



ALDI ACCOMPAGNA LA PRIMAVERA CON IDEE GUSTOSE PER L'INSALATONA PERFETTA

Dalla leggerezza delle lattughe fresche e saporite, fino alla croccantezza della frutta secca e al gusto delicato di frutta e verdura di stagione: da ALDI tutto il buono della natura unisce qualità e convenienza.

Verona, 18 marzo 2026 – Con l'arrivo della primavera la tavola si riempie di colori e cresce il desiderio di piatti freschi, genuini e ricchi di gusto. Nei punti vendita ALDI, realtà multinazionale di riferimento nel settore discount, la stagione si celebra con **un freschissimo assortimento di frutta e verdura** che invita i clienti a riscoprire il piacere delle cose semplici, a partire da un grande classico della convivialità: **l'insalatona perfetta**.

Protagoniste del reparto ortofrutta sono, innanzitutto, le insalate fresche e pronte al consumo, disponibili tutto l'anno e ideali come base per creare sfiziose combinazioni. Le **Insalatine BIO**, nelle varianti lattughino e misticanza, offrono un mix di foglie tenere e dal gusto pieno, già lavate e confezionate in pratiche buste salva-spazio. Accanto a queste, la **Gran Mista della linea I Colori del Sapore**, grazie al verde dell'indivia e del pan di zucchero, al rosso rubino del radicchio e all'arancione delle carote julienne, conquista prima gli occhi e poi il palato. Per chi ama i sapori più decisi, la **Rucola** e la **Misticanza I Colori del Sapore** completano la base ideale di ogni insalatona, mentre la **Lattuga gentile**, dal gusto dolce e delicato, è perfetta per chi predilige leggerezza ed equilibrio.

La primavera porta con sé anche ortaggi freschi e croccanti, disponibili a marchio **I Colori del Sapore**. I **Ravanelli** aggiungono una nota piccante e vivace, mentre il **Cetriolo**, ricco di acqua e naturalmente rinfrescante, rende ogni piatto più leggero. Il **Pomodoro Costoluto**, dalla polpa carnosa, presenta un sapore dolce, ma con una nota acidula ed è disponibile per tutta la stagione primaverile. Infine, uno dei simboli di eccellenza italiana: la **Cipolla Rossa di Tropea I.G.P. Calabria della linea Regione che Vai**, che si distingue per la sua dolcezza ed è ideale sia cotta sia cruda.

A rendere l'insalatona davvero perfetta sono, inoltre, gli ingredienti che aggiungono consistenza e profondità di gusto. Tra questi, le **Castagne cotte al vapore I Colori del Sapore**, 100% italiane, vengono raccolte in autunno e vengono cotte al vapore, per mantenerne inalterate le caratteristiche organolettiche, risultando ideali tutto l'anno e perfette anche nelle proposte primaverili. Le **Mandorle** e le **Noci sgusciate Happy Harvest**, così come i **Crostini tozzapane** a marchio **Regione che Vai**, rendono, invece, il piatto maggiormente completo, equilibrato e strutturato, accentuandole la componente croccante. Le **Scaglie di Grana Padano DOP della linea Primis**, stagionato 14 mesi, offrono, infine, un tocco gustoso che impreziosisce ogni preparazione.



Comunicato stampa

Nell'insalatona perfetta non possono mancare i profumi ed i colori della frutta di stagione. Tra questi, le **Fragole I Colori del Sapore**, provenienti da coltivazioni italiane, con la loro dolcezza ed il loro rosso brillante, aggiungono una nota fresca e sorprendente.

Grazie ad **un assortimento ampio e valorizzato da una selezione attenta di fornitori italiani**, ALDI propone ai consumatori la freschezza della primavera e l'autenticità dei sapori del territorio. L'insalatona perfetta diventa così **un'occasione per celebrare qualità, stagionalità e semplicità**, con un piatto che racconta il piacere di mangiare bene, con ingredienti selezionati e combinazioni sempre sorprendenti.

"Spendi meno, vivi meglio": grazie alle linee BIO, I Colori del Sapore, Regione che Vai, Happy Harvest e Primis, ALDI rinnova il proprio impegno per rendere accessibile a tutti il piacere gustare un'insalatona perfetta, realizzata con frutta e verdura di stagione e ingredienti che ne esaltano la profondità di gusto, offrendo prodotti che uniscono qualità, convenienza, semplicità e attenzione alla sostenibilità.

