

I nostri
ORI
TERRA
DI TOSCANA

ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



PRODOTTI
DEL TERRITORIO
Prodotti Toscani

Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

CONAD COME PARLI

La Toscana parola per parola

*Mestolo, grande cucchiaio
con cui si serve la zuppa.*

ROMAIÒLO



POMODORO
OBLUNGO ROSSO

**SCOPRI LE PAROLE
DELLA NOSTRA CASA**

OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO

 **CONAD**
Persone oltre le cose

PAROLE CHE HANNO IL GUSTO DI CASA

Casa. Una parola piccola, eppure capace di contenere tantissimo: i profumi del pranzo della domenica, la luce di un pomeriggio in famiglia, il dialetto di chi ci ha cresciuto.

In **Toscana** la casa non è solo un luogo fisico. È una lingua, fatta di parole e modi di dire che solo chi vive da sempre insieme a noi conosce davvero. E in casa, naturalmente, ci sono i **sapori che amiamo**. Quelli che riconosciamo al primo assaggio, e che appartengono a questa terra come appartengono a tutti noi. Sono i prodotti che noi di Conad selezioniamo con cura, rivolgendoci a produttori orgogliosi che amano e rispettano il territorio, e che tu puoi ritrovare nella linea **I Nostri Ori**: tante eccellenze enogastronomiche regionali da portare sulla tavola di casa tua.

Con questo terzo capitolo di **CONAD COME PARLI**, continuiamo il nostro percorso nella lingua della Toscana. Dopo aver raccontato la convivialità e la tradizione, è il momento di **entrare in casa nostra**: è qui che, parola dopo parola, possiamo ritrovare noi stessi, la nostra storia e il nostro amore verso questo territorio che ci accoglie e ci nutre ogni giorno.



ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

QUESTO NUMERO
A PAROLE NOSTRE
ROMAIÒLO
AMBROGÉTTA
ÈSSERE UNA
ZUPPA E UN
PAMMÒLLE
LÈVA L'UNTO!
CÉNCIO
SI VA A'
MIMMI!

SCEGLI I NOSTRI ORI

PERCHÉ
CONVIENE

**Dal 4 al 17 giugno 2026 scegli i sapori
che ti parlano... e ti premiano!**

Acquista almeno **10€ di prodotti I Nostri Ori***
con Carta Insieme: per te **in omaggio**
la borsa I Nostri Ori con cui portare a casa
tutto il gusto della Toscana!

Iché tu fai? Pigliala subito!

*Iniziativa valida su tutto l'assortimento I Nostri Ori. Info e regolamento nei punti vendita ad insegne Conad associati a Conad Nord Ovest che aderiscono all'iniziativa ed espongono il materiale informativo.

Iniziativa riservata ai titolari di



10€
DI PRODOTTI I NOSTRI ORI*
=
IN OMAGGIO
LA BORSA
I NOSTRI ORI





Reparto Frutta & Verdura
Aglione
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Arezzo
al kg

€ 15,70



AGLIONE

L'Aglione I NOSTRI ORI è prodotto in provincia di Arezzo e si distingue da subito per le sue dimensioni, con bulbi imponenti che superano spesso i 500 g. Più dolce e delicato dell'aglio comune, ha un gusto meno invasivo, ed è ricco di aromi che si sposano perfettamente con tante ricette della cucina toscana. È un ingrediente prezioso e di nicchia, tornato protagonista anche grazie all'Azienda Agricola La Rocca, che segue ogni prodotto dal campo alla tavola!



Reparto Frutta & Verdura
Carote julienne
I NOSTRI ORI
Origine Italia
province di Grosseto
e Pisa
conf. da 200 g

€ 0,97

al kg € 4,85



Reparto Frutta & Verdura
Ceci decorticati
toscani
I NOSTRI ORI
conf. da 400 g

SOLO TITOLARI

€ 1,99

€ 1,47

-26,13%

al kg da € 4,98 a € 3,68



Reparto Frutta & Verdura
Erbe aromatiche
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Pisa
vari tipi
e grammature
un esempio:
rosmarino
conf. da 30 g

€ 0,77

per 100 g € 2,57



Reparto Frutta & Verdura
Cetrioli
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Livorno,
categoria I
conf. da 700 g

€ 1,58

al kg € 2,26



Reparto Forno
Focaccia
lievitazione naturale
Dolcezza Savini
al kg

€ 8,90

CONAD COME PARLI

La Toscana parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO

AMBROGETTA

La tanto amata mattonella di casa, soprattutto di forma ottagonale e spesso di terracotta smaltata, così diffusa tra le cucine e i bagni di casa nostra. Una delle tante parole toscane che arrivano però dai nostri cugini d'Oltralpe: deriva probabilmente da **lambruisette**, diminutivo di **lambris**, cioè "rivestimento". Arrivata a noi nell'Ottocento, insieme a questi materiali, era simbolo di eleganza e ricchezza: oggi è ovunque, ma si porta dietro un bagaglio di storia bello importante!



