

AMARE GUSTARE VIVERE

Il Piemonte

Inostri
RI
TERRA
DI PIEMONTE

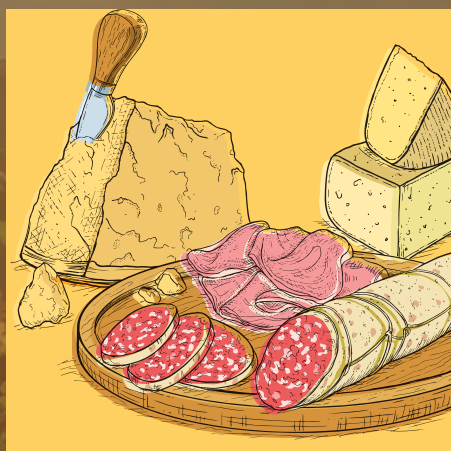
ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



PRODOTTI
DEL TERRITORIO
Prodotti Piemontesi

Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

VOL. 1



OFFERTA VALIDA
DALL'8 AL 21 FEBBRAIO 2024

 **CONAD**
Persone oltre le cose

Ritaglia e conserva

AMARE, GUSTARE, VIVERE.

Il Piemonte

VOL. 1

La ricetta
del mese



**RISOTTO CON CASTELMAGNO DOP
E NOCCIOLE**



Cosa serve (per 4 persone):	Burro 30 g
Riso Carnaroli 320 g	Pepe bianco q.b.
Brodo vegetale 1 l	Sale fino q.b.
Nocciole intere spellate 40 g	Castelmagno DOP da grattugiare 80 g
Cipolle bianche 1	Per decorare:
Olio extravergine d'oliva 3 cucchiai	Castelmagno DOP 20 g

COME FARE

Inizia tritando la cipolla finemente e falla appassire in un tegame con l'olio e il burro a fuoco bassissimo per circa 10-15 minuti. Alza la fiamma e versa in pentola il riso facendo tostare per un minuto e mescolando di continuo; unisci 2-3 mestoli di brodo e continua la cottura aggiungendo ancora del brodo, poco alla volta, quando serve. Nel frattempo, metti le nocciole spellate in una teglia e falle tostare per qualche minuto in forno a 200° fino a che diverranno croccanti (attento a non bruciarle); lasciale intiepidire e poi tritale grossolanamente. Quando il riso sarà al dente, spegni il fuoco, aggiungi il formaggio Castelmagno grattugiato, amalgamalo e mantecalo assieme ad una noce di burro. Quindi impiatta cospargendo i piatti con la granella di nocciole tostate e qualche scaglietta di Castelmagno. Voilà!

**CON I PRODOTTI LOCALI SEMPRE FRESCHI
E BUONI, È FACILE VARIARE
IL TUO MENÙ OGNI GIORNO CON GUSTO.**

Il Piemonte

VOL. 1



 **CONAD**
Persone oltre le cose

Un invito A SCOPRIRE LA RICCHEZZA E LA BELLEZZA
DEL TERRITORIO, ATTRAVERSO UN ANNO DI PRODOTTI,
RICETTE, ITINERARI.

I nostri
ORI
TERRA
DI PIEMONTE

ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



PRODOTTI
DEL TERRITORIO
Prodotti Piemontesi

Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

La bellezza è tutta
intorno a te.

Ci vivi, ci abiti, la conosci.
È la tua terra, il territorio
dove cresce e si moltiplica
una ricchezza straordinaria.
Parliamo di ortofrutta,
formaggi, carni, salumi,
vini... che nascono nelle
piccole e medie aziende della
tua regione.

Noi di Conad amiamo questi
prodotti e **amiamo**
il Piemonte almeno
quanto te.

Perché impegno alla qualità,
per noi, significa non
solo **garantire l'origine,**
controllare la filiera, ma
anche **tutelare e proteggere**
un **patrimonio eno-**
gastronomico unico come
il territorio in cui vivi,
rispettare i ritmi di natura
e scegliere interlocutori
sensibili, **attenti all'ambiente,**
con cui ridurre al minimo
gli spostamenti e le emissioni
nocive.

INIZIA SUBITO!

QUESTE ICONE TI GUIDANO ALLA SCOPERTA
DI UN MONDO DI GRANDE VALORE,
PROPRIO INTORNO A TE.



