

Buonaidea

LA RIVISTA DI INFORMAZIONE, BUON CIBO E DIVERTIMENTO DEL GRUPPO POLI



Speciale Natale

Un Natale dai mille colori...
Scegliete il vostro!

**PER UN NATALE
DAVVERO SPECIALE**

Speciale
gastronomia e vini

MENÙ GOURMET

Il menù delle feste
selezionato per voi



Anno 4 - Speciale
Dicembre 2016

1 copia omaggio per i possessori di
DupliCard.
Senza DupliCard e successive costo € 1



SARCHIO. IL GUSTO PREFERITO DALLA NATURA.



THE KEY

Lasciatevi sorprendere da Sarchio. Da 35 anni selezioniamo e combiniamo solo i migliori ingredienti **biologici**. Una linea completa di alimenti semplici e gustosi per ogni momento della giornata, anche **senza glutine** e **vegani**. Così buoni, che nemmeno la natura saprebbe resistere.



www.sarchio.com

Il bio non è mai stato così buono.

PRIMO PIANO

4 Un Natale dai mille colori...

PER UN NATALE DAVVERO SPECIALE

9 Idee regalo

GASTRONOMIA

22 Gastronomia

30 Primi

34 Pesce

36 Carne

38 Formaggi

42 Dolci

VINI

47 Rossi

50 Rossi - Rosè

51 Rosè

53 Bianchi

56 Spumanti

59 Le nostre buone idee - Per un Natale speciale

66 Sempre con Te DupliCarD - Anche a Natale



MENÙ GOURMET IL MENÙ DELLE FESTE SELEZIONATO PER VOI

23 Panettone gastronomico

26 Girandole di salmone con burro salato e insalata

28 Pepite di surimi e formaggio

31 Tortelloni alla crema di funghi

35 Filetto di orata gratinato con fettine di mela

37 Roast-beef con salsa al vino rosso e fagiolini croccanti

39 Crostini di pane con gorgonzola piccante, prosciutto crudo e fichi

43 Brownies al cioccolato fondente e frutta secca

Editore e proprietario
Seven S.p.A.
sede legale:
via Alto Adige, 242 - 38121 Trento

Direttore responsabile
Giorgio Gaspari
Imaginer s.r.l.

Immagine e coordinamento:
Francesca Manzana
Francesca Voltolini

Fotografie
Fotolia, Marco Bucci

Stampa
TIBER S.p.A.
Via della Volta, 179 - 25124 Brescia

Reg. Trib. Trento N. 16/2012 del 13/11/2012

Una copia omaggio per
i possessori di DupliCarD.
Distribuito presso i punti vendita del Gruppo Poli.

Anno 4 - Speciale Dicembre 2016
Chiuso in redazione il 23/11/16.

© SUPERMERCATI POLI - Tutti i diritti riservati.
È vietata la riproduzione anche parziale di testi e foto.

Tutte le informazioni contenute nel presente numero sono aggiornate alla data di chiusura e potrebbero subire variazioni per cause non dipendenti dalla volontà della redazione. Le immagini riportate sono a scopo illustrativo. Le ricette sono proposte e redatte secondo scienza e coscienza. Non possiamo assumere responsabilità per la riuscita dei piatti.

La disponibilità dei prodotti può variare a seconda dell'assortimento del negozio. Date di validità e prezzi possono subire variazioni. Si declinano eventuali responsabilità dovute ad errori tipografici o di stampa. Le fotografie sono solo rappresentative.



Un Natale dai mille Scegliete il vostro!

Oro, argento e blu. Ecco tante idee per menù cromatici e decorazioni a tema per dare un tocco di originalità alla vostra casa in occasione delle feste.

Quando si pensa al Natale viene subito in mente il colore rosso. Ma perché? Secondo gli studiosi il rosso è il colore della vitalità. Anticamente si identificava con il sangue, inteso come principio della vita. E il 25 di dicembre è un momento simbolico in questo senso: siamo vicini al solstizio d'inverno (che cade, a seconda dell'anno, il 21 o il 22 dicembre), giorno in cui si raggiunge la massima oscurità, ma che preannuncia anche un ritorno alla luce e alla vita. Del resto, è il giorno della nascita di Gesù, ma anche quello a cui in passato sono stati dedicati riti propiziatori in vista del nuovo anno. Così il rosso, nel tempo, da simbolo di vitalità è diventato emblema di rinascita pagana e poi nascita religiosa. Ma questa tinta rappresenta anche l'amore (compreso quello familiare) e la regalità: basta pensare ai mantelli di velluto rosso di re e imperatori. Una regalità che ben

si accosta alla moderna festa del Natale, non a caso sentita come quella più importante dell'anno.

Come scegliere il colore giusto

Rosso sì, ma ci sono molti altri colori tipici del Natale. Scegliere uno piuttosto che un altro per decorare la vostra casa può avere significati e risultati differenti, perché ogni nuance comunica emozioni diverse. Si può scegliere una palette di tinte classiche, in cui a dominare è - appunto - il rosso, in abbinamento all'argento o al bianco, oppure virare per tonalità più insolite, come l'azzurro chiarissimo, il viola o il rosa. Qualunque sia la vostra scelta, ricordatevi che deve essere coerente e integrarsi al meglio con l'arredamento e lo stile della vostra casa.

Natale d'oro

L'oro è il colore ideale per una festa all'insegna della tradizione. Un'opzione inusuale, ma di



colori...



grande tendenza quest'anno, è l'utilizzo dell'oro rosa, con riflessi metallizzati. Oltre agli addobbi, rigorosamente in tinta e abbinati con bianco o rosso, potete interpretare l'oro in ogni più piccolo dettaglio. Il menù, ad esempio, può essere ispirato ai piatti "dorati" e tradizionali: come i tortellini in brodo, un ottimo roast-beef al forno e croccante in superficie e accompagnato da gustose patate, per finire con un classico Pandoro.

L'opzione chic

Per una festa più moderna, puntate sull'argento da abbinare a un colore tenue, come il rosa. È una scelta originale, che darà un tocco chic alla vostra casa. Scegliete un albero color silver e decoratelo con palline e festoni rosa: l'effetto sarà delicato e romantico. Anche la ghirlanda da appendere fuori dalla porta può essere realizzata con rami di color

[segue]

Perché Babbo Natale è vestito di rosso

No, non è perché l'ha voluto Coca-Cola, come molti pensano. Il vestito del personaggio natalizio più amato dai bambini deriva dal culto di san Nicola, patrono dei fanciulli, che gli olandesi chiamano Sinterklaas. Loro stessi, quando emigrarono negli Stati Uniti, portarono con loro la tradizione, apportando però alcune modifiche: tra queste il nome, Santa Claus; il colore del vestito, da verde a rosso; e la slitta con le renne, che serve a Babbo Natale per consegnare i regali a tutti i bambini del mondo. La prima vera apparizione di Santa Claus associato al Natale avvenne nell'Ottocento, all'interno del libro "The Children's Friend"; in seguito, nella poesia di Clement Clask Moore per i suoi figli "A visit from St. Nicholas" del 1822, le renne divennero otto e il carro dei doni una slitta. Per molti decenni Babbo Natale fu rappresentato in diversi modi, ma solo alla fine del secolo, grazie alle illustrazioni del disegnatore e vignettista Thomas Nast, si impose una figura comune: un anziano corpulento, vestito di rosso, con i bordi di pelliccia bianca, che parte dal Polo Nord con una slitta trainata da renne per portare i presenti ai bambini che si sono comportati bene. A diffondere in Europa questa tradizione, che anche Coca-Cola supportò, furono i soldati americani sbarcati durante la Seconda Guerra Mondiale. Così, l'allegro personaggio assume un'ulteriore valenza simbolica: la generosità degli Stati Uniti nella ricostruzione dell'Europa occidentale post-bellica.



argento (spruzzando sopra l'apposito spray colorato) e inserti rosa. In tavola, vi consigliamo di portare del pesce. Come antipasto potete servire delle tartine di salmone e come primo la lasagna bianca ai frutti di mare. Per secondo potete offrire del filetto d'orata e terminare con dei brownies al cioccolato fondente e frutta secca.

Blu alternativo

Prima del rosso, Babbo Natale era vestito di blu o di verde. Un colore della tradizione, quindi, che sa comunicare eleganza e raffinatezza. Non a caso il blu è simbolo di saggezza, intelligenza, immortalità e infinito, ma anche di spiritualità e misticità. Elementi che ben si combinano con lo spirito del Natale. È un colore che si abbina bene al bianco e all'argento e che in cucina potete interpretare con un delicato risotto ai mirtili, tacchino ripieno con salsa alle prugne e, per finire, un gustoso sorbetto al limone con fiori di gelsomino.

Gli amanti della moda

Se, però, volete essere davvero alla moda, non potete prescindere dai consigli che Pantone, l'azienda che si occupa anche di catalogazione dei colori, ha dato per l'inverno 2016-2017. Tra le nuove tinte di tendenza c'è il Potter's Clay, una tonalità che ricorda l'argilla, le foglie autunnali, il legno classico e il Cognac; se, invece, preferite il classico rosso, fate in modo che sia l'Aurora Red, nuance che vira verso il mattone. Infine, il Dusty Cedar, colore della corteccia del cedro. Provate ad accoppiare queste tre tinte che, sebbene sembrino distanti tra loro, si accostano benissimo insieme.

MENU GOURMET

Dall'antipasto al dolce, passando per primi e secondi, ecco un menù raffinato e speciale che abbiamo pensato appositamente per voi e di cui troverete le ricette nelle prossime pagine. Partiamo dagli **ANTIPASTI**: il nostro consiglio è quello di brindare alle feste con un Kerner da accompagnare a un ottimo Panettone gastronomico salato, farcito con formaggi e salumi d'eccezione. In alternativa, se preferite il **PESCE**, potete sorprendere i vostri ospiti con delle Girandole di salmone con burro salato e insalata o con delle Pepite di surimi e formaggio. Passando ai **PRIMI PIATTI** potete puntare sulla tradizione, ma un po' rivisitata, con degli ottimi Tortellini di formaggio alla crema di funghi. Come **SECONDI DI CARNE** vi consigliamo il Roast-beef bio con salsa al vino rosso e fagiolini croccanti e, come alternativa di pesce, potete portare in tavola un raffinato Filetto d'orata con fettine di mela croccanti. Continuate con i **FORMAGGI**, preparando dei Crostini di pane con gorgonzola piccante, prosciutto crudo e fichi e poi chiudete con il **DOLCE**: dei Brownies al cioccolato fondente e frutta secca saranno apprezzatissimi. È il caso di augurare: buon appetito!



MARUZZELLA

STILE E SAPORE ITALIANO, DA SEMPRE.



Tonno all'olio di oliva
conf. 80g x 4



Tonno all'olio di oliva
conf. 250g



Tonno all'olio di oliva
conf. 160g x 3

Lgino Marzola
Società per Azioni

Dal 1918 conserve di mare.

