

dal 3 ottobre 2019

Giro tra i Sapori d'Italia

viaggio nelle tradizioni
enogastronomiche italiane



La Spesa intelligente

OFFERTA LIMITATA

OFFERTA LIMITATA

dal 3 ottobre 2019

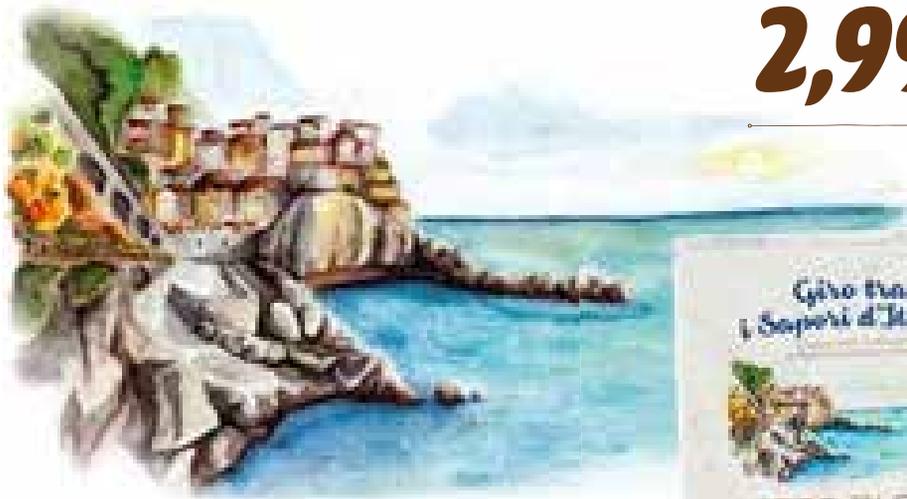


Giro tra i Sapori d'Italia

viaggio nelle tradizioni
enogastronomiche italiane

Noi che ogni giorno percorriamo tutta l'Italia per portare prodotti di qualità in più di 1150 punti vendita, ti proponiamo una selezione di prodotti interamente dedicati alle tipicità enogastronomiche 100% italiane. Siamo andati a cercare di regione in regione i gusti e le prelibatezze tradizionali. La nostra linea Giro tra i Sapori d'Italia nasce per celebrare questo connubio tra territorio e cibo.

LIGURIA



2,99

Filetto di orata alla ligure

250 g
al kg Euro 11,96

QUANTITÀ LIMITATA surgelato ❄️



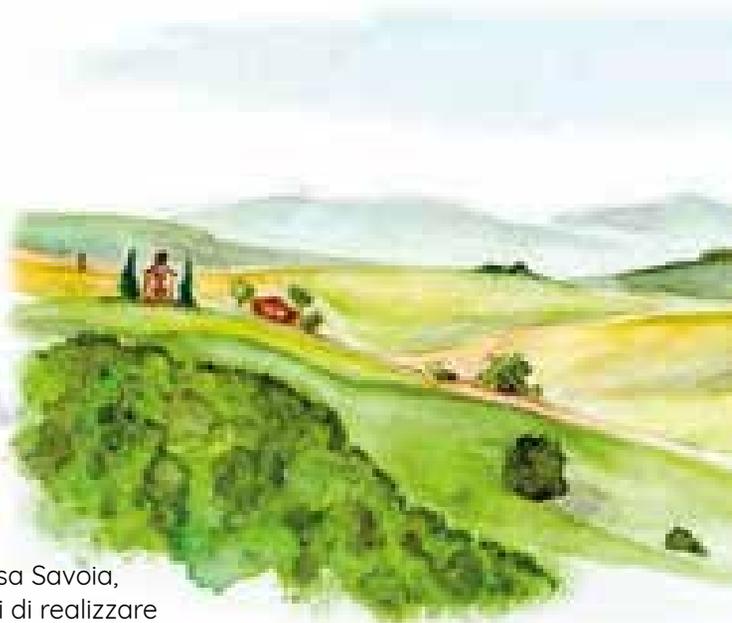
PIEMONTE

1,49

**Baci di dama
alla nocciola**

150 g
al kg Euro 9,93

QUANTITÀ LIMITATA



Lo sapevi che...

