

I nostri
ORI
TERRA
DI PIEMONTE

ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



PRODOTTI
DEL TERRITORIO
Prodotti Piemontesi

Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

CONAD COME PARLI

Il Piemonte parola per parola

BARACHIN

*Portavivande,
recipiente per
trasportare il pasto
al lavoro.*



AMARETTI

**SCOPRI LE PAROLE
DEI NOSTRI MESTIERI**

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

 **CONAD**
Persone oltre le cose

SAPORI E MESTIERI CHE PARLANO DI NOI



Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

C'è un linguaggio che non si impara sui libri. Si impara alzandosi all'alba, stringendo tra le dita la terra, il legno o l'impasto, imparando da chi c'era prima. **È il linguaggio del fare: antico e orgoglioso.**

Ogni mestiere porta con sé parole e modi di dire propri, che raccontano secoli di competenza trasmessa a voce, da mano a mano, da stagione a stagione. In **Piemonte** queste parole esistono ancora e le puoi sentire nei mercati all'alba o nei campi che cambiano colore con il tempo.

In questo numero di **CONAD COME PARLI**,
proseguiamo il nostro viaggio nell'anima autentica della regione, dove le eccellenze enogastronomiche si intrecciano alle voci e alle parole di chi le produce, con i loro saperi agricoli e i gesti artigianali.

Scopri la selezione di prodotti **I Nostri Ori**, che noi di Conad scegliamo con cura per darti il meglio del territorio, la vera espressione del lavoro di produttori orgogliosi che rendono la **Piemonte** una terra ricca di storia e di gusto.

Perché quello che mangiamo e quello che diciamo sono il frutto del lavoro di una terra: la nostra identità più vera. Scopriamola, insieme.

QUESTO NUMERO
A PAROLE NOSTRE
BARACHIN
DEJE NA
TRABUCÀ
BARON
BARBERA
DEL PENTO
BALÒT
FUMA
CH'ANDUMA!



Reparto Frutta & Verdura
Fragole
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Cuneo,
categoria I
conf. da 250 g

€ 2,17

al kg € 8,68



Reparto Frutta & Verdura
Carote
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di
Alessandria,
categoria I
conf. da 1 kg

€ 1,17



Reparto Frutta & Verdura
Peperoni
di Carmagnola
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Torino,
categoria I
al kg

€ 2,67



Reparto Frutta & Verdura
Zucchine chiare
Origine Italia
provincia
di Alessandria e Cuneo,
categoria I
al kg

€ 1,67



Reparto Frutta & Verdura
Cetrioli
Origine Italia
provincia
di Alessandria e Cuneo,
categoria I
al kg

€ 1,37



Nata nel 1986 ai piedi delle Alpi
Marittime, l'**azienda agricola**
Fratelli Castellino è oggi un punto
di riferimento per l'ortofrutta del
territorio. Dalle castagne ai piccoli
frutti, dalle susine "ramassine"
all'uva fragola, fino ai fagioli borlotti,
l'azienda valorizza un patrimonio
agricolo ricco e identitario. Grazie a
tecnologie avanzate di lavorazione,
conservazione e surgelazione, e a
un'attenzione costante alla qualità
e al biologico, Castellino porta sulla
tua tavola il meglio della produzione
cuneese.

AZIENDA AGRICOLA
FRATELLI CASTELLINO
Villanova Mondovì (CN)



L'ECCELLENZA
A PAROLE NOSTRE



CONAD COME PARLI

Il Piemonte parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

TROTA IN CARPIONE

Ecco il secondo piatto piemontese perfetto per l'estate: filetti delicati, impanati e fritti, marinati nel carpione, una preparazione di aceto e vino bianco con aromi che donano sapore deciso e intenso. Grazie alla speciale marinatura, la delicata carne della trota acquista profondità e complessità e si conserva a lungo in frigorifero. Il risultato è un piatto al tempo stesso autentico e sorprendente.



