



**FORMAGGIO FRESCO
DI CAPRA**
Saponi&Idee Conad
110 g

€ **3,29**
€ 29,91 al kg



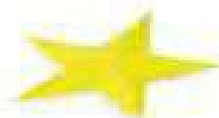
**CULURGIONIS
D'OGLIASTRA I.G.P.**
Saponi&Dintorni Conad
300 g

€ **3,59**
€ 11,97 al kg



**VONGOLE
DELL'ADRIATICO**
Saponi&Idee Conad
450 g

€ **4,49**
€ 9,98 al kg



**PASTA FRESCA
RIPIENA**
Saponi&Idee Conad
vari tipi - 250 g

€ **3,59**
€ 14,36 al kg

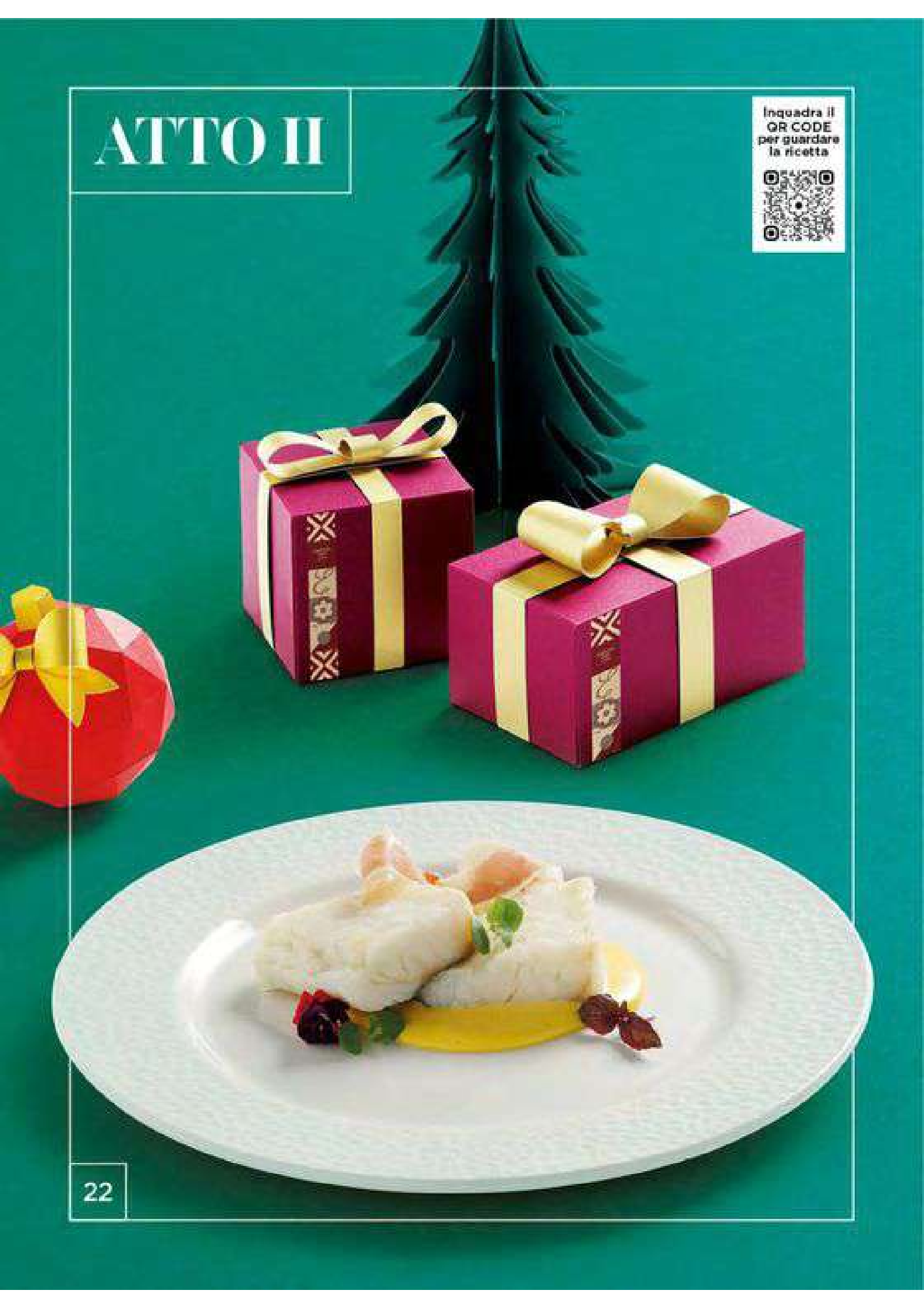
PRODOTTO SURGELATO

Dall'1 al 31 dicembre 2023

21

ATTO II

Inquadra il
QR CODE
per guardare
la ricetta





SCAMPI INTERI
Saperi&Idee Conad
400 g

€ 6,90

€ 17,25 al kg



GUANCIALE
Saperi&Dintorni Conad
al taglio

€ 15,90

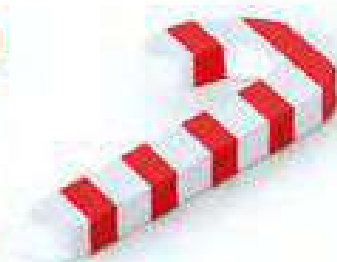
€ 15 al kg



FILETTO DI BACCALÀ DISSALATO
Saperi&Idee Conad
400 g

€ 8,99

€ 22,48 al kg



FILETTI DI BACCALÀ ALLA CARBONARA CON GUANCIALE

Ingredienti per 4 persone

- 4 filetti di baccalà dissalato e surgelato Saperi&Idee Conad
- 4 tuorli d'uovo
- 60 g di pecorino grattugiato
- 8 fette di guanciale bianco tagliato Saperi&Dintorni Conad
- Pepe, sale e olio q.b.
- Buccia di limone
- Erbe aromatiche q.b.

Dividere i tuorli dagli albumi e, con le fruste elettriche, montarli a bagnomaria fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere pecorino e pepe e continuare a mescolare. Nel frattempo, cuocere i filetti di baccalà in una vaporiera con le erbe aromatiche e la buccia di limone per circa 5 minuti. Infine nappare il baccalà con la crema alle uova e, sopra ogni filetto, posizionare una fetta di guanciale.



