



NATALE GOURMET GRAZIE AL PREZZO ALDI: QUALITÀ E CONVENIENZA PER IL MENÙ DELLE FESTE

*Una tavola impreziosita con le eccellenze gastronomiche della linea Gourmet di ALDI:
il meglio della tradizione natalizia al giusto prezzo, per celebrare le feste con gusto.*

Verona, 2 novembre 2022 – Il Natale è alle porte e, grazie alla promessa del **PREZZO ALDI**, è possibile trascorrere il periodo delle feste con i propri cari gustando squisiti piatti di eccellenza.

L'alleato perfetto per rendere speciale questi momenti di convivialità e festa è **ALDI**. La sua marca **Gourmet** porta in tavola una selezione di prodotti raffinata e ricca di gusto, dall'Italia e non solo, grazie alla convenienza del **PREZZO ALDI, che offre il meglio della qualità gastronomica al giusto prezzo**. Dall'antipasto al dessert, i clienti potranno trovare freschezza, risparmio e la garanzia della qualità Made in Italy.

Tra le proposte ALDI da servire sulla tavola imbandita troviamo il **Pesto al pistacchio**, eccellenza siciliana dal gusto fresco, piacevole e delicatamente aromatico. Ideale come condimento per pasta e risotti, è delizioso anche sul pane tostato, da servire come antipasto o aperitivo insieme ad una selezione di formaggi. Tra questi, il **Gorgonzola al cucchiaio DOP**, l'**Asiago fresco DOP** e il **Parmigiano Reggiano DOP stagionato 40 mesi**, proposto nell'elegante confezione con coltello a mandorla e perfetto anche come idea regalo. Per dare una nota decisa e saporita a ogni piatto, non possono mancare i **Filetti di alici del Canale di Sicilia o del Mar Cantabrico**, da assaporare in purezza o come condimento. Tra i numerosi prodotti per un antipasto sfizioso o un aperitivo ricercato troviamo le **Scamorzine panate Gourmet** da servire insieme al gustoso **Flan di patate**, preparato solo con patate fresche italiane e arricchito con prosciutto cotto e mozzarella.

Per un cenone all'insegna della tradizione non possono mancare i **Tortellini emiliani, espressione di sapori antichi** grazie ad una accurata selezione delle materie prime. Per chi preferisce una ventata di originalità, la scelta non può che ricadere sui **Ravioli cacio e pepe**. L'insieme di due ricette tipiche di Lazio ed Emilia Romagna generano una fusione tanto semplice quanto speciale, per un piatto che non passerà sicuramente inosservato.

Per il pranzo di Natale, invece, la pasta è la protagonista assoluta, da condire con gli **Scampi interi certificati MSC**, tra i crostacei più prelibati e apprezzati in cucina, e con le deliziose **Code di gambero argentino già sgusciate**, facili e versatili da usare in ogni preparazione. Non mancano proposte più sfiziose come la selezione di **Sughi di pesce Gourmet** dal sapore unico ed inconfondibile e disponibili nelle varianti: gambero rosso, pesce spada, tonno e capperi di Pantelleria IGP e nero di seppia. Accompagnati da una salsa di pomodoro, verdure ed erbe aromatiche, sono ideali da gustare con un delizioso piatto di **Foglie d'ulivo**, dal gusto corposo e raffinato.

Per concludere al meglio i festeggiamenti con i propri cari, la linea Gourmet stuzzica i palati con la migliore selezione di dolci della tradizione natalizia. Tra questi, il **Panettone incartato a mano**, con uva sultanina e scorze d'arancia candita, i **Marron Glacés**, i **Torrioni morbidi** e il **Crocante**, disponibili in diverse varietà per soddisfare anche i palati più esigenti.



Comunicato stampa

ALDI ci propone, inoltre, squisite tentazioni, come le **Mousse alla ricotta** nei gusti amaretto e cioccolato e i **Mini dessert golosi**, disponibili in tanti gusti sfiziosi: dal classico cioccolato fino all'esotico mix mango e frutto della passione.

Per chi alla classica bollicina preferisce un brindisi analcolico, la linea Gourmet offre una selezione di **Succhi ad alta concentrazione di frutta** al gusto mela e mango con succo di curcuma e arancia e pompelmo.

Non resta che accomodarsi a tavola e gustare le prelibatezze del Natale Gourmet di ALDI!

