

**AMARE
GUSTARE
VIVERE**

Il Piemonte

Inostri
ORI
TERRA
DI PIEMONTE

**ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA**



**PRODOTTI
DEL TERRITORIO**
Prodotti Piemontesi

Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.



VOL. 3

*Sforinati a
un passo da te*

**OFFERTA VALIDA
DAL 30 MAGGIO AL 12 GIUGNO 2024**

 **CONAD**
Persone oltre le cose



I nostri
ORI
TERRA
DI PIEMONTE

ECCELLENZE
DELLA
NOSTRA TERRA



PRODOTTI
DEL TERRITORIO
Prodotti Piemontesi

Dalla
nostra terra.
Della
nostra terra.

Lievita la voglia di sostenibilità!

C'è un profumo che delizia e conquista, quello del forno, che diventa buonumore quando scopri che è **espressione di sostenibilità**. Sì, perché non c'è nulla di più radicato sul territorio di **grissini, baci di dama, savoiardi...** che vengono lavorati, impastati e cotti in un luogo e poi distribuiti, acquistati e consumati poco lontano. Una **prossimità** che favorisce la **continuità della tradizione, l'autenticità delle ricette locali e sostiene il commercio di zona**.

**COMPRARE REGIONALE
FA BENE A TUTTI!**



È importante aiutare l'economia regionale e lo puoi fare anche tu acquistando i prodotti del territorio. Alla fine di ogni spesa, sullo scontrino, troverai il valore del tuo impegno per la tua regione, ossia quanti prodotti locali hai messo nel carrello.

Ecco perché questo magazine, omaggia in particolare i prodotti da forno e tutti i prodotti che si accompagnano ad essi, come i salumi, i formaggi e i piatti tipici della tua regione: perché in questa selezione c'è il meglio della produzione locale a filiera corta.

Una filiera così corta che basta un assaggio, e sei al cuore della sostenibilità!

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



I NOSTRI ORI



I PRODOTTI DEL TERRITORIO



CONOSCIAMO L'AZIENDA



PAROLA AI PRODUTTORI



SIAMO SOSTENIBILI



LA RICETTA TIPICA

C'È PIÙ GUSTO A MANGIARE A KM ZERO!



Saponi dal forno, abbinamenti in tavola

Reparto Forno
PRODOTTO DA FORNO
LINGUE
DE MORI
 vari tipi
 un esempio:
 all'olio di oliva
 200 g



3,98 €
 al kg € 19,90



Il gusto di saperlo

QUELLA SOTTILE CROCCANTEZZA!

I crackers allungati "Lingue Olio d'Oliva e Sale Rosa dell'Himalaya" di De Mori sono **fragranti e dal gusto inconfondibile**. Realizzati con **materie prime di alta qualità, provenienti da filiere controllate, tracciabili e certificate**, questi crackers incarnano l'eccellenza e il rispetto della tradizione piemontese. Perfetti come spuntino o come base per aperitivi creativi e sfiziosi.

PROVA GLI abbinamenti

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



4,79 €
 per 100 g € 5,32



Prodotti al banco Gastronomia
AFFETTATI
GRAN DOCK
 pancetta cotta La Baroletta
 marinata e affumicata,
 prosciutto Piemoncruo
 take away
 90 g



3,99 €
 per 100 g € 4,43

Prodotti al banco
 Gastronomia
GORGONZOLA
DOP
SANTI
 dolce
 al kg € 12,90



1,29 €
ALLETTO



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



1,79 €
ALLETTO



**INSIEME
 C'E PIU
 GUSTO**



SPUMANTE
ALTA LANGA DOCG
FONTANAFREDDA
 metodo classico
 brut
 750 ml
 € 14,60



12,95 €
 -11,30%
 al l da € 19,47 a € 17,27

PIEMONTE 12,00% VOL 6-8°C

ottimo come aperitivo



Sapori dal forno,

Reparto Forno
**GRISSINI INCONFONDIBILI
DE MORI**
senza grassi,
olio extravergine di oliva
180 g

2,60
€
al kg € 14,44



Il gusto di saperlo

INCONFONDIBILI!

