

# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria

offerte valide fino al 31 agosto 2025

Santuario di Santa Maria dell'Isola di Tropea

DESPAR  
EUROSPAR  
INTERSPAR



Il valore della scelta

# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria

Vitigno: Chardonnay 90%, Sauvignon 10%  
Zona di Produzione: Rocca di Neto/Casabona (KR)  
Gradazione Alcolica: 12,5%  
Abbinamento: perfetto con antipasti e grigliate di pesce, risotti ai frutti di mare, formaggi freschi  
Servizio: 8-10°C

Locale è vicinanza

Salati e timbrati a fuoco col marchio Lucana Salumi, rispondono a criteri qualitativi ben definiti: solo carni fresche di suino italiano. Il colore del grasso è bianco lucido e il muscolo varia dal rosso vivo al rosso brillante, privo di grandi nervature e con basso grado salino. Un sapore dolce ed equilibrato lascia al palato un gusto persistente e poco salato.

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO LUCANA SALUMI



**2,49** €/etto

Ottenuta da carni di suini calabresi, stagionata minimo 30 giorni in apposite celle. Al taglio risulta a grana con il grasso ben distribuito di colore rosso e con intenso profumo



SALICCIA DOLCE/PICCANTE SPICCHIO SAN VINCENZO 150G

**2,89** €/pz

VINO IGT CRITONE BIANCO LIBRANDI 75CL

11,32 al Lt

**8,49** €/pz



La soppressata di Calabria D.O.P. si ottiene dalle carni di suini calabresi tritate a macinatura media e miscelate con altri ingredienti. Insaccato in budello naturale e stagionato minimo 45 giorni.



SOPPRESSATA DI CALABRIA DOP DOLCE/PICCANTE SAN VINCENZO

**2,69** €/etto

È la parte sovrastante del costato. Presenta striature alterne di parti grasse e magre. Differisce dalla pancetta tesa per la sua tipica forma arrotolata.



PANCETTA ARROTOLATA DOLCE SAN VINCENZO

**1,89** €/etto

Ricavato dal pezzo superiore del lombo di maiale e la sua preparazione ha antiche origini che ancora oggi prevedono una delicata salatura, speziatura con pepe nero a grani, legatura tradizionale e lenta maturazione.



CAPOCOLLO DOLCE/PICCANTE CASTELLO

**1,69** €/etto

## Perché scegliere locale?

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

- Vitigno: greco bianco e traminer biologiche
- Zona: Cirò Marina (KR)
- Gradazione alcolica: 12,5%
- Abbinamento: la sua delicatezza ed eleganza ne fanno un vino adatto ad accompagnare piatti freschi della cucina mediterranea e ad antipasti leggeri.
- Servizio: 10-12°C



VINO BIANCO IGP  
SENATORE ALIKIA  
75CL

12.67 al Lt

**9,50** €/pz

Capocollo dolce  
avvolto in provola Silana.



**2,29** €/etto

CACIOCAPOCOLLO  
SAN VINCENZO

Semi-stagionato, con una  
stagionatura di circa 30 giorni,  
che prende il meglio delle  
caratteristiche organolettiche  
del latte di capra tra sapore,  
profumo e digeribilità.



**2,19** €/etto

CACIOTTA DI CAPRA  
AZIENDA AGRICOLA  
SABINO

Vitigno: Zibibbo  
Gradazione alcolica: 13%  
Abbinamento: adatto a  
piatti delicati di cucina  
di mare.  
Servizio: 10-12°C



**6,49** €/pz

VINO  
CALABRIA IGT  
BIANCO  
ZÌ LENTO  
75CL

SCAMORZA BIANCA/  
AFFUMICATO  
MARCHESATO



**0,89** €/etto

Formaggio morbido dal  
sapore dolce e delicato  
da gustare da solo o con  
piatti sia freddi che caldi,  
ottimo da gustare a fette  
grigliate.