I NOSTRI ORI



I PRODOTTI DEL TERRITORIO



CONSCIAMO L'AZIENDA



PAROLA AI PRODUTTORI



SIAMO SOSTENIBILI



AMOR DI RICETTA

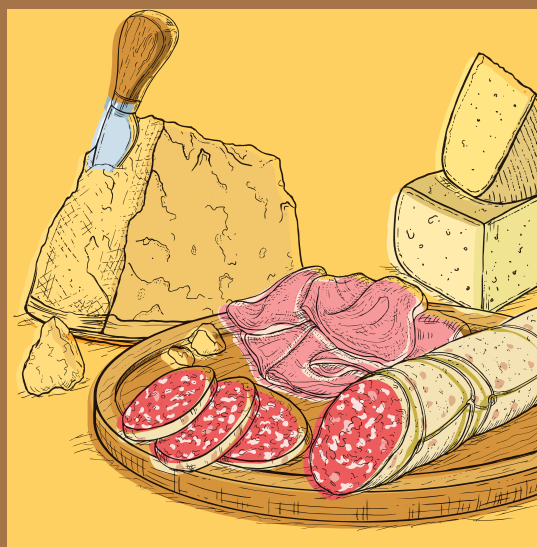


Una selezione **DI PRODOTTI PER AMARE E GUSTARE LA TUA REGIONE.**



Da questo desiderio nasce il marchio **I nostri Ori**, la miglior selezione dell'eccellenza alimentare locale, che esprime l'autenticità della tradizione e la qualità della lavorazione e della produzione. Con il medesimo spirito di valorizzazione del territorio spingiamo tutti i prodotti locali e i loro produttori, che sosteniamo attraverso **l'invito all'assaggio** e alla degustazione, agli **itinerari** e alle scoperte dei cibi.

Ti riserviamo, inoltre, **promozioni e offerte speciali**, per variare i tuoi menù con nuove **sfiziose ricette** e portare in tavola ogni giorno il valore del mangiar bene. Un grande invito ad amare, gustare, vivere il Piemonte attraverso **autentiche esperienze di gusto**.



FAI UNA SPESA CONSAPEVOLE.
SCEGLI I BUONI PRODOTTI ORIGINARI DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE.
SEMPRE FRESCHI E SOSTENIBILI.



Il vino perfetto
PER OGNI PORTATA!



DOGLIANI DOCG
DOLCETTO
MANFREDI
750 ml

€ 4,80

3,70

-22,92%

al l da € 6,40 a € 4,93



PIEMONTE



13% VOL.



18°C



pasta,
piatti a base
di carne,
formaggi



BAROLO DOCG
TEO COSTA
750 ml

€ 31,90

24,90

-21,94%

al l da € 42,53 a € 33,20



PIEMONTE



14,5% VOL.



16-18°C



piatti strutturati,
carne rossa,
brasati, selvaggina,
formaggi stagionati

Prodotti al banco
Gastronomia
PROSCIUTTO PIEMONCRUDO
GRAN RISERVA
GRAN DOCK
stagionato minimo
18 mesi
al kg € 25,90

2,59

ALLETTO

**IL GUSTO
DI SAPERLO**

Il Piemoncruo, ottenuto da suini nati e alimentati in Piemonte con cibi di qualità, rappresenta l'eccellenza. L'artigianalità degli esperti stagionatori si riflette in un prosciutto crudo dal gusto unico, maturato per almeno 18 mesi.



Prodotti al banco
Gastronomia
SALAME
BAROLINO
SALUMIFICIO CAVOUR
al kg € 17,90

1,79

ALLETTO

**IL GUSTO
DI SAPERLO**

Barolino, salame d'eccellenza, incarna la sublime fusione tra la nobiltà dei sapori e la regalità del vino. Preparato con il prestigioso Barolo DOCG, offre un profumo avvolgente e un gusto elegantemente raffinato. Il connubio perfetto tra la moderna raffinatezza e antica tradizione, rappresenta il risultato di secoli di maestria gastronomica piemontese.



Prodotti al banco
Gastronomia
SALAMETTO
GABBA SALUMI
200 g circa
al kg € 14,90

1,49

ALLETTO



Prodotti al banco
Gastronomia
**LARDO DUCALE
GABBA SALUMI**
al kg € 15,50

1,55 ALL'ETTO

IL GUSTO DI SAPERLO

Gabba Salumi valorizza profumi e sapori locali, unendo tradizioni gastronomiche e innovazione tecnologica. Nel vasto assortimento di insaccati regionali spicca il Lardo Ducale, un salume caratteristico ottenuto dalla parte terminale del dorso di suino maturo, composta dalla lonza e dal suo lardo. Conciato con una miscela di spezie e asciugato a caldo, ha consistenza molto morbida e sapore delicato.



