

SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Abruzzo

offerte valide
fino al 31 Agosto 2025

Lago di Scanno (AQ)

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



Il valore della scelta

I vini **Jasci & Marchesani**,
sono prodotti da vitigni
accuratamente selezionati.
Maturano e **invecchiano nel
buio** generoso delle cantine, un
luogo dall'atmosfera speciale.



Vino biologico
Jasci & Marchesani
Montepulciano/
Cerasuolo/
Trebiano Doc
75cl

9.99 al Lt

7,49 €/pz



Formaggio semi-stagionato,
(con una stagionatura di circa
30 giorni). Prende il meglio delle
caratteristiche organolettiche
del **latte di capra** tra sapore,
profumo e digeribilità. Invitante
ed appagante, riesce ad
accontentare tutti a tavola.

Caciotta Di Capra
Azienda Agricola
Sabino

2,19 €/etto



Formaggio stagionato a pasta
morbida, di latte ovino. Dopo
una prima semi-stagionatura
viene trasferito nelle **grotte**
di tufo in **Sant'Agata Feltria**.
Nonostante una stagionatura
minima di 12 mesi, il Nero di
Grotta accompagna il suo
sapore deciso con una
pasta morbida.

Formaggio
Nero di Grotta
Martarelli

2,39 €/etto



Formaggio tipico del territorio
abruzzese, **dal gusto dolce**
e **delicato**. Presenta una
forma cilindrica canestrata
con crosta sottile color giallo
paglierino e l'aspetto interno
caratterizzato da una tipica
occhiatura.

Pecorino
d'abruzzo
De Remigis

1,99 €/etto



Formaggio dalla forma troncoconica,
ottenuto dal siero di latte di pecora,
con una pasta umida e bianca.
Ha un sapore delicato, cremoso
e leggermente sapido, grazie
all'uso di **latte ovino italiano di alta**
qualità. Esiste anche una **variante al**
peperoncino, sorella della Montella
Stagionata classica, riconoscibile per il
colore rosato e i fiocchi di peperoncino

Ricotta Montella
Stagionata
Classica/con
Peperoncino

0,89 €/etto



Perché scegliere locale?

- Vicinissimi a te
- Sostengono i produttori locali
- Dal campo allo scaffale
- Freschi ogni giorno

Vitigno

Uve a bacca rossa

Gradazione alcolica

13,0% vol

Zona di produzione

Tacco da Casauria (PE)

Abbinamento

antipasti, pizza e aperitivi

Temperatura di servizio

12°-14°

Vino Cerasuolo Igp

Dumì Terzini

75cl

10.53 al Lt

7,90 €/pz



Un formaggio a breve stagionatura, caratterizzato da una sottile crosta "fiorita" ricoperta di muffe. Morbido, gustoso e delicato, un prodotto di eccellenza da portare in tavola.



Formaggio di Capra a Crosta Fiorita Despar Premium

1,99 €/etto

Il cacioricotta stagionato misto è prodotto con latte di vacca, capra e pecora, con una tecnica di lavorazione intermedia tra quella del formaggio e della ricotta. È compatto, ideale da grattugiare per insaporire piatti caldi e freddi.



Cacioricotta misto stagionato

1,79 €/etto

Prodotto con latte di pecora italiano pastorizzato e lavorato entro 24 ore dalla mungitura. Ha un sapore, leggermente piccante grazie al caglio dolce, ma non salato. Si presenta con una crosta marrone e pasta giallo paglierino, friabile con leggera occhiatura. Va servito a temperatura ambiente, accompagnato da un vino rosso asciutto e strutturato.



Pecorino Gorzano di Amatrice stagionato

2,69 €/etto



Il formaggio prende vita dalla bontà del latte, proveniente dai pascoli degli appennini, e dalla maestria dei casari nell'unire il latte vaccino con quello ovino. Per assaporarlo nel pieno del suo splendore va usato come antipasto o come fine pasto abbinandola ad una bollicina.



Formaggio Bottegario Martarelli

1,89 €/etto

SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Abruzzo

- Vitigno: Cococciola
- Zona di produzione: Provincia di Chieti
- Gradazione alcolica: 13.0% vol
- Abbinamento: Antipasti di pesce saporiti, primi piatti con salse di pesce, primi piatti light a base di verdure, risotto alle verdure



Chieti



12,49 €/pz

Vino
Terre Di Chieti
Cococciola Igp
75cl



Dalla tipica forma piatta, è prodotto artigianalmente con **carni selezionate**, finemente macinate, ed insaccate in budello naturale.