**0,85** €/etto

PROVOLA  
BIANCA/  
AFFUMICATA  
MORRONE

## Perché scegliere locale?

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



- Vitigno: Pecorello
- Gradazione Alcolica: 12,5%
- Abbinamenti: aperitivi e antipasti a base di pesce
- Servizio: 8-10°C



VINO PECORELLO  
IGP BIANCO  
CAMPOVERDE  
75CL

**5,49** €/pz



Ricotta di pecora, da grattugia sapida. La struttura della pasta è compatta, di colore bianco. Zona di produzione: Sardegna

**RICOTTA PECORINA  
STAGIONATA  
CLASSICA/  
PEPERONCINO  
MONTELLA**



**0,89** €/etto

Con crosta fiorita bianca-grigia dal delicato sentore caprino in perfetto equilibrio con spiccate note lattiche fresche, caratterizzano questo prodotto giovane e gustoso.

**FORMAGGIO  
DI CAPRA  
A CROSTA  
FIORITA DESPAR  
PREMIUM**



**1,99** €/etto



**CACIORICOTTA  
MISTO STAGIONATO  
IL CARRO**

**1,79** €/etto

Con latte prodotto e condizionato in Italia, 100% calabrese



**PECORINO  
CROTONESE  
DOP SEMI DURO  
FONSI**

**2,19** €/etto

Formaggio morbido di vacca e pecora crosta morbida e rigata con pasta bianca vche presenta una leggera occhiatura. Il sapore è leggermente piccante per via delle scaglie di peperoncino. 100% latte italiano.

**FORMAGGIO  
CAMPAGNOLO  
FATTORIA DELLA  
PIANA**



**1,29** €/etto

Formaggio tenero di vacca e pecora crosta morbida e rigata con pasta bianca vche presenta una leggera occhiatura. Il sapore è leggermente piccante per via delle scaglie di peperoncino. 100% latte italiano.

**FORMAGGIO  
CONTADINO  
FATTORIA DELLA  
PIANA**



**1,29** €/etto

# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria

Locale è vicinanza

Prodotto con carne finemente tritata di maiale, dal sapore deciso e piccante, è ottima spalmata su una fetta di pane caldo. Ottima anche per preparare una pastasciutta a base di Nduja..



**0,99** €/etto

NDUJA DI SPILINGA FIAMINGO



NDUJA SPILINGA DI SUINO NERO PREMIUM 200G

**3,99** €/pz



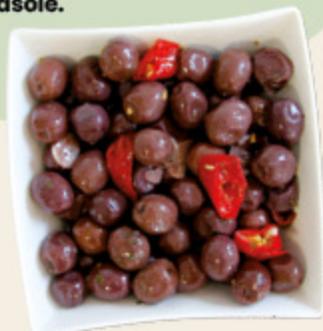
I pomodori essiccati al sole vengono lavorati e conditi secondo antichi metodi di lavorazione che esaltano il gusto della tradizione. Conservati in olio di girasole.

POMODORI SECCHI FACINO

**0,99** €/etto



Per questa ricetta tradizionale calabrese si utilizzano olive mature di colore violaceo, polpose e dal gusto deciso, condite con aglio, origano e peperoncino e conservate in olio di girasole.



**0,79** €/etto

OLIVE NERE ALLA MONACALE FACINO

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.

MELANZANE ARROSTITE FACINO

**1,19** €/etto



I pesciolini vengono miscelati con il pepe rosso piccante rigorosamente calabrese alta qualità, acqua e sale. Materie prime semplici da cui ottenere un prodotto che è da sempre sulle nostre tavole, apprezzato e amato da tutti.

PESCIOLINI PEPATI PICCANTI/DOLCI LUCCHETTA

**1,99** €/etto



# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo speziato intenso. Robusto e avvolgente. Si abbina con arrosti, cacciagione e formaggi stagionati di qualità.

