

LOTTA ALL'INFLAZIONE!

-100%

**DI SCONTO
SU SCATOLAME*
E BANCO FRIGO
LATTICINI**

* esclusi articoli in promozione, liquori, shopper, ricariche telefoniche, gift card e alimenti per l'infanzia di tipo II

dal 6 al 19 ottobre

TRIESTE

VIA DELL'ISTRIA, 135

CADORO

Il buon mercato



WINO

in festa

**Ribolla Gialla
Extra Dry
Musti Nobilis**

0,75 lt (al lt € 3,32)

€ 2,49



dal 6 al 19 ottobre

CADORO

Il buon mercato



IL COLLE 1978

Situata a San Pietro di Feletto, nel cuore dell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG l'azienda nasce nel 1978 dalla mente visionaria di Fabio Ceschin.

Fabio ha tramandato a noi figli **PASSIONE, ATTENZIONE AL TERRITORIO** e volontà di costruire una **NUOVA CULTURA DEL VINO**. Siamo sempre alla ricerca di una spinta innovativa per rendere Il Colle una realtà unica di valore e di prodotto.

IL COLLE 1978

Situata a San Pietro di Feletto, nel cuore dell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG l'azienda nasce nel 1978 dalla mente visionaria di Fabio Ceschin.

Fabio ha tramandato a noi figli **PASSIONE, ATTENZIONE AL TERRITORIO** e volontà di costruire una **NUOVA CULTURA DEL VINO**. Siamo sempre alla ricerca di una spinta innovativa per rendere Il Colle una realtà unica di valore e di prodotto.

VENETO Prosecco DOC
Treviso
Extra Dry
Il Colle

Colore giallo paglierino scarico, fruttato con evidenti sentori di mela e pera.

Si abbina con stuzzichini salati, perfetto come aperitivo, da servire ghiacciato.

Temperatura di servizio **4-6°C**

Bicchiere consigliato **FLUTE**

0,75 lt (al lt € 7,87)

€ 5,90 SOLO CON Card'oro



VENETO Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG
Brut
Il Colle

Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli. Leggermente fruttato, ricorda la mela acerba.

Si abbina con risotto ai frutti di mare o pesce al forno.

Temperatura di servizio **6-8°C**

Bicchiere consigliato **FLUTE**

0,75 lt (al lt € 10,00)

€ 7,50 SOLO CON Card'oro



VENETO Oltre
Il Rosso
Serafini & Vidotto

Colore rosso rubino, profumo ampio, comprende sentori di ribes nero, erbe officinali, caffè e vaniglia.

Si abbina con costolete di agnello, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,50 lt (al lt € 17,00)

€ 8,50 SOLO CON Card'oro



VENETO Lugana DOC
Cantina di Negrar

Colore giallo paglierino, riflessi verdolini, gusto delicato.

Si abbina con piatti di pesce e crostacei. Adatto per l'aperitivo.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO**

0,75 lt (al lt € 9,20)

€ 6,90 SOLO CON Card'oro



VENETO Bardolino DOC
Villagraver

Colore rosso rubino chiaro, profumo vinoso leggermente delicato. Sapore asciutto e sapido.

Si abbina con zuppa scaligera, risotto coi funghi e carni bianche.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 2,96)

€ 2,22 SOLO CON Card'oro



VENETO Amarone della Valpolicella
Villa Borghetti Pasqua

Colore rosso rubino carico, intenso bouquet di frutta rossa matura (marasca, prugna, ribes).

Si abbina con carni rosse, piatti di selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio **18-20 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 19,87)

€ 14,90 SOLO CON Card'oro



VENETO Valpolicella Ripasso DOC
Cantina di Negrar

Colore rosso rubino intenso, aroma ricco e morbido, di buona struttura e persistente.

Si abbina con primi piatti saporiti e secondi importanti.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 9,20)

€ 6,90 SOLO CON Card'oro



VENETO Valpolicella DOC
Villagraver

Colore rosso tendente al granato, sapido ed armonico in bocca con note talvolta di mandorla amara.