Creati con i migliori **ingredienti provenienti da catene di fornitura verificate e tracciate**, sono l'emblema del forno tipico piemontese. Preparati artigianalmente dal Mastro Panettiere, vengono realizzati con cura, stirati a mano e sottoposti a una lenta lievitazione naturale. Leggeri e fragranti, sono una **valida alternativa al pane o la base ideale di deliziosi finger food** per l'aperitivo, con formaggi e salumi.

PROVA GLI *abbinamenti*

Prodotti al banco
Gastronomia

**ROAST BEEF,
LINGUA BOVINA
GRANPIEMONTE
RASPINI**
un esempio:
roast beef
take away
90 g

3,79
€
per 100 g € 4,21



Prodotti al banco
Gastronomia

**RICOTTA VACCINA
CASEIFICIO PUGLIESE**
al kg € 6,90

0,69
€
AL LETTO



**LANGHE ARNEIS DOC
CONTESSA VITTORIA
FONTANAFREDDA**
750 ml

€ 10,90

9,90
€
-9,17%

al l da € 14,53 a € 13,20

PIEMONTE



10°C



12,50% VOL



aperitivo, piatti base pesce e/o verdura,
fritture, carne bianca



Prodotti al banco
Gastronomia

BRA TENERO DOP
al kg € 11,50

1,15
€
AL LETTO



INSIEME
C'E PIU
GUSTO



abbinamenti in tavola

SAPORI DINTORNI
COMAD

GRISSINI RUBATA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
250 g

€ 1,59

1,25
-21,38%

al kg da € 6,36 a € 5,00



Il gusto di saperlo

TIPICI E SFIZIOSI!

I grissini piemontesi incarnano l'autentica tradizione artigianale della regione. Realizzati con ingredienti selezionati e seguendo ricette tramandate nel tempo, offrono un'esperienza gustativa unica. Perfetti per accompagnare salumi tipici e arricchire ogni momento conviviale con il gusto autentico del Piemonte.

PROVA GLI abbinamenti

Prodotti al banco
Gastronomia

**FORMAGGIO
FIOCCO DI CAPRA
MARENCHINO**
take away
110 g

3,90
al kg € 35,45



Prodotti al banco
Gastronomia

**TOMA DI LANZO
CASEIFICIO
VALLI DI LANZO**
al kg € 12,50

1,25 AL LETTO

Prodotti al banco
Gastronomia

**PROSCIUTTO COTTO
ALTA QUALITÀ
BRIZIO**
nazionale
al kg

19,90



Prodotti al banco
Gastronomia

**ERBALUCE
DI CALUSO
DOCG**
STUDIO 44
750 ml

€ 6,68

5,40
-18,18%

al l da € 8,80 a € 7,20

PIEMONTE 12,50% VOL 10-12°C

ideale per aperitivi,
primi di pesce o risotti bianchi



Sapori dal forno, abbinamenti in tavola

GRISSINI STIRATI
DERBY
750 g

€ 2,65

€ 2,19

-17,36%

al kg da € 3,53 a € 2,92



Il gusto di saperlo

QUELLA CROCCANTE BONTÀ VOLUTA DAI REALI

Il termine "grissino" deriva dalla parola piemontese "ghërsa", che indica il pane tradizionale allungato. **Tradizione artigiana e tecnologie moderne, materie prime italiane e non OGM, pratiche di agricoltura biologica e assenza di prodotti chimici** fanno di questi grissini, prodotti dal grissinificio Derby, una vera eccellenza. Perfetti da gustare con salumi e formaggi tipici del Piemonte.

