

GLI SPECIALI CONAD

UN MESE IN CAMPANIA

a Tavola

MAGGIO



PRODOTTI DEL TERRITORIO
PRODOTTI CAMPANI

 **CONAD**
Persone oltre le cose



COPPA DI TESTA
CANONICO
al taglio
all'etto

1,29
€ 12,90 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



CICCIOLI
NAPOLITANI
CANONICO
all'etto

1,79
€ 17,90 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



SALAME NAPOLI CANONICO
al taglio
all'etto

1,35
€ 13,50 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



CACIOCAVALLO
AL PEPERONCINO
al taglio
all'etto

1,94
€ 19,40 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



FORMAGGIO
CACIO DEI LATTARI
al taglio
all'etto

1,99
€ 19,90 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



GRANCACIO
CAMPOLONGO
al taglio
all'etto

1,55
€ 15,50 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
D.O.P. SAPORI&DINTORNI CONAD
500 g

6,79
€ 13,58 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



PROVOLA FRESCA
AFFUMICATA AL NATURALE DIANO CASEARIA
250 g

2,49
€ 9,96 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



6 UOVA EXTRA FRESCHE DA ALLEVAMENTO
A TERRA FATTORIA FONTANAVECCHIA
300 g

1,99
€ 6,63 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



RICOTTA DI BUFALA
CAMPANA D.O.P.
SAPORI&DINTORNI CONAD
250 g

1,69
€ 6,76 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



PANEPIZZA
PROSCIUTTO CRUDO
E PROVOLA BIANCA
200 g

1,89
€ 9,45 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



SALAME
MUGNANO
CANONICO
al taglio
all'etto

1,48
€
€ 14,80 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



OLIVE VERDI
DOLCI SICILIA
VITTORIA VELLECA
all'etto

0,69
€
€ 6,90 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



SOLO NEI PUNTI VENDITA CHE TRATTANO IL PRODOTTO

MOZZARELLA
DI BUFALA
CAMPANA D.O.P.
SENZA LATTOSIO
ZOE
200 g

3,49
€
€ 17,45 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



PANEPIZZA
prosciutto cotto
e provola bianca/
porchetta arrosto
e provola bianca
200 g

1,39
€
€ 6,95 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



PASTA FRESCA GAROFALO
vari tipi - 400 g

1,19
€
€ 2,98 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



SOLO NEI PUNTI VENDITA CHE TRATTANO IL PRODOTTO

MOZZARELLINE
BELLA MOLISANA
500 g

5,59
€
€ 11,18 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



SOLO NEI PUNTI VENDITA CHE TRATTANO IL PRODOTTO

CIABATTE/FRESELLE
DAL PONTE
vari tipi - 280 g

2,29
€
€ 8,18 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025

IL PRODOTTO TIPICO

SCIALATIELLI

PRODUZIONE

Gli scialatielli sono originari della Costiera Amalfitana, in Campania, dove furono creati negli anni '70 dallo chef Enrico Cosentino. Questa pasta fresca, più corta e spessa delle tagliatelle, si è diffusa in tutta la regione, diventando un simbolo della cucina locale. Viene spesso abbinata a sughi di pesce, esaltando i sapori mediterranei.

DESCRIZIONE

Gli scialatielli sono un formato di pasta fresca tipico della Campania, particolarmente diffuso nella Costiera Amalfitana. Hanno una forma simile alle tagliatelle, ma sono più corti, spessi e dalla consistenza porosa, ideale per trattenere i condimenti. Preparati con farina, acqua, latte, uova e formaggio grattugiato, gli scialatielli si sposano perfettamente con sughi di pesce, come frutti di mare o vongole, ma sono ottimi anche con pomodorini e basilico, con condimenti a base di verdure o con il pesto di rucola, che ne esalta il sapore rustico e autentico.

TRADIZIONE IN TAVOLA



LA RICETTA TIPICA

SALSICCE

e Friarielli

INGREDIENTI

4 salsicce di maiale, 1 kg di friarielli, 2 spicchi d'aglio, olio evo e sale q.b.