La bottiglia GIUSTA PER IL TUO MENU



**NIZZA DOCG
CANTINA CLAVESANA**
750 ml

€ 9,49
7,90

-16,75%
al l da € 12,65 a € 10,53

PIEMONTE 15% VOL.

18°C piatti strutturati, selvaggina, brasati, arrostiti, formaggi stagionati

Prodotti al banco
Gastronomia
**GIRELLO, ROAST BEEF,
LINGUA
RASPINI**
un esempio:
girello di bovino
GranPiemonte bollito
90 g

3,59
per 100 g € 3,99



Prodotti al bancoGastronomia
**PROSCIUTTO CRUDO
DI CUNEO DOP
GRAN DOCK**
stagionato 24 mesi
take away
90 g

4,59
per 100 g € 5,10



Prodotti al banco
Gastronomia
**PROSCIUTTO COTTO
ALTA QUALITÀ
I PORCI COMODI**
al kg € 25,90

2,59 ALL'ETTO



IL GUSTO DI SAPERLO

Nei verdi pascoli degli allevamenti "I Porci Comodi" nasce il Prosciutto Cotto Alta Qualità I PORCI COMODI, realizzato con maestria. Il profumo avvolgente e il gusto delicato, resi unici dalla morbidezza delle carni, rendono questo prosciutto un prodotto premium.



**LANGHE DOC NEBBIOLO
LE TERRE
TERRE DEL BAROLO**
750 ml

€ 7,50
5,99

-20,13%
al l da € 10,00 a € 7,99

PIEMONTE 11,5% VOL.

16°C antipasti, primi al sugo, zuppe, carne rossa, formaggi semistagionati



Il buon vino
CHE COMPLETA LA TUA TAVOLA




DERTHONA TIMORASSO
COLLI TORTONESI DOC
750 ml

~~€ 11,90~~
€ 9,90

-16,81%
al l da € 15,87 a € 13,20



PIEMONTE



13,5% VOL.




10-12°C



antipasti, primi, verdure,
pesce, carne bianca,
fritture,
formaggi stagionati




ROERO ARNEIS DOCG
GUIDOBONO
CASCINA CHICCO
750 ml

~~€ 10,80~~
€ 8,40

-22,22%
al l da € 14,40 a € 11,20



PIEMONTE



13,5% VOL.



8-10°C



antipasti, primi, risotti,
piatti base pesce,
molluschi, tartare

Prodotti al banco
Gastronomia
FORMAGGIO ERBORINATO
BLU DI ROJ
LA GIUNCA
al kg € 17,50

€ 1,75



Prodotti al banco
Gastronomia


BRA
DOP
MARENCHINO
tenero
al kg € 10,90

€ 1,09

ALLETTO



IL GUSTO DI SAPERLO

Formaggio da tavola di latte vaccino, dal cuore consistente ed elastico, prodotto nella provincia di Cuneo secondo l'antica tradizione casearia che gli conferisce un piacevole e delicato gusto di latte, viene stagionato per circa 45 giorni come da disciplinare. La sua pasta morbida e avvolgente lo rende ideale per uno spuntino delizioso o accompagnato da confetture.



Prodotti al banco
Gastronomia
RASCHERA DOP
CASEIFICIO RABBIA
al kg € 12,90

€ 1,29

ALLETTO



Prodotti al banco
Gastronomia

FORMAGGIO MUN
CASEIFICIO ROSSO
stagionato
al kg € 14,50

€ 1,45

ALLETTO



**IL GUSTO
DI SAPERLO**

Con oltre 120 anni di esperienza, tra i prodotti dell'azienda Caseificio Rosso spicca il "Mun", caratterizzato dalla sua forma a mattone, pensato per la praticità in cascina. Questo formaggio si presta perfettamente ad essere affettato e gustato con il pane o ad essere utilizzato nelle ricette tipiche della zona.



Prodotti al banco
Gastronomia
TOMA DI LANZO
CASEIFICIO
VALLI DI LANZO
al kg € 12,50

1,25 € ALL'ETTO



IL GUSTO DI SAPERLO

La Toma di Lanzo, riconosciuta come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT), è il risultato di un'antica tradizione culinaria che prende vita nella Comunità Montana Valli di Lanzo Ceronda e Casternone. Ottenuta dalla lavorazione a crudo di latte vaccino, seguendo un disciplinare rigoroso, viene stagionata 60 giorni e poi marcata a fuoco. Le prime tracce storiche risalgono al XIV secolo, e ancora oggi, grazie all'unione di tradizione e qualità, possiamo gustare questa prelibatezza.

