



Volersi bene,
con gusto.

DESPAR 

PREMIUM

LINEA PREMIUM: L'ECCELLENZA NASCE DOVE C'È PASSIONE PER IL GUSTO.

Benvenuti nel mondo della nuova linea di prodotti Despar Premium: il mondo dove l'alta qualità alimentare incontra la vostra tavola.

Questa linea di eccellenza nasce dalla cultura e dalla profonda conoscenza da parte di Despar del territorio italiano. In oltre cinquanta anni di storia e grazie alla capillare attività degli oltre 1700 punti vendita Despar ha imparato a riconoscere e selezionare il meglio della produzione alimentare italiana e ha offerto a questi prodotti eccezionali la garanzia di uno sbocco privilegiato verso le tavole di tutta la nostra Penisola.

Materie prime selezionate, processi di lavorazione accurati e tradizionali, certificazioni DOP, IGP, IGT, severi e assidui controlli, questi sono alcuni dei segreti che fanno di ogni prodotto Despar Premium un campione dell'eccellenza alimentare italiana con un rapporto prezzo/qualità unico.

Un progetto importante che continua a far crescere la passione per una delle nostre migliori tradizioni che il mondo ci invidia: la cucina.

Linea Despar Premium: volersi bene è un piacere da provare ogni giorno.

DESPAR 

PREMIUM



DESPAR 

PREMIUM

RISO BASMATI
A GRANO LUNGO

IDEALE PER PIATTI DI
CARNE E PESCE

500g e

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA



Olio extra vergine di oliva Premium 100% italiano -750ml.

Prodotto con olive di varietà oliarola, biancolilla, taggiasca.

È un olio dal profumo finemente aromatico, dal sapore delicato, lievemente fruttato con retrogusto di mandorla dolce. In Italia la raccolta delle olive si svolge da Novembre a Marzo. Questo finissimo olio è il risultato di un processo di produzione meccanico a freddo che permette di mantenere intatte tutte le qualità nutritive ed organolettiche delle olive pienamente mature.



Olio extra vergine di oliva Premium 100% italiano -1l.

L'olio extra vergine di oliva Despar Premium 100% italiano proviene da una selezione di oli extra vergini di oliva nazionali ottenuti da olive coltivate e frante all'interno del territorio italiano. Dal gusto fruttato e leggermente amaro è particolarmente indicato per esaltare il sapore di tutte le pietanze calde. Molto apprezzato anche come condimento sulla carne alla brace.

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Aceto balsamico di Modena IGP Premium-invecchiato -250ml.

Nasce da un processo lento e laborioso severamente controllato da un ente di certificazione incaricato dall'Unione Europea. Il nome "aceto balsamico di Modena IGP" indica l'origine del prodotto nelle province di Modena e di Reggio Emilia, il cuore della produzione dell'aceto balsamico. Questo prodotto, ottenuto da aceto di vino e mosto di lambrusco, sangiovese, trebbiano, albana, ancellotta, fortana e montuni, viene fatto maturare e poi invecchiare per almeno 3 anni in botti di legno di diverso tipo. L'acetaia si trova tra viti di trebbiano e lambrusco, con le sue preziose botti di legno ricche di storia, lasciate in eredità da generazioni e che contribuiscono a donare a questo straordinario prodotto un gusto pieno ed unico.



Aceto balsamico di Modena IGP Premium -250ml.

Come prevede l'antica e tradizionale tecnica di lavorazione questo aceto viene fatto maturare in botti di rovere. L'impiego ottimale è come condimento di verdure fresche, ma viene apprezzato anche su molti altri piatti, come le verdure lessate, il Parmigiano Reggiano, il pesce crudo e cotto, le carni bollite e in umido. Ottimo con le preparazioni a base di uova, ideale con le ostriche e sfizioso in abbinamento con frutta e gelato.



RISO



Riso Basmati a grano lungo Premium -500g.