Piazza Borgo Pila 40 Torre A - 16129 - Genova - Italy

Olio Extravergine di Oliva

DESANTIS

Classico

I colori e i sapori del Mediterraneo



www.oliodesantis.it

IDEE REGALO

Per un Natale speciale

Per tutto
dicembre
.....
Fino ad
esaurimento
scorte



CESTO CONTEA

49,50 €

- vino Chianti 2015 Cantine Cav. Ceste 75 cl
- formaggio stagionato Bra Duro DOP Caseificio Sepertino 200 g
- Parmigiano Reggiano DOP Virgilio 200 g
- salame al tartufo Salumificio Gonella 150 g circa
- lardo al tartufo Salumificio Gonella 250 g circa
- cotechino cotto al vapore Salumificio Vecchi 450 g
- Strangozzi, pasta casereccia con legatura spago Antico Pastificio Umbro 250 g
- sugo ai funghi porcini Saporie 185 g
- Langhetti artigianali all'olio di oliva Casa Costa 100 g
- caffè pregiata miscela Caffè Corsini 125 g
- pasta e fagioli L'Olmo 200 g
- ciambelle al Barolo Biscottificio Roero 75 g
- cantuccini con vin Santo del Chianti Stildolce 100 g
- polenta bramata Oro Molino di Borgo S. Dalmazzo 250 g
- aceto balsamico di Modena IGP Romantica 250 ml
- tonno Yellowfin in olio di oliva Gi.Sa. 160 g



SALMONE IRLANDESE BIOLOGICO AFFUMICATO AFFETTATO LABEYRIE

12,90 € (61,43 €/kg)

Il salmone biologico Labeyrie è ricavato dalla parte più nobile del filetto; è senza muscolo bruno e viene salato a secco e interfogliato. Pescato nella baia del Donegal, una natura selvaggia a Nord dell'Irlanda, il salmone viene allevato rispettando scrupolosamente il regolamento relativo alla produzione biologica che prevede un'alimentazione senza Ogm e in allevamenti a bassa densità di popolazione.



SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO AFFETTATO

CAVALIER
45,90 €/kg

Il salmone Cavalier è lavorato secondo la tradizione nordica. Ha un colore rosa intenso, le carni polpose e saporite. La materia prima viene lavorata con salatura a secco e una lenta affumicatura con legni pregiati e a freddo, secondo le antiche ricette vichinghe. Una specialità per palati raffinati.



TAGLIERE SPECIALITÀ MOSER

14,50 €

- speck Alto Adige Igp 400 g
- pane di segale croccante 75 g
- tagliere rotondo
- coltello



TAGLIERE SPECIALITÀ MACELLERIA SIGHEL

15,90 €

- lucanica trentina stagionata 190 g
- speck cuore 340 g circa
- ragù produzione propria 180 g
- tagliere di abete



TRENTINGRANA D.O.P. GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTO

13,50 €

- Trentingrana Dop di 1 kg circa
- in confezione di Natale



SELEZIONE D'AUTORE PARMAREGGIO

18,90 €

- Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, 250 g
- Parmigiano Reggiano vacche rosse D.O.P. 24 mesi, 250 g
- Parmigiano Reggiano D.O.P. 22 mesi, 250 g



CONFEZIONE REGALO CON PELUCHE ENZINO PARMAREGGIO

11,90 €

- Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, 250 g
- peluche Enzo



CONFEZIONE REGALO CON SPARGI FORMAGGIO PARMAREGGIO

12,90 €

- Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi, 250 g
- spargi formaggio



LE FANTASIE DEL FORMAGGIO MONTOSCO

8,90 €

- glassa a base di vino rosso Chianti 40 g
- confettura ai frutti di bosco 40 g
- glassa a base di vino bianco Vernaccia di San Gimignano 40 g
- miele di arancio 40 g
- set di ciotoline e cucchiaini per servire le salse



OLIERA ONDA SU ONDA MONTOSCO

11,90 €

- olio extravergine d'oliva con rosmarino e mix di pepi 100 ml
- olio extravergine d'oliva con peperoncino 100 ml
- aceto di Modena Igp 100 ml



IL ROSA D'ORIENTE MONTOSCO

9,90 €

- 7 cristalli di sale rosa dell'Himalaya 250 g
- grattugia 4 diversi tagli



IL COLORE ROSA DELL'HIMALAYA MONTOSCO

19,90 €

- piastra di sale rosa himalayano 1,4 kg
- mix carne, preparato di spezie ed erbe 23 g
- mix pesce, preparato di spezie ed erbe 25 g



TAVOLETTA DI CIOCCOLATO

CISA

2,00 € (20,00 €/kg)

110 g

Goloso cioccolato lavorato in Trentino, è disponibile nei gusti al latte con pistacchio, cocco o granella di nocciola o extra fondente con frutti di bosco, mela o bacche di goji.



CISOTTI ARTIGIANALI

CISA

2,99 € (19,93 €/kg)

150 g

Deliziosi cioccolatini al latte con frutti di bosco e nocciole o cocco e mele o extra fondente con uvetta e pistacchio o mandorle e bacche di goji lavorati in Trentino.



ORTENSIA

11,50 €

- sfoglie al mais con olio di oliva 100 g
- sugo ai funghi Crespi 185 g
- cotechino cotto antica ricetta 250 g
- salame nostrano antica ricetta 100 g
- lenticchie di montagna 150 g
- pasta paccheri La Tarfilata 200 g
- funghi secchi con porcini Gran Gourmet 15 g
- vino rosso Primo Giorno Pietre del Sole 75 cl



RUSTICO**19,90 €**

- taralli Nonna Mariangela 100 g
- cotechino cotto al tartufo Bellucci 250 g
- salame nostrano antica ricetta 100 g
- lenticchie di montagna 150 g
- patè di olive nere Terre di Liguria 185 g
- vino Lambrusco amabile Emilia Borgo Imperiale 75 cl
- pandoro Bauli incartato a mano 500 g
- praline al latte Le Perle Caffarel 80 g

**DEI GUELF****25,90 €**

- panettone classico incartato a mano Giovanni Cova & C. 500 g
- spumante dolce millesimato 2015 Cantine Cav. Ceste 75 cl
- biscotti al caffè Casa Costa 100 g
- pasta I Fidanzati Capresi Il vecchio pastificio di Gagnano 250 g
- antipasto Vecchia Maniera Saporie 185 g
- sugo ai funghi porcini Saporie, 185 g
- caffè pregiata miscela Caffè Corsini, 125 g
- Cantuccini con vin Santo del Chianti Stildolce 100 g
- polenta bramata Oro Molino di Borgo S. Dalmazzo 150 g
- cioccolatini Classici Caffarel 80 g



FATTORIA

37,90 €

- *Ricciarelli al cacao Ghiott 105 g*
- *tartufi al cioccolato assortiti 85 g*
- *crema Gianduia alle nocciole Peccati con Gusto 180 g*
- *salamini mignon Cascina 180 g*
- *aceto balsamico di Modena IGP Antichi Colli 25 cl*
- *cotechino cotto antica ricetta 250 g*
- *Grana Padano DOP 150 g*
- *lenticchie di montagna 150 g*
- *funghi secchi con porcini Gran Gourmet 15 g*
- *spumante brut Contessa Carola 75 cl*
- *vino Sangiovese IGT Il Feudo 75 cl*
- *pandoro Bauli incartato a mano 500 g*



FOSCOLO

53,90 €

- *sfoglie al mais con olio di oliva 100 g*
- *cioccolato fondente extra con granella di caffè arabica Baratti 75 g*
- *aceto balsamico di Modena IGP Antichi Colli 250 ml*
- *sugo ai funghi La Bottega dello Sfizio 185 g*
- *caffè aromatico e corposo Corsini 100 g*
- *cotechino cotto al balsamico 250 g*
- *salame dolce campagnolo curvo 250 g*
- *Grana Padano DOP 150 g*
- *lenticchie di montagna 150 g*
- *Paccheri Tarall'oro 200 g*
- *verdure grigliate La Bottega dello Sfizio 185 g*
- *peperoni del fattore La Bottega dello Sfizio 185 g*
- *spumante brut extra dry cuvée Mastio della Loggia 75 cl*
- *vino Cabernet Syrah 75 cl*
- *panettone basso Melegatti senza canditi incartato a mano 680 g*
- *praline al latte Le Perle Caffarel 80 g*
- *crostata ai frutti di bosco 300 g*



PRIMIA

Percorsi di Gusto



Momenti
di Eccellenza

Percorsi di gusto Primia

Il sapore autentico dei prodotti d'eccellenza made in Italy a disposizione sui nostri scaffali per godere di tanti piccoli momenti di piacere.

È "Percorsi di Gusto", il marchio Primia che seleziona eccellenze alimentari prodotte esclusivamente nel nostro Paese e che hanno precise caratteristiche qualitative: l'utilizzo di materie prime pregiate; la lavorazione, tipica e particolare; l'origine riconosciuta, ad esempio IGP o DOP, e il controllo della filiera produttiva. Dalla pasta ai sughi pronti, dai dessert ai formaggi, fino ai salumi, sono oltre 100 le referenze che compongono la linea e che fanno di "Percorsi di Gusto" un viaggio alla scoperta dei sapori e dei saperi nascosti lungo la nostra Penisola.

CONFEZIONE REGALO PARMIGIANO REGGIANO PERCORSI DI GUSTO PRIMIA

15,90 €

- *Parmigiano Reggiano D.O.P.
prodotto di montagna
stagionato 30 mesi 800 g*
- *coltellino per formaggio*



CONFEZIONE REGALO PERCORSI DI GUSTO PRIMIA

12,90 €

- *olio extravergine di oliva 100% italiano da olive Ogliarola, Biancolilla e Taggiasca 750 ml*
- *olive taggiasche in salamoia 280 g*
- *patè di olive taggiasche in olio extravergine di oliva 180 g*





CESTO REGALO CON PANETTONE O PANDORO PERCORSI DI GUSTO PRIMIA

32,90 €

- lenticchia Colfiorito Umbria 300 g
- pomodori secchi in olio di oliva prodotto italiano 280 g
- olive verdi bella di Cerignola in salamoia 310 g
- aceto balsamico di Modena IGP invecchiato 250 ml
- sugo pronto al basilico 100% pomodoro italiano lavorato da fresco 350 g
- Paccheri lisci di Gragnano trafilati al bronzo lenta essiccazione 500 g
- tagliatelle di Campofilone pasta all'uovo stesa a mano trafilata al bronzo 250 g
- confettura extra di albicocche 70% frutta albicocche italiane 340 g
- Canestrelli ricetta tradizionale della Liguria 150 g
- panettone glassato con nocciole del Piemonte Igp 1 kg
o pandoro di Verona incartato a mano 1 kg



VIAVERDE BIO

PRIMIA

Via Verde Bio Primia

Fare scelte consapevoli al supermercato, come a tavola. Con Via Verde Bio Primia è più semplice.