Reparto Gastronomia
Trota in carpione
Belmonte
al kg € 21,80

Disponibile anche take away
all'etto

€ 2,18



Reparto Gastronomia
Insalata russa
al kg € 9,80

Disponibile anche take away
all'etto

€ 0,98



Reparto Gastronomia
Ravioles Val Varaita
Cuoco di Langa
500 g

€ 4,29

al kg € 8,58



Reparto Forno
Grissini
De Mori
vari tipi
200 g

€ 1,90

al kg € 9,50



Reparto Gastronomia
Pasta fresca
all'uovo
Cuoco di Langa
tajarin,
tajarin
paglia e fieno
take away
250 g

€ 2,19

al kg € 8,76

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

Ovvero darci un'occhiata, misurare a spanne. Un'espressione molto comune che arriva da un'unità di misura oltremodo precisa: il trabuch, 3.086 metri esatti, usato per secoli con lo scopo di misurare i campi. La parola compare già negli atti notarili del Trecento e aveva i suoi specialisti, i trabucant, e il suo verbo, trabuché. Da strumento di precisione a gesto approssimativo: le parole viaggiano anche così!

DEJE NA TRABUCÀ



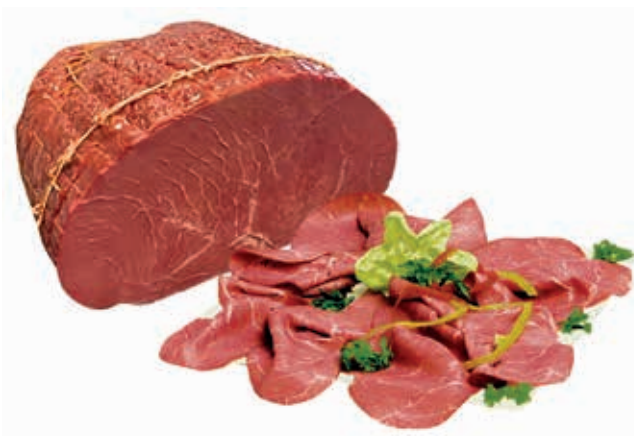
Reperto Gastronomia
Prosciutto crudo
stagionato
Gran Riserva
Oro del Piemonte
al kg € 25,90

all'etto
€ 2,59



Reperto Gastronomia
Prosciutto cotto
alta qualità
Affettatissimo
Lenti
al kg € 13,90

all'etto
€ 1,39



Reperto Gastronomia
Granfesa di manzo
Raspini
cotta
al kg € 23,90

all'etto
€ 2,39



Reperto Gastronomia
Salame
Gli Stuzzichi
Salumificio Cavour
bocconcini
take away
al kg € 19,92 anziché € 24,90

all'etto
~~€ 2,49~~
-20%
€ 1,99



Reperto Gastronomia
Salame
Cresponetto
I Porci Comodi
Brizio
al kg € 23,90

all'etto
€ 2,39

CONAD COME PARLI

Il Piemonte parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



BARACHIN

Portavivande,
recipiente
per trasportare
il pasto
al lavoro.



Reparto Gastronomia
Tomino
del boscaiolo
Caseificio Longo

al kg € 11,90
all'etto
€ 1,19



Reparto Gastronomia
Ricotta vaccina
Caseificio Pugliese

al kg € 6,90
all'etto
€ 0,69



Reparto Gastronomia
Formaggio
Rocchetta
Caseificio
dell'Alta Langa

al kg € 17,90
all'etto
€ 1,79

MACCAGNO

Il **Maccagno Botalla** racchiude il profumo e la dolcezza del latte di alta montagna in una pasta morbida e delicata, grazie a un'antica ricetta rivisitata dai pastori piemontesi, che prevede stagionatura su assi di abete per esaltare i sapori genuini dei pascoli. Sotto questa morbidezza si cela una complessità discreta che emerge ad ogni assaggio: la montagna piemontese è tutta qui.