Reparto Macelleria
Hamburger
di bovino adulto
I NOSTRI ORI
carni della Maremma
200 g

€ 5,99

-30%
€ 4,19

al kg da € 29,95 a € 20,95



Reparto Macelleria
Coniglio a metà in parti
Il Toscano
al kg

€ 14,15

-30%
€ 9,90



Reparto Macelleria
Salsiccia toscana
I NOSTRI ORI
suino nato
e allevato in Toscana
al kg

€ 10,99

-30%
€ 7,69



Nei punti vendita con
Reparto Pescheria Assistita
Branzino
allevato nel Golfo
di Follonica
300/500 g circa
al kg

€ 13,90



Nei punti vendita con
Reparto Pescheria Assistita
Acciughe o alici
pescate
nel Mar Tirreno
al kg

€ 5,90



Nei punti vendita con
Reparto Pescheria Assistita
Gambero rosa
I NOSTRI ORI
pescato
nel Mar Tirreno
al kg

€ 6,90



OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO



ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



PRODOTTI
DEL TERRITORIO
Prodotti Toscani

Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.



Reparto Gastronomia
Verdure cotte
I NOSTRI ORI
vari tipi
al kg € 5,90

Disponibile
anche take away

all'etto
€ 0,59



VytaSole nasce nel 1992 dalla tradizione di famiglia e da un profondo legame con il territorio pistoiese, dove la lavorazione delle verdure ha radici storiche che risalgono ai primi del '900. L'azienda coltiva direttamente le proprie materie prime nelle terre adiacenti allo stabilimento, garantendo controllo, freschezza e qualità costante. Le verdure, dopo la raccolta, vengono sottoposte a lavaggi multipli, cottura automatizzata e confezionamento: il risultato è una produzione di verdura cotta con materia prima interamente locale.

VYTASOLE
Agliana (PT)



**L'ECCELLENZA
A PAROLE NOSTRE**



Reparto Gastronomia
Fagioli cannellini,
ceci
cotti
I NOSTRI ORI
take away
un esempio:
fagioli cannellini
250 g

~~€ 2,79~~

-30%
€ 1,95

al kg da € 11,16 a € 7,80



Reparto Gastronomia
Insalata di farro
Selezione
Gastronomia
al kg € 11,80

Disponibile
anche take away

all'etto
€ 1,18



Reparto Gastronomia
Pasta all'uovo
di grano duro
toscano
I NOSTRI ORI
vari tipi
250 g

~~€ 2,59~~

-30%
€ 1,81

al kg da € 10,36 a € 7,24



CONAD COME PARLI

La Toscana parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO

PAPPA AL POMODORO



PORZIONI

4



TEMPO

1H 20M



DIFFICOLTÀ

FACILE



Ingredienti:

300 g di pane raffermo
500 g di pomodori oblungi rossi
150 g di cipolle bianche
50 g di carote
50 g di sedano
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di basilico
Olio extravergine d'oliva q.b.
Sale e pepe q.b.
Un pizzico di zucchero
Crostone di pane tostato

Preparazione:

Taglia il pane raffermo a cubetti e tostalo in forno. Nel frattempo prepara un soffritto delicato tritando cipolle, carote e sedano, facendoli cuocere lentamente con abbondante olio extravergine d'oliva. Aggiungi i pomodori pelati e lascia cuocere a fuoco dolce per circa un'ora, regolando alla fine di sale, pepe e con un pizzico di zucchero.

Frulla la salsa fino a ottenere una consistenza liscia, poi rimettila sul fuoco e unisci il pane tostato, mescolando fino a ottenere una consistenza densa. A parte, scalda un po' di olio con l'aglio tritato e le foglie di basilico per pochi istanti, giusto il tempo di sprigionarne il profumo, quindi versa tutto nella pappa e lascia insaporire.

Servi ben calda completando con qualche foglia di basilico fresco, un crostone di pane tostato e un filo d'olio extravergine a crudo.