La linea di prodotti biologici Primia, conta infatti più di 100 referenze attentamente selezionate e controllate: dai prodotti da forno alle bevande, dai latticini alla pasta, dalle conserve ai cereali per la prima colazione. Ognuno di questi è ispirato da precisi valori: il rispetto della natura, la tracciabilità della filiera e la ricerca dei gusti e dei sapori genuini. Non a caso, tutti i prodotti Via Verde Bio Primia hanno ottenuto la certificazione biologica e impiegano materie prime di qualità nel rispetto delle normative vigenti in materia: cioè provengono da coltivazioni e allevamenti naturali, dove non si utilizzano Ogm, fitofarmaci e fertilizzanti prodotti da sintesi chimica. In questo senso, Via Verde Bio di Primia è l'espressione del perfetto equilibrio tra uomo e natura, senza rinunciare al gusto.

CESTO REGALO BIOLOGICO VIA VERDE BIO PRIMIA

29,80 €

- preparazione di albicocche 330 g
- infuso a base di zenzero, melissa e scorze d'arancia 20 filtri
- miele italiano Millefiori 400 g
- cereali di riso e mais 375 g
- passata di pomodoro 500 g
- penne rigate trafilate al bronzo 500 g
- riso originario integrale 100% italiano 1 kg
- olio extravergine di oliva 100% italiano 750 ml
- aceto di mele 500 ml
- farina bianca di farro 500 g
- zuppa d'orzo 300 g

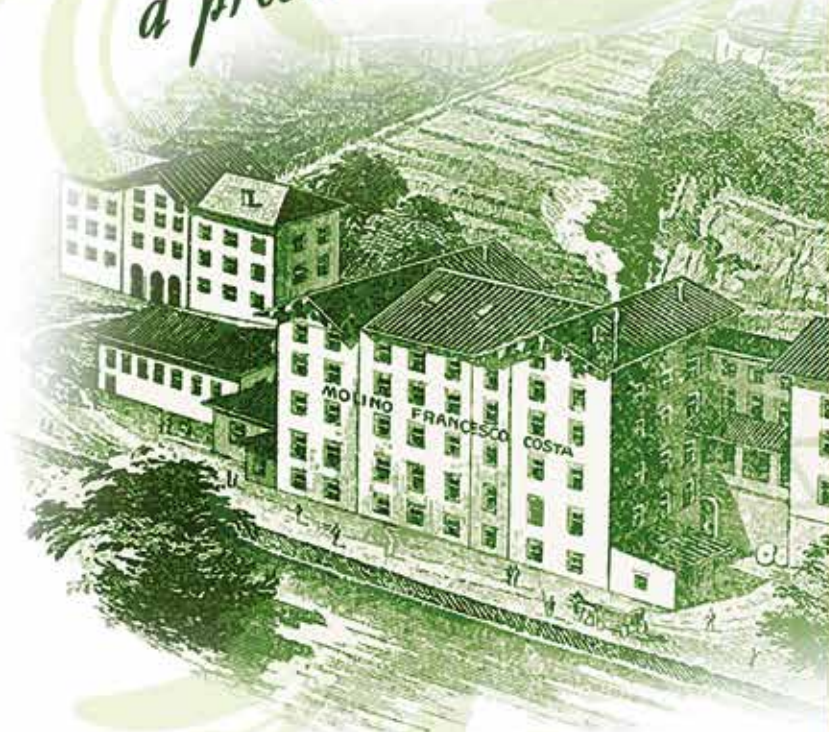


dal 1816
F.COSTA

- Solo da germe di mais di molineria
- Senza impiego di solventi
- Ideale a crudo per un condimento che non copre i sapori
- Ideale per tutti gli usi in cucina, per cotture al forno e per frittiture senza odore
- Fantastico per la preparazione di dolci

Novità!

*Come una volta...
ricavato esclusivamente
a pressione*



Oleificio F. Costa, Rovereto (TN)
Scopri Oro Ambra su www.oroambra.it



La trovi nei punti vendita:

TRENTO E SOBBORGH

- IperPoli - via De Gresti, 5
- Supermercati Poli - via Maccani, 56
- Supermercati Poli - via Fermi, 5
- Supermercati Orvea - via San Pio X, 1
- Supermercati Poli - Gardolo, via Soprasasso, 21
- Supermercati Poli - Lavis, via Clementi, 58

BOLZANO E DINTORNI

- Supermercati Poli - via Resia, 19/p
- Supermercati Poli - via del Ronco, 2
- Supermercati Poli - corso Italia, 8
- IperPoli - via Galvani, 3
- Supermercati Poli - Laives, via Peter Mayr, 2
- Supermercati Poli - Merano, via Piave, 63

VALSUGANA

- Supermercati Orvea - Civezzano, frazione Mochena 4/A
- Supermercati Poli - Pergine Valsugana, via Tamarisi, 2
- Supermercati Poli - Levico, corso Centrale, 40
- IperPoli - Borgo Valsugana, corso Vicenza, 61

ROVERETO E DINTORNI

- Supermercati Poli - via Craffonara, 24
- IperOrvea - via Garda, 28
- Supermercati Poli - Ala, corso Passo Buole, 5/a

ALTO GARDA

- Supermercati Poli - Arco, via Santa Caterina, 78
- Supermercati Poli - Riva del Garda, viale Lutti, 12
- Supermercati Orvea - Madruzzo, via Garda, 1
frazione Sarche

VALLI DI FIEMME E FASSA

- Supermercati Poli - Predazzo, via Fiamme Gialle, 56

VAL DI NON E VAL DI SOLE

- Supermercati Orvea - Mezzolombardo, via Fiorini, 10
- Supermercati Poli - Cles, via Trento, 168
- IperPoli - Malè, località Molini, 29

VAL D'ISARCO

- Supermercati Poli - Bressanone, via Veneto, 26

VERONESE

- IperOrvea - Affi, località Canove, 1/7

Prendici
per tempo...
Prenotaci!

Passa nei punti vendita
qualche giorno prima e
prenota i tuoi prodotti freschi
in macelleria e pescheria

Per info:

info@gruppopoli.it

numero verde
800 085 105



GASTRONOMIA

MENU GOURMET

Per un Natale speciale



Sfogliate le pagine!

*Troverete tante ricette deliziose
che abbiamo selezionato per voi
con i nostri migliori ingredienti*

*Offerta valida
dal 13 al 31
dicembre 2016*



GASTRONOMIA Antipasti

Per un Natale speciale



**PANETTONE
GASTRONOMICO**
3,90 € (15,60 €/kg)

Al self



250 g

**BURRO IN LATTINA
ANTICA CREMERIA**
2,90 € (11,60 €/kg)

Al self



250 g

**PROSCIUTTO COTTO
ALTA QUALITÀ
CON TARTUFO**
2,99 €/100 g - 29,90 €/kg

Al self



al kg



PANETTONE gastronomico

INGREDIENTI

1 panettone salato	qualche foglia d'insalata
80 g di speck	40 g di caviale
50 g di Brie	200 g di formaggio spalmabile
80 g di salame	1 confezione di gamberetti precotti
50 g di Vezzena	100 g di burro Antica Cremeria
80 g di prosciutto cotto al tartufo	
100 ml di maionese	
150 g di insalata russa	
150 g di salmone affumicato	

Persone: 8-10

Difficoltà: facile

Preparazione: 30 minuti

PREPARAZIONE

Con un coltello a lama lunga (ideale è quello che si usa per tagliare il pane) affettare in orizzontale il panettone gastronomico in modo da ottenere una divisione a dischi e non a spicchi. In tutto, se ne devono ricavare circa nove da farcire. Partendo dall'ultimo, si comincia a guarnire ogni strato a piacere. Ecco qui un po' di idee: dopo aver imburato il pane, cospargerlo di formaggio spalmabile (o maionese) e salmone. Altre guarnizioni possono essere con burro e caviale, insalata russa e prosciutto cotto al tartufo, salame e Vezzena, gamberetti e maionese, speck e Brie, formaggio spalmabile e insalata. Quando gli strati saranno finiti, mettere il "cappello" del panettone e tagliarlo in quattro spicchi per la lunghezza. Guarnire con foglioline d'insalata e servire.

VARIANTE

Salato, ma anche dolce. Il panettone gastronomico si può servire anche a fine pasto, guarnendolo con diverse creme e farciture. Un'idea golosa è quella di alternare una farcia al mascarpone, zucchero, scorza di arancia grattugiata e Cognac a una composta da crema di cioccolato e scorzette di frutta candita. Come ultimo strato si può utilizzare la confettura di lamponi con dadini di ananas e, per guarnire, una crema di cioccolato e frutti di bosco da spalmare sulla calotta del panettone. Una variante sfiziosa, che farà la felicità di tutti degli invitati più golosi.

LARDO DI COLONNATA IGP

2,39 €/100 g - 23,90 €/kg

Reparto gastronomia



al kg



SPUMANTE BRUT
ABATE NERO

CULATELLO NAZIONALE

GARDANI

3,99 €/100 g - 39,90 €/kg

Reparto gastronomia



al kg



LAGREIN DUNKEL
MURI GRIES



KERNER CANTINA
VALLE ISARCO





Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE del VENETO



formaggio piave

DOP



FRESCO
Delicato sapore
di latte fresco



MEZZANO
Dolce e Saporito



VECCHIO
CorpoSo e
leggermente fruttato



VECCHIO SELEZIONE ORO
Stagionato oltre 12 mesi
Sapore pieno e
struttura friabile



dalle Dolomiti, il formaggio selezionato tra i **MIGLIORI 50 CIBI AL MONDO**

CRUDO TOSCANO DOP

1,99 €/100 g - 19,90 €/kg

Reparto gastronomia



TRENTODOC BRUT
ALTEMASI

BURRO OCCELLI

3,95 € (15,80 €/kg)

Al self



SAUVIGNON
WALCH



ANTIPASTO DI SALUMI TOSCANI

Sconto 15%

Al self

Tris di prosciutto toscano di D.O.P., salame toscano,
pancetta arrotolata stagionata



BONARDA
OLTREPÒ PAVESE
VIE DEL CANTO



SALMONE SELVAGGIO ALASKA

7,90 € (49,37 €/kg)

Al self



160 g



PROSECCO SUPERIORE
VALDOBIADENE
LA GIOIOSA

SASHIMI DI SALMONE CON ALGA NORI

5,50 € (47,83 €/kg)

Al self



115 g



PROSECCO BIOLOGICO
CA VAL

GIRANDOLE DI SALMONE con burro salato e insalata

INGREDIENTI

Per le crêpes:

20 g di burro
2 uova
180 ml di latte
100 g di farina
un pizzico di sale

Per la farcia:

200 g di salmone
norvegese affumicato
20 g di burro salato
50 g di formaggio
spalmabile
100 g di insalata mista
sale, pepe

Persone: 6

Difficoltà: media

Preparazione: 40 minuti

PREPARAZIONE

Versare in una terrina la farina, il sale e le uova, mescolando con energia. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati, versare a filo il latte. Aggiungere il burro fuso, mescolarli e poi lasciar riposare la pastella per 30 minuti. Nel frattempo, unire il formaggio spalmabile alle foglie d'insalata in una ciotola e poi aggiustare di sale e pepe. Cuocere le crêpes, versando due cucchiai di impasto in una padella calda precedentemente unta. Quando la crêpe sarà cotta da entrambi i lati, lasciarla intiepidire e poi farcirla con il burro salato, il salmone affumicato e l'impasto di formaggio e insalata. A questo punto, avvolgere la crêpe e tagliarla in modo da ottenere dei piccoli rotolini da disporre su un piatto da portata e poi servire.



SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO

12,50 € (69,44 €/kg)

Al self



2x90 g

BURRO SALATO

2,50 € (12,50 €/kg)

Al self



200 g



GEWÜRZTRAMINER
WALCH



STORIONE AFFUMICATO

12,90 € (80,62 €/kg)

Al self



2x90 g



SPUMANTEMÜLLER
THURGAU STORIE DI VITE
LAVIS

TRITTICO DI AFFUMICATI

7,90 € (52,67 €/kg)

Al self



150 g



MÜLLER THURGAU
MASTRI VERNACOLI
CAVIT

INSALATA POLPO E PATATE

24,90 €/kg

Reparto gastronomia



al kg



TEROLDEGO ROSATO
GRIGOLLI

GAMBERETTI MARI FREDDI

12,50 € (27,78 €/kg)

Al self



450 g



GEWÜRZTRAMINER
BONTÀ DELLE VALLI



TOMINI AROMATIZZATI

2,50 € (11,90 €/kg)

Al self



6x35 g

SAUVIGNON
SAN MICHELE APPIANO

INSALATA RUSSA

6,50 €/kg

Reparto gastronomia



al kg

SAUVIGNON
BRIGLAPERIFRESCO
SAPORI DELL'ORTO

1,95 € (19,50 €/kg)

Al self



100 g

SPUMANTE BRUT
ROSÈ VALDO

PEPITE

di surimi e formaggio

INGREDIENTI

8 bastoncini di surimi	2 cucchiaini di maionese
6 fette di pancarrè	qualche foglia di rucola
80 g di formaggio morbido spalmabile	qualche foglia di spinacino
aromatizzato al salmone	sale, pepe

Persone: 6

Difficoltà: facile

Preparazione: 10 minuti

PREPARAZIONE

Un delizioso antipasto, facilissimo e rapido da preparare, non ha bisogno di cottura, ma solo di essere lasciato a riposare in frigo. È dunque ideale da realizzare qualche ora prima del pranzo (ma anche il giorno precedente va bene) per avere così il tempo di dedicarsi a tutte le altre pietanze. Per preparare le pepite occorre mettere il pancarrè nel mixer e tritarlo finemente. Dopo averlo messo da parte, sfaldare i bastoncini di surimi con una forchetta. A questo punto, unire i due ingredienti al formaggio spalmabile e alla maionese. Aggiustare di sale e pepe e, con i palmi delle mani, formare delle palline da sistemare nei pirottini di carta, meglio se a tema natalizio. Disporli su un piatto da portata e lasciare in frigo per almeno un'ora prima di servire. Guarnire con due foglie di rucola e spinacino.



APERIFRESCO SALMONE

1,95 € (19,50 €/kg)

Al self



100 g



Pasta Fresca Maffei

Il Benessere a Tavola



GASTRONOMIA Primi

Per un Natale speciale



TORTELLONI AL CASOLET
3,90 € (15,60 €/kg)

Al self



250g



GEWÜRZTRAMINER
ERSTE + NEUE



TORTELLONI alla crema di funghi

INGREDIENTI

500 g di tortelloni al Casolet	1 rametto di timo
200 g di funghi misti	1 dado vegetale
100 g di Trentingrana	noce moscata
80 ml di panna da cucina	olio extravergine di oliva
1 spicchio di aglio	sale
1 mazzetto di prezzemolo	pepe

Persone: 5

Difficoltà: facile

Preparazione: 30 minuti

PREPARAZIONE

Mentre si porta a bollire una pentola d'acqua per i tortelloni, pulire bene i funghi, sciacquandoli sotto l'acqua corrente, eliminando i residui di terra, e tagliandoli a cubetti non troppo piccoli. Soffriggere in padella uno spicchio d'aglio con un filo d'olio. Aggiungere un rametto di timo per insaporire e poi versare i funghi. Cuocere a fuoco lento unendo anche il dado vegetale e il prezzemolo tritato, finché i

funghi non saranno ben cotti. A quel punto, passarli nel mixer, unendo la panna liquida e il formaggio in modo da ottenere una crema omogenea. Chi vuole può aggiungere anche una spolverata di noce moscata. Scolare i tortelloni e condirli con la crema. Aggiungere del prezzemolo tritato fresco e portare in tavola.

CONSIGLI

Per una crema ottimale, sarebbe meglio comprare dei funghi freschi. Tuttavia, possono andare bene anche quelli surgelati. Se, invece, a disposizione ci sono quelli secchi, bisogna prima farli rinvenire in un pentolino d'acqua tiepida, scolarli bene eliminando la "sabbietta" e poi versarli nella casseruola. Ovviamente la quantità di funghi secchi sarà inferiore: per questa ricetta ne basteranno 20 grammi.

VARIANTE

Al posto dei tortelloni si possono utilizzare anche i tortellini. I migliori da abbinare ai funghi sono quelli ripieni di carne, ma anche di verdura, come la borragine o gli spinaci. Un'idea più sfiziosa è quella di acquistare i ravioli ripieni di castagne e salsiccia, l'ideale da gustare con i funghi.



CARAMELLE FUNGHI E SPECK

4,50 € (18,00 €/kg)

Al self



250 g



ST. MAGDALENER
CANTINA BOLZANO



TORTELLONI FORMAGGIO E RADICCHIO

3,90 € (15,60 €/kg)

Al self



250 g



VERDICCHIO FAZI
BATTAGLIA



TORTELLONI DI ZUCCA

3,90 € (15,60 €/kg)

Al self



250 g



CUSTOZA
ALMORANO



TORTELLINI DI VALEGGIO

7,50 € (15,00 €/kg)

Al self



500 g



SCHIAVA
BONTÀ DELLE VALLI



SUSHI FRESCO

SUSHI
DAILY



Happily Handmade
Your Sushi Artisans

PREPARATO OGNI GIORNO
nel cuore del tuo negozio



IPER *Poli*

BOLZANO, VIA GALVANI 3

IPER *Orvea* SCEGLI LA CONVENIENZA

ROVERETO, VIA DEL GARDA 28

Per prenotazioni chiama in negozio:
IperOrvea Rovereto 0464.466215
IperPoli Bolzano 0471.532239

Scopri sul nostro sito tutta l'offerta
dei nostri corner Sushi Daily.
www.gruppopoli.it

Ordina su DupliCarDrive
www.duplicardrive.it
valido solo per IperOrvea di Rovereto

GASTRONOMIA Pesce

Per un Natale speciale



**FILETTO DI ORATA
NAZIONALE**

24,90 €/kg

Reparto pescheria



al kg



**SYLVANER
CANTINA VALLE ISARCO**



FILETTO DI ORATA gratinato con fettine di mela

INGREDIENTI

6 filetti di orata	succo di un'arancia
100 ml di vino bianco	1 mela
200 ml d'acqua bollente	15 g di burro
10 g di brodo di pesce granulare	4 rametti di timo
10 g di zucchero	olio extravergine d'oliva
	sale, pepe

Persone: 4-6

Difficoltà: facile

Preparazione: 30 minuti circa

PREPARAZIONE

Versare il vino in un pentolino aggiungendo metà del succo di un'arancia e un bicchiere d'acqua calda. Unire il cucchiaino di brodo granulare di pesce e far bollire per una decina di minuti. Ungere una teglia e disporvi sopra i filetti di orata. Aggiustare di sale e pepe e bagnarli con la salsa ottenuta e il succo d'arancia rimasto. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 10 minuti. Nel frattempo pulire la mela, senza sbucciarla, e tagliarla a fettine non troppo spesse. Passare le fettine in padella con una noce di burro e un cucchiaino di zucchero. Quando il pesce sarà cotto, adagiarsi sopra le fette di mela, guarnendo con un rametto di timo.



OSTRICHE FRESCHE

7,50 €/kg

Reparto pescheria



TRENTO DOC BRUT
LETRARI

GAMBERO ARGENTINO INTERO DECONGELATO

18,90 €/kg

Reparto pescheria



PINOT GRIGIO
CANTINA ROTALIANA



BRANZINO NAZIONALE

17,90 €/kg

Reparto pescheria



LUGANA
BERTANI



ARROSTO DI SALMONE

19,90 €/kg

Reparto pescheria



MÜLLER THURGAU
STORIE DI VITE LAVIS



GASTRONOMIA Carne

Per un Natale speciale



ROAST-BEEF DI BOVINO ADULTO
BIOLOGICO A TRANCI

24,90 €/kg

Reparto macelleria

BIOLOGICO 



al kg



NERO D'AVOLA BIOLOGICO
NATALE VERGA



ROAST-BEEF con salsa al vino rosso e fagiolini croccanti

INGREDIENTI

800 g di roast-beef	6-8 fette di pancetta
400 ml di vino rosso	1 spicchio d'aglio
400 ml di brodo di carne	olio extravergine d'oliva
30 g di burro	sale
200 g di fagiolini	

Persone: 6

Difficoltà: media

Cottura: 1 ora 30 min circa

PREPARAZIONE

Scaldare un filo d'olio in una teglia e far rosolare la carne. Salare e cuocere in forno a 200 °C per 30 minuti. Pulire i fagiolini e sbollentarli in acqua salata per 20 minuti circa. Poi ripassarli in padella con un filo d'olio insaporito con uno spicchio d'aglio. Aggiungere anche le fette di pancetta per dorarle. Quando entrambi gli ingredienti saranno croccanti, toglierli dal fuoco e lasciarli intiepidire. Ora versare il vino in una casseruola e farlo cuocere finché il suo volume sarà dimezzato, poi aggiungere il brodo di carne e far restringere il composto finché non sarà sufficientemente denso. A fuoco spento, incorporare il burro. È il momento di impiattare: versare la salsa nel piatto, adagiare la carne e accompagnare con i fagiolini avvolti in una fetta di pancetta.



