

# SAPORI

Viaggio nell'Eccellenza



## PASQUA

DAL GUSTO SORPRENDENTE



OFFERTE VALIDE DAL 27 MARZO AL 19 APRILE 2025

 **CONAD**  
Persone oltre le cose

# PASQUA

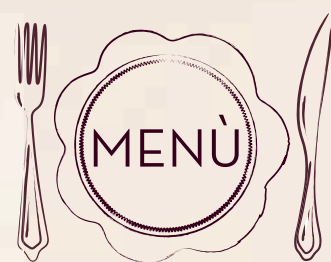
## DAL GUSTO SORPRENDENTE

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 reinterpretate 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.



### 3 ANTIPASTO

Primavera su flan

### 6 PRIMO

Tortelli in fiore

### 9 SECONDO

Costoletta fra prati verdi

### 13 DOLCE

Ninfea di crostatina



 **HEYCONAD**  
SPESA ONLINE

Scopri le offerte di Pasqua  
anche su [spesaonline.conad.it](https://spesaonline.conad.it)



SOLO PER I PUNTI VENDITA  
CON SERVIZIO ATTIVO.



# ANTIPASTO

## PRIMAVERA SU FLAN

Ricotta di bufala Campana DOP  
Sapori&Dintorni Conad  
250 g

€ 1,59  
€/kg 6,36



Code di gamberi argentini  
Sapori&Idee Conad  
surgelate 300 g

€ 5,90  
€/kg 19,67

Guanciaie  
Sapori&Dintorni Conad  
al taglio

€/kg 16,90



## 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 guanciaie 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.



Offerte valide dal 27 marzo al 19 aprile 2025

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO NON ESSERE DISPONIBILI IN TUTTI I PUNTI VENDITA.

Burrata di bufala  
Sapori&Dintorni Conad  
125 g

€ 1,79  
€/kg 14,32



Caciocavallo  
stagionato in grotta  
Sapori&Idee Conad  
al taglio

€/kg 19,90



Angelico del Grappa  
Sapori&Idee Conad  
al taglio

€/kg 11,90

Linea tartare di salmone  
Sapori&Idee Conad  
100 g  
nel banco del pesce confezionato

€ 4,99  
€/kg 49,90



Cuore di salmone  
affumicato norvegese  
Sapori&Idee Conad  
130 g

€ 6,99  
€/kg 53,77



Treccia di mozzarella pugliese  
Sapori&Dintorni Conad  
200 g

€ 2,39  
€/kg 11,95



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

€ 7,89  
€/l 10,52



Lugana DOC  
Cantina Di Negrar  
75 cl

€ 5,99  
€/l 7,99



Rosato IGT  
Mithus Fantini  
75 cl

€ 6,49  
€/l 8,65



Metodo Classico  
Nevada Freixenet  
75 cl

€ 6,39  
€/l 8,52



Tentacoli di polpo  
Sapori&Idee Conad  
200 g  
nel banco del pesce confezionato

€ 8,79  
€/kg 43,95



Filetti di tonno  
Sapori&Idee Conad  
1020 g

€ 17,90  
€/kg 17,55



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

€ 5,90  
€/kg 59,00

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

€ 12,90  
€/kg 64,50



il Forno di  
CONAD

Torta Pasqualina  
prodotto  
surgelato all'origine  
a banco forno

€/kg 10,90



Affumicati di tonno  
o pesce spada  
Scandia  
200 g

-20%



SOLO TITOLARI  
CONAD  
CONAD CARD  
Certo Insieme  
Certo Insieme Più



Spumante Prosecco DOC  
Trevise o Rosé  
Dame Tervise  
75 cl

€ 3,99  
€/l 5,32



Offerte valide dal 27 marzo al 19 aprile 2025

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO NON ESSERE DISPONIBILI IN TUTTI I PUNTI VENDITA.

# PRIMO



## TORTELLI IN FIORE

### TORTELLI DI BARBABIETOLA CON FONDUTA DI TALEGGIO E PORCINI ARROSTITI



#### Ingredienti per 4 persone

- 150 g di semola rimacinata Sapori&Idee Conad
- 150 g di farina 00
- 3 patate arrostiti
- 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
- 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.