PROVA GLI *abbinamenti*

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 € 17,00

€ 1,70
AL LETTO



Prodotti al banco
Gastronomia

TOMA BIELLESE
BOTALLA
al kg € 14,90

€ 1,49
AL LETTO



INSIEME
C'E PIU
GUSTO



VERDUINO
PELAVERGA DOC
TERRE DEL BAROLO
750 ml

€ 9,90
€ 7,90

al l da € 13,20 a € 10,53

PIEMONTE 14,00% VOL 16-18°C

antipasto, primi semplici, zuppe, affettati, carne bianca, formaggi freschi



Reparto Forno

TORCETTI DE MORI
al burro,
al cacao
300 g

3,50 €
al kg € 11,67



SAPORI DINTORNI
CONAD

KRUMIRI
SAPORI&DINTORNI
CONAD
200 g

~~€ 3,20~~
2,79 €
-12,81%

al kg da € 16,00 a € 13,95



Il gusto di saperlo

PICCOLO PECCATO DI GOLA

Deliziosi **biscotti friabili**, dalla forma di ciambella ovale tipica della tradizione dolciaria del Piemonte, sono caratterizzati da un impasto lievitato e lavorato con burro, che regala una consistenza leggera e arieggiata. Ricoperti di zucchero di canna prima della cottura, si trasformano in **prelibatezze dalla crosticina croccante**. Perfetti per accompagnare il caffè mattutino, il tè pomeridiano o come piccolo dessert.

SAVOIARDI MORBIDI
MAUTINO
250 g

~~€ 3,55~~
2,85 €
-19,72%

al kg da € 14,20 a € 11,40



SAPORI DINTORNI
CONAD

BACI DI DAMA
ALLA NOCCIOLA
SAPORI&DINTORNI
CONAD
150 g

~~€ 3,42~~
2,95 €
-13,74%

al kg da € 22,80 a € 19,67



Il gusto di saperlo

VERA ECCELLENZA DELLA TRADIZIONE DOLCIARIA PIEMONTESE

Questi **Savoiaardi morbidi** nascono dalla **selezione scrupolosa di ingredienti** come uova fresche, farine pregiate e burro genuino e da una lavorazione artigianale che assicura una fragranza irresistibile. Ogni boccone è il risultato di un **percorso di qualità che inizia dalla scelta delle materie prime** e si conclude con la maestria dei pasticceri Mautino.



Mai restare senza!

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

PRODUTTORI DI
GOVONE



*Produttori di Govone,
il patrimonio vinicolo di un grande territorio.*



*Conosciamo
l'Azienda*



L'Azienda **Produttori di Govone**, fondata nel 1957, produce ogni anno circa 2 milioni di litri di **vino di alta qualità**, rinomati a livello internazionale e rappresentativi del territorio. Un'eccellenza di **dedizione e valorizzazione delle risorse naturali** di una magnifica regione. La produzione vanta ben 300 ettari di vigneto distribuiti nelle zone di Alba, Langhe, Roero, Asti e Monferrato, con circa 250 soci conferenti, proprietari e conduttori.

La peculiarità della sua posizione geografica è fondamentale. **La Langa e il Roero**, grazie alla loro geografia unica, sono regioni **rinomate per la varietà e la qualità delle produzioni vinicole**. Il Roero, a nord del Tanaro, offre terreni caratterizzati da rocce ripide, valli e colline che creano microclimi ideali per aromi intensi. Le Langhe, nella parte meridionale del Piemonte, si distinguono per il terreno calcareo-argilloso, che dona ai vini rossi



una struttura corposa. Il Roero, invece, con terreni più sabbiosi, conferisce ai nettari, profumi unici.

Nel Monferrato e nell'astigiano, le caratteristiche dei terreni variano dal limo alla sabbia all'argilla, permettendo la coltivazione di vitigni diversificati. La gamma va dal cortese alla Barbera d'Asti, fino al Moscato e al Brachetto, offrendo una ricca varietà di aromi e sapori.

*Siamo
sostenibili*



"Il nostro **progetto EQUALITAS** promuove uno sviluppo che considera tre dimensioni fondamentali: **Ambientale, Economico e Sociale**. Questo approccio guida l'azienda nel suo **impegno verso la sostenibilità**, coinvolgendo tutti i processi aziendali, dalla raccolta dell'uva alla vendita del prodotto finito."

