

tutto pronto  
per il

**Natale**

*Deluxe*

Natale Lidl 2021

## Favorina e Deluxe

tante specialità  
esclusive da provare

## Le ricette

per il menù delle feste

## Selezione Gambero Rosso

prodotti selezionati e degustati

## Idee creative

per addobbare  
la tavola e non solo

*Anch'io!*



# Deluxe

da lunedì 1 novembre



## UN DESSERT A DIR POCO STELLARE.



Deluxe  
**Crème Brûlée**  
Con uova da galline  
allevate all'aperto

2x 100 g confezione

**1.29**

dal 1 novembre 1kg = 6.45 €



PROFUMO  
DI FORMAGGI  
P. 14



PROFUMO  
DI PASTA  
FRESCA  
P. 10



LE RICETTE  
PER LE FESTE  
P. 28



PROFUMO  
DI TARTUFO  
P. 18



NATALE  
CREATIVO  
P. 54



CIOCCOLATO  
CERTIFICATO  
P. 44

### **Il Natale è famiglia!**

Lo sappiamo, in fondo tutti aspettano questo magico momento, non solo i più piccoli. Con i nostri prodotti esclusivi vivere queste giornate di festa sarà ancor più piacevole. Date spazio alla fantasia in cucina, provate nuovi gusti per creare delle ricette indimenticabili. Qui troverai tutto, dall'aperitivo al dessert e molto altro ancora.

*Questa brochure è stampata su carta certificata PEFC,  
un programma di certificazione a tutela delle foreste  
che ne promuove la conservazione e la salvaguardia.*

GRANDE CONCORSO



# Natale so

## #CiPer

### Dal 1° Novembre

Scansionando la carta Lidl Plus con una spesa

# PUOI V

Le immagini dei premi sono a puro scopo esemplificativo.

Per partecipare

ATTIVA e  
PASSA  
IN CASSA



## OGNI GIORNO

**1** BUONO  
SPESA da



## OGNI SETTIMANA

**5** BICICLETTE **ATALA**  
ELETTRICHE **E-WAY**



“Grande Concorso Deluxe Natale 2021” valido dal 1° Novembre fino alle ore 23.59 del 27 Dicembre 2021 - tutte le settimane dal 20/12/2021 al 27/12/2021 compreso. Montepremi totale 73.296,25 € iva esclusa o

# Insostenibile?

# Ansia Lidl!

## Finisce al 27 Dicembre

Spesa di almeno 25€ e 2 prodotti a marchio Deluxe

# VINCERE



## ESTRAZIONE FINALE

# 1 NUOVA MINI Full Electric



Le fasi del gioco avranno durata dal lunedì a domenica, ad eccezione dell'ultima settimana di partecipazione che durerà  
tutto il mese. Estrazione finale entro il 17/01/2022. **Regolamento completo su [www.lidl.it](http://www.lidl.it).**

Scarica l'app Lidl tramite App Store per i clienti Apple, Google Store o Huawei Appgallery per i clienti Android.

Natale Lidl 2021 | 5

Deluxe

GASTRONOMIA LIDL  
SELEZIONE GAMBERO ROSSO

# In esclusiva solo da Lidl I Prodotti **Deluxe** Selezione **Gambero Rosso**



GASTRONOMIA LIDL  
SELEZIONE GAMBERO ROSSO



Deluxe  
**Funghi  
porcini interi**  
Selezionati e  
confezionati a mano

300 g confezione

**4.99**

dal 22 novembre 1kg = 16.63 €



Deluxe  
**Ravioli con pecorino,  
ricotta e miele**  
Con uova da galline  
allevate a terra

250 g confezione

**1.29**

dal 29 novembre 1kg = 5.16 €

GASTRONOMIA LIDL  
SELEZIONE GAMBERO ROSSO



Deluxe  
**Peperoncini macinati**  
In olio extra  
vergine di oliva

170 g confezione

**1.49**

dal 1 novembre 1kg = 8.76 €



Deluxe  
**Preparato per  
risotto Carnaroli  
al nero di seppia**

210 g confezione

**1.49**

dal 1 novembre 1kg = 7.10 €



Deluxe  
**Preparato per  
risotto Carnaroli  
gamberetti e  
curry**

210 g confezione

**1.49**

dal 1 novembre 1kg = 7.10 €



Deluxe  
**Totano alla  
Mediterranea**

150 g confezione

**2.39**

dal 6 dicembre 1kg = 15.93 €

“ **Abbinamento centrato e complessivamente corretto.** ”

Esperti del **Gambero Rosso** altamente qualificati hanno assaggiato e valutato i prodotti **DELUXE** che rappresentano le Eccellenze di Lidl.

