

SAPORI

Viaggio nell'Eccellenza



PASQUA

DAL GUSTO SORPRENDENTE



CATALOGO VALIDO DAL 27 MARZO AL 19 APRILE 2025

 **CONAD**
Persone oltre le cose

PASQUA

DAL GUSTO
SORPRENDENTE

Con l'arrivo della primavera, entra nelle nostre case anche tutta la freschezza della Pasqua, un momento di gioia e condivisione da celebrare attorno alla tavola.

Quest'anno, lasciatevi incantare dai Giardini del Gusto di Sapori&: un viaggio dove la tradizione culinaria fiorisce in un'esplosione di gusti e profumi nuovi.

Immaginate piatti che prendono vita attraverso forme e colori sorprendenti, capolavori per gli occhi e il palato. Le ricette tradizionali vengono reinterperate con un tocco di innovazione, per creare composizioni eleganti, uniche e deliziose.

Sapori& porta così la primavera direttamente sulla vostra tavola, invitandovi a vivere un'esperienza di gusto semplicemente indimenticabile.



4 ANTIPASTO

Primavera su flan

8 PRIMO

Tortelli in fiore

12 SECONDO

Costoletta fra prati verdi

16 DOLCE

Ninfea di crostatina



PARTI CON HEYCONAD VIAGGI PER UNA PASQUA TRA CANTINE E ARTE.

Puoi ottenere **FINO AL 15% DI SCONTO**
su una selezione di esperienze* fra cui:

VALDOBBIADENE: SPERIMENTA LA PITTURA CREATIVA CON DEGUSTAZIONE

Da 56€
a **49€**
a persona



- Attività ideale per la Primavera
- Creazione guidata di un dipinto a tempera
- Degustazione di Valdobbiadene Prosecco Superiore DCG

BOLOGNA: VISITA IL CUORE DEL CENTRO STORICO

2
notte
Da 227€
a **204,50€**
a persona



- Soggiorno all'hotel Smy Bologna Centrale con colazione
- Camera Matrimoniale Standard
- Possibilità upgrade camera Superior



Con **Carta Insieme Digitale**,
in omaggio, un calice extra di
degustazione.



Con **Carta Insieme Digitale**,
in omaggio, un cocktail di
benvenuto al bar dell'hotel, e
con **Carta Insieme Più Conad
Card** ottieni uno sconto
extra.

***Promo valida fino al 31 maggio**



Prenota la tua esperienza su
viaggi.conad.it

ANTIPASTO



PRIMAVERA SU FLAN



Ricotta di bufala Campana DOP
Sapori&Dintorni Conad
250 g

€ 1,59
€ 6,36 al kg



Code di gamberi argentini
Sapori&Idee Conad
300 g

€ 5,90
€ 19,67 al kg



Olio extra vergine di oliva
Terra di Bari Bitonto DOP
Sapori&Dintorni Conad
0,75 litri

€ 7,90
€ 10,54 al litro

Guanciale
Sapori&Dintorni Conad

€ 16,90 al kg

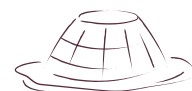


FLAN DI RICOTTA E GAMBERI CON CONSISTENZE DI ASPARAGI E FIORI EDIBILI

Ingredienti per 4 persone

- 300 g di asparagi grossi
- 2 uova
- 300 g di ricotta di bufala campana DOP Sapori&Dintorni Conad
- 14 code di gamberi argentini surgelate Sapori&Idee Conad
- 12 fette sottili di guanciale Sapori&Dintorni Conad
- Olio extravergine di oliva
- Terre di Bari Bitonto Sapori&Dintorni Conad
- Sale e pepe q.b.
- Violette edibili q.b.
- 50 g di parmigiano
- Menta fresca q.b.

Pulire e sbollentare gli asparagi: tenere da parte le punte e frullare i gambi con olio e sale. Mescolare la ricotta con le uova, il parmigiano, la menta fresca spezzettata e qualche coda di gambero tagliata a cubetti. Imburrare degli stampi e foderarli con le punte di asparagi affettati, poi inserire il composto fino a 3/4 e cuocere a bagnomaria in forno a 170° per 25 minuti. Scottare i gamberi rimasti in una padella rovente con un po' di olio. Sfnare i flan e impiattarli guarnendo con le code di gamberi, le punte di asparagi e la crema di asparagi.



