

Dall'1 al 31 Dicembre 2021

Il sapore del Natale

Le nostre proposte gourmet per celebrare le feste con gusto





Il sapore che tocca il cuore

*Viviamo insieme l'atmosfera del Natale
per condividerla con le persone che amiamo di più.
Abbiamo selezionato per voi i migliori prodotti
della tradizione per portare sulle vostre tavole la qualità,
il gusto e l'eccellenza dei piatti natalizi.
Tanti spunti e suggerimenti per dare alle vostre portate
un sapore speciale, rendere l'emozione delle festività unica
e suggellare l'atmosfera magica che contraddistingue
questo momento dell'anno.*



Carpaccio di cuore di salmone

FoodLab

100 g

€ 59,90 al kg

Taglio sashimi.

Lavorato fresco.

5,99



Salmone scozzese affumicato

FoodLab

200 g

€ 49,50 al kg

Aromatizzato alla Vodka e Miele



Salmone scozzese affumicato

FoodLab

200 g

€ 49,50 al kg

Aromatizzato al Whisky

9,90



**Filetti di acciughe
del Mar Cantabrico**

Don Battista

100 g
€ 54,90 al kg
in olio extra vergine di oliva

5€
5,49



Salmone scozzese

FoodLab

200 g
€ 44,50 al kg
Con legno aromatico e sale marino.
Fetta lunga.

8€
8,90



**Olio extra vergine
da olive taggiasca**

Raineri

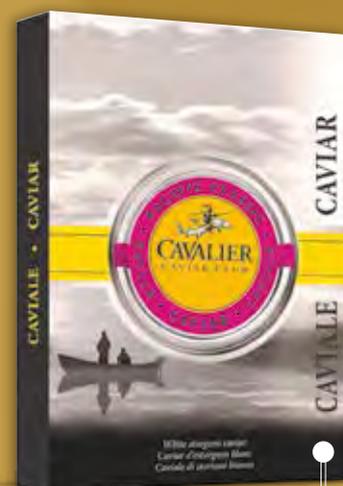
500 ml
€ 13,18 al l
100% italiano ottenuto a freddo.

6€
6,59

Caviale Pacific Classic
Royal Cavalier

10 g
€ 1090,00 al kg

10,90



Dal delicato sapore fruttato
con una lieve nota di burro setoso sul palato,
il caviale è il cibo raro e prezioso per eccellenza,
perfetto su una tartina o per una ricetta gourmet,
abbinato a un calice di bollicine.





**Pecorino stagionato
in foglie di noce
Caseificio Maremma**

14,90 € al kg

Prodotto con latte di pecora, dal quale ricava il suo sapore dolce e deciso, viene sapientemente affinato nelle noci con le quali riposa durante la sua maturazione regalandogli un distinguibile, ma gentile aroma.

**Formaggio nel fieno
Ocelli**

29,90 € al kg

Formaggio a pasta dura prodotto con latte vaccino, stagionato per alcuni mesi, avvolgendo le forme nel fieno primaverile dei pascoli di montagna, che le arricchisce con gli aromi e i profumi della flora alpina.



**Formaggio Rossini
Arrigoni**

19,90 € al kg

Prodotto con latte vaccino, è un formaggio erborinato, sottoposto ad affinatura in vinacce di uva passita che lo rende un prodotto unico e originale caratterizzato da una vera e propria "sinfonia di sapori". Eccezionale se accompagnato a miele o confetture.





Parmigiano Reggiano DOP

Stagionato 60 mesi - 650 g
€ 29,08 al kg

18,90



Prodotto straordinario caratterizzato dalla pasta croccante e scioglievole in bocca, alta digeribilità ed esaltazione delle qualità nutrizionali del miglior Parmigiano Reggiano. Grazie alla lunghissima stagionatura, acquisisce una complessità olfattiva e sensoriale tale da renderlo unico nel suo genere.

Prosciutto cotto al tartufo
Prosciuttificio
San Michele

120 g
€ 33,25 al kg

3,99

L'accurata lavorazione e la speciale cottura conferiscono a queste soffici fette il sapore unico delle cose buone.



Prosciutto crudo
lunga stagionatura
eccellenze 36
Devodier

Minimo 36 mesi, 70 g
€ 85,58 al kg

5,99

Dall'incontro tra un territorio speciale e la passione per l'eccellenza nasce un prodotto con un profumo e una qualità unici.

