

SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Campania

offerte valide
fino al 31 Agosto 2025

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



Il valore della scelta

SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Campania

Locale è vicinanza

Soppressata Dop
Dolce/Piccante
San Vincenzo



2,69 €/etto

L'inconfondibile stile della cantina Villa Raiano, racchiuso nel vino bianco Greco Di Tufo: un'indubbia qualità trasmessa dal terroir di Altavilla Irpina

Vino Greco
Docg
Villa Raiano
75cl

11.87 €/Lt

8,90 €/pz



Serino

Zona di produzione:
Comuni della denominazione Greco di Tufo Docg (AV)

Denominazione:
Greco di Tufo Docg

Vitigno: Greco

Gradazione: 13.0%

Abbinamenti consigliati:
ideale per risotti in generale e carni bianche.

È un salume tipico delle zone montuose, in particolare del Sannio e dell'Irpinia, dove la lavorazione della carne è una tradizione secolare



Vallo di Diano

Soppressata
Diano Salumi



2,59 €/etto

La salsiccia è un prodotto tipico che risale a secoli fa, preparata con carne di maiale, sale, pepe e fini aromi locali, come l'aglio e il finocchietto selvatico. Viene insaccata in budelli naturali e stagionata, diventando un piatto simbolo della gastronomia cilentana

Salsiccia
Dolce/
Piccante/
Cilentana
Diano Salumi

1,89 €/etto



Vallo di Diano



Il valore della scelta

La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita.

Perché scegliere locale?

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

Locale è
autenticità

Vitigno: Greco

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Abbinamenti: Ideale con antipasti di mare raffinati a base di ostriche e frutti di mare pregiati, con crostacei come aragoste ed astici bolliti con salse delicate, zuppe di pesce in bianco

Vino Fiano Igp
Agriglegrea 75cl

8.67 €/lt

6,50 €/pz



Ricotta stagionata ricavata dal siero di latte di pecora che conquista per la sua sapidità decisa e il carattere autentico. La struttura è compatta, frutto della stagionatura, che la rende straordinariamente versatile in cucina

Ricotta Montella
Stagionata/
Stagionata
Con Peperoncino

0,89 €/etto



Famosa in tutto il mondo per la sua forma sferoide e il suo sapore indimenticabile, la **Mozzarella di Bufala** è spesso definita la **regina della cucina mediterranea**, ma anche oro bianco o perla della tavola, in ossequio alle sue qualità alimentari ed il gusto inimitabile

Mozzarella/
Bocconcini/
Perline Di
Mozzarella di
Bufala Campana
Dop - 250g

14.36 €/kg

3,59 €/pz



Prodotta con **latte intero di bufala**, controllato all'origine e proveniente da allevamenti che ne garantiscono la freschezza e la genuinità avvalendosi dell'antica tradizione casearia

Mozzarella
Di Bufala
Campana Dop
Despar Premium
200g

13.95 €/kg

2,79 €/pz



Il formaggio di capra a crosta fiorita è un **formaggio a breve stagionatura**, caratterizzato da una sottile crosta "fiorita" ricoperta di muffe.

Un formaggio **morbido, gustoso e delicato**, un prodotto di eccellenza da portare in tavola

Formaggio
Di Capra A Crosta
Fiorita Despar
Premium

1,99 €/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

Vino
Falanghina Doc
Diana
75cl

7.87 €/Lt

5,90 €/pz



Falanghina al 100% allevata in vigneti esposti a sud ovest a 300 msim, nelle aree vitate collinari della sottozona Taburno prossime al comune di Ponte in terreni argillosi di media consistenza, in cui compare roccia tufacea affiorante

Provenienza: Campania

Certificazioni: DOP/DOC

Vitigno: Falanghina

Gradazione Alcolica: 13%

Temperatura di servizio (°C): 8-10°C

Abbinamenti:

Da abbinare ad antipasti caldi di pesce, uova e torte salate, formaggi freschi, frittura di pesce o pizza

La schiena d'asino stagionata in grotta è un formaggio a pasta filata dalla caratteristica forma prodotta con latte vaccino crudo e stagionato lentamente. Ha una crosta di colore scuro e una pasta compatta di colore avorio con una leggera occhiatura, alternata a sfoglia