TAGLIATA DI MANZO CON FONDUTA DI CACIOCAVALLO E ALICI DEL CANTABRICO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di contrabbollo di manzo
- 350 g di caciocavallo dop Saponi&Idee Conad
- 300 g di pasta fresca
- 80 g di filetti di alici del mar Cantabrico Saponi&Idee Conad
- Olio, sale, pepe e erbe aromatiche q.b.

Cuocere il contrabbollo su una bistecchiera rovente e aggiungere le erbe aromatiche per insaporire.

Terminare la cottura e far riposare la carne.

Per la fonduta: tagliare finemente il caciocavallo e aggiungerlo in un pentolino insieme alla pasta fresca. Lasciare cuocere fino a che il formaggio non si è sciolto. Disporre la fonduta sulla base di un piatto, tagliare il contrabbollo a fette e metterlo sopra la fonduta, guarnire con i filetti di alici e un filo d'olio.

FILETTI DI ALICI
DEL MAR CANTABRICO
IN OLIO DI OLIVA
Saponi&Idee Conad
80 g

€ 4,99
€ 62,38 al kg



SPUMANTE BRUT
METODO CLASSICO
TRENTO D.O.C.
Cesarini Sforza
75 cl

€ 7,99



LE SPECIALITÀ
DEGUSTAZIONE DI SALMONE
Saponi&Idee Conad
220 g

€ 13,90
€ 63,18 al kg



**SASHIMI DI SALMONE
AFFUMICATO NORVEGESE**

Sapori&Idee Conad
limone e pepe rosa/
pomodoro e capperi/
menta e basilico - 100 g

