

# *La festa in tavola*



**ipercoop coop**  
UNICOOP ETRURIA

**DAL 27 NOVEMBRE  
AL 31 DICEMBRE 2025**

*Anche per questo Natale scegli le proposte gastronomiche Coop,  
tanti suggerimenti per abbinare la convenienza alla qualità della nostra tradizione più amata.*

*Sforgia il catalogo e scopri cosa abbiamo pensato per portare la tua **Festa in Tavola**:*

*puoi trovare le nostre migliori selezioni per antipasti, primi e secondi piatti e una raffinata scelta di vini che  
renderanno davvero unici i tuoi pranzi con la famiglia a partire dai nostri prodotti fiorfiore.*

*Il marchio fiorfiore Coop è infatti sinonimo di buon cibo e comprende specialità italiane ed estere che si distinguono  
per l'accurata selezione delle materie prime, per gli elevati standard di qualità e per la capacità di integrare  
la tradizione artigianale con le moderne tecnologie: un prodotto unico e controllato a un prezzo accessibile.  
E se quest'anno per i tuoi regali hai in mente una scelta "gourmet" ti aiutiamo noi con cesti e confezioni regalo  
da veri intenditori, anche personalizzati secondo il tuo gusto.*

## *indice*

🌟 la pescheria	pag. 4	🌟 la dispensa	pag. 33
🌟 le carni	pag. 7	🌟 la cantina	pag. 40
🌟 la gastronomia	pag. 11	🌟 i dolci	pag. 42
🌟 l'ortofrutta	pag. 17	🌟 le idee regalo	pag. 49
🌟 la forneria	pag. 20	🌟 un Natale... profumato	pag. 71
🌟 i freschi e i surgelati	pag. 22	🌟 le piante	pag. 73



# PRODOTTI *nel* **NOSTRO TERRITORIO** *Unicoop Etruria*

Questi prodotti rappresentano la condivisione dei frutti delle nostre terre con chi le abita e con chi li produce, creando una sana economia, per le tue tasche e per il reddito di chi lavora. Prodotti buoni e sicuri, che rispettano la natura, l'etica del lavoro e della produzione e seguono i protocolli di valutazione e accreditamento che Unicoop Etruria chiede a produttori e fornitori, riesaminati ogni anno perché la qualità di ciò che mette nel carrello sia sempre assicurata.





**FILETTI DI ALICI  
MARINATE INVENTAMI**  
vari gusti, 200 g

**SCONTO**

**-15%**



**TRANCI  
DI SALMONE  
AFFUMICATO  
A CALDO**  
**MOWI GOURMET**  
vari tipi, 125 g

**SCONTO**

**-15%**







SPIEDINI DI CALAMARI  
DELLA PATAGONIA E  
GAMBERI ARGENTINI

SCONTO

**-15%**



ALICI DEL  
CANTABRICO RIZZOLI  
vari tipi, varie grammature

SCONTO

**-15%**







 **POLPO OLIVE  
E PATATE**  
**SCONTO**  
**-15%**

 **ORZOTTO DI MARE**  
cozze, seppie,  
gamberi e carote  
o mazzancolle e ortica  
**SCONTO**  
**-15%**







 **ROLLÈ  
DI VITELLO  
SANDRI**

**22,90 €**  
al kg



 **TARTARE  
DI CHIANINA**  
2x80 g

**7,98 €**  
49,88 € al kg

La tartare di Chianina è un delizioso e raffinato secondo piatto dal sapore inconfondibile. Si prepara in pochi minuti, potete arricchirne il gusto con le salse di accompagnamento che preferite ma il consiglio è di gustarla nel modo più semplice possibile. La certificazione della razza Chianina ne garantisce la qualità sia della razza stessa che dei metodi di allevamento che ne garantiscono altissimi standard di qualità.

 **DISPONIBILE  
DAL 6 DICEMBRE**

**BATTUTA  
AL COLTELLO  
DI SCOTTONA  
YOU&MEAT**

2x100 g

**6,49 €**  
32,45 € al kg



*le carni*



 **GRANCROSTONE  
DELLA FESTA  
SANDRI**

**16,90 €**  
al kg



 **POLPETTONE IMPANATO  
BOVINO SUINO SANDRI**

**16,90 €**  
al kg





  
**TACCHINO**  
**RIPIENO**  
**AGLI SPINACI**  
**AMBROSINI**  
 900 g ca.  
**25,90 €**  
 al kg

**DAL 6 DICEMBRE**

  
**TASCA DI VITELLO**  
**RIPIENA AGLI SPINACI**  
**AMBROSINI**  
 900 g ca.  
**29,90 €**  
 al kg



  
**PESCHINE**  
**AL GRANA**  
**SANDRI**  
**19,90 €**  
 al kg



**DAL 6 DICEMBRE**



**ARISTA  
ALL'ARANCIA  
SANDRI**

**18,90 €**  
al kg



**FARAONA RIPIENA  
SANDRI**

**29,90 €**  
al kg



**FILETTO DI SUINO  
IN CROSTA  
SANDRI**

**19,90 €**  
al kg





Selezioniamo produzioni che privilegiano il legame con il territorio, la bontà delle materie prime, la sapienza artigiana e le lunghe stagionature. Sosteniamo l'idea di un progetto speciale di suini italiani allevati all'aperto, dove gli animali si nutrono anche di quanto trovano in natura.

## i salumi



**BRESAOLA**

110 g

**5,19 €**

47,18 € al kg



**CULATTA FIOR FIORE  
COOP**

da suini 100% italiani, al taglio

**4,79 €**

all'etto



**PROSCIUTTO DI PARMA  
DOP STAGIONATO 20 MESI  
GALLONI**

senza osso, al taglio



**3,79 €**

all'etto

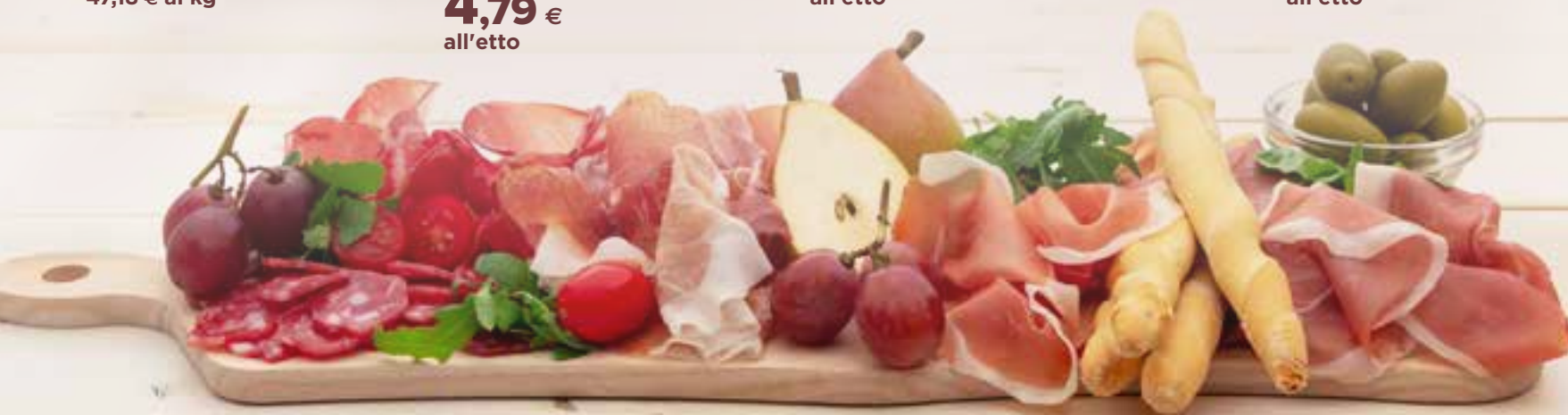


**MORTADELLA CON  
PISTACCHIO FAVOLA  
PALMIERI**

al taglio

**1,89 €**

all'etto



la gastronomia





**SALAME DI CINGHIALE  
AL PEPE O SALAME  
AL TARTUFO RENZINI**

180 g

**4,49 €**  
24,94 € al kg



**SELLA MASTRO  
DANTE CON PEPE  
VERDE E ROSA  
RENZINI**

al taglio

**2,79 €**  
all'etto



**PROSCIUTTO COTTO  
ALLA BRACE RENZINI**  
al taglio

**1,95 €**  
all'etto





# i formaggi



**BURRATA  
DI BUFALA**  
200 g

**2,79 €**  
13,95 € al kg



Realizzata interamente con latte di bufala 100% campano, la Burrata di Bufala Fiorfiore è una ricetta esclusiva Coop, con pari percentuale di panna e straccetti, per rendere il prodotto più ricco e al contempo saporito. Ottima spalmata su pane e crostini o con grissini friabili, la Burrata di Bufala è l'ingrediente principale di primi piatti a base di pasta fresca o riso. Da provare anche in crosta e nei secondi, ad esempio con la tartare di manzo, oppure abbinata al pesce per una combinazione ad effetto.