Funghi porcini interi,  
a cubetti o a fette  
surgelati  
Saponi&Idee Conad  
varie grammature

**€ 3,49**



Gorgonzola  
piccante DOP  
Saponi&Dintorni Conad  
al taglio

**€/kg 13,50**



Garganelli Paglia e Fieno  
o Maltagliati o Garganelli  
o Strozzapreti  
Saponi&Idee Conad  
250 g

**€ 1,10**  
€/kg 4,40

Gorgonzola  
e mascarpone  
Saponi&Idee Conad  
200 g

**€ 2,29**  
€/kg 11,45



Sugo pronto  
di ciliegino o datterino  
Saponi&Dintorni Conad  
330 g

**€ 0,99**  
€/kg 3,00



Tortellini freschi  
di Modena  
Saponi&Dintorni Conad  
750 g

**€ 6,99**  
€/kg 9,32



Burro alpino  
Saponi&Dintorni Conad  
125 g

**€ 1,69**  
€/kg 13,52



Barolo DOCG  
Miniato  
0,75 l

**€ 12,90**  
€/l 17,20



Pasta fresca  
ripiena pesce  
Sapori&Idee Conad  
250 g

**€ 3,29**  
€/kg 13,16



Pasta fresca  
ripiena selvaggina  
Sapori&Idee Conad  
250 g

**€ 2,99**  
€/kg 11,96

Culurgionis d'Ogliastro IGP  
Sapori&Dintorni Conad  
300 g

**€ 2,99**  
€/kg 9,97



Sugo di capriolo  
o sugo di lepore  
o sugo di cinghiale  
o sugo di chianina  
Sapori&Idee Conad  
180 g

**€ 2,90**  
€/kg 16,11



Riso Rosso Ermes  
o Riso Nerone  
Sapori&Idee Conad  
500 g

**€ 1,69**  
€/kg 3,38

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

**€ 3,99**  
€/kg 8,87



Riso Nano Vialone  
Veronese IGP  
Sapori&Dintorni Conad  
500 g

**€ 1,90**  
€/kg 3,80



Vini Greco di Tufo o  
Fiano di Avellino  
Mastroberardino  
75 cl

**€ 8,70**  
€/l 11,60

Tortelli zucca o verdi  
o ricotta/erbetta  
Bocconi  
1 kg

**€ 10,90**



Amarone della  
Valpolicella DOCG  
Lataja  
0,75 l

**€ 14,90**  
€/l 19,87



# SECONDO



## COSTOLETTA FRA PRATI VERDI

### **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 Sapori&Dintorni Conad
- 1 g di zenzero grattugiato
- 1 confezione di alici del Mar Cantabrico in olio di oliva Sapori&Idee Conad
- 3 ml di succo di limone
- 1 mazzetto di rucola
- 10 mandorle
- 20 ml di aceto balsamico di Modena IGP Sapori&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.



Filetti di alici del Mar Cantabrico  
Sapori&Idee Conad  
76 g

€ 3,99  
€/kg 52,50



Aceto balsamico  
di Modena IGP  
Sapori&Dintorni Conad  
100 ml

€ 24,90  
€/l 249,00



Salame Felino IGP  
Sapori&Dintorni Conad  
intero

€/kg 16,90



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

€ 1,90  
€/kg 10,56



Strolghino  
Sapori&Dintorni Conad  
200 g

€ 4,49  
€/kg 22,45



Jamon Iberico  
Sapori&Idee Conad  
80 g

€ 6,36  
€/kg 79,50



Tagliere emiliano  
Sapori&Dintorni Conad  
120 g

€ 4,55  
€/kg 37,92



'Nduja di Spilinga  
Sapori&Dintorni Conad  
90 g

€ 1,69  
€/kg 18,78

Affettati verticale di prosciutto  
di Parma DOP 18/24/30 mesi  
Sapori&Dintorni Conad  
150 g

