

SAPORI &

Viaggio nell'Eccellenza

INCONTRO TRA TRADIZIONE
E INNOVAZIONE



Catalogo valido dal 16 ottobre al 9 novembre 2024

spazio
CONAD

CONAD
SUPERSTORE



INCONTRO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Immagina di iniziare un viaggio di gusto
nell'Italia del domani, un'avventura culinaria che fonde la tradizione
con l'innovazione, il passato con il futuro.

Ogni tavola racconta la storia unica di una tradizione regionale,
reinterpretata in chiave moderna, per farti assaporare
un'emozione unica.

Accomodatevi, è pronto.



4 ANTIPASTO

EMILIA ROMAGNA
Fantasia di crocchette

8 PRIMO

LAZIO
Capitale del gusto

12 SECONDO

PUGLIA
Incontra Spagna

16 DOLCE

VENETO
Dolce sperimentazione



Parti con **HeyConad Viaggi**
per una vacanza alla scoperta del gusto
e delle eccellenze del nostro territorio.

**I TESORI DEL MONFERRATO:
UN VIAGGIO ALLA RICERCA
DI SUA MAESTÀ IL TARTUFO**

386€
a persona



- Avventura in compagnia del trifulau e del suo tabui alla ricerca del tartufo
- 1 cena con cucina tradizionale Langa/Monferrato
- 2 notti in camera doppia in Hotel o Agriturismo a 3* e degustazione della gastronomia locale



Se sei possessore di **Carta Insieme** riceverai una bottiglia di vino in omaggio, mentre se possiedi **Carta Insieme Più Conad Card** hai una bottiglia di vino e dei cioccolatini.

**DALLA VENDEMMIA
AL VERDICCHIO:
VIVI UN'ESPERIENZA UNICA**

79€
a persona



- Raccolta e pigiatura del Verdicchio
- dei Castelli di Jesi
- Degustazione e aperitivo



Se sei possessore di **Carta Insieme** hai in omaggio una bottiglia di mosto fresco e un ricettario locale, mentre se possiedi **Carta Insieme Più Conad Card** hai una bottiglia di mosto fresco, ricettario locale e in più il **5% di sconto**.



Prenota la tua esperienza su
viaggi.conad.it

EMILIA ROMAGNA

FANTASIA DI CROCCHETTE



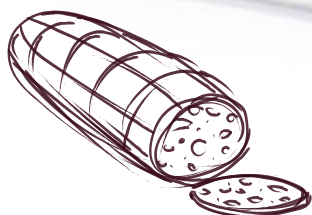
L'Emilia-Romagna ti invita a tavola con un antipasto moderno e gustoso in cui il sapore deciso della pancetta piacentina incontra la morbidezza della crema allo stracchino.





Pancetta Piacentina DOP
Sapori&Dintorni Conad

€ 1,95
all'etto



Piadina Romagnola IGP
Fresca
Sapori&Dintorni Conad
5 pezzi, 600 g

€ 2,49 pz.
€ 4,15 al kg



Stracchino
Sapori&Idee Conad
250 g

€ 3,29 pz.
€ 13,16 al kg

Treccia di Mozzarella pugliese
Sapori&Dintorni Conad
200 g

€ 2,49 pz.
€ 12,45 al kg



CROCCHETTE DI PATATE CON PANCETTA PIACENTINA E CREMA DI STRACCHINO CREMOSO

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di patate lessate
- 40 g di tuorli d'uovo
- 60 g fecola di patate
- 3 uova per panare
- 250 g di stracchino Sapori&Idee Conad
- 8 fette di pancetta piacentina Dop Sapori&Dintorni Conad
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Pangrattato q.b.
- Olio di semi di arachide q.b.

Lavare le patate e lessarle per circa 20 minuti. Poi sbucciarle e schiacciarle in una ciotola. Aggiungere i tuorli, la fecola, un po' di sale, pepe e noce moscata. Amalgamare bene il tutto e formare delle crocchette con le mani. In un piatto sbattere le tre uova e impanare le crocchette passandole prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Friggerne poche per volta in abbondante olio di semi di arachide e scolarle su carta assorbente. Frullare lo stracchino in modo da renderlo cremoso. Servire mettendo la crema di stracchino sulla base del piatto, posizionare sopra le crocchette e aggiungerci come decorazione le fette di pancetta.