PREPARAZIONE

Pulisci i friarielli eliminando i gambi più duri e lavali bene. In una padella ampia, scaldi l'olio con l'aglio e fai rosolare le salsicce intere o bucherellate con una forchetta. Cuocile a fuoco medio fino a doratura, poi mettile da parte. Nella stessa padella, aggiungi i friarielli ancora umidi e falli appassire con il coperchio. Mescola di tanto in tanto e regola di sale. Quando i friarielli sono morbidi, rimetti le salsicce in padella e lascia insaporire tutto insieme per qualche minuto. Servi caldo e accompagna con pane casereccio.

TRADIZIONE IN TAVOLA



SALAME
RAMPICHELLO
SCHETTINO
al taglio
all'etto

€
1,49
€ 14,90 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



PANCETTA TESA DOLCE
SCHETTINO
al taglio
all'etto

€
1,35
€ 13,50 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



FORMAGGIO
DI VACCA
ANTICHE MURA
IAQUILAT
al taglio
all'etto

€
1,29
€ 12,90 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



PECORINO CLASSICO
BAGNOLESE
al taglio
all'etto

€
2,09
€ 20,90 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



SCAMORZA
APPASSITA
BELLA MOLISANA
bianca/affumicata
300 g

€
4,49
€ 14,97 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



TRECCINE
BELLA MOLISANA
250 g

€
2,99
€ 11,96 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



BURRATA DI BUFALA
SAPORI&DINTORNI CONAD
125 g

€
1,95
€ 15,60 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA D.O.P.
SENZA LATTOSIO
CONAD ALIMENTO
200 g

€
2,79
€ 13,95 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025

LUOGO DA VISITARE

TAURASI

CENNI STORICI

Taurasi, in provincia di Avellino, è un borgo di origini antiche, abitato già in epoca sannita e poi romana. Nel Medioevo fu feudo di varie famiglie nobili. Celebre per il vino omonimo D.O.C.G., il paese conserva il Castello Marchionale, simbolo storico. La sua tradizione vinicola è rinomata sin dal XVI secolo.

CURIOSITÀ

Taurasi è famosa per il suo vino rosso D.O.C.G. ottenuto dall'uva Aglianico, noto come il Barolo del Sud. Il borgo conserva un affascinante castello medievale, usato nel tempo come residenza nobiliare e carcere. Nel suo territorio sono stati trovati reperti sanniti e romani. Ogni agosto si celebra la "Fiera Enologica", evento dedicato ai vini locali. Il nome "Taurasi" deriva dal latino "Taurus", in riferimento alla presenza di allevamenti bovini in epoca romana. Il paese è inserito nella Strada dei Vini dell'Irpinia, un itinerario enogastronomico che attira appassionati da tutta Italia.

PERLA DA SCOPRIRE



GUANCIALE
STAGIONATO SCHETTINO
350 g circa

15,90
al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



MIGNON SCHETTINO
dolci/piccanti - 900 g circa
all'etto

1,59
€ 15,90 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



SCAMORZA DIANO
bianca/affumicata
all'etto

0,99
€ 0,99 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



PROVOLONE
DEL MONACO D.O.P.
al taglio
all'etto

2,78
€ 27,80 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



10 UOVA FRESCHE
DA ALLEVAMENTO A TERRA OVOGIOIA
580 g

2,49
€ 4,29 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



FRESELLINE
PEZZULLO
bianche/integrali
200 g

0,98
€ 4,90 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



GNOCCHI FRESCHI
NAPOLITANI
PASTA FAMILIA
1 kg

1,19

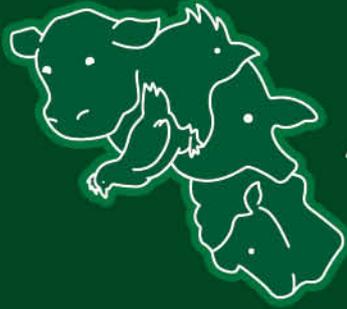
DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