€ 7,90  
€/kg 52,67



Prosciutto  
di Parma DOP 20 mesi  
Sapori&Dintorni Conad  
intero

€/kg **17,90**



Prosciutto di Parma DOP  
30 mesi  
Sapori&Dintorni Conad  
al taglio

€/kg **39,90**

Prosciutto  
di Parma DOP 24 mesi  
Sapori&Dintorni Conad  
al taglio

€/kg **31,90**



Prosciutto cotto nazionale  
San Giovanni Capitelli  
al taglio

€/kg **32,90**

Culatta 12 mesi  
Gardani  
metà sottovuoto

€/kg **38,90**



Pinot Nero Friuli DOC  
Borgo Dai Morars  
75 cl

€/3,99  
€/15,32



Pomodoro Costoluto  
Sapori&Idee Conad  
400 g

€ **1,99**  
€/kg 4,98



Vernaccia  
di San Gimignano  
DOCG  
Bufferia  
75 cl

€ **3,99**  
€/15,32



4 panettoncini gastronomici  
Bauli  
320 g

€ **3,99**  
€/kg 12,47





Battuta di Piemontese  
Saponi&Dintorni Conad  
160 g

€ 4,20  
€/kg 26,25



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

€ 7,20  
€/kg 12,00



Polpettone di Scottona con speck  
Saponi&Idee Conad  
500 g

€ 6,90  
€/kg 13,80



Olive Saponi&Dintorni Conad  
vari tipi e formati

-25%

Mozzarella di bufala  
Campana DOP  
Saponi&Dintorni Conad  
500 g

€ 5,90  
€/kg 11,80



Stracchino di capra  
Saponi&Idee Conad  
200 g

€ 3,29  
€/kg 16,45



Robiola o ricotta di capra  
Saponi&Idee Conad  
150-250 g

-20%

# DOLCE



## NINFEA DI CROSTATINA

### 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 Sapori&Dintorni Conad
- 150 g di lamponi
- 30 g di zucchero
- 1 mango Sapori&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.





Prosecco Superiore  
Conegliano Valdobbiadene  
DOCG Extra Dry  
Tenimenti Dogali  
0,75 l

**€ 4,79**  
€/l 6,39



Linea confetture  
Sapori&Dintorni Conad  
diverse grammature

**€ 1,90**



Tavolette linea specialità  
Sapori&Idee Conad  
100 g

**€ 1,49**  
€/kg 14,90



Datteri Medjoul  
Sapori&Idee Conad  
250 g

**€ 3,99**  
€/kg 15,96



Angelo di cioccolato  
Thun Bauli  
100 g

**€ 3,79**  
€/kg 37,90

Mango  
Sapori&Idee Conad  
380 g - cat. I

**€ 2,49**  
€/kg 6,55

Noce di cocco  
Sapori&Idee Conad  
cat. I

**€/kg 1,99**



Papaya  
Sapori&Idee Conad  
350 g - cat. I

**€ 3,49**  
€/kg 9,97

Bananito  
Sapori&Idee Conad  
250 g - cat. I

**€ 3,49**  
€/kg 13,96

Lime  
Sapori&Idee Conad  
300 g - cat. I

**€ 1,99**  
€/kg 6,63

Frutto della passione  
Sapori&Idee Conad  
200 g - cat. I

**€ 2,99**  
€/kg 14,95





Colomba triplo cioccolato  
o al pistacchio  
Saponi&Idee Conad  
750/850 g

€ 12,50



Colomba tradizionale  
incartata a mano  
Saponi&Dintorni Conad  
1 kg

€ 11,50



Colomba con crema  
Vergani  
vari tipi 850 g

€ 14,90  
€/kg 17,53



Colomba Creazioni di Pasqua  
Bauli  
- cioccolato di Modica - pistacchio  
- pesca/amaranto  
750 g

€ 9,49  
€/kg 12,65



Colomba Vergani  
- tre cioccolati - pere/ciocolato - cremino  
- pistacchio/albicocca/ananas  
750 g

€ 13,90  
€/kg 18,53



Colomba Creazioni  
di Primavera  
Bauli  
- ciliegie/ciocolato fondente  
- albicocche/ciocolato bianco  
550 g

€ 7,49  
€/kg 13,62

ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO NON ESSERE DISPONIBILI IN TUTTI I PUNTI VENDITA.

Colomba di Costa  
- arancia - limone - pistacchio  
750 g

**€ 12,90**  
€/kg 17,20



Colomba farcita  
Bottega Balocco  
vari gusti 750 g

**€ 12,90**  
€/kg 17,20

Colomba  
Gran Velo Paluani  
- classica  
- senza canditi  
900 g

**€ 8,49**  
€/kg 9,43



Colomba Tre Marie  
- classica - senza canditi 1 kg  
- magnifica 930 g

**€ 13,90**



Colomba Giovanni Cova&C  
- gran cioccolato - pera/cioccolato  
1 kg

**€ 13,90**



Colomba Galup  
- pesca/cioccolato/amaretto  
- frutti di bosco/yogurt  
750 g

**€ 12,50**  
€/kg 16,67



Colomba  
Giovanni Cova&C  
- classica - senza canditi  
1 kg

**€ 11,90**

Uovo di cioccolato  
al latte con 40%  
di nocciole intere  
Sapori&Idee Conad  
380 g

