



SPECIALITÀ
REGIONALI



CAMPANIA
IN TAVOLA

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



Il valore della scelta

AVELLINO

SPECIALITÀ REGIONALI



€ ALL'ETTO
1,59

SALAME MUGNANO CARDINALE SCHETTINO

Massiccio del Partenio, un'area caratterizzata da venti lievi, che soffiano costanti in direzione sud sud-ovest, evitando così ristagni d'aria e favorendo una graduale stagionatura del prodotto, che acquisisce gli aromi e le fragranze trasportate dal vento attraverso foreste di faggi, querce e castagni. Per la produzione del salame di Mugnano, si utilizzano la spalla e il fiocco di prosciutto, macinati e miscelati con grasso suino duro. Per l'insacco, viene usato del budello naturale, più precisamente la parte dell'intestino di maiale denominato, "crespone": forata e legata con spago naturale.



SALSICCIA DOLCE/PICCANTE
SCHETTINO

€ ALL'ETTO
1,29

Il Vesuvio è preparato con carni pregiate di suino italiano, macinate e poi condite con vino bianco Corvo e pepe nero in grani. Dal gusto dolce e allorizzato dal vino e dal leggero retrogusto di fumo. Sublimazione della tradizione napoletana.



SALAME VESUVIO
VILLANI

€ ALL'ETTO
2,49



SALAME
PAESANO

€ ALL'ETTO
1,69



SCAMORZA
CAMPOLONGO

€ ALL'ETTO
1,19



MOZZARELLA
BOCCONCINO/AFFUMICATA
CAMPOLONGO
250G

€ 9,96 AL KG
2,49



MOZZARELLA
BUFALA DOP
DESPAR PREMIUM
500G

€ 13,80 AL KG
6,90

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

SALUMI & FORMAGGI

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



Formaggio a pasta filata dalla caratteristica forma, prodotto con latte vaccino dell'Alta Irpinia. Dolce e leggermente sapido con sentori di latte e burro con una buona persistenza. Interamente lavorato a mano con metodo artigianale.

SCHIENA
D'ASINO
GIOVANE
D&D

€ ALL'ETTO
1,89

Dal latte delle pecore Bagnolese nasce un formaggio dal carattere intenso e autentico. La lunga stagionatura esalta aromi complessi di erbe di montagna, fieno e frutta secca, mentre la pasta compatta regala una consistenza friabile e piacevolmente persistente.



FORMAGGIO
PECORINO
BAGNOLESE
STAGIONATO

€ ALL'ETTO
1,89



Formaggio semistagionato realizzato con latte misto di pecora bagnolese e latte di altre pecore da pascolo irpine. Sapore fragrante e intenso tipico del formaggio di pecora.

FORMAGGIO
PECORINO
IL LACENO

€ ALL'ETTO
1,69



FIOR DI LATTE/
PROVOLA
AFFUMICATA
O'MUNACIELLO

€ ALL'ETTO
0,79

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



Pasta omogenea, morbida e compatta, sapore dolce che persiste nel tempo. Crosta assente se il formaggio viene consumato fresco, sottile e liscia quando inizia a stagionare, colore bianco latte quando il formaggio è fresco, paglierino se è stagionato. Ottimo da servire sciolto in tegamino di terracotta.

CACIOCAVALLO
FRESCO
CAMPOLONGO

€ ALL'ETTO
1,25

CAMPANIA IN TAVOLA

SORRENTO (NA)



SPECIALITÀ REGIONALI



€ ALL'ETTO
2,99

PROVOLONE
DEL MONACO DOP

La sua denominazione si riferisce al fatto che i casari che sbarcavano a Napoli, erano soliti coprirsi con un mantello di tela di sacco, simile al saio dei monaci. E' un formaggio semiduro a pasta filata, stagionato almeno 6 mesi. Prodotto esclusivamente con latte crudo proveniente, per almeno il 20%, da bovini di tipo Agerolese iscritti al registro anagrafico, e nella quota restante (80%) da bovini di razze diverse (Frisona, Brunalpina, Pezzata Rossa, Jersey, Podolica e Meticci locali) allevate esclusivamente nell'area geografica prevista dal disciplinare. Dal sapore dolce e butirroso ed un leggero e piacevole gusto piccante.



OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026



CAMPANIA DA GUSTARE

SPECIALITÀ REGIONALI



**IL VERO SAPORE DELLA CAMPANIA,
A CASA TUA.**

PORTA IN TAVOLA LA MAGIA DI UNA TERRA RICCA DI GUSTO. ABBIAMO SELEZIONATO PER TE LE MIGLIORI SPECIALITÀ CAMPANE, FATTE CON AMORE E TRADIZIONE. DALLA MOZZARELLA DI BUFALA FILANTE AI POMODORI IDRATATI DAL SOLE, OGNI MORSO È UN VIAGGIO INDIMENTICABILE.

Il valore della scelta

**DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR**



LA NOSTRA GASTRONOMIA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA

CAMPANIA IN TAVOLA

NAPOLI



PIZZA GIGANTE INTEGRALE
MAXI FARCITURA
1.6KG

€ AL PEZZO
12,90



FRITTURA
DI CALAMARI E GAMBERI

€ ALL'ETTO
2,79



CARCIOFI ALLA NAPOLETANA

€ ALL'ETTO
1,99



FAGIOLI E SCAROLE

€ ALL'ETTO
1,29



SFOGLIATELLA
FROLLA/RICCIA
130G

€ AL PEZZO
0,79



MAXI
CIAMBELLA ZUCCHERATA
100G

€ AL PEZZO
0,79

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



SPECIALITÀ REGIONALI



€ ALL'ETTO
1,29

PASTA PATATE E PROVOLA

Pasta, patate e provola è una ricetta tradizionale napoletana, una preparazione perfetta per tutta la famiglia perché piace a grandi e piccini. Tutti ameranno questo primo piatto per i sapori semplici e la sua consistenza avvolgente, cremosa e filante.

È un capolavoro della cucina povera. Nata nel '600 per sfamare il popolo con ingredienti economici, si è evoluta fino a diventare un'icona del comfort food partenopeo. Il suo segreto risiede nell'amido che rende il piatto incredibilmente cremoso.



OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

AMALFI (SA)

SPECIALITÀ REGIONALI



€ 4,38 AL KG
2,19

**LIMONI COSTA D'AMALFI IGP
DESPAR PREMIUM
500G**

Questo limone vivace porta una ventata di freschezza in ogni piatto, trasformando le ricette con la sua presenza distintiva. Il suo tocco si sente in ogni portata: ravviva i primi piatti, come una pasta cremosa al limone, e aggiunge una luce brillante a semplici insalate. Nei dolci, la sua scorza profumata e il succo acidulo creano magie, rendendo ogni dessert un'esperienza gustativa unica.



**ORIGANO IN MAZZETTI
LA COSENTINA
40G**

€ 42,24 AL KG
1,69



**PEPERONI SECCHI INTERI
ZAFARAN'
100G**

€ 49,90 AL KG
4,99



**OLIVE
RICETTA NAPOLETANA
FICACCI
150G**

€ 12,60 AL KG
1,89



**NOCCIOLE
DI AVELLINO
TOSTATE
FATINA
500G**

€ 10,38 AL KG
5,19

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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

DISPENSA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



BISCOTTI DI GRANO
CLASSICO
MONTELLA
650G

€ 2,75 AL KG
1,79



BISCOTTI DI GRANO
INTEGRALI
MONTELLA
650G

€ 2,75 AL KG
1,79



BISCOTTI DI GRANO
E CRUSCA
MONTELLA
650G

€ 2,75 AL KG
1,79



FRESELLE
BIANCHE/INTEGRALI/
FRESELLE AL FINOCCHIETTO
MONTELLA
300G

€ 4,63 AL KG
1,39



MINI SALTIMBOCCA
I MAESTRI
DEL FORNO
X4 - 320G

€ 4,66 AL KG
1,49

CAMPANIA IN TAVOLA

SARNO (SA)



SPECIALITÀ REGIONALI



€ 3,23 AL KG
1,29
POMODORI
SAN MARZANO DOP
DESPAR PREMIUM
400G

Una varietà unica, coltivata esclusivamente nel territorio del Sarnese-Nocerino. La sua produzione prevede un rigoroso processo di controllo della qualità durante tutti gli stadi del suo ciclo produttivo. Tutte le operazioni sono manuali, dal trapianto all'ultima fase del raccolto; infatti la sua coltivazione non può essere meccanizzata.