**FORMAGGIO DI FOSSA  
DI SOGLIANO DOP**  
**FIOR FIORE COOP**  
latte di pecora, al taglio



**2,89 €**  
all'etto



**FORMAGGIO DI  
CAPRA FIOR FIORE  
COOP**

stagionato, latte 100% italiano,  
al taglio

**2,75 €**  
all'etto



# la gastronomia



**PECORINO  
STAGIONATO MA-TRU'  
FRATELLI PETRUCCI**

al taglio

**3,39 €**  
all'etto



**GORGONZOLA  
DOLCE  
GRAN RISERVA  
LEONARDI IGOR**

**1,49 €**  
all'etto



**fiorfiore**

**ASIAGO ALLEVO DOP  
FIOR FIORE**

al taglio

**1,79 €**  
all'etto



**fiorfiore**

**PECORINO DI  
FARINDOLA FIOR  
FIORE COOP**

semistagionato,  
al taglio

**2,75 €**  
all'etto







**FORMAGGIO MISTO  
BRANCALEONE DI NORCIA  
GRIFO LATTE**  
al taglio

**2,49 €**  
all'etto



**PECORINO DI  
MANCIANO**  
vari tipi, 300 g  
un esempio  
**PECORINO AL PEPE NERO**

**7,99 €**  
26,63 € al kg



**TOMA AL MIELE  
CASEIFICIO PEZZANA**  
al taglio

**1,99 €**  
all'etto



**CASTELMAGNO DOP  
CASEIFICIO PEZZANA**  
al taglio

**2,99 €**  
all'etto





**RAVIOLI AL SAMONE**  
**GASTRONOMIA**  
**PICCININI**  
 250 g

**4,90 €**  
 19,60 € al kg



**RAVIOLI AL**  
**CON ASTICE E SCORZE**  
**D'ARANCIA**  
**GASTRONOMIA PICCININI**  
 250 g

**4,90 €**  
 19,60 € al kg





**fiorfiore**  
**NOCI  
 DI SORRENTO**  
 500 g  
**3,98 €**  
 7,96 € al kg

Le noci di Sorrento fiorfiore Coop rappresentano l'eccellenza della produzione nazionale. Queste noci non subiscono alcun procedimento chimico di sbiancatura e di pulizia del guscio dai residui di mallo, pertanto il colore più scuro e non uniforme del guscio è garanzia di naturalità ed integrità.



**MISTO  
 IN GUSCIO  
 SAN DIEGO  
 FATINA**  
 500 g  
**3,78 €**  
 7,56 € al kg



**CHE NOCE!  
 NOBERASCO**  
 1 kg  
**5,98 €**

**COCKTAIL FRUIT  
 ALBERELLO**  
 400 g  
**7,98 €**  
 19,95 € al kg



**ARACHIDI PRALINATE  
 LA MADIA**  
 200 g  
**1,98 €**  
 9,90 € al kg



**MANDORLE PRALINATE  
 LA MADIA**  
 200 g  
**2,98 €**  
 14,90 € al kg



**NOCCIOLE PRALINATE  
 LA MADIA**  
 200 g  
**1,98 €**  
 9,90 € al kg



*Costofrutta*





 **DATTERI  
DEGLET NOUR  
DENOCCIOLATI  
VENTURA**  
200 g  
**2,38 €**  
11,90 € al kg

 **DATTERI  
VENTURA  
IN RAMO  
BOUQUET  
VENTURA**  
500 g  
**3,78 €**  
7,56 € al kg



 **COCKTAIL FRUIT  
CUORE**  
450 g  
**7,98 €**  
17,73 € al kg



 **DATTERI MEDJOUL  
NOBERASCO**  
farciti con scorze di arancia,  
pistacchi, anacardi, 150 g  
**6,98 €**  
46,53 € al kg



 **DATTERI GHIBLI  
NOBERASCO**  
500 g  
**3,98 €**  
7,96 € al kg



 **fior fiore**  
**DATTERI MEDJOUL  
FIOR FIORE**  
250 g  
**4,45 €**  
17,80 € al kg

 **DATTERI FARCITI E  
RIPIENI NOBERASCO**  
200 g  
**5,98 €**  
29,90 € al kg



 **DATTERI  
DI TUNISIA  
DEGLET NOUR  
JA VENTURA**  
500 g  
**2,38 €**  
4,76 € al kg







 **FUNGHI PORCINI  
SECCHI  
COLFIORITO  
FERTITECNICA**  
150 g  
**13,98 €**  
93,20 € al kg



**LENTICCHIA  
ITALIANA  
COLFIORITO**  
400 g

**2,25 €**  
5,63 € al kg



**FARINA DI  
CASTAGNE**  
400 g  
**3,98 €**  
9,95 € al kg



**FICHI EXTRA  
GIGANTI  
NOBERASCO**  
280 g

**6,98 €**  
24,93 € al kg



**DATTERI EXTRA  
SUPER JUMBO  
NOBERASCO**  
220 g

**6,98 €**  
31,73 € al kg

 **FROLLE DI NATALE  
ASSORTITE**  
**0,99 €**  
al pezzo



 **TARALLI NAPOLETANI  
CEREALIA**  
250 g  
**4,98 €**  
19,92 € al kg







fette 300 g

**3,98 €**  
13,27 € al kg



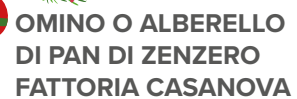
**Prodotto da forno con lievito naturale:**  
Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, BURRO, olio di semi di girasole, lievito naturale, Farina di FRUMENTO e aceto. LATTE  
sciolto in polvere, destrosio, sale, Farina di FRUMENTO integrale, aromi,  
puz. conservatore (E202), SEMI DI SESAMO e SOIA, SENAPI e LUPINI.

**Cooperazione Ambientale:**  
Sostegno tecnico plastico PPRS, clip di chiusura C/FE 02, etichetta PPR2, verifica la deposizione del tuo Comune  
**CINABIA** srl via Niccoli 380 Castelfrangente (FR)  
produttore e confezionamento da NUNO PAME srl di Santarcangelo di Romagna  
via Ausonia 4, Lascio di Buri (PR)

**Peso Netto 300 g**  
La data di scadenza coincide con il  
numero di lotto.  
Prodotto in Italia. Fresco e sabbioso (non è da forno) di colore.

PRODOTTO CON FARINA DI  
GRANO 100% TOSCANO  
COLTIVATO SENZA L'USO DI  
PULVISCI

Valori nutrizionali per 100 g	
Energia	471
Grassi	9
di cui grassi saturi	5
Carboidrati	85
di cui zuccheri	5
Fibre	6
Proteine	8
Sale	0,1



**3,90 €**  
30,00 € al kg





**GRANA PADANO  
DOP RISERVA  
OLTRE 20 MESI**  
300 g

**5,69 €**  
18,97 € al kg

fiorfiore  
**GRANA  
PADANO  
DOP**

NATURALMENTE  
SENZA LATTOSIO\*

OLTRE  
**RISERVA  
20 MESI**



Garanzia del Registro di  
Controllo autorizzato dal  
Ministero dell'Agricoltura

coop



**BOCCONCINI  
DI MOZZARELLA  
DI BUFALA  
CAMPANA DOP**  
300 g

**3,90 €**  
13,00 € al kg

fiorfiore  
**Mozzarella di  
Bufala Campana**

Denominazione di Origine Protetta

**Bocconcini**

NATURALMENTE  
SENZA LATTOSIO\*

coop



**PARMIGIANO  
REGGIANO DOP  
30 MESI**  
400 g

**8,90 €**  
22,25 € al kg



fiorfiore

**Parmigiano  
Reggiano**

IL PARMIGIANO REGGIANO È  
NATURALMENTE  
PRIVO DI LATTOSIO\*

coop

**PARMIGIANO  
REGGIANO**

Il Parmigiano Reggiano dop della linea fiorfiore Coop, stagionato per ben trenta mesi, ti regala tutto il sapore di un formaggio fatto come una volta, con passione, maestria e amore per il territorio.





