



La magia del
Natale
con Despar



VALIDO FINO AL 31 DICEMBRE 2024



Indice

- 3** *Le stelle del forno natalizio*
- 8** *Sinfonia di dolcezze*
- 9** *Cesti d'autore*
- 10** *Delizie selezionate*
- 12** *Specialità raffinate*
- 16** *Brindisi di festa*
- 26** *Cuore dell'Isola*
- 30** *La Rosa dei Gusti*

Le stelle del forno natalizio



LO SAPEVI CHE...

**Volete fare un figurone
durante il pranzo di Natale?**

Mostratevi i più preparati
di tutti sull'argomento più
amato: il panettone!

COME MANGIARLO

Un po' di galateo: il panettone si può mangiare con le mani, ma solo se è servito senza creme. Attenzione però: non si morde direttamente la fetta! Bisogna invece tenerla nella mano sinistra, mentre con la destra si staccano piccoli bocconi. Se ci sono creme a fianco, la fetta va servita su un piatto piano, distesa.

ALESSANDRO MANZONI...

Molti personaggi illustri erano amanti del panettone... e chi non lo è?! Tra questi ricordiamo anche il grande Alessandro Manzoni che ogni anno riceveva in dono un panettone dal forno delle Grucce, citato anche nel suo famoso romanzo.

IN TUTTO IL MONDO

Gli italiani sono i maggiori consumatori al mondo di panettone. Ma il dolce, grazie agli emigranti, è diffuso anche in Argentina, Uruguay, Brasile e soprattutto in Perù, dove ha perso i connotati "natalizi" e si mangia tutto l'anno.