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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

CAMPANIA IN TAVOLA

NAPOLI

SPECIALITÀ REGIONALI

DESPAR
PREMIUM



€ 12,17 AL KG
2,19

**SALSICCIA E FRIARIELLI
DESPAR PREMIUM
180G**

Scopri il gusto autentico della tradizione italiana. Un perfetto equilibrio tra la saporita salsiccia italiana e i friarielli freschi, selezionati con cura per offrirti un'esperienza di gusto ricca e genuina. Perfetto per arricchire bruschette, primi piatti o come condimento originale per le tue ricette, questo prodotto porta in tavola la qualità 100% italiana che fa la differenza.



DISPENSA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



PASSATA
DI POMODORO
LA ROSINA
700G

€ 1,13 AL KG
0,79



POLPA
DI POMODORO
LA TORRENTE
400G

€ 1,48 AL KG
0,59



PANUOZZO
I MAESTRI
DEL FORNO
X2 - 480G

€ 4,15 AL KG
1,99



PASTA DI SEMOLA
RUSSO
VARIE TRAFILE
500G

€ 2,00 AL KG
1,00



PASTA ALL'UOVO
TAGLIATELLE/PAPPARDELLE/
TONNARELLI
OROGIALLO
500G

€ 3,98 AL KG
1,99

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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

SOTTOLI E IN SALAMOIA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



Uno dei prodotti più rappresentativi delle conserve della nostra regione. I pomodori essiccati al sole vengono lavorati e conditi secondo antichi metodi di lavorazione che esaltano il gusto della tradizione. Conservati in olio di girasole.

POMODORI SECCHI
FACINO

€ ALL'ETTO
0,89



FILETTI DI ALICI MARINATI
DI DIO

€ ALL'ETTO
2,19



FILETTI
DI SGOMBRO
ZAROTTI
250G

€ 17,96 AL KG
4,49



COLATURA DI ALICI
ZAROTTI
100ML

€ 54,90 AL LT
5,49



FILETTI ALICI
DISTESI IN OLIO DI OLIVA
ZAROTTI
110G

€ 54,90 AL KG
5,49

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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

CAMPANIA IN TAVOLA

CASERTA



SPECIALITÀ REGIONALI



€ ALL'ETTO
0,79

OLIVE ITRANE NERE
MIRAGLIA

A livello gastronomico e territoriale, queste olive occupano un posto d'onore sul territorio campano grazie alla vicinanza geografica con l'areale della DOP Oliva di Gaeta (che include storicamente anche alcuni comuni del casertano) e alla fortissima richiesta nei mercati locali.



CAMPANIA IN TAVOLA

GRAGNANO (NA)

SPECIALITÀ REGIONALI



€ 9,99 AL LT
7,49

**VINO GRAGNANO
PENISOLA
SORRENTINA DOP
ASTRONI
75CL**

Dal cuore della Penisola Sorrentina.
Un vino che racconta la storia di un
territorio unico.

Le uve, coltivate tra i profumi di limoni e mare,
danno vita a un rosso elegante, dal colore intenso e
dal bouquet avvolgente di frutti rossi maturi.
Al primo sorso, il Gragnano Astroni sorprende per
la sua armonia: tannini morbidi e note fruttate si
fondono in un equilibrio perfetto, che accompagna
con delicatezza piatti di carne, formaggi stagionati
e le eccellenze della cucina mediterranea.



LA NOSTRA CANTINA

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



**VINO SANNIO DOP
SOLOPACA
AGLIANICO/
FALANGHINA
75CL**

€ 5,19 AL LT
3,89



Vitigno: Aglianico

Caratteristiche: colore viola inchiostro.
Al naso, note intensi aromi di frutti di bosco.
Al gusto si presenta morbido ed equilibrato

Temperatura di servizio: 15° - 18° C

Abbinamento: per la sua morbidezza gode
di un'ampia gamma di abbinamenti.

**VINO RUE
DELL'INCHIOSTRO
CAMPANIA
AGLIANICO IGT
NATIV
75CL**

€ 8,65 AL LT
6,49



**VINO FALERNO
DEL MASSICO DOC
NUGNES
ROSSO/BIANCO
75CL**

€ 9,20 AL LT
6,90



Vitigno: Falanghina

Caratteristiche: colore paglierino,
luminoso e consistente. Bouquet di
intens profumi floreali e marcati
sentori di erbe aromatiche.

Temperatura di servizio: 13° - 14° C

Abbinamento: carni bianche,
formaggi freschi, pesce, primi
di pesce, verdure.