Saperla lunga

SAVEJLA LUNGA



Reparto Gastronomia
Maccagno
Botalla
stagionatura minima
60 giorni
al kg € 13,50

all'etto
€ 1,35



Una gavetta militare, poi un recipiente di latta per trasportare il pranzo a lavoro e infine, per metonimia, anche l'operaio stesso: questa parola ha percorso tutta la storia del lavoro piemontese in un solo oggetto! Il termine arriva probabilmente dal gergo militare, forse da baracca, dal catalano barraca, il capanno umile dei pastori. Dagli accampamenti alle catene di montaggio, il barachin è rimasto quello che era: il pranzo di chi lavora, portato da casa con orgoglio.



Reparto Gastronomia
Formaggio
erborinato
Blu di Roj
La Giuncà
al kg € 17,90

all'etto
€ 1,79



Reparto Gastronomia
Bra tenero DOP
Caseificio Rabbia
al kg € 9,90

all'etto
€ 0,99



Reparto Gastronomia
Toma di Piode
La Valsesiana
al kg € 12,50

all'etto
€ 1,25



Reparto Gastronomia
Toma Biellese
Caseificio
Pier Luigi Rosso
al kg € 12,90

all'etto
€ 1,29

CONAD COME PARLI

Il Piemonte parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

PESCHE RIPIENE



PORZIONI

6



TEMPO

20MIN

(+50 MIN DI COTTURA)



DIFFICOLTÀ

FACILE

Ingredienti:

6 pesche a pasta gialla grosse e mature
60 g amaretti secchi
q.b. burro
1 cucchiaino di cacao amaro
100 g zucchero di canna
1 uovo intero
2 cucchiaini di marsala
1/2 bicchiere di moscato

Preparazione:

Lava le pesche, tagliale a metà ed elimina il nocciolo. Scava leggermente la polpa per creare una cavità e tienila da parte in una ciotola.

Disponi le pesche su una teglia e falle cuocere in forno a 180°C per circa 10 minuti.

Alla polpa delle pesche aggiungi il cacao amaro, lo zucchero di canna, gli amaretti sbriciolati, l'uovo intero e il marsala. Mescola bene.

Togli le pesche dal forno, imburra una pirofila e sistemale all'interno, riempiendole con il composto preparato. Aggiungi una piccola noce di burro e una spolverata di zucchero di canna su ogni pesca. Versa sul fondo della pirofila mezzo bicchiere di moscato.

Inforna a 180°C per circa 40-45 minuti, fino a quando le pesche risultano morbide e ben cotte.



BARON

Quando l'estate porta con sé **una grande quantità** di frutta matura, questa ricetta cade proprio a pennello. Le pesche ripiene raccontano proprio l'abbondanza stagionale, trasformando un "mucchio" di dolcezza in un dessert imperdibile!

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

NA BELA CUBIA

Una bella coppia



Moscato d'Asti
DOCG
Gozzelino
750 ml

SOLO TITOLARI



€ 7,70

€ 5,90

-23,38%

al l da € 10,27 a € 7,87



PIEMONTE



7-9°C



5,50% vol.



dessert, pasticceria secca,
dolci alla crema, frutta



Brachetto d'Acqui
DOCG
Frèr
dolce
750 ml

SOLO TITOLARI



€ 6,60

€ 5,40

-18,18%

al l da € 8,80 a € 7,20



PIEMONTE



6-8°C



6,50% vol.



pasticceria da forno,
pasticceria secca, frutta



Reparto Frutta & Verdura

Pesca gialla
I NOSTRI ORI

Origine Italia
provincia di Cuneo,
categoria I
al kg

€ 2,97



Burro italiano
Beppino Occelli
250 g

€ 3,98

al kg € 15,92



SOLO TITOLARI



€ 3,91

€ 2,49

-36,80%

al kg da € 15,76 a € 9,96



Amaretti
Mautino
250 g

CONAD COME PARLI

Il Piemonte parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



Cantina Fontanafredda nasce nel 1858 da una storia d'amore, quella tra Vittorio Emanuele II e Rosa Vercellana, e da allora non ha mai smesso di essere una comunità. Oggi l'azienda comprende 120 ettari di vigneti biologici nelle Langhe, ed è tra i principali produttori privati di Barolo: artigiani del vino con l'organizzazione di una grande azienda. Ogni etichetta racconta un vigneto preciso, un terroir, una stagione, per portare sulla tua tavola tutta la biodiversità delle Langhe, bicchiere dopo bicchiere.



