

Speciale HAMB URGER

28 Maggio HAMBURGER DAY



Offerte valide solo nei punti vendita ad insegna:

INTERSPAR



Offerte valide
dal 28 MAGGIO al 07
GIUGNO 2026

Il segreto del BURGER PERFETTO? *Te lo sveliamo noi*

Che tu stia cercando un pasto leggero o il panino più goloso dell'anno, l'hamburger mette sempre tutti d'accordo. Ma come si cucina a regola d'arte? Ecco la guida definitiva in 3 mosse per un risultato da veri chef.

1. LA PREPARAZIONE: *padella e carne al top*

Il successo inizia prima di accendere i fornelli. Scegli una **padella in ghisa o antiaderente** di alta qualità per distribuire il calore in modo uniforme. Non passare mai la carne dal frigo ai fornelli: **lasciala riposare a temperatura ambiente** (30 minuti in estate, un'ora in inverno) per evitare l'effetto "bollito". Infine, distribuisci generosamente **sale e pepe su entrambi i lati** solo un attimo prima della cottura.

2. LA COTTURA: *tempi e trucchi pratici sotto controllo*

Per una crosticina dorata e saporita (la perfetta reazione di Maillard), scalda la padella a vuoto per **5 minuti** con un velo di olio vegetale o burro chiarificato. Adagia l'hamburger e cuocilo per 3-4 minuti per lato **senza mai schiacciarlo**, così da trattenere i succhi all'interno. Senza termometro, affidati a tempo e tatto. Per una **cottura al sangue** bastano 2 minuti per lato, mantenendo la carne molto morbida con succhi rosati in superficie. Per una **cottura media** servono 4 minuti per lato, fino a sentire una leggera resistenza elastica al tatto. Per averlo **ben cotto** calcola 5 minuti per lato, ottenendo un hamburger compatto e succhi trasparenti.

3. IL GRAN FINALE: *riposo e assemblaggio*

Se desideri aggiungere del formaggio, adagialo sulla carne negli ultimi 30 secondi di cottura e copri con un coperchio per fonderlo al meglio. Una volta spento il fuoco, **fai riposare l'hamburger** per 2-3 minuti: i succhi si ridistribuiranno rendendo la carne morbidissima. Per completare l'opera, tosta leggermente il pane nella stessa padella e scatena la fantasia con i tuoi condimenti preferiti, come lattuga, pomodoro, cipolla e salse.



Festeggia l'**Hamburger Day**: passa nel nostro reparto macelleria per scoprire la selezione di carne fresca e tutti gli ingredienti ideali per la tua ricetta.

Buon appetito!

le Carni dal MONDO

Angus Americano

Negli ultimi mesi di vita viene **alimentato a base di cereali**, un processo che aumenta tantissimo il grasso all'interno della carne, creando un effetto "marmo". In cottura, questo grasso si scioglie letteralmente dentro la polpa, rendendo l'hamburger **incredibilmente morbido** e dal sapore dolciastro.



HAMBURGER
BOVINO ADULTO USA
confezione skin
MARFISI
200G

€ 21.45 al Kg
4,29

Angus Argentino



Cresce allo stato brado nelle grandi pianure (pampas). **La carne ha un ottimo equilibrio tra parte magra e grasso esterno.** È una carne tonica che trattiene benissimo i succhi quando viene cotta ad altissime temperature, come sulla griglia o sul barbecue.

