



Specialità
REGIONALI

ABRUZZO
IN TAVOLA

OFFERTE VALIDE FINO ALL' 8 SETTEMBRE 2024

Specialità REGIONALI



€ ALL'ETTO
1,95

PECORINO D'ABRUZZO DE REMIGIS

Il pecorino abruzzese è un formaggio simbolo tipico del territorio e della cucina abruzzese. Presenta una forma cilindrica canestrata con crosta sottile dal color giallo paglierino e aspetto interno caratterizzato da una tipica occhiatura che lo contraddistingue. Dal gusto dolce e delicato, è frutto di esperienza nel metodo di lavorazione.

Ottimo per la preparazione di antipasti ed aperitivi.
Ideale anche come ingredienti per primi e secondi piatti.



PECORINO D'ABRUZZO
SEMISTAGIONATO
DE REMIGIS

€ ALL'ETTO
1,99



CACIOTTA
AL PEPERONCINO
DE REMIGIS

€ ALL'ETTO
1,59



CACIOTTA MISTA
ABRUZZO
DE REMIGIS

€ ALL'ETTO
1,39



CACIOTTA
AL TARTUFO
DE REMIGIS

€ ALL'ETTO
1,79



PECORINO
SEMIDURO
CASTEL DEL MONTE

€ ALL'ETTO
2,45



CORNO
D'ABRUZZO
DE REMIGIS

€ ALL'ETTO
1,65

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA

SPECIALITÀ FORMAGGI

OFFERTE VALIDE FINO ALL' 8 SETTEMBRE 2024



ABRUZZO

IN TAVOLA



Un pecorino realizzato secondo l'antica ricetta dei pastori. La sua gustosità è esaltata dalla presenza di un caglio dolce, dandogli la giusta piccantezza senza essere salato. Da gustare al naturale o accompagnato con miele o confettura di peperoncino o di cipolla rossa.

PECORINO
GORGANO DI
AMATRICE
STAGIONATO

€ ALL'ETTO
2,65



Specialità REGIONALI



€ ALL'ETTO
2,95

PECORINO
SEMISTAGIONATO
DI FARINDOLA MARTINELLI

Il Pecorino di Farindola semistagionato è un pecorino ottenuto con latte di alta qualità realizzato a partire da latte di pecore che pascolano libere, nutrendosi di erbe spontanee e fieno e cereali raccolti sui terreni circostanti.

Il formaggio si produce in quantità limitata e presenta profumi leggermente muschiati e una piacevolissima pastosità in bocca. Un pecorino assolutamente originale, perché preparato con il caglio di maiale, che gli conferisce aroma e sapori davvero speciali. Un equilibrio tra sensazioni piccanti e un buon sapore di latte ovino.

Ideale per antipasti e aperitivi, sopra fette di pane tostato magari abbinato con verdure. Ottimo su primi piatti.



GIUNCATELLA
DI PECORA
DE REMIGIS

€ ALL'ETTO
0,89



GIUNCATA
DE REMIGIS

€ ALL'ETTO
0,89



FORMAGGIO
PECORINO
ABRUZZESE

€ ALL'ETTO
1,89

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA



Specialità
REGIONALI



€ ALL'ETTO
1,79

SCAMORZA APPASSITA AL TARTUFO MATESINA

Un prodotto tipico della tradizione casearia.

Un formaggio a pasta filata morbida con aggiunta di brecce di tartufo fresco, che donano al prodotto prodotto un delicato contrasto tra il cuore morbido e il guscio esterno più strutturato.

La pasta è omogenea, morbida ed elastica, di color bianco latte pigmentata dalle brecce del tartufo. Le note lattiche dolci, esaltano il sapore del tartufo distribuito in modo uniforme. Ideale per arricchire i taglieri di salumi e formaggi.