Le stelle del forno natalizio

€ 9,99

DESPAR PREMIUM
PANETTONE
GLASSATO ALLE NOCCIOLE
1KG



€ 9,99

DESPAR PREMIUM
PANETTONE BASSO
INCARTATO A MANO
1KG



€ 9,99

DESPAR PREMIUM
PANETTONE
BASSO SENZA CANDITI
INCARTATO
1KG



€ 9,99

DESPAR PREMIUM
PANDORO
INCARTATO
1KG



AL KG
€ 13,32
€ 7,99

DESPAR PANETTONE
CON UVETTA E CANDITI
SENZA GLUTINE
E SENZA LATTOSIO
600 GR



AL KG
€ 14,65
€ 10,99

DESPAR PREMIUM
PANETTONE
PERE E CIOCCOLATO
750 GR





€ 28,90

RAU PANETTONE
GHOTTO FICHI,
CIOCCOLATO E MANDORLE/
CIOCCOLATO E AMARENA
1 KG



AL KG
€ 8,99

BONTÀ DI PULA
PANDORO/PANETTONE
MANDORLATO
ASTUCCIATO 750 GR



€ 21,49

TRE JANAS
PANETTONE
INTEGRALE
FRUTTI DI BOSCO
1 KG



€ 22,49

TRE JANAS
PANETTONE
PISTACCHIO E CIOCCOLATO
1 KG





Le stelle del forno natalizio

AL KG
819,27
€ 15,99

TRE MARIE
PANETTONE
CAPOLAVORO NOIR
830 GR



AL KG
118,27
€ 16,99

TRE MARIE
PANETTONE
CAFFÈ E CIOCCOLATO
930 GR



€ 16,99

TRE MARIE
IL PANDORO
MAGNIFICO INTENSO
1 KG



€ 15,99

TRE MARIE
IL PANDORO
MAGNIFICO
1 KG



AL KG
824,98
€ 14,99

VERGANI
PANETTONE
SENZA GLUTINE
CIOCCOLATO/PISTACCHIO
600 GR



€ 8,99

BAULI
PANMORO DI VERONA
1 KG



AL KG € 19,98
€ 9,99

BAULI
PANMORO
SENZA GLUTINE
500 GR



AL KG € 18,65
€ 13,99

MILANO VEG
IL DOLCE DI NATALE
VEGANO AL CIOCCOLATO
750 GR



AL KG € 21,85
€ 12,99

VERGANI
PANETTONE
CLASSICO
SENZA GLUTINE
600 GR



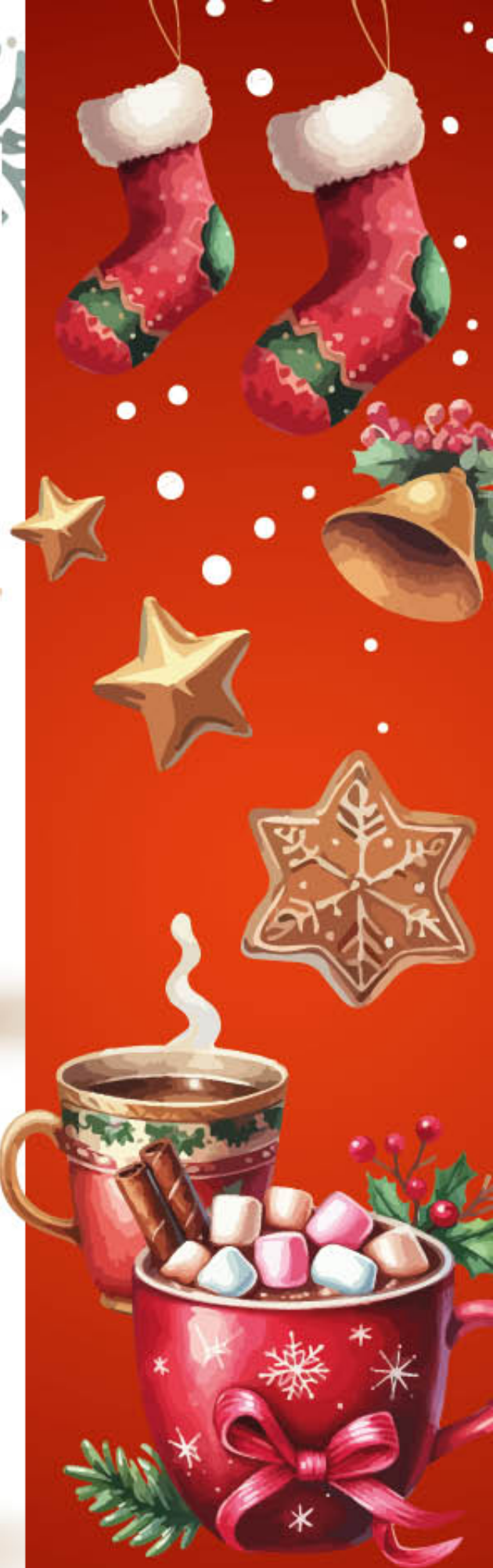
AL KG € 21,41
€ 14,99

VERGANI
PANDORO SENZA GLUTINE
CARAMELLO SALATO
700 GR



AL KG € 21,85
€ 12,99

VERGANI
PANDORO CLASSICO
SENZA GLUTINE
600 GR





Sinfonia di dolcezze

AL NO
€ 22,42
€ 3,29

VANINI
CIOCCOLATINI
BLUE ROSE
VARI GUSTI
120 GR



AL NO
€ 49,97
€ 14,99

FELETTI
CIOCCOLATINI
MOMENTI DEL CUORE
SCATOLA 300 GR



AL NO
€ 92,50
€ 9,99

PERNIGOTTI
CIOCCOLATINI VINTAGE
GIANDUJOTTI/CREMINO
