



IL NATALE GOURMET DI ALDI: TRADIZIONE ED ECCELLENZA PER LA TAVOLA DELLE FESTE

A Natale, i clienti ALDI potranno affidarsi a Gourmet per celebrare le festività con il meglio della tradizione gastronomica italiana ed internazionale e la convenienza del "PREZZO ALDI".

Verona, 31 ottobre 2024 – Con l'arrivo delle festività natalizie, ALDI propone una deliziosa selezione di prodotti della **linea Gourmet: un viaggio tra le eccellenze gastronomiche italiane ed internazionali**, pensato per arricchire le tavole delle feste con piatti prelibati, all'insegna del gusto e dell'eleganza.

Per iniziare i festeggiamenti nel migliore dei modi, ALDI propone il **Carpaccio di Angus del Nebraska**: la sua carne tenera e succosa sarà la protagonista di un tagliere sfizioso e rustico. Lo **Speck Riserva**, stagionato per almeno cinque mesi e il **Fiocco di prosciutto**, con il suo sapore delicato e la lavorazione artigianale, sono il giusto abbinamento al croccante **Pane di segale artigianale della Val Venosta**, una combinazione irresistibile per stuzzicare l'appetito. Completa il tagliere natalizio il **Pecorino con pistacchio di Bronte DOP**: dall'aroma fresco, intenso e persistente, può essere consumato da solo o impreziosito con deliziose composte di frutta. In accompagnamento, la **Pinsa**, disponibile nella versione con **porcini e tartufo nero** o con **'nduja e pomodorini secchi**.

Per chi preferisce il sapore delicato del pesce, le **Cappesante mezzo guscio**, ideali da gratinare al forno, sono un'opzione raffinata per iniziare il pranzo con gusto o arricchire un primo piatto; in alternativa, ALDI propone il **Salmone islandese affumicato**, un grande classico per antipasti e primi di grande effetto. La pasta è la regina indiscussa della tavola natalizia e ALDI propone l'abbinamento perfetto grazie al **Tartufo in vasetto**, disponibile in forma **grattugiata o a scaglie** e condito con Olio Extra Vergine di Oliva.

A seguire, ALDI suggerisce il **Provolone dolce con origano**, da proporre sia caldo sia freddo: servito in un'elegante terrina di terracotta, rappresenta un secondo piatto apprezzato per la sua semplicità e il suo gusto unico. Per chi predilige sapori più intensi e aromi decisi, la **Salsiccia al cinghiale** è un prodotto che racchiude tutta la tradizione dell'arte salumiera italiana.

Per concludere il menù natalizio, ALDI ha pensato a diverse golosità, come la **Torta Chinois a stella di Natale** e il **Pan brioche a forma di albero di Natale**, ideali per incantare gli ospiti e coronare i momenti conviviali durante il periodo natalizio. La **Sbrisolona al cioccolato** e il **Croccante alle nocciole, alle mandorle e alle arachidi** soddisferanno, invece, gli amanti dei dolci più tradizionali. Immancabile in qualsiasi tavola natalizia, il **Panettone incartato a mano**, realizzato con uva sultanina e scorze d'arancia: perfetto come regalo ad amici e parenti. Infine, per chi cerca un dessert moderno e sorprendente, la **Scacchiera di mousse al caramello e vaniglia** è un capolavoro di dolcezza e originalità.

Con la **selezione Gourmet ALDI trasforma il Natale in un'occasione di alta gastronomia**, offrendo prodotti di qualità eccellente per celebrare le feste all'insegna della convenienza del **"PREZZO ALDI"**.



Comunicato stampa

Di seguito, la selezione completa dei prodotti ALDI:

	<p>CARPACCIO NEBRASKA – GOURMET</p> <p>Dalla cultura e dall'esperienza nella lavorazione di carne di prima qualità, nasce il carpaccio di Angus del Nebraska, il miglior Stato dove produrre carne negli USA. La cultura e le tecniche di allevamento si basano su una particolare cura di tutte le fasi del ciclo di vita dell'animale e questo rende la carne tenera, succosa e dal sapore unico. I bovini vengono allevati in pascoli naturali e l'alimentazione è controllata attentamente: solo mais e cereali per almeno 250 giorni prima della macellazione. È proprio l'elevato apporto energetico e proteico che aiuta l'animale a sviluppare un grasso intramuscolare perfettamente distribuito che dona alla carne una tenerezza e un sapore unici.</p> <p>80 g € 2,99*</p>
	<p>PROVOLONE DOLCE CON ORIGANO IN TERRINA DI TERRACOTTA – GOURMET</p> <p>Delicato formaggio presentato in una ciotola di terracotta. Naturalmente senza lattosio grazie al suo processo di produzione, il provolone dolce è caratterizzato da una consistenza delicata ed elastica, con un sapore dolce. La forma in terracotta permette che il formaggio si scaldi e sciolga in modo uniforme.</p> <p>150 g € 2,49*</p>
	<p>PARMIGIANO REGGIANO DOP 40 MESI CON COLTELLO – GOURMET</p> <p>Il formaggio Parmigiano Reggiano stagionato 40 mesi, oltre ad essere naturalmente senza lattosio, ricco di calcio e di proteine del latte, ha un sapore intenso e persistente ed una struttura granulosa e friabile, grazie alla sua lunga stagionatura. All'interno dell'elegante confezione, adatta anche come idea regalo, è presente anche il caratteristico coltellino a goccia per un taglio a regola d'arte.</p> <p>1 kg € 21,49*</p>



