



SPECIALITÀ
REGIONALI

ABRUZZO
IN TAVOLA

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



Il valore della scelta

SALUMI & FORMAGGI

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



Formaggio tipico a pasta dura, simbolo del territorio abruzzese con cinque mesi di stagionatura. Dalla crosta giallo paglierino non edibile, pasta bianca con leggera occhiatura. Ottimo per la preparazione di antipasti ed aperitivi.

PECORINO
D'ABRUZZO
SEMISTAGIONATO
DE REMIGIS

€ ALL'ETTO
2,19



MOZZARELLA
FIOR DI LATTE VASIO
TERRANTICA
500G

€ 9,80 AL KG
4,90



CACIOLATTE
TERRANTICA

€ ALL'ETTO
1,29



FORMAGGIO GIUNCATA
ARTIGIANALE
DELIZIOSA

€ ALL'ETTO
1,09

- 100% latte pugliese
- A breve stagionatura
- Con crosta "fiorita" ricoperta di muffe
- Morbido, gustoso e delicato
- Prodotto di eccellenza



FORMAGGIO
DI CAPRA
A CROSTA FIORITA
DESPAR PREMIUM

€ ALL'ETTO
1,99

La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

SALUMI & FORMAGGI

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



Formaggio stagionato a pasta morbida, di latte ovino. Dopo una prima semi-stagionatura viene trasferito nelle grotte di tufo in Sant'Agata Feltria. Il suo sapore è deciso con una pasta morbida.

FORMAGGIO NERO DI GROTTA MARTARELLI

€ ALL'ETTO
2,39

Pecorino semistagionato, caratterizzato da una piacevole morbidezza. Le sue caratteristiche fini e gradevoli lo rendono adatto ad ogni momento del pasto. Formaggio da tavola, da assaporare con del buio pane fresco lavorato con olive o sesamo.



PECORINO DI AMATRICE SEMI STAGIONATO

€ ALL'ETTO
2,09



FORMAGGIO BOTTEGARO MARTARELLI

€ ALL'ETTO
1,69



PECORINO GORZANO DI AMATRICE STAGIONATO

€ ALL'ETTO
2,59

La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

ABRUZZO IN TAVOLA

GRAN SASSO



SPECIALITÀ REGIONALI

DENOMINAZIONE:
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

PROVENIENZA:
ITALIA - ABRUZZO

ZONA DI PRODUZIONE:
COMUNI DELLA DENOMINAZIONE ABRUZZO

TIPOLOGIA:
VINO ROSSO FERMO

VITIGNO:
MONTEPULCIANO

GRADAZIONE ALCOLICA:
13,5% VOL.



€ 10.53 AL LT
7,90

VINO
MONTEPULCIANO DOC
MASCIARELLI
75CL

Al naso sviluppa un bouquet fragrante e fruttato. Il sorso è slanciato e semplice, in cui risalta una spiccata freschezza e un grintoso ma piacevole tannino.



ABRUZZO IN TAVOLA

LAGO DI SCANNO (AQ)

SPECIALITÀ REGIONALI



7,90 € 10.53 AL LT

VINO
MONTEPULCIANO/
CERASUOLO/TREBBIANO
JASCI & MARCHESANI
75CL

I vini Jasci & Marchesani, prodotti da vitigni accuratamente selezionati che hanno trovato il loro pieno adattamento in zone e posizioni specifiche nelle tenute, maturano e invecchiano nel buio generoso delle cantine, un luogo dall'atmosfera speciale.



SALUMI & FORMAGGI

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



SALAME CORALLINA
SALUMIFICIO SORRENTINO

1,49 € ALL'ETTO



SPIANATA ABRUZZESE
SALUMIFICIO SORRENTINO

1,39 € ALL'ETTO



Prodotto simbolo della tradizione abruzzese. Realizzato con carni selezionate, budello naturale e macinatura finissima, si distingue per la forma piatta, il gusto dolce e autentico.