Nascono nella città di Tortona a metà dell'800 in casa Savoia, dove il re Vittorio Emanuele II chiese ai propri cuochi di realizzare un dolce con un sapore nuovo. Nel 1906, furono presentati alla Fiera Internazionale di Milano, dove vinsero la medaglia d'oro.



2,49

Salame di Varzi DOP

80 g
al kg Euro 31,13



banco frigo

QUANTITÀ LIMITATA

0,99

Crescenza cremosa

165 g
al kg Euro 6,00

banco frigo

QUANTITÀ LIMITATA



1,69

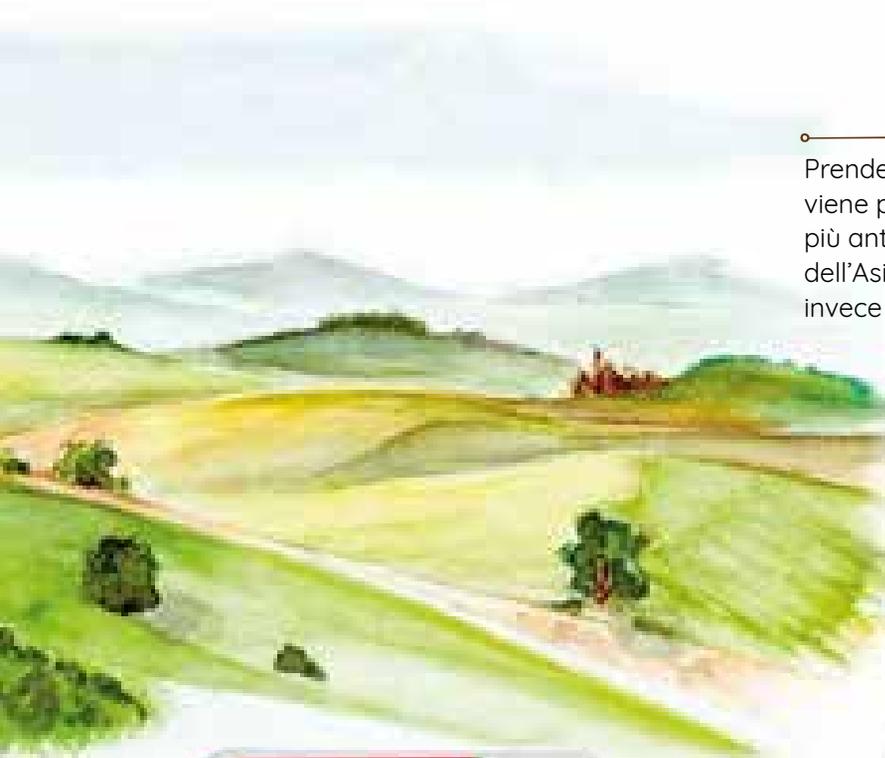
Sugo con radicchio e
"Speck Alto Adige IGP"
190 g
al kg Euro 8,89

QUANTITÀ
LIMITATA



Lo sapevi che...

Prende il nome dall'Altopiano di Asiago, dove viene prodotto fin dall'anno Mille. La variante più antica è quella stagionata. La produzione dell'Asiago fresco, più dolce e morbido, risale invece ai primi del Novecento.