Il gusto "bio"

VE.RE
CARNI
BIO

Carne buona, di qualità, ma soprattutto biologica. Il roast-beef di bovino "Ve.Re. Carni Bio" che troverete nei nostri supermercati è certificato "bio". Questo vuol dire che proviene da allevamenti dove il benessere animale è al primo posto: i capi crescono allo stato libero, lentamente, nutriti con alimenti bilanciati e formulati appositamente per la loro dieta. In più, i terreni che ospitano il bestiame non conoscono alcun tipo di pesticida, né altri tipi di sostanze chimiche, per una totale esclusione di ogm. Tutte condizioni che garantiscono la qualità e la bontà della carne.

PETTO D'ANATRA sconto 15%

Reparto macelleria



CHIANTI CLASSICO
GIGLIO DEL DUCA

ARROSTO DI CAPPONE RIPIENO ALLE CASTAGNE 17,90 €/kg

Reparto macelleria



al kg



PINOT NERO
BONTA DELLE VALLI

ARROSTO DI FARAONA RIPIENA DI FUNGHI E SPECK 16,90 €/kg

Reparto macelleria



al kg



LAGREIN
BURGGRAFLER
CANTINA DI MERANO



GASTRONOMIA Formaggi

Per un Natale speciale



**GORGONZOLA
PICCANTE DOP**
1,09 €/100 g (10,90 €/kg)

Reparto gastronomia



al kg



ROSSO DEI SORNI
LAVIS



CROSTINI DI PANE con gorgonzola piccante, prosciutto crudo e fichi

INGREDIENTI

300 g di gorgonzola piccante DOP
10 fichi viola
8 fette di pane pugliese
1 mazzetto di prezzemolo
250 g di prosciutto crudo
20 g di capperi

Persone: 6-8

Difficoltà: facile

Preparazione: 10 minuti circa

PREPARAZIONE

Tagliare il pane a fette e farlo tostare da entrambi i lati in forno per una decina di minuti a 200 °C, senza farlo bruciare. Tritare il prezzemolo e unirlo al gorgonzola. Lavare i fichi e tagliarli a fette per la larghezza. Ora disporre su un piatto da portata le fette di pane e spalmare sopra il formaggio, adagiare le fette di prosciutto crudo, i fichi e qualche capperi. Servire i crostini freddi.



TRONCHETTO GORGONZOLA E NOCI

1,29 €/100 g (12,90 €/kg)

Reparto gastronomia



al kg



VERMENTINO DI GALLURA
LI NIBARJ

MINI TUMA DE LA PAJA

2,25 €/100 g (22,50 €/kg)

Reparto gastronomia



al kg



CHARDONNAY
HOFSTATTER

TRECCIONE AFFUMICATO PUGLIESE

1,19 €/100 g (11,90 €/kg)

Reparto gastronomia



al kg



NEGROAMARO
DI PUGLIA
NOTTE ROSSA



OCCELLI CON FOGLIE DI CASTAGNO

3,99 €/100 g (39,90 €/kg)

Reparto gastronomia



ALCAMO BIANCO DOC
RAPITALA'



OCCELLI ORZO E WHISKY

4,49 €/100 g (44,90 €/kg)

Reparto gastronomia



MARZEMINO
BONTÀ DELLE VALLI

CRUCOLO AL VINO

1,39 €/100 g (13,90 €/kg)

Reparto gastronomia



MARZEMINO
MEZZACORONA



PIAVE VECCHIO SELEZIONE ORO
1,25 €/100 g (12,50 €/kg)

Reparto gastronomia



VALPOLICELLA
RIPASSO SARTORI

PECORINO FIORE SARDO DOP
1,89 €/100 g (18,90 €/kg)

Reparto gastronomia



CANNONAU DI
SARDEGNA
LI NIBARJ

PARMIGIANO REGGIANO
SOLO DI BRUNA 40 MESI
2,29 €/100 g (22,90 €/kg)

Reparto gastronomia



MORI VECIO
CONCILIO

RICOTTA INFORNATA
FARCITA AL LIMONE
0,89 €/100 g (8,90 €/kg)

Reparto gastronomia



MÜLLER THURGAU
MEZZACORONA



GASTRONOMIA Dolci

Per un Natale speciale



TORRONE MORBIDO DI SICILIA AL PISTACCHIO

3,49 € (23,27 €/kg)

ALLE MANDORLE

3,29 € (21,93 €/kg)

Reparto pane e golosità



150 g

FILETTI DI ARANCIA RICOPERTI DI CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE O ZUCCHERO

4,90 € (24,50 €/kg)

Reparto pane e golosità



200 g



BROWNIES

al cioccolato fondente e frutta secca

INGREDIENTI

200 g di zucchero	20 g di nocciole
200 g di cioccolato fondente	20 g di mandorle
filetti di scorza d'arancia	180 g di burro
50 g di torrone morbido di Sicilia al pistacchio	40 g di zucchero a velo
100 g di farina	20 g di cacao amaro in polvere
3 uova	1 cucchiaino di lievito per dolci
40 g di noci	sale

 Persone: 10-15
 Difficoltà: media
 Preparazione: 1 h

PREPARAZIONE

Come prima cosa, tostare la frutta secca in forno preriscaldato a 220 °C per una decina di minuti. Far raffreddare e conservare a parte. In un pentolino sciogliere a bagnomaria il burro e il cioccolato facendo attenzione che non si brucino e non si formino grumi. Togliere dal fuoco e far raffreddare a temperatura ambiente. In un'altra ciotola, unire le uova, lo zucchero e la scorza d'arancia, sbattendo il composto con una frusta. Poi unire l'impasto al composto di uova e zucchero, mescolando con cura. Aggiungere il cacao amaro, la farina setacciata e il lievito. Infine, unire la frutta secca tritata grossolanamente e il torrone morbido di Sicilia al pistacchio sbriciolato. Versare l'impasto in uno stampo precedentemente imburrato e spolverato con la farina. Infornare a 180 °C per 40 minuti. Quando il dolce è pronto e raffreddato, tagliarlo a quadretti, spolverizzare con zucchero a velo e servire.

VARIANTE

Un'altra opzione per il dolce è il torrone al cioccolato fatto in casa. Per realizzarlo occorrono pochi ingredienti: basta fondere 170 g di cioccolato fondente o al latte e spennellarlo sulla base e sui lati di uno stampo da plum cake fino a metà altezza. Mettere poi il composto in frigo finché non si sarà solidificato. Nel frattempo, fondere 120 g di cioccolato al latte e 120 g di cioccolato fondente, e unire 200 g di nocciole intere. Mescolare con cura e aggiungere 200 g di crema di nocciole. Ora, versare il composto nello stampo con il primo cioccolato già solidificato e pressare in modo che non si creino bolle d'aria. Far riposare in frigo per almeno due ore.

ZELTEN

PASTICCERIA GRISENTI

22,90 €/kg

Reparto pane e golosità



al kg



MOSCATO GIALLO
GAIERHOF

PANDORO CLASSICO INCARTATO A MANO

GIOVANNI COVA & C.

12,90 €

Reparto pane e golosità



1 kg



MOSCATO DOLCE
SAN VIGILIO
CAVIT



PASSITO DI
PANTELLERIA
PELLEGRINO



PANETTONE BASSO RUSTICO

AL VINO RECIOTO O PERA E CIOCCOLATO, INCARTATO A MANO

BORSARI

10,90 €/kg

Reparto pane e golosità



Provalo con
una crema
all'arancia



SPUMANTE MOSCATO
VERSI DI VINI

PANETTONE GLASSATO
CON NOCCIOLE DEL PIEMONTE
PERCORSI DI GUSTO PRIMIA

8,50 €

Al self



MOSCATO GIALLO
BRIGL

PANDORO DI VERONA
INCARTATO A MANO
PERCORSI DI GUSTO PRIMIA

5,90 €

Al self



SPUMANTE BRACHETTO
VERSI DIVINI



SFOGLIE DI CROCCANTE AL PISTACCHIO, ALLA MANDORLA DI SICILIA

3,98 € (26,53 €/kg)

Reparto pane e golosità



150 g



VIN SANTO
GIGLIO DEL DUCA

TORRONE CUBETTI CIOCCOLATO O MANDORLA

4,50 € (22,50 €/kg)

Reparto pane e golosità



200 g



ZIBIBBO PELLEGRINO

Prenotazioni torte

Stanno per arrivare le Feste e voi avete bisogno di una torta? Correte al reparto Pane e Golosità e ordinatela subito. Potrete ritirarla dopo appena due giorni al banco, fresca e croccante. A prepararla saranno proprio i nostri pasticceri o un nostro fornitore di fiducia. Per soddisfare ogni esigenza, abbiamo pensato di offrirvi molte ricette, tra cui: la torta al cioccolato, al cioccolato bianco, la Sacher, alla frutta, la Foresta Nera, la Millefoglie, la Saint Honoré e una speciale per i più piccoli. Ogni torta potrà poi essere personalizzata a seconda delle vostre preferenze e dell'occasione da festeggiare. Un servizio pratico e semplice da provare!

Il servizio è attivo solo nei punti vendita:

- IperPoli di Trento
- IperOrvea di Rovereto
- IperOrvea di Affi

LA
TORTA
FACILE

TORTE PERSONALIZZATE
SU ORDINAZIONE



LA CANTINA

Per un Natale speciale



LAGREIN BURGGRÄFLER CANTINA MERANO 75 cl

REGIONE Alto Adige

VITIGNO Lagrein

COLORE rosso rubino intenso

PROFUMO intenso e fruttato

GUSTO morbido e pieno, molto persistente

GRADI ALCOLICI 13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

7,99 €
(10,65 €/l)

MÜLLER THURGAU STORIE DI VITE LAVIS 75 cl

REGIONE Trentino

VITIGNO Müller-Thurgau

COLORE giallo paglierino con riflessi verdolini

PROFUMO aroma delicato, lievemente aromatico di salvia e rosmarino

GUSTO leggero, fresco e piacevolmente aromatico nel finale

GRADI ALCOLICI 12% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 11 °C

5,98 €
(7,97 €/l)



ST. MAGDALENER ERSTE+NEUE 75 cl

REGIONE Alto Adige
VITIGNO Schiava, Lagrein
COLORE rosso rubino intenso
PROFUMO bouquet fruttato dal leggero sentore di viola mammola
GUSTO pieno e vellutato con buona struttura
GRADI ALCOLICI 13% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 12-14 °C

6,25 €
(8,33 €/l)



ROSSO DEI SORNI LAVIS 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Teroldego, Lagrein
COLORE rosso rubino con sfumature violacee
PROFUMO vinoso, con note di frutta scura come le more e i mirtilli
GUSTO pieno caldo e lievemente tannico
GRADI ALCOLICI 12% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 17 °C

7,30 €
(9,73 €/l)



TEROLDEGO ROTALIANO MEZZACORONA 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Teroldego
COLORE rosso rubino brillante
PROFUMO intenso, con sentori di frutti di bosco
GUSTO secco, vellutato di grande equilibrio
GRADI ALCOLICI 12,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

4,35 €
(5,80 €/l)



TEROLDEGO CONCILIO GRIGOLLI 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Teroldego
COLORE rosso
PROFUMO fruttato speziato
GUSTO pieno ed elegante
GRADI ALCOLICI 12,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

4,20 €
(5,60 €/l)



Sorni

Particolarmente indicato per i prodotti tipici del Trentino-Alto Adige, questo vino è capace di soddisfare anche i palati più esigenti. Ottimo in abbinamento con la selvaggina, come il capriolo e le pernici, ma anche con la carne di vitello e gli arrosti misti. Va servito a temperatura ambiente in bicchieri ampi per esaltarne gli aromi.



