

*dal 9 ottobre all' 8 novembre 2017*

# *Sapori del Lazio*

L'immagine ha scopo illustrativo dell'iniziativa.



[www.unicooptirreno.it](http://www.unicooptirreno.it)

IN TUTTI I PUNTI VENDITA DEL LAZIO E UMBRIA ADERENTI ALL'INIZIATIVA

**coop** **ipercoop** *in* **coop**

DISTRIBUZIONE LAZIO UMBRIA • UNICOOP TIRRENO • DISTRIBUZIONE ROMA

# Sapori del Lazio



*Dalla sinergia tra Unicoop Tirreno, Coop Alleanza 3.0 e Regione Lazio in collaborazione con Arsiat nasce il progetto Sapori del Lazio per la promozione delle eccellenze enogastronomiche di una regione ricca di territori unici e tesori alimentari.*

*Quasi 60 Aziende e circa 160 prodotti (tra cui DOP, IGT, PAT e DOC) arriveranno sulla vostra tavola e allieteranno il vostro palato con sapori e profumi della tradizione, spesso rivisitati alla luce delle nuove tecnologie per essere sempre più sicuri dal punto di vista igienico e sanitario.*

*Si sono sposate due volontà: da una parte Unicoop Tirreno che, con il progetto VICINO A NOI, è alla continua ricerca di prodotti del territorio legati alla tradizione ed alla cultura dei luoghi di origine; dall'altra Regione Lazio, che con ARSIAL, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio, lavora per la promozione e la valorizzazione delle tipicità locali.*

*Ogni prodotto di Sapori del Lazio ha una storia che lo lega in modo indissolubile al territorio e queste sono le storie inimitabili che vogliamo farvi conoscere.*

Con il sostegno di



ARSIAL



# La Carne



SCONTO  
**20%**

**SPIEDONE RUSTICO  
DI SUINO CIOLI**  
al kg

ANZICHÈ 6,40 €

**5,12€**

**BISTECHE DI SUINO  
CAMPAGNANO**  
al kg

SCONTO  
**20%**

ANZICHÈ 8,90 €

**7,12€**



**LUGANEGA DI SUINO  
CAMPAGNANO**  
al kg

SCONTO  
**20%**

ANZICHÈ 9,40 €

**7,52€**



**SALSICCIA DI NORCIA  
LANZI**  
confezione risparmio  
al kg

SCONTO  
**20%**

ANZICHÈ 7,90 €

**6,32€**



*Le carni di suino, nato ed allevato nel Lazio, risultano molto apprezzate e richieste dai consumatori locali; il grasso, in esse contenute, ne determina caratteristiche tali da conferire ai salumi, nella stagionatura tradizionale, un'eccellente qualità. Con le carni di suino sono prodotti alcuni salumi di grande pregio della regione Lazio come guanciaci, prosciutti di montagna, bistecche e, soprattutto, la salsiccia al coriandolo dei Monti Aurunci e la salsiccia di Monte San Biagio. Queste si caratterizzano per la lavorazione a grana grossa, a punta di coltello, con un equilibrato rapporto tra parti grasse e magre determinato dall'utilizzo completo del suino, compreso il prosciutto, e per l'aromatizzazione con il coriandolo.*

# La Gastronomia

*La Spianata Romana è un salame tipico laziale ottenuto dalla macinatura di parti pregiate del suino: coscia e spalla accuratamente denervate con aggiunta di lardelli di gola.*



**SALAME SPIANATA ROMANA  
CASA ITALIA**  
al taglio - al kg

**9,90€**

*La Porchetta di Ariccia IGP è un prodotto preparato artigianalmente nel rispetto dell'antica tradizione norcina Ariccina con metodi certificati e controllati dal disciplinare I.G.P. del prodotto. La provenienza delle carni è prevalentemente Nazionale o comunque comunitaria. La porchetta di Ariccia IGP è lavorata artigianalmente con l'aggiunta di prodotti naturali come sale, pepe e aglio.*



