



### **DA ALDI IL NATALE È GOURMET: GUSTO E CONVENIENZA PER IMBANDIRE LA TAVOLA DELLE FESTE**

*Anche quest'anno ALDI è lieta di presentare la gustosa selezione di prodotti a marchio Gourmet, pensata per i palati più esigenti e per regalare momenti di vero piacere culinario durante le feste.*

Verona, 23 ottobre 2023 – Le festività sono alle porte e mentre le case si colorano di questa magica atmosfera, arriva il momento di iniziare a pensare al menù delle feste con cui deliziare amici e parenti. Con i prodotti della linea **Gourmet**, ALDI porta in tavola una selezione di specialità raffinata e ricca di gusto.

Dall'antipasto al dessert, sarà possibile imbandire la tavola delle feste con tanta qualità, senza dimenticare il risparmio, grazie alla convenienza del **PREZZO ALDI, che offre il meglio delle eccellenze italiane e internazionali al giusto prezzo.**

In ogni cenone che si rispetti non può mancare una prelibata **selezione di aperitivi e finger food**, anche a buffet. Tra questa, le **Olive leccino condite con arancia e semi di finocchio aromatizzate al lime e pepe rosa**, originali e sfiziose, sono perfette per dare il via alle celebrazioni, mentre i **Filetti di alici panate**, croccanti e saporiti, sono ideali come stuzzichini. A seguire, gli **Affettati dell'Alto Adige**: un'occasione unica per lasciarsi incantare dai sapori tradizionali di questa regione, con la selezione di **Speck, Pancetta e Coppa**. Perfetto su crostoni o per antipasti veloci, anche il salmone è una delle specialità immancabili sulle tavole natalizie: il sapore autentico del **Salmone Islandese o Affumicato** conquisterà anche i palati più esigenti.

Per chi, anche durante le feste, non riesce a resistere ai sapori più innovativi e insoliti, gli **Spaghetti al nero di seppia** sono la scelta giusta: abbinati alle **Code di gambero argentino sgusciate**, sapranno portare in tavola il gusto autentico del mare. Per chi invece è legato ai sapori della tradizione, la scelta è presto fatta: **Tortellini emiliani**, rigorosamente in brodo. La chicca in più, la **Salsa al tartufo nero**, perfetta per trasformare ogni piatto in un'opera d'arte.

Per concludere al meglio i festeggiamenti, all'interno della linea Gourmet è disponibile anche la migliore selezione di dolci della tradizione. Tra questi, il **Panettone incartato a mano**, impreziosito con uvetta sultanina e scorza di arancia candita che, con il suo elegante cartiglio, è perfetto come piccolo regalo. Per chi, invece, è alla ricerca di dessert più sfiziosi, da ALDI è possibile trovare alternative per tutti i gusti come i **Macarons**, i **Cremini al pistacchio** e tanto altro.

Con Gourmet le festività natalizie saranno un'esperienza culinaria straordinaria. Scopri tutte le proposte negli oltre 160 punti vendita ALDI in Italia! Buone feste e buon appetito!



## Comunicato stampa

	<p><b>GOURMET - OLIVE LECCINO</b></p> <p>Per un aperitivo sfizioso ed originale prova le nostre olive condite a marchio Gourmet: olive leccino con arancia e semi di finocchio e olive leccino aromatizzate al lime e pepe rosa.</p> <p><b>170 g</b> <b>€ 1,99*</b></p>
	<p><b>GOURMET - FILETTI DI ALICI PANATE DEL MEDITERRANEO</b></p> <p>Croccanti e saporiti, questi filetti di alici del Mediterraneo sono avvolti da una fragrante panatura, in grado di esaltare il gusto unico di questo prodotto. Ideali per aperitivi o come stuzzichino, sono ricchi di Omega 3. Facili e veloci da preparare, si possono cucinare in forno, al microonde o in padella.</p> <p><b>200 g</b> <b>€ 2,39*</b></p>
	<p><b>GOURMET - AFFETTATI DELL'ALTO ADIGE</b></p> <p>Affettati tipici dell'Alto Adige con fette sottili e posate a mano. Disponibili in 3 diverse varietà:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Speck Selection: leggermente affumicato, stagionato naturalmente per 26 settimane</li><li>• Pancetta dell'Alto Adige: finemente speziata, affumicata e stagionata con cura</li><li>• Coppa dell'Alto Adige: stagionata lentamente, dal gusto delicato</li></ul> <p><b>80 g</b> <b>€ 2,29*</b></p>
	<p><b>GOURMET - SALMONE AFFUMICATO</b></p> <p>Fatevi ammaliare dal sapore intramontabile del salmone affumicato, l'ideale per preparare veloci e deliziosi antipasti per tutte le occasioni.</p> <p><b>500 g</b> <b>€ 11,99*</b></p>
	<p><b>GOURMET - SALMONE ISLANDESE</b></p> <p>Gusto e semplicità: un'accoppiata vincente per conquistare tutti. Provate il salmone islandese su dei crostoni o con la pasta.</p> <p><b>100 g</b> <b>€ 4,49*</b></p>



