

OTTOBRE 2025

I nostri



TERRA
DI TOSCANA



PRODOTTI
DEL TERRITORIO
Prodotti Toscani

ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA

Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

MAGAZINE

OFFERTA VALIDA DAL 9 AL 22 OTTOBRE 2025

Identità e tradizione
cuore dolce di Toscana

*Biscotti "I Nostri Ori", Forno Steno, Prato

CONAD SOSTIENE



FAI

FONDO
PER L'AMBIENTE
ITALIANO

SOSTIENI IL TERRITORIO
CHE AMI.



CONAD

Persone oltre le cose

I nostri ORI

TERRA
DI TOSCANA



INSIEME PER LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO.



TORRE E CASA CAMPATELLI
SAN GIMIGNANO (SI)
BENE FAI DAL 2005

Foto di Duccio Nacci @FAI

CONAD SOSTIENE



FAI

FONDO
PER L'AMBIENTE
ITALIANO



SOSTIENI ANCHE TU LA BELLEZZA CHE CI CIRCONDA.

Fino al 31 ottobre vieni da Conad e dona 5€ per ricevere la **FAI DONOR CARD**: contribuirai insieme a noi a sostenere il FAI e il patrimonio artistico del tuo territorio. Con ogni FAI DONOR CARD hai diritto a **1 INGRESSO OMAGGIO** in un **Bene FAI**.

Grazie alla FAI DONOR CARD o alla tua TESSERA FAI, ottieni uno **sconto di 1€** sulla spesa, acquistando almeno **10€ di prodotti I NOSTRI ORI** con **Carta Insieme**.



Le Giornate FAI d'Autunno ti aspettano l'11 e il 12 ottobre.

Visita il sito fondoambiente.it per scoprire i Beni FAI aperti e lasciarti ispirare dalle eccellenze del territorio che ami.

 **CONAD**
Persone oltre le cose

Uniti per valorizzare e sostenere le eccellenze della Toscana

Ottobre porta con sé colori d'autunno e nuove opportunità di scoperta. C'è un **legame profondo** tra il **gusto** per i sapori autentici e la **cura** dei luoghi che raccontano la nostra storia. Da questo legame nasce il sostegno di **Conad a FAI**: insieme per **custodire** e **valorizzare** il patrimonio della **Toscana**.



Con la **FAI Donor Card**, disponibile nei punti vendita **Conad**, **sostieni** i beni culturali e **vivi** esperienze uniche tra **eccellenze**, **tradizione** e **territorio**.

L'11 e 12 ottobre tornano le **Giornate FAI d'Autunno**: un'occasione unica per **scoprire tesori d'arte**, **storia** e **natura** solitamente chiusi al pubblico. Scopri i **luoghi aperti in Toscana** su www.fondoambiente.it

Questo mese il viaggio parte da **Prato**, con la tradizione centenaria dei **biscotti** che il **Forno Steno** custodisce e rielabora, mantenendo le **radici artigianali**, in **chiave contemporanea** in una linea esclusiva firmata **"I Nostri Ori"** di **Conad**.

La **Toscana si racconta** anche attraverso i **Focus territoriali** del magazine: ci spostiamo a **Lucca** e in **Garfagnana**, terre sorprendenti dove gusto e cultura si intrecciano. Dai **tordelli lucchesi** al profumato **buccellato**, fino al raro **prosciutto di perna di Fossanera** del Salumificio Benvenuti, le **eccellenze gastronomiche** accompagnano la visita a un luogo unico: il **Teatrino di Vetriano**, il teatro più piccolo del mondo.

Una buona lettura con gusto.



DELIZIOSA TOSCANA Paese che vai dolce che trovi

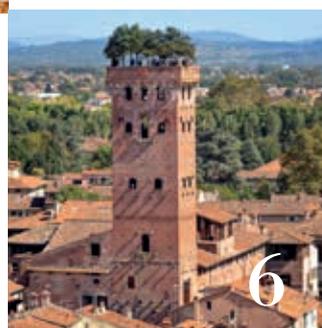
La Toscana sussurra dolcezza: la tradizione secolare dei Biscotti di Prato e i Cantucci croccanti, storia e fragranza in un solo morso.

FOCUS

LUCCHESIA

TOSCANA SORPRENDENTE

Tra mura rinascimentali, colline dorate e sapori autentici, un territorio che intreccia arte, storia e vita quotidiana.



VALORE SOCIALE Le pagine de "Il Selezionatore"

Pagine dedicate ai prodotti "I Nostri Ori" portati sulle vostre tavole dall'esperienza e dalla passione di nostri soci.

CANTINE DI TOSCANA Vino, storia e natura

Dalla mezzadria alla produzione di qualità, una storia familiare immersa nella Riserva del Basso Merse nel senese.



I nostri
ORI
TERRA DI TOSCANA

ECCELLENZE DELLA NOSTRA TERRA

Dalla nostra terra. Della nostra terra.

PRODOTTI DEL TERRITORIO
Prodotti Toscani

COMPRARE REGIONALE
FA BENE A TUTTI!

LO DICE ANCHE
LO SCONTRINO

È importante aiutare l'economia regionale e lo puoi fare anche tu acquistando i prodotti del territorio. Alla fine di ogni spesa, sullo scontrino, troverai il valore del tuo impegno per la tua regione, ossia quanti prodotti locali hai messo nel carrello.



Dalla ricetta del 1779 nascono i biscotti "Ori"

Forno Steno, un secolo di dolce tradizione. Dalla panetteria di paese al **biscottificio artigianale**, una storia che unisce **radici toscane e innovazione contemporanea**.

Nata nel 1920 come piccola panetteria a **Vaiano (Prato)**, **Forno Steno** ha attraversato oltre un secolo di storia trasformandosi, passo dopo passo, in un punto di **riferimento dell'arte dolciaria toscana**. Dai pani fragranti ai dolci da forno, fino all'attuale biscottificio artigianale, l'azienda ha saputo **evolversi** senza mai perdere il **legame con le proprie radici**.