SALAME AQUILA
SALUMIFICIO SORRENTINO

1,39 € ALL'ETTO



BOCCONCINI
DOLCI / PICCANTI
SALUMIFICIO SORRENTINO

1,39 € ALL'ETTO



La mortadella di cinghiale Despar Premium è un prodotto di elevata qualità e ha un limitato contenuto di grassi.

MORTADELLA
DI CINGHIALE
DESPAR PREMIUM

1,49 € ALL'ETTO



LONZA INTERA
CASTEL CASTAGNA

2,39 € ALL'ETTO

La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

PER IL TUO APERITIVO

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA

Tipico prodotto della tradizione gastronomica italiana. Realizzate con olive nere denocciolate della cultivar Leccino, vengono condite con un mix rustico che include peperone piccante, aglio, cipolla, basilico e olio di semi di girasole.



OLIVE RICETTA
ABRUZZESE
FICCACCI
150G

€ 13,27 AL KG
1,99

I pomodori secchi sono un ingrediente iconico della tradizione pugliese e mediterranea, spesso abbinati per creare pesti, condimenti per la pasta o gustosi antipasti sott'olio.



POMODORI
SECCHI
FACINO

€ ALL'ETTO
0,89



OLIVE ITRANE NERE
MIRAGLIA

€ ALL'ETTO
0,79



FILETTI DI
ALICI MARINATE
DI DIO

€ ALL'ETTO
2,19

ABRUZZO IN TAVOLA

SULMONA (AQ)



SPECIALITÀ REGIONALI



€ 16,61 AL KG
2,99

PIZZELLE
M. PIZZELLA
VARI TIPI
180G

Realizzate con il migliore grano coltivato e macinato a pietra.
Senza Latte e derivati; Senza Conservanti; Senza Lievito; Senza Coloranti.



La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

L'AQUILA

SPECIALITÀ
REGIONALI



**CIC
CARNI**

€ ALL'ETTO
2,29

**PORCHETTA
ABRUZZESE**

Porchetta di puro
suino disossata e cotta
artigianalmente a bassa
temperatura senza
conservanti come da antica
tradizione.



**FIADONI
NOSTRA PRODUZIONE**

€ ALL'ETTO
1,69



**PALLOTTE CACIO E UOVA
CIC CARNI
PORZIONE DA 200G**

€
5,99



**PECORA
ALLA CALLARA**

€ ALL'ETTO
2,19



**CIF & CIAF
CIC CARNI
PORZIONE DA 500G**

€
9,90



**PANE CAFONE
CON LIEVITO MADRE
NOSTRA PRODUZIONE**

€ ALL'ETTO
0,35



**PIZZA
CROCCANTE**

€ ALL'ETTO
1,29

La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

DISPENSA SALATA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA

ABRUZZO
IN TAVOLA

ALTINO (CH)

I funghi alla boscaiola sono una specialità gastronomica artigianale abruzzese. Un ricco mix di funghi conservati sott'olio, lavorati e conditi con erbe aromatiche secondo la tradizione.



FUNGHI ALLA BOSCAIOLA
FRAGASSI
320G

€ 11,84 AL KG
3,79

Melanzane fresche selezionate e lavorate secondo la tradizione. Condite con olio di semi di girasole, aceto di vino, prezzemolo, peperoncino, aglio e spezie.



MELANZANE A FETTE
FRAGASSI
320 G

€ 11,84 AL KG
3,79



CARDI
AL NATURALE
400G

€ 9,98 AL KG
3,99

L'Antipasto Mediterraneo Fragassi è un gustoso misto di ortaggi sott'olio lavorato artigianalmente. È perfetto per arricchire taglieri, aperitivi e insalate, esaltando i sapori della tradizione.



