

# 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



# CARNEVALE

**GOLOSO**



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 30 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.perfettinimella.it sezione VINCI CON NOI. \*\*Escluse le buste da 90g.



CASTELLO DI GIROPARCELLO



A PARTIRE DA  
**1,29**

CARAMELLE  
FRUITELLA  
VARI TIPI

**CARNEVALE**  
**Kinder**



**1,99**

KINDER BUENO  
FERRERO  
CLASSICO/WHITE  
X3

# CARNEVALE

## GOLOSO

**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

**EIAH**

**DUFOUR**

ASSORTITI  
l'Originale  
i morbidi taffè

CUBIK  
l'Originale  
la morbida mela al latte

LIQUIRIZIA  
l'Originale  
i morbidi taffè

CARAMELLE  
EIAH  
VARI GUSTI  
150G

**1,19**  
7,93 €/kg

22% di succo di frutta  
senza coloranti

**BIG FRUIT**  
GELEE

20% di succo di frutta  
senza coloranti

**BIG FRUIT**  
GELEE LIQUIRIZIA

LIQUIRIZIA  
mentolo  
mentolo  
mentolo

**EIAH**  
Lattelah  
compresse al latte

CARAMELLE  
LATTE  
EIAH  
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



Una confezione  
perfetta per essere  
donata o degustata in  
compagnia!

Made with  
BAILEYS  
Original  
Irish cream

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

# Prepara i tuoi DOLCI

Dai forma  
alla tua fantasia



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 X6

**0,49**  
27,22 €/kg



LIEVITO  
PANEANGELI  
10 BUSTE  
160G

**2,99**  
18,69 €/kg

## Tortino <sup>RICETTA</sup> 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



## RICETTA 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.

Sostituite 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 sullo spessore più largo.

Ripiegate 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](https://despar.com)