6,89

Asiago fresco
DOP
al kg
banco frigo

QUANTITÀ
LIMITATA



3,29

Prosciutto
Veneto DOP
100 g
al kg Euro 32,90

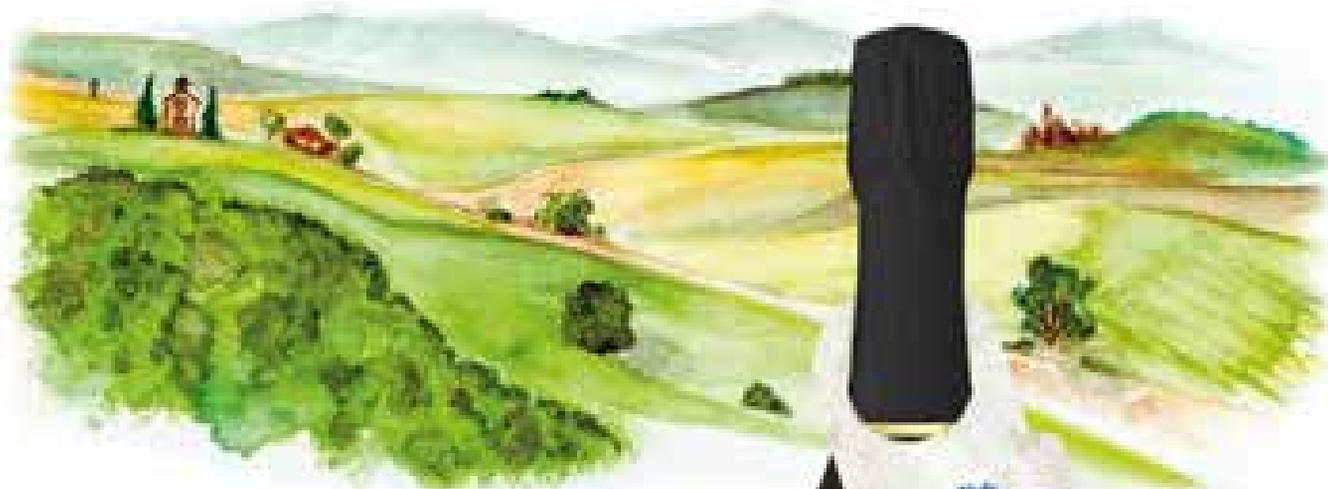
QUANTITÀ
LIMITATA



banco frigo

Lo sapevi che...

La zona di produzione è circoscritta a 15 comuni delle province di Padova, Vicenza e Verona. La lavorazione del prosciutto crudo stagionato appartiene alla cultura dell'Italia settentrionale già dal III secolo a.C.



3,49

Ribolla gialla
Vino Spumante Brut
 750 ml
 al l Euro 4,65

QUANTITÀ
 LIMITATA



INTEGRALMENTE
 PRODOTTO

Lo sapevi che...

Prodotto esclusivamente da uve del vitigno autoctono del Friuli Venezia-Giulia. Di colore giallo paglierino e di aroma fresco e floreale, è un vino molto versatile, adatto come aperitivo accompagnato a formaggi freschi, o come abbinamento a carni bianche, o pesce crudo.





Lo sapevi che...

Questi sottili rombi di pasta all'uovo arrotolati sono nati agli inizi del '700 nella cucina del Cardinale Bentivoglio. Si narra che la cuoca, rimasta senza impasto dei cappelletti che stava preparando, cercò di ovviare il problema utilizzando un pettine da telaio e un fusello per filare la canapa, conferendo quindi alla pasta la classica forma arrotolata e rigata.



1,29

Garganelli freschi

250 g
al kg Euro 5,16

banco frigo

QUANTITÀ
LIMITATA

1,69

Amaretti morbidi
all'arancia

200 g
al kg Euro 8,45

QUANTITÀ
LIMITATA



Lo sapevi che...

Nati nel XIX secolo, sono attualmente diffusi in tutta Italia con varianti a base di nocciole ed armelline. Sono perfetti in abbinamento a vini dolci come moscati e passiti.

1,69

Brutti e buoni
alla mandorla

130 g
al kg Euro 13,00

QUANTITÀ
LIMITATA



Lo sapevi che...

L'origine del fiasco risale a prima del Rinascimento, quando un mastro vetraio pensò di avvolgere una bottiglia di vino dalla forma panciuta con erbe palustri, per mantenere intatta la temperatura del vino e rendere il trasporto più sicuro. Il fiasco viene menzionato anche in due novelle del Decameron di Boccaccio.

2,79
cad.