LATTA 190 GR

AL NO
€ 107,02
€ 8,99

CIOCCOLATO GOURMET
CIOCCOLATINI VEGAN
SCATOLA 84 GR



AL NO
€ 99,93
€ 14,99

CIOCCOLATO GOURMET
CIOCCOABETE
SCATOLA 150 GR



AL NO
€ 39,74
€ 3,49

BON'ORA
CONFETTURA EXTRA/
MARMELLATA
VARI GUSTI
95 GR



AL NO
€ 26,04
€ 5,99

CAMPUS
CONFETTURA BIO
CORBEZZOLI/MIRTO
230 GR



Cesti d'autore

€ 21,90

ROVERE CESTO
MERRY CHRISTMAS
7 PEZZI



€ 25,90

ITALTRADE CESTO
SENZA GLUTINE
7 PEZZI



€ 35,90

ROVERE CESTO
ORO NERO
11 PEZZI



€ 35,90

ROVERE CESTO
GOLDEN COLLECTION
10 PEZZI



€ 37,90

ROVERE CESTO
GRAN FESTA
11 PEZZI



€ 39,90

ROVERE CESTO
AGHI DI PINO
12 PEZZI



€ 29,90

ITALTRADE CESTO
QUEEN
9 PEZZI



€ 45,90

ITALTRADE CESTO
GHIBELLINO
14 PEZZI





TAGLIERE PERFETTO?

Come si prepara un tagliere di formaggi bello da vedere e variegato nel gusto?

Scegliete almeno cinque diversi tipi di formaggio con stagionatura diversa.

DISPONETELI A OROLOGIO

I formaggi vanno posti sul tagliere in maniera circolare, "a orologio", partendo con la degustazione dai formaggi a pasta molle, più freschi, passando poi ai semistagionati e concludendo con quelli a pasta dura.

GIUSTA TEMPERATURA

La temperatura dei formaggi cambia secondo la tipologia. I freschi vanno conservati in frigo a circa 4°, mentre quelli stagionati vanno conservati intorno a 10°. Se non potete conservarli a temperatura ambiente, è importante toglierli dal frigo due ore prima di servirli.

ABBINARE IL VINO

Vi consigliamo di accompagnarlo sempre con un buon vino, meglio se della stessa area geografica. In linea generale, i formaggi a bassa intensità aromatica possono essere serviti con vini bianchi secchi, mentre i semistagionati si accompagnano molto bene con vini rossi d'annata. I vini rossi più invecchiati e più corposi ben si sposano con con i formaggi più stagionati.

