65 - tel. 0172 241500

**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 espone 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.



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  
**conad.it**



scarica  
**HeyConad**  
APP

inquadra  
il qr code