ÈSSERE UNA ZUPPA E UN PAMMOLLE

*Proprio come in questa ricetta, dove ingredienti semplici si uniscono fino a diventare un tutt'uno, così è essere zuppa e pammolle, praticamente **inseparabili, sempre insieme**, in perfetta sintonia. Il perché è semplice: zuppa e pammolle sono, di fatto, la stessa cosa, pane ammolato e trasformato in qualcosa di nuovo!*

UNA COPPIA E UN PAIO

Abbinamento perfetto



Spumante Charivé
Fattoria di Pancole
millesimato brut
750 ml

SOLO TITOLARI 

€ 19,90

€ 16,90


-15,08%

al l da € 26,54 a € 22,54

 TOSCANA

 6-8°C

 12,50% vol.

 aperitivi,
piatti base pesce,
carne bianca,
affettati,
formaggi freschi



Chianti
Colli Senesi DOCG
Fattoria
Montepescini
750 ml

SOLO TITOLARI 

€ 6,50

€ 4,95


-23,85%

al l da € 8,67 a € 6,60

 TOSCANA

 16-18°C

 13,50% vol.

 antipasti,
primi al sugo, zuppe,
carne, grigliate, pizza,
affettati, salumi,
formaggi semistagionati



Reparto Frutta & Verdura
Pomodoro
oblungo rosso
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia
di Grosseto
conf. da 400 g

€ 2,18

al kg € 5,45



Reparto Forno
Panaccio
pane con farina
tipo "0"
al kg

€ 3,30



Olio extravergine
di oliva Toscano
IGP
Frantoio Franci
500 ml

SOLO TITOLARI 

€ 12,88

€ 10,90

-15,37%

al l da € 25,76 a € 21,80



CONAD COME PARLI

La Toscana parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO



SANFELO

San FeLo è una cantina della Maremma Toscana, terra ruvida e generosa dove la viticoltura è parte integrante dell'identità locale. I vigneti, coltivati tra colline ventilate e influenze marine, danno vita a uve che vengono selezionate con cura e vinificate con un approccio attento alla qualità e alla tipicità. La produzione, ispirata alla storica cultura del buttero, unisce tradizione e tecniche moderne, per esaltare al meglio l'espressione del territorio. Dopo 25 anni di storia, le etichette San FeLo raccontano ancora oggi la Maremma più autentica.



CANTINA SAN FELO

Magliano in Toscana (GR)



Morellino di Scansano DOCG
San FeLo
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 9,90

€ 7,90

-20,20%
al l da € 13,20 a € 10,54

TOSCANA

16-18°

13,00% vol.

carni rosse, arrostiti, formaggi stagionati



Rosso Maremma Toscana DOC
Balla La Vecchia
San FeLo
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 9,90

€ 7,90

-20,20%
al l da € 13,20 a € 10,54

TOSCANA

16-18°C

13,00% vol.

antipasti, primi al sugo, zuppe, piatti in umido, carne rossa, arrostiti, selvaggina, salumi, formaggi semistagionati



Vermentino Maremma Toscana DOC
Le Stoppie
San FeLo
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 9,90

€ 7,90

-20,20%
al l da € 13,20 a € 10,54

TOSCANA

10-12°C

13,00% vol.

aperitivi, primi piatti, piatti di pesce e/o verdura, carne bianca, insalate, affettati, torte salate, uova, formaggi freschi

OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO



ECCellenze DELLA NOSTRA TERRA



Dalla nostra terra. Della nostra terra.



Chianti Classico
DOCG
Tenuta Casenuove
750 ml

SOLO TITOLARI

€9,90

€ 7,90

-20,20%
al l da € 13,20 a € 10,54

TOSCANA

16-18°C

14,50% vol.

primi al sugo,
zuppe,
carne rossa,
arrosti,
cacciagione,
piatti in umido,
salumi,
formaggi
semistagionati



Chianti DOCG
Rùfina Riserva
Nipozzano
Frescobaldi
750 ml

SOLO TITOLARI

€12,90

€ 11,50

-17,27%
al l da € 18,54 a € 15,34

TOSCANA

18°C

13,50% vol.

carne rossa
alla griglia,
agnello al forno,
pecorino poco
stagionato



Bolgheri DOC
Donna Brune
rosso
750 ml

SOLO TITOLARI

€15,90

€ 12,90

-18,87%
al l da € 21,20 a € 17,20

TOSCANA

16-18°C

14,50% vol.

primi piatti
strutturati,
carne rossa,
arrosti, grigliate,
selvaggina,
piatti in umido,
formaggi
stagionati



Rosso di Montalcino
DOC
Cantine
Leonardo da Vinci
750 ml

SOLO TITOLARI

€11,90

€ 9,69

-18,57%
al l da € 15,87 a € 12,92

TOSCANA

18°C

13,00% vol.