Delizie selezionate



€ 24,90

AZZURRO
DI SARDEGNA
PECORINO
AL KG



€ 22,90

ARGIOLAS
ARISTEO
PECORINO AL ROSMARINO
AL KG



€ 26,90

ARGIOLAS
ARISTEO
PECORINO AL TARTUFO
AL KG



€ 27,90

FANARI
JUNCU MANNU
FORMAGGIO
AL KG



€ 22,90

GELMINI
ERBORINATO
CREMAMORE
AL TARTUFO
AL KG



€ 24,90

CAROZZI
MASCARPONE
CON NOCI/PISTACCHI
AL KG



€ 19,90

CASA FADDA
OVINFORTH
CON PISTACCHIO
AL KG



€ 23,90

CASIZOLU
DEL MONTI FERRU
STAGIONATO
AL PZ



€ 29,90

DESPAR PREMIUM
PARMIGIANO REGGIANO
VACCHE BRUNE
60 MESI
AL KG



€ 16,90

SEPI
CONFEZIONE FORMAGGI
CON TAGLIERE IN LEGNO
AL PZ



€ 17,90

FERRARI
PERCORSO DEGUSTAZIONE
PARMIGIANO REGGIANO
CON CREMA LINDT
AL PZ



€ 14,99

FERRARI
PERCORSO DEGUSTAZIONE
PARMIGIANO REGGIANO
CON CONFETTURE
AL PZ



€ 22,90

MASTRO DANTE
PROSCIUTTO
CRUDO SELLA
AL KG



Specialità raffinate

€ 26,90

SALUMIFICIO
VILLAGRANDE
PROSCIUTTO
COTTO SARDO AQ
AL KG



€ 19,90

FONNESA
SALSICCIA STAGIONATA
AL KG



AL KG
€ 10,29
€ 6,99

VIANI
SALAME
CON TARTUFO
230 GR

AL KG
€ 23,99
€ 5,99

VIANI
SALAME CON VINO
CHIANTI DOCG
250 GR



AL KG
€ 22,00
€ 4,59

VIANI
SALAME
CINGHIALE
170 GR



€ 3,99

DON JUAN RODRIGUEZ
FUET
CONFEZIONE
TAGLIERE E COLTELLO
AL PZ



€ 9,90

TERRE DUCALI
STROLGHINO
CON COLTELLO
CONFEZIONE REGALO
AL PZ



€ 79,00

DON JUAN RODRIGUEZ
PROSCIUTTO CRUDO
JAMON SERRANO
CON MORSA
AL PZ



€ 13,90

DESPAR PREMIUM
MORTADELLA
DI CINGHIALE
AL KG



€ 19,90

MONTE ARCI
CONFEZIONE SALUMI
CON VASSOIO SUGHERO
AL PZ



AL KG
€ 14,43
€ 9,90

DON JUAN RODRIGUEZ
JAMON DE CEBO IBERICO
24 MESI
70 GR



€ 3,99
AL KG
€ 7,98

**DALLA COSTA
SPAGHETTI
AL NERO DI SEPPIA
500 GR**



€ 2,49
AL KG
€ 4,98

**DALLA COSTA
TAGLIATELLE
AL FUNGO PORCINO
250 GR**



€ 2,99
AL KG
€ 5,98

**DALLA COSTA
CHRISTMAS
PASTA TRICOLORE
500 GR**



€ 2,49
AL KG
€ 4,98

**DALLA COSTA
CONCHIGLIE/
MACCHERONI 5 COLORI
500 GR**



€ 5,99
AL KG
€ 11,98

**LE MAREVIGLIE
SUGO BIO
AFFUMICATO/
ALLA CARLOFORTINA
200 GR**



€ 10,99
AL KG
€ 21,98

**ISOLA DEI SAPORI
CREMA CARCIOFI,
BOTTARGA E TARTUFO/
BASILICO, NOCI E TARTUFO
100 GR**



€ 9,99
AL LT
€ 19,98

**L'ISOLA DEI SAPORI
OLIO EXTRAVERGINE
TARTUFATO BIANCO
40 ML**



€ 9,99
AL LT
€ 19,98

**CORRIAS
CONDIMENTO A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE DI
OLIVA E MIRTO
150 ML**



€ 14,99
AL LT
€ 29,98

**CORRIAS
CONDIMENTO A BASE DI
OLIO EXTRAVERGINE
E ZAFFERANO
175 ML**





Delizie selezionate

AL KG
€ 29,38
€ 9,99

LE MAREVIGLIE
BUZZONAGLIA DI TONNO
PINNA GIALLA
340 GR



AL KG
€ 899,80
€ 19,99

LE MAREVIGLIE
COLATURA
DI GAMERO ROSSO
DEL MEDITERRANEO
100 GR



AL KG
€ 899,50
€ 1,99

SMERALDA
NERO DI SEPPIA
20 G



AL KG
€ 34,95
€ 6,99

BLUE MARLIN
SUGO PRONTO
AL GRANCHIO REALE BLU
200 GR



AL KG
€ 2245
€ 5,49

DALLA TORRE
BURRO IN TINELLO
CLASSICO/SALATO
200 GR



€ 25,90

VOGLIAZZI
INSALATA RUSSA
CON GAMBERI
AL KG



AL NO
€ 670,58
€ 23,99

LE MAREVIGLIE
TRANCIO DI TONNO ROSSO
DI CORSA
340 GR



AL NO
€ 876,44
€ 25,99

LE MAREVIGLIE
TARANTELO DI TONNO
ROSSO DI CORSA
340 GR



AL NO
€ 88,21
€ 29,99

LE MAREVIGLIE
VENTRESCA DI TONNO
ROSSO DI CORSA
340 GR



AL NO
€ 59,80
€ 5,99

FJORD
SALMONE
NORVEGESE SASHIMI
PISTACCHIO/SESAMO
100 G



AL NO
€ 86,00
€ 9,90

RIUNIONE
TRITTO DI AFFUMICATI
PESCE SPADA, TONNO
E SALMONE
150 GR



€ 19,90

ROCCA CONFEZIONE
BOTTARGA DI MUGGINE
INTERA, IN POLVERE E
NERO DI SEPIA
AL PZ



€ 1,99

VOGLIAZZI
CESTINI
GAMBERI/SALMONE
60/70 GR
AL PZ



AL NO
€ 33,27/33,19
€ 4,99

VOGLIAZZI
TARTINE SALSA ANETO
E SALMONE/SALSA ROSA
E MAZZANCOLLE
150/160 GR





CALICE O FLUTE?

**I bicchieri da vino giusti
cambiano a seconda
della tipologia di vino da bere.**

Ogni vino ha le sue
caratteristiche e per ogni vino
c'è un bicchiere in grado di
enfaticarle.

VINI ROSSI

I vini rossi
richiedono
calici più
ampi per
ossigenarsi.



VINI BIANCHI

I vini bianchi
preferiscono
bicchieri più
stretti per
mantenere
freschezza e
aromi.



BOLLICINE

Le bollicine
trovano la
loro massima
espressione nelle
flute, perfette
per mantenere
l'effervescenza.