*Parola ai
produttori*



"Il lungo cammino che porta ad un vino di qualità superiore inizia già nelle vigne. Gli appezzamenti sono tutti classificati per esposizione e composizione del terreno, in modo da seguire con cura la maturazione delle uve per trovare il momento ideale per la raccolta."

BARBERA D'ALBA DOC
SUPERIORE
PRODUTTORI DI GOVONE
750 ml

€ 7,90
6,60

-16,46%
al l da € 10,53 a € 8,80

PIEMONTE

16°C

13,50% VOL

primi di qualsiasi genere, secondi di carne bianca e rossa, formaggi



Il gusto di saperlo

Dal colore rosso rubino, presenta un equilibrio notevole, con una buona acidità e una struttura importante. Al naso si possono percepire note di ciliegia sotto spirito, seguite da aromi terziari di liquirizia e cannella. In bocca il sorso è lungo e corposo, con una persistenza apprezzabile. Si consiglia di servire a una temperatura di 18-20°C e di abbinarlo con secondi di carne, bolliti e stracotti.

BARBERA D'ASTI
DOCG
SUPERIORE
PRODUTTORI DI GOVONE
750 ml

€ 7,40
5,80

-21,62%
al l da € 9,87 a € 7,73

PIEMONTE

16-18°C

13,50% VOL

primi al sugo, carne rossa, zuppe, piatti in umido, arrosti, salumi



Il gusto di saperlo

Un vino che presenta tonalità rossa rubino con sfumature granate. Ben bilanciato, con un'acidità vivace che si sposa con una struttura complessa. Al naso emergono sentori di mora e lampone seguiti da note di pepe e speziatura dolce. In bocca, si distingue per un sorso prolungato e corposo, con una persistenza degna di nota. Ottimo con secondi di carne, bolliti e stracotti.

MONFERRATO
NEBBIOLO DOC
PRODUTTORI DI GOVONE
750 ml

€ 5,40
4,40

-18,52%
al l da € 7,20 a € 5,87

PIEMONTE

16-18°C

13,50% VOL

primi piatti al sugo, funghi, carne rossa, arrosti, piatti in umido



Il gusto di saperlo

Dal colore rosso rubino, che sfuma verso tonalità granate, si distingue per una struttura robusta accompagnata da una discreta tannicità. Al naso si percepiscono note floreali di violetta seguite da accenti speziati di pepe rosa e chiodo di garofano. In bocca, il sorso è avvolgente, con tannini delicati e una persistenza notevole. Ideale con secondi di carne, bolliti e stracotti.

PIEMONTE DOC BARBERA
APPASSIMENTO
PRODUTTORI DI GOVONE
750 ml

€ 7,90
6,90

-12,66%
al l da € 10,53 a € 9,20

PIEMONTE

16-18°C

15,50% VOL

antipasto, primi al sugo, arrosti, grigliate, brasati, carne rossa



Il gusto di saperlo

Il colore rosso rubino tendente al granato testimonia un invecchiamento raffinato. Si distingue per un equilibrio armonioso, con una buona acidità che si sposa con una struttura importante. Al naso emergono note di confettura, pesca a polpa gialla, mora, ribes nero e rosa essiccata. In bocca, il sorso è lungo e rivela un vino di grande struttura, ma che si può bere a pasto.



Reparto Frutta & Verdura
NOCCIOLA PIEMONTE IGP I NOSTRI ORI
tostata e sgusciata
Origine Italia
provincia di Cuneo
conf. da 150 g

€
3,97
al kg € 26,47



Il gusto di saperlo

QUELLA AUTENTICA, DAL SAPORE UNICO

La vera **Nocciola del Piemonte IGP**, proveniente dalla cultivar **Tonda Gentile Trilobata**, viene **coltivata solo nelle province del Piemonte** e ha un guscio medio con striature. Il seme, di forma variabile, ha una consistenza croccante e un sapore persistente, che diventa facilmente pelabile una volta tostato. **Versatile e croccante**, si presta alla cucina sia dolce che salata.