Schiena D'asino
Stagionata
In Grotta
Despar Premium

2,29 €/etto



Il Provolone del monaco è un prodotto dal gusto unico, strettamente legato ai sapori della sua terra. E per garantirti tutta la sua bontà, il Consorzio del Provolone del monaco dop, controlla e vigila tutte le fasi di produzione; dal latte, alla lavorazione e alla stagionatura, frutto dell'impegno e della passione dei mastri casari dei Monti Lattari e della penisola Sorrentina

Provolone
Del Monaco
Dop

3,19 €/etto



 Monti Lattari

È un formaggio semiduro a pasta filata. Prodotto con latte crudo vaccino di razza podolica. Ha una crosta sottile, liscia, ricoperto di muffa bianca dovuta alla stagionatura in grotta.

Caciocavallo
Podolico

3,29 €/etto



Si ottiene scaldando il latte a temperature elevate, dove sia la parte caseinica (tipica del formaggio) che quella sieroproteica (tipica della ricotta) vengono trattenute nella cagliata. Può essere consumato fresco o stagionato e viene spesso utilizzato grattugiato per condire primi piatti o gustato da solo come formaggio da tavola

Cacioricotta
Latte Misto
Stagionata

1,79 €/etto



SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Campania

Locale è vicinanza



San Sebastiano al Vesuvio

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
Arrostate
Facino

1,19 €/etto



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



Denominazione: Lacryma Christi del Vesuvio Bianco DOC
Vitigno: Coda di Volpe, Verdeca, Falanghina
Gradazione: 12.5%
Abbinamenti: questo vino si abbina splendidamente con piatti di pesce, frutti di mare e formaggi freschi
Temperatura di servizio: 12° C

Vino
Lacryma Christi Bianco
De Falco
75cl

7.87 €/lt

5,90 €/pz



Sono una varietà di olive dalla forma piccola e allungata, dal colore scuro e dal sapore deciso. Vengono raccolte mature e possono essere consumate fresche, sotto sale, o utilizzate per produrre un olio di alta qualità

Olive
Itrane Nere
Miraglia

0,79 €/etto



SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Campania

Ottenuto dall'infusione delle scorze profumate del "Limone di Sorrento I.G.P.", i cui standard di qualità e provenienza sono accuratamente controllati e certificati, e restituisce a chi lo beve le sensazioni delle terre mediterranee. È ideale da bere freddo e per arricchire macedonie e dessert.

Liquore
Melurca
Leanza
50cl

21.80 €/Lt

10,90 €/pz

Ottenuto da un infuso di mela annurca campana IGP, il liquore Melurca saprà coinvolgerli con il suo profumo intenso e dal sapore aromatico unico ed esclusivo



**Limone
I.G.P. di
Sorrento**

Liquore
Limoncetta
Di Sorrento
Igp
50cl

13.98 €/Lt

6,99 €/pz



Liquore Russo
Fragolino
50cl

15.98 €/Lt

7,99 €/pz

Un liquore straordinario ottenuto dall'infusione di fragoline di bosco di stagione. Ottimo per bagnare i tuoi dolci. Servire dopo un pasto, in cocktails o sul gelato.



Un liquore straordinario ottenuto dall'infusione del finocchietto selvatico raccolto a mano secondo l'antica tradizione di famiglia. Ottimo come digestivo, corposo, dal gusto intenso

Liquore
Russo Finocchietto
50cl

17.98 €/Lt

8,99 €/pz



Preparato con cura secondo una ricetta tramandata da generazioni, questo liquore si distingue per il suo colore scuro e il caratteristico aroma di noci e spezie.

L'amaro cilentano è un liquore ottenuto dall'infusione di erbe aromatiche, radici e spezie nell'alcol, a cui vengono poi aggiunti acqua e zucchero. La sua produzione segue un processo che coinvolge la macerazione degli ingredienti, seguita dalla diluizione con acqua e dall'aggiunta di zucchero per bilanciare il gusto amaro

**Liquore
Amaro Cilentano
70cl**

15.57 €/lt

10,90 €/pz



Limoncello artigianale di altissima qualità ottenuto dalla naturale infusione delle bucce di limoni del Parco nazionale del Cilento. Prodotto alla vecchia maniera con metodo artigianale, lo rende superiore anche marchi più blasonati

**Liquore Limoncello
32% A.cilento
70cl**

15.57 €/lt

10,90 €/pz



**Noci Verdi
Campane**



**Liquore
Nocillo
Leanza
50cl**

27.80 €/lt

13,90 €/pz



SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Campania

Feudi di San Gregorio Taurasi 2020 affascina fin dal primo sguardo con il suo colore rosso rubino brillante e riflessi granati. Questo vino è altamente raccomandato per coloro che apprezzano i rossi con una notevole presenza fruttata e speziata, offrendo un'esperienza di degustazione ricca e piacevole.