Si abbina con primi piatti saporiti, agli arrostiti ed alle carni rosse.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 4,91)

€ 3,68 SOLO CON Card'oro



Dai Migliori Vigneti d'Italia

VENETO Chardonnay DOC Venezia
Pinot Grigio DOC Venezia
Castello di Roncade

-20%

Chardonnay DOC Venezia: colore giallo paglierino, sapore sapido, corposo, gradevole.
Pinot Grigio DOC Venezia: colore giallo tendente al verdognolo, sapore gradevole, fresco, leggermente acidulo.

Si abbina con
Piatti di pesce in generale.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO**

0,75 lt (al lt € 5,32)
€ 4,99 -20%

€ 3,99 SOLO CON Card Oro



VENETO Cabernet DOC Piave
Merlot DOC Piave
Castello di Roncade

-20%

Cabernet DOC Piave: colore rosso rubino intenso, dal sapore morbido e armonico.
Merlot DOC Piave: colore rosso dal sapore asciutto, sapido, di corpo, con leggero sentore di legno.

Si abbina con
Piatti di carne rossa in generale.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 5,32)
€ 4,99 -20%

€ 3,99 SOLO CON Card Oro



VENETO Vo' Rosso DOC
Colli Euganei

3x2

Colore rosso rubino talvolta con riflessi purpurei, profumo intenso con note di piccoli frutti a bacca rossa/nera.

Si abbina con
primi di pasta, carni rosse o bianche.

Temperatura di servizio **16-18 °C**

Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 4,40)

1 bottiglia € 4,95
3 bottiglie € 9,90
pari a

€ 3,30 alla bottiglia



acquisto massimo 18 pezzi

EMILIA Pignoletto DOC
Righi

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo intenso con sentore di rosa.
Sapore morbido e fruttato.

Si abbina con
antipasti, primi, arrosti di carni bianche e formaggi.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchiere consigliato **TIPANO AMPIO**

0,75 lt (al lt € 3,59)

€ 2,69 SOLO CON Card Oro



EMILIA Lambrusco di Sorbara DOC
Lambrusco Grasparossa DOC
Corte Argenti

3x2

Colore rosso rubino, profumo gradevole di violetta.
Sapore asciutto e frizzante o amabile.

Si abbina con
specialità emiliane a base di salumi, gnocchi fritti.

Temperatura di servizio **16 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 3,29)
1 bottiglia € 3,70
3 bottiglie € 7,40
pari a

€ 2,47 alla bottiglia



TRENTINO ALTO ADIGE Gewürztraminer DOC
Cortaccia

-10%

Colore giallo paglierino carico, profumo aromatico con sentori di spezie, sapore secco di equilibrata acidità.

Si abbina con
gamberi, aragoste, fegato, adatto per la cucina asiatica (curry) e per il dessert.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO AMPIO**

0,75 lt (al lt € 13,80)
€ 11,50 -10%

€ 10,35 SOLO CON Card Oro



TRENTINO ALTO ADIGE Lago Caldaro Sello DOC
Cortaccia

-10%

Colore rosso rubino, al naso presenta caratteristici profumi di fiori, viola e rosa.

Si abbina con
ravioli, canederli, carni bianche e arrosto

Temperatura di servizio **14-16 °C** Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 9,53)
€ 7,95 -10%

€ 7,15 SOLO CON Card Oro



TRENTINO ALTO ADIGE Müller Thurgau DOC
Cortaccia

-10%

Colore giallo chiaro, profumo lievemente aromatico dal sapore vivace.

Si abbina con
piatti di pesce e crostacei, piatti vegetariani.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO AMPIO**

0,75 lt (al lt € 10,56)
€ 8,80 -10%

€ 7,92 SOLO CON Card Oro



TRENTINO ALTO ADIGE Lagrein DOC
Cortaccia

-10%

Colore rosso rubino.

Si abbina con
piatti importanti, come carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi molto stagionati.

Temperatura di servizio **18-20 °C** Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 12,60)
€ 10,50 -10%

€ 9,45 SOLO CON Card Oro



KURTATSCH
KELLERER CANTINA



AZIENDA CORTACCIA

La nostra filosofia nasce dal termine **"TERROIR"**, ovvero le proprietà geografiche, climatiche e geologiche di un vigneto. Questi conferiscono al vino il suo carattere inconfondibile.

