

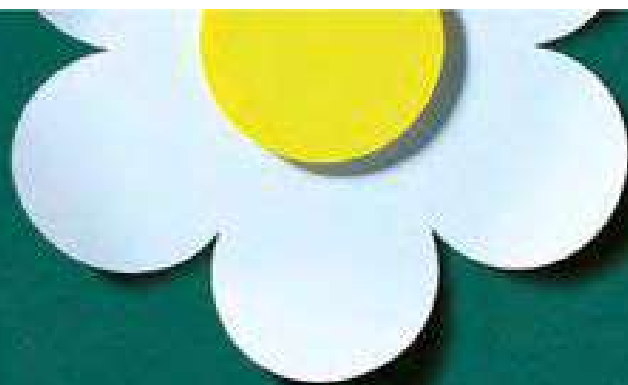
L'emozione dei sapori di Natale

Lasciati sorprendere da uno spettacolo di gusto



Offerte valide dall'1 al 31 dicembre 2023

 **CONAD**
Persone oltre le cose



Che sapore ha un'emozione?

Di sicuro sa di buono, profuma di festa
e si gusta assieme a chi amiamo.

Ecco perché abbiamo pensato a un menù
in cui **l'emozione si porta in tavola** attraverso
l'arte della cucina e la gioia di stare insieme.

Qui ogni piatto è una sinfonia di sapori, colori e aromi
e ogni morso è **un'esperienza che ci sorprende**,
che ci regala qualcosa di nuovo.

Perché per rendere questo Natale davvero
spettacolare servono pochi ingredienti:
l'amore dei nostri cari e la bontà che ci fa sognare.



MENÙ

ANTIPASTO

Preludio

- 05 Uovo in camicia con sugo di Chianina e fonduta di Grana Padano
- 08 Barchette di pane con gorgonzola piccante, crema di sedano e jamon iberico

PRIMO

Atto I

- 15 Tortellini con salsa allo zafferano e burrata affumicata
- 18 Linguine con gamberi argentini, guanciale e burrata

SECONDO

Atto II

- 23 Filetti di baccalà alla carbonara con guanciale
- 24 Tagliata di manzo con fonduta di caciocavallo e alici del Cantabrico

DOLCE

Epilogo

- 29 Pandoro con crema di mascarpone, torrone e crema al cioccolato fondente
- 30 Crumble di cioccolato con salsa di avocado e cioccolato bianco, frutti rossi, passito di Pantelleria e miele di castagno



PRELUDIO

Inquadra il
QR CODE
per guardare
la ricetta





RAGÙ DI CARNE
Saporì&Idee Conad
vari tipi - 180 g

€ 2,99
€ 16,61 al kg



COFANETTO DEGUSTAZIONE
LE SPECIALITÀ PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.
Saporì&Dintorni Conad
750 g

€ 24,90
€ 33,20 al kg



GRANA PADANO D.O.P.
Saporì&Dintorni Conad
stagionatura minima
20 mesi
1 kg

€ 16,90



PARMIGIANO
REGGIANO D.O.P.
Saporì&Dintorni Conad
stagionatura minima
30 mesi
1 kg

€ 19,90



UOVO IN CAMICIA CON SUGO DI CHIANINA E FONDUTA DI GRANA PADANO

Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 360 g di sugo di Chianina Saporì&Idee Conad
- 80 g di panna fresca
- 80 g di Grana Padano Saporì&Dintorni Conad
- Sale e pepe q.b.

Far bollire dell'acqua in un pentolino poi, a fuoco spento, inserire le uova intere con il guscio e lasciarle nell'acqua bollente per 4 minuti. In un altro pentolino portare la panna a ebollizione, spegnere il fuoco e aggiungere il grana grattugiato, poi frullare per ottenere una crema priva di grumi. Scaldare il ragù e impiattare posizionandolo sulla base del piatto, sopra aggiungere la fonduta e infine l'uovo.