**PORCHETTA  
DI ARICCIA I.G.P.  
LA PORCHETTA**  
al taglio - al kg

**14,90€**

**PROSCIUTTO CRUDO DIAMANTE  
CASTELLI**  
al taglio - al kg

**16,90€**



SCONTO  
**20%**

**SUSIANELLA VITERBESE**  
400 g ca.  
al taglio - al kg  
ANZICHÈ 23,90 €

**18,90€**



*La Susianella Viterbese è un salume tipico della città di Viterbo ottenuto da una ricetta che risalirebbe alla civiltà etrusca. La carne utilizzata è macinata non troppo finemente e condita con sale, pepe, peperoncino, finocchio selvatico e altre spezie. La forma è quella tradizionale a ferro di cavallo.*

SCONTO  
**23%**

**PANCETTA ARROSTO  
TUSCIA**  
al taglio - al kg  
ANZICHÈ 12,90 €

**9,90€**



**COPPA  
DI TESTA  
SA.VI.**  
al taglio - al kg

**6,90€**



**COPPIETTE DI SUINO LA PORCHETTA ARGENTATI**  
al taglio - al kg

ANZICHÈ 34,90 €

**27,90€**

SCONTO  
**20%**



**PECORINO ROMANO DEL LAZIO D.O.P. FULVI**  
al taglio - al kg

**9,90€**



*Sin dalla fine del XIX secolo i fratelli Fulvi si dedicano con cura a salare, stagionare e distribuire le forme di formaggio pecorino romano prodotte dai pastori del viterbese e dell' Agro Romano. Il Pecorino Romano è un formaggio che ha ottenuto il riconoscimento della D.O.P. La zona di origine comprende il Lazio ma anche la Sardegna e la provincia di Grosseto.*

**SALSICCIA PAESANA DOLCE LA PORCHETTA ARGENTATI**  
250 g ca., al taglio - al kg

ANZICHÈ 15,50 €

**11,50€**

SCONTO  
**25%**



**CACIOTTA NANETTA LA PECORELLA**  
al peperoncino  
al taglio - al kg

**10,90€**



**CACIOTTA MORBIDELLO ALTA TUSCIA**  
al taglio - al kg

**9,90€**



**CACIOTTA DI CAPRA LA CAPRONA LA QUERCIA**  
al taglio - al kg

**13,50€**



SCONTO  
**20%**

**PECORINO DI AMATRICE MA-TRÙ**  
al taglio - al kg

ANZICHÈ 27,90 €

**22,30€**

*Il Pecorino di Amatrice è ottenuto da latte italiano di pecora trasformato entro le 24 ore dalla mungitura. La formatura viene effettuata con le fascere in legno così come usavano i vecchi pastori. Il prodotto è un pecorino invecchiato 8 mesi ed è stagionato in ambiente umido.*

**PECORINO GRAN RISERVA DI GROTTA PETRUCCI**  
al taglio - al kg

**18,90€**



**FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO CACIO ERCOLE LA QUERCIA**  
al taglio - al kg

**12,90€**



# L'Ortofrutta

*La Lenticchia di Onano viene coltivata negli agri del comune di Onano e vanta un passato documentato molto vasto e importante. Viene chiamata anche la Lenticchia dei Papi per il suo documentato consumo nel Seicento presso la corte papale. Si presenta tonda di colore marrone chiaro e risulta molto saporita e di gusto delicato. Dotata di buccia quasi inesistente è ideale per la preparazione di creme vellutate.*