CANTINA FONTANAFREDDA

Serralunga d'Alba (CN)



Barbera d'Alba
DOC
superiore
Pensiero
Fontanafredda
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 12,90

€ 10,90

-15,50%
al l da € 17,20 a € 14,54

PIEMONTE

18°C

13,50% vol.

antipasti, primi al sugo,
zuppe, carne rossa,
formaggi semistagionati



Rosato
Langhe DOC
Fontanafredda
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 7,90

€ 6,70

-15,19%
al l da € 10,54 a € 8,94

PIEMONTE

10-12°C

11,50% vol.

antipasti, primi,
carne bianca, pesce, frittura,
salumi, formaggi freschi



Spumante
Alta Langa DOCG
Fontanafredda
metodo classico
brut
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 16,90

€ 14,90

-11,83%
al l da € 22,54 a € 19,87

PIEMONTE

6-8°C

12,00% vol.

ottimo come aperitivo

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



Barbera d'Asti
DOCG
Gozzolino
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 5,80

€ 4,60

-20,69%
al 1 da € 7,74 a € 6,14



PIEMONTE



18°C



13,00% vol.

antipasti, primi,
zuppe, carne, arrosti,
bolliti, salumi,
formaggi semistagionati



Barbera
Piemonte DOC
Capetta
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 4,40

€ 3,30

-25,00%
al 1 da € 5,87 a € 4,40



PIEMONTE



16-18°C



12,50% vol.

antipasti,
primi al sugo, carne,
arrosti, grigliate,
formaggi semistagionati



Dogliani DOCG
Manfredi
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 4,80

€ 3,80

-20,83%
al 1 da € 6,40 a € 5,07



PIEMONTE



18°C



13,00% vol.

primi piatti, tajarin
ai fegatini, carne,
grigliate, torte salate,
salumi, affettati,
formaggi semistagionati



Monferrato DOC
Nebbiolo
Araldica
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 6,90

€ 5,80

-15,94%
al 1 da € 9,20 a € 7,74



PIEMONTE



16-18°C



14,00% vol.

primi strutturati,
piatti al tartufo
o ai funghi, carne rossa,
brasati, selvaggina, arrosti, bolliti,
piatti in umido, formaggi stagionati



Grignolino d'Asti
DOC
Gozzolino
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 6,90

€ 5,70

-17,39%
al 1 da € 9,20 a € 7,60



PIEMONTE



10°C



13,00% vol.

aperitivi, piatti leggeri,
primi piatti, carne, salumi,
formaggi semistagionati



Rosso Langhe DOC
Cantina Clavesana
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 4,40

€ 3,40

-22,73%
al 1 da € 5,87 a € 4,54



PIEMONTE



16-18°C



13,00% vol.

primi saporiti,
carne rossa,
grigliate, arrosti,
formaggi semistagionati



Langhe Arneis DOC
Produttori
di Govone
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 7,40

€ 5,40

-27,03%
al 1 da € 9,87 a € 7,20



PIEMONTE



8-10°C



13,00% vol.

aperitivo, risotti,
funghi, piatti di pesce
e/o verdura, carne bianca



Erbaluce di Caluso
DOCG
Grappolo d'Oro
Tenuta Roletto
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 5,90

€ 4,70

-20,34%
al 1 da € 7,87 a € 6,27



PIEMONTE



10-12°C



12,50% vol.

primi, piatti di pesce
e/o verdura, tartare,
carpacci, formaggi freschi



Il nome della famosa varietà di uva a bacca nera, autoctona del nostro territorio, ha un'etimologia incerta, ma affascinante. Viene forse dal latino "barba", proprio per le "barbe" del vitigno; altri ritengono che abbia una radice ligure e mediterranea legata alle alture, alba, la stessa che ha dato il nome all'Albana. Forse, più semplicemente, è tutte e due le cose insieme. Quel che è certo è il risultato: un vino fiero, dall'acidità spiccata e dal rosso rubino intenso, che racconta la terra contadina piemontese con una schiettezza senza tempo!