Gambero Rosso per Lidl ha voluto realizzare una linea di valutazione dedicata attraverso simboli esclusivi.

**Cercali tra i nostri prodotti!**

**1 scudetto = Buono | 2 scudetti = Ottimo | 3 scudetti = Eccellente**



Deluxe  
**Pizza bianca**  
Con salsa al tartufo nero e prosciutto cotto

390 g confezione  
**2.49**  
dal 22 novembre 1kg = 6.38 €



Deluxe  
**Sugo all'astice**

150 g confezione  
**1.49**  
dal 1 novembre 1kg = 9.93 €



Deluxe  
**Misto funghi con porcini e speck**

350 g confezione  
**1.99**  
dal 1 novembre 1kg = 5.69 €



Deluxe  
**Ragù di Fassona di razza Piemontese**

180 g confezione  
**2.79**  
dal 22 novembre 1kg = 15.50 €



Deluxe  
**Risotto carnaroli con "Radicchio di Chioggia IGP" e scamorza**

210 g confezione  
**1.49**  
dal 20 dicembre 1kg = 7.10 €



Deluxe  
**Cozze gratinate**  
Con pane, pomodoro ciliegino e prezzemolo

220 g confezione  
**2.79**  
dal 6 dicembre 1kg = 12.68 €



Deluxe  
**Sugo 'Nduja e "Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP"**

190 g confezione  
**1.99**  
dal 6 dicembre 1kg = 10.47 €





In esclusiva solo da Lidl

**GASTRONOMIA LIDL  
SELEZIONE GAMBERO ROSSO**

**I Prodotti Deluxe  
Selezione Gambero Rosso**



Deluxe  
**Gelato al pistacchio**  
Con granella di pistacchio

200 g confezione  
**1.29**  
dal 1 novembre 1kg = 6.45 €



Deluxe  
**Crema gianduia fondente**  
Con 33% di nocciole

200 g confezione  
**1.79**  
dal 22 novembre 1kg = 8.95 €



Deluxe  
**Salame al cioccolato**  
Con nocciole

200 g confezione  
**2.29**  
dal 20 dicembre 1kg = 11.45 €



Deluxe  
**Nocciolato**  
Arricchito da croccanti nocciole tostate

250 g confezione  
**1.99**  
dal 20 dicembre 1kg = 7.96 €



Deluxe  
**Soufflé al cioccolato**  
Con ripieno all'arancia  
Con uova da galline  
allevate a terra

2x 100 g confezione  
**1.99**  
dal 22 novembre 1kg = 9.95 €



Deluxe  
**Panettone**  
Con scorze d'arancia  
candita e gocce di  
cioccolato

800 g confezione  
**4.39**  
dal 20 dicembre 1kg = 5.49 €



Deluxe  
**Barretta  
croccante con  
pistacchio**

80 g confezione  
**1.99**  
dal 13 dicembre 1kg = 24.88 €



Deluxe  
**Yogurt al miele italiano e Pappa Reale**  
 Con latte della Valtellina

125 g confezione  
**0.79**  
 dal 22 novembre 1kg = 6.32 €



Deluxe  
**Yogurt con crema di marroni italiani**  
 Con latte della Valtellina

125 g confezione  
**0.79**  
 dal 15 novembre 1kg = 6.32 €



Deluxe  
**Yogurt alla nocciola**  
 Con latte della Valtellina

125 g confezione  
**0.79**  
 dal 29 novembre 1kg = 6.32 €



“ Si sentono il caffè delicato e i savoiardi. Equilibrato. ”



Deluxe  
**Tiramisù con savoiardi**  
 Con uova da galline allevate a terra

70 g confezione  
**0.99**  
 dal 22 novembre 1kg = 14.14 €



# profumo di pasta fresca



Deluxe  
**Panzerotti  
gamberi e polpa  
di granchio**

250 g confezione

**1.49**

dal 1 novembre 1kg = 5,96 €

*"Scoiattolo è una storia fatta di dedizione, coraggio, sogni e sacrifici, che inizia e finisce intorno alla tavola: quello spazio che ci ha visto crescere, creare e riscoprirci... che condividiamo con tutti voi, che ci scegliete, ogni giorno".*