**LENTICCHIA DI ONANO  
CONSORZIO ALTO VITERBESE**  
300 g - al kg 6,60 €

**1,98€**



**MELOGRANO**  
al kg

**2,28€**



**CECE DEL  
SOLGO DRITTO  
DI VALENTANO  
CONSORZIO  
ALTO VITERBESE**  
300 g - al kg 6,00 €

**1,80€**



**NOCCIOLE TONDE  
GENTILI ROMANE  
TUSCIA VITERBESE**  
250 g - al kg 17,92 €

**4,48€**



*Il Fagiolo del Purgatorio è una varietà locale che ha come luogo di produzione la provincia di Viterbo e nel dettaglio gli agri compresi tra i comuni di Gradoli Acquapendente e Onano. Il suo nome "purgatorio" lo si deve al suo tradizionale utilizzo durante il pranzo del Purgatorio in occasione del mercoledì delle Ceneri centinaia di anni fa. La sua peculiarità deriva dalle tecniche di coltivazione su terreni vulcanici e rigorosamente senza l'uso di prodotti chimici. Ancora oggi la semina e la raccolta è eseguita a mano. Molto apprezzato nelle zuppe contadine e per accompagnare spezzatini di carne. Oggi il Fagiolo del Purgatorio rischia di scomparire perché è un prodotto molto delicato e la produzione è molto limitata. Prodotto sotto il presidio Slow Food.*

**FAGIOLO DEL PURGATORIO  
DI GRADOLI  
CONSORZIO ALTO VITERBESE**  
300 g - al kg 6,60 €

**1,98€**



**PATATE PASTA GIALLA I.G.P.  
CONSORZIO ALTO VITERBESE**  
2,5 kg - al kg 0,80 €

**1,98€**



**RICOTTA  
GENTILE  
CUOMO**  
300 g  
al kg 3,33 €

**1,00€**



**STRACCHINO CREMOSO  
FATTORIA LATTE SANO**  
100 g - al kg 10,00 €

**1,00€**



*Lo Stracchino Latte Sano è un formaggio molle a pasta bianca, ottenuto dalla sapiente lavorazione di latte proveniente esclusivamente da allevamenti italiani.*

**TONNARELLI ALL'UOVO  
TORT'UOVO**  
500 g - al kg 2,00 €

**1,00€**



**FETTUCCINE  
LA PASTA  
DI CAPEZZAIA**  
500 g - al kg 2,80 €

**1,40€**



*La Pasta di Capezzaia è una pasta artigianale per eccellenza, prodotta con ingredienti freschissimi di prima qualità nello stabilimento di Roma.*

**LATTE UHT  
CENTRALE DEL LATTE DI ROMA**  
intero o parzialmente scremato, 1 litro

**0,89€**

*La Centrale del Latte di Roma ha una lunga storia fatta di tradizione, qualità ed innovazione che dura da più di cento anni e che rappresenta un' eredità preziosa da custodire e preservare nel tempo. Il controllo della filiera produttiva, il know-how nella lavorazione, l'attenzione*

*per la sicurezza alimentare valorizzano questo marchio ed offrono ogni giorno il miglior assortimento di latte pastorizzato presente sul mercato laziale.*



**MOZZARELLA  
DI BUFALA CAMPANA  
D.O.P. FRANZIA**  
ovoline, 500 g - al kg 9,78 €

**4,89€**



*Il guanciale, irrinunciabile per la famosa pasta all' amatriciana, viene ottenuto dalla gola del maiale, salata e ben condita con spezie prima di passare alla fase dell' asciugamento. Tolti dal sale, sgocciolati e legati con lo spago, i guanciali vengono lasciati insaporire con pepe. La stagionatura si conclude dopo un periodo di tre mesi.*