Comunicato stampa

	<p>PECORINO CON PISTACCHIO DI BRONTE DOP – GOURMET</p> <p>Il Pecorino con pistacchio di Bronte DOP, ottenuto da latte ovino, ha un aroma fresco, intenso e persistente, arricchito dal sapore deciso ed inconfondibile del pistacchio verde di Bronte. Si tratta di un formaggio che può essere consumato da solo o impreziosito con deliziose composte di frutta.</p> <p>250 g € 5,49*</p>
	<p>TARTUFO IN VASETTO – GOURMET</p> <p>Raffinato e particolare, il tartufo è un grande classico per accompagnare ed arricchire i piatti con il suo aroma intenso e il sapore unico. Disponibile in forma grattugiata o a scaglie e condito con Olio Extra Vergine di Oliva, conquisterà tutti i palati e donerà pregio alle vostre tavole.</p> <p>40 g € 4,99*</p>
	<p>PANE CROCCANTE ARTIGIANALE – GOURMET</p> <p>Come nel pane, elemento importante della vita umana, quasi nessun prodotto riunisce in sé così tanta maestria artigianale, conoscenze tecniche e tradizione. Il pane croccante di segale artigianale è prodotto in una delle più belle regioni montane d'Europa, la Val Venosta. Ingredienti di ottima qualità, uniti alla conoscenza di una ricetta tramandata di generazione in generazione, sono la garanzia di un prodotto nutriente e genuino.</p> <p>200 g € 1,99*</p>
	<p>SPECK RISERVA – GOURMET</p> <p>Lo Speck Riserva nasce da una selezione di cosce, che vengono poi lavorate, speziate e stagionate lentamente. La lavorazione tradizionale e la stagionatura minima di 5 mesi attribuiscono allo speck un sapore delicato e caratteristico.</p> <p>100 g € 2,29*</p>



Comunicato stampa

	<p>FIOCCO DI PROSCIUTTO – GOURMET</p> <p>Il fiocco di prosciutto si ottiene da carne 100% italiana, accuratamente selezionata e refileta dai mastri norcini parmensi. Successivamente il prodotto viene sottoposto a salagione a secco e messo a stagionare in cantina per 10 mesi. Una volta terminata la stagionatura, il Fiocco di prosciutto viene preparato per l'affettamento nel pieno rispetto della qualità del prodotto, ovvero senza l'utilizzo di presse e di congelamento. L'affettamento avviene in vaschetta preformata e le fette sono posate manualmente, così da ottenere il massimo risultato possibile al momento della degustazione in termini di gusto e profumo. All'olfatto si percepisce la stagionatura; il profumo è delicato e di poca persistenza. Il sapore è prevalentemente dolce mentre gli aromi che si percepiscono sono il burro e la nocciola. La struttura è coesa ed alla degustazione la fetta è scioglievole.</p> <p>90 g € 3,49*</p>
	<p>SALSICCIA AL CINGHIALE – GOURMET</p> <p>La salsiccia al cinghiale è un prodotto dal sapore intenso e autentico, che racchiude tutta la tradizione dell'arte salumiera. Grazie a una breve stagionatura, questa specialità riesce a preservare al meglio gli aromi decisi e caratteristici della carne di selvaggina, combinata sapientemente con carne di suino per ottenere una consistenza morbida e piacevole al palato. La polpa magra di cinghiale viene miscelata con carni di suino nazionale, macinata e impastata con erbe aromatiche e aromi naturali, che ne esaltano il sapore senza coprirne la genuinità. L'impasto così ottenuto viene poi insaccato e fatto asciugare in "stufe" a temperature controllate per alcuni giorni, fino al raggiungimento del perfetto grado di stagionatura. Un prodotto che sa di tradizione, territorio e passione, ideale per chi cerca un gusto deciso e autentico.</p> <p>100 g € 1,99*</p>
	<p>CAPPESANTE MEZZO GUSCIO – GOURMET</p> <p>Le Cappesante sono un ingrediente perfetto per le feste, sfiziose come antipasto o come piatto principale. Ottime in forno, la loro presentazione con la mezza conchiglia è ideale per una gratinatura saporita.</p> <p>500 g € 9,99*</p>