Reparto Frutta & Verdura
ZUCCHINE CHIARE
Origine Italia
provincia di Cuneo e Alessandria,
categoria I
al kg

€
2,29



Il gusto di saperlo

AL CUORE DEL SAPORE

Il **pomodoro Cuore di Bue** è un pomodoro dalla forma piuttosto irregolare, la buccia è liscia e molto sottile, mentre la polpa morbida, quasi burrosa, è abbondante e saporita, ha pochissimi semi e solitamente non ha molta acqua. Una **varietà dal gusto inconfondibile**, ottima da assaporare a crudo, in insalata o con un abbinamento di formaggi.

Reparto Frutta & Verdura
POMODORO CUORE DI BUE I NOSTRI ORI
Origine Italia
provincia di Cuneo e Alessandria,
categoria I
al kg

€
2,29



Reparto Macelleria
SALSICCIA DI SUINO I NOSTRI ORI
suino nato e allevato in Piemonte
350 g

€
3,90
al kg € 11,14



Insieme C'È PIÙ GUSTO



BARBERA D'ALBA DOC
LIGABUE
CASTELLINALDO
750 ml

€ 13,90

€
11,90
-14,39%

al l da € 18,53 a € 15,87

PIEMONTE

16-18°C

14,50% VOL

antipasto, primi, minestre, carne, grigliate, salumi, formaggi semistagionati



Reparto Macelleria
HAMBURGER DI CONIGLIO I NOSTRI ORI
 coniglio nato e allevato in Piemonte
 conf. 100 g x 2 pezzi

2,80 €
 al kg € 14,00



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

2,90 €
 al kg € 18,13



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

~~€ 5,78~~
-30%
€ 3,99
 al kg da € 8,77 a € 6,14



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

~~€ 6,85~~
-30%
€ 4,79
 al kg da € 17,13 a € 11,98



FILIERA CONTROLLATA
 Reparto Macelleria
TAGLIATA DI PIEMONTESE SAPORI&DINTORNI
 CONAD PERCORSO QUALITÀ
 Filiera Controllata nata e allevata in Italia
 200 g