OLIVE DENOCCIOLATE
GRANATA
verdi etnee
all'ischitana/
nere alla napoletana
all'etto

0,69
€ 6,90 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



COOPERATIVA TRA
**ALLEVATORI
CAMPANI**



GUARDA IL VIDEO



Scopri la Qualità della nostre carni su allevatoricampani.it



SALSICCIA LUGANEGA
MAIALE NERO CAMPANO LACIS

10,90
al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



FETTINE SOTTILI
DI BOVINO ADULTO
COOPERATIVA
TRA ALLEVATORI CAMPANI

19,95
al kg



DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



TAGLIATA
DI BOVINO ADULTO
COOPERATIVA
TRA ALLEVATORI CAMPANI

18,90
al kg



DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



HAMBURGER
MAIALE NERO CAMPANO LACIS
220 g

2,50
€ 11,36 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



MACINATO
DI BOVINO ADULTO
COOPERATIVA TRA
ALLEVATORI CAMPANI
300 g

3,90
€ 13,00 al kg



DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



HAMBURGER
DI BOVINO ADULTO
COOPERATIVA TRA
ALLEVATORI CAMPANI
320 g

3,90
€ 12,19 al kg



DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



MIX MAIALE NERO
CAMPANO LACIS
tutto a

9,90
al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



POLPETTINE
MAIALE NERO CAMPANO LACIS
240 g **3,50**
€ 14,58 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



CARCIOFI DI PAESTUM I.G.P.
origine Campania - 4 pezzi **2,98**
a mazzo

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



LIMONI COSTA D'AMALFI
SAPORI&DINTORNI
PERCORSO QUALITÀ CONAD
origine Campania - 1ª categoria **2,98**
al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



MINIBURGER
MAIALE NERO CAMPANO LACIS
240 g **3,50**
€ 14,58 al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



PEPERONCINI FRIGGIAIRELLI PICCOLI
origine Campania - 1ª categoria **1,99**
300 g € 6,63 al kg

DAL 30 APRILE AL 15 MAGGIO 2025



INSALATA SCAROLA
origine Campania - 1ª categoria **0,99**
al pezzo

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



SALSICCE
MAIALE NERO CAMPANO LACIS **9,90**
al kg

DAL 16 AL 31 MAGGIO 2025



PASTA DI SEMOLA RUMMO
vari tipi - 500 g

0,89
€ 1,78 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



GNOCCI DI PATATE GAROFALO
500 g

1,00
€ 2,00 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA CLASSICO BASSO
1 L

5,29

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



PASSATA DI POMODORO PELATO LA TORRENTE
400 g

0,59
€ 1,48 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



POMODORI IL PELATO CON BASILICO LA FIAMMANTE
400 g - 240 g sgocc.

0,59
€ 2,46 al kg sgocc

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



PIZZA MARGHERITA SALVATORE VESI
400 g

2,69
€ 6,73 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



POMODORINI INTERI VALGRÌ
400 g - 240 g sgocc.

0,75
€ 3,13 al kg sgocc

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



MAIS DOLCE VALGRÌ
340 g - 285 g sgocc.

0,99
€ 3,47 al kg sgocc

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



CROCCHÈ NAPOLETANO TORTORA
500 g

2,69
€ 5,38 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



TONNO IN OLIO RICCO DI OMEGA 3 SAPORI DI MARE
8x80 g

6,99
€ 10,92 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA BIO
TERRA MARE
MALANDRINO
75 cl