Denominazione:

Irpinia, regione Campania

Vitigno: Aglianico

Alcol: 13%

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: Antipasti: Minestre, salumi, formaggi freschi e stagionati di carne rossa

Vino
Aglianico Doc
Mastroberardino
75cl

13.99 €/Lt

10,49 €/pz



Aglianico

Irpinia DOC che incorpora le specificità di un incredibile territorio vulcanico, quello situato alle pendici del Vesuvio, e le caratteristiche proprie di un vitigno che si è distinto nel panorama di varietà autoctone a bacca rossa della Campania.

Denominazione:

Taurasi DOCG

Vitigno: Aglianico

Alcol: 13.5%

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Abbinamenti: Pollame, Primi di carne, Secondi di carne rossa

Vino Taurasi Doc
Feudi Di San
Gregorio
75cl

22.53 €/Lt

16,90 €/pz



Vitigno: 100% Piedirosso

Zona di produzione:

Camaldoli - Astroni

Alcol: 12%

Temperatura di servizio:

14° - 16°

Abbinamenti: si abbina perfettamente con piatti della tradizione napoletana, come la pasta al forno, il ragù napoletano, carni bianche e formaggi semi-stagionati

Vino
Piedirosso Dop
Astroni
75cl

9.32 €/Lt

6,99 €/pz



Un vino dai riflessi violacei, con naso intenso e variegato, con note di ribes e piccoli frutti rossi in evidenza, a cui seguono sentori minerali, tostati e affumicati tipici del varietale

Denominazione:

DOC

Vitigno: Aglianico, Piedirosso, Sciascinoso

Alcol: 11.5%

Temperatura di servizio: 8/10 °C

Abbinamenti: ideale per accompagnare prodotti di rosticceria e come aperitivo

Vino
Gragnano Dop
Astroni
75cl

9.32 €/Lt

6,99 €/pz



Il Gragnano Penisola Sorrentina D.O.P. delle Cantine Astroni è un vino rosso frizzante e leggermente abboccato, prodotto nelle colline della Penisola Sorrentina.

I vini campani raccontano una terra di contrasti:

tra mare, vulcani e colline nascono rossi intensi e bianchi luminosi. L'Aglianico profuma di forza e profondità, la Falanghina di freschezza e sale. Ogni sorso è memoria e territorio, un equilibrio tra tradizione antica e carattere vivo, che conquista con autenticità.

Azienda Agricola

Denominazione:

Biancolella Ischia DOC

Uve: 100% Biancolella

Gradazione alcolica: 12% vol.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

Abbinamenti: Piatti a base di Pesce e Formaggi Delicati

Il Biancolella Casa d'Ambra è un vino bianco di grande finezza, prodotto sull'Isola d'Ischia con uve Biancolella in purezza. Dal profumo floreale e fruttato, offre un gusto fresco e sapido con note minerali.

Vino Bianco
Biancolella Doc
Casa d'Ambra
75cl

15.87 €/Lt

11,90 €/pz



Vino
Cilento Marino
Doc Bianco/
Rosato/
Rosso
75cl

9.99 €/Lt

7,49 €/pz



Il vino Jungano è un Aglianico IGP in purezza che nasce in un territorio incontaminato di rara bellezza. La cantina San Salvatore si trova a due passi dai Templi di Paestum, nell'area del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano.

Temperatura: 16-18°C

Vitigno: Aglianico

Provenienza: Salerno, Italia

Gradi: 14,5%

Abbinamenti:

Su piatti di carne arrosto, intingoli elaborati e formaggi stagionati.

Vino
Aglianico Igp
Jungano
San Salvatore
75cl

25.20 €/Lt

18,90 €/pz





SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Campania



Un classico della tradizione partenopea: un impasto morbido e fragrante che racchiude un ripieno goloso, è lo street food che sa di casa, storia e sapori autentici.