L'ANTICA STORIA DEL PATÉ DI FEGATINI

Il paté di fegatini è una specialità toscana a base di fegato di pollo, burro, erbe aromatiche e spezie. Questa prelibatezza gastronomica ha origini molto antiche: era già presente nell'antico Egitto e nell'antica Roma e divenne molto popolare in Francia nel XVIII secolo. Provalo su un crostino di pane e accompagnalo con un buon vino.

**PASTA DI OLIVE TAGGIASCHE
DELLA PROVINCIA DI IMPERIA**
Sapori&Idee Conad
180 g

€ 1,99

€ 11,06 al kg



SALSA TARTUFATA
Sapori&Idee Conad
180 g

€ 3,25

€ 18,06 al kg



**PATÉ
PER CROSTINO TOSCANO
CON FEGATINI**
Sapori&Idee Conad
180 g

€ 2,15

€ 11,94 al kg



GRISSINI
Sapori&Idee Conad
con fiocchi di grano e farro/
con olio di oliva/
integrali - 200 g

€ 1,00

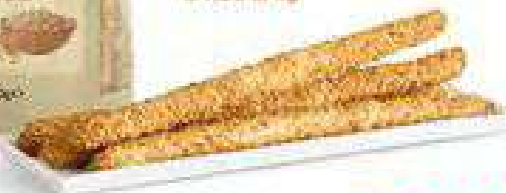
€ 5,00 al kg



GRISSINI AL SESAMO
Sapori&Idee Conad
200 g

€ 1,50

€ 7,50 al kg





**OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA TERRA DI BARI
BITONTO D.O.P.**
Saporì&Dintorni Conad
75 cl

€ 6,90

€ 9,20 al L



**OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA UMBRIA
COLLI MARTANI D.O.P.**
Saporì&Dintorni Conad
75 cl

€ 11,90

€ 15,87 al L



**I PORCINI
AL NATURALE**
Natura in vetro
120 g

€ 6,45

€ 53,75 al kg



**ACETO BALSAMICO
DI MODENA I.G.P.**
Saporì&Dintorni Conad
250 ml

€ 4,99

€ 19,96 al L



**OLIVE LA BELLA
DI CERIGNOLA
IN SALAMOIA**
Saporì&Dintorni Conad
550 g - 320 g sgocc.

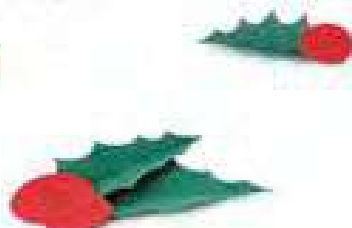
€ 2,25

€ 7,03 al kg sgocc.

**OLIVE TAGGIASCHE
DENOCCIOLATE
DELLA PROVINCIA
DI IMPERIA**
Saporì&Dintorni Conad
180 g

€ 3,45

€ 19,17 al kg



Dall'1 al 31 dicembre 2023

07



BARCLETTE DI PANE CON GORGONZOLA PICCANTE, CREMA DI SEDANO E JAMON IBERICO

Ingredienti per 4 persone

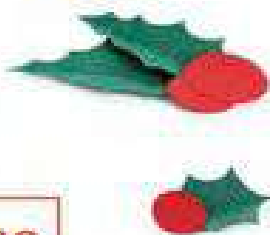
- 4 fette di pane in cassetta
- 200 g di gorgonzola piccante dop Sapori & Dintorni Conad
- 80 g di jamon iberico Sapor&Ideo Conad
- Sedano q.b.
- Olio di semi, sale q.b.
- Panna fresca q.b.