FORNO
MIOTTI



Crostate Artigianali **Tutta bontà senza bordi**

Scegli la qualità delle **Crostate Artigianali Forno Miotti**, preparate con ingredienti semplici, come vuole la tradizione, [senza olio di palma](#) e con tante buone farciture:

Ciliegia, Limone, Mirtillo, Mela, Fragola e Nocciola.

...provale anche con
100% Farina Integrale

Albicocca e Frutti di Bosco



MARZEMINO D'ISERA SUPERIORE CANTINA D'ISERA 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Marzemino
COLORE rosso rubino
PROFUMO mediamente fruttato con
 sentori di viola mammola
GUSTO gusto armonico con
 retrogusto piacevolmente amarognolo
GRADI ALCOLICI 12,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

8,10 €
 (10,80 €/l)



Marzemino

Un vino dal profumo intenso e delicato, con un gusto pieno e armonico. Ideale da abbinare a primi piatti con sughi di funghi, carni bianche e rosse, non troppo condite, e anche salumi o insaccati serviti caldi e freddi. Per gustarlo al meglio, si consiglia il servizio in bicchiere grande, se possibile un'ora dopo l'apertura.

MARZEMINO D'ISERA CANTINA D'ISERA 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Marzemino
COLORE rosso rubino
PROFUMO mediamente fruttato
 con sentori di viola mammola
GUSTO gusto armonico con
 retrogusto piacevolmente amarognolo
GRADI ALCOLICI 12,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

4,65 €
 (6,20 €/l)



MARZEMINO MASTRI VERNACOLI CAVIT 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Marzemino
COLORE rosso rubino vivo e brillante con
 sfumature violacee
PROFUMO fruttato con sentore di viola
 mammola
GUSTO secco con sottofondo amarognolo
GRADI ALCOLICI 12,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 °C

4,25 €
 (5,67 €/l)



MARZEMINO BONTÀ DELLE VALLI 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Marzemino
COLORE rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMO fine con profumo netto di viola
GUSTO equilibrato e persistente
GRADI ALCOLICI 13% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 °C

4,49 €
 (5,99 €/l)



CABERNET SAUVIGNON CONCILIO GRIGOLLI 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Cabernet
COLORE rosso
PROFUMO fruttato speziato
GUSTO asciutto e austero
GRADI ALCOLICI 13% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C

4,50 €
 (6,00 €/l)



AMARONE VALPOLICELLA SARTORI 75 cl

REGIONE Veneto
VITIGNO Corvina Veronese, Corvinone,
 Rondinella, Cabernet
COLORE rosso
PROFUMO fruttato con note di spezie
GUSTO sapore pieno e vellutato
GRADI ALCOLICI 15% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C

21,50 €
 (28,67 €/l)



CHIARETTO VILLAMURA SARTORI 75 cl

REGIONE Veneto
VITIGNO Corvina Veronese, Rondinella,
 Molinara
COLORE rosato
PROFUMO floreale
GUSTO fresco e vellutato
GRADI ALCOLICI 11,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 °C

2,99 €
 (3,99 €/l)



TEROLDEGO ROSATO CONCILIO GRIGOLLI 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Teroldego
COLORE rosato
PROFUMO fruttato floreale
GUSTO fresco e avvolgente
GRADI ALCOLICI 12% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 14 °C

3,90 €
 (5,20 €/l)



Amarone

Dal colore rosso rubino di buona intensità, l'Amarone è profumato e ha note speziate di fichi secchi ed erbe aromatiche. È equilibrato nel suo retrogusto, che avvolge piacevolmente il palato. Si abbina alla perfezione con la cacciagione, stufati, carni rosse preparate alla griglia, ma anche formaggi a lunga stagionatura e leggermente piccanti.



VALDADIGE ROSATO

CAVIT 75 cl

REGIONE Trentino

VITIGNO Schiava, Merlot, Enantio

COLORE rosso chiaro con riflessi rubini

PROFUMO profumo fresco con nota fruttata intensa

GUSTO leggero ma vivace

GRADI ALCOLICI 11,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

2,99 €
(3,99 €/l)



LAGREIN ROSÈ

ERSTE+NEUE 75 cl

REGIONE Alto Adige

VITIGNO Lagrein

COLORE rosso rubino chiaro

PROFUMO leggero aroma di viola mammola

GUSTO vivace e persistente, piacevolmente asprigno

GRADI ALCOLICI 13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9-10 °C

6,39 €
(8,52€/l)



SCHIAVA

MEZZACORONA 75 cl

REGIONE Trentino

VITIGNO Schiava

COLORE rosso tenue

PROFUMO fruttato, fresco di mandorla matura e papaveri

GUSTO secco armonico e vellutato

GRADI ALCOLICI 11,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16 °C

3,68 €
(4,91 €/l)



LAGO DI CALDARO

BONTÀ DELLE VALLI 75 cl

REGIONE Alto Adige

VITIGNO Schiava

COLORE rosso rubino vivo

PROFUMO incredibilmente fruttato, mandorle

GUSTO rotondo, vivace, fresco

GRADI ALCOLICI 12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 °C

5,35 €
(7,13€/l)



SCHIAVA

BONTÀ DELLE VALLI 75 cl

REGIONE Trentino

VITIGNO Schiava

COLORE rosato

PROFUMO delicatamente floreale

GUSTO secco e sapido

GRADI ALCOLICI 11,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12 °C

2,95 €
(3,93 €/l)





La famiglia Boso, giunta con orgoglio alla 4° generazione, opera nel settore ittico dal 1955. Siamo certificati per la sicurezza alimentare e per la pesca sostenibile, perché desideriamo che i nostri mari siano pieni di vita oggi, domani e per le generazioni future. Lavoriamo e commercializziamo prodotti freschi, congelati, affumicati e conservati, importati direttamente dai principali mercati mondiali. La nostra specialità è la bagnatura dello stoccafisso, che viene scelto da noi personalmente in Norvegia, alle Isole Lofoten, essiccato in un clima magico e naturale; Solo dopo un'attenta selezione viene lavorato presso i nostri laboratori di Lavis secondo la migliore tradizione Trentina.



GEWÜRZTRAMINER

ERSTE+NEUE 75 cl

REGIONE Alto Adige
VITIGNO Traminer
COLORE giallo paglierino
PROFUMO note di fiori, cannella
GUSTO bella struttura, vivace, bevibile
GRADI ALCOLICI 14,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-9 °C

8,40 €
 (11,20 €/l)



SYLVANER

CANTINA VALLE ISARCO 75 cl

REGIONE Alto Adige
VITIGNO Sylvaner
COLORE giallo chiaro a verdognolo
PROFUMO gradevolmente fresco e fruttato, con sentore di pesca, mela, albicocca
GUSTO secco, aromatico, gradevolmente fresco, con corpo armonioso
GRADI ALCOLICI 13,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C

7,35 €
 (9,80 €/l)



PINOT BIANCO

BRIGL 75 cl

REGIONE Alto Adige
VITIGNO Pinot Bianco
COLORE bianco
PROFUMO mela
GUSTO fine
GRADI ALCOLICI 13,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

6,35 €
 (8,47 €/l)



Sylvaner

Un vino che viene realizzato con lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi d'acciaio inox per un invecchiamento da 3 a 5 anni. Ideale per l'aperitivo, si abbina splendidamente ad antipasti leggeri, ma anche zuppe, pesce bollito o alla griglia.



GEWÜRZTRAMINER MASTRI VERNACOLI CAVIT 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Traminer
COLORE giallo paglierino
 leggermente carico
PROFUMO aromatico
GUSTO piacevolmente secco,
 equilibrato in acidità
GRADI ALCOLICI 13% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 13 °C

5,65 €
 (7,53 €/l)



MÜLLER THURGAU MASTRI VERNACOLI CAVIT 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Müller Thurgau
COLORE giallo paglierino scarico
PROFUMO delicato, leggermente
 aromatico con note verdi floreali e
 sottofondo fruttato
GUSTO secco, piacevolmente fresco
GRADI ALCOLICI 12% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°C

3,99 €
 (5,32 €/l)



PINOT GRIGIO MEZZACORONA 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Pinot Grigio
COLORE giallo paglierino
PROFUMO delicato e fruttato
GUSTO secco ed elegante
GRADI ALCOLICI 12,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C

4,98 €
 (6,64 €/l)



CHARDONNAY MEZZACORONA 75 cl

REGIONE Trentino
VITIGNO Chardonnay
COLORE giallo paglierino
PROFUMO gradevole, fruttato
GUSTO secco, leggermente aromatico
GRADI ALCOLICI 12% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C

3,98 €
 (5,31 €/l)



Müller Thurgau

Un vino amabile, delicato, lievemente aromatico con note floreali e sottofondo fruttato. È fresco e secco, ottimo da accompagnare ai primi di pesce, come la pasta con zucchine e gamberetti o uno spaghetti allo scoglio, ma anche a contorni leggeri, ad esempio le verdure alla griglia o saltate in padella. Un altro ottimo compagno per questo vino è il pesce, non necessariamente al forno o alla griglia, gustoso è infatti l'abbinamento con la trota affumicata.



CHARDONNAY TERRE PASSERI 75 cl

REGIONE Veneto
VITIGNO Chardonnay
COLORE giallo chiaro
PROFUMO fresco
GUSTO morbido
GRADI ALCOLICI 11% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C

2,40 €
 (3,20 €/l)



Chardonnay

Profumato e delicato, lo Chardonnay si può abbinare a diversi tipi di alimenti. È ottimo per accompagnare antipasti, primi piatti a base di pesce o verdure, ma anche secondi a base di pesce o carni bianche. Nelle versioni più strutturate, si può associare anche a primi piatti più complessi, come le lasagne al forno o risotti di carne.

