



NATALE CON ALDI: UN VIAGGIO ALLA SCOPERTA DI SQUISITE PRELIBATEZZE ED ECCELLENZE GOURMET

Dai dolci della tradizione agli ingredienti per preparare piatti prelibati, ALDI propone una selezione pensata per rendere unici i momenti di convivialità e condivisione durante le festività.

Verona, 28 ottobre 2025 – Con l'avvicinarsi delle festività natalizie, **ALDI Italia**, parte del Gruppo ALDI SÜD, realtà multinazionale di riferimento della Grande Distribuzione Organizzata, **propone una selezione di prodotti delle linee Gourmet Finest Cuisine, Monarc e Moser Roth** per arricchire la tavola con gusto e raffinatezza.

Le proposte **Gourmet Finest Cuisine** sono l'ideale per celebrare il Natale all'insegna della qualità: dagli aperitivi sino ai primi piatti, la linea offre numerose possibilità per stupire e deliziare gli ospiti. Per antipasti creativi e gustosi è possibile scegliere tra le **Patatine al tartufo** e le **Creme spalmabili per bruschette**, disponibili in tre sfiziose varianti: **pomodoro con aroma al tartufo, olive verdi e mandorle e peperoncino piccante**. Tra le proposte, anche il **Prosciutto arrosto alle erbe nazionale**, la **Pancetta al pepe con carne italiana**, la **Bresaola di Black Angus** e gli **Affettati Specialità dell'Alto Adige**, perfetti per rendere i taglieri di salumi ancora più ricchi e gustosi. Per chi, invece, preferisce le alternative di pesce, il **Salmone norvegese affumicato** è ideale per crostini e stuzzichini raffinati o da gustare come carpaccio.

Per la realizzazione di primi piatti più ricercati e sfiziosi, sempre della linea Gourmet Finest Cuisine, ALDI propone le **Tagliatelle all'uovo**, realizzate con semola di grano duro 100% italiano e uova fresche da galline allevate a terra, nel pieno rispetto della tradizione emiliana. Per un primo piatto d'eccellenza, entrambi i formati possono essere abbinati ai **Sughi di pesce**, disponibili nelle varianti **nero di seppia, gambero rosso, tonno e capperi di Pantelleria e pesce spada**, o al **Tartufo in vasetto, a scaglie o grattugiato**.

I **dolci** rappresentano il momento più goloso del Natale e ALDI propone una selezione pensata per soddisfare ogni occasione e palato. Il **Panettone incartato a mano Gourmet Finest Cuisine**, con lievitazione naturale, uvetta e scorze d'arancia candita, è perfetto come regalo o per chiudere i pasti all'insegna della dolcezza, mentre il **Pandoro** della linea **Monarc**, disponibile **con crema al limone e al cioccolato**, è ideale per assaporare un momento di piacere autentico e genuino.

Per chi desidera morbidezza e gusto, i **Torroni teneri assortiti Gourmet Finest Cuisine** sono la scelta giusta grazie ai loro accostamenti ricercati, come **tiramisù con cacao certificato Fairtrade, biscotti amaretti, crème brûlée, fragola e frutti di bosco**. I **Croccanti alle mandorle, nocciole e arachidi** della linea **Gourmet**, insieme ai **Nocciolati Monarc** con cioccolato certificato Rainforest Alliance, disponibili nelle varianti **gianduia o fondente con**



Comunicato stampa

nocchie intere, sono perfetti per arricchire un buffet di dolci, mentre i **Marrons Glacés** e i **Datteri Gourmet ricoperti di cioccolato bianco, al latte e fondente** sono due delizie per il palato che non possono mai mancare nel periodo natalizio. Completano la proposta le **Sfoglie di torrone Monarc** e le **Aragostine con crema alla nocciola Gourmet**, ideali come dessert durante le festività.

I palati golosi e che vogliono gustarsi una prelibata ed elegante esperienza potranno trovare lo scenografico **Calendario dell'Avvento Moser Roth**, che accompagnerà l'attesa delle festività con cioccolatini assortiti, praline e golose mousse, regalando un'esperienza dolce e raffinata giorno dopo giorno.

I festeggiamenti non possono che concludersi con un brindisi con il **Prosecco Valdobbiadene DOCG**, venduto in esclusiva da ALDI.

"Spendi meno, vivi meglio": i prodotti delle linee Gourmet, Monarc e Moser Roth sono pensati per arricchire ogni momento delle feste all'insegna del gusto e della convivialità, sempre con la convenienza ALDI.