piatti di media
struttura al sugo,
arrosti,
formaggi
semistagionati



Rosso dei Poggi
Toscana IGT
Badia di Morrone
Gaslini Alberti
750 ml

SOLO TITOLARI

€4,95

€ 3,80

-23,23%
al l da € 6,60 a € 5,07

TOSCANA

16-18°C

13,50% vol.

antipasti,
minestre,
primi al sugo,
carne grigliata,
verdure
in umido



Pomino Bianco
DOC
Frescobaldi
750 ml

SOLO TITOLARI

€8,90

€ 7,70

-13,48%
al l da € 11,87 a € 10,27

TOSCANA

10°C

12,50% vol.

cucina
vegetariana,
piatti base pesce,
carne bianca,
formaggi freschi



Vermentino
Maremma Toscana
DOC
Treno del Mare
Cecchi
750 ml

SOLO TITOLARI

€6,90

€ 4,95

-28,26%
al l da € 9,20 a € 6,60

TOSCANA

10-12°C

12,50% vol.

aperitivo,
carne bianca,
piatti a base
di pesce,
formaggi freschi



Bianco di Pitigliano
DOC
Cantina
Vignaioli del Morellino
di Scansano
750 ml

SOLO TITOLARI

€4,90

€ 3,90

-20,41%
al l da € 6,54 a € 5,20

TOSCANA

10-12°C

13,00% vol.

piatti leggeri
base pesce
e/o verdura,
carni bianche,
formaggi
freschi



CONAD COME PARLI

La Toscana parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO



ROMAIÒLO

Mestolo.



Reparto Gastronomia
Guanciale trancio
Salumeria di Monte San Savino
take away
500 g circa
al kg € 14,00 anziché € 17,50
-20%
all'etto
€ 1,40



Reparto Gastronomia
Porchetta
Filiera Toscana
Salumeria
di Monte San Savino
cotta a legna
al kg € 18,90
all'etto
€ 1,89



Reparto Gastronomia
Salame, salsiccia
di cinghiale
Salumeria
Bernardini Gastone
take away
vari tipi
un esempio: salame
al kg € 20,40 anziché € 25,50
-20%
all'etto
€ 2,04



Reparto Gastronomia
Pancetta stagionata
arrotolata
Salumificio Sandri
al kg € 16,90
all'etto
€ 1,69



Reparto Gastronomia
Salame, salamella
Salumificio Rosi
vari tipi
un esempio:
salame toscano
al kg € 12,25 anziché € 17,50
-30%
all'etto
€ 1,23



Salumi Benvenuti nasce dalla passione della famiglia Benvenuti per la tradizione norcina toscana e dalla selezione accurata delle migliori materie prime 100%

italiane. Dal 1958, l'azienda porta avanti un sapere artigianale tramandato da tre generazioni, unendo esperienza, innovazione e rispetto della filiera corta. Dalla lavorazione artigianale alla tavola: ogni prodotto racconta l'autentico gusto della Toscana.

SALUMI BENVENUTI
Lucca (LU)



L'ECCELLENZA
A PAROLE NOSTRE



Reparto Gastronomia
Coscia di suino
Il Perna
di Fossanera
Salumi Benvenuti
al kg € 25,90
all'etto
€ 2,59



OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO

Da noi anche il mestolo ha un nome tutto suo! Variante del più "italiano" ramaiolo, deriva infatti da rame, il materiale con cui un tempo si realizzavano questi utensili. È letteralmente "l'attrezzo di rame"! La trasformazione da "a" a "o" è tipica del parlato toscano e rende la parola più familiare: così, anche servire una minestra diventa un piccolo gesto di identità casalinga!



Reparto Gastronomia
Caprino Toscano
Caseificio Busti
a caglio vegetale
al kg € 23,90

all'etto
€ 2,39



Reparto Gastronomia
Cacio nero 50/50
Valdichiana
Caseificio Matteassi
latte misto ovino/vaccino
al kg € 17,90

all'etto
€ 1,79



Reparto Gastronomia
Caciotta di mucca
di Piancastagnaio
Monte Amiata
Agriqualità
al kg € 12,90



all'etto
€ 1,29



Reparto Gastronomia
Pecorino Toscano
DOP
Caseificio sociale
Manciano
al kg € 19,90

all'etto
€ 1,99



Reparto Gastronomia
Pecorino di Sorano
premio Pienza
Caseificio di Sorano
al kg € 18,50

all'etto
€ 1,85

PE' CAPICCI MEGLIO

Per saperne di più

PECORINO DI SORANO PREMIO PIENZA

Pecorino di media stagionatura che racconta la Toscana più autentica: pasta tenera, colore paglierino e gusto delicatamente fragrante, le cui sfumature cambiano al passare delle stagioni. Prodotto dal **Caseificio di Sorano** dal 1963 con latte fresco e metodi artigianali, senza conservanti né additivi, esprime tutta la ricchezza del territorio. Ideale da gustare da solo o insieme a miele e confetture, è un'eccellenza pluripremiata in diversi concorsi caseari, tra cui il "Premio Pienza".