**GUANCIALE AMATRICIANO**  
400 g ca. - al kg

**10,29€**



# La Forneria

CROSTATA DI VISCOLE  
DOLCEZZE CIOCIARE  
350 g - al kg 9,71 €

3,40€



CIAMBELLINE AL VINO  
DOLCEZZE CIOCIARE  
300 g - al kg 7,67 €

2,30€



CIAMBELLINE AL  
VINO ROSSO E NOCI  
DOLCEZZE CIOCIARE  
300 g - al kg 9,17 €

2,75€



MBRIACHELLE AL MOSTO  
DOLCI BONTÀ CIARDI  
200 g - al kg 19,50 €

3,90€



SCOTTOLATE  
LE TRADIZIONALI  
DOLCI BONTÀ  
CIARDI  
200 g - al kg 17,50 €

3,50€



3,90€

GOLOSETTI DOLCI BONTÀ CIARDI  
vari tipi, gusti assortiti, 250 g - al kg 15,60 €

# La Dispensa

BISCOTTI GENTILINI  
vari tipi, 1 kg

3,85€



*La Fabbrica Biscotti Gentilini nasce a fine Ottocento dall' intuizione di Pietro che nel suo negozio decide di sfornare biscotti caldi per tutta Roma. Il successo non tarda ad arrivare e dal negozio alla fabbrica il passo è breve. Oggi l' Azienda è diventata una delle più importanti ed affermate realtà nel mercato dei biscotti e delle fette biscottate. Utilizza ancora processi produttivi artigianali ereditati dall' antica tradizione pasticceria di famiglia.*

FETTE BISCOTTATE INTEGRALI GENTILINI  
175 g - al kg 6,57 €

1,15€



ZUPPALATTE  
O CIAMBELLINE AL LATTE  
LE SPECIALITÀ  
DEL FORNO  
DI BAGNAIA  
450 g - al kg 5,53 €

2,49€



*Il Mondo di Laura è un'azienda di prodotti di pasticceria che nasce da un'idea creativa e nuova di Laura Raccach, esperta pasticcera e giramondo che ha saputo unire sapori unici provenienti da terre diverse. Tutti i biscotti sono realizzati a mano come una volta. Ogni prodotto è privo di conservanti, di latte e derivati ed è composto da ingredienti di prima scelta.*

# La Dispensa

**PEPITA  
BISCOTTI CACAO  
O CIOCCOLATO  
IL MONDO DI LAURA**  
130 g - al kg 15,38 €

**2,00€**



**BISCOTTI  
GREEN LADY  
IL MONDO DI LAURA**  
130 g - al kg 15,38 €

**2,00€**



**PANDI O BIANCANEVE  
PERONI**  
260 g - al kg 6,35 €

**1,65€**



**CORNETTI GLASSATI  
O MINI CORNETTI TORREMA**  
confezione x 10 - 280 g  
al kg 5,32 €

**1,49€**

**CREMA  
DA SPALMARE  
BIO NERO  
O BIO LATTE  
CIOCCODANI**  
300 g - al kg 8,17 €

**2,45€**



*La storia della società Cioccodani inizia nel 1998 quando la famiglia De Angelis inizia la sua attività di produzione di creme spalmabili a base di nocciola.*

*La De Angelis nasce infatti nell'Alto Lazio, tipica zona di coltivazione di nocciole della qualità "tonda gentile romana", utilizzando esclusivamente nocciole da agricoltura biologica.*

**MIELFRUIT  
JALONGO & VIGNOLINI**  
vari tipi, 250 g  
al kg 15,16 €

**3,79€**

*Jalongo & Vignolini è un'azienda che da oltre 40 anni si occupa della selezione e confezionamento di miele.*

*I prodotti Mielfruit nascono dall'idea di abbinare il miele alla frutta, realizzando un prodotto salutare e genuino perchè senza zuccheri nè conservanti e coloranti adatto alla dieta sia di adulti che bambini.*



**MIELE E PAPPÀ REALE TUSCIAPI**  
250 g - al kg 20,60 €

**5,15€**



**CONFETTURE EXTRA TERRE SABINE**  
vari tipi, 330 g - al kg 8,76 €

**2,89€**



# La Dispensa

L'azienda Palombini nasce negli anni 40 da un'idea di Giovanni Palombini. Ogni miscela di caffè viene selezionata in maniera accurata per far fronte alle diverse esigenze dei consumatori: dalle varietà dal gusto più forte per il caffè del mattino alla varietà arabica con più basso contenuto di caffeina per le pause di lavoro.