10,90
€ 14,53 al L

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



OLIO DI SEMI
DI GIRASOLE
BASSO
pet - 1 L

1,59

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025

IL PRODUTTORE DEL MESE



Latte Berna da 75 anni è il latte delle famiglie campane, una tradizione che si tramanda di generazione in generazione: è il latte che unisce tutti perché cresciuti a Latte Berna. La storia inizia nell'alto casertano nel 1950 quando il Latte era confezionato nell'iconica bottiglia di vetro quadrata e le stalle erano vicine allo stabilimento. Ancora oggi, la stalla principale è proprio accanto allo stabilimento, così che il latte, ogni giorno, arrivi subito conservando tutto il suo sapore. Così vogliamo garantire un prodotto genuino e vicino al territorio. Il nostro stabilimento rappresenta un punto di riferimento storico del territorio, dove tradizione e innovazione si incontrano. Qui ogni goccia di latte viene tracciata e controllata passo dopo passo con metodo e cura dal suo arrivo al confezionamento, attraverso un monitoraggio accurato del processo produttivo che prevede un rigoroso piano di analisi di laboratorio. Tutto questo per garantire qualità e sicurezza e mantenere sempre fede alla trasparenza e al legame di fiducia profonda con le famiglie. Ogni mattina, all'alba, i nostri prodotti partono per raggiungere i punti vendita, così da arrivare puntuali e perfetti sulle tavole delle famiglie campane. I prodotti Berna rispondono alle esigenze di una dieta sana ed equilibrata in rispetto dell'ambiente. Ogni bottiglia racconta il legame con il territorio e con le persone che ogni giorno si impegnano per offrirvi un latte fresco. Latte Berna, da 75 anni, così vicino così buono!

ECCELLENZE REGIONALI



FRIARIELLI
ALLA NAPOLETANA
GRANATA
1,062 kg

3,99
€ 3,76 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



MISTO FUNGHI
IN OLIO DI SEMI
DI GIRASOLE
GRANATA
1,062 kg

4,90
€ 4,61 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



MELANZANE D'AMICO
450 g

2,90
€ 6,44 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



LATTE BIO BERNA
parzialmente scremato/intero
brik - 1 L

1,59

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



GUSTO RISO D'AMICO
classico/delicato
290 g

1,49
€ 5,14 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



NATURALMENTE
LEGGERA

2lt

per 6 bottiglie

Santo Stefano

ACQUA OLIGOMINERALE

NATURALE

POVERA in
SODIO

ACQUA NATURALE SANTO STEFANO
pet - 6x2 L

1,68 €

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



CAFFÈ IL DECISO
CAFFÈ MOTTA
2x250 g

5,99 €

€ 11,98 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



100%
CIALDE
PER CAFFÈ ESPRESSO
MISCELA DECISA
CAFFÈ BORBONE
100 pezzi + 15 omaggio
828 g