Tagliare il pane a barchetta e tostarlo in padella. Setacciare il gorgonzola con un colino e lavorarlo con un filo di panna, fino a ottenere una crema omogenea. Sbollentare le foglie di sedano in acqua calda, tagliare i gambi e cuocerli fino a che non diventano morbidi. Raffreddare in acqua e ghiaccio e frullare con un filo d'olio e sale a piacere. Stendere la crema di sedano su un piatto con sopra le barchette di pane e guarnire con la crema di gorgonzola e le fette di jamon iberico.



HARMELLATE DI SICILIA
mandarini/arance - 350 g/
CONFETTURE EXTRA
ciliegie dell'Emilia/
fichi di Puglia - 350 g/
pesche di Romagna I.G.P./
pere dell'Emilia I.G.P. - 340 g
Sapor&Dintorni Conad

€ 1,99



MIELE
Sapor&Dintorni Conad
clementino di Calabria/castagno - 400 g

€ 4,30

€ 10,75 al kg



FORMAGGIO
CASTELMAGNO D.O.P.
Sapor&Dintorni Conad
al taglio

€ 24,90

al kg





**GORGONZOLA
PICCANTE D.O.P.**
Sapori&Dintorni Conad
al taglio

€ 14,80
al kg



JAMÓN SERRANO LONCHEADO

Tello
100 g

€ 2,09

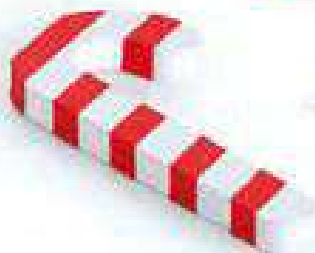
€ 20,90 al kg



JAMÓN IBERICO
Sapori&Idee Conad
80 g

€ 6,79

€ 84,88 al kg



**FORMAGGIO DI FOSSA
DI SOGLIANO D.O.P.**
Sapori&Dintorni Conad
al taglio

€ 24,90

al kg



CONFEZIONE MINI JAMÓN SERRANO
Tello
1 kg

€ 20,90

Dall'1 al 31 dicembre 2023

09



FORMAGGIO BLU DI CAPRA
Sapori&Idee Conad
al taglio

€21,90

al kg



**CACIOCAVALLO
STAGIONATO
IN GROTTA**
Sapori&Idee Conad
al taglio

€21,90

al kg



GRANDE SELEZIONE FORMAGGI FRANCESI
Entremont
300 g

€5,99

€19,97 al kg



FORMAGGIO ANGELICO DEL GRAPPA
Sapori&Idee Conad
al taglio

€12,90

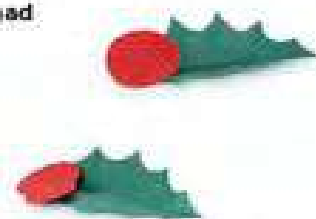
al kg





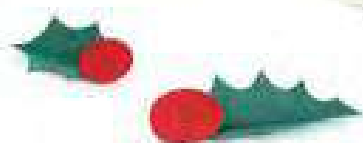
**FORMAGGIO
MONTASIO D.O.P.**
Sapori&Dintorni Conad
al taglio

€ 13,50
al kg



BURRATINA
Sapori&Idee Conad
con tartufo/affumicata
100 g

€ 1,89
€ 18,90 al kg



**CARCIOFINI
DI PUGLIA INTERI**
Sapori&Dintorni Conad
285 g

€ 3,99
€ 14,00 al kg



**TRECCIA DI MOZZARELLA
PUGLIESE**
Sapori&Dintorni Conad
200 g

€ 2,19
€ 10,95 al kg



Dall'1 al 31 dicembre 2023

11

IL CUORE MORBIDO DELLA MOZZARELLA

Consistenza morbida, sapore fresco e dolce: la mozzarella di bufala è uno dei formaggi italiani più famosi nel mondo. Originaria della regione Campania, la sua produzione è rigorosamente controllata per garantire qualità e autenticità, rendendola protagonista di tante ricette iconiche, dalla pizza all'insalata caprese.