Con l'arrivo di **Gianluca e Stefano Mancuso** e il trasferimento a Prato nel 2022, Forno Steno ha intrapreso una nuova stagione: **processi moderni, organizzazione all'avanguardia** e lo stesso **amore per la tradizione**. **Ingredienti selezionati, lavorazioni artigianali e creatività** danno vita a biscotti che raccontano un **equilibrio perfetto tra memoria e innovazione, tra territorio e gusto contemporaneo**.



CURIOSITÀ STORICA

Non chiamateli Cantucci!

La storia dei **Biscotti di Prato** affonda le **radici nel XVI secolo** e parte dalla celebre **bozza pratese**, un pane bianco senza sale che, grazie alla qualità delle farine e all'acqua povera di calcare, aveva un gusto così particolare da rendere famosi i fornai della città.

Secondo la tradizione, fu **Francesco I de' Medici**, grande estimatore della bozza, a desiderarne una versione dolce.

I panettieri lo accontentarono arricchendo l'impasto con albumi, zucchero e semi d'anice, e modificando la cottura: dopo una prima infornata dei filoncini, li tagliarono a fettine e li rimisero in forno. **Nascevano così i "bis-cotti", croccanti e più facili da conservare**, che col tempo furono conosciuti anche con il nome di cantucci.

Nel **XVIII secolo** l'erudito pratese **Amadio Baldanzi** trascrisse la ricetta in un documento, datato intorno al **1779** e oggi conservato nell'Archivio di Stato di Prato, di cui **Forno Steno è proprietario**. In quell'occasione introdusse anche l'uso del burro, chiamando quei dolci semplicemente "biscotti".



Reparto Forno
Biscotti
I NOSTRI ORI
vari tipi
500 g

€ 5,90

al kg € 11,80

PROVA TUTTI I GUSTI!

Partendo dalla ricetta storica, Forno Steno ha creato per Conad la linea di **biscotti "I Nostri Ori"** di formato simile ma rivisitati nella sostanza con le varianti di ingredienti: **mandorla - cioccolato - uvetta - fichi - uvetta cioccolato e mandorle - cioccolato e mandorle - cioccolato mandorle e rhum - nocciola e pistacchi**.





ECCELLENZE DELLA NOSTRA TERRA



PRODOTTI DEL TERRITORIO
Prodotti Toscani

Dalla nostra terra. Della nostra terra.

CLASSICA ECCELLENZA Cantucci Toscani IGP

La Linea I Nostri Ori non poteva che accogliere il più classico dei tesori toscani: i cantucci. Croccanti, dorati, profumano di mandorle e tradizione. Ogni morso è un viaggio nelle radici autentiche della nostra terra, un gesto semplice che racchiude l'eccellenza di un patrimonio senza tempo.



Reparto Forno
Cantucci Toscani
IGP
I NOSTRI ORI
500 g

€ 5,90

al kg € 11,80



SOLO TITOLARI

€ 9,50

€ 7,50

-21,05%

Confezione cantuccini toscani IGP e Vin Santo Biscotti Masini - Cantuccini toscani IGP alle mandorle - Vin Santo del Nonno



Brigidini di Lamporecchio Rinati
vari tipi e grammature
un esempio:
classici
200 g

SOLO TITOLARI

€ 3,90

€ 2,99

-23,33%

al kg da € 19,50 a € 14,95



SOLO TITOLARI

€ 3,99

€ 3,39

-15,04%

al kg da € 19,95 a € 16,95

Cantucci morbidi Biscottificio Toscano vari tipi 200 g



SOLO TITOLARI

€ 3,49

€ 2,79

-20,06%

al kg da € 15,18 a € 12,14

Prodotti dolciari Bianco Forno vari tipi e grammature un esempio: sfogliatine 230 g

INSIEME C'È PIÙ GUSTO



Vin Santo del Chianti DOC Riserva Castello di Oliveto 375 ml

SOLO TITOLARI

€ 14,99

€ 11,95

-20,28%

al l da € 39,98 a € 31,87

TOSCANA



16°C



15,50% vol.



pasticciera secca, ricciarelli, cantucci, dessert, formaggi erborinati



Offerta valida dal 9 al 22 ottobre 2025





FOCUS

LUCCHESIA

TOSCANA SORPRENDENTE



LUCCHESIA

Lucca e il suo territorio un viaggio a passo lento

Tra mura rinascimentali, colline dorate e sapori autentici, un territorio che intreccia arte, storia e vita quotidiana.

Lucca è una città che si svela **passo dopo passo**, custodita dalle sue **mura rinascimentali**, oggi trasformate in un viale alberato che abbraccia **chiese, torri e piazze intrise di storia**. **Passeggiare** lungo via Fillungo significa respirare il **ritmo elegante** dei palazzi medievali, mentre salendo sulla **Torre Guinigi**, con i suoi **lecci sospesi nel cielo**, lo sguardo si apre su un paesaggio che unisce **pietra e natura**.

La **cattedrale di San Martino** con il **Volto Santo**, le chiese romaniche e l'anfiteatro romano, oggi piazza vivace e raccolta, raccontano secoli di **arte e spiritualità**.

Lucca e la sua terra parlano con la voce dell'**arte** e della **musica**, ma soprattutto con quella dell'accoglienza: un invito a perdersi tra **memorie e sapori**, per ritrovare un tempo più lento e profondamente umano.

Fuori dalle mura, la **Lucchesia** è un **mosaico di colline, vigne e uliveti** che si tingono d'oro al tramonto. Le **ville storiche** con i loro giardini monumentali custodiscono la memoria di un passato aristocratico, mentre i **borghi medievali**, tra cui **Montecarlo** e **Barga**, rivelano il legame profondo con le tradizioni.

Qui la **cultura** non è solo erudizione, ma **esperienza viva**: dalle note immortali di **Giacomo Puccini** al gusto autentico di un bicchiere di vino rosso, di una fetta di buccellato o di un piatto di **farro della Garfagnana IGP**.

