

San Valentino e CARNEVALE

Idee regalo, dolci e tanti accessori
per vivere il giorno degli innamorati e
la festa in maschera più attesa dell'anno,
immersi tra colori, gusto e divertimento.

DESPAR



Offerte valide
dal 5 al 17 Febbraio 2026



TORTINA
LOACKER
ORIGINAL/
DARK NOIR
21GX3

2,19
34,78 €/kg



M&M'S VARI
TIPI
170G/200G

2,79



TAVOLETTA
RITTER SPORT
VARI TIPI
100G

1,49
14,90 €/kg

CONCORSO

VINCI

OGNI SETTIMANA
UN WEEKEND
MAGICO*

NEL **Parco delle Fiabe**

ACQUISTA 2 BUSTE** **Fruit-tella**
conserva lo scontrino, manda un SMS al numero
3314875501 e scopri subito se hai vinto.

Concorso e premi "Fruit-tella 2026" valido dal 26 gennaio al 29 marzo 2026.
Eventuale estrazione finale entro il 30 aprile 2026. *In pieno voucher di € 610 iva inclusa.
Valore Montepremi € 8.490 iva inclusa. Prodotti partecipanti, regolamento e condizioni su
www.perfettivenella.it sezione VINCI CON NOI. **Escluse le buste da 90g.

CASTELLO DI GIROPARELLO

A PARTIRE DA
1,29
CAREMELLE
FRUITELLA
VARI TIPI

**CARNEVALE
Kinder.**

1,99
KINDER BUENO
FERRERO
CLASSICO/WHITE
X3



SENZA GLUTINE

CHIACCHIERE
SENZA GLUTINE
GECCHELE
125G

2,39

SEGRETI DI PULCINELLA
GECCHELE
150G

2,59

TORTA
ARLECCHINO
GECCHELE
275G

2,59
9,42 €/kg

PETTEGOLEZZI
COLOMBINA/
GALANI DEI DOGI PETIT
GECCHELE
150G

2,19
14,60 €/kg

CHIACCHIERE
DI BALANZONE 250G/
BURLETTE DI GIANDUIA
GECCHELE
200G

2,39

STELLE FILANTI
ARLECCHINO
GECCHELE
80G

1,39
17,37 €/kg

ELAH

ASSORTITI
l'Originale
i morbidi taffé

ELAH

CUBIK
l'Originale
la morbida mela al latte

ELAH

LIQUIRIZIA
l'Originale
i morbidi taffé

ELAH

Lattelah
comprese al latte

ELAH

BIG FRUIT
GELEE
22% di succo di frutta
SENZA COLORANTI

ELAH

BIG FRUIT
GELEE LIQUIRIZIA
100% MATEOCCO NATURALE DI LIQUIRIZIA
SENZA COLORANTI

ELAH

LIQUIRIZIA MENTA
SENZA COLORANTI

CARAMELLE
ELAH
VARI GUSTI
150G

1,19
7,93 €/kg

CARAMELLE
LATTE
ELAH
100G

1,00
10,00 €/kg

CARAMELLE
DUFOUR
VARI GUSTI
180/200G

1,19

San Valentino



TAZZA CON
CIOCCOLATINI DOLCERIE
VENEZIANE
100G

6 59
65.90 €/kg



SCATOLA CUORE
LINDOR
PISTACCHIO/LATTE/
FONDENTE
LINDT
82/96G

7 99



CUORE IN CERAMICA
CON CIOCCOLATO
DOLCERIE VENEZIANE
100G

6 59
65.90 €/kg



PELUCHE ORSO
LINDOR
SAN VALENTINO
100G

17 90
179.00 €/kg



SCATOLA CUORE DOLCI
CAPOLAVORI/ORIGINAL/
ASSORTITI
LINDOR LINDT
132/178G

13 90



CUORE LATTA
FOR YOU
DOLCERIE
VENEZIANE
80G

4 99
62.38 €/kg



BACI PERUGINA
MAXI CUORE
ASSORTITO/ORIGINAL
150G

11 90
79.33 €/kg



BACI
SCATOLA CUORE
PERUGINA
VARI GUSTI
100G

6 99
69.90 €/kg

San Valentino



CUORICINI CREMA
NOCCIOLA/SACHER
CACAO E ALBICOCCA
MIGLIORATI
200G

2.99
14.95 €/kg



MIMOSA
CUORICINI
AL LATTE
48G

3.99
83.13 €/kg



BOUQUET
FOR YOU
CUORICINI
LATTE/FONDENTE
DOLCERIE VENEZIANE
80G

6.29
78.63 €/kg



BACI
PERUGINA
CUORICINO
50G

4.99
99.80 €/kg



SPIEDINI
MARSHMALLOW
BATTICUORI/
MILLECUORI
LOVE
40/50G

2.99



FERRERO ROCHER
CUORE
9PZ 150G

7.99
53.27 €/kg



CIOCCOLATINI
CON PANNA,
FRAGOLE
E BAILEYS
318G

13.59
42.73 €/kg

San Valentino

Cupcake

Per San Valentino, i cupcake diventano un piccolo gesto d'amore: morbidi, colorati, curati nei dettagli. Decorati con cuori, creme delicate e tonalità rosate o cioccolato intenso, sono dolci pensati per essere condivisi, uno alla volta.