La bottiglia CHE ACCOMPAGNA CON GUSTO



VERDUNO PELAVERGA DOC
TERRE DEL BAROLO
750 ml

€ 9,90

7,60 €
-23,23%

al l da € 13,20 a € 10,13

PIEMONTE 14% VOL.

16-18°C antipasti, primi semplici, zuppe, affettati, carne bianca, formaggi freschi

Prodotti al banco
Gastronomia
TOMA
CASEIFICIO
DELL'ALTA LANGA
al kg € 16,90

1,69 € ALL'ETTO



Prodotti al banco
Gastronomia
TOMA TRIFULÒ
CASEIFICIO FIANDINO
al tartufo
al kg € 22,50

2,25 € ALL'ETTO



Prodotti al banco
Gastronomia
TOMINI
CASEIFICIO LONGO
a rotolo
take away
330 g

2,49 €
al kg € 7,55



Prodotti al banco Gastronomia
ROBIOLA
DI ROCCAVERANO DOP
CASEIFICIO ROCCAVERANO
take away
al kg € 17,52 anziché € 21,90

€ 2,19
-20%
€ 1,75 ALL'ETTO



IL GUSTO DI SAPERLO

La Robiola di Roccaverano Dop, prima Dop del Piemonte, è una prelibatezza casearia che incarna un'antica tradizione millenaria. Ottenuta da latte caprino crudo e prodotta seguendo un rigido disciplinare che la vincola a un piccolo lembo di terra, questa robiola si distingue per un affinamento di circa una settimana. Il risultato è un formaggio molle e piacevolmente delicato, avvolto da una sottile e dolce copertura di muffe naturali.

Mai RESTARE SENZA!

Crea la tua cantinetta di vini,
pronta per ogni occasione.



Azienda Agricola Gozzelino Sergio: una storia di attenzione al territorio



CONOSCIAMO L'AZIENDA



L'azienda agricola Gozzelino Sergio è una realtà familiare che si trova a Costigliole d'Asti, in Piemonte. La storia dell'azienda inizia nel 1914, quando Giuseppe Gozzelino, nonno degli attuali titolari, decide di dedicarsi alla produzione di vino. Da allora, l'azienda è cresciuta e si è modernizzata, ma ha sempre mantenuto l'attenzione al territorio e alla qualità dei suoi prodotti.

L'azienda possiede circa 30 ettari di vigneti distesi sulle colline di Costigliole d'Asti, in una posizione privilegiata tra Langa, Monferrato e Roero sulle colline in cui i vitigni Barbera e Moscato offrono il meglio di sé. I vigneti si trovano su terreni calcarei e argillosi, che conferiscono



ai vini un'inconfondibile mineralità.

L'azienda produce una vasta gamma di vini, sia bianchi che rossi. I vitigni utilizzati sono quelli tipici del Piemonte, come il Barbera, il Moscato d'Asti, il Grignolino, e tanti altri. I vini Gozzelino Sergio sono apprezzati in Italia e all'estero per la loro freschezza, struttura e complessità.

SIAMO SOSTENIBILI

"Il nostro legame con la terra guida tutte le nostre scelte e si traduce in un grande rispetto dei ritmi di natura, nell'impegno verso la comunità locale e nella continuazione di una tradizione semplice e pulita, che rispetta l'ambiente."



PAROLA AI PRODUTTORI

"Ogni giorno dal Bricco Lù, guardando le colline di Langa, Monferrato e Roero, sento la responsabilità e l'orgoglio di produrre vino in uno dei posti più vocati al mondo."



Lorenzo Gozzelino, enologo





BARBERA D'ASTI DOCG
SUPERIORE
GOZZELINO
750 ml

€ 12,40

€ 9,90

-20,16%

al l da € 16,53 a € 13,20



PIEMONTE

18-20°C

14,5% VOL.

salumi,
formaggi stagionati
e piatti a base
di carne rossa

IL GUSTO DI SAPERLO

Una Barbera classica, esclusiva, potente e orgogliosa in cui ritrovare la poesia dei ricordi. 100% Barbera con una gradazione di 14,5% vol. di colore rosso granato, tendente al mattonato, al naso sentori di bouquet di rose e note balsamiche di eucalipto che si alternano ai piccoli frutti rossi ed erbe aromatiche. In bocca è pieno, vellutato, avvolgente, di grande freschezza e struttura. Finale lunghissimo con ritorni di mora e mirtillo.