ANTIPASTO DI PESCE

L'esclusiva scelta di mare.



Vino Chianti classico
DOCG Cecchi
75 cl

€ 6,99 pz.
€ 9,32 al litro



Burro di centrifuga salato
Saponi&Idee Conad
100% latte italiano, con sale
marino di Trapani IGP
125 g

€ 1,39 pz.
€ 11,12 al kg



Filetti di alici di Sicilia
Saponi&Dintorni Conad
156 g

€ 4,59 pz.
€ 29,42 al kg



Vongole dell'Adriatico
Al naturale con guscio
Saponi&Idee Conad
450 g

€ 3,99 pz.
€ 8,87 al kg



Spumante Prosecco Superiore
Valdobbiadene DOCG
Rive di S. Stefano Mionetto
75 cl

€ 7,90 pz.
€ 10,53 al litro



Vino Verdicchio dei
Castelli di Jesi DOC
classico superiore
l'Agreste Piersanti
75 cl

€ 4,90 pz.
€ 6,53 al litro



Tartare
Sapori&Idee Conad
tonno, salmone, 100 g

-15 %



Vino Primitivo Puglia
IGP Bio Notte Rossa
75 cl



€ 4,49 pz.
€ 5,99 al litro

Vino Chardonnay
Trentino
DOC Costalta
75 cl

€ 3,79 pz.
€ 5,05 al litro



Sashimi di salmone
affumicato Norvegese
Sapori&Idee Conad
limone e pepe rosa,
zenzero e semi di chia
100 g

€ 5,49 pz.
€ 54,90 al kg



Avocado Hass
Sapori&Idee Conad
categoria I, 220 g

€ 1,89 pz.
€ 8,59 al kg



DAL BANCHETTO ALLA TAVOLA

È ormai nostra abitudine aprire i pasti con sfiziosi antipasti. Le origini “dell’ante-paestum”, però, sono molto lontane. Risalgono infatti ai banchetti dell’antica Roma, dove i commensali erano soliti dare inizio alle loro cene con il “gustatio”. Cosa comprendeva? Pesce, naturalmente. Ostriche, polpette e crudité stuzzicavano così l’appetito. E lo fanno tutt’oggi sulle nostre tavole, all’interno di una selezione ancora più ampia e ricca.

LAZIO

CAPITALE DEL GUSTO



Stupire gli ospiti con un piatto innovativo e gustoso?
Questa ricetta unisce la croccantezza dei carciofi fritti alla cremosità
della burratina, un omaggio creativo alla cucina tradizionale del Lazio.





Burratina
Saponi&Idee Conad
100% latte Italiano,
affumicata,
con tartufo, 100 g

€ 1,69 pz.
€ 16,90 al kg



Gorgonzola e Mascarpone
Saponi&Idee Conad
100% latte italiano
200g

€ 2,49 pz.
€ 12,45 al kg



Formaggio
Grottone
laquilat
bianco e
affumicato

€ 1,99
all'etto



Stracciatella di bufala
Azienda Agricola Circe

€ 1,95
all'etto



Mozzarella di latte
di Bufala Masseria Li Gatti
250 g

€ 3,90
€ 15,60 al kg



Vino Greco di Tufo DOCG
Nziria dei Principi
75 cl

€ 4,90 pz.
€ 6,53 al litro



Spaghetti alla Chitarra
freschi
Saponi&Dintorni Conad
con uova da galline
allevate
a terra, 250 g

€ 1,15 pz.
€ 4,60 al kg



SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CARCIOFI FRITTI E BURRATINA

Ingredienti per 4 persone

- 320 g di spaghetti alla chitarra Saponi&Dintorni Conad
- 2 carciofi
- 200 g di burrata affumicata Saponi&Idee Conad
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Olio di semi q.b.

Pulire i carciofi e metterli in acqua e limone per non farli annerire. Poi scolarli, tagliarli finemente e passarli nella farina di riso. In una padella scaldare abbondante olio di semi, friggere i carciofi e scolarli su carta assorbente. Frullare la burrata fino a renderla cremosa e tenerla da parte. A questo punto cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata. Scolarla al dente, trasferirla in una ciotola capiente e mantecarla con la crema di burrata e una macinata di pepe. Servire aggiungendo i carciofi fritti.