AL LT
€ 5,99

SANTERO 958
SPUMANTE DOLCE NATALE
CLASSICO/EXTRADRY
75 CL



AL LT
€ 12,99

ARGIOLAS
SPUMANTE BRUT
TAGLIAMARE
75 CL



AL LT
€ 22,90

KARAGNANI
SPUMANTE BRUT
ASTUCCIATO 75 CL



AL LT
€ 49,90

BELLAVISTA
SPUMANTE BRUT ROSÉ
ASTUCCIATO 75 CL



AL LT
€ 24,90

MONTAUDON
CHAMPAGNE BRUT
ASTUCCIATO 75 CL



AL LT
€ 29,90

LA GIOIOSA
PROSECCO ORO DOC
ASTUCCIATO 1,5 LT



AL LT
€ 59,90

VEUVE CLICQUOT
CHAMPAGNE ROSÉ
ASTUCCIATO
75 CL



AL LT
€ 32,90

BELLAVISTA ALMA
SPUMANTE
BRUT CUVEE
75 CL



AL LT
€ 59,90

SANTA MARIA LA PALMA
AKENTA SUB SPUMANTE
ASTUCCIATO 75 CL



AL LT
€ 36,90

BERLUCCHI
SPUMANTE BRUT
MAGNUM
1,5 LT



Brindisi di festa

AL LT
€ 12,90

SANT'ORSOLA
BRUT + ROSÉ
BIPACCO 75 CL x 2



AL LT
€ 12,90

SANT'ORSOLA
PROSECCO MILLESIMATO
1,5 LT



AL LT
€ 22,90

SPUMANTE AKENTA
LA PALMA DOC/
BLACK NIGHT
1,5 LT



AL LT
€ 15,90

SELLA & MOSCA
SPUMANTE
BRUT TORBATO
ASTUCCIATO 1,5 LT



AL LT
€ 39,90

FERRARI
SPUMANTE BRUT
MAGNUM
ASTUCCIATO 1,5 LT



AL LT
€ 34,90

MIONETTO DOCG
+ SECCHIELLO
75 CL



€ 19,90

CONTINI
SARTIGLIA + PARIGLIA
ASTUCCIATO 75 CL x 2



€ 39,90

SANTA MARIA LA PALMA
YOUSME AKENTA
CONFEZIONE CON 2 CALICI
75 CL x 2



€ 49,90

FERRARI
SPUMANTE
CONFEZIONE CON CALICE
75 CL



€ 19,90

CONTINI
KARMIS + MALUENTU
ASTUCCIATO 75 CL x 2



€ 15,60

SANTA MARIA LA PALMA
PUNTA ROSA + BLU
ASTUCCIATO 75 CL x 2



AL 17
€ 9,32
€ 6,99

BANFI
CHIANTI DOCG
75 CL



AL 17
€ 10,65
€ 7,99

CANTINA DEL
MANDROLISAI
KENT'ANNOS DOC
75 CL



BUONE FESTE



19

AL LT
€ 19,90
€ 26,53

ANTIGORI
CARIGNANO BIO
75 CL



€ 19,90

CONTINI
TYRS + TONAGHE + ROSÉ
ASTUCCIATO
75 CL x 3



€ 22,90

AUDARYA
MONICA + NURAGUS/
CANNONAU +
VERMENTINO
75 CL x 2



AL LT
€ 22,90
€ 30,53

ANTIGORI
BOVALE BIO
75 CL



€ 16,90

PODERI PARPINELLO
TORBATO + CAGNULARI
ASTUCCIATO 75 CL x 2



AL LT
€ 16,90
€ 22,53

MESA
BUJO
ASTUCCIATO 75 CL



AL LT
€ 19,93
€ 29,90

ARGIOLAS
COSTERA
ASTUCCIATO 1.5 LT



AL LT
€ 13,27
€ 19,90

CONTINI
KARMIS
ASTUCCIATO 1.5 LT



AL LT
€ 28,83
€ 79,90

SANTADI
ROCCA RUBIA
SULCIS DOC RISERVA
ASTUCCIATO 3 LT



AL LT
€ 24,80
€ 36,90

MESA
BUIO CARIGNANO
ASTUCCIATO 1.5 LT



AL LT
€ 25,83
€ 38,90

OLIENA
NEPENTE
ASTUCCIATO 1.5 LT



AL LT
€ 83,33
€ 95,00

SANTADI
TERRE BRUNE
1.5 LT



€ 29,99

PUGGION
MAMUTHONE
SCATOLA CON ACCESSORI
75 CL



AL LT
€ 53,20
€ 39,90

SELLA & MOSCA
ANGHELLI RUJU
ASTUCCIATO 75 CL



€ 29,90

ROCCA RUBIA
CONFEZIONE CON CALICI
75 CL



Brindisi di festa

€ 99,00

ARGIOLAS KOREM
CONFEZIONE CON CALICI
75 CL



€ 24,90

PUGGIONI
MAMUTHONE
CONFEZIONE CON CALICI
75 CL



AL LT
€ 29,80
€ 39,90

PUGGIONI
MAMUTHONE
ASTUCCIATO
1.5 LT



€ 139,00

ARGIOLAS PORTISCO
TURRIGA + KOREM
+ ANGIALIS
ASTUCCIATO 75 CL x 3



€ 59,00

PUGGIONI
MAMUTHONE / LAKANA
CONFEZIONE
CON MASCHERA 75 CL x 2



ALLT
€ 11,99
€ 8,99

CASTELGREVE
VINSANTO DEL CHIANTI
75 CL



ALLT
€ 44,95
€ 8,99

MAZZETTI
GRAPPA ALBERO NATALE
20 CL



ALLT
€ 212,86
€ 149,00

RON ZACAPA
XO
ASTUCCIATO 70 CL



ALLT
€ 29,99
€ 14,99

MAZZETTI
GRAPPA 43 BARRIQUE
50 CL



€ 21,90

RUM KRAKEN
CONFEZIONE CON
CANDELA
70 CL



€ 29,90

MATUSALEM
RUM 15 ANNI
ASTUCCIATO 70 CL



ALLT
€ 42,71
€ 29,90

VECCHIA ROMAGNA
BRANDY TRE BOTTI
ASTUCCIATO 70 CL



ALLT
€ 55,57
€ 38,90

DON PAPA
RUM
70 CL



BUONE FESTE



23

€ 29,90

GIN TANQUERAY
KIT APERITIVO
CONFEZIONE
70 CL



Brindisi di festa

€ 16,90

GIN BOMBAY
CONFEZIONE CON
BICCHIERI 70 CL



€ 15,99

JAGERMEISTER
CONFEZIONE
CON BICCHIERI 70 CL



€ 22,90

AL LT
€ 114,50

MAZZETTI
MAPPAMONDO
ASTUCCIATO 20 CL



€ 17,38

AL LT
€ 34,76

S'ANIMA DE POMPIA
LIQUORE
50 CL



€ 42,90

AL LT
€ 61,28

BRESCA DORADA
MIRTO
SACCHETTO NATALE
70 CL



€ 35,90

AL LT
€ 51,29

SILVIO CARTA
AMARO BOMBA CARTA
CONFEZIONE 70 CL



€ 35,90