	<p>PESTO AL PISTACCHIO - GOURMET</p> <p>Pesto tipico siciliano dal gusto fresco, piacevole e delicatamente aromatico. È un ottimo condimento per pasta e risotti. Ideale anche su crostini di pane tostato da servire come antipasto o aperitivo.</p> <p>180 g € 3,29*</p>
	<p>GORGONZOLA DOP AL CUCCHIAIO - GOURMET</p> <p>Il Gorgonzola DOP al cucchiaino 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 € 3,19*</p>
	<p>ASIAGO FRESCO DOP PRODOTTO DELLA MONTAGNA - GOURMET</p> <p>L'Asiago DOP Gourmet viene prodotto con latte proveniente dall'altopiano di Asiago. L'uso di solo latte di montagna con certificazione di rintracciabilità e una sapiente lavorazione presso il tradizionale caseificio di Enego sono i tratti distintivi che rendono questo formaggio tanto apprezzato: profumo fresco, latte e lievemente fiorito, con l'inconfondibile sapore dolce e gradevole. Perfetto in abbinamento a vini rossi leggeri o rosati.</p> <p>300 g € 3,49*</p>



Comunicato stampa

	<p>PARMIGIANO REGGIANO DOP STAGIONATO 40 MESI - GOURMET</p> <p>Il Parmigiano Reggiano DOP stagionato 40 mesi è una delle eccellenze DOP italiane. Il sapore ricercato e le note speziate date dalla lunga stagionatura lo rendono adatto alla degustazione in purezza o in abbinamento a miele, composte di frutta o Aceto Balsamico di Modena. L'elegante confezione Gourmet contiene al suo interno anche il classico coltello a mandorla, che consente di rompere il prodotto in scaglie mantenendo la sua naturale granulosità ed esaltandone così l'aroma.</p> <p>al kg € 19,99*</p>
	<p>GRANA PADANO DOP RISERVA GRATTUGIATO - GOURMET</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 € 1,39*</p>
	<p>FILETTI DI ALICI DEL CANALE DI SICILIA - GOURMET</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 € 2,79*</p>
	<p>FILETTI DI ALICI DEL MAR CANTABRICO - GOURMET</p> <p>Alici del Mar Cantabrico, filetti interi, grandi e piacevolmente saporiti, perfettamente maturati secondo la miglior tradizione spagnola e pronti per arricchire di gusto aperitivi, pizze e primi piatti. Con la garanzia della pesca sostenibile certificata da MSC. Un prodotto semplice, eppure raffinato. Da veri gourmet.</p> <p>70 g € 2,59*</p>



Comunicato stampa

	<p>ALICI PANATE - GOURMET</p> <p>Filetti di alici del Mediterraneo in croccante panatura, pronti in forno in 10 minuti e ricchi di Omega 3. Il compromesso ideale per le vostre tavole in festa.</p> <p>200 g € 2,29*</p>
	<p>SCAMORZINE PANATE - GOURMET</p> <p>Ottime come sfizioso antipasto e semplicemente perfette per un aperitivo ricercato nel periodo delle feste. Preparate con latte italiano, affumicate naturalmente e pronte in forno in soli 8 minuti!</p> <p>200 g € 2,29*</p>
	<p>FLAN DI PATATE - GOURMET</p> <p>Il Flan di patate Gourmet è preparato con solo patate fresche italiane, arricchito con prosciutto cotto e mozzarella.</p> <p>250 g € 1,49*</p>
	<p>TORTELLINI EMILIANI - GOURMET</p> <p>I Tortellini emiliani della linea Gourmet racchiudono sapori antichi, grazie ad una accurata selezione delle materie. Ottimi da servire in brodo, come vuole la tradizione emiliana.</p> <p>250 g € 2,79*</p>
	<p>RAVIOLI CACIO E PEPE - GOURMET</p> <p>Uno dei condimenti più famosi della tradizione romana racchiuso in uno scrigno di sfoglia: i Ravioli cacio e pepe della linea Gourmet sapranno stupire anche i palati più esigenti.</p> <p>250 g € 2,49*</p>