SOAVE ALMORANO 75 cl

REGIONE Veneto
VITIGNO Garganega, Trebbiano di Soave
COLORE bianco
PROFUMO delicatamente fruttato
GUSTO fresco e gentile
GRADI ALCOLICI 11,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

3,49 €
 (4,65 €/l)



LUGANA SARTORI 75 cl

REGIONE Lombardia
VITIGNO Trebbiano di Lugana
COLORE bianco
PROFUMO delicatamente fruttato e floreale
GUSTO sapore fresco, piacevolmente armonico e delicato
GRADI ALCOLICI 12% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 10 °C

7,90 €
 (10,53 €/l)



SPUMANTE BRUT RISERVA CESARINI SFORZA 75 cl

REGIONE Trentino

VITIGNO Chardonnay e Pinot Nero

COLORE giallo paglierino, con perlage fine e persistente

PROFUMO sentori di mela, ananas e aroma della crosta del pane

GUSTO fresco, secco e persistente

GRADI ALCOLICI 12% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8 °C

7,99 €
(10,65 €/l)



SPUMANTE BRUT ROSÈ CESARINI SFORZA 75 cl

REGIONE Trentino

VITIGNO Pinot Nero

COLORE rosa con riflessi ramati

PROFUMO intenso, di rosa e piccoli frutti rossi

GUSTO asciutto, pulito ed elegante

GRADI ALCOLICI 12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8 °C

8,99 €
(11,99 €/l)



SPUMANTE BRUT ROSÈ MARCA ORO VALDO 75 cl

REGIONE Veneto

VITIGNO Glera e Nerello Mascalese

COLORE rosso cerasuolo carico con perlage fine

PROFUMO fine, floreale e fruttato

GUSTO rotondo ed avvolgente

GRADI ALCOLICI 12% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7 °C

5,49 €
(7,32 €/l)



Spumante Brut

Uno spumante pregiato dal gusto secco e piacevole, con profumi fruttati ed eleganti, che lo rende adatto a qualsiasi pasto. Accompagna perfettamente i piatti più raffinati, ma si esalta altrettanto bene anche con i sapori più semplici. Ideale per l'aperitivo delle feste, può essere utilizzato a tutto il pasto.



PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE LA GIOIOSA 75 cl

REGIONE Veneto
VITIGNO Glera
COLORE giallo paglierino tenue
PROFUMO fruttato con sentori di floreale
GUSTO morbido e armonico
GRADI ALCOLICI 11% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7 °C

5,90 €
(7,87 €/l)



Prosecco

Fresco, versatile e dalla moderata alcolicità, il Prosecco è diventato il re dell'aperitivo, ma non viene più confinato solo a quello. Non è insolito, infatti, consumarlo a tutto pasto. Va servito da solo, mai miscelato, in abbinamento a preparazioni semplici, che mantengano i sapori e i profumi originali degli ingredienti. Si abbina perfettamente a cibi leggeri e finger food ed è il vino ideale per creare un'atmosfera di festa.

PROSECCO EXTRA DRY CASATO DEL LEONE 75 cl

REGIONE Veneto
VITIGNO Glera
COLORE giallo paglierino tenue
PROFUMO sentori di mela e frutta esotica
GUSTO morbido e armonico
GRADI ALCOLICI 11,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 8 °C

4,89 €
(6,52 €/l)



PROSECCO ZONIN 75 cl

REGIONE Veneto
VITIGNO Glera
COLORE giallo paglierino chiaro, luminoso
PROFUMO intenso, fruttato, con sentore di fiori di glicine
GUSTO asciutto, con retrogusto di tono ammandorlato
GRADI ALCOLICI 11% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO 7-8 °C

4,79 €
(6,39 €/l)





Katie danza con qualsiasi musica. Danza a ritmo di mani memorizzando la coreografia e sa ripeterla. Danza sul tuo canto e sul valzer del suo ciوندolo seguendo il ritmo della musica.



Scegli il colore della tua Principessa!

Katie la Principessa Danzante

Rubik's



Cubo di Rubik 3x3



Nuovo meccanismo. Movimenti più scorrevoli



Struttura più resistente! Zero adesivi - Zero scuse!

Super Sand



- Ultra soffice!
- Facile da modellare!
- Perfetta nei minimi dettagli!
- Non secca!
- Facile da pulire!



Super Sabbia Starter Set



T trattore New Holland 1:16

POLISTIL



Pista a batteria Huracán Polizia

MacDue
toys & games

LE NOSTRE BUONE IDEE

Per un Natale speciale



lo trovi da
REGINA

PUZZLE IN LEGNO 4 IN 1 QUERCETTI

14,95 €

6 barre in legno per comporre 4 puzzle
diversi, tema jungla o fattoria
2 anni+

Quercetti

è una storica azienda italiana che produce tutti i suoi giocattoli in Piemonte mettendoci la stessa cura e amore di una volta. Ogni minima parte che compone il prodotto è acquistata dai migliori fornitori esclusivamente sul territorio nazionale per continuare ed evidenziare la grande tradizione del made in Italy.

PUZZLE PORTAOGGETTI

SOY LUNA
RAVENSBURGER

19,95 €

216 pezzi per realizzare
un bellissimo box
portaoggetti, con le
colorate immagini
di Soy Luna
9 anni+

Novità

La linea Girly Girl Edition offre la combinazione perfetta tra puzzle 3D e gioco creativo, con prodotti che una volta costruiti si trasformano in portaoggetti ed elementi di arredo.



lo trovi da
REGINA



CHRISTMAS BOX BIC KIDS

12,95 €

- 12 matite colorate Evolution
- 6 colle glitter metallic
- 12 pennarelli colorati mini Colour and Create
- 12 pennarelli colorati Visa
- libro delle attività di Natale



Dillo con una foto

Fotoservice è il servizio di stampa digitale online grazie al quale puoi stampare le tue foto, creare fotolibri e personalizzare con le tue foto tanti gadget originali da regalare o regalarti!

FOTOALBUM

a partire da

9,90 €

Il modo più semplice e conveniente per non perdere i tuoi ricordi e sfogliarli ogni volta che vorrai. Facile e veloce come un semplice ordine di foto. Scopri tanti modelli di fotolibri per conservare le tue foto! Come il nostro Fotoalbum da 60 pagine con una foto per pagina, formato 21x21.

COVER

a partire da

16,50 €

Rendi unico e speciale il tuo smartphone e il tuo tablet, personalizzandolo con la tua foto più bella. Scopri le nuove Cover HQ: immagini nitide e brillanti, grazie alla stampa in alta definizione, e soprattutto sicure e resistenti. Le tue foto più belle sempre a portata di mano!

CALENDARI

a partire da

6,45 €

I tuoi ricordi più belli ti accompagneranno tutto l'anno! Un regalo utile ed originale che potrai personalizzare con le tue foto, scegli tra i diversi formati disponibili. Creare il tuo calendario personalizzato sarà un gioco da ragazzi!



TAZZE

a partire da

11,90 €

Un oggetto che non manca mai nella nostra casa, ma che potrai rendere davvero unico! Realizza una tazza con le tue foto per assaporare i momenti indimenticabili vissuti con la tua famiglia o i tuoi amici. Scopri la nostra tazza magica: i tuoi bimbi ne resteranno stupefatti!

MAGNETI

a partire da

9,90 €

Personalizza i nostri magneti ognuno con una foto diversa. Sono disponibili in set da sei pezzi di diverse forme e dimensioni, sono flessibili e adatti da attaccare al frigo o ad una lavagna.

li trovi su

WWW.GRUPPOPOLI.FOTOSERVICE.IT





EMOZIONI DA LEGGERE

A caccia di **avventure** o in cerca di
una bella **storia d'amore**?

Collezionista di **manuali** o aspirante **detective**?

Appassionato di **saggi**, **thriller**-dipendente
o eterno amante del **C'era una volta**?

Le emozioni del Natale sono nell'aria e ogni
occasione è buona per **regalare un libro**
lasciandosi ispirare dai nostri libri **scontati del 15%**
e dalla selezione di volumi a prezzi promozionali.



C'era una volta...
REGINA
LIBRERIA

CONFEZIONE REGALO PHYTORELAX

ARGAN, KARITÈ O FIORI DI BACH

6,90 €

- doccia 250 ml
- crema corpo 300 ml



Offerta valida
dal 5 al 24
dicembre 2016

BAULETTO BIO NATURA VERDE BACCHE DI GOJI O ARGAN E FIORI D'ARANCIO

11,90 €

- docciaschiuma 250 ml
- crema fluida corpo 250 ml
- sapone solido 150 g

lo trovi da
REGINA



100% Bio



La linea Giardini Imperiali di NaturaverdeBio, priva di sles, parabeni, petrolati, coloranti e siliconi, è stata studiata per detergere e idratare il corpo garantendo la massima tollerabilità anche nei soggetti con pelli sensibili e delicate. Gli ingredienti Bio scelti, provenienti da agricoltura biologica, donano alla pelle una piacevole e naturale sensazione di morbidezza e fresco benessere nel pieno rispetto delle linee guida del disciplinare per i cosmetici Bio-Ecologici ICEA.

Linea Dermé

La nostra linea di cosmetici naturali Dermé è realizzata direttamente in Trentino con acqua delle terme di Caderzone in Val Rendena. Si tratta di prodotti unici, rispettosi della pelle e dell'ambiente e ideati per i clienti Poli, Regina e Orvea in collaborazione con Areaderma, azienda di Pergine Valsugana. Privi di Ogm, derivati dal petrolio, parabeni, profumi con allergeni, alcool o coloranti sintetici, possono essere utilizzati da tutti in piena tranquillità. Un'idea tutta naturale da mettere sotto l'albero.



I nuovi prodotti per il viso

Crema notte, acqua micellare e struccante occhi delicato. Ecco le tre novità della linea Dermé che troverete nei nostri punti vendita a partire da metà dicembre. Ricca e nutriente, la crema notte ha diversi obiettivi: dal ripristino e potenziamento delle funzionalità cellulari alla maggiore idratazione per una migliore elasticità della pelle. Si applica con movimenti circolari sull'epidermide pulita. E proprio per struccare il viso, potete utilizzare l'acqua micellare, dolce e delicata, che idrata e rimuove il make up senza ungere. Per le palpebre, invece, c'è un prodotto specifico: lo struccante occhi delicato, da applicare utilizzando un batuffolo o un dischetto di cotone per rimuovere ogni impurità.



lo trovi da
POLI,
REGINA
e ORVEA



STELLA DI NATALE

5,90 €

vaso ø 14 cm

8,50 €

vaso ø 16 cm

Una pianta simbolo delle Feste, che porterà colore e allegria nella vostra casa. Non ha bisogno di molte cure: deve essere innaffiata solo quando il terreno è asciutto e d'inverno può essere sistemata all'interno, in una stanza con molta luce. D'estate invece vive bene all'aria aperta, in una zona ombreggiata. Un segreto per farla rifiorire in occasione del Natale è metterla al buio, dal pomeriggio alla mattina, nel periodo che va da settembre a ottobre.



lo trovi da
POLI e
ORVEA.