€ 5,99

€ 59,90 al kg



**CUORE DI SALMONE
AFFUMICATO
NORVEGESE**

Sapori&Idee Conad
130 g

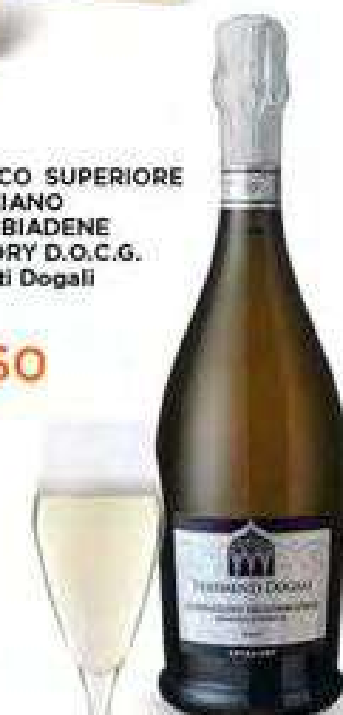
€ 8,90

€ 68,46 al kg



**PROSECCO SUPERIORE
CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
EXTRA DRY D.O.C.G.
Tenimenti Dogali
75 cl**

€ 5,50



**SALMONE AFFUMICATO
SOCKEYE SELVAGGIO
DELL'ALASKA
Sapori&Idee Conad
200 g**

€ 12,90

€ 64,50 al kg



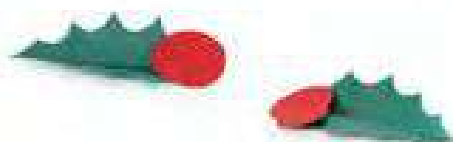
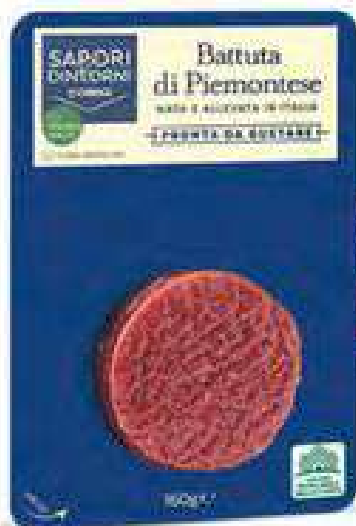
Dall'1 al 31 dicembre 2023