BARBERA



CONAD COME PARLI

Il Piemonte parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

Letteralmente "del pettine", indica tutto ciò che vale poco, raffazzonato. La storia di questa espressione arriva da un mestiere unico: i caviè, raccoglitori di capelli che giravano l'Italia a comprare le trecce delle contadine, rivendute poi all'estero per farne parrucche. Nei giorni di magra accettavano infatti anche i cavèi del pento, ovvero i capelli rimasti nel pettine dopo la pettinatura, un avanzo di poco valore.

DEL PENTO



Pasta fresca ripiena
Fatti Bene
Fontaneto
vari tipi
250 g

€ 2,66

-40%
€ 1,59

al kg da € 10,64 a € 6,36



Riso Roma
Il Buon Riso
1 kg

SOLO TITOLARI

€ 3,67

€ 2,99

-18,53%



€ 2,99

-30%
€ 2,09

al kg da € 11,96 a € 8,36



Agnolotti
piemontesi
Saponi&Dintorni
CONAD
250 g



Formaggio
Valgrana
piemontino
400 g

€ 4,98

al kg € 12,45



Birra nazionale
Baladin
100% italiana
vari tipi
330 ml

SOLO TITOLARI

€ 2,99

€ 2,45

-15,22%

al l da € 8,76 a € 7,43

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.





Grissini Rubatà
Derby
classici
1 kg

SOLO TITOLARI



€ 3,29

€ 2,79

-15,20%



Grissini stirati
Derby
750 g

SOLO TITOLARI



€ 2,79

€ 2,25

-19,35%

al kg da € 3,72 a € 3,00



L'azienda nasce nel 1978 dalla famiglia Tortone, con il grissino Rubatà a portare avanti la tradizione piemontese: lunga lievitazione e materie prime selezionate, come prevede l'antica ricetta. Nel tempo il **Grissinificio Linea Derby** ha ampliato la produzione con diverse specialità, ma senza mai perdere il legame con l'origine e con la spiccata passione per i grissini torinesi, un'icona della nostra tradizione che arriva ancora oggi sulla tua tavola, come una volta.

GRISSINIFICIO LINEA DERBY
Torino



*L'ECCELLENZA
A PAROLE NOSTRE*



Prosciutto cotto
Alta Qualità
Raspini
110 g

€ 3,19

-50%
€ 1,59

al kg da € 29,00 a € 14,46



Crostini
Panealba
vari tipi
e grammature
un esempio:
mediterraneo
100 g

SOLO TITOLARI



€ 1,15

€ 0,95

-17,39%



Carpaccio
di bresaola
Lenti
take away
100 g

€ 3,89



CONAD COME PARLI

Il Piemonte parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



BALÒT



Aceto di mele
del Piemonte
Varvello
500 ml

SOLO TITOLARI

€ 3,17

€ 2,49

-21,45%

al kg da € 6,34 a € 4,98



Peperoni di Carmagnola
Cascina San Cassiano
in agrodolce
con aceto balsamico
di Modena IGP
400 g

SOLO TITOLARI

€ 5,55

€ 4,98

-10,27%

al kg da € 13,88 a € 12,45



Salsa peperoni
di Carmagnola
Cascina
San Cassiano
130 g

SOLO TITOLARI

€ 4,39

€ 3,15

-28,25%

al kg da € 33,77 a € 24,24



Latte UHT
Centrale del latte
di Torino
parzialmente
scremato
1 l

€ 1,79

-50%
€ 0,89



Kefir di capra
BiancoVio
magro, intero
cremoso
un esempio:
magro
250 g

€ 2,87

-30%
€ 2,00

al kg da € 11,48 a € 8,00



Yogurt biologico
Byo
I Tesori della Terra
vari tipi
125 g

€ 1,15

-30%
€ 0,80

al kg da € 9,20 a € 6,40



OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO



ECCellenze
DELLA
NOSTRA TERRA



PRODOTTI
DEL TERRITORIO
Prodotti Piemontesi

Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.