Vigneti unici **DA 220 A 900 M** s.l.m. – avere 700m di dislivello in un unico comune è una cosa unica in Europa! Le zone più in basso sono tra le più calde dell'Alto Adige e sono ideali per i vini rossi. Sulle alture sopra il centro abitato, i vini bianchi trovano condizioni alpine perfette.

Il nostro obiettivo: produrre in modo sostenibile vini che rispecchiano fedelmente la loro provenienza. Il capitale più importante sono i nostri vigneti unici.

VINITALIA CADORO



AZIENDA MARIO SCHIOPETTO
 Nel 1963 Mario Schiopetto, guidato dal suo gusto e dall'amore per il vino, inizia a dedicarsi alla produzione e nel 1965 dà vita al primo "Tocai", oggi Friulano, in purezza.
 L'Azienda Schiopetto era un ex Palazzo Arcivescovile che la Curia cedette a Mario nel 1970 situato nella zona del **COLLIO DOC**.



AZIENDA VOLPE PASINI
 Volpe Pasini è una delle più antiche cantine del Nord-Est d'Italia, situata nel cuore della zona DOC dei Colli Orientali del Friuli.
 Volpe Pasini produce circa 550 mila bottiglie l'anno. Storicamente questa cantina era conosciuta, e lo è ancora, per la sua produzione di vini premiati come Sauvignon, Pinot Bianco e **MERLOT**.

Alcool Free

Steinbock
 Dr Fischer

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e percezioni di note di frutta a polpa bianca. Al sorso è leggero, snello, secco e brioso.

Si abbina con aperitivi e piatti raffinati.

Temperatura di servizio **6-8 °C**

Bicchiere consigliato **FLUTE**
 0,75 lt (al lt € 11,87)

€ 8,90 SOLO CON CardOro



FRIULI Ribolla Gialla IGT
 Schiopetto

Colore paglierino luminoso con riflessi oro, profumo fresco e fragrante con nuances di nocciola e fiori di campo a corredare il bouquet.

Si abbina con ottimo come aperitivo, si sposa benissimo con crostacei e pesce crudo.

Temperatura di servizio **11 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO**

0,75 lt (al lt € 17,20)

€ 12,90 SOLO CON CardOro



FRIULI Merlot IGT
 Schiopetto

Colore rosso rubino, profumo di amarena e fragoline. Gusto avvolgente con note che vanno dai piccoli frutti rossi alla liquirizia e note speziate.

Si abbina con ideale con pollame e carni rosse.

Temperatura di servizio **18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 17,20)

€ 12,90 SOLO CON CardOro



FRIULI Merlot Togliano DOC
 Volpe Pasini

Se giovane ha un colore rosso intenso. Nel tempo, cambia in rosso rubino e la vinosità diventa "bouquet" fragrante con profumo di mora e lampone.

Si abbina con si abbina a carni rosse e ad arrosti di pollame nobile.

Temperatura di servizio **18-20 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 14,53)

€ 10,90 SOLO CON CardOro



FRIULI Refosco DOC
 Volpe Pasini

Colore granato tendente al violaceo e con profumi di mora selvatica e di frutti di sottobosco.

Si abbina con indicato per carne rossa, umidi, arrosti, selvaggina.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 14,53)

€ 10,90 SOLO CON CardOro



FRIULI Malvasia e Chardonnay DOC
 I Feudi di Romans

Colore giallo paglierino, sapore asciutto, aromatico e delicato.

Si abbina con primi piatti con salse a base di verdure e di pesce.

Temperatura di servizio **10-12 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO AMPIO**

0,75 lt (al lt € 9,05)
 € 7,99 -15%

€ 6,79 SOLO CON CardOro



TOSCANA Morellino di Scansano DOCG
 Mantellassi

Colore rosso rubino, profumo floreale, fruttato e speziato. Sapore morbido, fresco, sapido, con tannini levigati.

Si abbina con affettati e salumi, formaggi freschi e stagionati.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 6,65)

€ 4,99 SOLO CON CardOro



TOSCANA Chianti DOCG
 Colli Brunni

Colore intenso, profumo fruttato dal sapore armonico.

Si abbina con affettati e salumi, carni bianche e rosse arrosto e in umido.