ANTIPASTO
MEDITERRANEO
FRAGASSI
320G

€ 11,84 AL KG
3,79

SPECIALITÀ
REGIONALI



€ 97,50 AL KG
3,90

PEPERONE DOLCE
DI ALTINO INTERO
40G

Il Peperone Dolce di Altino Grana Grossa è un peperone appartenente alla specie *Capsicum annum*, è di colore rosso intenso acceso, dal sapore dolce e aromatico. Viene coltivato nel comune di Altino (Ch) nel rispetto di un rigoroso disciplinare.

La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026



ROCCASCALEGNA(CH)

SPECIALITÀ REGIONALI



€ 8,65 AL LT
6,49

**OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA
MASSERIA ERASMI
75CL**

Un extravergine di primo raccolto che esprime deciso le caratteristiche della sua terra d'origine. La notevole presenza di note aromatiche fa prediligere l'uso di questo olio su piatti di una certa consistenza per una cucina equilibrata, ricca di sapori e aromi.



DISPENSA SALATA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA

Prodotti di prima scelta conservati nel loro vasetto di vetro. Cotti in acqua e immersi nel liquido di cottura per preservarne il gusto naturale, sono pronti all'uso, senza grassi aggiunti né conservanti, perfetti per insalate o zuppe.



- Ceci Lessi
- Fagioli Borlotti Lessi
- Fagioli Cannellini Lessi
- Fagioli Perle

LEGUMI
D'ALESSANDRO
VARI TIPI
350G

€ 5,97 AL KG
2,09



**SAGNETTE FRESCHE
DI GRANO TENERO
REGAL
250G**

€ 5,96 AL KG
1,49



**SUGO AL BASILICO/
POMODORO/
ARRABBIATA
200G**

€ 5,45 AL KG
1,09



Olio di colore giallo verdognolo, dal fruttato medio intenso, molto delicato, tendenzialmente dolce con note appena percettibili di amaro e piccante



**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
MONOVARIALE
CASTIGLIONESE
50 ML**

€ 12,98 AL LT
6,49



100%
ITALIANO

Si distingue per il colore verde dai riflessi leggermente dorati. E' l'extra vergine perfetto per la preparazione delle ricette tipiche della nostra cucina italiana.



**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA
DE CECCO
100% ITALIANO
1L**

€ 8,90

La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

DISPENSA SALATA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA

Il pomodoro
Pera d'Abruzzo,
un tesoro culinario
tipico della nostra
regione, dal sapore
dolce e equilibrato,
prelibatezza unica.



POMODORO
PERA
D'ABRUZZO
A PEZZETTONI
320G

€ 10.28 AL KG
3,29



PASSATA
DI POMODORO
ABRUZZO
FRAGASSI
500G

€ 3.58 AL KG
1,79



PASSATA
DI POMODORO
PERA
D'ABRUZZO
500G

€ 4.98 AL KG
2,49



SUGO ALLA PECORARA
MUGNAIA DI ELICE
370G

€ 9.43 AL KG
3,49



SUGO ALLA MUGNAIA
MUGNAIA DI ELICE
370G

€ 9.43 AL KG
3,49

ABRUZZO IN TAVOLA

PESCARA



SPECIALITÀ REGIONALI



SUGO
- PER CHITARRINA -
con Pallottine

€ 18.03 AL KG
6,49

SUGO CHITARRINA
ALLA TERAMANA
MUGNAIA
360G

Il tradizionale sugo alla
Teramana fatto con
polpettine di carne bovina
sapientemente preparate
dalle nostre mugnaie.



La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

Di colore rosso rubino profondo, con note di frutta rossa, ciliegia, ribes, viola, sentore di tabacco. Ottimo in abbinamento a carni alla brace, agnello, cacio e ova (formaggio e uova).



- VITIGNO:** MONTEPULCIANO 100%
- GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5%
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18° C
- ABBINAMENTO:** SECONDI DI TERRA

VINO
MONTEPULCIANO
DOC M.CVETIC
75CL

27,90 € 37.20 AL LT

Di colore giallo paglierino scarico. Dal profumo floreale, fine, intenso, aromi delicati di mela e di pesca. Si consiglia l'abbinamento con aperitivi, carni bianche, piatti di pesce, tempere di ortaggi e crostacei.