 **fiorfiore**  
**MOZZARELLA  
 DI BUFALA  
 CAMPANA DOP**  
 200 g  
**2,69 €**  
 13,45 € al kg



 **fiorfiore**  
**LINEA BURRO**  
 un esempio:  
 di alta qualità, 250 g  
**2,79 €**  
 11,16 € al kg



 **DEVODIER**  
**PROSCIUTTI AFFETTATI**  
 un esempio:  
 prosciutto stagionato 24 mesi  
 con tartufo, 70 g  
**3,99 €**  
 57,00 € al kg



 **BEPPINO OCCELLI**  
**BURRO ITALIANO**  
 125 g  
**2,39 €**  
 19,12 € al kg



 **DALLA TORRE**  
**BURRO IN TINELLO**  
 classico o salato, 200 g  
**4,19 €**  
 20,95 € al kg





**fiorfiore**  
**CARPACCIO  
 DI POLPO**  
 110 g  
**3,90 €**  
 35,45 € al kg

## IL NOSTRO SUGGERIMENTO

### *Millefoglie di carpaccio di polpo*

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di carpaccio di polpo fiorfiore Coop
- 2 patate medie
- 1 limone non trattato (succo e scorza)
- olio extravergine d'oliva
- frutti del capperò
- prezzemolo fresco tritato
- pepe rosa
- sale e pepe

#### PREPARAZIONE

Lessate le patate in acqua salata fino a quando non risulteranno tenere. Scolatele e lasciatele raffreddare. Una volta fredde, sbucciatele e tagliatele a fette sottili.

Preparate in una ciotola un'emulsione con succo e scorza di limone, olio, sale e pepe. Su un piatto da portata, iniziate a sovrapporre le fette di carpaccio di polpo, le fette di patate e un filo di emulsione; continuate a piacere alternando gli strati.

Ultimate con del prezzemolo tritato, qualche frutto del capperò e del pepe rosa per un tocco di colore e sapore.

Lasciate riposare in frigorifero per circa 30 minuti prima di servire, in modo che i sapori si amalgamino bene.



**CARPACCIO DI  
 POLPO MEDUSA**  
 500 g  
**7,49 €**  
 14,98 € al kg



**ACCIUGHE DEL  
 MAR CANTABRICO  
 REGINA ISABELLA**  
 in olio di oliva, 50 g  
**2,99 €**  
 59,80 € al kg

**INSALATA DI MARE  
 MEDUSA**  
 700 g  
**7,99 €**  
 11,41 € al kg





# il salmone

DAL 6 DICEMBRE



**SALMONE  
AFFUMICATO  
DI LAPPONIA  
SIGNATURE  
LABEYRIE**

180 g

**9,95 €**  
55,28 € al kg



**SALMONE  
AFFUMICATO  
TRADIZIONE  
GOURMET  
LABEYRIE**

senza antibiotici  
8 fette, 230 g

**11,99 €**  
52,13 € al kg



**SALMONE  
SCOZZESE  
AFFUMICATO  
LABEYRIE**

230 g

**10,90 €**  
47,39 € al kg



**SALMONE AFFUMICATO  
CIRCOLO POLARE  
SIGNATURE LABEYRIE**

180 g

**10,90 €**  
60,56 € al kg



**SALMONE NORVEGESE  
AFFUMICATO FJORD**  
preaffettato, 500 g

**19,90 €**  
39,80 € al kg



**SALMONE NORVEGESE  
TAGLIO SASHIMI  
AFFUMICATO FJORD**  
con pepe e arancia o  
tradizionale, 100 g

**5,49 €**  
54,90 € al kg



**fiorfiore**  
**SALMONE  
SELVAGGIO  
SCKEYE  
AFFUMICATO**  
100 g

**4,90 €**  
49,00 € al kg



Il Salmone fiorfiore vive allo stato selvaggio nelle fredde e limpide acque al largo dell'Alaska, segue il suo naturale ciclo di vita alimentandosi esclusivamente di organismi marini che ne determinano sapore e proprietà nutritive: si tratta infatti di un alimento a basso contenuto di grassi, alto contenuto proteico e fonte naturale di acidi grassi Omega 3.



# il salmone

DAL 6 DICEMBRE



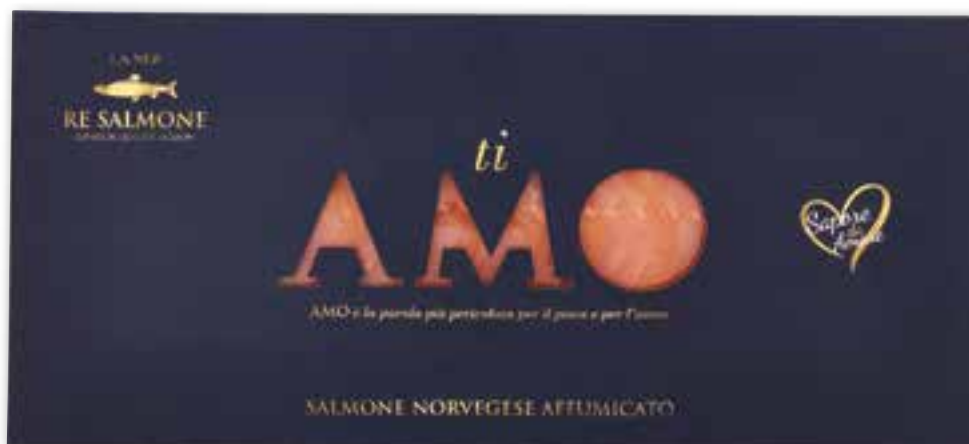
**SALMONE NORVEGESE  
AFFUMICATO SEA-FISH**  
400 g

**14,90 €**  
37,25 € al kg



**SALMONE NORVEGESE  
AFFUMICATO TI AMO  
RE SALMONE**  
260 g

**11,49 €**  
44,19 € al kg



**SALMONE SCOZZESE  
AFFUMICATO TI AMO  
RE SALMONE**  
260 g

**11,90 €**  
45,77 € al kg



# il salmone

DAL 6 DICEMBRE



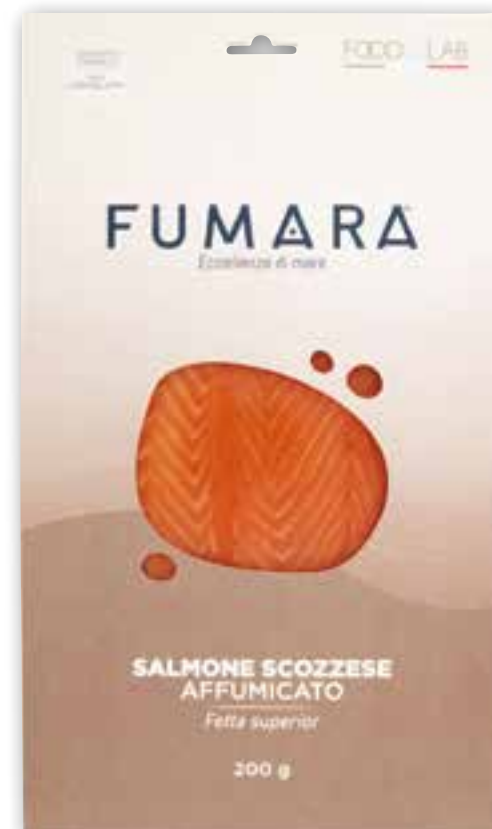
**SALMONE NORVEGESE  
MARINATO ALLE  
ERBE AROMATICHE  
FETTA CLASSICA FUMARA**  
200 g

**9,79 €**  
48,95 € al kg



**SALMONE SCOZZESE  
AFFUMICATO  
FETTA SUPERIOR  
FUMARA**  
200 g

**10,49 €**  
52,45 € al kg



**SALMONE SCOZZESE  
AFFUMICATO  
AROMATIZZATO  
ALLA VODKA E MIELE  
FETTA SUPERIOR  
FUMARA**  
200 g

**10,90 €**  
54,50 € al kg



  
**TONNO  
 A PINNE GIALLE  
 AFFUMICATO**  
 100 g  
**3,90 €**  
 39,00 € al kg



  
**PESCE SPADA  
 AFFUMICATO**  
 100 g  
**4,49 €**  
 44,90 € al kg

Il pesce spada affumicato fiorfiore Coop è ideale per aggiungere gusto e raffinatezza alla tua tavola, rendendo speciale anche un giorno qualsiasi. Viene lavorato secondo la tradizione mediterranea, a freddo, senza l'utilizzo di conservanti, coloranti e aromi, così da apprezzare al meglio il sapore prelibato e il caratteristico colore bianco-rosato. La materia prima di alta qualità è selezionata manualmente, la salagione viene applicata a secco e l'affumicamento avviene lentamente, con fumo di legni di faggio. Il gusto proprio del pesce non viene coperto dal sale né dal fumo, che al contrario ne condiscono e ingentiliscono i sapori forti. Il pesce spada contiene Omega 3 ed è un alimento ad elevato contenuto proteico.