*Massimiliano Di Caro, Direttore Generale di Scoiattolo*

## Raviolificio Scoiattolo: il futuro a tavola dal 1983

**Dott. Di Caro, ci racconti brevemente la storia di Scoiattolo, oggi partner di Lidl Italia.**

Scoiattolo è una realtà familiare italiana in continua evoluzione, che fa degli accordi di filiera, della crescente sostenibilità e del gusto i propri capisaldi. Sono i primi anni '80 quando, in provincia di Varese, Umberto Belletti e la moglie danno vita ad un piccolo laboratorio artigianale dove nonna Ebe, emiliana doc e specialista della pasta fatta in casa, produce i primi tortellini. La vera svolta avviene all'inizio degli anni 2000 quando, alle ricette tradizionali, si affiancano nuovi formati di pasta e ripieni con abbinamenti innovativi. Da allora, Scoiattolo si contraddistingue per il proprio DNA coraggioso e appassionato, forte della tradizione, di idee nate intorno alla tavola, di fatiche condivise e vissute in famiglia.

**Quando e come è nata la collaborazione con Lidl e come è cresciuta nel tempo?**

La collaborazione con Lidl è nata nel 2014, con la produzione delle referenze a marchio Nonna Mia per il mercato italiano e si è poi evoluta nel tempo con nuovi prodotti. Scoiattolo ha potuto effettivamente contribuire, grazie alla sua creatività, alla nascita di referenze riconosciute in molti dei Paesi in cui la Catena è presente. Inoltre, Lidl distribuisce occasionalmente alcune delle nostre referenze più importanti a marchio Scoiattolo, come i Quadrucchi alla Carne o i Fusilli ai Legumi.

**Quali prodotti realizzate attualmente per Lidl? Vengono venduti anche nei supermercati Lidl all'estero?**

Attualmente realizziamo per Lidl più di 40 referenze, che vengono vendute sia in Italia che all'estero sotto i marchi Nonna Mia, Italiano, Deluxe e Chef Select. Tra questi citiamo i Panzerotti ai Gamberi e Polpa di Granchio, i Cappellacci ai Finferli e i Medaglioni Gamberi e Lime.

**Ci racconti come nascono i prodotti per Lidl e quali sono le loro peculiarità.**

Alcuni prodotti fanno parte della nostra storia produttiva, altri nascono proprio in occasione della partnership con Lidl. Le Pappardelle ripiene all'Astice, ad esempio, sono nate a partire da un formato brevettato internazionalmente da Scoiattolo che Lidl ci ha chiesto di arricchire con un ingrediente gourmet. Anche le Armonie con Parmigiano Reggiano e Tartufo sono nate dalla collaborazione con Lidl e rappresentano oggi uno dei piatti a marchio Deluxe più raffinati, grazie al connubio di due ingredienti d'eccellenza racchiusi in ravioli bicolore.

**C'è un aneddoto particolare o una storia di successo relativa alla partnership con Lidl?**

Una storia che vale la pena ricordare è sicuramente il lancio di una delle nostre referenze Deluxe al tartufo. Lidl era alla ricerca di un primo piatto al tartufo da poter offrire ai propri clienti durante le feste Natalizie e Scoiattolo propose l'idea di un tagliolino composto da semola di grano duro, uova fresche e tartufo: tutti ingredienti 100% italiani. Da questa proposta nacquero i Tagliolini al Tartufo, uno dei maggiori successi della nostra partnership con Lidl.



Deluxe  
**Pappardelle  
ripiene con  
porcini e tartufo**

250 g confezione

**1.99**

dal 8 novembre 1kg = 7.96 €



Deluxe  
**Medaglioni  
gamberi e lime**  
Trafilatura al bronzo

250 g confezione

**1.39**

dal 8 novembre 1kg = 5.56 €



Deluxe  
**Raviolini  
con formaggi**  
Pasta fresca all'uovo

250 g confezione

**1.39**

dal 8 novembre 1kg = 5.56 €



Deluxe  
**Armonie con  
Parmigiano  
Reggiano e  
tartufo**

250 g confezione

**1.49**

dal 8 novembre 1kg = 5.96 €



Deluxe  
**Pappardelle  
ripiene  
all'astice**

250 g confezione

**1.99**

dal 29 novembre 1kg = 7.96 €



Deluxe  
**Cappellacci  
ai finferli**

250 g confezione

**1.49**

dal 29 novembre 1kg = 5.96 €



## Curiosità

Le uova utilizzate per realizzare questi prodotti, sono tutte uova provenienti da galline allevate a terra. Significa che non vivono in gabbia e possono così esprimere i comportamenti naturali della propria specie.