Mozzarella di Bufala
Campana DOP
Saponi&Dintorni Conad
200 g

€ 2,65 pz.
€ 13,25 al kg

Pesto con Pistacchio
del Mediterraneo
Saponi&Idee Conad
con pistacchio mediterraneo,
190 g

€ 4,95 pz.
€ 26,05 al kg



Parmigiano Reggiano DOP
Saponi&Dintorni Conad
stagionatura minima
30 mesi, 300 g circa

-20 %



Asiago DOP
Saponi&Dintorni Conad

€ 1,05
all'etto



Parmigiano Reggiano DOP
Saponi&Dintorni Conad
stagionatura oltre 40 mesi

€ 1,99
all'etto

Bocconcini ai tre latti
Saponi&Idee Conad
140 g

€ 3,95 pz.
€ 28,21 al kg



Pecorino Romano DOP
Saponi&Dintorni Conad
bianco, nero stagionato
minimo 12 mesi

€ 1,95
all'etto



Formaggio
di Puglia Cordisco

€ 1,69
all'etto



Gorgonzola e Mascarpone
Sapori&Idee Conad

€ 1,39
all'etto



Pasta Fresca Ripiena
Sapori&Dintorni Conad
vari tipi, 250 g

€ 2,69 pz.
€ 10,76 al kg



Riso Saponi&Idee Conad
integrale rosso, nero,
500 g

€ 1,85 pz.
€ 3,70 al kg



Pesto fresco alla Genovese Saponi&Dintorni
Conad con basilico genovese DOP, classico,
senz'aglio, 90 g

€ 2,19 pz.
€ 24,33 al kg



Gnocchi, Gnocchetti con Zucca e Chicche di patate
fresche Saponi&Idee Conad con patate fresche cotte
al vapore, chicche 500 g, gnocchi e gnocchetti
400 g

€ 1,69 pz.

GIOVEDÌ GNOCCHI

Intorno a questo tipico piatto ruotano diversi modi di dire. Ma da dove deriva "Giovedì gnocchi"? Si tratta di un famoso detto che si rifà alla cultura popolare romana, nello specifico trasteverina. Nel secondo dopoguerra, l'esigenza di razionare il cibo era ovviamente alta. E, considerando che il venerdì è da tradizione cattolica "di magro", il giorno prima si aveva la necessità di mangiare un piatto energetico e sostanzioso, anche nella sua semplicità. Esattamente come lo sono gli **gnocchi**.

PUGLIA INCONTRA SPAGNA



Il secondo tradizionale della domenica pugliese, cotto per ore per sprigionare i profumi di questa terra di sole e ulivi, si unisce all'aroma intenso del jamon iberico, creando un matrimonio di sapori internazionali.





Vino Chianti DOCG Bufferia
75 cl

€ 3,59 pz.
€ 4,79 al litro

Salsa pronta
Sapori&Dintorni Conad
ciliegino, datterino di Sicilia,
330 g

€ 0,99 pz.
€ 3,00 al kg



Finocchiona IGP
Sapori&Dintorni Conad

€ 1,59
all'etto



Jamon Iberico
Sapori&Idee Conad
80 g

€ 7,99 pz.
€ 99,88 al kg

INVOLTINI CON SALSA DI POMODORO DATTERINO E JAMON IBERICO

Ingredienti per 4 persone

- 8 fettine di vitellone
- 16 fettine di Jamon Iberico Sapori&Idee Conad
- 330 g di salsa di datterino Sapori&Dintorni Conad
- 1 spicchio aglio
- Prezzemolo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Pecorino q.b.

Disporre le fettine di vitellone su un tagliere e condirle con sale e pepe. Aggiungere su ciascuna una fetta di jamon iberico, un po' di pecorino grattugiato e qualche foglia di prezzemolo. Arrotolare le fettine su loro stesse, chiudendole eventualmente con degli stecchini. In una padella scaldare un po' d'olio e far rosolare uno spicchio d'aglio. Aggiungere la salsa di datterino rosso e far cuocere per 15/20 minuti. In un'altra padella versare un filo di olio e cuocere gli involtini per 10/15 minuti. Servire gli involtini sopra un po' di salsa di pomodoro, decorati con una fetta di jamon iberico.