1,49 €/etto

Salame Aquila
Salumificio
Sorrentino

Questi bocconcini sono salsicette insaccate in budello naturale di suino, con una macinatura fine e un gusto deciso, perfetto per chi ama i sapori intensi. La versione dolce dei bocconcini, ideale per chi preferisce un gusto più delicato.



Bocconcini
Piccanti/Dolci
Salumificio
Sorrentino

1,69 €/etto



Prodotto ottenuto dalla stagionatura delle cosce di suini italiani. Viene usato solo sale marino come unico conservante naturale ed è stagionato accuratamente in condizioni ambientali favorevoli alle pendici del Gran Sasso. Ideale per arricchire antipasti, buffet e aperitivi. Ottimo per farcire panini, focacce, toast e crostini.



2,49 €/etto

Prosciutto
Abruzzese
senz'osso
Castel Castagna

Prodotto con carni magre, senza lardello e privo di nervi e cartilagini, è un tipico salame da taglio di macinatura finissima, di forma piatta. Insaccato in budello naturale, ha una stagionatura di circa 60 giorni.



1,59 €/etto

Spianata Abruzzese
Salumificio Sorrentino

Il Capocollo Gourmet Storie di Gusto è un'eccellenza da assaporare! Stagionato alla perfezione, dal sapore intenso e avvolgente, un viaggio nei sapori autentici della tradizione. Perfetto per taglieri e aperitivi!

Capocollo
Gourmet
Storie di Gusto

2,29 €/etto



**Locale è
vicinanza**

- **Vitigno:** Passerina
- **Zona di produzione:** Provincia di Chieti
- **Gradazione alcolica:** 13.0% vol
- **Abbinamento:** antipasti di pesce al vapore, branzino, cozze, orata al forno, aperitivo, formaggi di media stagionatura, pesce alla griglia, risotto ai frutti di mare



Chieti



Le melanzane, provenienti da coltivazioni locali, vengono raccolte e lavorate nello stesso giorno per conservare intatti i profumi e i sapori della natura. Conservate in olio di semi di girasole e aromatizzate secondo le antiche ricette della nonna. Ottimo antipasto o contorno o in salse per guarnire piatti di carne e pesce.

**Melanzane
Arrostate
Facino**

1,19 €/etto



All'esame organolettico questo vino abruzzese si presenta con un colore giallo paglierino tenue dai riflessi verdognoli. Al naso si avvertono piacevoli note fruttate di pesca, albicocca e pompelmo così come note floreali di glicine e taglio.

**Vino Passerina Igp
Terre di Chieti
75cl**

17.20 al Lt
12,90 €/pz

I pomodori essiccati al sole vengono lavorati e conditi secondo antichi metodi di lavorazione che esaltano il gusto della tradizione. Conservati in olio di girasole. Ottimi come antipasto o contorno, ma anche in merende gustose, bruschette, sandwich o in salse per guarnire piatti di carne e pesce.

**Pomodori
secchi
Facino**

0,99 €/etto



**Olive Nere
Itrane
Miraglia**

0,79 €/etto



**Locale è
vicinanza**

Rosso rubino con riflessi
violacei; Piccoli frutti a bacca
rossa, ciliegia selvatica, violette,
delicati e speziati; corposo, ben
strutturato, con tannini morbidi
e ben bilanciati.



6.65 al Lt
4,99 €/pz

Vino
Montepulciano Dop
Pietrame Tollo
75cl



Vitigno
Montepulciano

Gradazione alcolica
13,0% vol

Zona di produzione
Tocco da Casauria (PE)

Abbinamento
Si abbina magnificamente alla
pasta, anche al forno, ma anche
alle carni arrosto e alla griglia e ai
formaggi semi-stagionati.

Temperatura di servizio
12°-16°

Vitigno
Montepulciano D'Abruzzo

Zona di produzione

S. Martino sulla Marrucina, Ripa
Teatina, Fara Filiorum Petri, Villamagna,
Casacanditella, Loreto Aprutino,
Corropoli, Nereto, Colaninella.