GRIGNOLINO D'ASTI DOC
GOZZELINO
750 ml

€ 6,90

€ 5,60

-18,84%

al l da € 9,20 a € 7,47



PIEMONTE

10°C

13% VOL.

aperitivi,
piatti leggeri,
primi piatti,
carne, salumi,
semistagionati

IL GUSTO DI SAPERLO

Da uve 100% Grignolino, ha un colore rosso rubino, con riflessi arancioni. La sensazione olfattiva rimanda al sentore tipico del vitigno, con note di susina, ciliegie e rose. La freschezza intensa e i tannini saporiti rendono questo vino molto equilibrato e adatto ad accompagnare il pasto.



MOSCATO D'ASTI
DOCG
GOZZELINO
750 ml

€ 7,50

€ 5,90

-21,33%

al l da € 10,00 a € 7,87



PIEMONTE

7-9°C

5,5% VOL.

dessert,
pasticceria secca,
dolci alla crema,
frutta

IL GUSTO DI SAPERLO

La produzione di questo vino inizia con una scrupolosa selezione e raccolta delle uve a mano, garantendo la completa maturazione. Il processo continua con una pressatura soffice e la fermentazione avviene seguendo il metodo Charmant. Il risultato è un vino dal sapore corposo, intenso e muschiato e dal colore limpidissimo, il cui profumo ampio e intenso richiama il glicine, i fiori d'acacia, il miele e la salvia.

FEBBRAIO È
SPECIALE
PER DIMOSTRARE AMORE



VIAGGI DEL MESE

SORPRENDIMI
CON UN VIAGGIO!

VIVI UN'ESPERIENZA
INDIMENTICABILE!

HEYCONAD
VIAGGI

Ti aspettano soggiorni
rilassanti, romantici
tour in città d'arte
e cene gourmet in
affascinanti location!

PRENOTA SU
VIAGGI.CONAD.IT



HEYCONAD
VIAGGI

**CONAD
TI PORTA ANCHE
IN VACANZA!**



**Gusta il meglio
del patrimonio
enogastronomico
d'Italia.**

**Prenota con un click
su viaggi.conad.it**

I nostri
ORI
TERRA
DI PIEMONTE
ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA

**PRODOTTI
DEL TERRITORIO**
Prodotti Piemontesi

Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

DALL'8 AL 21 FEBBRAIO 2024

Reparto Frutta & Verdura
**MELA ROSSA
CUNEO IGP
I NOSTRI ORI**
Origine Italia
provincia di Cuneo,
categoria I,
calibro 80/85
al kg

1,69
€



**IL GUSTO
DI SAPERLO**

Nell'altopiano cuneese, l'irradiazione dei raggi solari avviene in modo completamente naturale e le brezze di monte arrivano giorno e notte a senso alternato, con forti escursioni termiche. È così che la Mela Rossa Cuneo IGP diventa di un rosso intenso vinoso e la sua polpa bianca acquista una consistenza fondente, soda, croccante e succosa.

Reparto Frutta & Verdura
**KIWI HAYWARD
I NOSTRI ORI**
Origine Italia
provincia di Cuneo,
categoria I,
calibro 125/135
conf. da 500 g

1,79
€
al kg € 3,58



Reparto Frutta & Verdura
**PATATA
DELLA BISALTA
I NOSTRI ORI**
Origine Italia
provincia di Cuneo,
categoria I
conf. da 2 kg
al kg

1,64
€
a conf. € 3,28



**IL GUSTO
DI SAPERLO**

Coltivata da sempre nelle valli attorno alla Bisalta, nel Cuneese, la patata della Bisalta preserva ed esalta le eccellenti qualità organolettiche che il tubero acquisisce grazie al clima fresco e alle peculiarità dei terreni dove nasce: pasta gialla, sapore pieno, buccia compatta e lunga conservazione.

Reparto Frutta & Verdura
**FAGIOLI SECCHI
I NOSTRI ORI**
Origine Italia
provincia di Cuneo
vari tipi
un esempio: borlotti
conf. da 400 g

2,47
€
al kg € 6,18



Reparto Macelleria
PETTO DI POLLO A FETTE
 I NOSTRI ORI
 pollo nato e allevato
 in Piemonte
 400 g

€ 6,90

-30%

€ 4,83

al kg da € 17,25 a € 12,08



Reparto Macelleria
FUSI, SOVRACOSCE
 DI POLLO
 I NOSTRI ORI
 pollo nato e allevato
 in Piemonte
 un esempio: fusi 650 g

€ 5,70

-30%
€ 3,99

al kg da € 8,77 a € 6,14



IL GUSTO DI SAPERLO

Situata a Roreto di Cherasco, O.R.A Società Agricola ha una storia che parte dall'allevamento di prodotti avicoli per poi sviluppare un'intera filiera di trasformazione delle carni. Grazie alla sua dedizione all'innovazione e alla qualità, O.R.A è diventata punto di riferimento nel settore. La qualità dei prodotti è garantita attraverso relazioni strette con gli allevamenti avicoli, l'utilizzo di carni avicole selezionate al 100%, e una filiera completa, controllata e certificata.