Primi piatti che ricorderai per il loro sapore e gusto. Questo è quello che abbiamo pensato quando abbiamo creato questi prodotti esclusivi della linea Deluxe. Ne abbiamo per tutti i palati!



Deluxe  
**Tortelloni con fontina e spinaci  
o sacchetti al tartufo**  
Con uova da galline allevate a terra



250 g confezione

**0.99**

dal 1 novembre 1kg = 3.96 €



Deluxe  
**Tortelloni ai funghi o  
con ricotta e spinaci**  
Con uova da galline allevate a terra

250 g confezione

**0.99**

dal 1 novembre 1kg = 3.96 €



Deluxe  
**Medaglioni ripieni  
ai funghi e tartufo**  
Con uova da galline  
allevate a terra

250 g confezione

**1.59**

dal 22 novembre 1kg = 6.36 €



Deluxe  
**Lunette al nero  
di seppia con  
ripieno al salmone**  
Con uova da galline  
allevate a terra

250 g confezione

**1.39**

dal 22 novembre 1kg = 5.56 €

Deluxe  
**Girasoli al pesce spada o  
lunette scampi e gamberi**  
Con uova da galline allevate a terra

250 g confezione

**1.49**

dal 1 novembre 1kg = 5.96 €





**NUOVO!**

Deluxe  
**Gnocchi ai ceci, curcuma e semi di chia**

400 g confezione

**1.49**

dal 8 novembre 1kg = 3.73 €



**NUOVO!**

Deluxe  
**Culurgiones ai funghi porcini, patate e pecorino**

300 g confezione

**1.99**

dal 29 novembre 1kg = 6.63 €



**NUOVO!**

Deluxe  
**Gnocchi limone e zenzero**

400 g confezione

**1.49**

dal 22 novembre 1kg = 3.73 €



Deluxe  
**Gnocchi ripieni con radicchio e scamorza o al tartufo**

500 g confezione

**1.49**

dal 1 novembre 1kg = 2.98 €



Deluxe  
**Gnocchi ripieni con salmone**

500 g confezione

**1.49**

dal 13 dicembre 1kg = 2.98 €



Deluxe  
**Gnocchi con zucca e amaretto**

500 g confezione

**1.49**

dal 1 novembre 1kg = 2.98 €

Con uova da galline allevate a terra

## Un piatto che sa di tradizione

I passatelli. A base di pangrattato, uovo e formaggio, sono un piatto tipico della cucina emiliana. Con l'arrivo delle giornate fredde, la tradizione vuole che vengano serviti in un buon brodo di carne caldo. La nostra novità è una versione gourmet con l'aggiunta del tartufo. Provateli anche asciutti conditi con i sapori tipici dell'autunno come funghi, salsiccia o magari con le vongole.



**NUOVO!**

250 g confezione

**2.49**

Deluxe  
**Passatelli al tartufo**

Con uova da galline allevate a terra

dal 13 dicembre 1kg = 9.96 €



# profumo di formaggi



Le festività Natalizie sono quel periodo dell'anno in cui si accendono i camini, le case vengono pervase da profumi deliziosi e le cucine iniziano a sfornare piatti prelibati. In questo magico periodo, in cui si provano ricette antiche ma anche novità culinarie, non mancano mai i prodotti tipici della tradizione casearia.

Il pecorino stagionato, in particolare, rappresenta un formaggio molto apprezzato e perfetto per le festività Natalizie, capace di stupire anche i palati più fini. Si tratta di un formaggio ovino a pasta dura, dal tipico colore giallo paglierino e caratterizzato da un gusto persistente ed intenso. Dall'inconfondibile gusto aromatico, è un prodotto d'eccellenza che nasce da una ricetta tradizionale a base di ingredienti semplici, dando vita ad un connubio di sapori che ricordano la campagna. Si contraddistingue per l'uso di un caglio che esalta il sapore del latte di pecora e gli conferisce una nota leggermente piccante.