Abbinamento
Carne rossa grigliata

Temperatura di servizio
14°-16°C

Vino Montepulciano
d'Abruzzo Doc
Masciarelli
75cl

11.45 al Lt
8,59 €/pz



Vitigno
Montepulciano D'Abruzzo

Gradazione alcolica
12,5% vol

Zona di produzione
Vigneti situati sul versante sud
del comune di Colaninella.

Abbinamento
Carni rosse e formaggi piccanti
di media stagionatura

Temperatura di servizio
18°-20°C

Vino Montepulciano
d'Abruzzo Doc
Lepore
75cl

11.87 al Lt
8,90 €/pz



Vitigno
Montepulciano D'Abruzzo

Abbinamento
Carni rosse alla griglia o al forno, arrosti,
selvaggina.

Temperatura di servizio
18°C

Vino Montepulciano
d'Abruzzo Dop
Malandrino
Cataldi Madonna
75cl

21.20 al Lt
15,90 €/pz



Vitigno
100% Montepulciano D'Abruzzo

Gradazione alcolica
15,0% vol

Zona di produzione

I vigneti di Pescosansonesco all'interno
del Parco Nazionale del Gran Sasso e
Monti della Laga.

Abbinamento
Primi piatti elaborati al sugo rosso, timballo,
cinghiale carni rosse e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio
18°C

Vino Montepulciano
d'Abruzzo Riserva Dop
Testa Rossa Pasetti
75cl

34.53 al Lt
25,90 €/pz



Vitigno
Montepulciano 100%

Gradazione alcolica
12,0% vol

Abbinamento
piatti di carne rossa,
soprattutto alla griglia,
ottimo anche con formaggi
stagionati.

Vino Montepulciano
d'Abruzzo Doc
Podere Castorani
75cl

38.53 al Lt
28,90 €/pz



Vitigno
Montepulciano D'Abruzzo

Zona di produzione
Vigneti situati sul versante sud del
comune di Colaninella.

Abbinamento
Carne rossa grigliata

Temperatura di servizio
14°C

Vino Marina Cvetic
Montepulciano d'Abruzzo
Doc Riserva 2020
Marescialli
75cl

41.20 al Lt
30,90 €/pz



**Locale è
vicinanza**

Il liquore dal tipico gusto secco e forte, divenuto prodotto tradizionale abruzzese conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

Le erbe e le spezie aromatiche e spontanee che danno origine a questo inimitabile liquore sono ben conosciute in erboristeria per le loro specifiche qualità e virtù. La loro lunga macerazione in alcool di pregiata qualità e l'infusione in appositi contenitori garantisce un prodotto unico, di sicura bontà e qualità. L'inconfondibile colore verde è derivato esclusivamente da sostanze naturali.

**Liquore
Centerba
50cl**

33.80 al Lt

16,90 €/pz



La Genziana è un liquore tipico d'Abruzzo.

Secondo il rito dell'antica ricetta solo le radici delle più belle piante di genziana, selezionate una ad una, vengono messe in infusione in alcool purissimo. Nasce un prodotto naturale per chi ama concedersi il meglio.

**Liquore Genziana
Jannamico
50cl**

13.98 al Lt

6,99 €/pz



L'Armoniosa fusione di Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. e succo di Amarene genera questo "Elisir" da gustare fresco, come aggiunta in un flute di prosecco, per creare insoliti cocktails e come accompagnamento a biscotteria secca.

**Liquore Ratafià
Evangelista
50cl**

15.98 al Lt

7,99 €/pz



L'Amaro forte e gentile "L'Abruzzese" è un liquore artigianale che incarna l'autenticità e la passione per le erbe aromatiche dell'Abruzzo. Questo amaro si distingue per il suo equilibrio unico tra robustezza e delicatezza.

**Amaro
L'abruzzese
Di Cicco
70cl**

14.14 al Lt

9,90 €/pz



Il "Casauria antico amaro Abruzzese", oltre che centellinato "liscio", è molto apprezzato anche nel caffè, nel cioccolato, nel latte, nei cocktails, in pasticceria ed in cucina.

**Amaro
Casauria
70cl**

15.00 al Lt

10,50 €/pz



Si presenta corposo e scuro, ricco di sfumature di sapori e con delicato profumo di agrumi. Ottimo dopo il pasto, è anche da gustare: sul gelato, nel caffè, eccellente punch aromatico in acqua bollente, con ghiaccio, gelati, torte, ecc..