**Calzone
Al Forno
180g**

€/pz **1,79**

La frittura di alici panate è uno dei piatti più autentici e gustosi della tradizione napoletana, simbolo della cucina povera ma saporita del popolo partenopeo. Le alici, o acciughe, sono da sempre protagoniste delle tavole napoletane grazie alla loro abbondanza nel Mar Tirreno e al loro costo contenuto.



**Frittura
Di Alici
Panate**

1,59 €/etto

Il panino napoletano nasce come cibo di strada a Napoli, dove insaccati e mozzarella farciscono un pane casereccio. È un piatto semplice ma ricco di sapore, simbolo della tradizione gastronomica locale. Viene consumato come spuntino veloce o durante feste popolari.



**Panino
Napoletano
1 Pz - 130g**

1,19 €/pz

La loro origine risale alla tradizione delle friggitorie napoletane e delle famiglie popolari che, per non sprecare nulla, trasformavano le patate lessate avanzate in un impasto arricchito con formaggio, uova e prezzemolo, modellandolo in piccoli cilindri o ovali da friggere.



**Crocchetta
Di Patate
60g**

0,49 €/pz



**Panuozzo
Salsiccia
E Friarielli
330g**

2,99 €/pz

Il panuozzo con salsiccia e friarielli è una specialità campana nata a Gragnano negli anni '80. È un panino fatto con l'impasto della pizza, cotto al forno a legna e farcito con salsiccia e friarielli (cime di rapa saltate), un abbinamento tipico della cucina napoletana contadina.



Un mix di freschezza e croccantezza:
una base leggera e fragrante sormontata da un'esplosione di colori e gusto, è la pausa perfetta che unisce semplicità, stagionalità e bontà autentica.

**Pinsa
Capri**

€/etto **1,09**

La versione napoletana è tra le più antiche e diffuse e molti storici della gastronomia concordano sul fatto che la parmigiana, così come la conosciamo oggi, abbia radici a Napoli, dove melanzane, pomodoro e frittura si sono incontrati in modo

**Parmigiana
Di Melanzane**

1,29 €/etto



I polipetti alla Luciana sono un piatto tradizionale della cucina napoletana, originario del borgo di Santa Lucia, antico quartiere di pescatori. Il nome "Luciana" si riferisce proprio agli abitanti di questa zona.

**Polipetti
Alla Luciana**

1,99 €/etto



In origine era un piatto semplice dei pescatori, che cucinavano il pescato del giorno (cozze, vongole, calamari, gamberi) con aglio, olio e pomodorini, poi lo univano alla pasta. Nel tempo è diventato un classico delle trattorie di mare e delle tavole delle feste, simbolo di una cucina povera ma ricca di gusto e identità.

**Paccheri
Ai Frutti
Di Mare
300gr**

3,99 €/pz



Nonostante la loro semplicità, le polpette al sugo sono un piatto ricco di memoria e affetto, legato alla cucina casalinga e all'ingegno del popolo napoletano, capace di trasformare pochi ingredienti in un pasto straordinario.

**Polpette
Al Sugo**

1,59 €/etto



Il valore della scelta

La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita.

SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Campania

Preparati secondo metodi artigianali tramandati da generazioni, i filetti di alici sono conservati in vasetti di vetro per preservare al meglio il gusto intenso e naturale. Ideali per arricchire le tue ricette o da gustare da soli come una prelibatezza unica.



Filetti
Di Alici
Zarotti
110g

36.27 €/Kg

€/pz **3,99**

I Friarielli Pucci sono fatti come la tradizionale ricetta napoletana. Vengono lavorati a mano utilizzando solo la parte più tenera del broccolo e saltati in padella con olio, aglio e peperoncino. Vengono utilizzati in molte preparazioni tradizionali.