Antipasto
tradizioni emiliane

160 g
€ 43,69 al kg

6,99

Prosciutto crudo, coppa, salame e pancetta: quattro grandi salumi, un territorio unico, l'eccellenza di una produzione familiare da generazioni.





**Fiocco di prosciutto
confezione regalo**

Trancio a metà sottovuoto, 1 kg circa
Stagionatura minima 8 mesi

17,90 al kg



Il fiocco di prosciutto, tipico salume stagionato del territorio di Parma, proviene dalla coscia fresca di suino.

Dopo la salagione fatta a mano con solo ingredienti naturali, segue un'accurata stagionatura che conferisce al prodotto un sapore e un profumo unico.

Bocconcini di salame al tartufo

ApeRe
Renzini

60 g
€ 41,50 al kg

2,49



Bocconcini di salame ricoperti da Parmigiano Reggiano Dop, arricchito dall'aggiunta di tartufo. Morbidi e pronti da consumare sono il perfetto finger food per aperitivi gourmet.

Salame di cinghiale al pepe nero

Renzini

200 g
€ 19,95 al kg

3,99

Salame prodotto con carne di cinghiale magra, ma allo stesso tempo saporita e gustosa. Il Pepe Nero Salame di Cinghiale risulta speziato e il suo sapore è amplificato dal profumo della ricopertura al pepe.



Salame di suino gran pistacchio

Renzini

200 g
€ 19,95 al kg

3,99

Salame realizzato con carne di suino 100% nazionale, arricchito da una copertura di granella di pistacchio che gli conferisce un gusto originale.



Box Osteria del Cavaliere Cavalier

Umberto Boschi

550 g
€ 36,18 al kg

19,90

La confezione contiene:

- Strolghino 200g
- Salame Felino IGP 350 g
- un grembiule





Tipici della tradizione emiliana, zampone e cappelotto sono i protagonisti assoluti delle feste natalizie. Specialità prodotte con materie prime rigorosamente fresche, necessitano di una cottura lenta come da tradizione. La vostra pazienza, però, sarà ripagata dalla loro morbidezza e da un sapore delicato, leggermente speziato, da gustare tutti attorno al tavolo.

Zampone crudo
Cavalier Umberto Boschi

9,99[€] al kg

Cappelotto crudo
Cavalier Umberto Boschi

11,90[€] al kg



Arrotolato
di faraona ripiena
con funghi porcini

21,90[€] al kg

Modalità di cottura arrosto
in forno o in padella.

Arrotolato di coniglio con
pomodorini secchi e olive

17,90[€] al kg

Modalità di cottura arrosto
in forno o in padella.



Cappone ripieno
senz'osso

17,90[€] al kg

Modalità di cottura arrosto
in forno o in padella.

Anatra ripiena
all'arancia

17,90[€] al kg

L'anatra all'arancia è un secondo piatto raffinato, ideale per le festività natalizie e le occasioni importanti. La ricca struttura della carne e il gusto vivo degli agrumi sono gli elementi che si sposano in una ricetta di uno dei piatti più famosi al mondo.



**Pandoro
Gin Mare
Balocco**

850 g
15,18 al kg

12,90

Pandoro con perfetta armonia tra le note aromatizzate del liquore Gin Mare e la dolcezza del suo impasto.



**Pandoro Classico
Giovanni Cova & C.**

1 kg

13,90

Dall'impasto dolce e ben lievitato profumato di vaniglia, il "Pan de Oro" è il dolce più importante della tradizione natalizia.



**Panettone
con Marron Glacés
Balocco**

750 g
17,20 al kg

12,90

Ingredienti principali di questo panettone sono i marroni di montagna raccolti, selezionati a mano e pelati a vapore, lavorati al fresco con la sola aggiunta di acqua e vaniglia del Madagascar.



**Mandorlato
Cologna Veneta**

300 g
6,63 al kg

1,99

Da un'antica ricetta veneta rielaborata nasce il mandorlato sempre più prezioso e raffinato.



**I Petali
Leonida
Cestaro**

150 g
19,93 al kg

2,99

Irresistibili sfoglie di friabile torrone realizzate con mandorle intere, miele e zucchero.