FORMAGGIO PRIMO SALE/
PRIMO SALE CON RUCOLA

€ ALL'ETTO
1,15



FORMAGGIO
FRESCO GIUNCATA
DI PRETORO

€ ALL'ETTO
1,15



RICOTTA
DI PECORA
MARTINELLI

€ ALL'ETTO
0,89



RICOTTA
DI PECORA
DE REMIGIS

€ ALL'ETTO
0,59



CACIOTTA DI MUCCA
DEL COLLE

€ ALL'ETTO
1,49



SCAMORZA
APPASSITA
MATESINA

€ ALL'ETTO
1,45

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA



SALUMI

OFFERTE VALIDE FINO ALL' 8 SETTEMBRE 2024



ABRUZZO IN TAVOLA



SALSICCIA ABRUZZESE APPASSITA/
BOCCONCINI DOLCI/PICCANTI
SALUMIFICIO SORRENTINO

€ ALL'ETTO
1,69



SALAME
CASTELLETTO
CASTEL CASTAGNA

€ ALL'ETTO
1,79



Specialità
REGIONALI



SALAME BRIGANTELO
CASTEL CASTAGNA

€ ALL'ETTO
1,69



SALSICCIA PASSITA
GRAN SASSO
CASTEL CASTAGNA

€ ALL'ETTO
1,69



€ ALL'ETTO
1,69

**SALAME VENTRICINA
SALUMIFICIO
SORRENTINO**

La Venticina Abruzzese è un insaccato antico tipico della zona di Vasto. La ricetta di questo antico insaccato viene tramandata da generazioni di famiglie contadine. Viene preparata con tagli a punta di coltello di prosciutto, lombo, filetto e pancetta, aromatizzati con sale, aglio, pepe macinato e finocchio selvatico. Una volta pronta la carne viene aggiunto nella concia del trito di peperone dolce e una piccola percentuale di peperoncino piccante. Dopo 48 ore di riposo, l'impasto viene insaccato in budello naturale. La maturazione richiede almeno 30 giorni. Il colore è rossastro e la grana grossa e disomogenea. Il sapore è deciso, una combinazione della carne di maiale e delle spezie contenute.



SALAME AQUILA/
SALAME ABRUZZESE/
SPIANATA ABRUZZESE
SALUMIFICIO
SORRENTINO

€ ALL'ETTO
1,59



SALAME ABRUZZESE
CASTEL CASTAGNA

€ ALL'ETTO
1,69

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA

ABRUZZO IN TAVOLA

SPECIALITÀ SALUMI

OFFERTE VALIDE FINO ALL' 8 SETTEMBRE 2024

Specialità REGIONALI



€ AL PEZZO
10,90
SALSICCIA SOTT'OLIO
CASTEL CASTAGNA 500G



€ AL PEZZO
7,90
VENTRICINA TERAMANA IN
VASO 300G



PROSCIUTTO
ABRUZZO SENZA OSSO
CASTEL CASTAGNA

€ ALL'ETTO
2,49



LONZA INTERA
CASTEL CASTAGNA

€ ALL'ETTO
2,15



PORCHETTA TRANCIO
CASTEL CASTAGNA

€ ALL'ETTO
2,39



GUANCIALE STAGIONATO
CASTEL CASTAGNA

€ ALL'ETTO
1,39



PANE
CASERECCIO

€ ALL'ETTO
0,30



PIZZA
CROCCANTE

€ ALL'ETTO
1,29

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA

MACELLERIA

OFFERTE VALIDE FINO ALL' 8 SETTEMBRE 2024



ABRUZZO

IN TAVOLA



POLPETTE
ALLA
TERAMANA

€ AL KG
17,90



SALSICCIA
ABRUZZESE
DI SUINO

€ AL KG
8,90



Specialità
REGIONALI



€ AL KG
20,90

**ARROSTICINI
ABRUZZESI**

Gli arrostitini sono originari dell'Abruzzo e costituiscono un piatto tipico della tradizione pastorale abruzzese. La nascita degli arrostitini abruzzesi si riconduce al 1930, quando un paio di pastori del Voltigno decisero di tagliare la carne di una pecora a pezzetti, infilandola in piccole bacchette di legno, per poi cuocerla sui carboni. Oggi troviamo diversi tipi di arrostitini, da quelli di pollo e tacchino a quelli speziati. Ma gli originali rimarranno sempre quelli di carne ovina. Il miglior modo per cucinare gli arrostitini abruzzesi è la brace, dove basterà poggiarli sulla griglia e cuocerli per qualche minuto, girandoli di tanto in tanto. Una volta cotti vengono serviti caldi e salati. L'unico obbligo è di mangiarli senza posate, proprio come vuole la tradizione!



PORCHETTA
GENOBILE

€ AL LETTO
1,99

**REPARTO
GASTRONOMIA**

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA

ABRUZZO

IN TAVOLA

GASTRONOMIA

OFFERTE VALIDE FINO ALL' 8 SETTEMBRE 2024

Specialità
REGIONALI



€ ALL'ETTO
1,59

PALLOTTE CACIO E OVO

Avete mai provato le pallotte cacio e ovo?