È un riso orientale, conosciuto e apprezzato in tutto il mondo per il suo profumo singolare e naturale. Il basmati, coltivato in India e Pakistan, ha un delicato aroma di sandalo. Il chicco ha una forma allungata e un colore cristallino che lo rendono facilmente riconoscibile. I chicchi dopo la cottura hanno la caratteristica di restare sodi e separati. È particolarmente indicato come contorno di carne o di pesce, per un primo piatto dal sapore orientale o ancora meglio come accompagnamento a verdure.



Riso Carnaroli superfino Premium -500g.

Il riso carnaroli è il più pregiato per il suo amido che contribuisce a rendere consistente il chicco. Per questo motivo possiede particolari caratteristiche gastronomiche come l'ottimo equilibrio tra buona capacità di assorbimento e la bassa perdita di amido durante la cottura. Il suo chicco grande e la sua capacità di esaltare i sapori assicurano la perfetta riuscita dei migliori risotti e timballi per le grandi occasioni.

PASTA FRESCA RIPIENA

Pasta fresca ripiena Premium

Sfoglia grezza con uova di galline allevate a terra.

Questa pasta fresca è fatta, come vuole la tradizione, con le migliori materie prime di origine italiana accuratamente selezionate. La particolare ruvidità della sfoglia e la qualità del ripieno rendono questi prodotti come la pasta fresca fatta in casa.



- Cappelletti reggiani Premium**-250g.
- Tortellini bolognesi Premium**-250g.
- Tortelli ai funghi Premium**-250g.
- Tortelli ricotta e spinaci Premium**-250g.
- Tortelli di zucca Premium**-250g.

LINEA AFFETTATI

Linea affettati selezionati Premium:

Le materie prime di alta qualità, la costante attenzione ed i continui miglioramenti nelle tecniche di produzione, rappresentano alcuni dei "segreti" della bontà di questi salumi. Ideali da gustare soli, in abbinamento o per la composizione di piatti freschi e saporiti. Un classico della tradizione italiana.

Prosciutto di Parma DOP Premium-100g.

Mortadella Bologna IGP Premium-140g.

Salame felino IGP Premium-100g.

Coppa stagionata Premium-100g.

Speck stagionato Premium-100g.

Bresaola Premium-80g.

Antipasto misto Premium-120g.

Prosciutto cotto nazionale Alta Qualità

Premium da filiera-150g.

PESTO GENOVESE E BURRO

Pesto con basilico genovese D.O.P. Premium-190g.

Pesto fresco senza aglio con basilico genovese D.O.P. Premium-140g.

Pesto fresco con basilico genovese D.O.P. Premium-140g.

Il pesto Despar Premium è preparato con ingredienti di alta qualità come il Basilico Genovese D.O.P. ed il Grana Padano D.O.P. Prodotto con basilico fresco attraverso una lavorazione artigianale, consumato a crudo mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche. Particolarmente indicato per il condimento di trofie o trenette, può essere utilizzato per la preparazione di lasagne come alternativa al ragù di carne; oppure si può aggiungere al tradizionale minestrone per esaltare il gusto delle verdure.



Burro tradizionale Premium

10 Monoporzioni da 12,5ml.

100% da panna fresca di centrifuga.

Burro tradizionale Premium-250ml.

100% da panna fresca di centrifuga.

Il burro Despar Premium è ottenuto direttamente da panna di latte fresco pastorizzato. Ciò permette di ottenere un burro con bassa acidità, dal profumo e dal sapore delicati, tipici di un prodotto della migliore qualità italiana. Le ottime caratteristiche organolettiche possono essere maggiormente apprezzate con il suo utilizzo "a crudo".



ANTIPASTI



Linea Specialità Premium

Questa linea Despar Premium è confezionata esclusivamente utilizzando verdura fresca appena raccolta, per conservare al meglio la croccantezza e la vivacità del sapore di ogni prodotto. Le specialità sono ideali come antipasto classico di qualità, per arricchire piatti freddi e insalate o per dare un pizzico di vivacità ai piatti di salumi e formaggi.