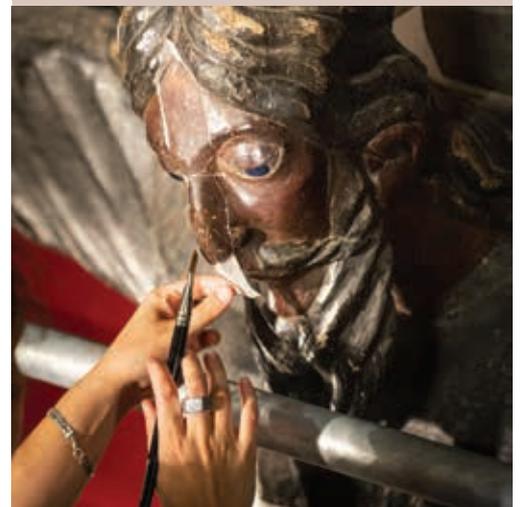


VOLTO SANTO DI LUCCA Simbolo identitario e meta di culto

Il "**Lignum Crucis**", il **legno** della **Croce di Cristo**, è tra le reliquie più venerate del medioevo e la sua leggenda ha un'origine precisa: la **Legenda aurea** di Jacopo da Varagine (XIII sec.). Secondo il racconto, l'**imperatrice Elena**, madre di **Costantino**, ritrovò a **Gerusalemme tre croci**; per riconoscere quella di **Cristo**, furono poste su un giovane morto, che risorse al contatto con la vera croce.

Nella **traduzione francese** della **Legenda (1333)** entrò anche la **storia** del **Volto Santo di Lucca**, un **crocifisso acheropita** legato a un racconto affascinante: sarebbe stato **sculpto da Nicodemo, discepolo di Gesù**, che non riuscì a terminarlo; durante la notte intervennero gli angeli a completarlo. **Partito da Jaffa** su una nave senza equipaggio, approdò miracolosamente a **Luni** e fu portato a **Lucca nel 782**, come confermano oggi le analisi al carbonio-14.

Il **Volto Santo**, custodito nella **cattedrale di San Martino**, divenne simbolo della città e meta di pellegrinaggi lungo la **via Francigena**, venerato da sovrani come **Carlo Magno** e **Guglielmo II d'Inghilterra**. Non un semplice culto locale, ma parte delle grandi peregrinationes medievali. **Oggi il restauro** ha restituito i **colori originari**, dal **blu intenso** dei **lapislazzuli** alle **dorature**, svelando dettagli nascosti e riaccendendo il fascino di un'immagine che intreccia **fede, arte e leggenda**.



TORDELLI LUCCHESI

Nasce a Lucca, unisce la Toscana

I tordelli lucchesi sono un piatto tipico della tradizione toscana, simbolo della convivialità e delle domeniche in famiglia. Hanno una pasta fresca all'uovo che avvolge un ripieno ricco, legato alla memoria contadina e al gusto autentico della cucina lucchese.

RICETTA: Per prepararli si impasta farina e uova fino a ottenere una sfoglia sottile. Il ripieno classico unisce carne di manzo e maiale rosolate, bieta o spinaci lessati, pane raffermo ammollato nel brodo, parmigiano, noce moscata e pepe. I dischetti di pasta si farciscono, si chiudono a mezzaluna e si sigillano bene. Dopo la cottura in acqua salata, si servono con ragù di carne. Un piatto che racchiude storia e sapore.



Prodotti al banco **Gastronomia**
Pasta fresca all'uovo
tordelli lucchesi
Selezione
Gastronomia
al ragù
250 g

€ 4,65

al kg € 18,60



Pasta fresca ripiena
tortello lucchese
Pastificio
della Garfagnana
500 g

€ 4,89

al kg € 9,78



Impasto
di salsiccia
I NOSTRI ORI
300 g

€ 3,59

al kg € 11,97



Reperto Frutta & Verdura
Carote
I NOSTRI ORI
Origine Italia
Toscana,
categoria I
conf. da 800 g

€ 1,10

al kg € 1,38



€ 5,90

al kg € 16,86

Reperto Forno
Buccellato di Lucca
350 g



BUCCELLATO

L'anima dolce della città

La tradizione religiosa vuole il buccellato lucchese servito per la cresima dei figli. Il nome deriva dal latino "buccellatum", pane a forma di corona, da "buccella", boccone. Per i romani era un pane biscottato distribuito ai soldati e diffuso tra i poveri.

"Chi viene a Lucca e 'un mangia il buccellato è come se 'un ci fosse stato": il proverbio testimonia quanto questo dolce sia parte della tradizione cittadina.

Il prodotto deve la sua tradizionalità alla combinazione degli ingredienti, alla lavorazione rimasta invariata e al gusto particolare. Un pane soffice e dorato che sprigiona il profumo inconfondibile dell'anice e la dolcezza dell'uvetta. Farina, lievito, zucchero e uova si uniscono in un impasto semplice, che custodisce secoli di tradizione e amore per le cose fatte a mano.

Al primo morso si avverte la croccantezza della crosta e subito dopo la morbidezza del cuore, arricchito da note aromatiche che sanno di festa e di casa.

È il dolce della memoria, capace di riportare a tavola i sapori autentici di un tempo e di raccontare, con la sua fragranza, l'identità accogliente della città.



TRADIZIONE

Storia e sapore

Salumificio Benvenuti
produce dal 1958
a Lucca insaccati artigianali





FOCUS
LUCCHESIA
TOSCANA SORPRENDENTE



ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

Il **Salumificio Benvenuti** nasce a **Lucca** nel **1958**, quando Rocco ed Enzo inizia-
no a vendere **salumi artigianali** preparati nel retro della loro casa di campagna.
Oggi, i cinque figli portano avanti la **tradizione di famiglia**, producendo **insacca-
ti tipici toscani** con la stessa **cura artigiana**, rinnovata per il **presente**.