AL LT
€ 23,88

AMARO
MONTENEGRO
1,5 LT



AL LT
84,85
€ 3,49

**BIRRA LEFFE
WINTER
75 CL**



€ 8,99

**BIRRE DUCATO
CONFEZIONE
CON BICCHIERE
33 CL x 3**



€ 32,90

**BRESCA DORADA
MIRTO + ARANCIA
ASTUCCIATO
50 CL x 2**



€ 10,90

**BIRRE CHOUFFE
CONFEZIONE
CON BICCHIERE
33 CL x 4**



€ 11,99

**BIRRE CHOUFFE
CONFEZIONE
CON BICCHIERE
75 CL x 2**



€ 12,99

**MIRTO RAU
CONFEZIONE
CON BICCHIERI
50 CL**



€ 12,90

**BIRRA DISCOVERY DUVEL
CONFEZIONE
CON BICCHIERE
33 CL x 4**



AL LT
839,00
€ 12,90

**BIRRA TRAPPE
CONFEZIONE
CON BICCHIERE
33 CL x 4**



€ 15,90

**CAFFO
AMARO DEL CAPO
CONFEZIONE CON
BICCHIERI 70 CL**





il Natale di Cuore dell'Isola

Prosciutto crudo

*Da maiali nati
e allevati in Sardegna*

€39,90
al kg

Vermentino di Gallura DOCG 75 cl

*Vino spumante
brut*

€7,49



Salsiccia sarda

*Da maiali nati
e allevati in Sardegna*

€22,90
al kg



Formaggio di Pecora spalmabile

100 g
Solo tartufo sardo
€3,29



Formaggio dolce di vacca

Solo latte sardo
€12,90
al kg



Pane di Patate 200 g

Solo grano duro sardo
€2,99



Cannonau di Sardegna 1,5 L

*Denominazione
di Origine
Controllata*
€22,90



***Seguici sui social
e scopri il Natale
di Cuore dell'Isola***

  @cuoredellisola



**Olio extravergine
di oliva 500 ml**

*Sardegna D.O.P.
Fruttato medio*

€10,99

**Stagionato
di capra**

Solo latte sardo

**€25,90
al kg**

**Bovale Isola
dei Nuraghi 75 cl**

*Indicazione
Geografica Tipica*

€7,99

Tundas

280 g

Solo grano duro sardo

€2,79



Malloreddus

500 g

*Firmato dagli
Agricoltori Italiani*

€2,29

**Passata
di pomodoro
350 g**

Solo pomodoro sardo

€1,19

**Sale marino
di Sardegna**

210 g

Mix Mediterraneo

€3,49

**Confezione
Cannonau e Vermentino
di Sardegna 75 cl x 2**

*Denominazione di Origine
Controllata*

€11,90

*Seguici sui social
e scopri il Natale
di Cuore dell'Isola*

  @cuoredellisola



**Nasco
di Cagliari
DOC 50 cl**

*Denominazione
di Origine Controllata*

€9,90

**Spigola
300/400 g**

*Allevata nel Golfo
di Oristano*

**€17,90
al kg**

**Canestrato
di capra**

Solo latte sardo

**€23,90
al kg**

**Cannonau
di Sardegna
Rosato 75 cl**

*Denominazione
di Origine Controllata*

€6,89

**Vermentino
di Gallura 75 cl**

*Denominazione
di Origine Controllata
e Garantita*

€6,99



Orata

Allevata nel Golfo di Oristano

**300/500 g
€17,90
al kg**

**Abbamele
Bio
250 g**

Apicoltura sarda

€5,49

**Olive Bosane
di Sardegna
225 g**

In olio extravergine di oliva

€4,99

**Pomodori
secchi
250 g**

*Essiccati al sole
di Sardegna*

€3,99





***Seguici sui social
e scopri il Natale
di Cuore dell'Isola***

  @cuoredellisola



**Formaggio
pecorino
semi stagionato**
Firmato dagli Agricoltori Italiani

€25,90
al kg

Gin Mediterraneo
50 cl
*Con 14 botaniche
coltivate in Sardegna*

€19,90

**Liquore
di Liquirizia**
50 cl
Solo Liquirizia sarda

€10,90

**Miele
di Cardo Bio**
250 g

**Miele
di Asfodelo Bio**
250 g

Apicoltura sarda

€4,99

**Sebadas
con limone 240 g**

Solo grano duro sardo

€3,29



Pardule Mignon
240 g

*Dolce tipico sardo cotto al forno
con ripieno di ricotta e formaggio*

€3,69



**Crema di
Limoncello**
50 cl

Con solo limoni sardi

€8,90



La Rosa dei gusti

*Scegli di rendere ancora più speciali
i tuoi momenti di festa portando in tavola La Rosa dei gusti.
La marca di eccellenza che ti offre una varietà di sapori e sensazioni
all'insegna del piacere autentico, grazie a una progettazione attenta
di tutti i suoi prodotti, a ingredienti selezionati
e a ricette esclusive.*



La crema di burro con tartufo bianco e le salse tartufate con pregiato tartufo bianco e con tartufo nero proposte da La Rosa dei gusti sono ottime per rendere più sfiziosi piatti e preparazioni, dalle tartine ai primi, ai secondi di carne.