Perfetti per una cena romantica, un regalo semplice o un momento da concedersi senza occasioni speciali, raccontano l'idea che anche le cose più piccole, se fatte con cura, possono dire molto.

DECORALI PER RENDERLI
ANCORA PIÙ DOLCI!



PRALINE
LINDT LINDOR
VARI TIPI
200G

6.99
34.95 €/kg



BACI
PERUGINA
BIJOU
VARI TIPI
150/200G

7.49



TAVOLETTA
DI CIOCCOLATO
LINDOR
VARI GUSTI
100G

2.99
29.90 €/kg



TUBO BACI
PERUGINA
DARK
125G

6.99
55.92 €/kg



SCATOLA CUORI
PANNA FRAGOLA
BAILEYS
90G

5.99
66.56 €/kg



PRALINE
ALL YOU NEED
IS LOVE
BAILEYS
100G

5.99
59.90 €/kg



TUBINO CUORI
LINDOR
70% FONDENTE/
LATTE
41G

3.99
97.32 €/kg



FARINA
DI MANDORLE
LOCONTE
250G

3,79
15.16 €/kg



Zucchero semolato
da barbabietola
100% italiana.

ZUCCHERO
100% ITALIANO
DESPAR
1KG

0,95



FARINA
PER FRITTURE
LOCONTE
750G

1,89
2.52 €/kg



FARINA DOLCI
SOFFICI
LOCONTE
1KG

1,69



FECOLA
DI PATATE
PANEANGELI
250G

0,99
3.96 €/kg



VANILLINA
PANEANGELI
3G X 6

0,49
27.22 €/kg



LIEVITO
PANEANGELI
10 BUSTE
160G

2,99
18.69 €/kg

Tortino RICETTA al cioccolato

INGREDIENTI

- 100 gr cioccolato fondente
- 80 gr di burro
- 2 uova
- 80 gr di zucchero
- 40 gr di farina
- Frutti di bosco
- zucchero a velo q.b.

PROCEDIMENTO

Sciogli a bagnomaria il cioccolato con il burro e lascia intiepidire. In una ciotola monta le uova con lo zucchero, poi incorpora il composto di cioccolato. Aggiungi la farina setacciata e mescola delicatamente. Versa l'impasto in stampini imburrati e infarinati, inserisci al centro alcuni frutti di bosco e cuoci in forno statico a 180 °C per 10-12 minuti, in modo che il cuore resti morbido. Servi subito con una spolverata di zucchero a velo e frutti di bosco freschi.



Prepara i tuoi DOLCI

Dai forma
alla tua fantasia

le Castagnole

Piccole, tonde e dorate, nascono da un impasto semplice che, una volta fritto, diventa incredibilmente soffice. Il nome deriva dalla loro forma, che ricorda una castagna, e dalla colorazione ambrata ottenuta durante la frittura.

UNA CURIOSITÀ:

Già nei ricettari del Settecento le castagnole venivano preparate in diverse varianti regionali, con liquori come anice o rum nell'impasto. Oggi esistono versioni ripiene, al forno o aromatizzate agli agrumi, ma il rito resta lo stesso: mangiarle calde, spolverate di zucchero, quando il Carnevale è nel pieno della sua festa.



ALBUME D'UOVO
ALLEVAMENTO
A TERRA
NATURELLE
500G

1,39
2,78 €/kg



100% latte
italiano

RICOTTA
DESPAR
250G

0,85
3,40 €/kg



100% latte
italiano

BURRO
DESPAR
250G

2,39
9,56 €/kg



FARINA BIO
ALMAVERDE
GRANO TENERO
1KG

1,69



CACAO
AMARO
DESPAR
75G

1,49
19,87 €/kg



ZUCCHERO VELO
DESPAR
125G

0,49
3,92 €/kg



QUADRETTI
DI CIOCCOLATO
DESPAR
125G

1,99
15,92 €/kg



Prepara i tuoi DOLCI

Dai forma alla tua fantasia



YOGURT INTERO
FIORDILATTE
DESPAR
500G

1,39
2,78 €/kg



SAVOIARDI
VICENZI
VICENZOVO
400G

1,89
4,73 €/kg



MASCARPONE
GRANTERRE
500G

3,79
7,58 €/kg



HOPLÀ DOLCE
DA MONTARE
500ML

1,69
3,38 €/lt



PANNA SPRAY
DOLCI
DESPAR
250G

1,99
7,96 €/kg



PASTA FROLLA
CACAO
BUITONI
230G

1,89
8,22 €/kg

PASTA FROLLA
GRANSPESORE
280G

1,89
8,75 €/kg



TIRAMISÙ
PERFETTO
SANTA LUCIA
375G

3,49
9,31 €/kg

Ravioli Dolci

Una delle espressioni più golose del Carnevale: scignini di pasta sottile che racchiudono ripieni morbidi, dalla ricotta alla crema, fino alle confetture. Vengono fritti, per ottenere una superficie dorata e fragrante, oppure cotti al forno per una versione più delicata.