CONFEZIONE REGALO PROVOLONE GIOVANE

Auricchio
provolette/salamino
900 g

€ 14,90

€ 16,56 al kg



MOZZARELLA
DI BUFALA
CAMPANA D.O.P.
Sapori&Dintorni Conad
500 g

€ 6,75

€ 13,50 al kg



MINI TOMINI MISTI
Sapori&Idee Conad
4x35 g

€ 1,59

€ 11,56 al kg





***TARTARE
DI TONNO**
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 4,90
€ 49,00 al kg



***TARTARE
DI SALMONE**
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 5,50
€ 55,00 al kg



***TARTARE
DI OMBRINA**
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 6,90
€ 69,00 al kg

***TARTARE
DI POLPO**
Sapori&Idee Conad
80 g

€ 5,30
€ 66,25 al kg



**FILETTI DI TONNO
IN OLIO DI OLIVA**
Sapori&Idee Conad
1,020 kg

€ 17,90
€ 17,55 al kg



*Prodotti disponibili solo nei punti vendita con reparto Pescheria

Dall'1 al 31 dicembre 2023

13

ATTO I

Inquadra il
QR CODE
per guardare
la ricetta





**TORTELLINI
DI MODENA**
Sapori&Dintorni Conad
750 g

€ 7,29

€ 9,72 al kg



BAROLO D.O.C.G.
Miniato
75 cl

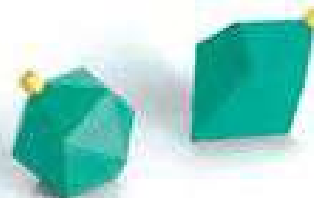
€ 14,90



**RISO NANO VIALONE
VERONESE I.G.P.**
Sapori&Dintorni Conad
500 g

€ 1,89

€ 3,78 al kg



TORTELLINI CON SALSA ALLO ZAFFERANO E BURRATA AFFUMICATA

Ingredienti per 4 persone

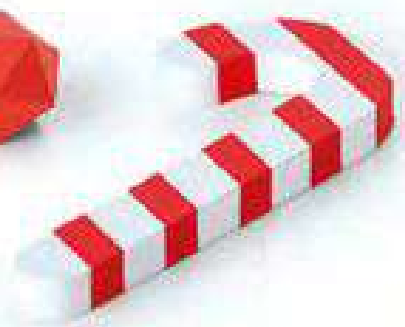
- 400 g di tortellini di Modena Saporì&Dintorni Conad
- 180 g di panna fresca
- 1 bustina di zafferano
- 2 burrate affumicate Saporì&Dintorni Conad
- Grana Padano grattugiato q.b.
- Sale e pepe q.b.

Far scaldare la panna in un pentolino. Nel frattempo frullare le burrate con due o tre cucchiaini di panna, in modo da ottenere una crema. Aggiungere lo zafferano alla panna restante e lasciare in infusione. Cuocere i tortellini in acqua salata, scolarli nella crema di panna e zafferano, aggiungere il Grana Padano e mantecare il tutto. Salare e pepare a piacere e servire con la crema di burrata affumicata.



**PROSCIUTTO
DI NORCIA I.G.P.**
Sapori&Dintorni Conad
al taglio

€ 26,90
al kg



**TAGLIERE SALUMI
CINTA SENESE**
Sapori&Dintorni Conad
80 g

€ 5,99
€ 24,00 al kg



CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.
Sapori&Dintorni Conad
al taglio

€ 60,90
al kg



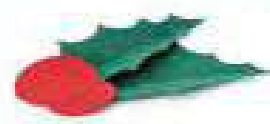
BRESAOLA DI ANGUS
Sapori&Idee Conad
100 g

€ 4,39
€ 43,00 al kg



SALAME FELINO I.G.P.
Sapori&Dintorni Conad
800 g circa

€ 19,90
al kg



**SALAME FUET
IBÉRICO
CON TAGLIERE
E COLTELLO**
Tello
150 g

€ 3,49
€ 23,27 al kg



PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P.
LE SPECIALITÀ DI STAGIONATURE
Sapori&DintorniConad
18/24/30 mesi - 150 g