Si tratta di una specialità tipica della cucina abruzzese.

Polpette di pane senza carne, morbide, gustose e ricche di formaggio, realizzate con ingredienti semplici e genuini.

Una ricetta rustica della tradizione contadina, ancora oggi tanto apprezzata.

Un piatto nutriente, ricco di vitamine, sali minerali e proteine. Una volta pronto, l'impasto viene diviso in polpette che vengono fritte e condite con salsa di pomodoro. Ottimo da gustare come antipasto o secondo piatto.



FIADONI
D'AMICO

€ ALL'ETTO
1,69



FERRATELLE
FRIABILI
SFUSE NONNA
LEDA

€ ALL'ETTO
1,19



ANELLINI
ALLA
PECORARA
300G

€ A PORZIONE
4,29



MUGNAIA
ABRUZZESE
300G

€ A PORZIONE
4,29



TRIPPA
ABRUZZESE

€ ALL'ETTO
1,59



SOFFRITTO
DI MAIALE

€ ALL'ETTO
1,59

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA

ABRUZZO IN TAVOLA



€ 5,58 €/KG
2,79

**PASTA FRESCA
MUGNAIA DI ELICE
MUGNAIA/ ANELLINI
500G**

Gli ingredienti della Mugnaia sono rimasti inalterati nel tempo. Farina, acqua ed un pizzico di uova creano la semplice ma gustosa ricetta che oramai si lascia riconoscere e localizzare ad Elice, piccolo borgo della vallata del fiume Fino nella provincia di Pescara.

La mugnaia si presenta come un filo lavorato e schiacciato a mano, digeribilissimo nonostante la sua apparenza grossolana si accompagna gradevolmente a corposi sughi di carne.

Gli anellini uniscono la bontà del prodotto tradizionale con la convenienza di una pasta realizzata con l'utilizzo delle più recenti tecniche produttive.



DISPENSA SALATA

OFFERTE VALIDE FINO ALL' 8 SETTEMBRE 2024



Pasta di alta qualità che rispetta la tradizione con un occhio attento alle innovazioni. L'utilizzo di materie prime scelte con cura, semola di grano duro e di uova senza impiego di O.G.M. garantisce la genuinità e la tracciabilità del prodotto del Pastificio Di Lullo.

**PASTA ALL'UOVO
DI LULLO
VARIE TRAFILE
250G**

€ 7,16 €/KG
1,79



**STRANGOZZI
NIDI SEMOLA 212
DE CECCO
500G**

€ 3,38 €/KG
1,69



**SAGNETTE
ABRUZZESI
DE CECCO
500G**

€ 2,70 €/KG
1,35



**RAVIOLI
CON RICOTTA/TORTELLINI
ALLA CARNE BRITTOLE**

€ ALL'ETTO
1,19

**MALTAGLIATI/
BRITTOLESE/
SAGNE PASTA
BRITTOLE**

€ ALL'ETTO
0,55

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA

DISPENSA SALATA

OFFERTE VALIDE FINO ALL' 8 SETTEMBRE 2024

ABRUZZO

IN TAVOLA



PEPERONE DOLCE
DI ALTINO INTERO
40G

€ 112,25 €/KG
4,49



OLIO EXTRA
VERGINE DI
OLIVA
ERASMI DOP
PRETUZIANO
50CL

€ 17,98 €/LT
8,99



OLIVE
RICETTA
ABRUZZESE
FICACCI
150G

€ 13,26 €/KG
1,99



CARDIO IN VASO
AL NATURALE
400G

€ 11,22 €/KG
4,49



PASSATA DI POMODORO
PERA D'ABRUZZO
500G

€ 5,58 €/KG
2,79



PASSATA DI POMODORO
ABRUZZO
FRAGASSI
500G

€ 4,38 €/KG
2,19



Specialità
REGIONALI



€ 10,78 €/KG
3,99

**SUGO ALLA MUGNAIA/
ALLA PECORARA
DI ELICE 370G**

Il sugo alla Mugnaia è stato concepito per poter al meglio testimoniare la vera essenza del nostro prodotto. Un corposo condimento a base di carne che ha contribuito a creare il fascino antico della Mugnaia di Elice.