Temperatura di servizio **18-20 °C**

Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 2,65)

1 bottiglia € 2,99
 3 bottiglie € 5,98
 pari a

€ 1,99 alla bottiglia



acquisto massimo 30 pezzi

Dai Migliori Vigneti d'Italia



Barbera d'Asti DOCG
Cantine Rasore



Colore rosso intenso con riflessi violacei, sapore fresco e succoso.

Si abbina con
primi piatti pasta ripiena, carni stufate o bollite e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 3,84)
€ 3,60 -20%

€ **2,88**



Barolo DOCG Turrato
Cantine Rasore



Colore rosso rubino.
Profumi di rosa, suisina e note tostate di caffè.

Si abbina con
carni arrosto o brasate e polleria nobile.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BALLON**

0,75 lt (al lt € 21,32)
€ 19,99 -20%

€ **15,99**



Aglianico del Vulture DOP
Cantina di Venosa



Colore rosso rubino vivo. Profumo intenso e vibrante con sentori profondi di mirtillo e pere.

Si abbina con
selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio **16-18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 4,47)
€ 4,79 -30%

€ **3,35**



Cannonau di Sardegna
Sa Lughe



Colore rosso rubino,
profumo fruttato dal sapore secco.

Si abbina con
piatti di carne tipici della cucina sarda.

Temperatura di servizio **18 °C** Bicchiere consigliato **BORGOGNA**

0,75 lt (al lt € 6,23)
€ 5,50 -15%

€ **4,67**



Gurgò Grillo di Sicilia DOC
Cantine Paolini



Colore giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo di melaverde, lime, pompelmo e qualche accenno erbaceo di timo e rosmarino.

Si abbina con
crudi di pesce, sushi, aperitivo a base di formaggi, verdure in pinzimonio e in pastella.

Temperatura di servizio **8-10 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO**

0,75 lt (al lt € 5,99)
€ 4,99 -10%

€ **4,49**



Zibibbo
Terre di Sicilia DOP
Cantine Paolini

Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli.
Profumo floreale con aggiunta di note fruttate.

Si abbina con
crudité di mare, insalate gourmet, ideale come aperitivo.

Temperatura di servizio **9-11 °C** Bicchiere consigliato **TULIPANO MEDIO**

0,75 lt (al lt € 7,19)
€ 5,99 -10%

€ **5,39**



PIEMONTE

-20%

LOMBARDIA

Franciacorta DOCG
Extra Brut
Piero Catturich

Colore giallo paglierino, sapore completo e maturo.
Profumo fine, delicato e intenso.

Si abbina con
aperitivi, prime portate, piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio **6-8 °C** Bicchiere consigliato **FLUTE**

0,75 lt (al lt € 14,53)

€ **10,90**



PIEMONTE

-20%

LOMBARDIA

Franciacorta DOCG
Saten
Piero Catturich

Colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati.
Profumo con sentori floreali e frutta a polpa bianca che sfumano in note di pasticceria.

Si abbina con
antipasti e aperitivi, primi piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio **6-8 °C** Bicchiere consigliato **FLUTE**

0,75 lt (al lt € 15,87)

€ **11,90**



CATTURICH DUCCO

Antica famiglia dalle nobili origini, nel mondo enoico deve la sua notorietà a Piero Catturich che fonda l'azienda nel 1967 nel zona di Carmignone vocata alla produzione dei vini sin dall'anno 1000.

Dedicatosi inizialmente alla produzione di vino rosso di grande pregio, nel 1981 decide di piantare solo vigneti di **PINOT BIANCO** e **CHARDONNAY** per specializzarsi nella produzione di **SPUMANTE METODO CLASSICO**.