25

**BATTUTA
DI PIEMONTESE**
Sapori&Dintorni Conad
160 g

€ 4,50

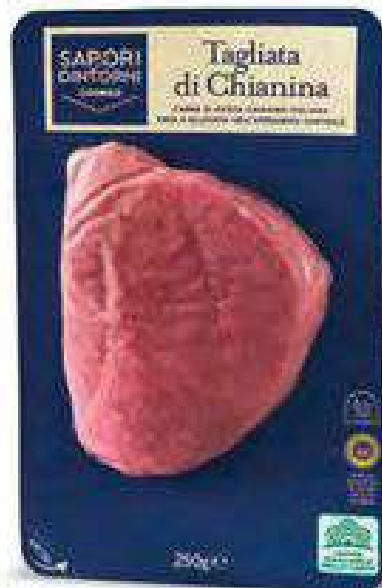
€ 28,13 al kg



SENAPE
Sapor&Idee Conad
in grani all'antica/
Dijon - 140 g

€ 1,25

€ 8,93 al kg



TAGLIATA DI CHIANTINA
Sapori&Dintorni Conad
250 g

€ 6,90

€ 27,60 al kg



**CHIANTI
CLASSICO D.O.C.G.**
Bufferia
75 cl

€ 6,10





AGLIANICO DEL VULTURE
IL PATTO D.O.C.
Cantine del Notaio
75 cl

€ 6,90



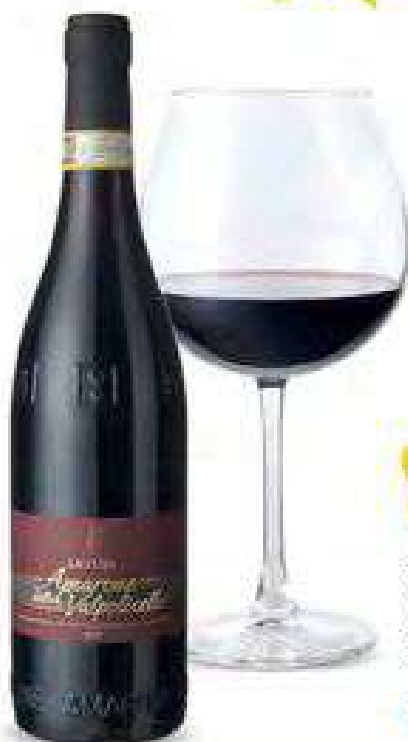
TARTARE DI SCOTTONA
Sapori&Idee Conad
2x105 g

€ 4,50
€ 21,43 al kg



ARROSTATO DI POLLO
"COME UNA VOLTA"
CON RADICCHIO E FORMAGGIO
Sapori&Idee Conad
600 g

€ 7,90
€ 13,16 al kg



AMARONE DELLA
VALPOLICELLA D.O.C.G.
Latuja
75 cl

€ 17,80



BOLGHERI
ROSSO
PRINCIPE D.O.C.
Podere Roseto
75 cl

€ 12,90



Dall'1 al 31 dicembre 2023

EPILOGO

Inquadra il
QR CODE
per guardare
la ricetta





**CREMA FONDENTE
35% DI CACAO
ORIGINE PERÙ
Sapori&Idee Conad
200 g**

€ 1,89
€ 9,45 al kg

**CREMA
ALLA NOCCIOLA
PIEMONTE I.G.P.
Sapori&Dintorni Conad
200 g**

€ 3,45
€ 17,25 al kg



**SPUMANTE ASTI
DOLCE D.O.C.G.
Casaniere
75 cl**

€ 4,45



**PANDORO
INCARTATO A MANO
Sapori&Dintorni Conad
1 kg**

€ 9,90



PANDORO CON CREMA DI MASCARPONE, TORRONE E CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti per 4 persone

- 4 fette di pandoro
- 500 g di mascarpone
- 80 g di crema fondente 35% di cacao origine Perù, Sapori&Idee Conad
- 120 g di torrone con mandorle, Sapori&Dintorni Conad
- 80 g di zucchero

Mettere il mascarpone e la crema fondente al cioccolato in una bolla e montare il tutto fino a ottenere una crema omogenea. Tagliare il pandoro a fette e disporre in un piatto piano. Tritare il torrone grossolanamente, quindi ricoprire le fette di pandoro con la crema di mascarpone e cioccolato e servire aggiungendo la granella di torrone.



CRUMBLE DI CIOCCOLATO CON SALSA DI AVOCADO E CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTI ROSSI, PASSITO DI PANTELLERIA E MIELE DI CASTAGNO

Ingredienti per 4 persone

- | | |
|--|--|
| <p>Per il crumble di cioccolato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 240 g di farina 00 • 300 g di burro • 300 g di zucchero • 60 g di cioccolato in polvere <p>Per la salsa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 avocado Saporì&Idee Conad | <ul style="list-style-type: none"> • 300 g di cioccolato bianco • 200 g di frutti rossi • 30 g di miele di castagno <p>Per il passito di Panetteria Saporì&Idee Conad</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50 g di passito di Panetteria • 60 g cacao in polvere • Ribes n. b. |
|--|--|

Per il crumble: Insieme in una ciotola farina, burro morbido, zucchero e il cacao e amalgamare con le mani per ottenere un composto sabbioso. Distribuire il composto su una placca e cuocere in forno a 180° gradi per 10/12 minuti.