Il vino perfetto PER OGNI PORTATA!



NEBBIOLO D'ALBA DOC
 TEO COSTA
 750 ml

€ 11,90

10€
10,40

-12,61%

al l da € 15,87 a € 13,87

PIEMONTE 13,5% VOL.

16-18°C | primi al sugo, carne rossa, selvaggina, formaggi semistagionati, erborinati

Reparto Macelleria
HAMBURGER
 DI BRA
 I NOSTRI ORI
 conf. 80 g x 2 pezzi

2€
2,90

al kg € 18,13



FILIERA CONTROLLATA

Reparto Macelleria
TAGLIATA DI PIEMONTESE
 SAPORI&DINTORNI
 CONAD PERCORSO QUALITÀ
 Filiera Controllata
 carne di razza piemontese
 nata e allevata in Italia
 200 g



4€
4,90

al kg € 24,50



Reparto Macelleria
SALSICCIA DI FASSONE
 DI RAZZA PIEMONTESE
 I NOSTRI ORI
 con carne di suino
 nato e allevato in Piemonte
 e aggiunta di vino
 Langhe DOC Arneis
 senza glutine
 350 g

5€
5,90

al kg € 16,86



Reparto Macelleria
ROLATINE DI CONIGLIO
 I NOSTRI ORI
 coniglio nato
 e allevato in Piemonte
 300 g

5€
5,90

al kg € 19,67



Prodotti al banco
Gastronomia
**AGNOLOTTI DI CARNE
ALLA PIEMONTESE**
disponibile anche take away
al kg € 10,80

1,08 €
ALLETTO



Il buon vino
CHE COMPLETA LA TUA TAVOLA



SPUMANTE
ALTA LANGA DOCG
FONTANAFREDDA
metodo classico
brut
750 ml

€ 14,90

12,90 €

-13,42%

al l da € 19,87 a € 17,20



PIEMONTE



12% VOL.



6-8°C



Ottimo come
aperitivo

Reparto Forno
**GRISSINI
DE MORI**
vari tipi
200 g

1,80 €
al kg € 9,00



Reparto Forno
**TORCETTI
DE MORI**
al burro, al cacao
300 g

3,50 €
al kg € 11,67



Reparto Forno
**PASTE DI MELIGA
DE MORI**
fatte a mano
250 g

3,50 €
al kg € 14,00



Reparto Forno
**BACI DI DAMA
DE MORI**
fatti a mano
200 g

4,40 €
al kg € 22,00



BURRO 1889
LE FATTORIE
FIANDINO
classico, salato
200 g

2,58 €

al kg € 12,90



IL GUSTO DI SAPERLO

Candido e soffice, come un cuscino di latte. Un istante di dolcezza tra acidità e asperità, un abbraccio avvolgente che diventa burro. Così descrivono i produttori questo burro che nasce a Villafalletto nella provincia di Cuneo da panni ottenute per centrifuga da latte 100% piemontese lasciate riposare 72 ore. Un piccolo capolavoro.

YOGURT
BIOMU
vari tipi
un esempio:
bianco naturale
500 g

2,46 €

al kg € 4,92



SALAME PIEMONTE IGP
FRANCHI
100 g

2,69 €



LATTE UHT
CENTRALE DEL LATTE
DI TORINO
parzialmente scremato
1 l

€ 1,99

-30%
€ 1,39



UOVA
DELICATE AI CEREALI
FANTOLINO
allevate a terra
conf. da 6 uova

1,79 €



MANZO AFFUMICATO
LENTI
80 g

3,15 €

per 100 g € 3,94





RISO ROMA
IL BUON RISO
1 kg

€ 3,99

€ 2,99
-25,06%



GRISSINI
SPACCATINI
PANEALBA
250 g

€ 1,45

al kg € 5,80



PEPERONI DI CARMAGNOLA
CASCINA SAN CASSIANO
in agrodolce
con aceto balsamico
di Modena IGP
400 g