VINITALIA CADORO

PREZZI BASSI

Sapori d'autunno

prodotto Italiano **Zucca Marina**
€ 0,99 al kg



prodotto Italiano **Zucca Violina**
€ 0,99 al kg



prodotto Italiano **Zucca Extra Dolce**
€ 1,99 al kg

prodotto Italiano **Zucca Delica**
€ 1,69 al kg

prodotto Italiano **Zucca Hokkaido**
€ 1,69 al kg



prodotto Italiano

Patate americane
€ 1,99 al kg



prodotto Italiano

Castagne
€ 5,99 al kg



Orata
400 gr circa
€ 3,50 al pezzo



solo nei negozi con reparto pescheria

Card'Oro **-10%**

Stoccafisso
Ragno Scelto



solo nei negozi con reparto pescheria

PREZZI BASSI

Prosciutto di Parma DOP
18 mesi di stagionatura
senza antibiotici

€ 28,90 al kg



Prezzo
eccezionale

BonRoll
Classico
e con Spinaci
Aia

750 gr (al kg € 6,65)

€ 4,99



Pancetta
Affumicata Stufata

€ 13,90 al kg



Consilia

-20%

Prosciutto Cotto
Alta Qualità
100 gr (all'etto € 2,39)
€ 2,99 -20%

€ 2,39



Consilia

-20%

Grana Padano DOP
Grattugiato
80 gr (all'etto € 1,79)
€ 1,79 -20%

€ 1,43



Consilia

-20%

Mozzarella
per Pizza
250 gr (al kg € 7,52)
€ 2,35 -20%

€ 1,88



-20%

Pasta Sfoglia
Bianca Bontà
assortita
230 gr (al kg € 4,35)
€ 1,25 -20%

€ 1,00



CADORO

-30%

6 Uova Fresche
Allevate a Terra
Pasta Gialla
€ 1,99 -30%

€ 1,39



Consilia

-20%

Bevande Vegetali
Biologiche
assortite
1 lt
€ 1,99 -20%

€ 1,59



Consilia

-20%

Yogurt Magro
Intero e alla Frutta
8x125 gr
€ 2,95 -20%

€ 2,36



PREZZI BASSI

Consilia

-20%

Pasta Fresca all'Uovo
assortita
250 gr (al kg € 4,00)
€ 1,25 -20%

€ 1,00



BANCO FRIGO

CADORO Bio

-20%

Pasta Fresca Integrale
250 gr (al kg € 3,16)
€ 0,99 -20%

€ 0,79



NOVITÀ

BANCO FRIGO

-10%



Sughi Freschi
Naturello
assortiti
140 gr (al kg € 12,79)
€ 1,99 -10%

€ 1,79

BANCO FRIGO

Consilia

Card'Oro
-20%

Zuppa di Legumi e Cereali
e **Zuppa Delicata**
600 gr (al kg € 3,32)
€ 2,49 -20%

€ 1,99



SURGELATO

Consilia

-30%

Patate e Carciofi
400 gr (al kg € 5,23)
€ 2,99 -30%

€ 2,09



SURGELATO

Consilia

Card'Oro
-30%

Filetto
di **Merluzzo**
400 gr (al kg € 9,35)
€ 5,35 -30%

€ 3,74



SURGELATO

Card'Oro
-21%

Baguette Bistro
Cameo
assortite
250 gr (al kg € 5,96)
€ 1,89 -21%

€ 1,49



SURGELATO

PREZZI BASSI

CADORO *Selezione*

-24%

Pasta all'Uovo
assortita
250 gr (al kg € 5,00)
€ 1,65 -24%



€ 1,25

-20%

Olio Extra Vergine di Oliva
Frantoio dei Caruggi
0,75 lt (al lt € 6,92)
€ 6,49 -20%



€ 5,19

-20%

Olio di Semi di Zucca Bio
Crudolio
0,25 lt (al lt € 15,68)
€ 4,90 -20%



€ 3,92

Consilia

-40%

Passata Casereccia
690 gr (al kg € 0,91)
€ 1,05 -40%



€ 0,63

-20%

Riso Carnaroli IGP
Terra del Riso
1 kg
€ 2,99 -20%



€ 2,39

Consilia

-30%

Sughi assortiti
180 gr (al kg € 15,94)
€ 4,10 -30%



€ 2,87

Consilia

-25%

The Limone e Pesca
3x200 ml (al lt € 0,98)
€ 0,79 -25%



€ 0,59

Consilia

-20%

Tonno al Naturale
2x112 gr (al kg € 12,81)
€ 3,59 -20%



€ 2,87

Consilia

-30%

Piselli Fini
240 gr (al kg € 3,04)
€ 1,05 -30%



€ 0,73

Card'Oro

Birra Strong Ale 7.7
Ceres
3x33 cl (al lt € 3,73)