LAVORAZIONE UNICA

Una **miscela pregiata** di **sale** e **spezie profumate**, unita a una lunga e sapiente stagionatura, dà vita a un **prodotto unico**.
La stuccatura nera al **profumo di pepe**, raffinata ed elegante, avvolge il prosciutto come un **abito d'autore**, rilasciando lentamente il suo inconfondibile aroma.
Le carni, **impresiosite** da questa essenza, ne fanno **tesoro** e lo **restituiscono** con **intensità** e **armonia** in ogni singola fetta.



all'etto
€ 2,60

Prodotti al banco Gastronomia
Coscia di suino
Il Perna
di Fossanera
Salumi Benvenuti
al kg € 26,00

PROSCIUTTO "IL PERNA DI FOSSANERA"

Il **Perna di Fossanera** è un prosciutto dis-
sossato di **alta salumeria**, ottenuto da co-
sce selezionate di suino pesante italiano.
Lavorato a mano e **stagionato lentamente**,
unisce **struttura**, **delicatezza** e **sapidità** in
perfetto equilibrio.

Il nome "Perna" richiama l'antico termine
latino per prosciutto; "Fossanera" omaggia
l'area archeologica di **Porcari**, nel cuore
della storica "Piana delle Cento Fattorie".
La tipica **stuccatura nera** con pepe nero,
ne firma l'**eleganza** e l'**identità unica**.



Prodotti al banco Gastronomia
Salame
Granduca di Toscana
Salumi Benvenuti
al kg € 16,50
all'etto
€ 1,65

SALAME "GRANDUCA DI TOSCANA"

Il **Granduca di Toscana** è **salame d'eccellenza**, realizzato con carni
selezionate e lardelli di lardo pregiato, insaccato e legato a mano.
Durante la **stagionatura**, **pepe**, **aglio al vino** e **spezie** rilasciano aro-
mi intensi, dando vita a un sapore **ricco** e **autentico**, che ricorda le
merende sotto le **colline lucchesi**.



Prodotti al banco Gastronomia
Guanciale
Salumi Benvenuti
al pepe nero
al kg € 14,90
all'etto
€ 1,49

GUANCIALE ALLA TOSCANA

Il **guanciale** è un **salume pregiato** ottenuto dalla guancia del suino,
ricca di gusto per l'**equilibrio** tra **magro** e **grasso**. Nella versione to-
scana, viene **rifilato a mano** a forma di goccia, **salato a secco** con aro-
mi naturali e **avvolto in pepe nero**, che forma una crosta profumata.
Un'eccellenza che unisce **tradizione contadina** e **maestria norcina**.





FOCUS

LUCCHESIA

TOSCANA SORPRENDENTE



TEATRINO DI VETRIANO



Il teatro storico più piccolo del mondo

71 metri quadrati, **60 posti** in platea e **20** su due ordini di balconate: i numeri di questo antico fienile sui monti della Lucchesia, trasformato in teatro a fine Ottocento e così piccolo da essere accreditato dal **Guinness World Records Book**.

Sull'**Appennino vicino a Lucca, a Vetriano**, si trova un **piccolo teatro nato nel 1889**, quando l'ingegnere **Virgilio Biagini** donò un fienile alla **comunità locale**. Gli abitanti, per lo più contadini, fondarono una "Società Paesana" e si autotassarono per costruirlo. In un solo anno, grazie al loro impegno, il teatrino fu completato e nel 1890 iniziarono le rappresentazioni, spesso scritte e recitate dagli stessi paesani.

Con il tempo, il teatro divenne un **punto di riferimento per la zona**. Poi, con lo scioglimento della Società Paesana, fu abbandonato fino al **1997**, quando **fu donato al FAI**. Dopo il restauro, il teatrino è tornato a ospitare spettacoli per un massimo di **85 spettatori**. Oggi si può visitare nella sua forma originale, con camerini, sartoria e un deposito di costumi sotto il palco.



Con la tua **FAI DONOR CARD** entri gratis!



PER INFO SU PRENOTAZIONE E ORARI DI APERTURA:
www.teatrinodivetriano.it



all'etto
€ 1,95

Prodotti al banco Gastronomia
Lardo steso alto
Salumificio Triglia
al kg € 19,50



all'etto
~~€ 2,05~~

-20%
€ 1,64

Prodotti al banco Gastronomia
Salame della Pania
Antica Norcineria
al kg € 16,40 anziché € 20,50



~~€ 2,89~~

-25%
€ 2,16

Prodotti al banco Gastronomia
Affettati
La Bottega di Adò
vari tipi
take away
un esempio:
pancetta stagionata
100 g



Reparto Frutta & Verdura
Farro della Garfagnana IGP
 Del Colle
 Origine Italia
 provincia di Lucca
 conf. da 500 g



€ 3,55

€ 2,97

-16,34%

al kg da € 7,10 a € 5,94



Prodotti al banco Gastronomia
Zuppa alla garfagnina
 Selezione
 Gastronomia
 300 g

€ 3,70

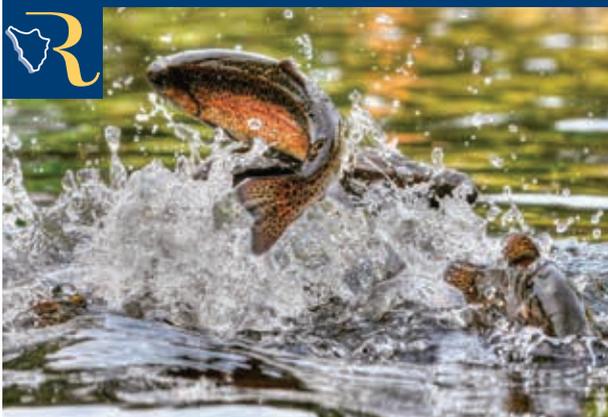
al kg € 12,34



FARRO DELLA GARFAGNANA IGP

Del Colle ha favorito la nascita della Cooperativa dei Colli, grazie alla quale il **farro della Garfagnana** ha ottenuto nel **1996** il riconoscimento **I.G.P.**

Oggi viene coltivato a **800 metri di altitudine**, dove la **varietà Triticum Dicoccum** regala chicchi grandi, sapori e sempre ben sgranati dopo la cottura.