Carciofi con gambino alla Romana
Saponi&Dintorni Conad
sott'olio, 520 g

€ 3,95 pz.
€ 7,60 al kg

Salsiccia Curva Piccante
Saponi&Dintorni Conad
con peperoncino di Calabria,
300 g

€ 3,99 pz.
€ 13,30 al kg



Ciauscolo IGP
Saponi&Dintorni Conad
300 g, 100% carne italiana

€ 4,59 pz.
€ 15,30 al kg



Prosciutto cotto Praga
Alta Qualità
Saponi&Idee Conad
affumicato naturalmente
con legno di faggio

€ 1,59
all'etto



Bresaola di Angus
Saponi&Idee Conad
100 g

€ 4,99 pz.
€ 49,90 al kg



Stroghino
Saponi&Dintorni Conad
200 g

€ 5,95 pz.
€ 29,75 al kg



Hamburger di Scottona/
Hamburger di Scottona con bacon
Saponi&Idee Conad
180 g

-20 %



Pomodori secchi di Calabria
Saponi&Dintorni Conad
in olio di oliva, 270 g

€ 2,79 pz.
€ 10,33 al kg



Linea pizze
Sapori&Idee Conad
vari gusti

€ 2,89 pz.



Battuta di Piemontese
Saponi&Dintorni Conad
160 g

-20 %



Patate viola Italia
Saponi&Idee Conad
origine Italia, categoria I,
confezione 800 g

€ 1,59 pz.
€ 1,99 al kg



Wurstel tipici
Saponi&Dintorni
Conad
vari tipi

€ 1,75 pz.

Polpettone di Scottona con Speck
Saponi&Idee Conad
500 g allevato nel rispetto del
benessere animale CReNBA*

-20 %



*Garanzia di benessere animale in allevamento valutato secondo lo standard del Centro di Riferenza Nazionale o CReNBA almeno negli ultimi 4 mesi di vita in Italia.

UN SAPORE REGALE

Quando si sceglie un classico, non si sbaglia mai. E questo vale anche per la **pizza**. Ma perché la più famosa al mondo si chiama "Margherita"? La risposta risale al 1889, quando, per onorare l'omonima Regina d'Italia, il cuoco Raffaele Esposito preparò una pizza che ricordasse il tricolore Italiano, condita quindi con pomodori, mozzarella e basilico. Una semplicità e un'eleganza intramontabili, che ritroviamo anche nella nostra nuova pizza **Perle di Mozzarella e Basilico Saponi&Idee Conad**.

VENETO

DOLCE SPERIMENTAZIONE



Un tiramisù così non lo hai mai provato. L'iconicità di questo dolce veneto, unito alla friabilità dei canestrelli liguri per regalarti un'esperienza inedita.





Caffè' espresso Brasile
Saponi&Idee Conad
250 g

€ 3,89 pz.
€ 15,56 al kg



Vino Ribolla Gialla IGT/
Sauvignon DOC Villa Folini
75 cl

€ 5,90 pz.
€ 7,87 al litro



Canestrelli Liguri
Saponi&Dintorni Conad
150 g

€ 2,09 pz.
€ 13,93 al kg



TIRAMISÙ CON CANESTRELLIE CAFFÈ

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di canestrelli Saponi&Dintorni Conad
- 300 g di mascarpone
- 2 uova
- 3/4 cucchiaini di zucchero
- Caffè espresso arabica Brasile Saponi&Idee Conad q.b.
- Cacao in polvere q.b.

Per prima cosa preparare il caffè e lasciarlo raffreddare. Poi dividere i tuorli dagli albumi mettendo i primi in una planetaria e i secondi in un'altra ciotola. Lavorare i tuorli con lo zucchero, poi aggiungere il mascarpone e amalgamare il tutto. Montare gli albumi a neve e unirli al composto con i tuorli e il mascarpone, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto. Poi trasferire il composto in una sac-à-poche. A questo punto inzuppare i canestrelli nel caffè e comporre il tiramisù, alternando uno strato di biscotti a uno di crema. Terminare con una spolverata di cacao.





Croissant
Saponi&Idee Conad
alla francese 255 g,
al pistacchio 305 g

€ 2,89 pz.



Linea gelati
Saponi&Idee Conad
coni 300 g, stecchi 260 g

€ 2,89 pz.