Locale è vicinanza



VINO  
CIRÒ DOP  
ROSSO CLASSICO  
RISERVA  
TORRE ARAGONESE  
CAPOANO  
75CL

10.53 al Lt

€/pz **7,90**

VINO DOC  
CIRÒ ROSSO/  
ROSATO/BIANCO  
CAPARRA&SICILIANI  
75CL

5.05 al Lt

**3,79** €/pz



VINO IGP  
CAMPOVERDE  
VARI TIPI  
75CL

4.65 al Lt

**3,49** €/pz



VINO  
ROSÉ DOLCEDORME/  
ROSSO MAGLIOCCO/  
BIANCO TIMPA IGP  
FERROCINTO  
75CL

11.87 al Lt

**8,90** €/pz



VINO DOC ASYLIA  
ROSSO MELIS/  
BIANCO LIBRANDI  
75CL

8.12 al Lt

**6,09** €/pz



VINO  
CIRÒ DOP  
ROSSO ARCANO/  
BIANCO ALAEI  
SENATORE  
75CL

10.00 al Lt

**7,50** €/pz



VINO  
CIRÒ DOC  
KRIMISA ROSSO  
SUPER  
75CL

9.20 al Lt

**6,90** €/pz



Temperatura di servizio: 18-20 °C  
Vitigno: Gaglioppo  
Gradazione alcolica: 13,5%  
Colore: Rosso con riflessi granati  
Profumo: Di media intensità con note di frutta rossa matura e spezie  
Si accompagna con arrosti, cacciagione, formaggi stagionati

# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria

Una specialità italiana a base di erbe officinali accuratamente selezionate e alcool di altissima qualità. La loro combinazione crea un digestivo particolarmente equilibrato che racchiude in sé la qualità dell'amaro.



AMARO  
FORTELUNA  
70CL

32.71 al Lt

€/pz **22,90**

Colore giallo brillante, profumo intenso ed inebriante di limoni. Gusto originario e piacevole. Grado alcolico: 28% vol

LIMONCELLO  
LIMO'  
BOSCO  
LIQUORI  
50CL

11.80 al Lt

**5,90** €/pz



Frutto di radici sapientemente lavorate, ha un profumo inebriante e un sapore dolce, deciso e profondo in soli 25° alcolici, il che lo rende perfetto per essere gustato ghiacciato.

LIQUORE  
LIQUIRIZIA  
BOSCO LIQUORI  
50CL

17.80 al Lt

**8,90** €/pz



Il Finocchietto è un liquore completamente naturale che nasce da un'antica ricetta artigianale che prevede l'infusione di semi di finocchietto selvatico e di altre parti della pianta.

LIQUORE  
FINOCCHIETO  
CAFFO  
50CL

13.80 al Lt

**6,90** €/pz



Frutto di una ricetta tradizionale, grazie al suo sapore unico e le sue proprietà può essere degustato, sia liscio che con ghiaccio o per correggere il caffè, come tradizione vuole.

LIQUORE  
ANICE  
BOSCO LIQUORI  
1L

**12,90** €/pz



AMARO  
DIGESTIVO  
KÉPHAS  
50CL

21.80 al Lt

**10,90** €/pz



Ottimo digestivo, rinvigorente, dal gusto forte e deciso. La ricerca degli aromi e le erbe per l'infuso perfetto riportano alla luce il sapore della tradizione di un tempo remoto. Servire a temperatura da frigo o, in alternativa, da freezer.

AMARO  
MILONE  
LACINIO  
70CL

35.57 al Lt

**24,90** €/pz



# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria



Ottenuta attraverso un esclusivo processo di infusione delle più pregiate e selezionate miscele di caffè. Unisce in modo armonico ed equilibrato il gusto intenso dell'infuso di vero caffè con altri pochi ingredienti, per una effervescenza tutta da scoprire.