**La crema di burro con
tartufo bianco 70g**

5,99€

**La salsa tartufata con
tartufo estivo 80g**

3,49€

**La salsa tartufata con
tartufo bianco 80g**

3,49€

**Giardiniera di verdure in
agrodolce**

Un mondo di sapori genuini in un vasetto ricco di colori. Ogni verdura, tagliata a mano con amore e precisione, viene lavorata dal fresco e segue i ritmi della stagione, per garantire freschezza e bontà ad ogni boccone.

6,99€

**I filetti di acciughe
del Mar Cantabrico 48g e 100g**

Acciughe di qualità superiore lavorate a mano secondo il metodo artigianale. I ripetuti risciacqui in acqua dolce sono il segreto del loro gusto unico, saporito e non salato.

5,29€

11,59€



**Il caviale di storione bianco
10g**

Ottenuto da pregiato storione bianco allevato in Italia, ha una colorazione grigio scuro/nera e un gusto particolarmente delicato, con note di nocciola.

10,90€



**I porcini interi cotti al vapore
senza aceto 540g**

Cotti al vapore per preservare tutto il sapore della pregiata materia prima, i nostri porcini sono saporiti e corposi. Da gustare come contorno per un buon taglio di carne o accanto a un tagliere di salumi e formaggi.

23,99€



La birra di Natale 75cl

Birra artigianale aromatizzata al miele di tiglio, ispirata alle tradizioni dei paesi nordici, armonizza perfettamente dolce e amaro. Con i suoi sentori floreali è ideale per accompagnare i ricchi piatti delle Feste.

4,99€



Cartizze Dry 75cl

Dai vitigni Glera coltivati esclusivamente sulla collina di Cartizze, nasce questo sontuoso vino spumante che rappresenta l'eccellenza del Prosecco: il suo colore è giallo paglierino brillante, con un fine perlage. Il profumo è intenso con note fruttate, agrumate e sentori floreali. Amabile al gusto, dà un'esperienza piena, avvolgente e vellutata.

17,99€



La grappa barricata 75cl

Una grappa invecchiata in piccole botti di rovere di Slavonia, caratterizzata da un profumo elegante e vellutato esaltato dagli aromi caldi e tipici di vaniglia, tabacco e legno. Eccellente abbinata al cioccolato o a biscotti secchi.

10,90€



Prosecco DOC Rosé 75cl

Il suo profumo lascia emergere un insieme delicato di note aromatiche caratteristiche dell'uva Glera con l'aggiunta di sentori di ribes rosso e lamponi tipiche del Pinot Nero.

6,29€



Valdobbiadene prosecco superiore DOCG BRUT 75cl

Si distingue per le note fruttate di pesca bianca, mela matura, pera e floreali, di fiori d'acacia e glicine, accompagnate da uno sfondo lievemente aromatico. Disponibile anche nella versione Extra Dry.

7,99€

Valdobbiadene prosecco superiore DOCG EXTRA DRY 1,5l

Di medio corpo, con note fruttate e floreali, al palato è secco e leggero e il ridotto residuo zuccherino consente di apprezzarne l'equilibrio tra freschezza e sapidità.

15,90€





Il panettone classico 1Kg

Il dolce della tradizione natalizia. L'impasto lievitato naturalmente per 45 ore con l'uvetta australiana, i canditi da arance italiane e le scorze di cedro "liscio di Diamante". Un gusto e un profumo unici.

11,99€

Pandoro al cioccolato 1Kg

Tante gocce di cioccolato fondente per impreziosire la classica ricetta del pandoro, per un gusto deciso che si sposa con il soffice impasto. Lievitato naturalmente.

12,99€

Il panettone mela e cannella 1Kg

La sorprendente farcitura di golosi pezzi di mela Granny Smith e cannella, senza canditi e uvetta, per un gusto profumato ed elegante. Lievitato per 50 ore.

12,99€



Il panettone pere e cioccolato 1Kg

L'impasto soffice e fragrante lievitato naturalmente per 45 ore è arricchito dalla delicata dolcezza dei canditi di Pere Williams e dal carattere deciso delle gocce di cioccolato fondente.

12,99€



Il panettone ai frutti esotici 1kg

Una ricetta audace creata aggiungendo al classico impasto l'ananas, la papaya, la guava e la giaca. Lievitato naturalmente per 45 ore e lasciato raffreddare capovolto per altre 8 per ottenere la classica forma a cupola.