CAFFÈ MACINATO MOKA GUSTO CLASSICO PALOMBINI  
250 g x 2 - al kg 5,10 €

2,55€



CAFFÈ TROMBETTA  
PIÙ CREMA  
18 cialde  
125 g - al kg 19,12 €

2,39€



LA PASTA  
ALL'UOVO  
DI ROMA  
LE RUGANTINE  
500 g - al kg 4,70 €

2,35€



CREMA DI OLIVE  
GASTRONOMIA  
NERONI

180 g  
al kg 12,17€

2,19€



MELANZANE ARROSTITE  
LE DELIZIE DEL MEDITERRANEO  
all'olio di semi di girasole  
370 g - al kg 11,49 €

4,25€



CARCIOFI ARROSTITI  
LE DELIZIE  
370 g  
al kg 16,19 €

5,99€

CARCIOFO ALLA ROMANA  
FILOTEI LORETO

in olio di oliva  
580 g - al kg 9,47 €

5,49€

La ditta Filotei Loreto opera secondo un metodo di lavorazione ancora artigianale con personale altamente qualificato che rende il risultato finale più accurato e qualitativamente elevato.



*Gli Orti di Anguillara è una società agricola fondata ad Anguillara Sabazia, la patria del Broccoletto d' eccellenza. Dopo studi, test e dosaggi è stata messa a punto la ricetta ideale realizzata con i broccoletti freschi ed ingredienti di qualità altamente selezionati tra cui la Crema di Broccoletti che è un' assoluta novità gastronomica.*

**CREMA DI BROCCOLETTI DI ANGUILLARA SABAZIA GLI ORTI DI ANGUILLARA**  
con olio extra vergine di oliva, 180 g al kg 23,06 €

**4,15€**



**SALSA PER CROSTINI TARTUFINA FRANTOIO ANTICA TUSCIA BATTAGLINI**  
senza glutine vari tipi, 180 g al kg 20,50 €

**3,69€**



**CREMA FUNGHI PORCINI FRANTOIO ANTICA TUSCIA BATTAGLINI**  
180 g al kg 22,17 €

**3,99€**



# La Dispensa

**SARDINE POLLASTRINI DI ANZIO**  
naturali all'olio di oliva o piccanti all'olio di oliva 100 g al kg 11,90 €

**1,19€**

*E' qui nel Mediterraneo che vengono pescate le storie più gustose, storie azzurre come le sardine Pollastrini, uniche per sapore e profumo: oltre 100 anni di grande amore per il pesce e la buona tavola.*



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO FRANTOIO ANTICA TUSCIA BATTAGLINI**  
750 ml al litro 9,32 €

**6,99€**



*Il Frantoio Antica Tuscia è nato nel 1935 a Bolsena.*

*Ancora oggi l' azienda è a conduzione familiare.*

*L' olio è ottenuto con procedimento continuo a freddo, è caratterizzato da un colore verde giallo, con un gradevole sapore fruttato e una leggera nota di piccante.*

*Il prodotto è indicato per tutti i piatti della cucina mediterranea.*

# La Cantina

VINO DA TAVOLA  
CINCINNATO  
Bianco o Rosso, 5 litri  
al litro 1,14 €

5,69€

*Vino per tutti  
i palati.  
Il bianco viene  
servito per pesce  
e carni bianche  
ed il rosso  
per carni e  
cacciagione.*



FONTANA  
MORELLA D.O.C.  
CANTINA  
CERVETERI  
Bianco o Rosso  
75 cl  
al litro 2,80 €

2,10€



MARINO D.O.C.  
GOTTO D'ORO  
75 cl  
al litro 2,25 €

1,69€

FRASCATI D.O.C.  
GOTTO D'ORO  
75 cl  
al litro 2,65 €

1,99€



*I prodotti firmati  
dal marchio Gotto d'Oro  
sono oggi conosciuti  
e apprezzati in tutto  
il mondo al punto  
da essere associati alla  
storia e ai monumenti  
di Roma, la Città Eterna.  
Gotto d'Oro prende il  
nome da "guttus"  
che era infatti  
il bicchiere di vetro  
per gli antichi romani  
e che indicava anche  
il suo contenuto in vino.*