€ 5,39

€ 4,78
-11,32%

al kg da € 13,48 a € 11,95



BAGNA CAODA
CASCINA
SAN CASSIANO
190 g

€ 5,80

€ 4,89
-15,69%

al kg da € 30,53 a € 25,74



BISCOTTO SALUTE
TRESSOSI
classico, integrale
500 g

€ 3,19

€ 2,45
-23,20%

al kg da € 6,38 a € 4,90



SAVOIARDI MORBIDI
MAUTINO
250 g

€ 3,59

€ 2,99
-16,71%

al kg da € 14,36 a € 11,96





CONFETTURA
ALBERGIAN
vari tipi
230 g

€ 4,90

3,99 €

-18,57%

al kg da € 21,30 a € 17,35



MIELE ITALIANO
DI ACACIA DEL PIEMONTE
PIEMONTE MIELE
500 g

€ 6,85

6,15 €

-10,22%

al kg da € 13,70 a € 12,30



NOCCIOLATO
NOVI
vari tipi
130 g

€ 2,59

2,19 €

-15,44%

al kg da € 19,92 a € 16,85



CIOCCOLATINI
TARTUFI
SEBASTE
vari tipi
180 g

€ 3,75

3,10 €

-17,33%

al kg da € 20,83 a € 17,22



BIRRA
CONFINE
vari tipi
750 ml

€ 5,39

4,59 €

-14,84%

al l da € 7,19 a € 6,12



ORI MI PREMIA!

DALL'8 AL 21 FEBBRAIO 2024
CON L'ACQUISTO DI ALMENO UN PRODOTTO I NOSTRI ORI*
IN OFFERTA NEL VOLANTINO, GUADAGNI 50 PUNTI MIPREMIO.

COMPRA I NOSTRI ORI, MANGIA LOCALE E ACCUMULI PUNTI!

*Scontrino unico. I punti miPREMIO non vengono erogati su acquisti multipli. ESEMPIO: Acquisto di 1 prodotto I nostri Ori = 50 punti miPREMIO; acquisto di 2 prodotti I nostri Ori = 50 punti miPREMIO
Info e regolamento nei punti vendita ad insegna Conad riportati sul retro di questo volantino associati a Conad Nord Ovest che aderiscono all'iniziativa ed espongono il materiale informativo.



Iniziativa riservata ai possessori di



I nostri
ORI
TERRA
DI PIEMONTE

ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA

L'OFFERTA DI QUESTO VOLANTINO LA TROVI A:

spazio
CONAD

ALBA
C.so Asti, 24 - tel. 0173 314610 - CENTRO COMMERCIALE ALBACENTER
TORINO
Corso Romania, 460 - tel. 011 2221311
BORGO SAN DALMAZZO
Via Cuneo, 84/86 - tel. 0171 268005
VENARIA REALE TORINO
Corso G. Garibaldi, 235 - tel. 011 4072600 - CENTRO COMMERCIALE VENARIA

CUNEO
Via Margarita, 8 Loc. Tetto Garetto - tel. 0171 341892
CENTRO COMMERCIALE GRANDE CUNEO
RIVOLI
Corso Susa, 305/307 - tel. 011 9502811 - CENTRO COMMERCIALE RIVOLI

CONAD
SUPERSTORE

TORINO e provincia
Strada Altessano 141 - tel. 011 4200301
Via Orvieto, ang. Via Verolengo - tel. 011 9546465
AVIGLIANA - Via F. e G. Falcone 103 - tel. 011 9637224

RIVOLI - Corso Francia 175/F - tel. 011 9593838
SETTIMO TORINESE - Piazza Caduti sul Lavoro 7 - tel. 011 8968441
Provincia di CUNEO
SAVIGLIANO - Via Saluzzo 65 - tel. 0172 241500

CONAD

Provincia di ALESSANDRIA
ACQUI TERME - Via Romita 90 - tel. 0144 55730
OVADA - Via Duchessa Galliera 8 - tel. 0143 835187
Provincia di ASTI
COSTIGLIOLE D'ASTI - Via Asti Nizza 62 - tel. 0141 966012
MONTEGROSSO - Via Asti Mare 17 - tel. 0141 951706
BIELLA e provincia
ADORNO MICCA - Via Matteotti 71 - tel. 015 2477143
COSSATO - Via Marconi 18 - tel. 015 9840242
CANDELO - Via Iside Viana 38 - tel. 015 2530884
GAGLIANICO - Via Fiorita 1 - tel. 015 2545041
MONGRANDO - Via Monte Mucrone 2/A - tel. 015 2564541
PONZONE - Via Provinciale 243 - tel. 015 8460194
VALLEMOSSO - P.zza Alpini d'Italia 9 - tel. 015 702223
OCCHIEPPO INF. - Via Martiri Libertà 174 - tel. 015 2593317
Provincia di CUNEO
CUNEO CEVA - Via Malpotremo 2 - tel. 0174 704220
NOVARA e provincia
Viale Biandrate 28 - tel. 0321 34408
BORGOMANERO - Via Novara 210 - tel. 0322 844870
PERNATE - Via Novara 55 - tel. 0321 637797

