



PASQUA 2023: DA ALDI TANTI PRODOTTI PER REALIZZARE UN MENÙ ALL'INSEGNA DEL GUSTO E DELLA QUALITÀ, CON UN OCCHIO ALLA CONVENIENZA

Le marche esclusive Gourmet, Moser Roth e Monarc anche quest'anno propongono tutto l'occorrente per festeggiare con i propri cari: dall'antipasto al primo, fino al dolce pasquale per eccellenza, la colomba.

Verona, 13 febbraio 2023 – Con l'avvicinarsi della bella stagione, aumentano le occasioni per trascorrere una giornata spensierata in famiglia o con gli amici. Tra queste, la domenica di Pasqua è sicuramente l'appuntamento ideale per ritrovarsi e godersi tante prelibatezze in compagnia.

Per organizzare un menù all'insegna del gusto, della qualità e della convenienza, ALDI è il posto giusto presso cui recarsi: negli oltre 150 punti vendita in Italia, i clienti hanno a disposizione **un'ampia scelta di prodotti delle marche Gourmet, Moser Roth e Monarc con la convenienza del PREZZO ALDI.**

Per iniziare con un aperitivo sfizioso, un'ottima scelta è la selezione di formaggi **Gourmet**: dal **Gorgonzola DOP al cucchiaino** alla **Burratina affumicata**, prodotta con latte vaccino 100% italiano, sino al **Pecorino con Pistacchi di Bronte DOP**. Per gli amanti dei crostini, una proposta interessante è la **Crema al Radicchio**, accompagnata dai **Filetti di Alici in olio aromatizzato al tartufo**.

A seguire, non può mancare la pasta: che sia ripiena (**Ravioli e Mezzelune ai friarielli e mozzarella di bufala, agli asparagi e pancetta o con carciofi e asiago**), all'uovo (**Nidi di tagliolini e tagliatelle**) o, per i più audaci, al **nero di seppia** (da provare gli **Spaghetti Gourmet**). Come condimento consigliamo, sempre della linea Gourmet, il **Pesto con carciofi e ricotta** o con **pomodori secchi e Aceto Balsamico di Modena IGP**.

In un menù di festa, impossibile rinunciare al pesce: ottimi gli **Scampi Gourmet**, interi e certificati MSC, o le **Code di gambero argentino**, già sgusciate e pulite. Due proposte perfette per essere gustate da sole o per primi e secondi piatti creativi e dal sapore ricercato.





A chiudere, la protagonista della tavola pasquale, la **Colomba classica Gourmet** incartata a mano e impastata rigorosamente con uova da allevamento a terra, scorze d'arancia candita 15% e ricoperta da glassa di zucchero e mandorle. Per uno spuntino, Monarc propone la **Mini colomba con gocce di cioccolato e granella al cacao**.

Da non perdere, nei punti vendita ALDI, l'ampia e sfiziosa proposta di cioccolato certificato Fairtrade e Rainforest Alliance: le **Praline Délice Moser Roth** dal ripieno cremoso sono disponibili in quattro varianti (al latte, fondente, bianco e assortito) per mettere d'accordo anche i palati più raffinati, mentre i **Coniglietti pasquali Monarc** sono l'ideale come pensiero per amici e parenti. A Pasqua non si può fare a meno delle uova. **Gourmet** propone la versione **al cioccolato fondente**, con il 40% di nocciole intere, mentre Monarc firma l'**Uovo cremino**, realizzato con cioccolato al latte e uno strato interno di crema alla nocciola.

L'ampia selezione Gourmet, Moser Roth e Monarc per Pasqua è disponibile in tutti i punti vendita ALDI.