CONAD COME PARLI

La Toscana parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO

Quante volte lo diciamo per invitare qualcuno a non farla troppo lunga? Lèva l'unto! significa proprio questo: taglia corto, vai al sodo. L'immagine nasce a tavola: dopo pasti abbondanti, si usava "levare l'unto" mangiando qualcosa di asciutto, come un pezzettino di formaggio, per pulire la bocca dal grasso. Un gesto semplice che parte dalla tavola e che diventa metafora: togliere il superfluo e arrivare subito al punto.

LÈVA



Reparto Gastronomia
Ricotta
di pura pecora
Val D'Orcia
al kg € 6,90
all'etto
€ 0,69



Reparto Gastronomia
Affettati
La Bottega di Adò
vari tipi
take away
un esempio:
salame nostrale
100 g
~~€ 2,90~~

-30%
€ 2,03



€ 4,90
-30%
€ 3,43
al kg da € 19,60 a € 13,72

Reparto Gastronomia
Mozzarella
Bufalciotti
100% latte toscano
classica,
senza lattosio
un esempio:
classica
conf. 125 g x 2 pezzi



Prosciutto arrosto
alla griglia
Selezione
Terre di Siena
Casa Toscana
110 g

€ 3,29
al kg € 29,91



€ 4,00
Stracchino
Consorzio
Produttori
Latte Maremma
170 g
-40%
€ 1,18
al kg da € 11,65 a € 6,95



Affettati
Salumificio Toscano
Piacenti
vari tipi
un esempio:
prosciutto cotto
90 g

SOLO TITOLARI

~~€ 2,69~~
-20%
€ 2,15
per 100 g da € 2,99 a € 2,39



Mozzarella
Mukki
conf. 100 g
x 3 pezzi
€ 3,99
-50%
€ 1,99
al kg da € 13,30 a € 6,64



OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO



ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

L'UNTO!



**Gnudi
Pastificio
Artigianale
Toscana Valentini
con parmigiano
reggiano DOP
250 g**

SOLO TITOLARI

~~€ 3,15~~

-30%
€ 2,20

al kg da € 12,60 a € 8,80



**Pasta fresca ripiena
I NOSTRI ORI
vari tipi
250 g**

€ 2,69

al kg € 10,76



**Tortelli
mugellani di patate
Pastificio
La Fiorita
500 g**

~~€ 4,60~~

-30%
€ 3,22

al kg da € 9,20 a € 6,44



**Gnocchi di patate
fresche
I Caserecci
Lo Gnocco
400 g**

SOLO TITOLARI

~~€ 2,89~~

€ 2,18

-24,57%

al kg da € 7,23 a € 5,45



**Il Latte UHT
Mukki
parzialmente
scremato
1 l**

~~€ 1,79~~

-50%
€ 0,89



**Salsina
Tempestini
vari tipi
130 g**

€ 0,95

al kg € 7,31



**Uova
Uovo del Casentino
allevato all'aperto
conf. da 10 uova**

€ 2,98



**Ricotta
Consorzio
Produttori
Latte Maremma
vaccina
250 g**

~~€ 1,59~~

-50%
€ 0,79

al kg da € 6,36 a € 3,16



**Crema
di yogurt
compatto
Storica Fattoria
Il Palagiaccio
vari tipi
550 g**

~~€ 4,28~~

-30%
€ 2,99

al kg da € 7,79 a € 5,44

CONAD COME PARLI

La Toscana parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO

CÉNCIO

È lo straccio di casa, quello con cui si dà "nancenciata" per pulire in giro. Ma dietro questa parola quotidiana c'è una storia antica: dal latino cento, un tessuto fatto di ritagli cuciti insieme, a sua volta legato al greco kentéo, "cucire". In Toscana il céncio è ancora vivo nel linguaggio di tutti i giorni, tra modi di dire e memoria popolare, a ricordarci che



anche gli oggetti di casa più semplici e umili hanno una storia davvero lunga alle spalle!