Vino Morellino di Scansano
DOCG/Vermentino Toscana/rose'
Toscana Cala Forte Frescobaldi
75 cl

€ 6,09 pz.
€ 8,12 al litro



Birra Leffe Winter
75 cl

€ 2,90 pz.
€ 3,87 al litro



PRODOTTO SURGELATO



Strudel di mele
SaporIdee Conad
600 g

€ 3,99 pz.
€ 6,65 al kg



Crema fondente
SaporIdee Conad
200 g

€ 2,09 pz.
€ 10,45 al kg



Vino Ripasso
Valpolicella
DOC Cadis
75 cl

€ 5,99 pz.
€ 7,99 al litro



Vino D'Abruzzo Kiruna
Cantine Torri
montepulciano/ceasuolo
doc, pecorino igt, 75 cl

€ 4,79 pz.
€ 6,39 al litro

Crema 100% Arachidi
SaporIdee Conad
350 g

€ 2,59 pz.
€ 7,40 al kg



UNA SFOGLIA D'AMORE

Innamorarsi dello **strudel di mele**, con il suo sapore dolce e caratteristico, è davvero facile. Ma sapevate che dietro la sua sfoglia si cela una romantica curiosità? Secondo la tradizione popolare, quest'ultima dovrebbe essere tanto sottile da poterci leggere in trasparenza una lettera d'amore. D'altronde, la consistenza di questo goloso e delicato classico è un vero e proprio punto a suo favore.



 **HEYCONAD**
SPESA ONLINE



Da 17 al 27 Ottobre
CON HEY CONAD

PUOI RISPARMIARE SULLA SPESA ONLINE

**Acquista 3 prodotti Saponi&Dintorni
o Saponi&Idee
per ottenere 5€ di sconto
sulla spesa con il ritiro
nel punto vendita!**



L'OFFERTA DI QUESTO VOLANTINO LA TROVI NEI PUNTI VENDITA

spazio
 **CONAD**

ANCONA

Via Scataglini, 6 - TEL. 071.28581

LORETO (AN)

Via Buftolareccia - tel. 071 750751

PORTO SANT'ELPIDIO (FM)

Via Fratte, 41 - TEL. 0734 99821

PIEDIRIPA (MC)

Via Giovan Battista Velluti, 31 - TEL. 0733 28851

TOLENTINO (MC)

CONTRADA CISTERNA - TEL. 0733 9571

CIVITANOVA MARCHE (MC)

Via S. Costantino, 98 - tel. 0733-82811

GROTTAMMARE

Via Carlo Alberto Dalla Chiesa, 2 - tel. 0735 5961

COLONNELLA (TE)

Contrada Riomoro - tel. 0861_7991

TERAMO

Loc. Piano d'Accio - tel. 0861 558901

CHIETI

Loc. Santa Filomena - tel. 0871 540379-552631

CITTA' SANT'ANGELO (PE)

Via Leonardo Petrucci, 140 - tel. 085_95091

LANCIANO

SS84 Variante Frentana - tel. 0872 7212200

MARINA DI MONTENERO (CB)

Contrada Padula S.S. 16 c/o Centro Comm.le Costaverde tel.0873 809189

VASTO

Via Cardone, 32 - tel. 0873 3072200

L'AQUILA

Loc. Campo di Pile Nucleo Industriale - tel. 0862 349533

ORTONA (CH)

C.da Santa Liberata - tel. 085_90551

CAMPOBASSO

Via Colle delle Api, 44 - tel. 0874 605301

SAN SEVERO

Via Zannotti, 200 - tel. 0882 2426287

MONTE SANT'ANGELO

Contrada Pace, Località Macchia - tel. 0884 602411

CASAMASSIMA (BA)

Via Noicattaro, 2 - tel. 080 6972111

MESAGNE

Strada Statale, 7 - tel. 0831 717200

FASANO

SS16 km 859 - tel. 080 4395750

TARANTO

Via Per San Giorgio Jonico Km.10 - tel. 099 7703350

CAVALLINO

SS16 km 962, 700 - tel. 0832 614651-614650

 **CONAD**
SUPERSTORE

ASCOLI PICENO

in Via Costantino Rozzi

SILVI (TE)

Via Statale Sud, 167/169

SPOLTORE (PE)

in Via Federico Fellini, 2

PESCARA

in Via del Circolo, 79

PESCARA

Viale Marconi, 38

LECCE

via Pistoia - tel. 0832 405294

MELPIGNANO

via Prov.le Maglie, Z.I. - tel. 0836 331772

CASARANO

via Circonvallazione/ang. via Vanoni - tel. 0833 599927

SANNICOLA

S.P. Sannicola/Gallipoli - tel. 0833232140