€ 19.95 al Kg
3,99

HAMBURGER
DI BOVINO ADULTO
ARGENTINO
confezione skin
MARFISI
200G



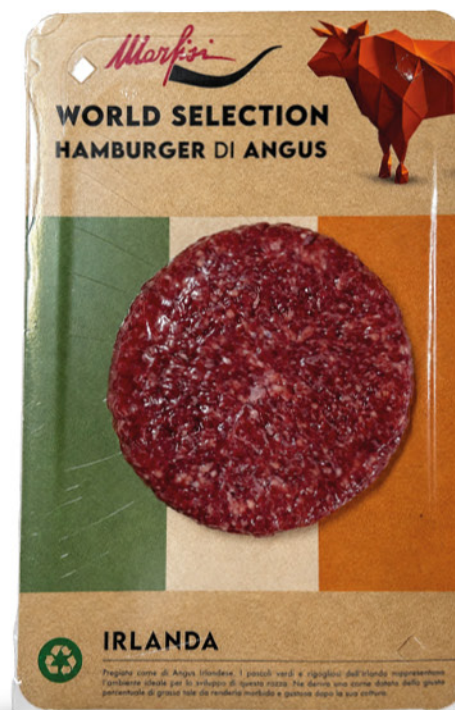
Angus Irlandese



Allevato quasi esclusivamente all'aperto nei pascoli d'erba. La carne ha fibre molto sottili e un grasso distribuito in modo fine. **Al palato risulta tenera, con un sapore fresco che ricorda l'erba e un grasso che si scioglie a temperature molto basse.**

€ 19.95 al Kg
3,99

HAMBURGER
DI BOVINO ADULTO
IRLANDESE
confezione skin
MARFISI
200G



le Carni ITALIANE



HAMBURGER
DI BOVINO ADULTO
DI CHIANINA
200G

€ 21.45 al Kg
4,29

Carne di Chianina

Una razza toscana antichissima e maestosa. La sua carne è molto magra, ricca di proteine e con pochissimo grasso interno. Avendo fibre spesse, richiede tempi lunghi di frollatura e va cotta tassativamente al sangue. Se troppo cotta, perde i liquidi e diventa dura.



Carne di Marchigiana

Tipica dell'Appennino centrale, ha una grana molto fine e il giusto compromesso di grasso. È una carne tenera che trattiene bene i liquidi interni, il che la rende ideale per essere macinata e trasformata in hamburger.

€ 19.95 al Kg
3,99

HAMBURGER
DI BOVINO ADULTO
MARCHIGIANA
200G



Offerte valide dal 28 MAGGIO al 07 GIUGNO 2026

INTERSPAR

I nostri preparati

Nei nostri supermercati, ogni giorno prepariamo hamburger freschi, dal classico al più sfizioso, per offrirti sempre nuove idee da portare in tavola. Scopri l'assortimento e scegli il tuo preferito.

al kg

HAMBURGER CACIO E PEPE **10.90**

HAMBURGER SPECK E PROVOLA **10.90**



Hamburger di Vitellone



Qualità e sicurezza a ogni passo. Allevamenti selezionati, controlli frequenti e trasparenza per i prodotti che scegli. Questa è la carne Despar Passo dopo Passo, seguita in ogni fase della produzione.

HAMBURGER
DI VITELLONE
PASSO DOPO PASSO
DESPAR
AL KG

12,90 €



Hamburger di Scottona



La scottona non è né una razza né un taglio di carne, ma una giovane femmina di bovino di età compresa tra i 12 e i 24 mesi che non ha mai partorito. La condizione di giovane femmina che non ha affrontato gravidanze, implica una specifica conformazione ormonale. Marezzatura (Grasso intramuscolare): L'assenza di sforzi riproduttivi permette all'animale di sviluppare ottime infiltrazioni di grasso sottile tra le fibre muscolari. Tenerezza: In cottura, questo grasso si scioglie, rendendo la carne estremamente morbida e saporita.



MAXI BURGER
DI SCOTTONA
DESPAR
200G

€ 14,45 al Kg
2,89

le Carni **BIANCHE**



L'hamburger di pollo o tacchino non è un semplice ripiego, ma un'alternativa gourmet che supera i cliché della carne rossa. La carne bianca offre una texture delicata e un'altissima digeribilità ed esalta gli ingredienti di accompagnamento invece di dominarli, creando un'armonia perfetta con formaggi, verdure e salse. La cottura sulla piastra sigilla il burger con una crosticina leggera, regalando un morso tenero, moderno e ricco di sapore.



HAMBURGER
DI TACCHINO
FILENI bio
200G

€ 14.95 al Kg
2,99



GRAN BURGER
di POLLO
AMADORI
280G

€ 10.68 al Kg
2,99



HAMBURGER
DI POLLO
AL KG

€
8,90

Flexi burger con verdure, quinoa e filetti di pollo

Prova il Flexi Burger con quinoa, carote, cavolo riccio, spinaci e filetti di Pollo 100% italiano, per un piatto ricco di gusto, ideale per una dieta bilanciata e pronto in soli 3 minuti.