7.48 al Kg

**2,99** €/pz

**PITTE SAN MARTINO NERE/BIANCHE MONARDO**  
400G



13.47 al Kg

**2,99** €/pz

**BOCCONOTTO CON MOSTARDA D'UVA**  
SAPORI DAL FORNO  
222G



2.77 al Lt

**2,99** €/pz

**BIBITA MOKA DRINK GASSOSA**  
AL CAFFÈ  
18CLX6



9.96 al Kg

**2,49** €/pz

**MOSTACCIOLI SENZA ZUCCHERO/MANDORLATO MONARDO**  
250G

**BIBITA GASSOSA BIG DRINK**  
1L

**1,00** €/pz



9.78 al Kg

**4,89** €/pz

**PITTA MPIGLIATA**  
500G



**1,29** €/etto

**PITTA 'MPIGLIATA MAXI**

# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria

Il bergotto, la gustosissima bibita al vero gusto di bergamotto, l'esclusivo agrume calabrese.

Un vero piacere da gustare, con tanta frutta genuina e selezionata, coltivata con i principi e i metodi dell'agricoltura biologica, contengono tutte zucchero d'uva! Buone a colazione e sfiziose da gustare con i formaggi.



8.30 al Kg  
**2,49** €/pz  
**BUCCUNOTTI CUSENTINI**  
 MASSIMO GIORNO  
 VARI GUSTI  
 300G



10.68 al Kg  
**2,99** €/pz  
**MARMELLATA**  
**MIGLIARESE**  
 VARI TIPI  
 280G



**BIBITA**  
**SPINASANTA**  
**BERGOTTO**  
 1L

**2,59** €/pz



13.16 al Kg  
**3,29** €/pz  
**PESCHE FARCITE**  
**NOCCIOLA E CACAO**  
 SAPORI DAL FORNO  
 250G



**TARALLO**  
**MORBIDO**  
**DOLCE**  
**FUSARO**  
 400G  
 7.48 al Kg  
**2,99** €/pz

Bevanda alle mandorle 100% vegetale, dolce e gustosa che si distingue per l'eccellente apporto di antiossidanti e vitamina. Ideale in estate, altamente digeribile e depurativo.



**BIBITA**  
**AL LATTE**  
**DI MANDORLA**  
**MONARDO**  
 1L

**1,99** €/pz

# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria

Mammola, un borgo in provincia di Reggio Calabria, è particolarmente rinomata per la lavorazione del merluzzo essiccato. Qui, le mani esperte dei produttori locali trasformano lo stoccafisso importato in un prodotto pregiato, molto apprezzato nella cucina calabrese.



Locale è autenticità

LO STOCCO CALABRESE

**1,99** €/etto



SALSICCIA CON CIME DI RAPA

**1,59** €/etto



Parmigiana di melanzane e prosciutto

**1,29** €/etto

# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria

Pipi e patate è un classico contorno a base di verdure tipico della cucina calabrese. Si tratta di un contorno semplice ma gustoso che si abbina perfettamente a secondi piatti di ogni genere. Il risultato finale consiste in un piatto salutare e soprattutto ricco di sapore.



PIPI  
E PATATE

**1,39** €/etto

Il termine "Morzello" deriva da "morzi morzi", che in dialetto significa pezzi piccoli, poiché le frattaglie vengono tagliate a pezzetti. È un piatto molto saporito e considerato un simbolo della città di Catanzaro, spesso gustato con la "pitta", un pane tradizionale calabrese.



MORZELLO  
CALABRO

**1,29** €/etto

BACCALÀ  
CON PATATE

**2,79** €/etto



PINSA CUOR  
DI CALABRIA

**0,89** €/etto



# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria

I prodotti Colacchio vengono da una tradizione artigianale tramandata da padre in figlio, rispettando valori e culture di lavorazione autentiche, che nell'azienda Colacchio non si perdono nel tempo. Per le specialità Colacchio il segreto è la terra d'origine: una regione che ha conservato un legame fortissimo con la qualità gastronomica artigianale e per tanto è custode gelosa dei propri sapori più tradizionali.



Trafilata al bronzo ed essiccata lentamente a bassa temperatura per mantenere inalterata la struttura del glutine, la pasta Pirro è l'ideale in cucina, tiene perfettamente la cottura ed è adatta a tutti i tipi di condimento.