Deluxe  
**Pecorino stagionato  
al miele o alla pera**

Al kg  
**18.99**

dal 22 novembre



Deluxe  
**Pecorino  
stagionato al tartufo**

Al kg  
**19.99**

dal 20 dicembre

Ideale per conferire una nota contadina ad un tagliere di formaggi da offrire agli ospiti come antipasto, abbinato alla confettura di fichi oppure ad una selezione di frutta fresca come uva e pere. Ancora, il pecorino stagionato costituisce un ingrediente perfetto come ripieno di una pasta fresca o per arricchire un secondo piatto. Per i cuochi più esperti, infine, può diventare un tocco speciale nella ricetta di un dolce invernale.

Il pecorino stagionato Deluxe viene prodotto per Lidl Italia da fornitori selezionati, grazie ai quali Lidl porta sulle tavole dei propri clienti il meglio delle specialità nostrane. Gli ingredienti utilizzati conferiscono a questo prodotto un'essenza naturale e unica, senza l'utilizzo di aromi artificiali. In tutti i punti vendita Lidl Italia è disponibile in tre varietà, dalle caratteristiche organolettiche differenti, ma tutte con una stagionatura minima di 70 giorni. La variante alla pera si distingue per un carattere fruttato e cremoso, in cui l'aroma intenso del frutto si fonde con il gusto del formaggio. Il pecorino Deluxe al miele, invece, ha un sapore dolce, leggero e ricercato. Infine, il pecorino al tartufo si caratterizza per un profumo intenso e un aroma piacevolmente inebriante, per le tavole più sontuose.



Corte alle Mura

**Chianti DOCG Riserva 2018**

Toscana

Perfetto con formaggi e salumi tipici toscani

16-18 °C 13% Vol.

0,75 l bottiglia

**3.99**

dal nostro  
assortimento

1L = 5.32 €

“Naso pulito,  
buona fragranza  
di frutto, bocca  
succosa e piacevole.”



Stagionati, freschi, erborinati e chi più ne ha più ne metta. La linea Deluxe offre una squisita selezione di formaggi. Serviti all'aperitivo o come antipasto, oppure a fine cena con delle confetture e miele per deliziare i vostri ospiti. Ecco le nostre proposte.



Deluxe  
**Gorgonzola DOP  
e mascarpone**

200 g confezione

**1.99**

dal 8 novembre 1kg = 9.95 €



Deluxe  
**Formaggio  
erborinato allo  
zafferano**

200 g confezione

**2.49**

dal 15 novembre 1kg = 12.45 €



**NUOVO!**

Deluxe  
**Formaggio  
erborinato al  
peperoncino**

180 g confezione

**1.99**

dal 6 dicembre 1kg = 11.06 €

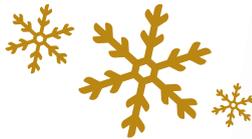


Deluxe  
**Burrata  
affumicata**

100 g confezione

**1.19**

dal 15 novembre 1kg = 11.90 €



Deluxe  
**Camembert  
di bufala**  
Gusto delicato

250 g confezione

**3.69**

dal 8 novembre 1kg = 14.76 €



Deluxe  
**Gorgonzola  
DOP dolce**  
Da gustare  
al cucchiato

200 g confezione

**2.69**

dal 20 dicembre 1kg = 13.45 €



Deluxe  
**Chicco  
di capra**  
Gusto delicato

110 g confezione

**2.49**

dal 22 novembre 1kg = 22.64 €



Deluxe  
**Parmigiano  
 Reggiano  
 DOP 40 mesi**  
 Intenso ed equilibrato

200 g confezione

**4.29**

dal 15 novembre 1kg = 21.45 €



Deluxe  
**Provolone dolce  
 con origano**  
 In terrina di terracotta

150 g confezione

**1.99**

dal 1 novembre 1kg = 13.27 €



Deluxe  
**Formaggio alla  
 birra Menabrea**  
 Con latte piemontese

200 g confezione

**2.99**

dal 22 novembre 1kg = 14.95 €



Deluxe  
**Salse senapate**  
 Di pere, fichi  
 e clementine

3x 28 g confezione

**1.99**

dal 1 novembre 1kg = 23.69 €



Deluxe  
**Robiola d'Alba  
 al tartufo**

200 g confezione

**2.49**

dal 8 novembre 1kg = 12.45 €



Deluxe  
**Mostarda  
 di frutta**  
 Tipo Cremonese

400 g confezione

**2.29**

dal 1 novembre 1kg = 5.73 €



Deluxe  
**Miele di taglio,  
 d'arancio o  
 di lavanda**  
 Perfetti con i formaggi