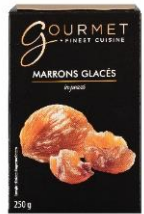





Comunicato stampa

	<p>SCAMPI MSC - GOURMET</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 € 6,99*</p>
	<p>CODE DI GAMBERO ARGENTINO SGUSCIATE - GOURMET</p> <p>Code di gambero argentino 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 € 6,99*</p>
	<p>SUGHI DI PESCE - GOURMET</p> <p>Selezione di sughi di pesce dal sapore unico ed inconfondibile, accompagnati da una salsa di pomodoro, verdure ed erbe aromatiche. Adatte a soddisfare i palati più esigenti e alla ricerca di un menù raffinato e gustoso. Disponibili nelle varianti: gambero rosso, pesce spada, tonno e capperi di Pantelleria IGP, nero di seppia.</p> <p>180 g € 1,49*</p>
	<p>FOGLIE D'ULIVO - GOURMET</p> <p>Le foglie d'ulivo sono una tipologia di pasta dal gusto corposo e raffinato, disponibili in due varianti a base di farina semola e farina di spinaci.</p> <p>500 g € 0,99*</p>
	<p>PESCHE SCIROPATE CON AROMA - GOURMET</p> <p>Le pesche sciroppate aromatizzate nei gusti vaniglia, cannella, mandorla ed amaretto Gourmet rendono l'Inverno meno lungo e più gustoso. Lucenti e profumate, con l'aiuto dello sciroppo conserveranno tutto il loro intenso aroma estivo.</p> <p>550 g € 1,99*</p>







Comunicato stampa

	<p>PANETTONE INCARTATO A MANO - GOURMET</p> <p>Il tradizionale panettone non può mancare sulla tavola a 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 e/o amici. Bello da vedere fuori, gustoso e morbido dentro.</p> <p>1 kg € 6,99*</p>
	<p>MARRONS GLACÉS - GOURMET</p> <p>Castagne ricoperte di glassa di zucchero, i Marrons Glacés a marchio Gourmet sono un vero piacere per il palato! Ottimi come spuntino o dolce post-cena.</p> <p>250 g € 3,99*</p>
	<p>TORRONE TENERO GUSTI VARI - GOURMET</p> <p>I Torrioni morbidi a marchio Gourmet sono un dolce sfizioso per concludere al meglio un pranzo di Natale. Sono disponibili nelle varietà amaretti, crème brûlée, fragole, frutti di bosco e tiramisù.</p> <p>100 g € 1,69*</p>
	<p>CROCCANTE ALLE MANDORLE, NOCCIOLE E ARACHIDI - GOURMET</p> <p>Disponibile nelle varietà alle mandorle, alle nocciole o alle arachidi, l'aggiunta di pochi semplici ingredienti come sciroppo di glucosio e zucchero esalta al meglio il gusto del Croccante della linea Gourmet. Perfetto come dolce natalizio!</p> <p>100 g CROCCANTE ALLE MANDORLE E ALLE NOCCIOLE - € 1,69* CROCCANTE ALLE ARACHIDI - € 1,29*</p>
	<p>MOUSSE ALLA RICOTTA - GOURMET</p> <p>La leggerezza della ricotta e la golosità del cioccolato e dell'amaretto si incontrano nelle squisite Mousse Gourmet, in un formato ideale per concludere ogni festa in dolcezza.</p> <p>100 g € 1,49*</p>



Comunicato stampa

	<p>MINI DESSERT GOLOSI - GOURMET</p> <p>Mini formato, massima golosità per i nuovi Dessert di Gourmet disponibili in tanti gusti sfiziosi: dal classico cioccolato fino all'esotico mix mango e frutto della passione, ogni palato rimarrà soddisfatto.</p> <p>60 g € 1,29*</p>
	<p>MERINGATA SEMIFREDDO - GOURMET</p> <p>Delicate meringhe farcite con semifreddo alla panna, arricchito con gocce di cioccolato fondente. Questo dessert offre quattro pratiche monoporzioni pronte per essere servite. Realizzata con uova provenienti da galline allevate a terra e cacao certificato Rainforest Alliance.</p> <p>160 g € 2,99*</p>
	<p>TIRAMISÙ MAXI CUP - GOURMET</p> <p>Arricchito da scaglie di cioccolato monorigine e con caffè Arabica, il Tiramisù Gourmet viene elegantemente presentato in una cup in vetro, per un fine pasto tradizionale, ma con un tocco in più!</p> <p>125 g € 1,99*</p>
	<p>SUCCHI DI FRUTTA - GOURMET</p> <p>Succhi ad alta concentrazione di frutta al gusto mela e mango con succo di curcuma e arancia e pompelmo. La spezia fine della curcuma ravviva il gusto aromatico e fruttato di mela e mango. La dolcezza dell'arancia, unita al sapore acidulo del pompelmo, rende questo succo fresco e fruttato.</p> <p>0,75 l € 1,99*</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



Comunicato stampa

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