FILEI CALABRESI  
PIRRO  
500G

2.18 al Kg

**1,09** €/pz



MACCHERONI AL FERRETTO  
PIRRO  
500G

2.98 al Kg

**1,49** €/pz



PASTA VARIE TRAFILE  
COLACCHIO  
500G

3.58 al Kg

**1,79** €/pz



2,98 al Kg

**1,49** €/pz

PASTA FRESCA  
MACCHERONI AL  
FERRETTO CLASSICI/  
INTEGRALI PIRRO  
500G

PASTA  
STRUNCATURA  
PIRRO  
500G

2.78 al Kg

**1,39** €/pz



RISO DI SIBARI  
ARBORIO/  
INTEGRALE  
MASSERIA  
FORNARA  
1KG

**3,69** €/pz



## Perché scegliere locale?

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

Miscuglio piccante di ortaggi ideale come condimento per insaporire la pasta, per farcire panini e tramezzini per condire tartine, crostini, bruschette e pizza.

Locale è vicinanza

FILETTI DI ALICI  
DISTESI  
CALLIPO  
75G

51.33 al Kg

**3,85** €/pz



BOMBA  
SIBARITA  
SIBARIZIA  
290G

12.03 al Kg

**3,49** €/pz



una vera esplosione di sapori

**BOMBA  
SIBARITA**

MISUGLIO DI ORTAGGI CON IL  
PEPERONCINO CALABRESE



FILETTI DI TONNO  
CON CIPOLLA  
DI TROPEA IGP  
CALLIPO  
190G

25.21 al Kg

**4,79** €/pz



FILETTI DI TONNO  
CON 'NDUJA  
CALABRESE  
CALLIPO  
200G

**4,79** €/pz



# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria

Locale è vicinanza

CIPOLLA  
ROSSA  
IN AGRODOLCE  
FONTANA  
290G

6.86 al Kg

**1,99** €/pz



Peperoncino tagliato  
artigianalmente  
confezionato  
sapientemente in olio  
di semi di girasole.

MELANZANE  
CALABRESI  
FONTANA  
290G

8.59 al Kg

**2,49** €/pz



PEPERONCINO  
TAGLIATO  
FONTANA  
290G

10.31 al Kg

**2,99** €/pz



Pomodori calabresi di eccellente  
qualità, accuratamente selezionati e  
lavorati entro poche ore dalla raccolta,  
portati a cottura in modo molto lento  
per assicurare un'elevata densità del  
prodotto finale. L'alta qualità della  
materia prima consente di evitare  
l'utilizzo di acido citrico. Senza semi e  
bucce. L'aggiunta del basilico fresco a  
foglia intera assicura un sapore ancora  
più fresco e vicace.

SALSA  
PER AMATORI  
CALABRIA  
FOOD  
680G

1.90 al Kg

**1,29** €/pz



## Perché scegliere locale?

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

"L'olio di Calabria IGP non è solo un olio extra vergine, ma un componente essenziale di ogni tipo di dieta, perché esalta i sapori di qualsiasi piatto con personalità. Un condimento che diventa espressione dei sapori e dei profumi della terra su cui cresce e matura."



Olio Bio I.G.P. di Calabria

Eccellenze che conquistano il palato: gusto dolce e consistenza cremosa della vellutata di cipolle; sfiziosa piccantezza della confettura extra di peperoncini calabresi.

VELLUTATA DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA/ BIOLOGICA DI PEPERONCINI MIGLIARESE 280G

10.68 al Kg

**2,99** €/pz



OLIO EVO IGP BIO PORTARO TL

**11,99** €/pz



24.39 al Kg

**4,39** €/pz

CIPOLLA CAMELLATA E NDUJA MIGLIARESE 180G



5.63 al Kg

**1,69** €/pz

TARALLUCCI BISCOTTIFICIO CAUCCI VARI GUSTI 300G



6.23 al Kg

**2,49** €/pz

FRESE/FRISLINE BIANCHE/INTEGRALIRICCA 400G

# SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Calabria



Consulta l'elenco dei punti vendita aderenti sul sito [www.despar.com](http://www.despar.com)

DESPAR  
EUROSPAR  
INTERSPAR



Il valore della scelta