



Per continuare con gusto

Una portata d'eccezione sono i salumi tipici regionali. Con la Coppa Piacentina DOP e la Pancetta Piacentina DOP, il Prosciutto di Parma DOP, il Salame Felino e il Culatello, Savori&Dintorni Conad ci offre i tesori dell'Emilia, regina della tradizione gastronomica. Signora degli insaccati toscani, non poteva mancare la Finocchiona, dal gusto intenso e particolare, seguita dal Lardo di Colonnata IGP e dal Prosciutto Toscano DOP. E ancora il Salame di Fabriano, della norcineria marchigiana, lo Speck Alto Adige IGP, affumicato a freddo, e la Bresaola della Valtellina IGP, pregiato salume di carne bovina.

Formaggi.

Protagonisti della cucina saporita e di carattere, i formaggi tipici regionali si distinguono per tipologia, stagionatura, profumo e sapore. Dall'Asiago DOP al Caciocavallo Silano DOP, dal Gorgonzola dolce DOP al Taleggio DOP, dalla Toma Piemontese DOP a tutta la varietà dei Pecorini e alla Mozzarella di Bufala Campana DOP, i formaggi della linea Savori&Dintorni Conad sono tutti da degustare, da soli o in abbinamento a un buon vino.

Olio e aceto.

Esalta ogni pietanza con l'olio Extravergine d'Oliva Savori&Dintorni Conad: 5 varietà regionali per 5 caratteri dal gusto inimitabile, tutti da scoprire. Prova anche l'Aceto Balsamico di Modena IGP: denso, profumatissimo e avvolgente, perfetto sulle insalate, goloso sulle scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, irresistibile sulle fragole.

SAPORI
DINTORNI
CONAD