R

Pasta di semola di grano duro Agriqualità Pasta Toscana vari tipi 500 g

SOLO TITOLARI

~~€ 1,09~~
€ 0,79
-27,52%
al kg da € 2,18 a € 1,58

R

Pasta di semola di grano duro Lorenzo Il Magnifico vari tipi 500 g

SOLO TITOLARI

~~€ 3,49~~
€ 2,99
-14,33%
al kg da € 6,98 a € 5,98

R

Riso Maremma arborio, arborio integrale 1 kg

SOLO TITOLARI

~~€ 3,95~~
€ 3,39
-14,18%

SAPORI DINTORNI
COMAD

Pici della Val d'Orcia Sapori&Dintorni CONAD 500 g

SOLO TITOLARI

~~€ 2,75~~
€ 1,99
-27,64%
al kg da € 5,50 a € 3,98

R

Prodotto da forno Lingue croccanti GranArt L'Albero del Pane classiche, alle olive 150 g

SOLO TITOLARI

~~€ 2,10~~
€ 1,75
-16,67%
al kg da € 14,00 a € 11,67

R

Olio extra vergine di oliva Chianti Classico DOP Azienda Olearia del Chianti 750 ml

SOLO TITOLARI

~~€ 17,90~~
€ 14,90
-16,76%
al l da € 23,87 a € 19,87

R

Olive toscane denocciate Neri conf. 50 g x 2 pezzi

SOLO TITOLARI

~~€ 2,25~~
€ 1,69
-24,89%

R

Polpa finissima Il Polposissimo Petti conf. 400 g x 2 pezzi

SOLO TITOLARI

~~€ 2,55~~
€ 1,78
-30,20%
al kg da € 3,19 a € 2,23

R

Passata di pomodoro Le Stagioni d'Italia 100% pomodoro toscano 690 g

SOLO TITOLARI

~~€ 1,55~~
€ 0,99
-36,13%
al kg da € 2,25 a € 1,44

R

Ragù rustico Trattoria Toscana bovino, suino, cinghiale un esempio: bovino 190 g

SOLO TITOLARI

~~€ 5,98~~
**-30%
€ 4,18**
al kg da € 31,48 a € 22,00

OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO



ECCELLENZE DELLA NOSTRA TERRA



Dalla nostra terra. Della nostra terra.



Prodotto dolciario
occhi di bue,
margherite
Bianco Forno
un esempio:
occhi di bue
300 g

SOLO TITOLARI

€ 2,90

€ 2,49

-14,14%

al kg da € 9,67 a € 8,30



Biscotti
Artebianca
vari tipi
e grammature
un esempio:
integrali
400 g

SOLO TITOLARI

€ 2,90

€ 2,45

-18,06%

al kg da € 7,48 a € 6,13



Crema
nocciole e cacao
Chiaverini
300 g

SOLO TITOLARI

€ 3,60

€ 2,98

-19,24%

al kg da € 12,30 a € 9,94



Prodotto dolciario
Pan con l'uva
Andrei
300 g

SOLO TITOLARI

€ 3,94

€ 2,95

-25,13%

al kg da € 13,14 a € 9,84



Cantuccini
toscani IGP
alle mandorle
e Vin Santo
Del Nonno
Fiore

• Cantuccini 250 g
• Vin Santo 375 ml

SOLO TITOLARI

€ 9,50

€ 6,90

-27,37%



Cantuccini
Fiore
vari tipi e grammature
un esempio:
al cioccolato fondente
200 g

SOLO TITOLARI

€ 3,14

-30%
€ 2,19

al kg da € 15,70 a € 10,95



Reparto Surgelati
Gelato
Gelaterie Artigiane
Riunite
vari tipi
300 g

SOLO TITOLARI

€ 4,90

€ 3,99

-18,57%

al kg da € 16,34 a € 13,30



Reparto Surgelati
Zuccotto
Gelaterie Artigiane
Riunite
450 g

SOLO TITOLARI

€ 6,49

€ 5,49

-15,41%

al kg da € 14,43 a € 12,20



Acqua
Silva
minerale
naturale
1,5 l

SOLO TITOLARI

€ 0,40

€ 0,29

-27,50%

al l da € 0,27 a € 0,20

CONADCOMEPARLI

La Toscana parola per parola

OFFERTA VALIDA DAL 4 AL 17 GIUGNO

CONAD COME PARLI

La Toscana parola per parola

Anche questo numero ci ha ricordato che casa non è solo un luogo: è una lingua, un sapore, un senso di appartenenza che portiamo sempre con noi. Appuntamento al prossimo numero di **CONAD COME PARLI**, per continuare insieme questo percorso nel cuore della **Toscana**, da scoprire parola dopo parola.

SI VA A' MIMMI!

(E ora si esce a fare una passeggiata!)