- Carciofi alla romana in olio di oliva** -535g.
- Olive farcite** -300g.
- Cipolle Borettane in agrodolce** -300g.
- Carciofi in olio di oliva** -280g.

ANTIPASTI



Peperoni lombardi-260g.
Peperoni in agrodolce-300g.
Pomodori secchi-280g.



Funghi misti con porcini-280g.
Funghi porcini in olio di oliva-280g.
Verdure e funghi misti con porcini-280g.

VERDURE GRIGLIATE SOTT'OLIO

- Carciofi grigliati** -280g.
- Melanzane grigliate** -280g.
- Zucchine grigliate** -280g.
- Peperoni grigliati** -280g.
- Cipolle Borettane grigliate** -280g.



OLIVE E CAPPERI

Capperi al sale Premium-140g.

I capperi sono i boccioli dei fiori della pianta del capperio, un arbusto coltivato in tutta l'area del Mediterraneo su terrazzamenti ben esposti al sole. Ingrediente essenziale della cucina mediterranea è tradizionalmente utilizzato come condimento per piatti a base di pesce, sulle pizze o nei sughi.

Dal sapore intenso, leggermente aspro, con un aroma floreale tipico, i capperi Despar Premium danno un tocco unico anche a insalate e sono insostituibili nell'esaltare le salse come quella del vitello tonnato.



Olive Taggiasche in salamoia Premium-280g.

Olive Taggiasche denocciolate

in olio extra vergine d'oliva Premium-180g.

Le olive Taggiasche Despar Premium sono una varietà di olive tipiche italiane, originarie dell'area ligure. Il nome "taggiasco" deriva da Taggia, suggestiva località medioevale in provincia di Imperia. Si presentano di diversi colori, che variano dal verde al nero, attraversando sfumature di marrone. Di polpa consistente e ricca, la loro principale caratteristica è il sapore fruttato, dolciastro, leggero e delicato. È considerata tra le varietà più pregiate al mondo. Ottime anche con vari tipi di antipasti, con la carne fredda, con il vitello tonnato e in insalata.



Olive verdi Bella di Cerignola in salamoia Premium-950g.

Le olive verdi "Bella di Cerignola" Despar Premium sono tipiche del territorio pugliese. Grandi, voluminose, con la polpa soda e dolce, hanno un gusto gradevolmente fruttato.

È una delle varietà più saporite ed apprezzate del bacino Mediterraneo. Si fanno apprezzare in antipasti e spuntini; ideali per stuzzicanti aperitivi.



PESCHERIA SELEZIONATA



Ventresca di tonno Premium all'olio di oliva-125g.

È la parte più morbida e pregiata del tonno. Protagonista di menù raffinati, è apprezzata dai palati più esperti per la sua consistenza e il suo sapore unico. Per apprezzarne il delicato sapore va gustata da sola.



Gamberi argentini interi Premium-400g.

Code di gamberi argentini interi Premium-300g.

Il gambero argentino pescato in Atlantico Sud Occidentale costituisce il principale prodotto della pesca commerciale di crostacei in Argentina. Viene pescato ad una profondità fra i 3 e i 90m, da Giugno a Marzo da capo Frio in Brasile, fino al golfo di San Jorge nella patagonia argentina. La brevità del periodo di pesca è un indicatore del suo pregio alimentare perché ne consente uno sfruttamento limitato e una crescita naturale. Lo si trova soprattutto nella zona costiera, in acque tiepide, con temperatura fra 9°C e 24°C. La carne è delicata e particolarmente indicata per cotture al vapore o alla griglia.

CONFETTURA EXTRA

Linea confetture extra Premium da sola frutta italiana:

Per definirsi extra una confettura deve contenere almeno il 45% di frutta. Le confetture Despar Premium vanno oltre, arrivando fino al 65%. Per preservarne il sapore viene inoltre utilizzato come conservante naturale lo zucchero proveniente dall'aloè che permette così di evitare l'aggiunta di conservanti.