  
**FILETTI  
 DI ALICI  
 MARINATI**  
 vari tipi, 150 g  
**2,89 €**  
 19,27 € al kg



I Filetti di alici fiorfiore Coop sono pescati nel mare Adriatico italiano, marinati come da tradizione ed ingentiliti con limone ed olio extravergine di oliva. Per apprezzare a pieno la fragranza ed il sapore autentico dei filetti il prodotto va tolto dal frigorifero alcuni minuti prima di consumarlo. Se hai voglia di dare al piatto ancora più gusto e colore, aggiungi un battuto di prezzemolo fresco ed aglio insieme a peperoncino tritato.



  
**TARTINE GAMBERI  
 E SALMONE  
 VOGLIAZZI**  
 480 g  
**11,90 €**  
 24,79 € al kg



  
**PESTO FRESCO  
 GENOVESE**  
 senza aglio o  
 classico, 130 g  
**2,95 €**  
 22,69 € al kg



La pasta fresca all'uovo Coop è ottenuta attraverso la lavorazione di uova da galline allevate a terra senza uso di antibiotici.



**fiorfiore**  
**LASAGNE FRESCHE  
ALL'UOVO  
SFOGLIA SOTTILE**  
250 g

**1,19 €**  
4,76 € al kg



**fiorfiore**  
**PASTA FRESCA RIPIENA**  
un esempio:  
tortellini alla bolognese, 250 g

**2,39 €**  
9,56 € al kg

**fiorfiore**  
**ZAMPONE  
PRECOTTO**  
900 g  
**9,95 €**  
11,06 € al kg



Lo Zampone fiorfiore Coop unisce il gusto della tradizione emiliana ad una preparazione facile e veloce.  
Tracciabilità totale - Filiera di qualità  
- Una specifica alimentazione dei suini con l'esclusione degli OGM  
- Accurata selezione degli allevamenti e dei centri di lavorazione.  
- Controlli rigorosi della filiera in aggiunta a quelli di legge.

**fiorfiore**  
**COTECHINO  
PRECOTTO**  
500 g  
**4,49 €**  
8,98 € al kg



Il Cotechino fiorfiore Coop unisce il gusto della tradizione emiliana ad una preparazione facile e veloce.  
- Tracciabilità totale - Filiera di qualità  
- Una specifica alimentazione dei suini con l'esclusione degli OGM  
- Accurata selezione degli allevamenti e dei centri di lavorazione.  
- Controlli rigorosi della filiera in aggiunta a quelli di legge.



  
**GAMBERI  
 ARGENTINI**  
 surgelato, 300 g

**7,49 €**  
 24,97 € al kg



  
**ASTICE FERRER**  
 surgelato, 325 g

**13,90 €**  
 42,77 € al kg



  
**SUGO AI  
 CROSTACEI**  
 surgelato,  
 con scampi, gamberi  
 e polpa d'astice, 300 g

**4,10 €**  
 13,67 € al kg



  
**CALAMARI  
 PATAGONICI**  
 surgelato, 400 g

**6,29 €**  
 15,73 € al kg

## IL NOSTRO SUGGERIMENTO

### *Risotto ai calamari e zafferano*

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 16 minuti

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 300 g di riso carnaroli
- 300 g di calamari surgelati fiorfiore Coop
- 1 l di brodo di pesce o vegetale
- 1/2 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 2 bustine di zafferano
- olio extravergine d'oliva
- parmigiano reggiano
- pistilli di zafferano
- sale e pepe

#### PREPARAZIONE

Portate a temperatura i calamari surgelati ed una volta scongelati, tagliateli ad anelli. In una pentola, scaldate l'olio, tritate la cipolla e fatela appassire fino a farla diventare trasparente. Aggiungete i calamari ad anelli e cuocete per qualche minuto. Unite il riso e tostate per un paio di minuti. Sfumate con il vino bianco e, una volta evaporato, iniziate ad aggiungere il brodo caldo poco alla volta. Aggiungete lo zafferano sciolto in un mestolo di brodo e continuate la cottura per 10 minuti. Spegnete, aggiungete il Parmigiano grattugiato e un filo di olio. Regolate di sale e pepe e mantecate per qualche minuto, finché il risotto risulterà cremoso. Trasferite nei piatti e decorate con dei pistilli di zafferano.





**PIZZA CON MOZZARELLA  
DI BUFALA CAMPANA DOP**  
surgelato, 390 g

**3,19 €**  
8,18 € al kg

Esperti pasticceri a tuo servizio: un delizioso semifreddo alla panna con latte fresco, racchiuso tra dolci e soffici meringhe. Prodotta da esperti pasticceri viene subito surgelata per garantirti tutta la bontà di un prodotto appena uscito dalla pasticceria. Senza coloranti, grassi idrogenati e olio di palma e cocco.



**TORTA MON AMOUR  
I DESSERT SIGEL**  
1,3 kg

**11,70 €**  
9,00 € al kg



**TORTA  
MERINGATA**  
450 g

**6,60 €**  
14,67 € al kg





**ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP**  
250 ml

**5,75 €**  
23,00 € al litro



Denso, corposo e privo di colorante caramello (E150d), l'Aceto balsamico di Modena IGP Fiorfiore Coop è invecchiato in botti di rovere. Eccellente quale condimento o ingrediente insostituibile per verdure, primi piatti, carni alla griglia e formaggi stagionati.



**PASTA SPECIALE  
DI SEMOLA  
GRAGNANO**  
formati assortiti  
500 g

**1,59 €**  
3,18 € al kg

Per noi la qualità degli ingredienti e la tradizione sono fondamentali. Per questo scegliamo la semola di grano duro italiano e, con una lenta e accurata lavorazione che rispetta l'arte pastaia italiana, realizziamo la pasta Fiorfiore Coop. Così puoi gustare ogni giorno il sapore naturale della pasta fatta come una volta.



**RISO CARNAROLI  
INVECCHIATO  
12 MESI**  
1 kg

**2,99 €**



**TARALLI ALLA PUGLIESE**  
con olio extra vergine di oliva o  
con semi di finocchio, 400 g

**1,89 €**  
4,73 € al kg

la dispensa



**SALSA  
DI POMODORINO  
CILIEGINO DI SICILIA**  
350 g

**1,25 €**  
3,57 € al kg



**SUGO DI MARE**  
di astice o di orata con pomodorini e  
olive taggiasca, 180 g

**3,49 €**  
19,39 € al kg



**RAGÙ LA MADIA  
REGALE**  
di capriolo o di cinghiale  
o di lepre o di chianina  
200 g

**3,99 €**  
19,95 € al kg



**OLIO  
EXTRA VERGINE  
DI OLIVA  
NON FILTRATO**  
1 litro

**10,90 €**

**PRODOTTO ITALIANO**



**PASTA ALL'UOVO  
BELLI**  
tagliatelle o pappardelle  
o fettuccine, 500 g

**2,19 €**  
4,38 € al kg







**CIPOLLE  
BORETTANE**  
grigliate con aceto  
balsamico  
di Modena igp, 280 g

**2,75 €**  
9,82 € al kg



**FUNGHI PORCINI**  
accomodati  
a mano, 280 g

**7,49 €**  
26,75 € al kg



**CARCIOFI CRUDI**  
della Puglia Imperiale  
280 g

**3,49 €**  
12,46 € al kg

Il delicato sapore delle cipolle borettane appena grigliate ben si abbina alla nota agrodolce dell'aceto balsamico di Modena igp. Un tocco di peperoncino e prezzemolo ed un filo di olio extra vergine di oliva ne esaltano il gusto. Le cipolle sono raccolte solo quando ben mature, così da conservarne tutta la fragranza.

Preparati secondo l'antica ricetta della Puglia Imperiale. La Puglia Imperiale è un'area geografica che comprende piccoli comuni pugliesi come Andria, Barletta e Trani dove sorge la fortezza di Castel del Monte risalente al XIII secolo! È da questa terra piena di fascino e di storia che nasce la tradizione della preparazione dei carciofi crudi lavorati freschi in olio con l'aggiunta di peperoncino e pepe nero in grani.



