



# SPECIALITÀ REGIONALI



# CALABRIA IN TAVOLA

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

DESPAR  
EUROSPAR  
INTERSPAR



**Il valore della scelta**

# CALABRIA IN TAVOLA

CAPO RIZZUTO



## SPECIALITÀ REGIONALI

PECORINO  
CROTONESE



€ ALL'ETTO  
**1,79**

**PECORINO CROTONESE  
DOP FONSI**

Il Pecorino Crotonese DOP fresco ha pasta tenera e dolce, colore bianco o leggermente paglierino; il gusto è delicato, morbido e leggermente acidulo. La crosta sottile riporta i segni tipici del canestro. Il tipo a pasta semidura ha gusto intenso e leggermente piccante. La crosta è spessa, di colore leggermente bruno, la pasta è compatta. Il Pecorino Crotonese DOP stagionato è dotato di gusto intenso, deciso e dal leggero retrogusto piccante. Al momento della degustazione, appena tagliata la forma, si avverte un odore lieve di latte di pecora, legato armonicamente con altri odori caratteristici, quali fieno, erbe mature di campo, sentore di nocciola e di fumo.



# SALUMI & FORMAGGI

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA

DESPAR  
PREMIUM

Formaggio a breve  
stagionatura a  
crosta fiorita

**100% LATTE PUGLIESE**

**Ingredienti:**  
latte di capra, sale,  
caglio, fermenti lattici.



FORMAGGIO  
DI CAPRA  
A CROSTA FIORITA  
DESPAR PREMIUM

€ ALL'ETTO  
**1,99**



SCROCCHIARELLE  
AL MAIS/BIANCHE/INTEGRALI  
ANTICO FORNO  
450G

€ 3,98 AL KG  
**1,79**



PECORINO  
FRESCOBALDO DEDONI  
700G

€ ALL'ETTO  
**1,39**



MOZZARELLA  
FIORDILATTE  
FATTORIA  
DELLA PIANA

€ ALL'ETTO  
**0,89**



CACIOCAVALLO  
SILANO  
DOP CALABRESE

€ ALL'ETTO  
**1,49**

CACIOCAVALLO  
SILANO  
DOP



FORMAGGIO GIUNCATA  
ARTIGIANALE  
DELIZIOSA

€ ALL'ETTO  
**1,09**

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



SALSICCIA CURVA  
PICCANTE/DOLCE  
SALUMI DEL CASTELLO

€ ALL'ETTO  
**1,29**



SCAMORZA  
AFFUMICATA/BIANCA  
MARCHESATO

€ AL PEZZO  
**0,89**



SALSICCIA  
DOLCE/PICCANTE  
DI SUINO NERO  
DESPAR PREMIUM  
300G

€ AL PEZZO  
**6,70**



PROVOLA BIANCA/  
AFFUMICATA  
MORRONE

€ ALL'ETTO  
**0,79**



CACIOSPIANATA  
PICCANTE  
SAN VINCENZO

€ ALL'ETTO  
**1,79**



SOPPRESSATA  
SAN PIETRO  
DOLCE/PICCANTE

€ ALL'ETTO  
**1,39**

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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

## CALABRIA IN TAVOLA

CAPO VATICANO



### SPECIALITÀ REGIONALI



€ ALL'ETTO  
**1,19**

#### NDUJA DI SPILINGA FIAMINGO

E' un salume spalmabile di origine Calabrese a base di carne e grasso di suino dalla macinatura più sottile che prevede tra gli ingredienti l'aggiunta di peperone e peperoncino. La caratteristica della Nduja Calabrese di Spilinga è la sua consistenza cremosa e il gusto gradevolmente piccante, è insomma un salume spalmabile. Ottima sul pane, per fare gustose bruschette per l'antipasto, ma anche come salsa per condire la pasta, la pizza e secondi piatti di carne.



# CALABRIA IN TAVOLA

COSENZA

## SPECIALITÀ REGIONALI



€ 47,67 AL KG  
**4,29**

**SALSA TARTUFATA  
PIRRO  
90G**

C'è un momento speciale, nei boschi più incontaminati, in cui la terra custodisce il suo segreto più prezioso: il tartufo. È da questa passione per le cose autentiche che nasce la Salsa Tartufata Pirro, un vero e proprio tributo all'eccellenza e alla tradizione gastronomica.