Per chi desidera scoprire il vero spirito delle feste, fatte di emozioni che ogni piatto sa risvegliare, ALDI ha creato **"Leggende del gusto. Il grande libro del Natale"**: un vero e proprio viaggio tra miti nordici reinventati, dove ogni racconto custodisce un sapore e ogni pagina invita alla condivisione. Disponibile prossimamente sul sito www.aldi.it.

Di seguito la selezione dei prodotti ALDI per imbandire la tavola delle feste:

	PATATINE AL TARTUFO – GOURMET FINEST CUISINE Crocanti, raffinate, irresistibili: le nostre patatine al tartufo sono pensate per chi non si accontenta del solito snack. Realizzate con patate selezionate e un tocco di vero aroma di tartufo, regalano al palato un equilibrio perfetto tra intensità e delicatezza. Perfette per un aperitivo elegante, per stupire gli ospiti o semplicemente per concederti un momento di piacere tutto tuo. 125 g € 1,49*
	CREMA PER BRUSCHETTE – GOURMET FINEST CUISINE Queste creme per bruschette Gourmet sono il tocco perfetto per regalare agli antipasti natalizi un'esplosione di sapori e originalità. Tre gusti unici e raffinati: pomodori con aroma al tartufo, olive verdi e mandorle e peperoncino piccante, ideali per creare bruschette creative e irresistibili. 180 g € 1,69*



Comunicato stampa

	PROSCIUTTO COTTO ARROSTO ALLE ERBE NAZIONALE – GOURMET FINEST CUISINE Un prosciutto cotto alle erbe, lentamente arrostito, che sprigiona profumi avvolgenti e racchiude tutto il sapore autentico della tradizione. Morbido al taglio, ricco di aromi e capace di conquistare al primo assaggio. 100 g € 2,49*
	PANCETTA AL PEPE – GOURMET FINEST CUISINE Pancetta nazionale al pepe, stagionata con cura e avvolta da un gusto deciso e inconfondibile: ogni fetta è un perfetto equilibrio tra la dolcezza della carne e la vivacità del pepe, per un'esperienza dal sapore autentico e irripetibile. 90 g € 1,99*
	BRESAOLA DI BLACK ANGUS – GOURMET FINEST CUISINE Per le feste, scegli la raffinatezza. La nostra Bresaola di Black Angus nasce dalle migliori carni selezionate, lavorate con cura e stagionate lentamente per esaltare morbidezza e gusto. Dal sapore intenso ma equilibrato, è perfetta per arricchire taglieri natalizi, antipasti e piatti leggeri, portando un tocco di esclusività ai tuoi momenti speciali. 80 g € 3,29*
	AFFETTATI SPECIALITÀ DELL'ALTO ADIGE – GOURMET FINEST CUISINE Celebra Il Natale con i sapori unici delle montagne. La nostra selezione di affettati Specialità dell'Alto Adige porta in tavola la tradizione e la qualità artigianale. Un assortimento raffinato, ideale per aperitivi, taglieri natalizi e momenti di convivialità. 80 g € 2,29*



Comunicato stampa



SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO – GOURMET FINEST CUISINE

Il salmone norvegese Gourmet Finest Cuisine viene affumicato a freddo, tagliato in lunghe e delicate fette e salato a secco. Rappresenta un'eccellenza per chi desidera arricchire la tavola delle feste o un elegante aperitivo. Perfetto per creare antipasti sfiziosi, può essere servito su crostini, tartine o come carpaccio, regalando un gusto intenso e raffinato che conquisterà tutti gli ospiti.

100 g
€ 3,99*



TAGLIATELLE ALL'UOVO – GOURMET FINEST CUISINE

Le tagliatelle all'uovo sono un classico delle occasioni speciali come il cenone della Vigilia o il pranzo di Natale!

Realizzate con semola di grano duro 100% italiano e uova fresche da galline allevate a terra, queste tagliatelle sono prodotte secondo la tradizione, con sfoglia ruvida e porosa che trattiene al meglio ogni tipo di condimento. Grazie alla loro consistenza corposa, sono ideali per accompagnare ragù ricchi, sughi di carne, funghi o un semplice condimento con burro e salvia. Pronte in pochi minuti, trasformano ogni piatto in un'esperienza autentica e conviviale.

250 g
€ 1,29*



SUGHI DI PESCE – GOURMET FINEST CUISINE

I sughi di pesce Gourmet rappresentano una scelta versatile e gustosa per i primi piatti delle feste o cene speciali. Disponibili in quattro diverse varianti – nero di seppia, gambero rosso, tonno e capperi di Pantelleria e pesce spada – consentono di arricchire ogni piatto con sapori autentici e intensi, conquistando tutti i palati grazie alla qualità e all'equilibrio dei condimenti.