Comunicato stampa

	<p>GOURMET - GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO</p> <p>Il Gorgonzola DOP al cucchiaio della linea Gourmet viene proposto nel pratico formato senza crosta che esalta le peculiari caratteristiche di quest'eccellenza quali morbidezza e cremosità. Il gusto delicato e la straordinaria versatilità permettono di apprezzarlo al naturale o in abbinamento a crostini e alla frutta, come, per esempio, le pere. Ottimo anche come ingrediente per la preparazione di sfiziosi primi piatti di pasta o risotto.</p> <p>200 g € 3,29*</p>
	<p>GOURMET - GRANA PADANO DOP RISERVA GRATTUGIATO</p> <p>Solo una lunga attesa di oltre 20 mesi permette al Grana Padano DOP di diventare Riserva e sviluppare le eccellenti caratteristiche di questa stagionatura. Ricco e pieno ma allo stesso tempo fragrante e delicato, il formaggio, già grattugiato, si presenta nel pratico pack richiudibile e si presta così ad elevare ogni piatto a un trionfo di gusto.</p> <p>90 g € 1,55*</p>
	<p>GOURMET - ASIAGO FRESCO DOP PRODOTTO DELLA MONTAGNA</p> <p>L'Asiago DOP Gourmet viene prodotto con latte proveniente esclusivamente da zone di origine protetta (DOP): altopiano di Asiago ed Enego. L'uso di solo latte di montagna con certificazione di rintracciabilità e una sapiente lavorazione secondo il disciplinare di produzione sono garanzia di altissima qualità per un formaggio caratterizzato dal profumo fresco, latteo, lievemente fiorito, dal sapore dolce e gradevole. Da accompagnare a vini rossi leggeri o rosati.</p> <p>300 g € 3,49*</p>
	<p>GOURMET - BURRATINA AFFUMICATA</p> <p>La Burratina affumicata Gourmet è prodotta con latte vaccino 100% italiano. La sua leggera affumicatura e la delicata freschezza del suo cuore cremoso la rendono perfetta per preparare sfiziosi aperitivi o per arricchire le preparazioni di primi piatti e pizze golose.</p> <p>125 g € 1,49*</p>




Comunicato stampa

	<p>GOURMET - PECORINO CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP</p> <p>Il Pecorino con pistacchio Gourmet viene prodotto utilizzando latte di pecora 100% italiano e Pistacchi verdi di Bronte DOP. La consistenza morbida e il gusto deciso del pecorino si sposano perfettamente alla croccantezza e al dolce equilibrio del pistacchio verde, per rendere speciale ogni tagliere.</p> <p>250 g € 4,99*</p>
	<p>GOURMET - PASTA DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO</p> <p>Direttamente dai più pregiati filetti di alici del Mar Cantabrico, ecco la Pasta di Acciughe Gourmet. Grazie ai suoi ingredienti classici che esaltano il sapore del mare, è ideale per arricchire di gusto ogni preparazione gastronomica. Un prodotto ricercato e di grande servizio in cucina, con la garanzia della pesca sostenibile certificata da MSC.</p> <p>60 g € 1,49*</p>
	<p>GOURMET - FILETTI DI ALICI IN OLIO AROMATIZZATO AL TARTUFO</p> <p>Questi filetti di alici interi, grandi e impreziositi dall'aroma dell'olio al tartufo bianco, sono ottimi per arricchire una cena o un aperitivo in compagnia. Un prodotto raffinato, che unisce il meglio di mare e di terra: Gourmet per natura.</p> <p>100 g € 2,99*</p>
	<p>GOURMET - FILETTI DI ALICI DEL CANALE DI SICILIA</p> <p>Dal tratto di mare più ricco del Mediterraneo, le Alici del Canale di Sicilia sono perfettamente lavorate a mano e maturate secondo la migliore tradizione. Caratterizzate dal colore vivace e dalla carnosa integrità del filetto, arricchiscono ogni occasione gourmet in tavola.</p> <p>80 g € 2,49*</p>