€ 3,69



-26%

Birra 8.6
Original, I.P.L. e Red
0,33 lt (al lt € 3,00)
€ 1,35 -26%



€ 0,99

PREZZI BASSI

-20%

Caffè Aroma Italiano
Kimbo

3x250 gr (al kg € 6,67)
€ 6,25 -20%

€ 5,00



Consilia

Card'Oro
-20%

Tè Verde

25 pezzi
42,5 gr (all'etto € 2,05)
€ 1,09 -20%

€ 0,87



Consilia

Card'Oro
-15%

Cereal Up
Classici

375 gr (al kg € 3,60)
€ 1,59 -15%

€ 1,35



Card'Oro
-10%

Merendine
Oreo

220 gr (al kg € 6,91)
€ 1,69 -10%

€ 1,52



Consilia

Card'Oro
-13%

Frollini con
Gocce di Cioccolato

700 gr (al kg € 2,84)
€ 2,29 -13%

€ 1,99



Card'Oro

Confetture
Fiordifrutta
Rigoni

assortite
330 gr (al kg € 9,06)

€ 2,99



Consilia

-30%

Crema
di Marroni

370 gr (al kg € 5,11)
€ 2,70 -30%

€ 1,89



Card'Oro

Croissant
Albicocca
e Cioccolato
Bauli

300 gr (al kg € 4,63)

€ 1,39



Card'Oro
-10%

American Burger

300 gr (al kg € 4,17)

American Hot Dog

250 gr (al kg € 5,00)

Morato

€ 1,39 -10%

€ 1,25



CADORO

Card'Oro
-12%

Grissini alla Ferrarese

200 gr (al kg € 5,50)
€ 1,25 -12%

€ 1,10



Consilia

-15%

Tortilla Chips

180 gr (al kg € 6,39)
€ 1,35 -15%

€ 1,15



PREZZI BASSI

Consilia



Pannolini Unisex
Junior x36, Maxi x42
e XL x30
€7,49 -10%



€ 6,74



Sapone Intimo
Antibatterico
Intima+
0,5 lt
€3,60 -20%



€ 2,88



Sapone Liquido
Fresh&Clean
assortito
300 ml
€1,45 -17%



€ 1,19



Bagnoschiuma
Neutromed
assortito
0,60 lt
€2,59 -15%



€ 2,19



Sgrassatore Spray
Amuchina
assortito
0,75 lt
€2,39 -16%



€ 1,99

CADORO



Detersivo Piatti
assortito
1 lt
€1,00 -12%



€ 0,89



Detersivo
Liquido
Chanteclair
23 lavaggi
€3,65 -19%



€ 2,95



XXL
Ammorbidente
Concentrato
Cocolino
80 lavaggi
€4,05 -13%



€ 3,49

Consilia



Croccantini Petsy
assortite
2 kg (al kg € 1,60)
€3,99 -20%



€ 3,19

Consilia



Lettiera assorbente
Petsy
8 lt
€3,49 -20%



€ 2,79

MENÙ

d'autunno

TAGLIERE DI FRICO E
PROSCIUTTO CRUDO DI SAURIS
ABBINA UN CALICE DI REFOSCO MACKÉ

TAGLIATELLE
AL SUGO DI CINGHIALE

LUGANEGA E CEVAPCICI
ALLA GRIGLIA

ZUCCA AL FORNO

cele



Prosciutto
di Sauris IGP



€ 19,90 al kg



Frico di Patate

€ 11,90 al kg

CADORO Selezione

-24%



Tagliatelle
all'Uovo
250 gr (al kg € 5,00)
€ 1,65 -24%

€ 1,25

Consilia

-30%



Sugo di Cinghiale
180 gr (al kg € 15,94)
€ 4,10 -30%

€ 2,87



Luganega
€ 9,90 al kg

Cevapcici
€ 9,50 al kg



Zucca Delica
€ 1,69 al kg

CADORO

Il buon mercato

I punti vendita aderenti all'iniziativa

- PORDENONE via D'Aviano - viale Venezia
- CODROIPO (UD) via Latisana
- BASILIANO (UD) via Corecian CC Arcobaleno
- TRIESTE via dell'Istria