Burrata di bufala
Sapori&Dintorni Conad
125 g

€ 1,79
€ 14,32 al kg



Mozzarella di bufala
Campana DOP
Sapori&Dintorni Conad
500 g

€ 5,90
€ 11,80 al kg



Angelico del Grappa
Sapori&Idee Conad

€ 11,90 al kg



Treccia di mozzarella pugliese
Sapori&Dintorni Conad
200 g

€ 2,39
€ 11,95 al kg



Caciocavallo
stagionato in grotta
Sapori&Idee Conad

€ 19,90 al kg



Tartare di salmone
Sapori&Idee Conad
erbe aromatiche,
naturale,
sesamo e alga nori,
100 g

€ 4,70
€ 47,00 al kg



Cuore di salmone
affumicato norvegese
Sapori&Idee Conad
130 g

€ 6,99
€ 53,77 al kg



Tentacoli di polpo
Sapori&Idee Conad
200 g

€ 8,30
€ 41,50 al kg



Filetti di tonno
Sapori&Idee Conad
in olio di oliva, 1020 g

€ 17,90
€ 17,55 al kg



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

€ 5,90
€ 59,00 al kg



Salmone affumicato Sockeye
selvaggio dell'Alaska
Sapori&Idee Conad
200 g

€ 12,90
€ 64,50 al kg

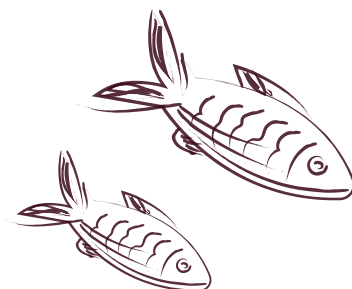
Prosecco DOC
Treviso
Dame Tervise
extra dry, 75 cl

€ 3,99
€ 5,32 al litro



Prosecco DOC
rosè
Dame Tervise
extra dry millesimato, 75 cl

€ 3,99
€ 5,32 al litro



PRIMO



TORTELLI IN FIORE





Gorgonzola DOP
piccante
Sapori&Dintorni Conad

€ 13,50 al kg

Burro alpino
Sapori&Dintorni Conad
125 g

€ 1,69
€ 13,52 al kg



Funghi porcini
Sapori&Idee Conad
Interi 250 g,
a Cubetti 300 g,
a Fette 200 g

€ 3,49

Barolo DOCG
Miniato
75 cl

€ 12,90
€ 17,20 al litro



TORTELLI DI BARBABIETOLA CON FONDUTA DI TALEGGIO E PORCINI ARROSTITI



Ingredienti per 4 persone

- 150 g di semola rimacinata
- 150 g di farina 00
- 3 patate arrostite
- 100 g di gorgonzola DOP piccante Sapori&Dintorni Conad a cubetti
- 20 g di burro alpino Sapori&Dintorni Conad
- 200 g di funghi porcini surgelati interi
- Sapori&Idee Conad
- 100 g di panna
- 100 g di taleggio DOP Sapori&Dintorni Conad
- 150 g di barbabietola frullata

Impastare farina e semola con la crema di barbabietole: coprire l'impasto ottenuto e farlo riposare in frigo per 30 minuti. Schiacciare le patate, unire i cubetti di gorgonzola, sale, pepe e mettere tutto in una sac à poche. Tirare l'impasto a sfoglia e ricavare i tortelli da farcire con il composto di patate e gorgonzola. Scaldare la panna, unire il taleggio e frullare: tenere la salsa ottenuta in caldo a bagnomaria. Scaldare il burro in padella, tagliare i funghi a metà e farli rosolare, regolare di sale e pepe e tenere da parte. Lessare la pasta e condire con la fonduta e i porcini.