Perchè è buono?

- 63% di ingredienti vegetali
- 100% carne di pollo italiana
- Fonte di fibre



HAMBURGER
DI POLLO
CON VERDURE
AMADORI
190G

€ 12.05 al Kg
2,29

Offerte valide dal 28 MAGGIO al 07 GIUGNO 2026

INTERSPAR

Scegli il tuo PANINO

Il pane non è un semplice contenitore, ma il vero pilastro di un hamburger di successo. La scelta del bun perfetto risponde a una regola tecnica fondamentale: deve garantire l'equilibrio strutturale. Un buon pane deve essere abbastanza soffice da essere morso senza sforzo, ma allo stesso tempo compatto e resiliente per assorbire i succhi della carne e l'umidità delle salse senza sfaldarsi.



PANE ARABO CLASSICO/INTEGRALE IL VECCHIO FORNAIO 300G

€ 5,30 al Kg
1,59



PANE PER MINI BURGER ROBERTO 200G

€ 6,95 al Kg
1,39



PANE MEGA MAXI HAMBURGER ROBERTO 250G

€ 5,96 al Kg
1,49

Super gustosi!

Unendo la sapidità del bovino alla morbidezza del suino si ottiene un hamburger più ricco, succoso e apprezzato da chi cerca gusto e qualità ogni giorno.



HAMBURGER MISTO BOVINO E SUINO DESPAR X4

€
3,69

Ancora più sapore!

Carne selezionata arricchita da pancetta saporita, per un gusto più intenso e succoso. Pronto da cuocere, perfetto per una grigliata dal sapore deciso.



HAMBURGER CON PANCETTA AL KG

€
10,90

INTERSPAR

Offerte valide dal 28 MAGGIO al 07 GIUGNO 2026

trasforma il TUO HAMBURGER in un CAVOLAVORO

Il cuore filante: il cheddar

Posizionato sulla carne un minuto prima di toglierla dal fuoco, deve sciogliersi fino ad avvolgere l'hamburger come un mantello dorato. Il suo compito è fondamentale: apporta grassezza, una nota sapida e quel tocco leggermente acidulo che contrasta la dolcezza della carne.



BACON
AFFUMICATO
DESPAR
100G

€ 19,90 al Kg
1,99



STRACCIATELLA
AFFUMICATA
CASEIFICIO MALDERA
ALLETTO

€ 0,99



FETTE KRAFT
BURGER
CHEDDAR
125G

€ 11,92 al Kg
1,49



PANCETTA
ARROTONDATA
AFFETTATA
DESPAR
100G

€ 19,90 al Kg
1,99



EDAMER FETTE
DESPAR
150G

€ 8,60 al Kg
1,29



SOTTILETTE
BURGER
185G

€ 9,14 al Kg
1,69



PROVOLA BIANCA/
SCAMORZA AFFUMICATA
AFFETTATA
DESPAR
100G

€ 12,90 al Kg
1,29

Offerte valide dal 28 MAGGIO al 07 GIUGNO 2026

INTERSPAR

La spinta GOURMET:

SOTTOLI e SOTTACETI



CIPOLLE BORETTANE
IN AGRODOLCE
DESPAR PREMIUM
300G

€ 4.63 al Kg
1,39



FUNGHI
TRIFOLATI
ALLA
CAMPAGNOLA
SOTTOLIO
280G

€ 7.11 al Kg
1,99



CARCIOFINI
TAGLIATI
SOTTOLIO
DESPAR
290G

€ 8.59 al Kg
2,49



FUNGHI
CHAMPIGNONS
SOTTOLIO
DESPAR
300G

€ 7.30 al Kg
2,19



MELANZANE
A FILETTI
SOTTOLIO
DESPAR
280G

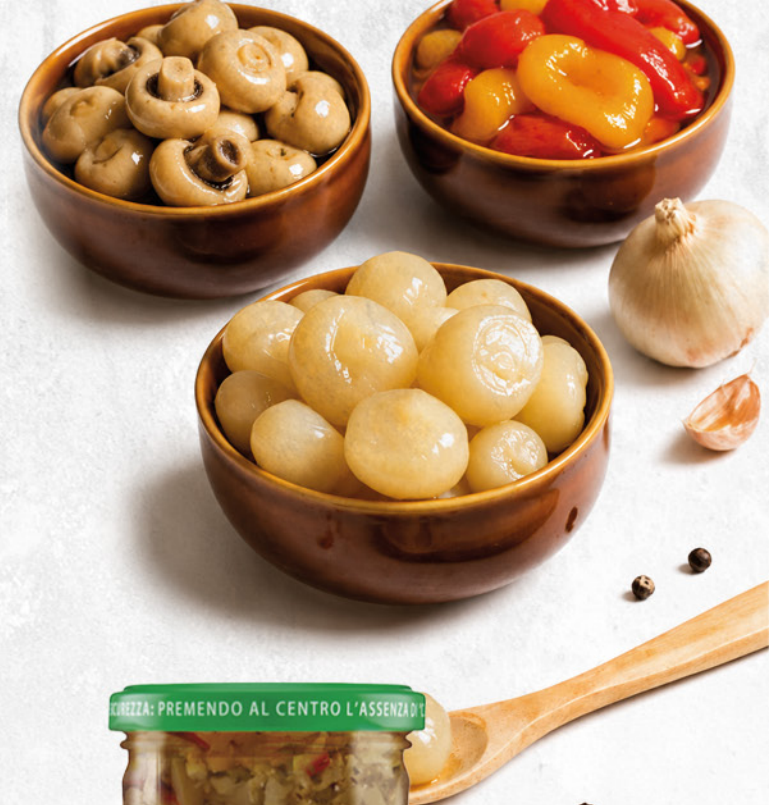
€ 5.32 al Kg
1,49



CETRIOLINI
ALL'ACETO
DI VINO
DESPAR
300G

€ 3.97 al Kg
1,19

Dimenticate i condimenti industriali. Un hamburger gourmet esige il tocco artigianale dei condimenti sottolio. Immaginate dei pomodori secchi sottolio ben sgocciolati e tritati a coltello, dei carciofini tagliati finissimi o dei friarielli saltati. Questi elementi non solo arricchiscono il profilo aromatico con note di erbe e spezie, ma donano una texture morbida che si sposa divinamente con la masticabilità della carne.



SALSE *e* CONTORNI

Le patatine fritte e le loro salse sono l'accompagnamento immancabile che completa ogni hamburger. Dorate e croccanti, creano il contrasto perfetto con la morbidezza del panino, mentre salse classiche come ketchup e maionese, o varianti più decise come la barbecue e la senape, esaltano i sapori con note dolci, acide o affumicate. Insieme, trasformano un semplice piatto in un'esperienza di puro comfort food.



Un'esplosione di gusto!

Gli anelli di cipolla fritti sono l'alternativa più golosa e rock alle classiche patatine, capaci di svoltare l'esperienza di un panino con hamburger. Avvolti in una pastella o in una panatura dorata e super croccante, creano un contrasto perfetto con la morbidezza del pane e la succosità della carne.



CHEF GOURMET/
POTATO PETALS
MC CAIN
500G

€ 3,98 al Kg
1,99



PATATE GRIGLIATE
CON BUCCIA
DESPAR
450G

€ 3,53 al Kg
1,59



PATATE
AIRFRYER CHIPS
MACCAIN
600G

€ 3,65 al Kg
2,19



ONION RINGS
MCCAIN
350G

€ 8,54 al Kg
2,99



SALSA DRESSING
MESSICANA
DESPAR
250ML

€ 5,16 al Lt
1,29



SALSA
COCKTAIL/
TARTARA
DESPAR
250G

€ 5,96 al Kg
1,49



SALSA BARBECUE
DESPAR
TOP DOWN
270G

€ 5,15 al Kg
1,39



MAIONESE
DESPAR
480G

€ 3,52 al Kg
1,69



Offerte valide dal 28 MAGGIO al 07 GIUGNO 2026

INTERSPAR