Non si tratta di un semplice condimento, ma di un perfetto equilibrio sensoriale. Il carattere intenso e avvolgente del tartufo nero si sposa con la delicatezza dei funghi coltivati e la purezza dell'olio d'oliva, creando una consistenza ricca e un profumo inconfondibile che si sprigiona non appena si apre il vasetto.



# DISPENSA SALATA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



**FRESE  
BIANCHE / INTEGRALI  
ROTONDE COLACCHIO  
500G**

€ 3,98 AL KG  
**1,99**



**TARALLUCCI/  
TARALLINI  
BISCOTTIFICIO  
CAUCCI  
VARI TIPI  
300-350G**

€  
**1,49**



**DOLCEZZA  
PICCANTE/  
CREMA/PATÉ  
FONTANA  
VARI TIPI  
190G-240G**

€ 9,42 AL KG  
**1,79**



**BRUSCHETTA CIPOLLA  
ROSSA/PICCANINO  
VEGETALE MIGLIARESE  
140G**

€ 24,93 AL KG  
**3,49**



**TRECCINE  
VARI TIPI  
COLACCHIO  
400G**

€ 5,73 AL KG  
**2,29**



**FUNGI  
DELLE SERRE  
SERFUNGHI  
314ML**

€ 12,71 AL LT  
**3,99**



**TARALLO  
MORBIDO  
DOLCE FUSARO  
400G**

€ 7,48 AL KG  
**2,99**

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



PASSATA  
PER AMATORI  
CALABRIA  
FOOD  
680G

€ 1,90 AL KG  
**1,29**



PASSATA  
PER AMATORI  
CON PEPERONCINO  
CALABRIA FOOD  
680G

€ 1,90 AL KG  
**1,29**



RISO DI SIBARI  
ARBORIO/  
INTEGRALE  
MASSERIA  
FORNARA  
1KG

€ 2,99  
**2,99**



RISO DI SIBARI  
MASSERIA  
FORNARA  
CARNAROLI  
1KG

€ 3,49  
**3,49**



PASTA  
STRONATURA  
PIRRO  
500G

€ 2,78 AL KG  
**1,39**



PASTA  
VARIE TRAFILE  
COLACCHIO  
500G

€ 2,98 AL KG  
**1,49**



FILEI  
CALABRESI  
PIRRO  
500G

€ 2,18 AL KG  
**1,09**



MACCHERONI  
AL FERRETTO  
PIRRO  
500G

€ 2,98 AL KG  
**1,49**

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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

# CALABRIA IN TAVOLA

SCALEA



## SPECIALITÀ REGIONALI



€ 9,98 AL LT  
**4,99**

**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA  
CALABRIA IGP  
BIOLOGICO  
PORTARO 50CL**

L'olio di Calabria IGP non è solo un olio extra vergine, ma un componente essenziale di ogni tipo di dieta, perché esalta i sapori di qualsiasi piatto con personalità. Un condimento che diventa espressione dei sapori e dei profumi della terra su cui cresce e matura. Le caratteristiche delle zone di produzione dell'Olio di Calabria IGP costituiscono un "patrimonio comune" e diventano parte integrante della società locale. La coltura dell'ulivo in Calabria si riconduce a tempi remoti, come riporta Plinio il Vecchio nella sua Naturalis Historia, che conferma il radicamento profondo e indissolubile col territorio circostante ed esalta le specificità che conferiscono all'olivicultura calabrese innegabili tratti di unicità.



# CALABRIA IN TAVOLA

TROPEA

## SPECIALITÀ REGIONALI



€ 4,45 AL KG  
**2,49**

**CIPOLLE ROSSE DI TROPEA  
CALABRIA IGP  
PREMIUM  
ALL'ACETO DI VINO 560G**

La Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, oltre al suo caratteristico sapore dolce, offre numerosi benefici per la salute. Aiuta a rallentare l'invecchiamento, favorisce la circolazione, neutralizza i radicali liberi e possiede proprietà antibiotiche e antiossidanti. Contiene vitamina C, vitamina E, ferro, selenio, iodio, zinco e magnesio. Il suo alto contenuto di acqua contribuisce alla prevenzione dei calcoli renali ed è naturalmente diuretica. La Cipolla Rossa di Tropea deve il suo gusto unico al terreno sabbioso e al sole di Calabria che la rendono così buona e croccante



# DISPENSA SALATA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



TRANCI DI TONNO  
ALL'OLIO DI OLIVA CALLIPO  
300G

€ 18,30 AL KG  
**5,49**



GNOCCHI FRESCHI  
PIRRO  
500G

€ 2,78 AL KG  
**1,39**

Tra le montagne della Sila, in un ambiente incontaminato viene preparata questa pasta fresca ed artigianale calabrese. Prodotta con semola italiana della migliore qualità, amalgamata con acqua della Sila che sgorga dalla fonte sita a 20 metri dallo stabilimento.