Comunicato stampa

	<p>SALMONE ISLANDESE – GOURMET</p> <p>Il salmone islandese è attentamente affumicato a freddo e salato a secco cosicché le sue fettine sprigionino un sapore indimenticabile. Adatto alle feste e non solo, superbo come antipasto ed indimenticabile in un primo.</p> <p>100 g € 4,29*</p>
	<p>SCAMPI CERTIFICATI MSC – GOURMET</p> <p>Gli scampi Gourmet rappresentano un prodotto immancabile nel periodo delle festività e sono ideali per essere usati in ricette gustose e raffinate. Decisamente versatili, sono ottimi come ingrediente per un primo piatto sfizioso, un secondo leggero o un antipasto più elaborato. Il prodotto è certificato MSC garantendo una pesca sostenibile.</p> <p>400 g € 5,99*</p>
	<p>PINSA CON PORCINI E TARTUFO – GOURMET</p> <p>La pinsa surgelata con porcini e tartufo nero Gourmet è preparata con un impasto di farina di frumento lievitato per ben 48 ore e successivamente cotta in forno a legna. La base bianca è arricchita da mozzarella e formaggi e resa saporita dai tipici prodotti autunnali: funghi porcini e tartufo nero. Da questa unione deriva una piacevole esperienza al morso: un prodotto fragrante e dal gusto ricco, corposo e ricercato grazie alle tipiche note autunnali.</p> <p>360 g € 3,59*</p>
	<p>PINSA CON NDUJA E POMODORINI SECCHI – GOURMET</p> <p>La pinsa surgelata con 'Nduja e pomodorini secchi Gourmet è preparata con un impasto di farina di frumento lievitato per ben 48 ore e successivamente cotta in forno a legna. Alla base con salsa di pomodoro e mozzarella, viene aggiunta una farcitura di 'Nduja, salsiccia piccante e pomodorini secchi. Questo permette di gustare un prodotto fragrante e un accostamento di sapori decisi e ben definiti, tipici dei prodotti della tradizione e adatti ai palati più esigenti.</p> <p>360 g € 3,59*</p>




Comunicato stampa

	<p>PANETTONE INCARTATO A MANO – GOURMET</p> <p>Il tradizionale panettone non può mancare sulla tavola di Natale. Il Panettone Gourmet contiene uva sultanina e scorze d'arancia candita e viene venduto avvolto nell'incarto dorato, perfetto per un regalo a parenti o amici. Bello da vedere fuori, gustoso e morbido dentro.</p> <p>1 kg € 6,99*</p>
	<p>DESSERT A SCACCHIERA CON CARMELLO SALATO – GOURMET</p> <p>Deliziosa scacchiera di mousse al caramello e mousse aromatizzata alla vaniglia, decorata con gocce al caramello. Un dessert originale e goloso per impreziosire la tavola delle feste.</p> <p>450 g € 3,49*</p>
	<p>PAN BRIOCHE AD ALBERO DI NATALE – GOURMET</p> <p>Soffice dolce a base di pan brioche a forma di albero di Natale, ideali per le colazioni delle Feste. I vostri ospiti non potranno farne a meno, specialmente i più piccoli.</p> <p>550 g € 4,99*</p>
	<p>CHINOIS A STELLA DI NATALE – GOURMET</p> <p>Soffice dolce, a base di pan brioche, a forma di stella natalizia, ideali da gustare a colazione. I vostri ospiti, grandi e piccini, ne saranno estasiati.</p> <p>550 g € 4,99*</p>
	<p>SBRISOLONA AL GUSTO CIOCCOLATO – GOURMET</p> <p>Torta Sbrisolona al gusto cioccolato, un delizioso connubio tra tradizione e innovazione. Questa variante della classica sbrisolona si distingue per il suo sapore intenso di cacao. Ogni morso offre un'esperienza unica, perfetta per chi cerca un dolce ricco e appagante. Ideale per accompagnare un tè pomeridiano o per celebrare le tue festività.</p> <p>300 g € 3,79*</p>



Comunicato stampa

	<p>CROCCANTE ALLE NOCCIOLE, ALLE ARACHIDI E ALLE MANDORLE – GOURMET</p> <p>Il croccante è il tipico dolce natalizio e si caratterizza per la presenza di pochi e semplici ingredienti, quali sciroppo di glucosio e zucchero. È disponibile nelle varianti:</p> <ul style="list-style-type: none">• alle nocciole, realizzato con nocciole 55%• alle arachidi, realizzato con arachidi 55%• alle mandorle, realizzato con mandorle 55% <p>100 g CROCCANTE ALLE NOCCIOLE E ALLE MANDORLE - € 1,39* CROCCANTE ALLE ARACHIDI - € 1,29*</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 7.300 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