**Amaro D'abruzzo
Jannamico
70cl**

15.00 al Lt

10,50 €/pz



In Abruzzo è tradizione unire alla sambuca una goccia di Centerba 72, da qui il nome "Centuca 72". Delizioso liquore di fine pasto, nato dall'unione della sambuca e della Centerba 72, che viene prodotta esclusivamente con erbe aromatiche secondo la ricetta tramandata per quasi due secoli di padre in figlio.

**Liquore
Centuca
50cl**

21.80 al Lt

10,90 €/pz



La pizza "Scima" o "Scema", rappresenta un'autentica prelibatezza culinaria dall'antica tradizione abruzzese. Questa pizza, **senza lievito**, ha origini che potrebbero risalire alle comunità israelitiche presenti in Abruzzo nel tardo medioevo, che, trovandosi di fronte alla necessità di preparare un pane senza lievito, svilupparono questa ricetta che si è tramandata di generazione in generazione.

Pizza croccante
classica/
al peperoncino/
al rosmarino
D'amico

1,29 €/etto



Piatto tipico della tradizione Abruzzese. Possono essere realizzati con diversi tipi di formaggio, come il pecorino o ricotta e a volte con l'aggiunta di salumi. L'impasto è simile a quello della pasta all'uovo, ma può essere arricchito con vino bianco e olio. Sono spesso serviti come antipasto o come parte di un pasto festivo.



Gli Strangozzi, prendono il nome dal termine "strenghe", che indica i grossi lacci delle scarpe di una volta. La loro particolare consistenza li rende adatti ad essere conditi con saporiti ragù di carne o con salse ricche a base di pomodoro.

Strangozzi di
Semola
De Cecco
500g

3.38 al Kg
1,69 €/pz



Le Sagnette sono un formato tipico Abruzzese. In particolare, sembra abbiano origine nell'entroterra della provincia di Chieti. Tradizionalmente questo formato si accompagna a: sughi a base di pesce, sughi con gallina e papera o a base d'agnello, zuppe di legumi o con ragù di carne e salsa di pomodoro.

Sagnette
Abruzzesi
De Cecco
500g

2.70 al Kg
1,35 €/pz



Solo ingredienti selezionati per genuinità ed alta qualità uniti con la ricetta tradizionale: **grano duro 100% Italiano, uova fresche italiane da allevamento a terra, sfoglia ruvida trafilata al bronzo, lenta lavorazione.**

Pasta fresca all'uovo
Regal
tagliatelle/tonnarelli/
spaghetti alla chitarra
500g

5.98 al Kg
2,99 €/pz



La Pasta fresca Sagnette è prodotta con passione dal Pastificio Regal dal 1986 in Abruzzo. Una deliziosa pasta tradizionale della cucina abruzzese prodotta con **Grano tenero 100% Italiano.**

Sagnette
Fresche
Regal
250g

6.36 al Kg
1,59 €/pz



**Locale è
vicinanza**

La passata di pomodoro **Pera d'Abruzzo** è una squisita passata di pomodoro **100% made in Abruzzo**, realizzata a partire da una varietà di pomodoro autoctona da sempre apprezzata per il suo gusto dolce e vellutato, per la poca presenza di semi e l'abbondante polpa. Un pomodoro abruzzese naturale, ingrediente ideale per svariate pietanze.

Passata di
pomodoro
pera d'Abruzzo
Fragassi
500g

5.58 al Kg

2,79 €/pz



Una gamma di sughi
pronti di altissima
qualità con pomodoro
100% Italiano.

**Sugo al basilico/
pomodoro/
arrabbiata**
De Cecco
200g

5.95 al Kg

1,19 €/pz



Il Sugo di Carne alla Mugnaia è un
corposo condimento a base carne che
rende il piatto "Mugnaia di Elice" uno
dei più amati e conosciuti in tutta Italia.

Il Sugo alla Pecorara è il condimento
che dà il nome alla classica ricetta
degli "Anellini alla Pecorara". E' stato
creato ad hoc per riscoprire tutti i
sapori genuini della terra abruzzese.

**Sugo alla mugnaia/
alla pecorara**
370g

10.78 al Kg

3,99 €/pz



Il peperone dolce di Altino è
denominato anche "paesanello di
Altino" o "a cocce capammonde",
ovvero con i frutti rivolti verso
l'alto. È di colore rosso porpora,
con lunghezza massima di 18 cm,
diametro medio di 4 cm, base
quadrata e forma irregolare. Il
prodotto è 100% italiano.