Panettone classico
Giovanni Cova & C.
Scatola 1 kg

12,90€



Il vero "Panettone di Milano", simbolo indiscusso della pasticceria milanese nel mondo, con Giovanni Cova & C. conquista il primato di panettone gourmet. In comoda ed elegante scatola regalo.



**Magnum Prosecco
Superiore DOCG
Valdo Oro**

150 cl
€ 6,63 al l

9,95

Unico come la terra
del Prosecco Superiore,
l'oro di Valdobbiadene. Una
bollicina fine e persistente
per un brindisi esclusivo
e raffinato.



**Metodo classico
Settecento 33**

Brut - 75 cl
€ 12,67 al l

9,50

Una cascata di bollicine
dai Monti Lessini per questo
metodo classico cremoso
e dai sentori di mandorla.



**Passito di
Pantelleria DOC
Pellegrino**

50 cl
€ 10,58 al l

5,29

Da uve zibibbo coltivate
ad alberello e appassite
sui «cannizzi» al caldo
sole d'agosto, un elegante
Passito dai profumi di
albicocca, frutta candita
e fico secco.



**Spumante rosè
Trento DOC
Rotari**

75 cl
€ 9,32 al l

6,99

Un perlage elegante
e bilanciato da uve Pinot
Nero e Chardonnay
vendemmiate a mano.



Champagne Cordon Rouge

G.H. Mumm

confezione regalo
con 2 flutes - 75 cl
€ 30,00 al l

22,50€

Dal 1876 lo champagne simbolo della Maison con il suo audace nastro rosso suggella i momenti felici con buoni amici. Frutto di una miscela di 120 cru, il Mumm Cordon Rouge esprime la ricca diversità dei territori della Champagne con i suoi sentori di albicocca e agrumi.



**Ribolla Gialla
Collio DOC
Marco Felluga**

75 cl
€ 14,12 al l

10,59

La Ribolla Gialla è uno dei più antichi e più coltivati vitigni del Friuli. Profumo fresco e intenso per un gusto gradevole ed equilibrato.



**Valpolicella
Ripasso DOC
Cadis**

75 cl
€ 7,72 al l

5,79

Vino pieno, elegante, con sapori di piccoli frutti rossi di bosco, ricco di tannini morbidi e setosi.



**Falanghina
IGP
Terra dei
Sanniti**

75 cl
€ 4,67 al l

3,50

Di colore giallo oro, ricorda aromi floreali di mughetto ed erbacei con una nota dolce di miele di acacia. Al palato tanta freschezza e sapidità.



**Grappa
di Amarone
di Castello**

50 cl
€ 19,96 al l

9,98

Grappa 18 mesi
Barricata dal profumo deciso e dal gusto piacevolmente armonico e persistente al palato.



**Bourbon
Whiskey
Jim Beam**

70 cl
€ 13,29 al l

9,30

Maturato in botti nuove di rovere bianco americano carbonizzate è il Whiskey perfetto per festeggiare!



Rum Black Spiced

Kraken

70 cl

€ 22,27 al l

15,59[€]

La leggenda narra che una nave carica di rum proveniente dai Caraibi non sia mai arrivata a destinazione. Si sospetta un attacco del Kraken, una piovra gigante che vive negli abissi. Kraken Black Spiced, una storia ancora senza finale e una miscela unica: canna da zucchero, rum caraibici scuri e 13 spezie selezionate.



Sotto l'albero...la nostra CARTA REGALO



Cerchi un'idea regalo?
Scopri le *carte prepagate Sigma**:
una soluzione comoda ed utile per chi le riceve.

Disponibili nei tagli da 10, 25, 50 e 100 euro, sono il regalo perfetto!



COSÌ BUONI, COSÌ VICINI.

www.supersigma.com

*Solo per punti vendita aderenti.

Promozione valida solo nei punti vendita aderenti che espongono il materiale pubblicitario. Le quantità acquistabili dei prodotti in offerta sono destinate ad un consumo esclusivamente familiare. Eventuali ulteriori limitazioni saranno comunicate nei punti vendita. Salvo esaurimento scorte. I prezzi possono subire variazioni in caso di errori tipografici o modifiche fiscali. Le foto dei prodotti possono non corrispondere ai testi delle offerte. Alcuni prodotti possono non essere presenti in alcuni punti vendita.