Offerta valida dal
10 dicembre 2016
fino ad
esaurimento scorte

Il regalo
perfetto

CARTE REGALO

UN PENSIERO UNICO E VANTAGGIOSO

25, 50 o 100 euro. Sono questi gli importi che potrete regalare questo Natale ai vostri e amici e parenti. Una somma da spendere all'interno dei nostri punti vendita per un anno davvero speciale. Un'idea regalo insolita, ma utile, comoda e conveniente. Chi la riceve, secondo le proprie necessità, potrà usufruire del buono nei negozi Poli, Orvea o Regina. Potrete richiedere le card alle casse e personalizzarla con il vostro nome e quello del destinatario del regalo.



LINEA PENTOLE INGENIO LAGOSTINA

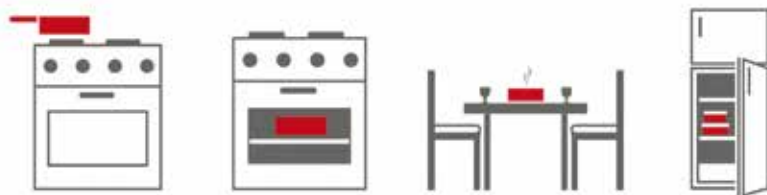
A PARTIRE DA 10,90 €

La nuova linea di pentole antiaderenti a effetto marmorizzato firmata Lagostina è pronta per entrare nelle vostre case a Natale.

L'elemento distintivo è il manico amovibile, compatibile con tutti i corpi pentola, che resiste fino a 10 kg di peso. Le pentole sono salva-spazio perché perfettamente impilabili. In più, si possono usare ovunque: dal piano cottura al forno, al frigo, e non sfigurano nemmeno in tavola.



*Dal piano cottura, al forno, alla tavola, al frigo, in un click.
Più versatile di così!*



Un solo manico per tutti i corpi pentola della linea.

Semplicemente geniale!

CUCINA SANA SENZA GRASSI

METEORITE
RIVESTIMENTO MINERAL



FONDO IN ACCIAIO
ADATTO ALL'INDUZIONE



Qualità bio
dal 1986



Frosch®



Pulire con le forze attive della natura!



Principi attivi di derivazione naturale
Da fonti di origini vegetali rinnovabili

Sempre con te.



Anche a Natale!

REGALA UN TOCCO DI COLORE

I nuovi premi della linea Pantone Universe by Moneta:
un originale e innovativo tocco di creatività in cucina, pensato per te da DupliCard.

La serie, disegnata da Luca Trazzi, unisce l'esperienza e l'autorevolezza di Moneta nella produzione di strumenti di cottura di qualità con lo stile e il trend setting che tutti i prodotti PANTONE UNIVERSE™ portano nel mondo della casa e del lifestyle.

La linea presenta un rivestimento esterno in lacca silconica colore PANTONE™ rosso, blu, verde e fucsia e arancione. E poi un innovativo rivestimento interno antiaderente FINEGRES® di Moneta che permette un'antiaderenza raddoppiata, una maggiore velocità di riscaldamento, un'alta resistenza ai graffi e una più facile pulizia anche in lavastoviglie. Il fondo è adatto a tutti i fuochi a eccezione di quelli a induzione. I prodotti sono tutti Made in Italy.

USA I TUOI PUNTI DUPLICARD PER UN REGALO DAVVERO COLORATO.
TUTTI I DETTAGLI IN NEGOZIO, SUL CATALOGO "SEMPRE CON TE DUPLICARD"
O SU WWW.GRUPPOPOLI.IT



PANTONE by **moneta**
UNIVERSE made in Italy.

TI CUCINO QUALCOSA ? PRIMIA RENDE PIÙ CALDO IL TUO NATALE

Per chi, come Primia, crede che la cucina sia molto di più di un semplice luogo di preparazione e per chi non vede l'ora di ritrovarsi a tavola e condividere il piacere del cibo, ma soprattutto quello dello stare insieme.

E allora perché non regalarsi o regalare il simpatico ricettario Primia o alcune delle originali ricette dei numeri di ottobre, novembre o dicembre?

Ogni numero contiene 12 ricette che potranno semplificare le tue giornate di Festa e rendere i tuoi pranzi e le tue cene ancora più speciali.

- OTTOBRE: **"Tanto per cominciare"**, sfiziose idee di finger food da gustare rigorosamente con le mani e **"Primo amore cap.1"**, dai grandi protagonisti della tradizione italiana alle preparazioni più innovative.
- NOVEMBRE: **"Il gusto della terra"**, quando la carne è la vera protagonista del piatto e **"Che zuppa cap. 1"** dedicato a creme, minestre e zuppe in compagnia.
- DICEMBRE: **"A tutto crudo"**, carne o pesce, una freschissima selezione di carpacci e tartare e **"Voglia di dolce"**, ricette golose tutte da provare.

BASTANO 20 PUNTI DUPLICARD PER OGNI VOLUME DI RICETTE E
100 PUNTI DUPLICARD PER IL RICETTARIO.
SCOPRI DI PIÙ IN NEGOZIO O SU WWW.GRUPPOPOLI.IT





COLTIVIAMO I VOSTRI PROGETTI. UN REGALO PER CHI È UN PO' MENO FORTUNATO

È giunta alla sua terza edizione la nostra iniziativa "Coltiviamo i vostri progetti" pensata per sostenere le associazioni locali che aiutano le persone meno fortunate che vivono nella nostra bella regione o in zone difficili del mondo.

20 associazioni, tantissimi volontari coinvolti, altrettante categorie "deboli" che aspettano il nostro aiuto.

Una sintesi dei progetti di tutte le associazioni è presente sul numero di dicembre di *Buonaldea*. A gennaio pubblicheremo un numero interamente dedicato alle loro storie e ai loro progetti.

**PUOI DONARE I TUOI PUNTI SOTTO NATALE
PER RENDERE LA TUA DONAZIONE ANCORA PIÙ SPECIALE.**

**150 PUNTI DUPLICARD REGALERANNO UNA PREFERENZA
ALL'ASSOCIAZIONE PRESCELTA E UNA DONAZIONE DIRETTA DI 2 EURO.**

**PUOI DONARE IN NEGOZIO O DIRETTAMENTE SUL NOSTRO SITO INTERNET
WWW.GRUPPOPOLI.IT NELLA SEZIONE MYDUPLICARD.**



Insieme abbiamo raggiunto importanti
Insieme faremo ancora meglio!



Sempre con te.



Anche a Natale!

Accumuli **1 PUNTO OGNI 3 EURO** di spesa e **3 PUNTI OGNI PRODOTTO** *Primia, Via Verde Bio e Percorsi di Gusto*

I punti saranno accumulabili fino al **18 MARZO 2017**

Puoi utilizzare i tuoi punti fino al **1 APRILE 2017**

Nella sezione **MYDUPLICARD** del nostro sito puoi fare davvero tante cose:

- prenotare i premi ordinabili on line;
- donare i tuoi punti;
- conoscere il tuo saldo punti e quanto hai risparmiato con *Duplicard*;
- trasferire i punti da una *Duplicard* all'altra.

SCOPRI DI PIÙ SU WWW.GRUPPOPOLI.IT - MYDUPLICARD



MAGNESIO

Gli scienziati hanno rinominato il magnesio in minerale antistress e balsamo per i nervi e per i muscoli. Il magnesio è uno dei minerali più importanti nel nostro corpo ed è indispensabile per preservare la nostra salute. Gli esperti hanno appurato che la dose giornaliera consigliata di magnesio per gli adulti è di 375 mg.

La quantità di magnesio nel nostro corpo viene regolata in modo automatico. Se e quando questo inizia a scarseggiare, viene attinto dalle proprie riserve. Se le perdite superano gli apporti, si manifestano i sintomi tipici della sua carenza: **stitichezza, perdita di appetito, malessere generale, stanchezza, affaticamento veloce, crampi muscolari, formicolii, irritabilità, disturbi del sonno, emicranie, difficoltà di concentrazione e alterazioni psichiche.**

IL RUOLO DEL MAGNESIO NELL'ORGANISMO

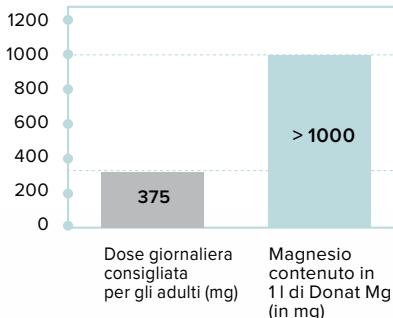
- È indispensabile nei casi di aumentato fabbisogno (crescita intensa, gravidanza, allattamento).
- Partecipa a più di 300 processi biochimici nel nostro organismo.
- Riduce la stanchezza e la spossatezza.
- Promuove il benessere psicologico.
- Contribuisce all'equilibrio elettrolitico.
- Aiuta a rilasciare l'energia nel metabolismo.
- Contribuisce al funzionamento del sistema nervoso.
- Contribuisce al funzionamento del sistema muscolare, compreso il miocardio.
- Aiuta a mantenere le ossa e i denti sani.
- Svolge un ruolo importante nella sintesi proteica e nella divisione cellulare.

IN CHE MODO DONAT Mg AIUTA NEI CASI DI CARENZA DI MAGNESIO:

Donat Mg contiene circa **1.000 mg di magnesio in un solo litro**. Ne bastano già 3-4 dl al giorno per coprire il fabbisogno giornaliero di magnesio. L'acqua minerale naturale Donat Mg è consigliata in una dieta varia ed equilibrata, come parte integrante di uno stile di vita sano.

QUANTO MAGNESIO CONTIENE L'ACQUA MINERALE NATURALE DONAT Mg?

Il contenuto di magnesio in 1 litro di Donat Mg basta per tre giorni!



PERCHÉ IL MAGNESIO CONTENUTO NELLA DONAT Mg È COSÌ EFFICACE?

Sebbene esistano molti integratori alimentari contenenti magnesio, il miglior modo per introdurlo nell'organismo è proprio attraverso l'acqua poiché i minerali si trovano nella loro forma più naturale, ovvero quella ionica; ciò consente loro di essere immediatamente utilizzabili dal nostro organismo.

DONAT Mg ... NON SOLO MAGNESIO, MA MOLTO DI PIÙ

Oltre al magnesio, l'acqua minerale naturale Donat Mg contiene anche elevate quantità di idrogenocarbonato, solfati, calcio ed altri minerali.

Mg^{2+}	Ca^{2+}	HCO_3^-	SO_4^{2-}
1000 mg/l	380 mg/l	7800 mg/l	2100 mg/l



COME SI BEVE DONAT Mg?

Scarica la app Donat Mg Moments.



Download on the
App Store

GET IT ON
Google Play

DISTRIBUTORE PER L'ITALIA:

Velox srl - Telefono 040 225152
info@veloxsrl.it