Friarielli In Olio
Extravergine
Di Oliva
Pucci
1062ml

6.39 €/lt

6,79 €/pz

La Colatura di Alici, vanto di Cetara, è un Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.), dalla consistenza liquida e dal colore ambrato. Un condimento antico per i moderni cultori della buona tavola: superba con gli spaghetti e perfetta per gli abbinamenti con piatti a base di pesce o di verdure

Colatura
Di Alici
Zarotti
100ml

54.90 €/lt

5,49 €/pz



Saltimbocca è una specialità tutta napoletana. Panini di pane pizza schiacciati e dalla forma allungata che vengono farciti in vari gusti: dal classico prosciutto e mozzarella al più goloso salsiccia e friarielli



Mini Saltimbocca
I Maestri
Del Forno
X 4 - 320g

4.66 €/Kg

1,49 €/pz

Il panuozzo è uno street food tipico della città di Gragnano. Si tratta di una sorta di ciabatta croccante dalla doppia cottura, farcita con gli ingredienti più svariati, che in Campania si contende la fama con l'iconica pizza margherita e il calzone



Panuozzo
I Maestri
Del Forno
X 2 - 480g

4.15 €/Kg

1,99 €/pz



S. Marzano

Pomodori
San Marzano Dop
Premium
400g

3.48 €/Kg

€/pz **1,39**

Dolce e compatta, in ogni confezione c'è sola polpa natura di primissima qualità. Che sia saltata in padella, a usata come base per la pizza, la Polpa di Pomodoro a Cubetti La Torrente, aiuta chi ha le mani in pasta



Polpa
La Torrente
400g

1.63 €/Kg

0,65 €/pz

Quando la freschezza incontra la passione nasce l'armonia di sapori che si ritrova in ogni confezione di Passata con Basilico La Torrente. La dolce corposità del pomodoro italiano maturo, passato appena colto con una carezza di basilico fresco, seduce da sempre i palati di chi cerca l'estate tutto l'anno



Passata
Con Basilico
La Torrente
700g

1.41 €/Kg

0,99 €/pz

Frese
Storie Di Gusto
Grano Tenero/
Integrali
400g

4.98 €/Kg

1,99 €/pz



Una linea di oltre 150 formati, tra cui brevetti unici al mondo, realizzati con la migliore semola di grano duro 100% Italiana di filiera corta Appulo-Lucana, e frutto dell'instancabile passione dei nostri mastri pastai di terza e quarta generazione



Pasta
Gragnano
Varie Trafile
500g

4.98 €/Kg

2,49 €/pz

Semola di grano duro 100% italiano della filiera Armando e acqua, trafilata al bronzo. Il Grano di Armando è fatto utilizzando soltanto due ingredienti lavorati secondo il metodo tradizionale. Il sapore speciale è riconoscibile tra mille...



Pasta
Armando
Anello/
Fusilloni/
Paccheri
500g

3.18 €/Kg

1,59 €/pz

La pasta OroGiallo viene prodotta esclusivamente con grani accuratamente selezionati, provenienti da spighe rigogliose e genuine, e con l'acqua salubre di Contursi Terme. Produce una pasta dal sapore antico seppur prodotta da un'azienda moderna e certificata.



Pasta All'uovo
OroGiallo
Tagliatelle/
Pappardelle/
Tonnarelli
500g

3.98 €/Kg

1,99 €/pz



Il valore della scelta

La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita.

SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Campania



Locale è tradizione

Sfogliatella
Riccia/
Frolla
130g

5.31 €/Kg

€/pz

0,69

Zeppole
Al Forno
Alla Crema
125g

11.92 €/Kg

1,49 €/pz



La pastiera di grano napoletana è un dolce pasquale fatto con pasta frolla ripiena di grano cotto nel latte, ricotta, uova, zucchero, canditi e aromi come acqua di fiori d'arancio.

Il ripieno cremoso e profumato viene cotto in forno con la classica decorazione a strisce di pasta frolla.

È un simbolo della tradizione napoletana e della Pasqua.

Pastierina
Di Grano
100g

14.90 €/Kg

1,49 €/pz



Tozzetti
Montella
Vari Tipi
300g

5.30 €/Kg

1,59 €/pz



Tutti i derivati del pane Montella nascono da un'attenta scelta delle materie prime e una lavorazione altamente controllata che genera prodotti di alta qualità, dal gusto semplice ma inconfondibile.

Biscotti
Montella
Integrali/Crusca/
Granone
650g

2.75 €/Kg

1,79 €/pz



SAPORI DEL TERRITORIO

SCEGLI LOCALE



Campania



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

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



Il valore della scelta