250 g confezione

**2.99**

dal 6 dicembre 1kg = 11.96 €

# profumo di tartufo



## Che cos'è il tartufo?

È un fungo ipogeo, pregiato e relativamente raro, appartenente al genere *Tuber* della famiglia delle *Tuberaceae*. Se ci fermassimo a questa definizione rischieremmo di perdere tutta la magia di questo prodotto straordinario che si forma dolcemente, al buio e nel silenzio della terra facendosi spazio tra le radici degli alberi e tra le pietre. Il tartufo non poteva mancare nella nostra linea Deluxe che porta sugli scaffali Lidl le eccellenze del nostro territorio. Per questo, il tartufo estivo Deluxe, raccolto in Italia, è uno dei sapori esclusivi per il tuo Natale. Un prodotto nato dalla collaborazione tra Lidl Italia e Urbani Tartufi, un'azienda fondata ben 167 anni fa nel cuore dell'Umbria che produce e raccoglie, rigorosamente attraverso una rete di migliaia di cavaori muniti di cani, e commercializza in 68 Paesi del mondo questo prezioso miracolo della natura.



Deluxe  
**Olio di oliva  
aromatizzato al  
tartufo bianco**  
100% italiano

55 ml bottiglia

**2.99**

dal 29 novembre 100ml = 5.44 €



Deluxe  
**Carpaccio  
di tartufo nero**  
In olio di oliva  
100% italiano

45 g confezione

**4.99**

dal 20 dicembre 100g = 11.09 €



Deluxe  
**Tartufo estivo**  
100% italiano

18 g (sgocc.) confezione

**4.99**

dal 8 novembre 100g = 27.72 €



# Prova le nostre specialità Deluxe al tartufo



Deluxe  
**Tagliolini  
al tartufo**  
Sapore deciso  
Con uova da galline  
allevate a terra

250 g confezione

**1.49**

dal 1 novembre 1kg = 5.96 €



Deluxe  
**Raviolini  
con tartufo**  
Con sfizioso  
tartufo italiano  
Con uova da galline  
allevate a terra

250 g confezione

**1.39**

dal 20 dicembre 1kg = 5.56 €



Deluxe  
**Crespelle  
con tartufo**  
Con latte italiano  
Con uova da galline  
allevate a terra

350 g confezione

**2.99**

dal 15 novembre 1kg = 8.54 €



Deluxe  
**Salsa  
con tartufo**

180 g confezione

**2.49**

dal 1 novembre 1kg = 13.83 €



**NUOVO!**

Deluxe  
**Burrata  
di Bufala  
al tartufo**

125 g confezione

**1.69**

dal 20 dicembre 1kg = 13.52 €



Deluxe  
**Burro  
al tartufo**

80 g confezione

**1.99**

dal 22 novembre 1kg = 24.88 €



Deluxe  
**Senape  
al tartufo**

187 g confezione

**1.49**

dal 22 novembre 1kg = 7.97 €



**NUOVO!**

Deluxe  
**Gratin di  
patate  
con tartufo**

400 g confezione

**3.99**

dal 22 novembre 1kg = 9.98 €



Prodotti secondo antiche tradizioni e sotto un'accurata stagionatura, i salumi sono tra i protagonisti delle nostre eccellenze culinarie. Dal più conosciuto e apprezzato in tutto al mondo come il Prosciutto di Parma DOP a prodotti regionali più sconosciuti come la mocetta valdostana. D'altronde una fetta tira l'altra.



Deluxe  
**Tris di Salami**  
Rustico, con tartufo o al vino Primitivo "Puglia IGP"

560 g confezione  
**7.99**  
dal 15 novembre 1kg = 14.27 €



Deluxe  
**Salsiccia di cinghiale**  
Stagionata

100 g confezione  
**1.99**  
dal 15 novembre 1kg = 19.90 €



Deluxe  
**Salame Strolghino al tartufo**  
Con coltello e tagliere in legno di pino