Confettura extra di pesca Premium-350g.

Confettura extra di fragola Premium-350g.

Confettura extra di fichi Premium-350g.

Confettura extra di ciliegia Premium-350g.

Confettura extra di albicocca Premium-350g.



MARMELLATA E MIELE

Marmellate Premium da sola frutta italiana:

Questa linea ricca di frutta fresca è il risultato di una selezione di materie prime naturali ed ingredienti perfettamente miscelati. La presenza di zuccheri provenienti dall'aloce permette una conservazione naturale senza aggiunta di conservanti.

Marmellata di mandarini Premium-350g.

Marmellata di limoni Premium-350g.



Miele millefiori italiano Premium-400g.

Il miele millefiori Despar Premium viene raccolto alle pendici delle Alpi Piemontesi. Il suo gusto floreale è infatti caratteristico dei fiori di alta montagna. Dolcificante di pregio, è capace di dare aroma e gusto a dolci di alto livello. Ottimo anche in abbinamento con formaggi stagionati ed erborinati, vicino ai quali crea un equilibrio di gusto. Fonte di energia pura è particolarmente indicato per l'alimentazione di bambini e adulti che praticano sport.

SPECIALITÀ A BASE DI GRANO



Pane Carasau Premium-500g.

Il Pane Carasau è un tipico pane sardo che viene cotto al forno due volte. L'origine e la ricetta del Pane Carasau sono molto antiche e si intrecciano con la cultura e lo stile di vita delle popolazioni sarde. I pastori infatti, dovendo trascorrere lunghi periodi lontani da casa, avevano necessità di un pane che si potesse conservare per lungo tempo. Questo tesoro è oggi intatto nella sua tradizionale bontà, ottimo in sostituzione del pane morbido, soprattutto se scaldato in forno e condito con un filo d'olio, sale e rosmarino.

Taralli Premium con olio di oliva (19%) -300g.

Taralli Premium con semi di finocchio -300g.

I taralli Despar Premium sono un prodotto da forno tipico pugliese, spesso aromatizzato con spezie. Tradizionalmente i taralli venivano serviti nelle osterie in accompagnamento ad un buon bicchiere di vino oppure nelle case dei contadini offerti in segno di cordialità ed amicizia agli ospiti. Croccanti e friabili allo stesso tempo si fanno apprezzare per la semplicità degli ingredienti; sono ottimi a tavola e danno il meglio di sé in spuntini e aperitivi come "sfizioso" snack.



CAFFÈ E CANTUCCINI

Caffè tostato macinato Premium a tostatura lenta-100% Arabica-250g.

Il caffè tostato macinato Despar Premium è per tutti quei cultori del "rituale del caffè" che amano gustare appieno la qualità di miscela 100% Arabica. L'aroma leggero e pulito esalta i profumi dei caffè centroamericani di acidità fine a cui si unisce una gradevole sensazione di "rotondità" al palato. Il naturale fine pasto italiano che tutto il mondo ci invidia.



Cantuccini alle mandorle Premium-200g.

Antica ricetta toscana con il 25% di mandorle. La ricetta dei cantuccini ha origini antiche, pare risalga all'Alto Medioevo, periodo in cui la pasticceria toscana gode di un momento particolarmente intenso e vivace. La ricetta tradizionale di questi deliziosi pasticcini è fatta di ingredienti semplici e naturali. Uova, farina, burro e mandorle costituiscono l'impasto pronto per il forno. I panetti sfornati vengono tagliati in senso obliquo e immediatamente confezionati. Ecco perché mantengono intatta la loro fragranza. I cantuccini Despar Premium sono ottimi con il classico bicchiere di Vin Santo, con il caffè o come accompagnamento ad un buon gelato.

DESPAR 

PREMIUM

UN MONDO DI PIACERE...



...CHE CONTINUA A CRESCERE.

Volersi bene,
con gusto.



DESPAR 

PREMIUM

in esclusiva da:

DESPAR 

EUROSPAR 

INTERSPAR 