13,90 €

€ 16,79 al kg

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



LATTE UHT
PARZIALMENTE
SCREMATO MATESE
brik - 4x1 L

3,55 €

€ 0,89 al L

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



FIANO DI AVELLINO
D.O.C.G. DE FALCO
75 cl

5,90 €

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



ACQUA MINERALE
EFFERVESCENTE NATURALE

Santagata

L'EFFERVESCENTE NATURALE
NATURALMENTE CONVENIENTE*

ACQUA EFFERVESCENTE NATURALE
SANTAGATA
pet - 6x1,5 L

1,20 €

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



IRPINIA
AGLIANICO D.O.C.
MASTROBERARDINO
75 cl

9,50 €

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



TESEO FALERNO
DEL MASSICO
ROSSO D.O.C.
TENUTE BIANCHINO
75 cl

7,98 €

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



LIMONCELLO
DI SORRENTO I.G.P.
GIOIA LUISA
50 cl

5,90 €

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



LIQUORE
LE FRAGOLINE
DESIRÈ
50 cl

7,30 €

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



FALANGHINA
ROCCA DEI LEONI
I.G.P.
VILLA MATILDE
75 cl

7,49

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



FALANGHINA
DEL SANNO D.O.C.
NZIRIA DEI PRINCIPI
75 cl

5,60

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



GRECO DI TUFO
D.O.C.G. DE FALCO
75 cl

5,50

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



BIANCO I.G.P.
CODA DI VOLPE
LA VINICOLA
DEL TITERNO
75 cl

3,95

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



ROS'AURA
D.O.C. FEUDI
DI SAN GREGORIO
75 cl

7,90

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



NOCILLO LEANZA
50 cl

11,90

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



CREMA LIQUORE
DISTILLATORI
RUSSO 1899
vari tipi - 50 cl

5,90

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025



GRAPPA GRECO
DI TUFO RUSSO
bianca/barrique
50 cl

7,50

DAL 30 APRILE AL 31 MAGGIO 2025

IL VINO TIPICO

FALANGHINA

DESCRIZIONE

Conosciuta per la sua storia millenaria nella produzione vinicola, la Campania vanta una vasta tradizione vitivinicola e la Falanghina ne rappresenta uno dei gioielli. È ottenuta da uve di vitigno omonimo, caratterizzate da grappoli compatti e medi, con una buccia di colore verde-giallo. Questo vino bianco ha origini antiche, risalenti all'epoca romana. Il suo nome deriva dal termine latino "falanga", che indica i pali di sostegno utilizzati per i vigneti.

ABBINAMENTI

Colore paglierino brillante, accompagnato da riflessi verdognoli. Al naso, si percepiscono note di frutta fresca, unite a delicate sfumature floreali. In bocca, si distingue per la sua freschezza. È perfetta da gustare come aperitivo e si abbina alla perfezione a piatti di pesce, frutti di mare, zuppe di pesce e primi a base di verdure.

ECCELLENZE DA DEGUSTARE



VALORIZZIAMO LE AZIENDE LOCALI

Scegliere e sostenere le realtà produttive locali a Filiera corta, è un impegno importante in cui vogliamo credere!

Preferire i prodotti del territorio, quelli a Km 0, significa valorizzare il lavoro e le tradizioni di una regione, ma anche avere rispetto per l'ambiente. Si abbattano sprechi e inquinamento, si riduce l'utilizzo dei carburanti e degli imballaggi favorendo l'ecosostenibilità. Si fa inoltre crescere l'economia di una regione e rimangono intatti i sapori genuini, che dalle aziende arrivano sulle nostre tavole.

LA QUALITÀ A KM 0



SCEGLIAMO PRODOTTI CAMPANI

La Campania, una terra ricchissima che ha molto da offrire!

La Campania è una delle regioni più ricche e variegata dal punto di vista gastronomico, con tantissimi prodotti tipici e piatti tradizionali di ineguagliabile bontà. Il clima mite, la conformazione del paesaggio e il patrimonio culturale, basta pensare alla Costiera Amalfitana, al Cilento e alla zona vulcanica, influiscono sulla qualità delle materie prime. Tra le eccellenze vanno ricordati i vini e i prodotti caseari, come la mozzarella di bufala. Scegliere i prodotti locali campani significa valorizzare le tradizioni enogastronomiche vicino a te, ma anche assaporare la storia di una terra variopinta.

LA NOSTRA TERRA



VIENI A TROVARCI IN CAMPANIA

Offerta valida nei punti vendita che aderiscono all'iniziativa e che espongono il materiale pubblicitario.

 **CONAD**

 **CONAD**
SUPERSTORE

spazio
 **CONAD**



 **Sosteniamo il futuro**
Questa carta è ottenuta da cellulosa proveniente da foreste gestite in maniera sostenibile e/o da cellulosa riciclata e da fonti controllate in modo da garantire nel tempo l'integrità del patrimonio forestale.

scopri il nuovo
conad.it



scarica
HeyConad APP

inquadra
il qr code



CONDIZIONI DI VENDITA I prezzi e le indicazioni di vendita dei prodotti riportati nel volantino sono praticati nel periodo indicato, nei quantitativi complessivamente disponibili e sino ad esaurimento scorte. La vendita dei prodotti riportati nel volantino è destinata a soddisfare l'uso familiare dei consumatori, eventuali limitazioni quantitative saranno comunicate a negozio. Fotografie e descrizioni hanno valore illustrativo. Prezzi e immagini riprodotte potrebbero subire modifiche dovute ad errori tipografici o a variazioni di legge anche fiscale, le correzioni saranno espresse 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.