Ragù di cinghiale/
chianina
180 g
al kg Euro 15,50

QUANTITÀ
LIMITATA

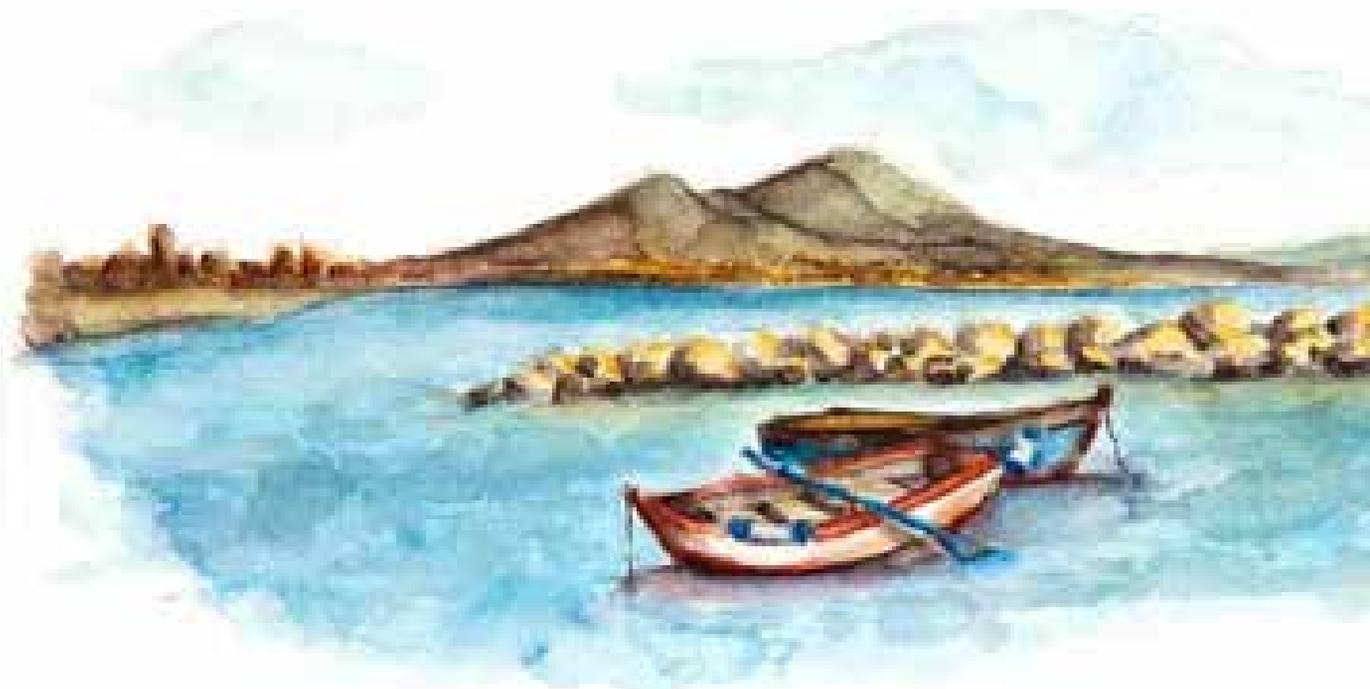


3,49

Chianti DOCG
750 ml
al l Euro 4,65

QUANTITÀ
LIMITATA



**1,79****Zucchine alla scapece**280 g
al kg Euro 6,39**QUANTITÀ
LIMITATA**

Lo sapevi che...

Il nome deriva dalla parola spagnola "escabeche" che indica il processo di marinatura in aceto. Tipiche della cucina napoletana, sono servite solitamente come antipasto accompagnate a crostini di pane.