**Peperone
dolce intero
di Altino**
40g

112.25 al Kg

4,49 €/pz



La passata di Pomodoro
Fragassi è prodotta con
pomodori coltivati in
Abruzzo. Sono selezionati a
mano e lavorati dal fresco.

**Passata di
pomodoro
Abruzzo Fragassi**
500g

4.38 al Kg

2,19 €/pz





Caratterizzato da un buon **sapore medio fruttato** con leggere sensazioni di amaro e piccante, è ottenuto da olive delle varietà Leccino, Frantoio e Dritta. Profumi e sapori che il consumatore ritrova in questo olio "prezioso", la cui qualità è garantita dalla DOP.

Un olio extravergine di primo raccolto. La notevole presenza di **note aromatiche** fa prediligere l'uso di questo olio su piatti di una certa consistenza per una cucina equilibrata, ricca di sapori e aromi.

Olio Extravergine di Oliva
Masseria Erasmi
lattina da 1l

8,90 €/pz



Olio Extravergine di Oliva Dop
Pretuziano delle
colline taramane
Masseria Fragassi
50cl

8,49 €/pz



Genuini e dal sapore autentico i legumi D'Alessandro garantiscono la **qualità e genuinità** delle preparazioni.

Legumi lessi
D'Alessandro
ceci/fagioli
cannellini/fagioli
perle di campo/
fagioli borlotti
in vaso da 350g

6.54 al Kg
2,29 €/pz



Il Cardo in Acqua e Sale è un ortaggio, noto per le sue **qualità depurative**. Viene pulito, lavato e tagliato in pezzi lungo il gambo senza la parte filamentosa. Il **cuore del cardo**, chiaro e tenero, viene cotto e lasciato in acqua e succo di limone. La produzione è legata ai **colori e ai profumi del territorio abruzzese**, nel pieno rispetto dei cicli naturali del suo suolo, delle acque e delle piante.

Cardi al naturale
in vaso in vetro
Giuliani
400g

11.23 al Kg
4,49 €/pz



SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Abruzzo

La **mugnaia** è una pasta tipica abruzzese, lunga e fatta a mano, condita con sugo di carne o ragù. Ricca di gusto, racconta la tradizione culinaria della provincia di **Teramo**.

Mugnaia
abruzzese
porzione
da 300g

3,90 €/pz



La trippa abruzzese è morbida, saporita e speziata. Viene cotta lentamente in sugo di pomodoro, con aglio, mentuccia e pecorino, offrendo un gusto deciso e autentico della tradizione.

Trippa
abruzzese

1,49 €/etto



Gli anellini alla pecorara sono un piatto tradizionale abruzzese preparato con pasta fresca, verdure, pomodoro e ricotta. Gustoso e genuino, rappresenta l'essenza della cucina contadina locale.

Anellini alla
pecorara
porzione
da 300g

3,99 €/pz



Uno dei piatti tipici dell'Abruzzo è certamente **pipindun e ove**, ossia peperoni con l'uovo. Questo piatto è facilissimo da preparare e richiede pochissimi ingredienti, purché di qualità e di stagione.

Pipindune
e ove

0,99 €/etto



La **panzanella** abruzzese è un piatto povero e rinfrescante, a base di pane raffermo, pomodori, cipolla, olio e basilico. Perfetta d'estate, unisce semplicità e sapori autentici.

Panzanella
abruzzese

0,89 €/etto



Perché scegliere locale?

- Raccontano il sapore del territorio
- Filiera corta, valore che resta
- Tradizioni che diventano gusto
- Ogni acquisto fa bene alla tua terra

I **bocconotti** sono dolci tipici abruzzesi, con un guscio di **pasta frolla** e un cuore di **cioccolato, mandorle e marmellata**. Tradizionali nei giorni di festa, deliziano ogni palato.