PASTA FRESCA  
CAMPO SILANO  
VARIE TRAFILE  
500G

€ 3,98 AL KG  
**1,99**



TRANCETTI DI TONNO  
CON PEPERONCINO  
FRESCO PICCANTE  
DI CALABRIA  
CALLIPO  
170G

€ 20,53 AL KG  
**3,49**



FILETTI DI TONNO  
CON CIPOLLA DI TROPEA/  
CON NDUJA  
190G

€ 21,00 AL KG  
**3,99**

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



INVOLTINI  
DI MELANZANE/  
PEPERONCINO RIPIENO  
FONTANA  
290G

€ 11,34 AL KG  
**3,29**



FICHI SECCHI  
NATURALI  
LA COSENTINA  
50G

€ 15,80 AL KG  
**0,79**



CIPOLLA ROSSA  
DI TROPEA IGP  
CARAMELLATA  
MIGLIARESE  
180G

€ 18,28 AL KG  
**3,29**



OLIVE RICETTA  
TIPICA  
CALABRESE  
FICACCI  
150G

€ 12,60 AL KG  
**1,89**



PEPERONCINO TAGLIATO/  
FUNGHI MISTI FONTANA  
290G

€ 9,62 AL KG  
**2,79**



PIZZICANTÒ/TARANTELLA  
CALABRESE FONTANA  
280G

€ 10,68 AL KG  
**2,99**

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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

# CALABRIA IN TAVOLA

DIAMANTE



## SPECIALITÀ REGIONALI



€ 11,34 AL KG  
**3,29**  
**BOMBA SIBARITA**  
**SIBARIZIA**  
290G

C'è un luogo in Calabria dove il sole bacia la terra e fa nascere ingredienti straordinari. È qui che prende vita la Bomba Sibarita, un'esplosione di sapore autentico che racchiude l'anima del Mediterraneo.

Non è solo piccantezza: è un incontro perfetto tra la dolcezza delle melanzane e dei peperoni, la sapidità dei pomodori secchi e la nota vivace del vero peperoncino calabrese, tutto finemente tritato e conservato in olio extravergine.



## SPECIALITÀ REGIONALI

27,90 € 37,20 AL LT

VINO CALABRIA  
IGT RICUPÒ  
ROSSO BIO  
75CL

Elegante e avvolgente, questo rosso calabrese nasce dall'unione di Magliocco, Calabrese e Castiglione coltivati tra i 200 e i 350 metri di altitudine, nel cuore di Altomonte. Dopo un affinamento di 14 mesi in barriques di rovere francese e ulteriori 6 in bottiglia, esprime al naso un bouquet intenso e profondo, mentre al palato regala una trama tannica fitta, vellutata e di grande classe. Un vino di struttura, nato per accompagnare momenti importanti.

**Vitigni:** Magliocco, Calabrese, Castiglione  
**Zona di produzione:** Altomonte (CS) - Località Farneto

**Grado alcolico:** 14% vol

**Provalo con:** Carni rosse pregiate, selvaggina, formaggi stagionati

**Perfetto per:** Cene eleganti, serate invernali e conversazioni davanti al cammino



0,89 € ALL'ETTO

POMODORI  
SECCHI  
FACINO



MELANZANE RIPIENE

1,89 € ALL'ETTO



POLPETTE DI SUINO

1,49 € ALL'ETTO



PIPI  
E PATATE

1,49 € ALL'ETTO



PARMIGIANA  
DI MELANZANE  
CON PROSCIUTTO

1,49 € ALL'ETTO

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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

# LA NOSTRA GASTRONOMIA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



SALSICCIA  
CON CIME DI RAPA

1,59 € ALL'ETTO



PARMIGIANA  
DI MELANZANE

1,49 € ALL'ETTO



PASTA AL FORNO

1,29 € ALL'ETTO



SALSICCIA E PATATE

1,49 € ALL'ETTO

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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

# CALABRIA IN TAVOLA

## SPECIALITÀ REGIONALI

PESCIOLINI PEPATI  
PICCANTI/DOLCI  
LUCCHETTA

1,69 € ALL'ETTO

I pesciolini vengono miscelati con il pepe rosso dolce o piccante rigorosamente calabrese di alta qualità, acqua e sale. Materie prime semplici da cui ottenere un prodotto che è da sempre considerato parte della tradizione culinaria, apprezzato e amato da tutti.