Questo è il sugo che da il nome alla classica ricetta degli "Anellini alla Pecorara". E' stato creato adHoc per riscoprire tutti i sapori genuini di Elice. Tutto il soffritto di verdure già pronto ed olio extravergine di oliva creano una salsa squisita. Voi aggiungete solo un pizzico di ricotta dolce di mucca o, se siete dei veri tradizionalisti, di pecora.

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA

ABRUZZO IN TAVOLA

DISPENSA DOLCE

OFFERTE VALIDE FINO ALL' 8 SETTEMBRE 2024

Specialità
REGIONALI



€ 10,47 €/KG
8,90

**CONFETTETTURE EXTRA DI
UVA SCRUCCHIATE
D'ALESSANDRO
850G**

La Scrucchiata è il prodotto simbolo della tradizione abruzzese: è una confettura prodotta da Uve Montepulciano d'Abruzzo che prende il suo nome dal gesto della "scrocchiatura" degli acini che appena staccati dai raspi dovevano essere schiacciati tra due dita e poi trasformati in confettura.

Usa la scrucchiata per farcire frolle fragranti o a colazione su una fetta di pane caldo.



CONFETTI ASSORTITI
PELINO
300G

€ 19,97 €/KG
5,99



MIELE ITALIANO
MILLEFIORI
400G

€ 16,22 €/KG
6,49



NEOLE
MORBIDE/FRIABILI
IDAC
200G

€ 12,95 €/KG
2,59



FERRATELLE
FRIABILI/MORBIDE
NONNALEDA
180G

€ 13,83 €/KG
2,49

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA

DISPENSA DOLCE

OFFERTE VALIDE FINO ALL' 8 SETTEMBRE 2024



ABRUZZO

IN TAVOLA



Le sue origini risalgono al 1352, quando le fanciulle della città di Atri, lo offrirono in dono al Duca Di Giosla, 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
PANDUCALE
300G

€ 16,63 €/KG
4,99



Specialità
REGIONALI



€ 17,03 €/KG
10,90

PARROZZO D'AMICO
640G

Il Parrozzo, ha una storia antica. Nasce dall'idea di Luigi D'Amico di ricreare una versione dolce del Pane Rosso che i contadini abruzzesi facevano con il granturco e cotto nel forno a legna. Così decise di riprodurre il giallo del granturco con le uova e coprì il dolce con finissimo cioccolato per riprodurre lo scuro della caratteristica cottura nel forno a legna. Su precisa indicazione di Gabriele D'Annunzio, lo chiamò PARROZZO.

Il sapore equilibrato del Parrozzo è dato dalla presenza di elementi contrastanti: morbido e dolce l'impasto, dura e amara la copertura di cioccolato fondente. Al palato il sapore di mandorle si scioglie nel cioccolato fondente.

Il sapore delicato del Parrozzo è esaltato dall'accompagnamento di vini dolci e profumati come Moscato, Spumanti dolci, Liquori all'arancio o bevande calde, caffè o tè.



PARROZZINI
IN ASTUCCIO X 6
D'AMICO
120G

€ 33,25 €/KG
3,99



CANTUCCI
ALLA MANDORLA
FALCONE
800G

€ 8,74 €/KG
6,99



AMARETTI
VARI GUSTI
FALCONE
170G

€ 14,06 €/KG
2,39



CANTUCCI
VARI GUSTI
FALCONE
180G

€ 12,17 €/KG
2,19

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA DEL PUNTO VENDITA

Specialità REGIONALI



€ 22,53 €/LT
16,90

VINO IGP
PECORINO PREMIUM
ULISSE - 75CL

Il fascino della sua essenza minerale non ha eguali. Splendido per il rigore stilistico che si distingue per potenza e rotondità. Perfetto equilibrio tra acidità e freschezza. Particolare, unico, irripetibile. Il motivo della denominazione uguale al noto formaggio è incerto ma probabilmente è dovuto ai movimenti stagionali dei pastori che, al ritorno dalle zone di montagna in settembre, portavano le loro greggi a pascolare proprio sui vigneti dove il frutto era stato già raccolto.