Nei campi d'estate, è una presenza familiare: quella balla dorata di fieno o paglia che punteggia i prati mietuti. La parola viene da una radice prelatina alpina, cioè bal(l)-, corpo tondeggiante, e porta con sé il sapore della fatica manuale, anche ora che le rotoimballatrici hanno preso il posto delle mani. Ma il balòt nasconde anche un'ironia: stërmé i sòld ant ën balòt 'd pàja, nascondere i soldi in una balla di paglia, si dice di chi fa una sciocchezza irreparabile. Perché ritrovali, poi!

SOLO TITOLARI

~~€ 3,89~~
€ 2,89
-25,71%
al kg da € 7,78 a € 5,78

**Biscotti
lagaccio
TreRossi
500 g**



SOLO TITOLARI

~~€ 6,09~~
-20%
€ 4,87
al kg da € 12,18 a € 9,74



**Miele italiano
Piemonte Miele
vari tipi
un esempio:
di castagno
500 g**

**Confettura
Agrimontana
vari tipi
330 g**

SOLO TITOLARI

~~€ 4,95~~
€ 3,79
-23,43%
al kg da € 15,00 a € 11,49



**SAPORI
DINTORNI
CONAD**

**Torcetti piemontesi
Sapori&Dintorni
CONAD
200 g**

SOLO TITOLARI

~~€ 3,68~~
€ 2,95
-19,84%
al kg da € 18,40 a € 14,75



**Reperto Forno
Torcetti
De Mori
al burro, al cacao
300 g**

€ 3,90
al kg € 13,00



SOLO TITOLARI

~~€ 4,49~~
-20%
€ 3,59
al kg da € 20,41 a € 16,32

**Reperto Surgelati
Gelato
Pepino
vari tipi
220 g**

SOLO TITOLARI

~~€ 4,49~~
-20%
€ 3,59
al kg da € 29,94 a € 23,94

**Reperto Surgelati
Stecchi gelato
Il Pinguino
Pepino
vari tipi e grammature
un esempio: crema
150 g
conf. da 2 pezzi**

CONAD COME PARLI
Il Piemonte parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 30 LUGLIO AL 12 AGOSTO

CONAD COME PARLI

Il Piemonte parola per parola

In questo numero di **CONAD COME PARLI** abbiamo ascoltato il **Piemonte** più autentico, quello che lavora e si sporca le mani con orgoglio e passione.

Ora l'appuntamento è per il prossimo numero: parole e sapori di questa terra straordinaria che ha ancora tanto da raccontarci.

FUMA CH'ANDUMA!

(E ora andiamo!)

L'OFFERTA DI QUESTO VOLANTINO LA TROVI A:

spazio
CONAD

CUNEO e provincia

Via Margarita, 8 Loc. Tetto Garetto - tel. 0171 341892
CENTRO COMMERCIALE GRANDE CUNEO
ALBA - C.so Asti 24 - tel. 0173 314610
CENTRO COMMERCIALE ALBACENTER

TORINO e provincia

Corso Romania, 460 - tel. 011 2221311
RIVOLI - Corso Susa 305/307 - tel. 011 9502811 - CENTRO COMMERCIALE RIVOLI
VENARIA REALE - Corso G. Garibaldi, 235 - tel. 011 4072600
CENTRO COMMERCIALE VENARIA

CONAD
SUPERSTORE

TORINO e provincia

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 - Piazza 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 241580

CONAD

Provincia di ALESSANDRIA

ACQUI TERME - Via Romita 90 - tel. 0144 55730
OVADA - Via Duchessa Galliera 8 - tel. 0143 835187

Provincia di ASTI

COSTIGLIOLE D'ASTI - Via Asti Nizza 62 - tel. 0141 966012
MONTEGROSSO - Via Asti Mare 17 - tel. 0141 951706