Pasta all'uovo
Sapori&Idee Conad
linea assortita, 250g

€ 1,10
€ 4,40 al kg



Sugo pronto di Sicilia
di Ciliegino o di Datterino
Sapori&Dintorni Conad
330 g

€ 0,99
€ 3,00 al kg



Tortellini freschi
di Modena
Sapori&Dintorni Conad
750 g

€ 6,99
€ 9,32 al kg

Culurgionis d'Ogliastra IGP
Sapori&Dintorni Conad
300 g

€ 2,99
€ 9,97 al kg



Riso integrale
Sapori&Idee Conad
nerone, rosso ermes,
500 g

€ 1,69
€ 3,38 al kg

Gorgonzola e mascarpone
Sapori&Idee Conad
200 g

€ 2,29
€ 11,45 al kg



Pasta Fresca ripiena
Sapori&Idee Conad
Girasoli Faraona Pinoli e uvetta,
Cappellacci Anatra e Arancia,
250 g

€ 2,99
€ 11,96 al kg



Mezzelune al
Salmone Norvegese
Sapori&Idee Conad
250 g

€ 2,99
€ 11,96 al kg



Ragù di Carne
Sapori&Idee Conad
di Capriolo, di Lepre,
di Cinghiale, di Chianina,
Sugo Cacio e Pepe
Sapori&Idee Conad
180 g

€ 2,90
€ 16,12 al kg



Pasta Fresca ripiena
Sapori&Idee Conad
Mezzelune Gamberi e Burrata,
Ravioli all'Astice,
250 g

€ 3,29
€ 13,16 al kg



Riso Nano Vialone
Veronese IGP
Sapori&Dintorni Conad
500 g

€ 1,90
€ 3,80 al kg



Amarone
della Valpolicella
DOCG
Latuja
75 cl

€ 14,90
€ 19,87 al litro



Vongole dell'Adriatico
al naturale con guscio
Sapori&Idee Conad
450 g

€ 3,99
€ 8,87 al kg



SECONDO



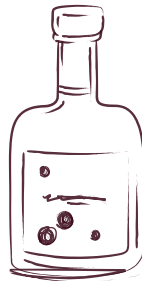
COSTOLETTA FRA PRATI VERDI





Pomodoro di Pachino IGP
Saporì&Dintorni Conad
Percorso Qualità
300 g

€ 1,59
€ 5,30 al kg

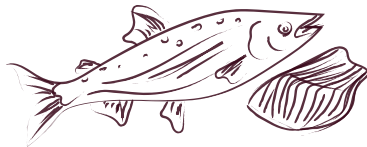


Aceto balsamico di Modena IGP
meno denso
Saporì&Dintorni Conad
250 ml

€ 4,90
€ 19,60 al litro

Vernaccia
di San Gimignano
DOCG
Bufferia
75 cl

€ 3,99
€ 5,32 al litro



Filetti di alici del Mar Cantabrico
Saporì&Idee Conad
in olio di oliva, 76 g

€ 3,99
€ 52,50 al kg



COSTOLETTE DI AGNELLO CON PANATURA DI TARALLI E CHUTNEY DI POMODORO PACHINO



Ingredienti per 4 persone

- 4 costolette scalzate
- 300 g di taralli sbriciolati
- 1 uovo
- 300 g di pomodoro di Pachino IGP Saporì&Dintorni Conad
- 1 g di zenzero grattugiato
- 1 confezione di alici del Mar Cantabrico in olio di oliva Saporì&Idee Conad
- 3 ml di succo di limone
- 1 mazzetto di rucola
- 10 mandorle
- 20 ml di aceto balsamico di Modena IGP Saporì&Dintorni Conad
- Olio, sale e pepe q.b.
- Olio per friggere q.b.
- Insalatina q.b.

Passare le costolette nell'uovo sbattuto e nelle briciole di taralli e tenerle in frigo. Incidere i pomodori sulla calotta, immergerli per 30 secondi in acqua bollente e poi in acqua e ghiaccio, quindi pelarli. In una padella far scaldare l'olio con zenzero grattugiato e timo, unire i pomodori e cuocerli per 6/7 minuti: setacciare tutto in un colino. Frullare le alici con il succo di limone e 5 ml di acqua. Frullare la rucola con le mandorle, un pizzico di sale, pepe e olio. Friggere le costolette, scolarle bene e servirle su un letto di insalatina, decorando con le salse e l'aceto balsamico.