VINO DOC
MONTEPULCIANO
VILLA MEDORO
75CL

€ 7,32 €/LT
5,49



VINO
VARI TIPI
NATUM
75CL

€ 6,53 €/LT
4,90



VINO Cerasuolo
VILLA MEDORO
75CL

€ 7,32 €/LT
5,49



VINO DOC
PECORINO BIANCO
NATARELLI
75CL

€ 9,20 €/LT
6,90



VINO DOC
MONTEPULCIANO
ROSSO NATARELLI
75CL

€ 10,53 €/LT
7,90



VINO
MONTEPULCIANO/
CERASUOLO/
TREBBIANO
JASCI & MARCHE
75CL

€ 9,99 €/LT
7,49

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA

LA NOSTRA CANTINA

OFFERTE VALIDE FINO ALL' 8 SETTEMBRE 2024



ABRUZZO IN TAVOLA



VINO DOP RUBI
MONTEPULCIANO
TOLLO
75CL

€ 7,32 €/LT
5,49



VINO DOP RUBI
MONTEPULCIANO
TOLLO
75CL

€ 35,87 €/LT
26,90



VINO DOC
CERASUOLO
LEPORE
75CL

€ 7,87 €/LT
5,90



VINO DOC
MONTEPULCIANO
LEPORE
75CL

€ 9,20 €/LT
6,90



VINO
PECORINO
TERRE DI
CHIETI IGP
IN BOX
3LT

€ 3,30 €/LT
9,50



VINO DOC
MONTEPULCIANO/CERASUOLO/
TREBBIANO
CASALBORDINO
3 LT

€ 2,00 €/LT
5,99



Specialità REGIONALI



€ 9,20 €/LT
6,90

VINO DOC CERASUOLO D'ABRUZZO NATARELLI 75CL

Questo classico della tradizione abruzzese, che deve il suo nome al caratteristico colore rosso ciliegia, è ottenuto da uve selezionate e raccolte a mano, 100% Montepulciano vinificate in bianco.

Al naso rilascia note di frutta delicata come la ciliegia, lampone e rosa canina. Il gusto è morbido ma nello stesso tempo consistente, in bocca risulta fresco e corposo.

Si presta a molteplici abbinamenti che vanno dagli antipasti di pesce ai salumi, dai primi piatti agli arrostiti e si sposa bene anche con formaggi delicati.

LA DISPONIBILITÀ DI OGNI PRODOTTO PUÒ VARIARE A SECONDA
DEL PUNTO VENDITA



Specialità REGIONALI



L'amaro forte dalle virtù salutari, dal bouquet morbido e delicato.

AMARO
L'ABRUZZESE
DI CICCO
70CL

€ 13,20 €/LT
9,90



Autentica specialità d'Abruzzo, dal bouquet ricco e unico, derivato dal rum e dagli svariati infusi.

PUNCH
D'ABRUZZO
EVANGELISTA
70CL

€ 19,86 €/LT
13,90



LIQUORE
GOCCIA
GENZIANA/
LIQUIRIZIA
DI CICCO
75CL

€ 10,53 €/LT
7,90



LIQUORE
RATAFIA PESCA
DI CICCO
50CL

€ 15,00 €/LT
7,50



LIQUORE
SANGRINUS
AMARENA DI CICCO
50CL

€ 15,80 €/LT
7,90



LIQUORE
GENZIANA
CASAURIA
50CL

€ 19,80 €/LT
9,90



LIQUORE
RATAFIA
EVANGELISTA
50CL

€ 170,00 €/LT
8,50



AMARO
TORO
70CL

€ 17,00 €/LT
11,90



LIQUORE
CENTUCA
50CL

€ 21,80 €/LT
10,90



LIQUORE
CENTERBA
50CL

€ 31,80 €/LT
15,90



La Genziana, è un liquore artigianale realizzato con infusione di radici della medesima pianta. Il nome "Genziana" deriva da Genziò, Re dell'Illiria, che ne fece apprezzare ai Romani le qualità aromatiche.

LIQUORE
GENZIANA
EVANGELISTA
50CL

€ 25,80 €/LT
12,90



Specialità
REGIONALI

ABRUZZO

IN TAVOLA

OFFERTE VALIDE FINO ALL'8 SETTEMBRE



VIENI A TROVARCI NEI NOSTRI SUPERMERCATI

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR

Il valore della scelta.



www.despar.com

   **Despar Centro Sud**

I prezzi possono subire variazioni nel caso di eventuali errori di stampa, ribassi o modifiche fiscali. Prezzi e articoli sono validi fino ad esaurimento scorte. Disegni e fotografie hanno valore puramente illustrativo. La direzione si riserva la facoltà di stabilire un limite massimo per l'acquisto di ogni singolo prodotto.