Nei Punti Vendita con
 Reparto Pescheria assistita
Filetto di trota
 iridea salmonata
 allevata in Italia
 (Garfagnana)
 al kg

€ 15,90

TROTA DELLA GARFAGNANA

Naturale qualità

Acqua cristallina e natura selvaggia.

Un **angolo nascosto** dove il **tempo rallenta** e il **silenzio** è rotto solo dal **suono dell'acqua**.

Nelle **acque limpide** di **Fabbriche di Vergemoli**, nel **cuore verde** della **Garfagnana**, lavora la "**Troticoltura Toscana**". Qui le **trote** crescono seguendo i **ritmi della natura**, in un **ambiente incontaminato** che custodisce **tradizione** e **passione**. Ogni giorno l'**acqua pura** e la **cura costante** trasformano il lavoro in armonia, regalando **autenticità** e **qualità senza tempo**.



LE PAGINE DE IL "SELEZIONATORE"

Custodi di gusto e tradizione

Guidato dall'**esperienza** e dalla **passione** dei **nostri soci**, questo mese il "**selezionatore**" vi consiglia il gusto autentico della **porchetta** filiera Toscana **cotta a legna** della **Salumeria Monte San Savino** nel territorio della **Valdichiana**.



A **Monte San Savino**, nel **cuore** della **Valdichiana**, la **famiglia Iacomoni** custodisce dal **1968** l'arte dei salumi toscani. La **porchetta** **cuoce** lentamente in **forni di pietra**, alimentati con **legna di Erica scoparia**, arbusto che racconta la forza della natura e aiuta a preservare la biodiversità. Le carni provengono da maiali allevati in Italia e vengono insaporite con **finocchietto selvatico** e **aglio locale**, **segreti** che si tramandano da **generazioni**. Così ogni fetta racchiude passione, autenticità e il respiro della Toscana.



Prodotti al banco Gastronomia
Porchetta
Filiera Toscana
Salumeria
di Monte San Savino
cotta a legna
al kg € 19,00

all'etto
€ 1,90



all'etto

€ 1,65

-20%
€ 1,32

Prodotti al banco Gastronomia
Lo Stracchino
di Piancastagnaio
Monte Amiata
Agriqualità
al kg € 13,20 anziché € 16,50



Prodotti al banco Gastronomia
Caciotta
Caseificio di Sorano
latte vaccino
100% toscano
al kg € 14,50

all'etto

€ 1,45



Prodotti al banco Gastronomia
Pecorino Castagnolo
Caseificio Matteassi
affinato in foglie di castagno
al kg € 24,50

all'etto

€ 2,45



Prodotti al banco Gastronomia
Pecorino del Casentino
Zootecnica Pratomagno
stagionato
al kg € 18,90

all'etto

€ 1,89



Prodotti al banco Gastronomia
Prosciutto cotto toscano
di filiera
Salumificio Toscano Piacenti
alta qualità
al kg € 24,90

all'etto

€ 2,49



PAT
Prodotto Agroalimentare Tradizionale

Porchetta di Monte San Savino come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (Pat). I **PAT** sono **alimenti** legati a **tradizioni consolidate**, prodotti con **tecniche locali** tramandate da **oltre venticinque anni** riconosciute dalla **Regione Toscana** e dal **Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste**.





Pasta fresca
fettuccine
Pastificio Artigianale
Toscano
Valentini
250 g

€ 1,69

al kg € 6,76



Pasta fresca
ripiena
I NOSTRI ORI
vari tipi
250 g

€ 2,59

al kg € 10,36



Pasta fresca
ripiena
Pasta Dante
tortelli maremmani,
tortelli di patate
500 g

SOLO TITOLARI

€ 4,90

€ 3,90

-20,41%

al kg da € 9,80 a € 7,80



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

SOLO TITOLARI

€ 1,19

€ 0,85

-28,57%

al kg da € 2,38 a € 1,70



Minestra di pane
al kg € 6,90

all'etto

€ 0,69



Olio extravergine
di oliva
Chianti
Classico DOP
Morettini
500 ml

SOLO TITOLARI

€ 14,38

€ 11,90

-17,25%

al l da € 28,76 a € 23,80



Nei Punti Vendita con
Reparto Pescheria assistita
Orata
allevata in Italia
(Golfo di Follonica)
300/500 g circa
al kg

€ 12,90



Reparto Frutta & Verdura
Mele Golden Delicious
I NOSTRI ORI
Origine Italia
Val di Chiana Arezzo,
categoria I
al kg

€ 1,47



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

€ 4,49

al kg € 22,45



Offerta valida dal 9 al 22 ottobre 2025

FRANCI

SEPARAMI
dal fondo della
santifone

TRUSSARDI
TOSCANA

PATATE
a pasta bianca

TORTA SALATA DI PATATE

Sapori di famiglia

Nelle case di campagna toscane la torta salata di patate era il profumo della domenica.



ECCELLENZE DELLA NOSTRA TERRA



PRODOTTI DEL TERRITORIO
Prodotti Toscani

Dalla nostra terra.
Della nostra terra.



all'etto
€ 1,95

Prodotti al banco Gastronomia
Caciotta maremmina
Caseificio Sociale
Manciano
al kg € 19,50



PATATE A PASTA BIANCA

La **patata a pasta bianca** è un prodotto tipico apprezzato per la sua **consistenza farinosa** e il **gusto delicato**. Ideale per **torte salate, purè, gnocchi e zuppe**, è coltivata nelle aree collinari della regione, **simbolo di tradizione** e genuinità.