Provincia di BIELLA

ANDORNO MICCA - Via Matteotti 71 - tel. 015 2477143
COSSATO - Via Marconi 18 - tel. 015 9840242
CANDELO - Via Iside Viana 38 - tel. 015 2530884
GAGLIANICO - Via Fiorita 1 - tel. 015 2545041
MONGRANDO - Via Monte Mucrone 2/A - tel. 015 2564541
PONZONE - Via Provinciale 243 - tel. 015 8460194
VALLEMOSSO - P.zza Alpini d'Italia 9 - tel. 015 702223
OCCHIEPPO INF. - Via Martiri Libertà 174 - tel. 015 2593317

Provincia di CUNEO

CEVA - Via Malpotremo 2 - tel. 0174 704220

NOVARA e provincia

Viale Biandrate 28 - tel. 0321 34408
BORGOMANERO - Via Novara 210 - tel. 0322 844870
PERNATE - Via Novara 55 - tel. 0321 637797

TORINO e provincia

Corso Bernardino Telesio 5/B - tel. 011 728892
Via Cesana 78 - tel. 011 4337465
Via Torino 10 - tel. 011 883656
BORGARETTO - P.zza Sandro Pertini snc - tel. 011 3589785
CAVOUR - Via Pinerolo 75
IVREA - Corso Vercelli 131 - tel. 0125 253318
MAPPANO - Via Rivarolo 49 - tel. 011 2625407
OULX - Corso Torino 118 - tel. 0122 833800
PINEROLO - Corso Torino - Ang. viale Mamiani - tel. 0121 321100
SAN MAURIZIO CANAVESE - Via San R. Pampuri
SETTIMO TORINESE - Via Raffaello Sanzio 30
VOLPIANO - Via Meana snc - tel. 011 9882959

VERBANIA e provincia

Via Guido Rossa 31
BAVENO - SS 33 del Sempione km 87 - tel. 0323 919854
STRESA - Via Carducci 30 - tel. 0323 33629

Provincia di VERCELLI

BORGOSIESA - Via Vittorio Veneto 85 - tel. 0163 25801
CRESCENTINO - Via Giotto 24 - tel. 0161 841874
LIVORNO FERRARIS - Via Saluggia 46 tel. 0161 478564

CONAD
CITY

Provincia di ALESSANDRIA

CASSINE - Corso C. Colombo 1/A - tel. 0144 448030
CASTELLAZZO BORMIDA - P.zza Duca degli Abruzzi 6 - tel. 0131 1678130

Provincia di BIELLA

MOTTALCIATA - Via degli Alciati 35/A - tel. 0161 857119

Provincia di NOVARA

MOMO - Via Giovanni Magistrini 8/10 - tel. 0321 925351
PETTENASCO - Corso Roma 60 - tel. 0323 888086
S. MAURIZIO D'OPAGLIO - Via Roma 145 - tel. 0322 919940

TORINO e provincia

Via Bardonecchia 5/C - tel. 011 389384
Via Goito 5
Corso Francia 31/B - tel. 011 4470674

IVREA - Viale Liberazione 1 - tel. 0125 234289
FAVRIA - Via Caporal Cattaneo 65 - tel. 0124 470717
MONTANARO - Via Torino 43 - tel. 011 9192552

PIANEZZA - Via Musiné 18 - tel. 011 9662334

SAN BENIGNO - Strada dell'Alpina 10 - tel. 011 9959043

SETTIMO VITTORE - Via Montiglio 5 - tel. 0125 659092

TORRAZZA PIEMONTE - Strada Provinciale per Rondissone 6 - tel. 011 9180285

VENARIA - Via L. Da Vinci 50 - tel. 011 4521141

Provincia di VERBANIA

PREMOSELLO CHIOVENDA - Via Milano 43/C - tel. 0324 844411

Provincia di VERCELLI

VARALLO SESIA - Via Durio 26 - tel. 0163 53867

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 ed 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.



scopri di più su
conad.it



scarica
HeyConad APP

inquadrare
il qr code

