



non solo Primi Piatti

...direttamente a casa tua

**GRANDE SCONTO
del 25%**

SU TUTTI I PRODOTTI
PRESENTI IN QUESTO
VOLANTINO



**CONDIMENTI
CUCINA ANTICA**
Vasta gamma di sughi
in vasetti da 200 gr



~~2,65~~
PER TE A **1,99**



~~1,75~~
PER TE A **1,31**



~~2,90~~
PER TE A **2,10**



~~5,20~~
PER TE A **3,90**

~~3,95~~
PER TE A **2,96**

**SALSE E CREME
CUCINA ANTICA**
Maionese della Casa
e Salsa Carciofella
in vasetto da 200 gr



~~1,95~~
PER TE A **1,46**



~~2,75~~
PER TE A **2,06**

~~1,95~~
PER TE A **1,46**

**PACCO QUADRO
FACILMENTE
RICHIUDIBILE**

PASTA PAGANI

Pasta di semola e Pasta all'uovo di diversi tipi
spaghetti, ditali rigati, fusilli, pennette rigate, tortigl,
pipe rigate, capelli d'angelo e tagliatelle all'uovo.
In confezione da 500 gr



~~0,58~~
PER TE A **0,44**

~~1,30~~
PER TE A **0,98**

~~1,47~~
PER TE A **1,10**



**PRODOTTO ITALIANO
OTTENUTA SOLO
DA POMODORO
FRESCO**

**PASSATA DI POMODORO
NOSTRO**
In confezione da 700 gr

~~0,60~~
PER TE A **0,39**

**MAXI SCONTO
del 35%**
SULLA PASSATA
DI POMODORO

**IN ATMOSFERA MODIFICATA
NON SOTTOVUOTO**

**RISO E POLENTA
BERETTA**

Riso Carnaroli Chef,
in confezione da 1 Kg, Riso Superfino
Arborio e Gran Polenta Express da 500 gr



~~1,30~~
PER TE A **0,98**

~~3,50~~
PER TE A **2,63**

~~1,58~~
PER TE A **1,19**

L'offerta è valida fino ad esaurimento scorte

con meglio in casa tanta qualità e convenienza!

I nostri Primi Piatti direttamente a casa tua!



PASTA PAGANI

Meglio in Casa ti propone tanti tipi di pasta



E' una pasta dalla grande tradizione e qualità, prodotta dal Pastificio Paganì Spa che pone alla base della sua strategia aziendale la totale pianificazione, programmazione e completa automazione di tutti i processi per raggiungere quella "QUALITÀ TOTALE" che la clientela esige dai prodotti che acquista. Questa pasta è ben nota per la sua qualità superiore, il colore dorato, la consistenza "al dente" anche dopo una cottura più lunga del solito. L'attenta sorveglianza sulla produzione e i costanti controlli lungo tutta la filiera garantiscono che il prodotto destinato alla vostra tavola sia sano e gustoso. La qualità di questa pasta è ideale anche per persone o famiglie sempre in movimento, che hanno bisogno di cucinare prima i pasti, ma desiderano comunque gustare la qualità della tradizionale pasta italiana.

E' a vostra disposizione una vasta gamma di formati, per tutti i gusti e necessità. La confezione con pacco quadro, facilmente richiudibile, è semplice ma efficace.

**Ricetta consigliata:
TORTIGLI GRATINATI**

per 4/5 persone

500 g. di TORTIGLI, 50 g. di burro, 2 tazze di besciamella, 1 grosso pugno di parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b.

Preparate una besciamella con 80 g. di farina bianca, 80 g. di burro, 1 litro di latte e sale. Fate liquefare il burro, unite la farina e sempre mescolando, fatela dorare. Aggiungete il latte caldo poco a poco, facendo attenzione che non si formino i grumi, salate e sempre mescolando energicamente, fate cuocere per circa 15 minuti. Cuocete i Tortiglioni al dente in abbondante acqua salata. Scolateli e versateli in una pirofila; conditeli con il parmigiano e il burro e copriteli con la besciamella. Mettete in forno a gratinare per mezz'ora circa. In superficie devono essere dorati e croccanti.

RISO CARNAROLI CHEF BERETTA

Meglio in Casa ti propone il Riso

Questo tipo di Riso, per la purezza della sua varietà, è coltivato nei terreni più fertili all'interno del Parco del Ticino ed è selezionato dai migliori raccolti che hanno raggiunto l'esatto grado di maturazione e di essiccazione. E' privo di chicchi impuri, spezzati o macchiati. Cuoce in modo uniforme, tiene a lungo la cottura amalgamandosi perfettamente ai condimenti. Per assicurare al consumatore un prodotto inalterato ed inalterabile dalla raccolta in campo al consumo, è nata l'innovativa e avanzata tecnica di confezionamento detta "CONSERVAZIONE PROTETTA" che utilizza l'atmosfera modificata. Questo avanzato metodo di confezionamento permette di conservare il riso senza dover ricorrere a conservanti, salvaguardando le qualità nutrizionali e organolettiche di questo prezioso alimento.

I chicchi all'apertura della confezione si presenteranno sempre perfetti e integri, nel rispetto dell'igiene e della fresca lavorazione.

Il RISO SUPERFINO CARNAROLI è la migliore varietà di riso in senso assoluto: ha chicco lungo-grosso, semi-affusolato con perla centro-laterale poco estesa.



POLENTA BERETTA

Meglio in Casa ti propone la Gran Polenta Express



Oggi cucinare la polenta è rapido e semplice: la Polenta Beretta, prodotta con la miglior semola di mais, cuoce in cinque minuti e permette di ottenere un piatto squisito e genuino. In pochi minuti e senza fatica ritroverete il piacere antico della buona tavola. E' ottima con brasato, spezzatino e intingoli vari, esalta il suo gusto con gorgonzola, formaggio tipico delle nostre terre.

PASSATA DI POMODORO NOSTRORTO

**Meglio in Casa ti propone tanti prodotti a base di pomodoro
Abbiamo scelto per voi la Passata di Pomodoro Nostrorto**

Il marchio Nostrorto è da sempre sinonimo di garanzia e qualità dei prodotti a base di pomodoro. Tutti sono, infatti, rigorosamente selezionati e controllati per portare nelle vostre case il vero sapore del Pomodoro, l'Oro Rosso del nostro paese. La passata Nostrorto è prodotta lavorando pomodori freschi e polposi, senza aggiunta di conservanti, coloranti e aromi. E' un prodotto italiano, pronto per essere consumato all'istante (è infatti sufficiente un tempo di cottura piuttosto breve).



CUCINA ANTICA: CONDIMENTI, SALSE E CREME

Meglio in Casa ti propone una vasta scelta di prodotti dai tanti utilizzi



Una grande varietà di condimenti, salse e creme tra i sapori più particolari e tipici per una cucina ricercata e fuori dal comune. La gamma dei prodotti Cucina Antica propone in particolare tante specialità di cacciagione e selvaggina (lepre, cinghiale, cervo, fagiano...), di condimenti per la pasta a base di pesce e non, di salse e creme che fanno da padrone su una tavola diversa dal solito e ricca di qualità. Tecnologie affermate e macchine ad elevate capacità produttiva, associate all'utilizzo di materie prime selezionate e portate a cottura finale dopo la chiusura del prodotto, esaltandone così i sapori come in una pentola a pressione: tutto questo è un valido aiuto per i cuochi che con accuratezza riproducono ciò che avviene in una tradizionale cucina familiare.

con meglio in casa tanta qualità e convenienza!