CASTELLI  
ROMANI  
SAN TOMMASO  
Bianco, Rosso  
75 cl  
al litro 2,97 €

2,23€



VIOLASOLA  
ZAGAROLO D.O.C.  
SUPERIORE  
FEDERICI  
75 cl - al litro 4,37 €

3,28€

*Il vino Zagarolo Bianco è uno dei vini bianchi più pregiati del Lazio che prende vita nei territori di Galliciano e Zagarolo. Vino caratteristico ed inconfondibile ottenuto da uve Malvasia Candia e Puntinata più Trebbiano Toscano giallo o verde. Si abbina con piatti di crostacei, molluschi, verdure, piatti di pesce elaborati e carni bianche.*



FRASCATI D.O.C.  
TERRE DEL CASALE  
CASALE MATTIA  
75 cl  
al litro 6,65 €

4,99€

*Il vino bianco Casale Mattia è uno dei più antichi vini bianchi italiani. L'azienda ha voluto mantenere con questo vino il massimo della tradizione e dell'autenticità. Accanto agli uvaggi tradizionali di Malvasia Bianca, Malvasia di Candia e Trebbiano Giallo vengono vinificate anche le uve provenienti da antichi vitigni autoctoni: Bombino e Bello. In gastronomia si abbina molto bene ad antipasti di terra, primi piatti, pesce e carni bianche.*



VINI SAN MARCO  
ROMA D.O.C. ROMAE  
Bianco o Rosso, 75 cl/  
ONE SHIRAZ/ONE MERLOT  
75 cl - al litro 4,92 €

3,69€

*Vino dal carattere forte e deciso. Il rosso è da servire con cacciagione e carni rosse, il bianco con pesce e carni bianche.*



FRASCATI  
SUPERIORE D.O.C.G.  
LE MARMORELLE  
TERRE DEI  
PALLAVICINI  
75 cl - al litro 6,65 €

4,99€



# La Cantina

**CAPITULUM  
CESANESE DEL  
PIGLIO D.O.C.G.  
FEDERICI**  
75 cl  
al litro 6,39 €

**4,79€**



**SERICUM  
SYRAH I.G.T.  
FEDERICI**  
75 cl  
al litro 4,79 €

**3,59€**



**VIGNANELLO  
ROSSO  
SANTA BRUNA**  
75 cl  
al litro 2,65 €

**1,99€**

*Il Vignanello  
ha un colore  
rosso tenue,  
profumo delicato  
con leggero  
sentore di banana,  
gusto persistente  
e vivace.  
Si abbina  
molto bene  
ad antipasti  
di terra e carni  
bianche.*



**SHIRAZ  
LAZIO I.G.T.  
CASALE  
DEL GIGLIO**  
75 cl  
al litro 9,59 €

**7,19€**

*Lo Shiraz IGT  
ha un colore  
rosso rubino  
con sfumature  
violacee,  
profumo intenso,  
di buona  
persistenza,  
gusto morbido  
e caldo.*



**MERLOT  
LAZIO I.G.T.  
CASALE  
DEL GIGLIO**  
75 cl  
al litro 8,40 €

**6,30€**



**PROBUS ROSSO  
DEL LAZIO I.G.T.  
CASTELLO DELLA  
COLONNA  
ZANDOTTI**  
75 cl - al litro 5,32 €

**3,99€**

*Il Vino Probus  
è prodotto dalle  
Storiche Cantine  
Conte Zandotti  
nate nel  
lontano 1734.  
E' un vino  
rosso rubino  
da consumare  
con cacciagione  
e carni rosse.*