Per la salsa: cuocere in un pentolino per 10 minuti i frutti rossi, il miele e il passito. Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria e frullarlo con la polpa dell'avocado fino a ottenere una salsa. Frullare anche la salsa di frutti rossi e sabbia di cacao. Stendere il crumble su un piatto con sopra la salsa ai frutti rossi e la crema di avocado, guarnire con del ribes.



MANGO PALMER
Saporì&Idee Conad
origine Brasile
1ª categoria - 380 g

€ 2,98
€ 7,84 al kg

AVOCADO HASS
Saporì&Idee Conad
origine Cile
1ª categoria - 250 g

€ 1,98
€ 7,92 al kg

PAPAIA GOLDEN
Saporì&Idee Conad
origine Brasile
1ª categoria - 350 g

€ 2,98
€ 8,51 al kg



SAPORI & IDEE
Noce di Cocco

NOCE DI COCCO
Saporì&Idee Conad
origine Costa d'Avorio
1ª categoria

€ 1,98
al kg

LIME
Saporì&Idee Conad
origine Brasile
1ª categoria - 300 g

€ 1,98
€ 6,60 al kg

FRUTTO DELLA PASSIONE
Saporì&Idee Conad
origine Colombia
1ª categoria - 200 g

€ 1,98
€ 9,90 al kg



**PANETTONE BASSO PERE WILLIAMS
CANDITE E CIOCCOLATO
EXTRA FONDENTE ECUADOR**
Sapori&Idee Conad
1 kg

€11,50



**PANDORO
DOPPIO
CIOCCOLATO**
Sapori&Idee Conad
1 kg

€11,50



**PANETTONE BASSO
PISTACCHIO RICOPERTO
DI CIOCCOLATO FONDENTE**
Sapori&Idee Conad
1 kg

€13,90



**PANETTONE
TRADIZIONALE
DI MILANO
INCARTATO A MANO**
Sapori&Dintorni Conad
1 kg

€9,90



**PANETTONE
Marie Angie Di Costa
crema al limone di Siracusa I.G.P./
crema al moscato di Pantelleria**
750 g

€10,90

€14,53 al kg

Dall'1 al 31 dicembre 2023

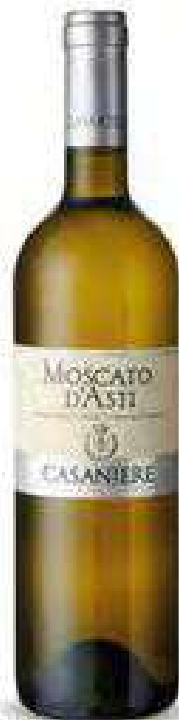
31



**RICCIARELLI
DI SIENA I.G.P.**
Sapori&Dintorni Conad
145 g

€ 2,99

€ 20,82 al kg



**CHAMPAGNE BRUT
CORDON ROUGE**
G.H. Mumm
75 cl

€ 29,90



MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.
Casaniero
75 cl

€ 4,45



CREMINI
Sapori&Idee Conad
150 g

€ 4,95

€ 33,00 al kg

**TORRONE DI CREMONA
ALLE MANDORLE TOSTATE**
Sapori&Dintorni Conad
classico/morbido - 250 g

€ 4,49

€ 17,96 al kg





FROLLA RIPIENA
Saporì&Idee Conad
di crema alla nocciola/al cacao di crema fondente
150 g

€ 1,49
€ 9,93 al kg



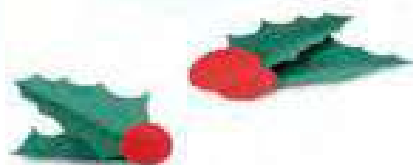
**TORRONCINI MORBIDI
RICOPERTI CIOCCOLATO**
Saporì&Dintorni Conad
150 g