**SENAPE**  
di Digione forte o  
rustica in grani, 135 g

**1,25 €**  
9,26 € al kg



**OLIVE BELLA  
DI CERIGNOLA**  
in salamoia, 320 g

**2,75 €**  
8,59 € al kg



**SALSA TARTUFATA**  
con tartufo bianchetto, 80 g

**2,99 €**  
37,38 € al kg

 **LINEA  
SOTTOLIO  
NOVELLA**  
vari tipi e  
grammature  
**5,99 €**



 **MOSTARDA  
SPERLARI**  
380 g  
**4,99 €**  
13,13 € al kg

 **ANTIPASTO NESTI  
ALL'OLIO DI SEMI  
DI GIRASOLE**  
1,550 kg  
**11,90 €**  
7,68 € al kg







## FILETTI DI TONNO A PINNE GIALLE COOP

al naturale, 140 g o  
all'olio di oliva, 200 g

**3,75 €**

140 g 26,79 € al kg

200 g 18,75 € al kg



## CARCIOFI NESTI ALL'OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

1,550 kg

**17,90 €**

11,55 € al kg

# SAPORI DI MARE



## FILETTI DI TONNO RICCO DI OMEGA 3 LINEA BENESSERE SAPORI DI MARE

1,02 kg

**19,90 €**

19,51 € al kg



## ACCIUGHETTE IN OLIO DI GIRASOLE SAPORI DI MARE

con prezzemolo o  
piccanti, 540 g

**9,75 €**

18,06 € al kg







**SALMONE SELVAGGIO  
DELL'ALASKA  
VARIETÀ SOCKEYE**

all'olio di oliva o affumicato, 115 g  
al naturale, 81 g

**3,99 €**

115 g 34,70 € al kg

81 g 49,26 € al kg

## IL NOSTRO SUGGERIMENTO

*Filetti di salmone al forno con  
salsa di arance, senape e miele*

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 filetti di salmone selvaggio Alaska al naturale fiorfiore Coop
- 2 cucchiaini di senape di Digione
- 2 cucchiaini di miele
- 1 arancia non trattata (succo e scorza)
- olio extravergine d'oliva
- aneto o finocchietto fresco
- sale e pepe

### PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 200°C. In una ciotola, fate una salsa mescolando la senape, il miele, il succo e la scorza di arancia. Regolate di sale e pepe. Adagiate i filetti di salmone su una teglia rivestita con carta da forno e spennellateli con la salsa. Infornate per circa 12-15 minuti, finché il salmone sarà cotto e si sfalderà facilmente.

Servite con aneto o finocchietto fresco e un contorno di verdure al vapore o patate al forno a piacere.



**FILETTI DI ALICI  
DEL MAR CANTABRICO**

con olio di oliva o  
con peperoncino o  
arrotondati con capperi, 110 g

**3,99 €**

36,27 € al kg



**POLPA DI GRANCHIO  
AL NATURALE**

120 g

**4,99 €**

41,58 € al kg



**FILETTI DI TONNO  
A PINNE GIALLE  
ALL'OLIO DI OLIVA COOP**

con limone e timo o con pepe rosa o  
con pomodori secchi, 190 g

**3,99 €**

21,00 € al kg





 **GRISSOGHIOTTI**  
COOP  
vari tipi, 250 g  
**1,59 €**  
6,36 € al kg



 **SALSA SENZA USO**  
**DI ANTIBIOTICI**  
COOP  
vari tipi, 240 g

**1,75 €**  
7,29 € al kg



 **SALSE PER**  
**FORMAGGI BIFFI**  
vari tipi, 100 g

**1,75 €**  
17,50 € al kg



la cantina

A PARTIRE  
DAL  
4 DICEMBRE

LINEA VINI  
*fiorfiore* 



**Compra 3 bottiglie quella che  
costa meno non la paghi**

Promozione valida su tutti i vini fiorfiore ad esclusione degli spumanti.  
Puoi acquistare 3 bottiglie uguali o tre diverse.



La foto ha scopo illustrativo dell'iniziativa, verifica l'effettivo assortimento dei vini fiorfiore Coop nel tuo punto vendita.





**ACHELO  
SYRAH DOC  
CORTONA  
LA BRACCASCA**

75 cl

**10,90 €**

**14,53 € al litro**

Non disponibile nei punti vendita di Avezzano Vidimari, Celano, L'Aquila Bazzano, L'Aquila Torrione, Scoppito, Sulmona, Ipercoop Avezzano.

Achelo celebra il territorio cortonese attraverso un vino avvolgente e delicato. Il suo nome si ispira al Dio Achelo, raffigurato in una delle più importanti opere etrusche custodite al Museo dell'Accademia Etrusca di Cortona. Speziato con note di pepe nero e ginepro, sentori di frutta rossa fresca, ciliegia e liquirizia fragrante.

Perfetto con carni arrosto.



**VERMENTINO  
DI SARDEGNA DOC  
COSTAMOLINO  
ARGIOLAS**

75 cl

**7,90 €**

**10,53 € al litro**

Colore: paglierino con riflesso leggermente verdognolo.

Olfatto: sottile, intenso e delicato, con buona aroma primario e secondario.

Gusto: fresco, secco ed asciutto, sapido con finale gradevole e delicato.

Abbinamenti: antipasti di mare, fregola ai crostacei, minestre di pesce, spigola ai carciofi, formaggi a pasta molle e media stagionatura.



**ROSA DEI FRATI  
DOC CA' DEI FRATI**

75 cl

**10,90 €**

**14,53 € al litro**



**GEWÜRZTRAMINER  
ALTO ADIGE DOC  
CANTINA TERLANO**

75 cl

**17,90 €**

**23,87 € al litro**



Il profumo del Gewürztraminer è accattivante, con sentori di litici e mango, ma anche di caprifoglio e chiodi di garofano. Completano il bouquet le note di petali di rosa, caratteristiche di questo vitigno.

La struttura aromatica inconfondibile di questo vino si ripresenta anche al palato, dove il sapore fruttato fresco e la vivace acidità, affiancati dalle note minerali, lasciano un retrogusto tondo e persistente.

Abbinamenti: piatti piccanti o creazioni agro-dolci d'ispirazione asiatica, gnocchi o crema di zucca, prosciutto cotto col rafano, verdura in agrodolce con petto di pollo o gamberi.



**PASTICCINI  
DI FROLLA**  
vari tipi, 150 g

**1,59 €**  
10,60 € al kg



**IL PANDORO  
DI VERONA**  
1 kg

**8,90 €**



**PANETTONE  
BASSO  
DOLCI FRUTTI**  
1 kg

**8,49 €**



Un panettone speciale che al rispetto della ricetta tradizionale aggiunge un tocco di magia: la sua pasta soffice è arricchita da una pioggia di dolce frutta non candita che dona un gusto fresco, goloso e delicato, rendendolo un'originale prelibatezza. Realizzato con una lavorazione di circa 40 ore, utilizzando lievito madre e uova fresche da galline allevate a terra.





**PANDORO  
CON CREMA  
AI PISTACCHI  
DI SICILIA**

800 g

**6,90 €**  
8,63 € al kg



**IL PANETTONE  
TRADIZIONALE  
MOTTA**

1 kg

**9,90 €**



**IL PANETTONE  
CIOCCOLATO E PERE  
MOTTA**

750 g

**12,90 €**  
17,20 € al kg



**CREAZIONI DI PANDORO  
BAULI**  
cioccolato o cheesecake, 820 g

**10,90 €**  
13,29 € al kg







  
**PANFORTE**  
**SIENA IGP**  
 300 g  
**4,29 €**  
 14,30 € al kg

  
**SAPORI PANFORTE**  
**MARGHERITA**  
 spicchio, 425 g  
**6,49 €**  
 15,27 € al kg



  
**PANFORTE**  
**FICHI E NOCI**  
**MASONI**  
 350 g  
**5,90 €**  
 16,86 € al kg



  
**RICCIARELLI**  
**DI SIENA IGP**  
 alla mandorla, 200 g  
**3,99 €**  
 19,95 € al kg

## IL NOSTRO SUGGERIMENTO

### *Crostata ricotta e ricciarelli*

Tempo di preparazione: 30 minuti + il tempo di riposo

Tempo di cottura: 40 minuti

Ingredienti per una tortiera da 22-24 cm di diametro

#### PER LA BASE DELLA CROSTATA:

- 250 g di farina 0
- 125 g di burro freddo
- 80 g di zucchero a velo
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- scorza di 1 limone non trattato

#### PER IL RIPIENO

- 350 g di ricotta
- 150 g di ricciarelli alla mandorla igrp fiorfiore Coop
- 50 g di zucchero
- uova
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (o i semi di una bacca)

#### PREPARAZIONE

In una ciotola, unite la farina, il burro freddo a cubetti, lo zucchero a velo, l'uovo, il pizzico di sale e la scorza di limone. Impastate velocemente fino a ottenere un composto omogeneo. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti. Sbriciolate i ricciarelli in una ciotola. In un'altra ciotola, lavorate la ricotta ben scolata dal suo siero con lo zucchero semolato fino a ottenere una crema liscia. Aggiungete le uova e l'estratto di vaniglia, mescolando bene. Incorporate i ricciarelli sbriciolati nella crema di ricotta. Preriscaldate il forno a 180°C. Stendete la frolla su un piano infarinato fino a ottenere uno spessore di circa 5 mm. Foderate con la frolla una tortiera imburata e infarinata, facendo attenzione a coprire bene i bordi. Versate il ripieno di ricotta e ricciarelli sulla base di frolla, livellando con una spatola.