Strolghino
Saponi&Dintorni Conad
200 g

€ 4,49

€ 22,45 al kg

Prosciutto crudo
di Parma DOP
Saponi&Dintorni Conad
stagionatura minima 24 mesi

€ 31,90 al kg



Salame Felino IGP
Saponi&Dintorni Conad
 VENDITA INTERA

€ 16,90 al kg

Fiocco di
Prosciutto
Saponi&Dintorni Conad
stagionatura minima 8 mesi,
confezione regalo, 2,2 kg circa
 VENDITA INTERA

€ 17,90 al kg



'Nduja
ricetta di Spilinga
Saponi&Dintorni Conad
90 g

€ 1,69

€ 18,78 al kg

Patè per
crostino toscano
con fegatini
Saponi&Idee Conad
180 g

€ 1,90

€ 10,56 al kg



Tagliere
Saponi&Dintorni Conad
Speck alto adige IGP,
Formaggio Veneto,
Bresaola della Valtellina IGP,
take away, 120 g

€ 3,90

€ 32,50 al kg



Prosciutto Crudo di Parma DOP
Verticale di Stagionature
Le Specialità
Saponi&Dintorni Conad
18/24/30 mesi,
take away, 150 g

€ 7,90

€ 52,67 al kg





Battuta di Piemontese
Sapori&Dintorni Conad
Percorso Qualità
160 g

€ 4,20
€ 26,25 al kg



Tartare di Chianina
Sapori&Dintorni Conad
160 g

€ 4,50
€ 28,13 al kg



Polpettone di Scottona con speck
Sapori&Idee Conad
Percorso Qualità
500 g

€ 6,90
€ 13,80 al kg



Arrosto di pollo "Come una volta"
con radicchio e formaggio
Sapori&Idee Conad
Percorso Qualità
600 g

€ 7,20
€ 12,00 al kg



Olive Itrana della Valle Di Itri
denocciolate
Sapori&Dintorni Conad
in salamoia, 285 g (sgocc. 140 g)

€ 2,39
€ 17,08 al kg



Olive taggiasche
della provincia
di Imperia
Sapori&Dintorni Conad
in salamoia,
280 g (sgocc. 190 g)

€ 2,39
€ 12,58 al kg

Robiola di Capra
Sapori&Idee Conad
take away, 150 g

€ 2,49
€ 16,60 al kg

Ricotta di Capra
Sapori&Idee Conad
take away, 250 g

€ 2,79
€ 11,16 al kg

Stracchino di Capra
Sapori&Idee Conad
take away, 200 g

€ 3,29
€ 16,45 al kg



D O L C E



NINFEA DI CROSTATINA





Confettura extra
o Marmellata
Saporì&Dintorni Conad
linea assortita,
340 g o 350 g

€ 1,90

Crema spalmabile fondente
Saporì&Idee Conad
35% di cacao
origine Perù, 200 g

€ 1,99
€ 9,95 al kg



Prosecco Superiore
Conegliano Valdobbiadene
DOCG
Tenimenti Dogali
Extra Dry, 75 cl

€ 4,79
€ 6,39 al litro

Frutta esotica
Saporì&Idee Conad

Sconto 20%



CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA, MANGO, MERINGHE AL LIMONE E SALSA AI LAMPONI



Ingredienti per 4 persone

Per la frolla:

- 250 g di farina 00
- 150 g di burro freddo
- 120 g di zucchero
- 1 uovo intero e 1 tuorlo
- 120 g di mandole tritate
- 1 cucchiaino di vanillina
- 1 pizzico di sale
- scorza di 1 mandarino grattugiato

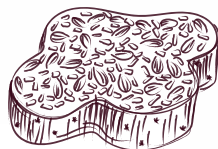
Per la farcia e la decorazione:

- 150 g di crema pasticciera
- 50 g confettura extra di pesca di Romagna Saporì&Dintorni Conad
- 150 g di lamponi
- 30 g di zucchero
- 1 mango Saporì&Idee Conad
- Meringhe al limone q.b.