5,49 €
 al kg € 27,45



Insieme C'È PIÙ GUSTO

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE GOZZELINO
 750 ml

~~€ 12,48~~
9,99 €
 -19,44%
 al l da € 16,53 a € 13,32

PIEMONTE
 18-20°C
 14,50% VOL

salumi, formaggi stagionati e piatti a base di carne rossa




Prodotti al banco
Gastronomia

IL PLIN
CUOCO DI LANGA
vari tipi
take away
250 g

3,29 €
al kg € 13,16



Insieme C'È PIÙ GUSTO



LANGHE
NEBBIOLO DOC
CASCINA CHICCO
750 ml

~~€ 9,98~~
7,95 €
-19,70%
al l da € 13,20 a € 10,60

PIEMONTE

16-18°C

14,50% VOL

primi al sugo, funghi, carne rossa, selvaggina, arrosto, formaggi stagionati

Prodotti al banco
Gastronomia
GNOCCHI DI PATATE
I NOSTRI ORI
500 g

3,45 €
al kg € 6,90



Prodotti al banco
Gastronomia
INSALATA TONNO
E CARCIOFI
al kg € 16,80

disponibile anche take away

1,68 €
ALL'ETTO



Prodotti al banco
Gastronomia
LINGUA AL VERDE
GASTRONOMIA PRIMAVERA
200 g

4,35 €
al kg € 21,75



Insieme C'È PIÙ GUSTO



DOLCETTO D'ALBA
DOC
CANTINA CLAVESANA
750 ml

~~€ 5,78~~
4,19 €
-26,49%
al l da € 7,60 a € 5,59

PIEMONTE

16-18°C

13,00% VOL

antipasto, primi al sugo, agnolotti, carne rossa, carpacci, affettati



RAVIOLI
DI BORRAGINE
PASTIFICIO F.LLI BIANCO
350 g

3,65 €
al kg € 10,43



LATTE UHT
CENTRALE DEL LATTE
DI TORINO
parzialmente scremato
1 l

1,09 €



BURRO 1889
LE FATTORIE
FIANDINO
classico,
salato
200 g

2,65 €
al kg € 13,25



YOGURT
BIOMU
vari tipi
500 g

2,49 €
al kg € 4,98



MANZO AFFUMICATO
LENTI
80 g

2,98 €
per 100 g € 3,73



UOVA
FANTOLINO
delicate bianche
conf. da 6 uova

1,59 €





PASTA ALL'UOVO
L'ANTICA MADIA
vari tipi
un esempio:
albesi
250 g

€ 2,15

1,70

-20,93%

al kg da € 8,60 a € 6,80



RISO ROMA
IL BUON RISO
1 kg

€ 3,99

2,99

-25,06%



RISOTTO
MUSSO
con riso di Baraggia
Biellese e Vercellese DOP
vari tipi
300 g

€ 4,99

4,50

-9,82%

al kg da € 16,63 a € 15,00



ANTIPASTO
PIEMONTESE
TESORI DI LANGA
280 g

€ 4,35

3,65

-16,09%

al kg da € 15,54 a € 13,04




BISCOTTO SALUTE
TREROSSI
 classico, integrale
 un esempio: classico
 500 g
~~€ 3,25~~
2,49
 -23,38%
 al kg da € 6,50 a € 4,98




ACQUA
MONTE BIANCO
 minerale
 frizzante, naturale
 1,5 l
~~€ 0,38~~
0,22
 -26,67%
 al l da € 0,20 a € 0,15




MIELE
DI CASTAGNO
PIEMONTE MIELE
 500 g
~~€ 6,28~~
5,45
 -12,10%
 al kg da € 12,40 a € 10,90




CONFETTURA BIO
AGRIMONTANA
 albicocche,
 frutti di bosco,
 fragole
 220 g
~~€ 3,58~~
2,69
 -23,14%
 al kg da € 15,91 a € 12,23




BIRRA NAZIONALE
BALADIN
 100% Italiana
 vari tipi
 330 ml
~~€ 2,89~~
2,59
 -10,38%
 al l da € 8,76 a € 7,85



L'OFFERTA DI QUESTO VOLANTINO LA TROVI A:



ALBA

C.so Asti, 24 - tel. 0173 314610
CENTRO COMMERCIALE ALBACENTER

CUNEO

Via Margarita, 8 Loc. Tetto Garetto - tel. 0171 341892
CENTRO COMMERCIALE GRANDE CUNEO



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



PIEMONTE

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

Provincia di BIELLA

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

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



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 BIELLA

MOTTALCIATA - Via degli Alciati 35 - tel. 0161 857119

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

RIVOLI

Corso Susa, 305/307 - tel. 011 9502811
CENTRO COMMERCIALE RIVOLI

TORINO

Corso Romania, 460 - tel. 011 2221311
VENARIA REALE TORINO
Corso G. Garibaldi, 235 - tel. 011 4072600
CENTRO COMMERCIALE VENARIA

Provincia di CUNEO

BORGO SAN DALMAZZO - Via Cuneo, 84/86 - tel. 0171 268005
SAVIGLIANO - Via Saluzzo 65 - tel. 0172 241500

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 snc
VOLPIANO - Via Meana snc - tel. 011 9882959

VERBANIA e provincia

Via Guido Rossa 31
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

VALLE D'AOSTA

Provincia di Aosta

CHATILLON - Loc. Perolle 21 - tel. 0166 563267
PONT S. MARTIN - Via Nazionale per Carema 6 - tel. 0125 807024
SAINT CHRISTOPHE - Loc. Les Iles (Zona Aeroporto) - tel. 0165 516433
SARRE - Frazione Condemine 84 - tel. 0165 553279
VERRES - Via Circonvallazione 126 - tel. 0125 921083

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 VITTONI - 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