1,99

'Nduja piccante

200 g
al kg Euro 9,95

QUANTITÀ
LIMITATA

banco frigo



11,99

Caciocavallo
silano DOP
al kg

banco frigo



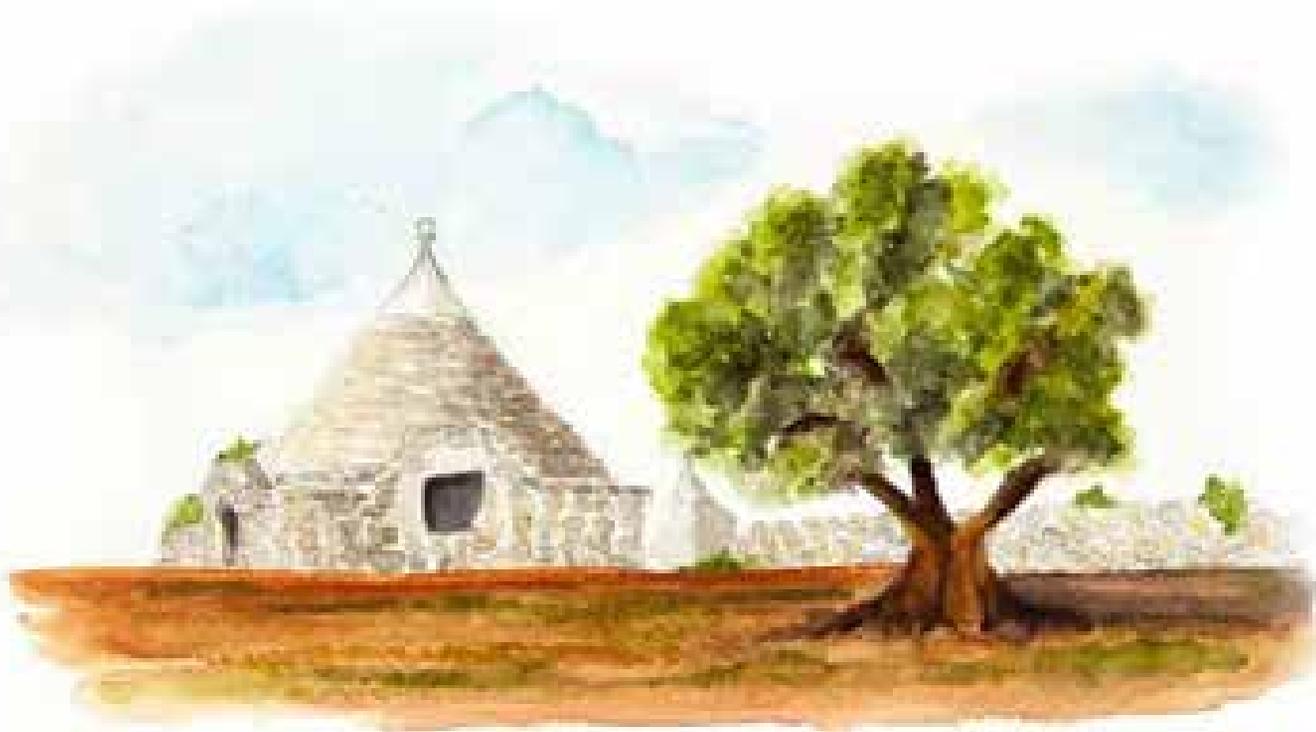
QUANTITÀ
LIMITATA



Lo sapevi che...

Originario dell'Altopiano della Sila, questo formaggio deve il suo nome al tipico procedimento di legare il formaggio a coppie e di metterlo a stagionare "a cavallo" di pertiche. Il consorzio di tutela, costituito nel 1993, comprende oggi produttori delle regioni Calabria, Basilicata, Campania, Molise e Puglia.





1,69

Treccia di mozzarella

200 g
al kg Euro 8,45

banco frigo

QUANTITÀ
LIMITATA

Lo sapevi che...

Ha origine nell'omonima città a partire dal '700, dove veniva prodotto nelle case delle famiglie nobili. Verso gli inizi del '900, anche i caffè della città diventano veri e propri laboratori di produzione del cioccolato. La lavorazione a bassa temperatura e l'assenza della fase di concaggio consentono di mantenere intatti i cristalli di zucchero, che conferiscono al cioccolato la tradizionale consistenza granulosa.



1,69

**Cioccolato
di Modica IGP**

**QUANTITÀ
LIMITATA**

100 g
al kg Euro 16,90



Giro tra i Sapori d'Italia

viaggio nelle tradizioni
enogastronomiche italiane

Un'azienda 100% italiana.

Siamo Eurospin, il più grande discount italiano,
nato da imprenditori italiani,
interamente di proprietà italiana.

1.100 punti vendita in 26 anni di storia.

Nel 1993 l'apertura del primo negozio.
Oggi ne abbiamo più di 1.100 in tutta Italia,
con 10 depositi e più di 15.000 dipendenti.

La Spesa intelligente

Prodotti di qualità alla massima convenienza tutti i giorni:
questa è la Spesa Intelligente.

Il nostro assortimento

Abbiamo un assortimento selezionato, in continua evoluzione,
costruito per soddisfare i tuoi bisogni quotidiani.

I nostri marchi

Da Eurospin trovi solo le marche di Eurospin.
Siamo noi a garantire la qualità
e la convenienza dei nostri prodotti.



eurospin.it



La Spesa intelligente