La loro forma richiama quella della pasta ripiena tradizionale, ma in versione dolce racconta lo spirito del Carnevale: trasformare ricette quotidiane in qualcosa di speciale, concedendosi un momento di leggerezza e festa prima del ritorno alla normalità.

**RIPIENO MOLTO APPREZZATO:
LA RICOTTA!**



Prepara i tuoi DOLCI

Dai forma
alla tua fantasia

le Chiacchiere

INGREDIENTI

- Farina 00 500 g
- Zucchero 70 g
- Burro 50 g
- Grappa 30 g
- Uova (medie) 3
- Lievito per dolci 6 g
- Baccello di vaniglia 1
- Tuorli 1
- Sale fino 1 pizzico
- Olio di semi di arachide q.b.
- Zucchero a velo q.b.

PROCEDIMENTO

Per preparare le chiacchiere, setacciate la farina assieme al lievito e versate in una planetaria con foglia. Aggiungete lo zucchero, il sale, le uova sbattute in precedenza e la grappa. Lavorate fino ad amalgamare bene gli ingredienti.

Sostituire la foglia con il gancio, unite i semi della bacca di vaniglia e il burro, quindi continuate ad impastare per 15 minuti fino ad ottenere un composto omogeneo: dovrà risultare sostenuto ma abbastanza malleabile. Se necessario potete aggiungere 5/10 gr di acqua. Trasferite l'impasto su un piano da lavoro, e maneggetelo rapidamente per dargli una forma sferica.

Avvolgete il panetto con la pellicola trasparente e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Trascorso questo tempo, dividete la pasta in porzioni da 150 g circa e iniziate a lavorare ognuna singolarmente. Appiattite leggermente una prima porzione con il palmo della mano, infarinatela e stendetela con il tirapasta impostato sulle spessore più largo.

Ripiegare verso il centro i lati corti della striscia di pasta ottenuta, dopodiché tiratela nuovamente impostando ogni volta il tirapasta su uno spessore sempre minore, fino a raggiungere i 2 mm. Eseguite lo stesso procedimento su tutte le porzioni di impasto. Lasciate riposare qualche minuto la sfoglia tirata e nel frattempo portate l'olio alla temperatura di 150-160 gradi. Con una rotella a taglio smerlato procedete sagomando dei rettangoli di circa 5x10 cm e praticando su ognuno due tagli centrali, paralleli al lato lungo.

Non appena l'olio ha raggiunto la giusta temperatura immergetevi 2-3 rettangoli di sfoglia con l'aiuto di una schiumarella e fateli cuocere rigirandoli su ambo i lati fino a che non raggiungono la doratura. Scolate le sfoglie su carta assorbente e, una volta fredde, impiattatele e cospargetele con abbondante zucchero a velo setacciato.

Le vostre chiacchiere sono pronte.



GLASSA
AL CACAO
PANEANGELI
CAMEO
125G

1,29
10.32 €/Kg



CODETTE
ARCOBALENO/
CACAO
PANEANGELI
50G

0,89
17.80 €/Kg



BLOCCO
DI CIOCCOLATO
FONDENTE/LATTE
KNAM
400G

6,49
16.23 €/Kg



COCCO RAPÈ
SENZA GLUTINE
MACINATO
250G

1,99
7.96 €/Kg



CREMA
PASTICCERA
PANEANGELI
150G

1,49
9.93 €/Kg



CONFETTURA
FRAGOLE/CILIEGIE/
ALBICOCCHIE/
FRUTTI DI BOSCO/
ZUEGG
700G

3,09
4.41 €/Kg



Quando è extra, la golosità è Premium

L'eccellenza cioccolatiera è racchiusa nel **Cioccolato Fondente Extra Despar Premium**. Chi ama davvero il cioccolato può godere appieno della qualità del fondente extra Premium nei **5 gusti**: Cioccolato 90% cacao fondente extra, Cioccolato fondente extra con scorza di arancia, Cioccolato fondente extra con granella di pistacchi, Cioccolato 85% cacao fondente extra della Repubblica Dominicana, Cioccolato 74% cacao fondente extra dell'Ecuador.





Offerte valide
dal **5 al 17 Febbraio** 2026
solo nei supermercati
ad insegna:

DESPAR



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