**CHINOTTISSIMO  
DI SIMONE NERI**  
1 litro

**1,19€**

**CHINOTTISSIMO  
DI SIMONE NERI**  
200 ml x 4  
al litro 6,45 €

**1,29€**



# La Cantina

*Il Chinottissimo nasce dalla formula originale del primo Chinotto prodotto e commercializzato in Italia fino agli anni 60 da Pietro Neri. Successivamente lo stabilimento e il marchio che porta il suo nome vennero ceduti ma non la formula originale del Chinotto che è sempre stata gelosamente custodita dalla famiglia Neri. Il Chinottissimo è un prodotto tradizionale nella formulazione ed innovativo negli ingredienti. Contiene infatti 53 estratti (non aromi) di erbe e si propone come una bevanda che non solo è buona ma anche salutare.*

**LIMONCELLO PALLINI**  
50 cl - al litro 14,78 €

**7,39€**



**MISTRÀ PALLINI**  
70 cl  
al litro 12,27 €

**8,59€**

*Il Mistrà è un liquore tipico laziale ottenuto per distillazione di alcool di vino e aromatizzato tramite l'infusione di anice. Il gusto secco e l'aroma forte ne fanno il compagno ideale per esaltare il gusto del caffè espresso e per aiutare a digerire un pasto sostanzioso, sfruttando le proprietà naturali di ben sette tipi di anice.*



**SAMBUCA  
ROMANTICA**  
70 cl  
al litro 7,70 €

**5,39€**



**FERRO CHINA  
BALIVA  
PALLINI**  
70 cl  
al litro 20,56 €

**14,39€**



**CIRCEO D.O.P.**  
**CANTINA VILLA GIANNA**  
Bianco o Rosso, 75 cl - al litro 3,32 €

**2,49€**

**MOSCATO DI TERRACINA D.O.P.**  
**CANTINA VILLA GIANNA**  
Secco, 75 cl - al litro 4,20 €

**3,15€**

**MOSCATO DI TERRACINA D.O.P.**  
**CANTINA VILLA GIANNA**  
Amabile, 75 cl - al litro 4,47 €

**3,35€**

*La Cantina Villa Gianna si contraddistingue per i suoi vini prevalentemente prodotti nella zona dell' Agro Pontino. Le uve esprimono un profondo legame con il territorio che lascia al palato, sensazioni uniche, riconoscibili e indelebili.*



Amelia (TR) Via I Maggio, 224 - Allerona (TR) Via Carducci, 3 - Fabro (TR) Largo dell'Unità d'Italia, 7 - Giove (TR) Via Amerina, 46 - Sferacavallo (TR) Via Tevere, 29

Viterbo (VT) Via M. Cervino Loc. Murialdo Acquapendente (VT) Piazzale Maria Grazia Cutuli, 5 - Caprarola (VT) Via della Repubblica - Civita Castellana (VT) Via della Repubblica - Fabrica di Roma (VT) Via del Campo Sportivo, 2  
Farnese (VT) Via della Farnesina, 42 - Montefiascone (VT) Loc. Cardinal Salotti - Orte (VT) Via dei Gladiatori s.n.c. - Ronciglione (VT) Via Beata Rosa Venerini - Soriano (VT) Str. Prov. n. 64 - Località La Mandria - Tarquinia (VT) Via P. Nenni  
Tuscania (VT) Strada Tarquiniese Km 0,800 - Vetralla Cassia (VT) S.S. Cassia, Km 67,300 - Vignanello (VT) Via Roma

Roma (RM) AURELIA P.zza San Giovanni Battista de la Salle, 46 - Roma (RM) Largo Agosta, 26 - Roma (RM) Largo della Primavera, 18 - Roma (RM) Via Alberico II, 9 - Roma (RM) Via Galeazzo Alessi, 263 - Roma (RM) Via Prospero Alpino, 16