**VINO FALANGHINA
ROCCAMORFINA IGT
PAGANO
75CL**

€ 19,87 AL LT
7,29



Vitigno: Falanghina

Caratteristiche: giallo paglierino
lucido. Aromi di agrumi freschi,
frutta tropicale, erbe mediterranee
e cornici marine.
Fresco, agile, leggero, sapido
e molto beverino.

Temperatura di servizio: 10° - 12° C

Abbinamento: facile da abbinare
con il pesce del nostro mare,
proprio per il suo preciso
carattere mediterraneo.

**VINO
FALANGHINA
DI BENEVENTO IGT
VILLA RAIANO
75CL**

€ 10,53 AL LT
7,90



Vitigno: Aglianico e Piediroso

Caratteristiche: rosso rubino intenso
con violacei riflessi. Profumo
suadente, tipico, vinoso, armonico
nella sua espressione territoriale.
Sapore pieno e morbido.

Temperatura di servizio: 15° - 18° C

Abbinamento: ideale per primi
piatti, carne e formaggi.

**VINO RAVELLO
COSTA D'AMALFI DOC
SAMMARCO
75CL**

€ 19,87 AL LT
14,90

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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

LIQUORI & AMARI

UN VIAGGIO TRA I SAPORI AUTENTICI DELLA NOSTRA TERRA



Un liquore straordinario ottenuto dall'infusione di fragoline di bosco di stagione. Ottimo per bagnare i tuoi dolci. Ideale come dopo pasto, in cocktails o sul gelato.

LIQUORE
FRAGOLINO
RUSSO
50CL

€ 15,98 AL LT
7,99



Ottenuto dall'infusione del finocchietto selvatico raccolto a mano secondo l'antica tradizione di famiglia. Ottimo come digestivo, corposo, dal gusto intenso.

LIQUORE
FINOCCHIETTO
RUSSO
50CL

€ 17,80 AL LT
8,90



Liquore artigianale che valorizza la mela Melurca campana, varietà tipica dal profumo intenso e dal gusto inconfondibile. La lavorazione attenta firmata Leanza ne esalta le qualità naturali, trasformandole in un liquore fresco, aromatico e autentico.

LIQUORE MELURCA
LEANZA
50CL

€ 21,80 AL LT
10,90



Dall'infusione di erbe aromatiche nasce l'Amaro Cilento. Gusto intenso ed avvolgente!

LIQUORE
AMARO CILENTANO
70CL

€ 15,57 AL LT
10,90



Il nome è ispirato alla leggenda delle streghe di Benevento, riunite di notte attorno a un noce magico, e dei loro filtri d'amore, che avrebbero unito per sempre le coppie che li bevevano.

Si beve liscio, ghiacciato o si utilizza come base per cocktail quali Pink Witch e Valentino.

LIQUORE
STREGA
70CL

€ 19,27 AL LT
13,49



Il Nocillo ha un colore scuro e un deciso sapore di noce. Presenta un aroma netto di caffè, di radice di liquirizia, chiodi di garofano. Si distingue nettamente un profumo di cannella e all'assaggio si scopre intenso e consistente.

LIQUORE NOCILLO
LEANZA
50CL

€ 27,80 AL LT
13,90

CAMPANIA

IN TAVOLA

POSITANO (SA)



SPECIALITÀ REGIONALI



€ 16,27 AL LT
11,39 LIMONCELLO
ANTICO CILENTO
70CL

Dal cuore del Cilento arriva un limoncello che racconta l'estate in ogni sorso. Realizzato con limoni selezionati, raccolti a mano nei rigogliosi giardini soleggiati, ogni bottiglia racchiude il profumo intenso della scorza e la dolcezza naturale del frutto. Antico Cilento Limoncello non è solo un liquore, è un viaggio sensoriale tra i paesaggi mediterranei, tra sole, mare e terra, pronto a portare la genuinità del Cilento direttamente nel tuo bicchiere.



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

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026



SPECIALITÀ
REGIONALI



CAMPANIA
IN TAVOLA

OFFERTE VALIDE FINO AL 30 AGOSTO 2026

VIENI A TROVARCI NEI NOSTRI SUPERMERCATI.

www.despar.com

   Despar Centro Sud

DESPAR
EUROSPAR
INTERSPAR



Il valore della scelta