180 g
€ 1,69*



Comunicato stampa

	TARTUFO IN VASETTO – GOURMET FINEST CUISINE L'eleganza del tartufo in vasetto. Per rendere speciali le tue preparazioni natalizie, Gourmet propone il tartufo in vasetto di vetro, disponibile in due pratiche versioni: a scaglie e grattugiato. Un ingrediente prezioso e raffinato, perfetto per arricchire antipasti, primi piatti e secondi con il suo aroma intenso e inconfondibile. Ideale per chi ama portare in tavola l'eccellenza e regalare ai propri ospiti un'esperienza gastronomica memorabile durante le Feste. 40 g € 4,99*
	PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG – VENDUTO IN ESCLUSIVA DA ALDI Di origine veneta e dal brillante colore giallo dorato, il Prosecco Valdobbiadene DOCG è uno spumante di alta qualità che si distingue per le note floreali e fruttate. Perfetto per accompagnare antipasti, piatti di pesce o momenti di convivialità, esprime eleganza e freschezza in ogni sorso. Si consiglia di servirlo alla temperatura di 6-8 °C per esaltarne al meglio profumi e sapore. 750 ml € 5,49*
	PANETTONE INCARTATO A MANO – GOURMET FINEST CUISINE Il panettone da 1 kg Gourmet Finest Cuisine è un dolce da forno realizzato con ingredienti selezionati e grande attenzione alla qualità. La farina di frumento, il 18% di uva sultanina e il 7% di scorze d'arancia candita offrono un perfetto equilibrio di sapori. Le uova provengono da galline allevate a terra, garantendo un prodotto genuino e rispettoso del benessere animale. La soffice lievitazione naturale conferisce al panettone una consistenza fragrante e leggera. Incartato a mano, è ideale per le festività o come regalo raffinato, capace di rendere ogni momento speciale. 1 kg € 7,99*



Comunicato stampa



PANDORO – GOURMET FINEST CUISINE

Il Pandoro da 750 g Gourmet Finest Cuisine è un dolce da forno a lievitazione naturale, arricchito da una deliziosa crema al pistacchio che rappresenta il 14% del prodotto. La base è realizzata con farina di frumento e uova provenienti da galline allevate a terra, per garantire qualità e genuinità. Una bustina di zucchero a velo (5,3%) completa il dolce con una nota di dolcezza leggera. Soffice e fragrante, questo pandoro è ideale per le feste o come regalo raffinato, capace di sorprendere e deliziare con il suo gusto unico e avvolgente.

750 g
€ 5,99*



PANDORO RICOPERTO CON CREMA AL LIMONE O CREMA AL CIOCCOLATO - MONARC

I pandori Monarc da 750 g sono dolci da forno a lievitazione naturale, arricchiti da due deliziose farciture: crema al limone e crema al cioccolato, entrambe pastorizzate al 14%. Realizzati con farina di frumento e uova fresche da galline allevate a terra, questi pandori uniscono tradizione e qualità, offrendo un equilibrio perfetto tra soffice consistenza e gusto intenso. La crema al limone, delicata e fresca, contiene succo di limone e aromi naturali, mentre la crema al cioccolato, ricca e avvolgente, è preparata con cioccolato e ingredienti selezionati. Entrambi i prodotti sono completati da una bustina di zucchero a velo (4%) per un tocco finale di dolcezza. Ideali per le festività o come regalo, i pandori Monarc regalano momenti di piacere autentico e genuino.

750 g
€ 5,99*



Comunicato stampa

	TORRONE TENERO IN GUSTI ASSORTITI – GOURMET FINEST CUISINE I torroni morbidi assortiti Gourmet Finest Cuisine offrono un’esperienza di gusto originale e raffinata, perfetta per le feste o da condividere in ogni momento speciale. Disponibili in cinque varianti: • cacao in polvere al gusto di tiramisù (certificato Fairtrade) • biscotti amaretti • crème brûlée • preparato alla fragola • frutti di bosco. Ogni torrone si distingue per consistenza morbida, sapori intensi e accostamenti ricercati. Una selezione pensata per sorprendere e soddisfare anche i palati più esigenti, unendo qualità, creatività e attenzione nella scelta degli ingredienti. 100 g € 1,69*
	CROCCANTI ASSORTITI – GOURMET FINEST CUISINE I croccanti Gourmet Finest Cuisine sono una proposta classica e irresistibile, pensata per chi ama i sapori autentici e la qualità degli ingredienti selezionati. Disponibili in tre varianti da 100 g: alle mandorle, alle arachidi e alle nocciole, ciascuno con il 55% di frutta secca, legata da un delicato sciroppo di glucosio e zucchero. La tostatura esalta l’aroma naturale della frutta secca, offrendo una consistenza croccante e un gusto intenso. Ideali come dolce fine pasto o come regalo gourmet, i croccanti Gourmet Finest Cuisine uniscono semplicità e raffinatezza in ogni morso. 100 g € 1,49*
	NOCCIOLATO ASSORTITO – MONARC I nocciolati Monarc uniscono la bontà del cioccolato con la croccantezza delle nocciole intere, per un piacere intenso e appagante. Disponibili in due varianti da 250g: gianduia al latte (cacao min. 31%) con il 22% di nocciole intere tostate, e fondente (cacao min. 48%) con lo stesso contenuto di frutta secca. Il cioccolato utilizzato è certificato Rainforest Alliance, a garanzia di una filiera sostenibile e rispettosa dell’ambiente. Entrambi i prodotti sono senza glutine, con ingredienti selezionati e sapori autentici. Ideali come dolce regalo o per concedersi un momento di puro piacere, con la qualità garantita Monarc. 250 g € 3,69*