Di seguito la selezione dei prodotti ALDI per l'insalatona perfetta:

	INSALATINE LATTUGHINO E MISTICANZA - BIO Colori e consistenze differenti, per dare soddisfazione a chi assapora e a chi ama l'intensità, con tutta la pienezza di gusto del biologico. Si tratta delle insalatine BIO, disponibili nelle varianti lattughino e misticanza. Entrambe già lavate e pronte al consumo, sono disponibili 12 mesi l'anno. Mentre la prima si caratterizza per la sola presenza del lattughino, la misticanza BIO si compone di lattughino verde bio, lattughino rosso bio, bietolina bio (red chard), rucola bio e spinacino bio. Il packaging a fondo quadro e salva spazio vuole offrire una piccola attenzione in più per i clienti. 100 g € 0,99*
	INSALATA GRAN MISTA - I COLORI DEL SAPORE Il verde dell'indivia e del pan di zucchero, il rubino del radicchio e l'arancione delle carote: un mix gustoso per insalate piene di colori, da mangiare anche con gli occhi. Già lavata e pronta al consumo, è disponibile 12 mesi l'anno. Gli ingredienti comprendono rucola, carote julienne, indivia scarola, radicchio rosso, pan di zucchero, indivia riccia. Il packaging a fondo quadro e salva spazio vuole offrire una piccola attenzione in più per i clienti. 250 g € 0,99*



Comunicato stampa

	MISTICANZA – I COLORI DEL SAPORE Tenero mix di foglie dal gusto delicato ed elegante che abbina il sapore vellutato e dolce delle insalatine al gusto deciso dello spinacino, con la leggera nota piccante della rucola. Già lavata e pronta al consumo, la misticanza è disponibile 12 mesi l'anno. Si compone di lattughino verde, lattughino rosso, rucola, spinacino. Il packaging a fondo quadro e salva spazio vuole offrire una piccola attenzione in più per i clienti. 125 g € 0,99*
	RUCOLA – I COLORI DEL SAPORE Note pungenti e sapore deciso contraddistinguono le foglie di rucola, ideali per accompagnare carni e piatti freddi grazie alla consistenza leggera, ma allo stesso tempo croccante. Già lavata e pronta al consumo, è disponibile 12 mesi l'anno. Il packaging a fondo quadro e salva spazio vuole offrire una piccola attenzione in più per i clienti. 125 g € 0,99*
	LATTUGA GENTILE – I COLORI DEL SAPORE La lattuga gentile, conosciuta anche come gentilina o canasta, è una varietà di lattuga dal sapore dolce e delicato, ideale per insalate fresche e leggere. Disponibile 12 mesi l'anno. al pezzo/min. 250 g € 0,99*
	RAVANELLI – I COLORI DEL SAPORE Il sapore pungente e leggermente piccante dei ravanelli è dovuto alla presenza di composti solforati (in particolare l'isotiocianato), gli stessi presenti anche nella senape e nel rafano. Disponibili 12 mesi l'anno, vengono prodotti prevalentemente in Campania e Lazio. Il loro nome scientifico è <i>Raphanus Sativus</i> e appartengono alla famiglia delle Brassicaceae. 200 g € 0,79*