12,99€



I cioccolatini di pasticceria 140g

Cinque varietà gourmet di finissimo cioccolato con all'interno un cuore morbido e sorprendente, cremoso e avvolgente. I cioccolatini di pasticceria nascono dalla sapiente combinazione dei migliori cacao al mondo e uniscono il fascino della tradizione all'estro della creatività. Praline che sono esperienze di puro piacere non solo per il palato: la confezione è perfetta come idea regalo, sia nel periodo natalizio che durante il resto dell'anno.

9,99€



Il panettone al pistacchio con crema di pistacchio 750g

Uno scrigno che esalta il pistacchio in tutte le sue forme. Il panettone ricoperto con cioccolato bianco al pistacchio e granella, reso soffice da 32 ore di lievitazione, diventa ancora più goloso grazie alla nostra pregiata crema di pistacchio e granella.

16,99€



La strena pandoro

Un'elegante confezione per un regalo a tutti gradito: contiene un pandoro classico con burro da panna fresca di centrifuga e al latte fresco italiano e una bottiglia di Prosecco DOC TV 75cl RDG.

19,99€



Gelato alla crema con panettone

La ricetta di questa golosa tentazione La Rosa dei gusti è semplice e prevede che il panettone sia spezzettato e amalgamato con cura a un goloso gelato alla crema. Il latte, le uova fresche e il burro di centrifuga sono 100% italiani. A ogni cucchiata scopri le scorze di cedro candite "liscio di Diamante".

6,99€



Olio in latta 3 litri

L'olio extravergine di oliva de La Rosa dei gusti è pregiato fin dal colore, dorato con tenui riflessi verdi. Il sapore risulta delicato e leggero nel suo essere dolce e fruttato mentre all'olfatto veniamo pervasi dal profumo tenue di olive mature. Da agricoltura biologica.

39,90€



La frutta secca

Esplora il mondo della frutta secca de La Rosa dei gusti, dove la freschezza e la qualità incontrano il gusto in un mix di croccantezza e sapori intensi. Delizia il tuo palato e nutri il tuo benessere con la nostra selezione inimitabile, un viaggio culinario che conquisterà i tuoi sensi.





I ravioli all'aragosta 250g

Il più prezioso dei crostacei in un ripieno dolce e delicato che si lascia avvolgere dalla sfoglia di pasta fresca fatta con uova da galline allevate a terra. Una ricetta raffinata per un piatto speciale.

7,99€



Il riso Carnaroli classico 500g

Il riso Carnaroli classico, pregiata varietà di riso superfino, viene raccolto nel momento della migliore maturazione, lasciato riposare per 12 mesi e raffinato tradizionalmente a pietra. Durante l'invecchiamento il riso si asciuga, il chicco diventa più consistente garantendo un'ottima tenuta in cottura che esalterà la buona riuscita di ogni risotto. 100% puro Carnaroli classico.

5,99€



La caponata Siciliana 130g

Assapora il gusto autentico della Sicilia con la nostra Caponata, preparata con verdure fresche e dall'irresistibile sapore agrodolce. Perfetta per uno gustoso aperitivo, per arricchire taglieri di formaggi e salumi o come sfizioso contorno per secondi piatti. Per trasformare ogni assaggio in un momento speciale.

2,99€



Il panettone di alta pasticceria 750g

Lo chef stellato Gian Piero Vivalda ha creato questo panettone artigianale di alta pasticceria, ottenuto da burro di filiera certificata, pasta madre viva, profumato alle vaniglie in bacche del Madagascar.

La scorza d'arancia candita crea una suggestiva armonia con l'uvetta sultanina, resa morbida e aromatica dal Moscato d'Asti DOCG.

29,99€

*Una selezione di prodotti di
alta cucina che danno vita
a una nuova corrente del gusto,
dove il cibo si eleva ad arte.*

FOOD COLLECTION

Il polpo al naturale

Le migliori materie prime e un corretto metodo di cottura sono il segreto per ottenere un polpo dalla consistenza perfetta che mantiene intatto tutto il suo sapore. I tentacoli di polpo La Rosa dei gusti arrivano dalle coste del Mar Mediterraneo e quelle atlantiche del Marocco. Sono cotti con un pizzico di sale e nient'altro, subito pronti da gustare.

10,90€



I tajarin al tartufo bianco d'Alba 250g

Una specialità regionale piemontese resa unica dall'abbinata con il tartufo bianco d'Alba, un'eccellenza famosa in tutto il mondo. Dei sottilissimi tagliolini all'uovo che sprigionano in tavola e in bocca il profumo e il sapore del tartufo.

6,90€



Bottarga di muggine con "unghia"

La Bottarga di muggine di Cabras si distingue per le sue caratteristiche estetiche, come la presenza del lembo superiore della pinna del cefalo ("su iddiu" nel dialetto locale o "unghia") che indica l'estrazione locale dal fresco. Una specialità unica che si presenta confezionata in forma di baffe intere da affettare.



Buone Feste

*Che questo Natale porti gioia e sapori
indimenticabili sulla vostra tavola.*

DESPAR
EUROSPAR



DESPARSARDEGNA.IT