€ 1,50
a conf. € 2,25

Reparto Frutta & Verdura
Patate a pasta bianca
di montagna
I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Arezzo,
categoria I
conf. da 1,5 kg
al kg

RICETTA SEMPLICE

Un piatto povero negli ingredienti ma ricco di calore familiare. Oggi rivive con i sapori autentici del territorio: la morbidezza delle patate bianche "I Nostri Ori", la nota decisa della caciotta di pecora, le uova allevate all'aperto e l'intensità dell'olio EVO Toscano IGP. Lessare 1,5 kg di patate, sbucciarle e schiacciarle. Unire 5 uova sbattute, 200 g di caciotta grattugiata, sale e pepe. Versare in teglia unta con olio EVO, cospargere con altro formaggio e un filo d'olio. Cuocere a 180°C per 40 minuti, finché dorata. Servire tiepida, come antipasto o piatto unico.



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

€ 2,79



Olio extravergine di oliva
biologico toscano IGP
Frantoio Franci
500 ml

SOLO TITOLARI

€ 13,98

€ 10,98

-21,46%

al l da € 27,96 a € 21,96



INSIEME C'È PIÙ GUSTO



Vernaccia di San Gimignano
DOCG
Le Madie
Riccardo Arrigoni
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 6,25

€ 4,95

-20,80%

al l da € 8,34 a € 6,60

TOSCANA

10-12°C 12,50% vol.

antipasti base verdura,
piatti base pesce,
crostacei, carni bianche



Vino Nobile di Montepulciano
DOCG
Fattoria del Cerro
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 12,99

€ 8,95

-31,10%

al l da € 17,32 a € 11,94

TOSCANA

16-18°C 14,00% vol.

piatti strutturati,
carne in umido, arrosti,
selvaggina,
formaggi stagionati



Rosso di Montalcino DOC
Cantine
Leonardo da Vinci
750 ml

SOLO TITOLARI

€ 11,90

€ 9,40

-21,01%

al l da € 15,87 a € 12,54

TOSCANA

18°C 13,00% vol.

piatti di media struttura
al sugo, arrosti,
formaggi semistagionati





FATTORIA MONTEPESCHINI, SIENA

Vino, storia e natura

Dalla mezzadria alla produzione di qualità, una storia familiare immersa nella Riserva del Basso Merse nel senese.

La **Fattoria Montepescini** sorge ai piedi di quel che resta del vecchio nucleo conosciuto come **Castelvecchio**, nella parte più antica del borgo medievale che risale circa all'**anno 1000**. La zona è da secoli rinomata per la sua vocazione vitivinicola. Ci troviamo all'interno della splendida **Riserva naturale del Basso Merse**, un'area protetta e incontaminata, che si espande tra la confluenza del **fiume Merse** e del **fiume Ombrone**.

Il **nonno Armido** arrivò a Montepescini nei primi **anni 50** come mezzadro, acquistando successivamente i terreni nel 1956 e iniziando la coltivazione di vite a uso familiare. Oggi, il **nipote Massimiliano Governi** e la sua famiglia sono impegnati a proseguire una storia di viticoltura e passione, iniziando nel 2000 l'imbottigliamento dei vini e la commercializzazione, affermandosi nel mercato come **garanzia di qualità**.



SEMPER ALTUM

**FATTORIA
 MONTEPESCHINI**
 FAMIGLIA GOVERNI



Toscana IGT
 Fattoria
 Montepescini
 rosso
 750 ml

SOLO TITOLARI  

€5,90

€ 4,50

-23,73%

al l da € 7,87 a € 6,00



TOSCANA



16-18°C



13,50% vol.



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



Vermentino IGT
 Fattoria
 Montepescini
 750 ml

SOLO TITOLARI  

€8,90

€ 6,90

-22,47%

al l da € 11,87 a € 9,20



TOSCANA



10-12°C



13,50% vol.



primi piatti,
 piatti di pesce
 e/o verdura,
 frittura,
 carne bianca,
 tartare, affettati,
 formaggi freschi



Chianti
 Colli Senesi DOCG
 Fattoria
 Montepescini
 750 ml

SOLO TITOLARI  

€6,50

€ 4,90

-24,62%

al l da € 8,67 a € 6,54



TOSCANA



16-18°C



13,50% vol.



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





TERRITORIO, L'EREMO DI MONTESPECCHIO

L'eremo di Santa Maria di Montespeschie, oggi in rovina, si trova nell'omonima località di Murlo. Sorto nel XIII secolo attorno alla figura dell'eremita Giovanni, che nel 1189 ricevette un terreno da due contadini di Montepeschini per costruirvi una chiesa, l'edificio venne completato nel 1228 e dedicato alla Madonna di Rocamadour. Vi si aggiunse presto un convento, che abbracciò la regola agostiniana e crebbe grazie a nuove donazioni.

Il complesso prosperò a lungo grazie al commercio del raro marmo nero locale, impiegato anche nel Duomo di Siena. Nel 1449 ospitò l'ultimo capitolo delle congregazioni di osservanza agostiniana. La chiesa, costruita con il caratteristico "marmo dell'Orsa" e decorata con alternanze di serpentinite – materiale raro e solitamente usato solo per dettagli ornamentali – rappresenta un unicum tra gli edifici religiosi rurali senesi.

CANTINE DI TOSCANA

Il Chianti Classico DOCG Fonterutoli Marchesi Mazzei esprime l'eleganza intramontabile delle colline senesi, con profumi intensi e tannini setosi. Il Chianti DOCG Rùfina Riserva Nipozzano Frescobaldi racconta una tradizione secolare, regalando struttura e profondità grazie alla sua storica vocazione. Il Chianti DOCG Classico Faunae Frescobaldi celebra il legame con la natura, offrendo freschezza e armonia. Completa il quadro il Rosso Toscana IGT Tenuta di Artimino, avvolgente e moderno, capace di interpretare la forza e la ricchezza della Toscana con personalità unica.