**€ 10,90**  
€/kg 28,68



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

**€ 10,90**  
€/kg 36,33

Uovo Nocciolato  
Pernigotti  
- bianco  
- gianduia/fondente  
400 g

**€ 18,90**  
€/kg 47,25



Uovo nocciolato  
Novi  
- gianduia  
- fondente  
- fondente nero  
- bianco  
450 g

**€ 22,90**  
€/kg 50,89



Uovo Novi  
al latte  
ripieno al pistacchio  
300 g

**€ 19,90**  
€/kg 66,33

Uovo Esmeraldino Di Costa  
- ruby/pistacchio  
- al latte/pistacchio/caramello  
380 g

**€ 20,90**  
€/kg 55,00



Uovo  
Esmeraldino Di Costa  
- cioccolato bianco/  
pistacchio  
- gianduia/  
pistacchio  
380 g

**€ 14,90**  
€/kg 39,21

Uovo  
Thun Pernigotti  
- latte - fondente  
240 g

**€ 11,90**  
€/kg 49,58



Uovo decorato  
Walcor  
- extrafondente  
- al latte  
800 g

**€ 21,90**  
€/kg 27,38



Confezione regalo  
Fior di Pesco  
Vanoir  
4 pezzi

€ 19,90



Confezione regalo  
Buona Pasqua  
Lindt  
4 pezzi

€ 18,90



Biscotti  
Sapori&Dintorni Conad  
- ricciarelli 145 g  
- canestrelli - baci di dama 150 g  
- torcetti - cantucci 200 g

-20%



Croissant  
al pistacchio  
o alla francese  
Sapori&Idee Conad  
255/305 g

€ 2,59



Spumante Asti  
DOCG dolce  
Casaniere  
0,75 l

€ 3,99  
€/l 5,32



**Motta**  
MILANO 1919  
&  
*Belli*

La nuova linea di Pasqua Motta  
con ricette esclusive



Linea dessert  
Maestro Bakery  
- tiramisù  
- profiteroles  
500 g  
**nel reparto forno**

**€ 5,49**  
€/kg 10,98



Mini pastiera  
100 g  
prodotto dolciario decongelato  
**a banco forno**

**€ 1,99**  
€/kg 19,90



Cannolo Siciliano  
120 g  
prodotto da forno decongelato  
**a banco forno**

**€ 1,99**  
€/kg 16,58



Cassata Siciliana  
100 g  
prodotto dolciario decongelato  
**a banco forno**

**€ 1,99**  
€/kg 19,90



Grappa Cuor di Amarone  
della Valpolicella  
Sapori&Dintorni Conad  
0,50 l

**€ 12,90**  
€/l 25,80



Crema fondente  
Sapori&Idee Conad  
200 g

**€ 1,99**  
€/kg 9,95

Liquore di limone  
Cuor di Sorrento  
Sapori&Dintorni Conad  
0,50 l

**€ 4,99**  
€/l 9,98



Stecchi, biscotti e coni  
Sapori&Idee Conad  
vari gusti e grammature

**€ 2,99**



ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO NON ESSERE DISPONIBILI IN TUTTI I PUNTI VENDITA.

### 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 D.O.C.G.

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

#### BOLOGNA: VISITA IL CUORE DEL CENTRO STORICO

2  
notti

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**, 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**

Catalogo valido supermercati Conad Superstore, Conad, Conad City, Margherita, Sapori&Dintorni Conad e Today Conad di Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Lombardia BG - BS - CO - CR - LC - LO - MN (esclusa Mantova città) - MI città\* e provincia - MB - PV - SO - VA che espongono il materiale pubblicitario e negli ipermercati Spazio Conad di Roncadelle, San Rocco al Porto e Palazzolo sull'Oglio.

\*per Milano Città il catalogo è valido solo nei seguenti punti vendita:

Conad: Piazzale Bologna 7 • Via Gonin 71 • Via Bovisasca 173 • Via Quaranta 42 • Via Cefalonja 10 • Via della Pecetta 31/33  
Conad City: Via Pellegrino Rossi 80 • Sapori&Dintorni Conad

Alcuni prodotti potrebbero non essere presenti in tutti i punti vendita. Fino a esaurimento scorte.