Preparare la frolla mescolando farina, mandorle, burro, uova, vaniglia, scorza di limone e conservare in frigo. Inserire in una sac à poche la crema pasticciera mescolata con la confettura di pesche. Sciogliere lo zucchero con due cucchiaini di acqua, unire i lamponi, far cuocere la salsa, poi frullarla e setacciarla. Foderare quattro stampi con la frolla e cuocere in forno a 170° per 15 minuti. Sfnare e farcire con la crema pasticciera aromatizzata alla confettura di pesca, cubetti di mango e lamponi. Servire mettendo sul piatto la salsa di lamponi, la crostatina, la confettura di pesche e le meringhe al limone.

Colomba tradizionale
Sapori&Dintorni Conad
incartata a mano,
1 kg

€ 11,50



Colomba triplo cioccolato
Sapori&Idee Conad
750 g

€ 12,50
€ 16,67 al kg



Croissant al pistacchio
Sapori&Idee Conad
305 g

€ 2,59
€ 8,50 al kg

Colomba al pistacchio
Sapori&Idee Conad
850 g

€ 12,50
€ 14,71 al kg



Croissant alla francese
Sapori&Idee Conad
255 g

€ 2,59
€ 10,16 al kg

Uovo di cioccolato fondente 52%
con granella di pistacchio
Sapori&Idee Conad
300 g

€ 10,90
€ 36,34 al kg

Uovo di cioccolato
al latte con 40%
Nocciole Intere
Sapori&Idee Conad
380 g

€ 10,90
€ 28,69 al kg



Spumante Asti DOCG
Casaniere
dolce, 75 cl

€ 3,99
€ 5,32 al litro





Liquore di limone
cuor di Sorrento
Saponi&Dintorni Conad
0,50 l

€ 4,99
€ 9,98 al litro

Grappa cuor di Amarone
della Valpolicella
Saponi&Dintorni Conad
0,50 l

€ 12,90
€ 25,80 al litro



Cantucci
Toscani IGP
alle Mandorle
Saponi&Dintorni Conad
200 g

€ 1,99
€ 9,95 al kg

Cioccolato
Saponi&Idee Conad
bianco con pistacchio salato,
latte con caramello e sale,
fondente con arancia,
100 g

€ 1,49
€ 14,90 al kg



Canestrelli Liguri
Saponi&Dintorni Conad
150 g

€ 1,99
€ 13,27 al kg



Baci di Dama
alla nocciola
Saponi&Dintorni Conad
150 g

€ 2,79
€ 18,60 al kg



Ricciarelli
di Siena IGP
Saponi&Dintorni Conad
145 g

€ 2,99
€ 20,62 al kg



Gelato
Saponi&Idee Conad
Biscotto, Stecco, Cono,
linea assortita, 4 pezzi

€ 2,99





 **CONAD**
Persone oltre le cose



 **HEYCONAD**
SPESA ONLINE



Scopri le offerte di Pasqua
anche su **spesaonline.conad.it**



Catalogo valido presso tutti i punti vendita associati a COMMERCianti INDIPENDENTI ASSOCIATI soc. coop. ad insegne Conad City, Tудay Conad, Saporì&Dintorni Conad, Conad, Conad Spesa Facile, Conad Superstore, Spazio Conad delle province di AN (esclusi comuni di Ancona e Loreto), BG (Curno), FC, GO, LC (Merate), MI*, PD, PN, PU, RA, RN, RO, TS, TV, UD, VE, VR (Bussolengo) e RSM e che espongono il materiale di comunicazione.

*Negozî di Milano associati: **CONAD** - Corso Lodi 130, Via Giulio e Corrado Venini 50, Via Padova 224, Via Ruggero Leoncavallo 15/17, Via della Ferrera 18, **CONAD CITY** - Corso San Gottardo 29, Viale Monte Nero 6, Piazza Bruzzano 5, Via Alessandro Astesani 46, Via Michelangelo Buonarroti 11, Viale Murillo 5, Via Ettore Ponti 45, **SAPORI&DINTORNI STORE** - Via M. Bandello 2, **TUDAY CONAD** - Via G. e C. Venini 37, Via G. Carlo Castelbarco 11, Via Benedetto Marcello 1