Comunicato stampa

	CETRIOLO – I COLORI DEL SAPORE I cetrioli sono ortaggi molto ricchi di acqua e per questo sono rinfrescanti e depurativi. La produzione si concentra in Sicilia e Veneto, mentre la disponibilità a scaffale è garantita per 12 mesi l'anno. € 1,99 al kg*
	POMODORO COSTOLUTO – I COLORI DEL SAPORE Disponibile per tutto il periodo primaverile, il pomodoro costoluto è ideale per essere consumato fresco in insalate, presenta una polpa carnosa e saporita, con un sapore dolce e leggermente acidulo. La sua buccia robusta e le costole marcate lo rendono perfetto per essere utilizzato anche nei sughi. Prodotto tra Sicilia e Lombardia, è disponibile sia semi verde sia a pieno colore, a seconda dei gusti. € 3,49 al kg*
	CIPOLLA ROSSA DI TROPEA I.G.P. – REGIONE CHE VAI Il cipollotto di Tropea, disponibile durante la primavera, è uno dei prodotti tipici della regione Calabria. Questo cipollotto si distingue per la sua dolcezza unica, che lo rende ideale per il consumo a crudo, soprattutto in insalate fresche. La sua polpa è tenera e ricca di sapore, mentre la buccia rosata e il colore vivace sono segni distintivi di questo prodotto IGP, simbolo di eccellenza e qualità. 500 g € 2,99 al mazzo*
	CASTAGNE COTTE AL VAPORE – I COLORI DEL SAPORE Selezionate e 100% italiane, le nostre castagne cotte al vapore valorizzano la qualità della materia prima nazionale, espressione di territori vocati e di una tradizione produttiva consolidata. Naturalmente dolci e dalla consistenza morbida e vellutata, sprigionano un aroma delicato e avvolgente, con leggere note farinose tipiche del frutto appena cotto. La cottura al vapore ne preserva gusto autentico, umidità e integrità, mantenendo una texture tenera e piacevole al morso. 100 g € 1,99*



Comunicato stampa

	MANDORLE SGUSCIATE – HAPPY HARVEST Dal gusto delicato e naturalmente dolce, le mandorle si distinguono per la loro croccantezza decisa e la texture compatta. Perfette per completare insalate a base di lattughino e misticanza, si abbinano armoniosamente alla freschezza di cetriolo e ravanelli e creano un piacevole contrasto con la dolcezza delle fragole. Raccolte a fine estate, le mandorle vengono essiccate naturalmente per preservarne fragranza e proprietà, risultando disponibili tutto l'anno e particolarmente versatili nelle preparazioni primaverili. 100 g € 1,39*
	NOCI SGUSCIATE – HAPPY HARVEST Intense e avvolgenti, le noci presentano una consistenza friabile ma croccante e un sapore ricco, con una tipica nota leggermente amarognola che dona profondità al piatto. Ideali con lattuga gentile, rucola e insalata gran mista, valorizzano l'aromaticità del pomodoro costoluto e la delicatezza del cipollotto di Tropea. Raccolte in autunno, le noci mantengono nel tempo le loro caratteristiche organolettiche grazie alla naturale conservabilità del prodotto, rendendole un ingrediente prezioso anche nella stagione primaverile. 200 g € 2,65*
	GRANA PADANO DOP A SCAGLIE - PRIMIS Il Grana Padano è uno dei formaggi più famosi e apprezzati al mondo, un vero vanto per la cucina italiana. È caratterizzato da un gusto inconfondibile, fragrante e delicato. La confezione da 100 g di Grana Padano a scaglie di Primis offre tutto il gusto del Grana Padano DOP stagionato 14 mesi con la comodità di una vaschetta richiudibile. Le scaglie di grana possono essere utilizzate per guarnire e completare qualsiasi tipo di piatto: dagli antipasti ai primi, dai piatti freddi a gustose insalate. 100 g € 2,19*



Comunicato stampa

	CROSTINI TOZZAPANE – REGIONE CHE VAI L'Insalata con crostini è un contorno molto gustoso, ideale per un pranzo o una cena tra amici e familiari, così come per un buffet. Dal pane di semola pugliese avanzato, poi condito con Olio Extra Vergine di Oliva, nascono i crostini tozzapane, croccanti e saporiti, per accompagnare pietanze fresche ed estive. La comoda vaschetta 100% riciclabile è facilmente richiudibile, mantenendo la freschezza dei crostini e permettendo di ravvivare le consistenze di una insalata ricca e colorata. 150 g € 1,99*
	FRAGOLE – I COLORI DEL SAPORE Disponibili da aprile a giugno, le fragole sono il frutto simbolo della primavera. Con provenienza Italia, il nostro assortimento valorizza la fragolicoltura italiana, offrendo fragole dolci, succose e perfettamente mature, con un colore rosso brillante e un aroma inconfondibile. La loro polpa è carnosa e piacevolmente morbida, ideali per essere gustate fresche, in macedonie, o come ingrediente per torte e dessert primaverili. 500 g € 2,49*

**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 7.500 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