0,79 € ALL'ETTO

OLIVE VERDI CALABRESI  
DENOCCIOLATE  
FACINO



2,19 € ALL'ETTO

FILETTI DI ALICI  
MARINATI DI DIO

# CALABRIA IN TAVOLA

SAN NICOLA ARCELLA

## SPECIALITÀ REGIONALI



€ 13,20 AL LT  
**9,90**

**VINO CALABRIA IGT  
GAGLIOPPO STATTI  
ROSSO 75CL**

Il Gaglioppo Calabria IGT di Statti è un vino rosso che rappresenta l'essenza della Calabria. Realizzato con uva Gaglioppo 100%, si presenta con un colore rosso rubino intenso. Le note di degustazione includono ciliegie nere, prugne e una leggera mineralità. Il vino è caratterizzato da tannini morbidi e una buona acidità, con un finale persistente e armonioso.



# LA NOSTRA CANTINA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



**VINO ROSATO  
CALABRIA IGT  
TERRE LONTANE  
LIBRANDI  
75CL**

€ 11,87 AL LT  
**7,90**



**VINO  
ROSÉ  
DOLCEDORME/  
ROSSO  
MAGLIOCCO/  
BIANCO TIMPA IGP  
FERROCINTO  
75CL**

€ 11,87 AL LT  
**8,90**



**VINO DOC CIRÒ  
ROSATO/  
BIANCO/ROSSO  
CAPARRA  
& SICILIANI  
75CL**

€ 5,32 AL LT  
**3,99**



**VINO CIRÒ  
DOP ROSSO  
RISERVA  
CAPOANO  
75CL**

€ 10,53 AL LT  
**7,90**



**VINO IGT  
CRITONE  
BIANCO  
LIBRANDI  
75CL**

€ 10,53 AL LT  
**7,90**



**VINO DOC ASYLLA  
LIBRANDI  
BIANCO/ROSSO  
MELIS  
75CL**

€ 7,87 AL LT  
**5,90**

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  
LIQUIRIZIA  
BOSCO  
50CL

€ 17,80 AL LT  
**8,90**



AMARO  
FORTELUNA  
70CL

€ 28,43 AL LT  
**19,90**



AMARO  
DIGESTIVO  
KÉPHAS  
50CL

€ 21,80 AL LT  
**10,90**



LIQUORE  
FINOCCHIETO  
CAFFO  
50CL

€ 13,80 AL LT  
**6,90**



LIMONCELLO  
LIMO'  
BOSCO  
LIQUORI  
50CL

€ 11,80 AL LT  
**5,90**



LIQUORE  
ANICE  
BOSCO  
1L

€ 12,90  
**12,90**

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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

# CALABRIA IN TAVOLA

MORANO CALABRO



## SPECIALITÀ REGIONALI



€ 38,43 AL LT  
**26,90**  
AMARO MILONE  
70CL

La ricerca degli aromi e le erbe per l'infuso perfetto che riportasse alla luce il gusto, la genuinità, le atmosfere della tradizione e la forza di quel tempo è durata più di 2 anni. Abbiamo scoperto che in Calabria, c'era il mirto, che la genziana veniva utilizzata anche per curare anche le ferite in battaglia, le proprietà digestive del rabarbaro o quelle dell'angelica officinalis contro gli stati depressivi e potente rinvigorente, per non parlare della liquirizia o del bergamotto. Sono oltre 20 gli elementi tra: erbe, radici, bacche ed agrumi che ne compongono la ricetta segreta. Tutto questo solo partendo da una leggenda, dal recupero della memoria storica di un glorioso passato e l'amore per la nostra terra e le nostre origini.





SPECIALITÀ  
REGIONALI

CALABRIA  
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](http://www.despar.com)

   Despar Centro Sud