Infornate la crostata per circa 35-40 minuti, o fino a quando la superficie sarà dorata e il ripieno sodo. Sfornate e lasciate raffreddare completamente nella tortiera. Prima di servire, spolverate con zucchero a velo a piacere.





  
**CANTUCCI**  
**TOSCANI I.G.P.**  
 alle mandorle  
 300 g  
**2,89 €**  
 9,63 € al kg



  
**TORRONCINI**  
**TENERI**  
**RICOPERTI**  
 130 g  
**2,69 €**  
 20,69 € al kg



  
**RICCIARELLI**  
**AL CIOCCOLATO MASONI**  
 240 g  
**4,49 €**  
 18,71 € al kg



  
**I TORRONCINI**  
**CONDORELLI**  
 assortiti, 500 g  
**9,49 €**  
 18,98 € al kg



**CIOCOLATO GIANDUIA  
CON NOCCIOLE INTERE**  
150 g

**3,49 €**  
23,27 € al kg



**ZANZIBAR SPERLARI**  
classico o fondente  
380 g

**8,90 €**  
23,42 € al kg



**TORRONI OLIVIERO**  
vari tipi, 150 g

**2,49 €**  
16,60 € al kg







**DATTERI RICOPERTI  
DI CIOCCOLATO  
FONDENTE EXTRA**

150 g

**3,49 €**  
23,27 € al kg



**CROCCANTINI  
DI BENEVENTO**  
200 g

**3,99 €**  
19,95 € al kg

Nasce più di cento anni fa come dolce natalizio del paese di San Marco dei Cavoti, in provincia di Benevento, ma il suo irresistibile gusto si è diffuso rapidamente rendendolo disponibile per tutto l'arco dell'anno. Una deliziosa leccornia da una delle terre del torrione da assaporare in ogni momento della giornata.



**SCATOLA  
DOLCI  
CAPOLAVORI  
LINDT**

assortiti classici o  
fondenti, 336 g

**14,90 €**  
44,35 € al kg



 **fiorfiore**  
**CAFFÈ BRASILE**  
**100% ARABICA**  
 macinato, 250 g  
**5,69 €**  
 22,76 € al kg



 **fiorfiore**  
**MIELE DI TIGLIO**  
**100% ITALIANO**  
 400 g  
**4,49 €**  
 11,23 € al kg



 **fiorfiore**  
**CREMA AL**  
**PISTACCHIO**  
 con pistacchio verde  
 di Bronte dop, 200 g  
**5,89 €**  
 29,45 € al kg



 **fiorfiore**  
**LINEA**  
**CAPSULE CAFFÈ**  
 grammature assortite  
**4,29 €**

 **fiorfiore**  
**TÈ**  
 vari tipi, 15 filtri  
 30 g  
**2,29 €**  
 76,33 € al kg



Una selezione di tè indiani.  
 I nostri tè neri sono provenienti dalle coltivazioni sulle pendici dell'Himalaya dove l'altitudine, il clima e le piogge della regione favoriscono il loro sapore aromatico e rotondo. Il tè verde proviene invece dal sud dell'India dove le foglie non vengono sottoposte a fermentazione e mantengono il loro sapore delicato che rende questo tipo di tè ideale per essere consumato anche freddo.





### CESTO AMBRA BERGI

**24,90 €**

- panettone Paluani gr.700
- vino sangiovese Marchese dell'Elsa 750 ml
- tagliatelle all'uovo gr.250 Pastificio dei Prai
- vasetto sugo alle olive e basilico Le Malie gr.180
- caffè Illy gr.125 in lattina



### AMARONE CLASSICO DOCG COSTASERA MASI 75 cl

**32,90 €**  
43,87 € al litro



*le idee regalo*



#### CESTO VIRGILIO VILLA GUELFA

**29,90 €**

- Montepulciano d'Abruzzo DOC Cantine Campoterra, ml 750
- Cotechino cotto al vapore 100% Italiano Salumificio Bellucci, g 250
- Trancio di Grana Padano DOP Virgilio, g 150
- Lenticchie Portafortuna Origine Italia Molino di Borgo S. Dalmazzo, g 150
- Salame Puro Suino 100% Italiano Clai, g 100 ca
- Paccheri, Pasta 100% Italiana preparata con trafilatura ruvida Cruset, g 250
- Sugo Pomodoro dell'Emilia Romagna Le Conserve della Nonna, g 190
- Cantuccini Toscani IGP alle Mandorle Pietro Masini, g 100
- Polenta Bramata Cordero, g 225
- Aceto Balsamico di Modena IGP Varvello, ml 250



#### CESTO DEL BUON NATALE VILLA GUELFA

**49,90 €**

- Panettone Classico Milanese, incartato a mano Tre Marie, g 750
- Spumante Gran Cuvée Rosé Millesimato 2024 Cantine Collarin, ml 750
- Strabuchè Collezione Collarin, ml 750
- Salame al Barolo Salumificio Gonella, g 100 ca.
- Cotechino cotto al vapore Salumificio Vecchi, g 400
- Lenticchie Portafortuna Molino di Borgo S. Dalmazzo, g 150
- Torrone Morbido alle Mandorle Crispiani, g 75
- Trottole, Pasta 100% Italiana preparata con trafilatura ruvida Cruset, g 250
- Sugo alle Verdure Grigliate Saporie, g 185
- Deliziosi Canestrelli Specialità del Sassello Amaretti Virginia, g 80
- Pasticcini al Cocco Crispiani, g 90
- Tartufi Praline di Cioccolato Extra Fondente Golosi del Piemonte, g 75
- Tavoleta Cioccolato al Latte e Nocciole Baratti & Milano, g 75
- Taralli Classici con Olio Extra Vergine di Oliva Terre di Puglia, g 100







**CONFEZIONE RAFI  
VALNERINA TARTUFI**

**19,90 €**

- salsa al tartufo bianco 80 g
- salsa tartufata classica 90 g
- sugo pronto al tartufo 180 g
- truffle taste 30 g
- tagliatelle al tartufo nero 250 g



**CONFEZIONE PERSEUS  
VALNERINA TARTUFI**

**24,90 €**

- scaglie di tartufo estivo 40 g
- tartufo estivo macinato 50 g
- pesto rosso con tartufo 180 g
- olio al tartufo nero estivo 100 ml
- tagliatelle al tartufo nero estivo 250 g



**CONFEZIONE LIBRA  
VALNERINA TARTUFI**

**34,90 €**

- salsa al tartufo bianco 80 g
- crema di formaggi e tartufo 90 g
- sugo pronto al tartufo 180 g
- olio al tartufo bianco 250 ml
- tagliatelle al tartufo bianco 250 g





#### CONFEZIONE QUARZO BERGI

**11,90 €**

- cioccolatini lindor gr.112
- pasticceria Saporì gr.100
- canestrelli Virginia gr.80
- 2 amaretti morbidi La Sassellese gr.20



#### VASSOIO GIADA BERGI

**12,90 €**

- vino rosso 750 ml
- cotechino Le Malie gr.500
- pasta tagliatelle semola gr.250 Pastificio dei Prai
- vasetto di sugo olive e basilico Le Malie gr.180
- taralli Le Bontà gr.100
- lenticchie della fortuna Melandri gr.150





### CONFEZIONE VASSOIO DONI DI MARCA BERGI

**9,90 €**

- pandoro bauli gr. 500
- cioccolatini Vergani gr.75
- canestrelli Virginia gr.80
- cantucci ghiotto alla mandorla gr.100
- amaretto morbido La Sassellese gr.19



### L'ARTE DEL GUSTO

**29,90 €**

- Merlot Fabio Gartino, 75 cl
- Tagliere con 2 attrezzi
- Trancio parmigiano reggiano dop 30 mesi Granterre, 140 g
- Bocconcini di salame Antichi Sapori d'Italia, 150 g
- Aceto balsamico di Modena igp Varvello, 250 ml
- Pennoni rigati igp Garofalo, 250 g
- Sugo arrabbiata Tenuta del Cervo, 190 g
- Tarallini pugliesi caserecci oro Margiotta, 100 g