Roma (RM) Via Andrea Doria, 44 / 46 - Roma (RM) Via Cervi, (ang.Via Enriquez)/Via Bettini - Roma (RM) Via Circonvallazione Appia 53/55 - Roma (RM) Via Clelia, 79 - Roma (RM) Via Giuseppe Ferrari, 43/47

Roma (RM) Via Franceschini (franchellucci),70 (Colli Anieni) - Roma (RM) Via Giorgione, 11/57 - Roma (RM) Via Guicciardini, 2 - Roma (RM) Via Laurentina Km. 7 - Roma (RM) Via La Spezia, 84 - Roma (RM) Viale Leonardo da Vinci, 111

Roma (RM) Viale Parioli, 31/33A - Roma (RM) Via Menicella, 170 - Roma (RM) Via Cesare Pavese, 96/1 - Roma (RM) Via Pinerolo, 17/19 - Roma (RM) Via Pisino, 101 - Roma (RM) Via Santa Appollaria, 3 Loc. Prato Giordano Zagarolo

Roma (RM) Via Gaetano Salvemini, 5/15 - Roma (RM) Via C. Santarelli, 91 - Roma (RM) Via Simon Boccanegra, 9 - Roma (RM) Via Tacito, 90 - Roma (RM) Via di Vermicino, 10 - Roma (RM) Via Busiri Vici, 21

Ardea (RM) Via dei Lecci, 1 - Bracciano (RM) Via Braccianese Km 11,500 - Campagnano (RM) Via del Pavone, 74 - Castel Gandolfo (RM) Via Appia Nuova, Km 24,6 - Cerenova (RM) Largo Tuscolo, snc - Cesano (RM) Via di Baccanello

Ciampino (RM) Via Bruxelles, 41 - Cerveteri (RM) Via Paolo Borsellino, 32 - Civitavecchia (RM) Loc. Boccelle s.n.c. - Fontenuova (RM) Via Nomentana, 64 - Genzano (RM) Via Emilia Romagna, 102 - Pomezia (RM) Via Cavour, 7

Pomezia (RM) Via del Mare Km. 18.600 - Rignano Flaminio (RM) Via Flaminia km 38,100 - Rignano Flaminio (RM) Via S.Abbondio, 1 S.Oreste (RM) Via Noceto s.n.c. - Santa Maria delle Mole (RM) Via Goffredo Mameli, 2

Torvaianica (RM) Via degli Argonauti snc - Velletri (RM) Via Ugo La Malfa angolo Via Turzati - Velletri (RM) S. Giovanni Vecchio

Frosinone (FR) Via Monte Lepini, Km.1,3 - Anagni (FR) Via Anticolana km 0,300 Loc. Ponte del Tremio - Fuggi (FR) S.S. Prenestina, 155 - Aprilia (LT) Via dei Bersaglieri (ang. Via Mascagni) - Terracina (LT) Via Appia, Km. 100, 7

**IPERCOOP CASILINO - IPERCOOP COLLEFERRO - IPERCOOP ROMA EUR - IPERCOOP VITERBO**

**L'ASSORTIMENTO COMPLETO DEI PRODOTTI PRESENTATI IN QUESTO CATALOGO POTREBBE NON ESSERE PRESENTE IN TUTTI I PUNTI VENDITA ADERENTI ALL'INIZIATIVA**

Disegni, fotografie, tipi e caratteristiche dei modelli hanno valore puramente illustrativo. I prezzi potranno subire variazioni in caso di eventuali errori tipografici, ribassi o modifiche alle leggi fiscali. I prezzi e le condizioni di vendita saranno praticate limitatamente al periodo indicato sul volantino, la merce sarà disponibile per la vendita ai prezzi indicati, salvo i casi di mancata o ritardata consegna da parte dei produttori/fornitori. Si informa la gentile clientela che non saranno vendute ai singoli clienti quantità di merci superiori al fabbisogno familiare; eventuali limiti saranno indicati su ciascun prodotto all'interno del supermercato. Offerte valide fino ad esaurimento delle scorte.

**coop**  
LA COOP SEI TU.