€ 7,98
€ 53,20 al kg



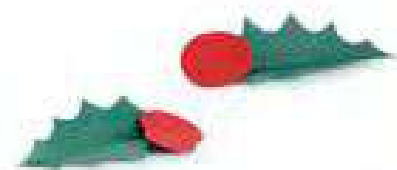
SALAME CINGHIALE
Sapori&Idee Conad
180 g

€ 3,79
€ 21,06 al kg



STROLGHINO
Sapori&Dintorni Conad
200 g

€ 4,79
€ 23,95 al kg



Dall'1 al 31 dicembre 2023

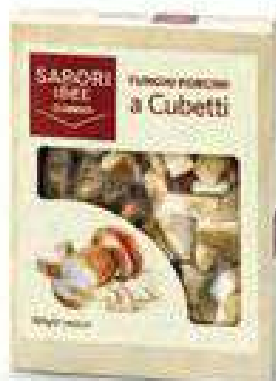


LINGUINE CON GAMBERI ARGENTINI, GUANCIALE E BURRATA

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di linguine SaporIdee Conad
- 400 g di gamberi argentini interi SaporIdee Conad
- 150 g di guanciale

Pulire i gamberi e tagliarli grossolanamente, poi rosolarli in padella per qualche secondo con olio, sale e pepe. Tagliare il guanciale e rosolarlo in padella per renderlo croccante. Frullare la burrata con la panna fresca in un frullatore a immersione, fino a ottenere una crema senza grumi. Salare l'acqua e cuocere le linguine, terminare la cottura in padella con la crema di burrata, i gamberi e qualche mestolo di acqua di cottura. Impiattare e guarnire con il guanciale croccante.



FUNGHI PORCINI INTERI
SaporIdee Conad
250 g

€ 3,99
€ 15,96 al kg



FUNGHI PORCINI
SaporIdee Conad
a cubetti - 300 g/a fette - 200 g

€ 3,29



POMODORO COSTOLUTO
SaporIdee Conad
origine Italia
1ª categoria - 400 g

€ 1,79
€ 4,48 al kg



VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G.
Aghera Sarda
75 cl

€ 6,45





PASTA DI SEMOLA
Saporì&Idee Conad
formati normali
500 g

€ 0,89
€ 1,78 al kg



CAVIALE
Saporì&Idee Conad
10 g

€ 11,90



GAMBERO ARGENTINO SELVAGGIO
Saporì&Idee Conad
400 g

€ 6,50
€ 16,25 al kg



BURRATA DI BUFALA
Saporì&Dintorni Conad
125 g

€ 1,98
€ 15,84 al kg



CODE DI GAMBERI ARGENTINI
Saporì&Idee Conad
300 g

€ 5,90
€ 19,67 al kg



PRODOTTO SURGELATO

Dall'1 al 31 dicembre 2023

19

CHE COSA SIGNIFICA 'NDUJA?

Questo salame spalmabile tipico della Calabria ha un nome particolare, che deriva dal termine latino "inlucare": il suo significato? Insaporire, esattamente quel che fa la 'nduja! Prodotta con carne di maiale e molto peperoncino, ed è ottima spalmata sul pane tostato o come condimento per la pasta.



**PASTA ALL'UOVO
DI CAMPHILONE**
Saponi&Dintorni Conad
maccheroncini I.G.P./
fettucine - 250 g

€ 2,45
€ 9,80 al kg



**SALSA 'NDUJA
DI CALABRIA**
Saponi&Dintorni Conad
180 g

€ 3,49
€ 19,39 al kg



CALAMARI PATAGONICI
Saponi&Idee Conad
400 g

€ 6,90
€ 17,25 al kg