L'OFFERTA DI QUESTO VOLANTINO LA TROVI A:



Provincia di FIRENZE

BORGO SAN LORENZO - Viale Giovanni XXIII 47 - tel. 055 8457719

Provincia di LIVORNO

CECINA - Uscita Cecina Nord variante Aurelia - tel. 0586 669499
PORTOFERRAIO - Loc. Sghinghetta - Antiche Saline - tel. 0565 915142

Provincia di LUCCA

GALLICANO - Via di Fondovalle 14/A - tel. 0583 72511
PIETRASANTA - Via Aurelia Sud - Loc. Osterietta - tel. 0584 793834
Provincia di PISA
SAN GIULIANO TERME - Largo Rita Atria 8 - Loc. Madonna dell'Acqua - tel. 050 890842

PISTOIA e provincia

Viale Adua 223 - tel. 0573 28297
CINTOLESE - Via Francesca - tel. 0572 617118
PRATO
Via Anna Kuliscioff 3 - Loc. Maliseti - tel. 0574 651618
Via Giuseppe Catani 28/b - tel. 0574 593243



AREZZO e provincia

Strada Provinciale 21 di Pesciola - Loc. Ponte a Chiani snc - tel. 0575 363803

Via Mecenate 2/E - tel. 0575 24409

CASTIGLION FIORENTINO - Via Senese Aretina 79/81 - tel. 0575 657574

CORTONA - Via Gramsci - Ang. Via dei Mori - tel. 0575 604113

0575 62899

MONTE SAN SAVINO - Viale S. M. delle Vertighe 34

FIRENZE e provincia

Pzza Dalmazia 12/14 - tel. 055 4360841

Via Pistoiese - Ang. via del Pesciolino - tel. 055 3427386

Via Scipione Ammirato 94 - tel. 055 6550494

CALEZANO - Via Don Minzoni 13 - tel. 055 8877334

CAPRAIA E LIMITE - Traversa Limitese 56 - tel. 0571 583009

CERRETO GUIDI - Via P. Pisana 172/174 - Loc. PIEVE A RIPOLI - tel. 0571 588131

SOVIGLIANA - VINCI - Viale Togliatti 98 - tel. 0571 508205

GROSSETO e provincia

Via Clodia - Zona tiro a segno - tel. 0564 479015

Via Scansanese 177 - tel. 0564 27588

Via Senegal 9 - Fronte VVF - tel. 0564 453230

ARCIDOSSO - Via Risorgimento 76 - tel. 0564 963138

BAGNO DI GAVORRANO - Via E. Berlinguer snc

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA - Via del Padule - tel. 0564 644220