Comunicato stampa

	<p>GOURMET - PASTA RIPIENA A BASE DI VERDURE</p> <p>Friarielli e mozzarella di bufala, asparagi e pancetta, carciofi e asiago: i sapori della primavera sono racchiusi in uno scrigno di pasta fresca, ideali per stupire i diversi palati di amici e parenti.</p> <p>250 g € 2,79*</p>
	<p>GOURMET - NIDI ALL'UOVO</p> <p>Delicata e gustosa pasta all'uovo, dal sapore autentico e artigianale, ideale per piatti sia tradizionali che ricercati. Disponibile nelle varianti: tagliatelle e tagliolini.</p> <p>320 g € 1,79*</p>
	<p>GOURMET - SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA</p> <p>Gli Spaghetti di grano duro al nero di seppia portano sul piatto tutta l'energia del mare fin dalla prima forchettata.</p> <p>Una ricetta appositamente studiata per aggiungere una nota in più alle consuete armonie di sapori, spingendosi oltre la consuetudine per gusti insoliti: grano duro di prima qualità e il gusto del mare. Sono perfetti con i frutti di mare o in abbinamento proprio con le seppie. Da provare assieme a cozze e pomodori secchi. Molto intriganti anche in deliziosi piatti mari e monti.</p> <p>250 g € 1,79*</p>
	<p>GOURMET - PESTI</p> <p>Pesto pomodori secchi e Aceto Balsamico di Modena IGP: crema a base di pomodoro impreziosita dalla presenza di pomodori italiani essiccati al sole, Olio Extra Vergine di Oliva, Basilico Genovese DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP. Ideale per condire un piatto di pasta, arricchire una bruschetta e in accompagnamento ad un bollito di carne.</p> <p>Pesto carciofi e ricotta: crema a base di carciofi impreziosita dalla presenza di ricotta fresca Italiana, Olio Extra Vergine di Oliva e Basilico Genovese DOP. Ideale per condire primi piatti sfiziosi e bruschette</p> <p>130 g € 1,69*</p>



Comunicato stampa

	<p>GOURMET - CREMA AL RADICCHIO</p> <p>La crema al radicchio è il perfetto condimento per qualsiasi ricetta quotidiana, per una bruschetta o una base per pizza, un primo piatto oppure per accompagnare un secondo. Una crema spalmabile a base di radicchio rosso fresco, 100% vegetale. Ricetta priva di conservanti, latte, latticini ed allergeni.</p> <p>190 g € 1,69*</p>
	<p>GOURMET - FUNGHI PORCINI A FETTE</p> <p>I funghi porcini Gourmet, puliti e tagliati a fette, sono perfetti per gli amanti di ricette sfiziose. Il loro profumo intenso e la consistenza soda rendono questo prodotto ideale per piatti ricercati ed originali.</p> <p>300 g € 4,29*</p>
	<p>GOURMET - CODE DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATE</p> <p>Le code di gambero argentino si presentano già sgusciate e pulite, pronte per essere utilizzate. Versatili e sfiziose, sono l'ingrediente ideale sia per ricette semplici sia creative in occasione delle feste.</p> <p>250 g € 6,79*</p>
	<p>GOURMET - SCAMPI MSC</p> <p>Gli scampi Gourmet, interi e certificati MSC, sono tra i crostacei più prelibati e apprezzati in cucina. Gustosi e facili da preparare, si adattano bene alla preparazione di primi e secondi piatti ricercati.</p> <p>400 g € 6,79*</p>
	<p>GOURMET - GLASSE DI ACETO BALSAMICO IGP</p> <p>Ottenute da un blending di ingredienti e sapori inediti, queste glasse sono ottime per dare alle ricette un tocco di originalità e creatività. Ideali per guarnire tartine sfiziose, gelati e insalate. Disponibili nelle varianti al succo di fico o aromatizzate al lampone e rosmarino.</p> <p>250 ml € 1,39*</p>