 **STRENNA BAULI**

**11,90 €**

- Panettone classico oppure Pandoro classico, 700 g
- Santero 958 millesimato, 75 cl



 **CONFEZIONE LUMIERE BERGI**  
contiene panettoncino 100 g

**14,90 €**







**STRENNA BERGI  
PROFUMO DI NATALE O  
TRADIZIONE DI NATALE**

- Panettone oppure Pandoro, 500 g
- Spumante, 75 cl

**6,90 €**



**CONFEZIONE SAPORI  
CANTUCCINI, 175 g +  
VINO LIQUOROSO  
375 ml**

**9,90 €**



 **PANDORO O PANETTONE  
SENZA CANDITI SECONDO  
BRUNO BARBIERI MOTTA**  
senza canditi, 1 kg

**9,90 €**  
9,90 € al kg



 **PANDORO O PANETTONE  
SENZA CANDITI SECONDO  
BRUNO BARBIERI MOTTA**

**9,90 €**  
12,38 € al kg

 **CESTO RUBINO BERGI**

**29,90 €**

- panettone Paluani 700gr
- pasticceria Virginia gr.120
- spumante Corte Piera 750 ml
- caffè' Illy gr.125 in latta
- torrone Vergani gr.75
- gelatine alla frutta Feletti gr.80
- boules Lindt gr.112







**TAGLIERE I GUSTOSI**

240 g

**9,49 €**  
al pezzo



**STROLGHINO  
TERRE DUCALI  
CON TAGLIERE E  
COLTELLO**

240 g

**9,90 €**



**fiorfiore**

**SALAME FELINO IGP  
FIOR FIORE COOP**  
circa 500 g

**24,50 €**  
al kg





**COFANETTO REGALO  
PARMIGIANO REGGIANO  
DOP FIOR FIORE**  
2x300 g

**21,90 €**  
36,50 € al kg



**CONFEZIONE  
TRILOGY  
I GUSTOSI**

**19,90 €**  
al pezzo



**GRANA PADANO RISERVA  
GRAN TERRE CON MIELE**  
grana stagionato oltre 20 mesi,  
400g

**15,49 €**  
38,73 € al kg







 GRANA PADANO  
DOP RISERVA  
STAGIONATO  
OLTRE 20 MESI  
GRAN TERRE  
AGRIFORM  
800 g  
**16,79 €**  
20,99 € al kg

 CONFEZIONE  
PARMIGIANO  
REGGIANO DOP  
OLTRE 30 MESI  
PARMAREGGIO  
800 g  
**22,90 €**  
28,63 € al kg



 PARMIGIANO  
REGGIANO DOP  
STAGIONATO  
OLTRE 22 MESI  
PARMAREGGIO  
800 g  
**20,49 €**  
25,61 € al kg





CONFEZIONE NATALE  
PARMIGIANO REGGIANO  
DOP STAGIONATO OLTRE  
30 MESI PARMAREGGIO

500 g

+ COLTELLINO

**17,49 €**

34,98 € al kg



GRANA PADANO  
RISERVA DOP  
OLTRE 16 MESI  
AMBROSI

450 g

**9,90 €**

22,00 € al kg



CONFEZIONE  
3 PEZZI  
TRENTINGRANA  
750 g

**15,90 €**

21,20 € al kg



PARMIGIANO  
REGGIANO DOP  
DI MONTAGNA  
OLTRE 24 MESI  
AMBROSI

450 g

**12,90 €**

28,67 € al kg







**BIRRA ARTIGIANALE  
MA.MA RED ALE**  
1,5 litri

**13,90 €**  
9,27 € al litro



**CONFEZIONE REGALO  
TRILOGY BIRRE  
CHIMAY 3x33 cl  
+ BICCHIERE**

**14,90 €**



**CONFEZIONE REGALO  
BIRRA ARTIGIANALE  
MASTRI BIRRAI UMBRI**  
bionda e ipa, 2x50 cl  
+ BICCHIERE

**9,90 €**





**CASSETTA POGGIO  
BELVEDERE CAPRAI**

2 bottiglie: Rosso 750 ml e  
Grechetto 750 ml

**16,90 €**



**CONFEZIONE LUNGAROTTI**

3 bottiglie: Torre di Giano 750 ml,  
Rubesco 750 ml e Dulcis 750 ml

**35,90 €**



**CASSETTA  
TERRE DE LA CUSTODIA**

2 bottiglie: Sagrantino DOCG 750 ml  
e Montefalco Rosso DOC 750 ml

**35,90 €**







**MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOP  
RISERVA CAROSO**



**14,90 €**  
19,87 € al litro



**CONFEZIONE COLLE  
SECCO CIMABUE  
CANTINA TOLLO**

2 bottiglie: Montepulciano  
DOC 750 ml e Bianco 750 ml

**12,90 €**  
8,60 € al litro



**CASSETTA  
MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO  
INDIO  
MAGNUM**  
1,5 litri



**29,90 €**  
19,93 € al litro



**CONFEZIONE  
MANDI**

**14,90 €**

- Ribolla gialla igt, 75 cl
- Sauvignon doc, 75 cl






**CONFEZIONE  
MAGNUM  
CAMPOFIORIN MASI**  
1,5 litri

**27,90 €**  
 27,90 € al litro




**MAGNUM NOTTE ROSSA  
SALENTO IGP**  
primitivo o negroamaro  
1,5 litri

**10,90 €**  
 7,27 € al litro





**MAGNUM VALPOLICELLA  
RIPASSO SUPERIORE DOC  
VALDIMEZZO SARTORI**  
1,5 litri

**19,90 €**  
13,27 € al litro



**MAGNUM  
ASTI DOCG  
FONTANAFREDDA**  
dolce, 1,5 litri

**15,90 €**  
10,60 € al litro



**SPUMANTE PROSECCO  
VALDOBBIADENE DOCG  
SCUDO VERDE**  
1,5 litri

**19,90 €**  
13,27 € al litro



**MAGNUM CHAMPAGNE**  
**CORDON ROUGE**  
**G.H. MUMM**  
 1,5 litri

**69,90 €**  
 46,60 € al litro



**SPUMANTE CUVÉE**  
**IMPERIALE VINTAGE**  
 750 ml

**28,90 €**  
 38,53 € al kg



**CHAMPAGNE**  
**CORDON ROUGE**  
**G.H. MUMM**  
 75 cl

**25,90 €**  
 34,53 € al litro



**CHAMPAGNE**  
**MOËT & CHANDON ROSÉ**  
**IMPERIAL**  
 75 cl

**53,90 €**  
 71,87 € al litro





FRANCIACORTA DOCG  
BERLUCCHI VINTAGE 2019  
75 cl

**28,90 €**  
38,53 € al litro



Bouquet intenso, persistente e complesso, con note di frutta candita (albicocca e arancia in particolare), amalgamate a piacevoli sentori di pane tostato. Al palato rivela una struttura elegante e un notevole equilibrio tra la rotondità donata dal lungo affinamento sui lieviti e la vivissima acidità; finale molto sapido e persistente. Accompagna l'intero pasto, perché esalta il sapore di antipasti, primi piatti di pasta e riso, carni bianche e delicate, pesce e formaggi anche stagionati.



CHAMPAGNE  
VEUVE CLICQUOT  
YELLOW LABEL  
ICE JACKET  
brut, 75 cl

**55,90 €**  
74,53 € al litro



SPUMANTE CASTEL FAGLIA  
FRANCIACORTA DOCG  
brut nature, 75 cl

**17,90 €**  
23,87 € al litro



Consigli per il consumo: servire freddo.  
Aspetto, aroma e gusto: brut dal profumo fine, intenso e caratteristico e dal sapore secco, elegante e persistente.