Toscana IGT
Fattoria
Montepeschini
bianco
750 ml

SOLO TITOLARI 

~~€ 5,90~~
€ 4,50

-23,73%
al l da € 7,87 a € 6,00

 TOSCANA

 10-12°C

 13,50% vol.

 antipasti, primi leggeri, piatti di pesce e/o verdura, piatti freddi, frittate, affettati, formaggi freschi



Rosso
Toscana IGT
Tenuta di Artimino
750 ml

SOLO TITOLARI 

~~€ 19,90~~
€ 14,90

-25,13%
al l da € 26,54 a € 19,87

 TOSCANA

 18°C  14,00% vol.

 piatti molto strutturati, carne rossa, caccagione, formaggi stagionati



Chianti DOCG
Rùfina
Riserva
Nipozzano
Frescobaldi
750 ml

SOLO TITOLARI 

~~€ 14,40~~
€ 11,50

-20,14%
al l da € 19,20 a € 15,34

 TOSCANA

 18°C  13,50% vol.

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



Chianti
classico DOCG
Fonterutoli
Marchesi Mazzei
750 ml

SOLO TITOLARI 

~~€ 19,90~~
€ 17,90

-10,05%
al l da € 26,54 a € 23,87

 TOSCANA

 18-20°C  13,50% vol.

 primi piatti importanti, caccagione, carne grigliata, formaggi stagionati



Chianti DOCG
Classico
Faunae
Frescobaldi
750 ml

SOLO TITOLARI 

~~€ 9,90~~
€ 6,90

-30,30%
al l da € 13,20 a € 9,20

 TOSCANA

 18°C  13,00% vol.

 brasati, carne grigliata, in umido, selvaggina, arrosti, formaggi stagionati



Tartare di chianina
Saporì&Dintorni
CONAD
conf. 80 g x 2 pezzi

€ 5,75

al kg € 35,94



Dalla nostra terra.
Della nostra terra.



Petto di pollo
a fette
Il Toscano
al kg

€ 11,99



Primi piatti pronti
Gastronomia
Toscana
vari tipi
300 g

€ 2,39

al kg € 7,97



Pasta fresca ripiena
mezzelune
La Fiorita
pesto di cavolo nero e pecorino
250 g

€ 3,29

al kg € 13,16



€ 11,98

-40%
€ 8,98

Trancio
di coscia di suino
Ghelli
stagionata
al kg



Formaggio
Gran Maremma
Latte Maremma
700 g

€ 8,90

al kg € 12,72



Salumi
I Salumi di Santa
Colomba
vari tipi
un esempio:
soppressata a fette
90 g

€ 2,69

per 100 g € 2,99



Mozzarella
Mukki
conf. 100 g
x 3 pezzi

€ 2,89

al kg € 9,64



€ 2,98

al kg € 5,42

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



Latte UHT
toscano
Latte Maremma
parzialmente
scremato
1 l

€ 1,09



€ 4,90

-20%
€ 3,92

al kg da € 19,60 a € 15,68

Prodotti al banco Gastronomia
Mozzarella
Bufalciocchi
100% latte toscano
classica, senza lattosio
un esempio:
classica
conf. 125 g x 2 pezzi



DALLA NOSTRA TERRA



Farrotto
Poggio del Farro
ortolana,
funghi porcini
250 g

SOLO TITOLARI

~~€ 2,55~~
€ 2,18

-14,51%
al kg da € 10,20 a € 8,72



Ghiottina
croccante
GranArt
L'Albero del Pane
prodotto da forno
classica,
al rosmarino
225 g

SOLO TITOLARI

~~€ 2,99~~
€ 2,19

-26,76%
al kg da € 13,29 a € 9,74



Cipolle rosse, olive
Sapori
della Tradizione
La Garfagnana
un esempio:
cipolle rosse
sotto aceto
500 g

SOLO TITOLARI

~~€ 4,50~~
-25%
€ 3,37

al kg da € 9,00 a € 6,74



Passata rustica
di pomodoro
Il Corposo
Petti
pomodoro toscano
700 g

SOLO TITOLARI

~~€ 1,99~~
€ 1,19

-40,20%
al kg da € 2,85 a € 1,70



Piatti pronti
Cucina Toscana
vari tipi
e grammature
un esempio:
tonno del Chianti
300 g

SOLO TITOLARI

~~€ 8,68~~
-20%
€ 6,94

al kg da € 28,94 a € 23,14



Ragù
I Toscanacci
vari tipi
un esempio:
di cinta senese
DOP
180 g

SOLO TITOLARI

~~€ 3,99~~
-20%
€ 3,19

al kg da € 22,17 a € 17,73



Reparto Surgelati
Verdure
Delizie
della Nostra Tavola
vari tipi
un esempio: spinaci
600 g

SOLO TITOLARI

~~€ 1,87~~
-20%
€ 1,49

al kg da € 3,12 a € 2,49



Linea
Poggio del Farro
prodotti assortiti
un esempio:
fette biscottate
con farina integrale
di farro
conf. 30 g x 4 porzioni

SOLO TITOLARI

~~€ 2,39~~
-20%
€ 1,91

al kg da € 19,92 a € 15,92



Confettura extra,
marmellata
F.lli Chiaverini & C.
vari tipi
un esempio:
more di rovo
selvatico
400 g

SOLO TITOLARI

~~€ 3,99~~
€ 3,19

-20,05%
al kg da € 9,98 a € 7,98



Camomilla
biologica toscana,
infusi
Royal Tea
vari tipi
un esempio:
camomilla
biologica toscana
16 g

SOLO TITOLARI

~~€ 2,89~~
€ 2,29

-20,76%
per 100 g da € 18,06 a € 14,31



L'OFFERTA DI QUESTO VOLANTINO LA TROVI A:



FIRENZE e provincia

Via Pistoiese - Ang. via del Pesciolino - tel. 055 3427386
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 - tel. 0583 72511
PIETRASANTA - Via Aurelia Sud - Loc. Osterietta - tel. 0584 793834



AREZZO e provincia

Strada Provinciale 21 di Pesciolaio snc - Loc. Ponte a Chiani - 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