TORINO e provincia
Corso Bernardino Telesio 5/B - tel. 011 728892
Largo Palermo 71 - tel. 011 2475241
Via Cesana 78 - tel. 011 4337465
Via Tarino 10 - tel. 011 883656
BORGARETTO - P.zza Sandro Pertini snc - tel. 011 3589785
IVREA - Corso Vercelli 131 - tel. 0125 253318
MAPPANO - Via Rivarolo 49 - tel. 011 2625407
MONTANARO - Via Torino 43 - tel. 011 9192552
OULX - Corso Torino 118 - tel. 0122 833800
PINEROLO - Corso Torino - Ang. viale Mamiani - tel. 0121 321100
SAN MAURIZIO CANAVESE - Via San R. Pampuri
SETTIMO TORINESE - Via Raffaello Sanzio
VOLPIANO - Via Meana snc - tel. 011 9882959
Provincia di VERBANIA
BAVENO - SS 33 del Sempione km 87 - tel. 0323 919854
STRESA - Via Carducci 30 - tel. 0323 33629
Provincia di VERCELLI
BORGOSIESA - Via Vittorio Veneto 85 - tel. 0163 25801
CRESCENTINO - Via Giotto 24 - tel. 0161 841874
LIVORNO FERRARIS - Via Saluggia 46 - tel. 0161 478564

CONAD
CITY

Provincia di ALESSANDRIA
CASSINE - Corso C. Colombo 1/A - tel. 0144 715373
CASTELLAZZO BORMIDA - P.zza Duca degli Abruzzi 6 tel. 0131 1678132
Provincia di NOVARA
MOMO - Via Giovanni Magistrini 8/10 - tel. 0321 925351
PETTENASCO - Corso Roma 60 - tel. 0323 888086
S. MAURIZIO D'OPAGLIO - Via Roma 145 - tel. 0322 919940
TORINO e provincia
Via Bardonecchia 5/C - tel. 011 389384
Via Salbertrand 35 - tel. 011 749 6558
Corso Francia 31/B - tel. 011 4470674
IVREA - Viale Liberazione 1 - tel. 0125 234289

FAVRIA - Via Caporal Cattaneo 65 - tel. 0124 470717
LINGOTTO - Via Nizza 262 - tel. 011 6630109
PIANEZZA - Via Musiné 18 - tel. 011 9662334
SAN BENIGNO - Strada dell'Alpina 10 - tel. 011 9959043
SETTIMO VITTONO - Via Montiglie 5 - tel. 0125 659092
TORRAZZA PIEMONTE - Strada Provinciale per Rondissone 6
tel. 011 9180285
VENARIA - Via L. Da Vinci 50 - tel. 011 4521141
Provincia di VERBANIA
PREMOSELLO CHIOVENDA - Via Milano 43/C - tel. 0324 844411
Provincia di VERCELLI
VARALLO SESIA - Via Durio, 26 - tel. 0163 53867

CONDIZIONI DI VENDITA I prezzi e le indicazioni di vendita dei prodotti riportati nel volantino sono praticati nel periodo indicato, nei quantitativi complessivamente disponibili e sino ad esaurimento scorte. La vendita dei prodotti riportati nel volantino è destinata a soddisfare l'uso familiare dei consumatori, eventuali limitazioni quantitative saranno comunicate a negozio. Fotografie e descrizioni hanno valore illustrativo. Prezzi ed immagini riprodotte potrebbero subire modifiche dovute ad errori tipografici o a variazioni di legge anche fiscale, le correzioni saranno esposte in area di vendita. Informazioni sulle garanzie dei prodotti sono disponibili a negozio. Il presente volantino ha scopo informativo e non di offerta di vendita a distanza; viene recapitato gratuitamente nelle cassette postali.



Sosteniamo
il futuro
Questo carta è ottenuto da cellulosa
proveniente da foreste gestite in maniera
sostenibile e/o da cellulosa riciclata e da fonti
controllate in modo da garantire nel tempo
l'integrità del patrimonio forestale.

scopri di più su
conad.it



scarica
HeyConad
APP

inquadra
il qr code