€ 4,50
€ 30,00 al kg



**PESCHE
ALLO SCIROPPO**
Fattoria dei Saporì
1,650 kg - 1 kg sgocc.

€ 5,99



**ALTA LANGA
METODO CLASSICO
LA CUVÉE D.O.C.G.**
Fontanafredda
75 cl

€ 12,90



**PASSITO LIQUOROSO
PANTELLERIA D.O.C.**
Li Raci
50 cl

€ 6,45



Dall'1 al 31 dicembre 2023

33



**CROCCANTI DELIZIE
NOCI BRASILE
ANACARDI E NOCI PECAN**
Sapori&Idee Conad
240 g

€ 3,98
€ 16,58 al kg



DATTERI MEDJOUL
Sapori&Idee Conad
250 g

€ 3,98
€ 15,92 al kg

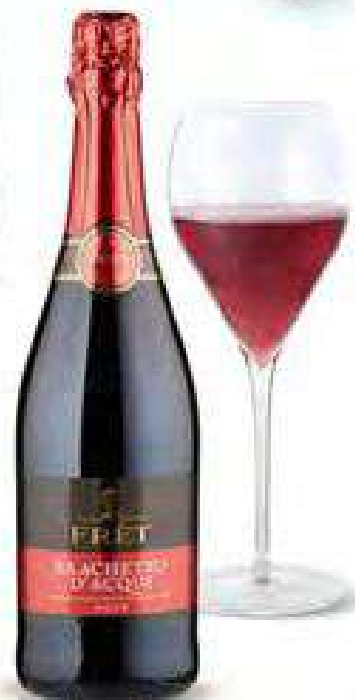


**MORBIDE DELIZIE
PRUGNE DATTERI MEDJOUL
E ALBICOCCHE DENOCCHIOLATE**
Sapori&Idee Conad
280 g

€ 3,98
€ 14,21 al kg

**BRACHETTO D'ACQUI
DOLCE D.O.C.G.**
Frét
75 cl

€ 6,19



**LIQUORE DI LIMONE
CUOR DI SORRENTO**
Sapori&Dintorni Conad
50 cl

€ 5,90



**CONFEZIONE REGALO
GUNPOWDER IRISH GIN**
Drumshanbo
50 cl + bicchiere

€ 29,90





GRAPPA
CUOR DI AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
Sapori&Dintorni Conad
50 cl

€12,90



GRAPPA
Sapori&Dintorni Conad
cuor di cabernet del Veneto/
cuor di Franciacorta - 50 cl

€8,90



SCOTCH WHISKY
12 ANNI
Aberfeldy
70 cl

€35,90



VECCHIO AMARO
DEL CAPO RISERVA
Caffo
70 cl

€45,90

RUM
Santa Teresa
70 cl

€39,90



Dall'1 al 31 dicembre 2023

35



 **CONAD**
 Persone oltre le cose

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

 **CONAD**  **CONAD** **spazio**
SUPERSTORE  **CONAD**

scopri il nuovo
conad.it



scarica
HeyConad
 APP

Inquadra
 il qr code



**Sosteniamo
 il futuro**

Questo cartello è ottenuto da cellulosa proveniente da foreste gestite in modo sostenibile e di certificazione PEFC. Il logo è visibile in modo da garantire nel tempo l'integrità del patrimonio forestale.

CONDIZIONI DI VENDITA: I prezzi e le indicazioni di vendita dei prodotti riportati nel volantino sono previsti nel periodo indicato, nei quantitativi complessivamente disponibili e sino ad esaurimento scorte. Lo vendita dei prodotti riportati nel volantino è destinata a soddisfare l'esigibilità dei consumatori, eventuali limitazioni quantitative saranno comunicate separatamente. Fotografie e descrizioni hanno valore illustrativo. Prezzi e immagini riportate potrebbero subire modifiche dovute ad errori tipografici o a variazioni di legge anche forzate, le concessioni saranno effettuate in sede di vendita. Informazioni sulla garanzia dei prodotti sono disponibili a negozio. Il presente volantino ha scopo informativo e non di offerta di vendita o di sconto, viene recapitato gratuitamente nelle cassette postali.