13.47 al Kg

2,99 €/pz

Bocconotto
mostarda uva
Sapori dal Forno
222g

Pizzelle
Mastro
Pizzella
friabili/
morbide/
classiche/
integrali
180g

16.61 al Kg

2,99 €/pz



Pizzelle
Mastro Pizzella
mosto cotto/
cappelli/solina/
farro
180g

20.50 al Kg

3,69 €/pz



Mini
Soffioni
e mimosette
D'amico

1,99 €/pz



11.92 al Kg

1,49 €/pz

Zeppole
al forno
alla crema
125g



18.43 al Kg

1,29 €/pz

Sospiro con crema
chantilly/crema al
pistacchio
70g

**Locale è
vicinanza**

Le sue origini risalgono al 1352, quando le fanciulle della città di Atri, lo offrirono in dono al **Duca Di Giosia**, in occasione della festa della pace. Il Duca gradì a tal punto il dolce, da ordinare che fosse presente ogni giorno sulla sua tavola. Fu così che il dolce prese il nome di **PAN DUCALE**.



Il dolce
d'Abruzzo
classico
panduciale
300g

16.63 al Kg

€/pz **4,99**

Fragranti biscotti della tradizione dolciaria italiana, prodotti con ingredienti selezionati e di qualità. Sono ideali con tè e tisane, si abbinano bene con vini passiti e rum invecchiati.

**Cantucci
vari gusti
Falcone
180/200g**

2,19 €/pz



Classici pasticcini della tradizione dolciaria italiana, prodotti con ingredienti selezionati e di qualità. Questi amaretti profumati e ricchi di gusto sono ottimi da soli, ma possono accompagnare un buon espresso o vini da dessert.

**Amaretto
vari gusti
Falcone
170g**

14.65 al Kg
2,49 €/pz



Le Ferratelle, conosciute anche come "neole o pizzelle", sono cialde sottili e croccanti cotte in una speciale piastra, e sono un dolce tradizionale abruzzese. La versione "morbida" si distingue per una consistenza più soffice rispetto a quella croccante classica.

**Neole
morbide/friabili
Idac
200g**

12.95 al Kg

2,59 €/pz



Classici pasticcini della tradizione dolciaria italiana, prodotti con ingredienti selezionati e di qualità, arricchiti con farina di pistacchi. Questi amaretti profumati e ricchi di gusto sono ottimi da soli, ma possono accompagnare un buon tè o vini da dessert.

**Amaretto morbido
pistacchio
Falcone
170g**

14.65 al Kg
2,49 €/pz



SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Abruzzo

Fragranti biscotti della tradizione dolciaria italiana, prodotti con ingredienti selezionati e di qualità, i classici con mandorle a pezzi. Sono buoni con il caffè, gustosi con il cappuccino. Da provare nel tiramisù per un dessert diverso dal solito, una friabile dolcezza da offrire o da gustare con un cremoso gelato o a fine pasto.

Le ferratelle sono dolci abruzzesi a cialda, preparati con uova, farina e zucchero, cotte su ferri decorati. Possono essere morbide o croccanti, spesso farcite con marmellata o miele.

Ferratelle friabili/morbide Nonnaleda 180g

13.83 al Kg

2,49 €/pz



Cantucci alla mandorla sacco Falcone 800g

8.74 al Kg

6,99 €/pz



Parrozzo D'amico 640g

17.03 al Kg

10,90 €/pz

Il Parrozzo è un dolce tipico alle mandorle e cioccolato dalla caratteristica forma semisferica. Originariamente era chiamato Pane Rosso ed era un alimento povero fatto di semplice pane di gran turco di forma semisferica cotto al forno a legna. In chiave più moderna venne rivisitato come dolce, che al posto granturco utilizzò la farina di mandorle e aggiunse il cioccolato per riprodurre le bruciacchiature caratteristiche del forno al legna. Su precisa indicazione di Gabriele D'Annunzio il nome per il nuovo dolce fu Parrozzo.

33.25 al Kg

3,99 €/pz

Parrozzi in astuccio D'amico 20g x6



Perché scegliere locale?

- Vicinissimi a te
- Sostengono i produttori locali
- Dal campo allo scaffale
- Freschi ogni giorno



Locale è
vicinanza



Confetti
assortiti
Pelino
300g

19.97 al Kg

5,99 €/pz



Miele italiano
millefiori
400g

16.23 al Kg

6,49 €/pz



Uva senza bucce.
Prodotto tipico
D'Abruzzo.

10.47 al Kg

8,90 €/pz



Confettature/
scrucchiata
D'alessandro
850g

Paste Secche
D'amico

1,39 €/pz



1,69 €/l'etto

Paste
semifresche
d'Amico



SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Abruzzo



Consulta l'elenco dei punti vendita aderenti sul sito www.despar.com

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



Il valore della scelta