Comunicato stampa

	<p>GOURMET - CAFFÈ 100% ARABICA IN LATTINA</p> <p>Il caffè Gourmet è una miscela raffinata di caffè arabica che si caratterizza per chicchi tostati lentamente e singolarmente che ne esaltano le qualità e si fondono in una armonia vellutata e profonda.</p> <p>250 g € 3,49*</p>
	<p>GOURMET - PREPARAZIONE SPALMABILE 75 % DI FRUTTA</p> <p>Prodotto vegano caratterizzato da un sapore fresco e intenso ottenuto dal 75% di frutta. È un alimento adatto ad una colazione salutare, ma anche ad uno spuntino sfizioso. Disponibile nelle varianti fragola, albicocca e ciliegia nera.</p> <p>250 g € 1,59*</p>
	<p>GOURMET - COLOMBA INCARTATA A MANO</p> <p>Questo tipico dolce tradizionale non può mancare nelle tavole italiane dopo un abbondante pranzo in compagnia. La colomba classica Gourmet Finest Cuisines, realizzata rigorosamente con uova da allevamento a terra, contiene scorze d'arancia candita 15% ed è ricoperta da glassa di zucchero e mandorle.</p> <p>1 kg € 6,99*</p>
	<p>MONARC - MINI COLOMBA CON GOCCE DI CIOCCOLATO</p> <p>La colomba monoporzione a marchio Monarc è l'ideale per uno spuntino goloso. Viene realizzata senza scorze di agrumi canditi e senza decorazione di zucchero e di mandorle; al loro posto gocce di cioccolato 13% e granello al cacao 6%.</p> <p>100 g € 1,19*</p>
	<p>MOSER ROTH - PRALINE DÉLICE</p> <p>Deliziose praline di raffinato cioccolato, con cremoso ripieno, disponibili in quattro varianti: al latte, fondente, bianco e assortito. Perfette da gustare a fine pasto o da condividere a merenda con gli amici. La certificazione Fairtrade del cioccolato attribuisce un valore aggiunto a questo prodotto.</p> <p>200 g € 2,49*</p>



Comunicato stampa

	<p>MONARC - CONIGLIETTI PASQUALI</p> <p>Le figure cave pasquali sono perfette come pensiero per amici o parenti. A marchio Monarc proponiamo tre coniglietti assortiti: cioccolato al latte, cioccolato bianco e cioccolato fondente (tutti certificati Fairtrade). Il fiocco e il campanello rendono più decorativa la figura di cioccolato.</p> <p>150 g € 1,99*</p>
	<p>GOURMET - UOVO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON NOCCIOLE</p> <p>A Pasqua non può mancare l'intramontabile uovo di cioccolato. Da provare assolutamente la versione Gourmet Finest Cuisines al cioccolato fondente, certificato Rainforest Alliance, con il 40% di nocciole intere. Perfetto per gli amanti del cioccolato fondente e non, le nocciole vanno a bilanciare il suo sapore tipicamente amaro.</p> <p>320 g € 7,99*</p>
	<p>MONARC - UOVO CREMINO</p> <p>Uovo di cioccolato al latte 57% con uno strato interno di crema alla nocciola 43%, certificato Rainforest Alliance. È il dolce perfetto per la merenda o la colazione, soprattutto per gli amanti della fusione del cioccolato con le nocciole.</p> <p>320 g € 7,99*</p>

*I prezzi indicati potrebbero subire variazioni

A PROPOSITO DI ALDI

Dal 2018 ALDI è presente in Italia con una sede operativa a Verona, due centri di distribuzione - a Oppeano (VR) e Landriano (PV) - e una rete in espansione di punti vendita sul territorio nazionale. Fa parte del Gruppo ALDI SÜD, realtà di riferimento della Grande Distribuzione Organizzata a livello internazionale, presente con oltre 6.600 punti vendita in 11 Paesi e 4 continenti. Grazie ai suoi oltre 156.000 collaboratori in tutto il mondo, l'azienda offre ogni giorno un'accurata scelta di prodotti selezionati che uniscono qualità e convenienza e si impegna per garantire una produzione sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Per ulteriori informazioni, visitare il sito ufficiale: www.aldi.it

Ufficio stampa ALDI
ufficio.stampa@ALDI.it
Tel. 02.624119.11