- VITIGNO:** PASSERINA
- GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5%
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18° C
- ABBINAMENTO:** SECONDI DI MARE E ORTAGGI

VINO
CONTROGUERRA
DOC PASSERINA
ILLUMINATI
75CL

8,90 € 11.87 AL LT

Vino fruttato con sentori di frutti di bosco e floreale. Ottima acidità e persistenza. Si consiglia l'abbinamento con antipasti, pizza e aperitivi.



- VITIGNO:** UVA A BACCA ROSSA
- GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12° C
- ABBINAMENTO:** ANTIPASTI, PIZZA E APERITIVO

VINO
CERASUOLO
IGP DUMI
TERZINI
75CL

7,59 € 10.12 AL LT

Vino di colore rosso rubino con aromi floreali di violetta e sentori di ciliegie selvatiche, frutti di bosco e spezie. Ottimo abbinato a carne rossa alla griglia, arrosti, selvaggina, agnello al forno e formaggi stagionati.



- VITIGNO:** MONTEPULCIANO 100%
- GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%
- TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10/12° C
- ABBINAMENTO:** SECONDI DI TERRA

VINO
MONTEPULCIANO
DOP PIETrame
TOLL
75CL

4,99 € 6.65 AL LT

La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

AMARI E LIQUORI

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA

LIQUORE
GENZIANA
EVANGELISTA
50CL

€ 17.80 AL LT
8,90



La "Genziana", è un liquore artigianale realizzato con infusione di radici della medesima pianta. Il nome "Genziana" deriva da "Genziò" Re dell'Illiria che ne fece apprezzare ai Romani le qualità aromatiche.



LIQUORE
GENZIANA
CASAURIA
50CL

€ 16.98 AL LT
8,49



LIQUORE
CENTUCA
50CL

€ 21.80 AL LT
10,90

Esprime un equilibrio tra la dolcezza e la potenza dello spirito. Al naso con note di anice, seguite da sfumature che ricordano la liquirizia e erbe aromatiche. È ideale come digestivo dopo un pasto.



AMARO
L'ABBRUZZESE
DI CICCO
70CL

€ 12.71 AL LT
8,90

Ottenuto seguendo un'antica ricetta: agli estratti di radici e di erbe si aggiungono infatti infusi di agrumi freschi. Ottimo dopo i pasti corretto nel caffè, con ghiaccio e una fetta di arancio, liscio è preferibile servirlo freddo.



LIQUORE
RATAFIA
EVANGELISTA
50CL

€ 15.80 AL LT
7,90

L' Armoniosa fusione di Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. e succo di Amarene genera questo "Elisir" da gustare fresco, come aggiunta in un flute di prosecco, per creare insoliti cocktails.



AMARO
D'ABRUZZO
JANNAMICO
70CL

€ 14.14 AL LT
9,90

Frutto di un'infusione bilanciata di erbe, radici e spezie. Il gusto è pieno, con un ottimo equilibrio tra la nota amara e una leggera dolcezza. Ideale per un digestivo a fine pasto, liscio o con ghiaccio.

ABRUZZO IN TAVOLA

TERAMO



SPECIALITÀ REGIONALI



€ 33.80 AL LT
16,90
LIQUORE
CENTERBA
50CL

È considerata dagli appassionati una versione più "morbida", seppur fedele all'originale. Dopo la raccolta ed una accurata selezione delle migliori foglie, queste erbe vengono messe a macerare in alcool. Il dosaggio ed il tempo d'infusione (da due a quattro mesi) variano a seconda delle caratteristiche climatiche dell'anno di raccolta.



La disponibilità di ogni prodotto può variare a seconda del punto vendita

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026



ABRUZZO IN TAVOLA

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



Il valore della scelta

VIENI A TROVARCI NEI NOSTRI SUPERMERCATI.

www.despar.com



Despar Centro Sud