## Comunicato stampa

	<p><b>GOURMET - SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA</b></p> <p>Gli spaghetti di grano duro al nero di seppia, grazie alla loro particolare ricetta e lavorazione, portano sul piatto tutta l'energia del mare fin dalla prima forchettata. La ricetta è appositamente studiata per aggiungere una nota in più alle consuete armonie di sapori, spingendosi oltre verso un sapore autentico e deciso che permette di creare primi piatti d'autore. Sono perfetti con i frutti di mare o in abbinamento proprio con le seppie. Da provare assieme a cozze e pomodori secchi, sono molto intriganti anche in deliziosi piatti mari e monti.</p> <p><b>250 g</b> <b>€ 1,79*</b></p>
	<p><b>GOURMET - CODE DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATE</b></p> <p>Le code di gambero argentino sono ideali per creare piatti sfiziosi e ricercati. Il loro sapore gustoso le rende perfette per preparare tantissime ricette: dagli antipasti, ai primi o secondi piatti. Possono essere cucinate alla griglia, in padella, gratinate al forno o al vapore. Si presentano già sgusciate e pulite nella pratica vaschetta da 250 g, pronte per essere cucinate!</p> <p><b>250 g</b> <b>€ 6,99*</b></p>
	<p><b>GOURMET - TORTELLINI EMILIANI</b></p> <p>Nelle fredde giornate invernali, quale migliore soluzione di un buon piatto di tortellini in brodo? Prova i nostri a marchio Gourmet!</p> <p><b>250 g</b> <b>€ 2,79*</b></p>
	<p><b>GOURMET - SALSA AL TARTUFO NERO</b></p> <p>Una ricetta che vede come protagonista il gusto audace del tartufo nero pregiato. Salsa dalla morbida consistenza, che permette di assaporare al meglio tutte le peculiarità del prodotto e dare un tocco speciale ad ogni pietanza. 100% naturale!</p> <p><b>180 g</b> <b>€ 2,99*</b></p>



## Comunicato stampa

	<p><b>GOURMET - PANETTONE INCARTATO A MANO</b></p> <p>Il classico panettone della tradizione italiana, dall'impasto morbido e profumato. Impreziosito con uvetta sultanina e scorza di arancia candita, è un dolce semplice e delizioso che non può mancare sulla tavola delle feste. Incartato a mano con il suo elegante cartiglio, è anche perfetto come piccolo regalo.</p> <p><b>1 kg</b> <b>€ 6,99*</b></p>
	<p><b>GOURMET - PRALINE ASSORTITE AL CIOCCOLATO FONDENTE 75%</b></p> <p>Una novità nella nostra linea: le praline assortite al cioccolato fondente 75% Gourmet sono deliziose, ripiene di crema al cacao con granella di cacao sbriciolata. Per gli amanti del cioccolato fondente che cercano in ogni boccone la sua decisa, elegante intensità.</p> <p><b>230 g</b> <b>€ 2,49*</b></p>
	<p><b>GOURMET - MACARONS</b></p> <p>Per un dopo pasto sfizioso e colorato, scegliete i macarons Gourmet: deliziosi biscottini di pasta di mandorle ripieni di squisite ganache assortite.</p> <p><b>144 g</b> <b>€ 3,99*</b></p>
	<p><b>GOURMET - BARATTOLO GOLOSO</b></p> <p>Il barattolo goloso Gourmet è un delizioso dessert a base di cacao e nocciole, presentato in una confezione accattivante, ideale anche come regalo simpatico e sfizioso per amici e parenti.</p> <p><b>400 g</b> <b>€ 4,99*</b></p>



## Comunicato stampa

	<p><b>GOURMET - CREMINO AL PISTACCHIO</b></p> <p>Reinterpretazione al gusto pistacchio del classico cremino piemontese. Con tre strati alternati di pasta di pistacchio e cioccolato gianduia, è un delizioso e tenero incontro tra tradizione e modernità.</p> <p><b>130 g</b> <b>€ 2,19*</b></p>
	<p><b>GOURMET - CROCCANTE ASSORTITO</b></p> <p>Disponibile nelle varietà alle mandorle, alle nocciole o alle arachidi, sempre con il suo avvolgente profumo tostato e l'irresistibile croccantezza. Il croccante della linea Gourmet ricorda le tradizionali bancarelle di Natale e conquista grandi e piccini!</p> <p><b>100 g</b> <b>CROCCANTE ALLE MANDORLE E ALLE NOCCIOLE - € 1,79*</b> <b>CROCCANTE ALLE ARACHIDI - € 1,29*</b></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 7.100 punti vendita in 11 Paesi e 4 continenti. Grazie ai suoi oltre 186.000 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](http://www.aldi.it)

**Ufficio stampa ALDI**  
[ufficio.stampa@aldi.it](mailto:ufficio.stampa@aldi.it)  
Tel. 02.624119.11