 SPUMANTE  
DEMI-SEC  
TRENTO DOC  
FERRARI  
75 cl


**15,90 €**  
21,20 € al litro



 SPUMANTE  
CREMANT DE  
BOURGOGNE AOP  
BRUT MOILLARD  
75 cl

**12,90 €**  
17,20 € al litro



 SPUMANTE  
ROTARI BRUT  
TRENTO DOC  
METODO CLASSICO  
75 cl

**7,90 €**  
10,53 € al litro



 MAGNUM  
SPUMANTE  
BLANC DE BLANCS  
VILLA FOLINI  
1,5 litri

**8,90 €**  
5,93 € al litro



 **JEFFERSON**  
**AMARO**  
**IMPORTANTE**  
70 cl  
**25,90 €**  
37,00 € al litro



 **RON**  
**HAVANA CLUB**  
**7 ANNI**  
70 cl  
**18,90 €**  
27,00 € al litro

 **GIN MALFY**  
rosa 70 cl  
**25,90 €**  
37,00 € al litro



 **YUMEKO**  
**BLENDED**  
**WHISKY**  
70 cl  
**29,90 €**  
42,71 € al litro





 **CONFEZIONE  
GIN GUNPOWDER  
IRISH GIN  
DRUMSHANBO**  
70 cl  
+ BICCHIERE  
**35,90 €**  
51,29 € al litro



 **CONFEZIONE DÉLITE  
GRAPPA OF  
DI AMARONE  
IN BARRIQUE  
BONOLLO**  
35 cl  
+ 2 CALICI BALLOON  
**29,90 €**  
85,43 € al litro



 **RON ZACAPA SOLERA  
GRAN RESERVA**  
70 cl  
+ 2 BICCHIERI  
**39,90 €**  
57,00 € al litro



 **SCOTCH WHISKY  
TALISKER SKYE**  
70 cl  
+ BICCHIERE  
**34,90 €**  
49,86 € al litro





CONFEZIONE REGALO  
TÈ DA BAGNO  
BERRYLICIOUS  
ADVENTURE  
ORGANIC SHOP

**5,99 €**



KIT MANI KARITÉ'  
EQUILIBRA

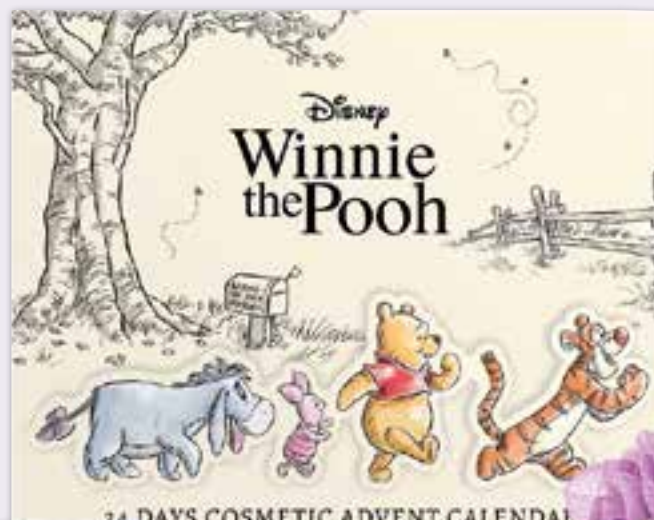
**4,99 €**  
4,99 € al kg



CONFEZIONE  
METAL BOX MIX  
TESORI D'ORIENTE

**13,99 €**

- Bagnocrema, 500 ml
- Docciacrema, 250 ml
- Profumo, 100 ml



MAD BEAUTY  
CALENDARIO  
24 GIORNI  
WINNIE THE POOH

**23,89 €**



un Natale... profumato



CONFEZIONE REGALO  
SQUADRE DI CALCIO

**12,89 €**

- Spazzolino
- Dentifricio
- Bicchierino
- Astuccio



BELLAGIO HOME  
FRAGRANCE  
200 ml

**17,49 €**



CONFEZIONE  
INTESA  
POUR HOMME  
GINSENG

**8,90 €**

- Shampoo, 250 ml
- Deodorante Ylang Ylang, 150 ml
- After shave, 100 ml







PHALAENOPSIS  
CASCADE CON  
VASO  
IN CERAMICA

**16,98 €**



ANTHURIUM  
CONFEZIONATO

**15,98 €**

*le piante*

 **COMPOSIZIONE  
NATALE**  
**13,98 €**



 **COMPOSIZIONE  
BOTTIGLIA VETRO**  
**16,98 €**



 **PINO CONFEZIONE  
NATALE**  
**9,98 €**





# BASTA UN GESTO

UNICOOP  
ETRURIA  
IMPEGNO  
SOCIALE



**Se sei socio dona i tuoi punti** nei negozi Unicoop Etruria e fai crescere la solidarietà.

## Dona i tuoi punti spesa

**alla cassa** con il codice a barre inserito nella cartolina "Basta un Gesto".

**al punto d'ascolto** del tuo negozio.

Unicoop Etruria raddoppia il valore della tua donazione.

un esempio:

<b>200</b> PUNTI COOP	<b>= 2€</b>	dal socio
	<b>+ 2€</b>	da Unicoop Etruria

Con i tuoi punti contribuisce ai progetti di solidarietà sostenuti da Unicoop Etruria.

**Per rendere** più dignitosa la vita di 172 bambini nei paesi più poveri del mondo. **Sostegno a distanza, con AVSI.**



**Per offrire** assistenza sanitaria gratuita alle persone in difficoltà. **Clinica mobile a Ragusa con EMERGENCY.**



**Per favorire** lo sviluppo e l'autonomia locale in Togo e in Burkina Faso, con il **Movimento Shalom.**



Scopri di più inquadrando il Qrcode e dona i punti anche su [coopetruria.coop.it](http://coopetruria.coop.it) nell'area riservata ai soci.

# Il Natale dei Soci

FINO AL 31 DICEMBRE 2025

## ALTA PASTICCERIA MAINA

anziché 9,90€

**6,49€**

### A SCELTA TRA

- Pandoro classico, 1 kg
- Panettone classico, 1 kg
- Panettone senza canditi, 1 kg
- Panettone pere e cioccolato, 850 g - al kg 7,64 €

**sociocoop**  
**MASSIMO  
6 PEZZI**  
per ogni carta  
tra i vari tipi

**BASTA UN  
GESTO** 

**I PUNTI SPESA DI QUESTI PRODOTTI VALGONO IL DOPPIO PERCHÉ UNICOOP ETRURIA TRASFORMA IL VALORE DI TUTTI I PUNTI RICEVUTI DAI SOCI ANCHE IN CONTRIBUTO IN DENARO PER I PROGETTI DI SOLIDARIETÀ**

### LE OFFERTE DI QUESTO CATALOGO SONO VALIDE NEI PUNTI VENDITA UNICOOP ETRURIA DI:

Avezzano Vidimari, Bastia Umbra, Castiglione del Lago, Celano, Città di Castello, Foligno, Gualdo Tadino, Gubbio, L'Aquila Bazzano, L'Aquila Torrione, Magione, Marsciano, Montopoli di Sabina, Norcia Orvieto, Passo Corese, Perugia - Cortonese, Perugia - Ellera, Perugia - Fontivegge, Perugia - Madonna Alta, Perugia - Ponte San Giovanni Perugia - San Sisto, Rieti- Futura, San Giovanni di Baiano, Santa Maria degli Angeli, Scoppito, Selci Lama, Spoleto, Sulmona, Tavernelle, Terni - Fontana di Polo, Todi, Trestina, Umbertide, Villa Reatina, Ipercoop Collestrada, Ipercoop Terni e Ipercoop Avezzano

**LA  SEI TU.**

L'ASSORTIMENTO COMPLETO DEI PRODOTTI PRESENTATI IN QUESTO CATALOGO POTREBBE NON ESSERE PRESENTE IN TUTTI I PUNTI VENDITA ADERENTI ALL'INIZIATIVA.  
\*VERIFICA LA DISPONIBILITÀ DEL PRODOTTO NEL TUO PUNTO VENDITA

DISEGNI, FOTOGRAFIE, TIPI E CARATTERISTICHE DEI MODELLI HANNO VALORE PURAMENTE ILLUSTRATIVO. I PREZZI POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI IN CASO DI EVENTUALI ERRORI TIPOGRAFICI, RIBASSI O MODIFICHE ALLE LEGGI FISCALI. I PREZZI E LE CONDIZIONI DI VENDITA SARANNO PRATICATE LIMITATAMENTE AL PERIODO INDICATO SUL VOLANTINO. LA MERCE SARÀ DISPONIBILE PER LA VENDITA AI PREZZI INDICATI, SALVO I CASI DI MANCATA O RITARDATA CONSEGNA DA PARTE DEI PRODUTTORI/FORNITORI. SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE NON SARANNO VENDUTE AI SINGOLI CLIENTI QUANTITÀ DI MERCI SUPERIORI AL FABBISOGNO FAMILIARE; EVENTUALI LIMITI SARANNO INDICATI SU CIASCUN PRODOTTO ALL'INTERNO DEL SUPERMERCATO. OFFERTE VALIDE FINO AD ESAURIMENTO DELLE SCORTE.

**FILO DIRETTO  
800-861081**