Pizza Dalmazia 12/14 - tel. 055 4360841
Via Scipione Ammirato 94 - tel. 055 6550494
CALENZANO - 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 966138
CASTIGLIONE DELLA PESCAIA - Via del Padule - tel. 0564 644220
MASSA MARITTIMA - Via Gramsci - 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
CECINA - 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



AREZZO e provincia

Pizza 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 Mille, 9/C-D-5 - tel. 055 574236
Via Martini 14 - Zona Coverciano - 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 698004
Via Zanella tel. 055 225748
EMPOLI - Via Ponzano 84 - tel. 0571 922085
EMPOLI - Via T. Da Battifolle 12 - tel. 0571 526257
EMPOLI - Via Zandonai 1 - Loc. Pontorme - tel. 0571 592138
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 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 808403
Via Baroni 9/15 - tel. 0586 402158
Via della Pieve 18 - tel. 0586 817002
Via delle Lastre 26 - tel. 0586 889614
Via del Vigna 179/B - tel. 0586 444535
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 Cavaleggeri 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

Provincia di PISA

SAN GIULIANO TERME - Largo Rita Atria 8 - Loc. Madonna dell'Acqua - tel. 050 890842

PISTOIA e provincia

Viale Adua 273 - 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

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 Valmaira 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

PISA e provincia

Via Emanuele Filiberto Duca d'Aosta 5/9 - tel. 050 8059729
CAPANNOLI - Largo G. Boccaccio 26 - tel. 0587 608460
CASCINA - Via Tosco Romagnola - tel. 050 701521
LARI - Via del Commercio 48/A1 - Loc. La Capannina - tel. 0587 684081
MONTOPOLI IN VAL D'ARNO - Via Basilicata 23 - Loc. S. Romano - tel. 0571 450005
PONTE A EGOLA - Via Spartaco Carli 8 - tel. 0571 497129
SAN GIULIANO TERME - Via Giuseppe Di Vittorio - Loc. Pappiana - tel. 050 862524
SANTA CROCE SULL'ARNO - Via Caravaggio - Ang. via Garcia Lorca - tel. 0571 358382

PISTOIA e provincia

Via Fiorentina 85 - tel. 0573 366125
MONSUMMANO TERME - Via Risorgimento - tel. 0572 954688

PRATO e provincia

Via VII Marzo 15 - Loc. Galcetello - tel. 0574 690942
MONTEMURLO - Via Pistoiese - Ang. via della Viaccia - tel. 0574 686804

SIENA e provincia

Via Massetana Romana 58 - tel. 0577 271890
Via delle Province 2/A - Loc. Fontebecci - tel. 0577 556615
COLLE DI VAL D'ELSA - Via Masson - Ang. via Livini - tel. 0577 924501
MONTEPULCIANO - Via Bernabei 4/A - tel. 0578 716731
PIANCASTAGNAIO - Via Roma 111 - tel. 0577 785105

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. Giacosa 24 - tel. 0584 913050
FORTE DEI MARMI - Via Prov.le 134 - tel. 0584 89721
PIETRASANTA - Via Prov.le 60 - tel. 0584 72522
SERAVEZZA - Via Lombardi 20 - tel. 0584 757342
VIAREGGIO - Via Battisti - tel. 0584 46213
VIAREGGIO - Via F. Filzi 117 - tel. 0584 392145
VIAREGGIO - Via Fratti 670 - tel. 0584 50656
VIAREGGIO - Viale Carducci 23/b - tel. 0584 583530
VIAREGGIO - Via Paolina Bonaparte - tel. 0584 963545

PISA e provincia

Via del Cottolengo snc - tel. 050 500192
MARINA DI PISA - Via Maiorca 39 - tel. 050 36540
MIGLIARINO - Via Gramsci 19 - tel. 050 804106
PONTERA - Via Della Misericordia 80/82 - tel. 0587 57721
PONTERA - Via XII Aprile 12 - tel. 0587 59172
SAN FREDIANO A SETTIMO - Via C. A. Dalla Chiesa 1 - tel. 050 743470
SAN GIULIANO TERME - Via Martin Luther King - tel. 050 817608
TIRRENIA - Via dei Tulipani 1 - Loc. Calambrone - tel. 050 33177
TIRRENIA - Via del Tirreno 215 - tel. 050 30040
VOLTERRA - Via C. Cassola 2 - tel. 0588 86403

PISTOIA e provincia

Largo San Biagio 125 - tel. 0573 20686
Via Capitini 5 - tel. 0573 964473
Via del Lago 41 - tel. 0573 903050
Via Olandri 6 - Loc. Nespole - tel. 0573 532245
Via dello Stadio 4 - tel. 0573 26680
AGLIANA - Via Enea Colzi 13/15/17 - tel. 0574 718091
BORGO A BUGGIANO - Corso Indipendenza 72/74 - tel. 0572 762712
BOTTEGONE - Via Palmiro Foresi - tel. 0573 946248
CASALGUIDI - Via Prov.le Montalbano 371/B - tel. 0573 526366
CHIESINA UZZANESE - Via Romana 30/A - tel. 0572 411501
MONTECATINI TERME - Via Pistoiese 1 - tel. 0572 771643
MONTECATINI TERME - Via Toti 70 - tel. 0572 70202
MONTECATINI TERME - Via Ugo Bassi 42 - tel. 0572 770539
PONTE BUGGIANESE - Via P. Buggianese 22 - tel. 0572 635270
QUARRATA - Via Roma 39 - tel. 0573 739431

PRATO e provincia

Piazza San Francesco 21 - tel. 0574 28724
Via delle Gardenie 23 - Loc. S. Giusto - tel. 0574 631119
Via Gherardi 80 - tel. 0574 463677
Via Pistoiese 343 - Ang. via Pesciolini - tel. 0574 606925
Via Spontini 29/31 - tel. 0574 29730
GALCIANA - Via Alfani 7 - tel. 0574 669112

SIENA

Via Mameli 60/62/64 - tel. 0577 281308
Via Pantaneto 141 - tel. 0577 43212
Viale Curtatone 16 - tel. 0577 557871



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



inquadra
il qr code