MASSA MARITTIMA - Via Don Luigi Rossi 5 - tel. 0566 902187

LIVORNO e provincia

Via dell'Antimonio 4/6/8 - tel. 0586 426585

Via Grande 166/176 - tel. 0586 829482

Via C. Marx 27 - Loc. Stagno - tel. 0586 941460

CASCINA - Via Aurelia Sud 2/A - Ang. via Caravaggio tel. 0586 635701

COLLESALVETTI - Via dell'Impresa 14 - tel. 0586 963077

DONORATICO - Via Vecchia Aurelia - tel. 0565 773071

MARINA DI CAMPO - Via della Costa

PIOMBINO - Via Giovanni Lerario 127 - tel. 0565 220468

ROSIGNANO SOLVAY - Via della Repubblica - Ang. via di Giacomo - tel. 0586 764700

VADA - Via per Rosignano 2 - tel. 0586 788202

VENTURINA - Via dell'Agricoltura 9 - tel. 0565 853350

LUCCA e provincia

Via Einaudi - tel. 0583 512008

Via di Tiglio 1075 - Loc. San Filippo - tel. 0583 462432

ALTOPASCIO - Via delle Cerbaie - Zona Casello Autostradale - tel. 0583 264858

CAPANNORI - Via di Tiglio 420/A - tel. 0583 907906

CASTELNUOVO GARFAGNANA - Via Valmaia 5 - tel. 0583 639182

CASTELNUOVO GARFAGNANA - Via della Fabbrica 2 - tel. 0583 586823

FORNACI DI BARGA - Via Risorgimento 12 - tel. 0583 75143

MASSAROSA - Via Sarzanese - Loc. Ficaia - tel. 0584 939749

VIAREGGIO - Via Ciabattini 55 - tel. 0584 961145

VIAREGGIO - Via Pisana - tel. 0584 383393



Via Fagioli 10 - tel. 0586 891271

Via Giotto 15 - tel. 0586 860419

Via Gramsci 178/182 - tel. 0586 864020

Via C. Puini 97 - tel. 0586 500211

CASTIGLIONCELLO - Via R. Fucini 26/34 - tel. 0586 759013

CECINA - Via 2 Giugno - tel. 0586 686471

CECINA MARE - Via Galliano, 7/13 - tel. 0586 621414

CECINA MARE - Via Gilching - tel. 0586 622736

MARINA DI BIBBONA - Via Cavalligieri Nord 18/20 - tel. 0586 600341

SAN VINCENTO - Corso Italia 71 - tel. 0565 710008

Isola d'Elba

CAPOLIVERI - Viale Australia - Loc. Rione Figaia - tel. 0565 968904

CAPOLIVERI - Via Mazzini 6 - tel. 0565 967049

MARCIANA MARINA - Viale Cerboni 4 - tel. 0565 996795

PORTO AZZURRO - Loc. Santissimo - Viale Europa - tel. 0565 921040

PORTOFERRAIO - Loc. Orti - tel. 0565 914728

PORTOFERRAIO - Pza Pietri 3 - tel. 0565 930243

RIO MARINA - Via Principe Amedeo - tel. 0565 925000

LUCCA e provincia

Via Vittorio Emanuele 48 - tel. 0583 584589

BAGNI DI LUCCA - Via Roma 9/A - tel. 0583 805358

BARGA - Via Canipaia snc - tel. 0583 711452

CAMAIORE - Via Oberdan 31/A - tel. 0584 983793

CAPEZZANO PIANORE - Via Sarzanese 331 - tel. 0584 1643211

CAPEZZANO PIANORE - Via G. Giocosa 24 - tel. 0584 913050

FORTE DEI MARMÌ - Via Provle 134 - tel. 0584 89721

PIETRASANTA - Via Provle 60 - tel. 0584 72522

PIAZZA AL SERCHIO - Via Roma 102

SERAVEZZA - Via Lombardi 20 - tel. 0584 757342

VIAREGGIO - Via Battisti - tel. 0584 46213

VIAREGGIO - Via F. Filzi 117 - tel. 0584 392145

VIAREGGIO - Via Fratti 60 - tel. 0584 50656

VIAREGGIO - Viale Carducci 23/b - tel. 0584 583530

VIAREGGIO - Via Paolina Bonaparte - tel. 0584 963545

AREZZO e provincia

Pzza Giotto 25/29 - tel. 0575 357032

Via Chiarini 23 - tel. 0575 904440

Via Guido Monaco 82/90 - tel. 0575 20916

Via Nazionale 201 - Loc. Olmo - tel. 0575 948038

MONTEVARCHI - Via Giovanni Pascoli 42 - tel. 055 981200

SAN GIOVANNI VALDARNO - Via Spartaco Lavagnini 122A - tel. 055 9110086

FIRENZE e provincia

Via Circondaria 58/60 - tel. 055 331203

Viale dei Milie, 9/C-D-E - tel. 055 574236

Via Martini 14 - Zona Cioverciano - tel. 055 600493

Via Michelazzi 4 - tel. 055 5272373

Via dell'Olivuzzo 101/R - tel. 055 706140

Via Pietrapiana 42 - tel. 055 2347856

Via Kyoto 24/30 - tel. 055 6580028

Via Rocca Tedalda 49 - tel. 055 690804

Via Zanella tel. 055 225748

EMPOLI - Via Ponzano 84 - tel. 0571 922085

EMPOLI - Via T. Da Battifolle 12 - tel. 0571 526257

FIGLINE VALDARNO - Via Roma 1/9 - tel. 055 958833

FIRENZUOLA - Via Giovanni XXIII 26 - tel. 055 8199296

SCANDICCI - Via S. Bartolo in Tuto 35 - tel. 055 255669

SCARPERIA - Via Matteotti 37 - tel. 055 846595

Provincia di GROSSETO

FOLLONICA - Via Litoranea 81 - tel. 0566 44004

FOLLONICA - Via Praga 6 - tel. 0566 51696

FOLLONICA - Via Spagna 14 - Zona Senzuno - tel. 0566 269783

ORBETELLO - Piazza della Repubblica - tel. 0564 850709

PORTO S. STEFANO - Via Panoramica, 64/66 - tel. 0564 812754

LIVORNO e provincia

Via Borgo San Jacopo 83 - tel. 0586 374419

Via Baroni 9/15 - tel. 0586 402158

Via della Pieve 18 - tel. 0586 373977

Via delle Lastre 26 - tel. 0586 889614

Via del Vigna 179/B - tel. 0586 444535



FIRENZE: Via Borgo San Lorenzo - tel. 055 2645643
Via De' Bardi 45/47 - tel. 055 290388

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 espese 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