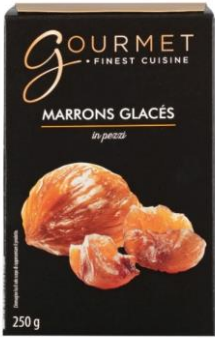


Comunicato stampa

	CALENDARIO DELL'AVVENTO – MOSER ROTH Il Calendario dell'Avvento Moser Roth da 294 g offre un'esperienza dolce e raffinata con 24 cioccolatini assortiti, perfetti per accompagnare l'attesa delle festività. Tra le delizie incluse: mousse al cioccolato fondente, ganache fondente intensa, praline di nocciola al latte, ripieni cremosi al caffè e caramello salato, cioccolato al latte con mandorle caramellate, e ganache al lampone. Ogni pezzo è un piccolo viaggio nel gusto, racchiuso in un packaging evocativo con omini che pattinano sul ghiaccio, una notte magica e alberi di Natale. 294 g € 16,99*
	DATTERI RICOPERTI AL CIOCCOLATO – GOURMET FINEST CUISINE I datteri ricoperti di cioccolato Gourmet Finest Cuisine sono una proposta golosa e raffinata per le festività. Disponibili in tre irresistibili varianti, ricoperti di cioccolato bianco, al latte o fondente, combinano la dolcezza naturale del frutto con la cremosità del cioccolato di alta qualità. Ideali come snack, dessert o piccoli pensieri da condividere, regalano momenti di piacere autentico in ogni occasione. 150 g € 2,99*
	SFOGLIE DI TORRONE – MONARC Le Sfoglie di torrone Monarc da 120 g sono un prodotto dolciario croccante e friabile, realizzato con il 45% di mandorle selezionate e un delicato equilibrio di miele (25%) e zucchero. Le sottili sfoglie irregolari offrono una texture unica e un gusto autentico, esaltato dalla naturale dolcezza del miele e dall'aroma delle mandorle tostate. Il prodotto contiene anche ostie per una consistenza leggera e fragrante. Perfette come dolce momento di piacere o da condividere durante le festività, le Sfoglie di torrone Monarc combinano tradizione e qualità in ogni morso. 120 g € 2,49*
	ARAGOSTINE CON CREMA ALLA NOCCIOLA – GOURMET FINEST CUISINE Le aragostine con crema alla nocciola Gourmet Finest Cuisine da 150g sono un dolce da forno croccante e goloso. Realizzate con farina di grano tenero, uova da galline allevate a terra e una delicata miscela di oli e grassi vegetali, queste sfoglie sono farcite con una crema al cacao e nocciola, entrambi certificati Rainforest Alliance. Senza olio di palma, offrono una crema alla



Comunicato stampa

	nocciola avvolgente e un sapore autentico. Perfette come snack o dessert, uniscono qualità, sostenibilità e gusto in ogni morso. 150 g € 2,49*
	MARRONS GLACÉS – GOURMET FINEST CUISINE I marrons glacés Gourmet Finest Cuisine da 250g sono castagne candite e glassate di alta qualità, realizzate con il 60% di castagne italiane selezionate. Questo dolce tradizionale unisce la dolcezza naturale delle castagne a una delicata glassatura che ne esalta la consistenza morbida e il sapore ricco. Perfetti per le festività o come raffinato momento di piacere, i marrons glacés rappresentano un classico intramontabile della pasticceria italiana, ideale da gustare da soli o da regalare a chi ama i sapori autentici e le eccellenze del territorio. 250 g € 3,99*
<i>*I prezzi indicati potrebbero subire variazioni.</i>	

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 7.500 punti vendita in 11 Paesi e 4 continenti. Grazie ai suoi oltre 200.000 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