200 g confezione  
**4.99**  
dal 15 novembre 1kg = 24.95 €



Deluxe  
**Mortadella al tartufo**

100 g confezione  
**1.49**  
dal 22 novembre 1kg = 14.90 €



Deluxe  
**Salame di cinghiale al pepe nero**

250 g confezione  
**4.29**  
dal 22 novembre 1kg = 17.16 €



Deluxe  
**Salame con tartufo**

80 g confezione  
**1.79**  
dal 22 novembre 1kg = 22.38 €



Deluxe  
**Prosciutto di Parma DOP**  
18 mesi

150 g confezione

**3.99**

dal 29 novembre 1kg = 26.60 €



**NUOVO!**

Deluxe  
**Mocetta bovina**  
Salume di bovino  
tipico della  
Valle d'Aosta

80 g confezione

**2.99**

dal 6 dicembre 1kg = 37.38 €



**NUOVO!**

Deluxe  
**Pancetta arrotolata al tartufo**

100 g confezione

**1.99**

dal 6 dicembre 1kg = 19.90 €



Deluxe  
**Coppa all' "Amarone della Valpolicella DOPC"**

100 g confezione

**2.19**

dal 13 dicembre 1kg = 21.90 €

## Una tradizione che va rispettata!

Tipica specialità della norcineria umbra, il lardo ha una stagionatura di 6 mesi e acquisisce un gusto particolare e raffinato dalla concia fatta di sale, aceto, pepe, aglio e rosmarino. In cucina viene usato per insaporire arrostiti, ma anche contorni, dà il meglio di sé tagliato fine e adagiato su dei crostini di pane caldo abbrustolito.



Deluxe  
**Lardo del norcino stagionato**

Al kg

**11.99**

dal 6 dicembre



Deluxe  
**Box di salami**  
Rustico, al finocchio o al tartufo

360 g confezione

**4.99**

dal 13 dicembre 1kg = 13.86 €



**NUOVO!**

Deluxe  
**Coppa al ginepro**

100 g confezione

**1.99**

dal 20 dicembre 1kg = 19.90 €



# pesca sostenibile



Marine Stewardship Council (MSC) è un'organizzazione internazionale non-profit nata per garantire l'approvvigionamento di prodotti ittici anche per il futuro.

MSC lavora con i pescatori, gli esperti e le aziende per fare in modo che la pesca avvenga in modo responsabile e sostenibile.

**Scegliendo prodotti ittici con il marchio blu, scegli di supportare direttamente le attività di pesca che rispettano i nostri oceani e incoraggi gli altri a fare lo stesso.**



**Se trovi il logo ASC su un prodotto ittico significa che il pesce proviene da aziende con allevamenti responsabili.**

- ✓ Gli allevatori ASC contribuiscono a proteggere l'ambiente marino, prestando molta attenzione alla salute dei pesci e al mantenimento adeguato degli stock ittici.
- ✓ Garantiscono inoltre un lavoro sicuro ed equo tenendo conto dei diritti dei lavoratori e delle esigenze delle comunità circostanti.

**Anche un semplice acquisto può fare la differenza!**

Cerca i nostri articoli ittici a marchio Deluxe con il logo ASC e MSC! Gusto e qualità da portare in tavola, nel rispetto degli ecosistemi marini



Deluxe  
**Astice americano**  
Precotto

325 g confezione

**8.99**

dal 1 novembre 1kg = 27.66 €



Deluxe  
**Salmone in sfoglia**  
In due delicate preparazioni

700 g confezione

**7.99**

dal 1 novembre 1kg = 11.41 €



Deluxe  
**Mazzancolle tropicali**  
Crude, con guscio

720 g confezione

**11.99**

dal 29 novembre 1kg = 16.65 €



Deluxe  
**Mazzancolle tropicali**  
Con salsa dip gusto aglio o dolce al peperoncino piccante

270 g confezione

**4.99**

dal 1 novembre 1kg = 18.48 €



Deluxe  
**Trota iridea affumicata**  
Al naturale o con aneto

300 g confezione

**7.99**

dal 22 novembre 1kg = 26.63 €





Ed è subito Natale. Serviti come raffinati antipasti o per insaporire i vostri piatti delle feste. Con questa selezione di prodotti sarà di sicuro un successo.



Deluxe  
**Salmone affumicato norvegese con alga nori**

100 g confezione  
**3.49**  
dal 1 novembre 1kg = 34.90 €



Deluxe  
**Salmone affumicato norvegese con semi di sesamo**

100 g confezione  
**3.49**  
dal 15 novembre 1kg = 34.90 €



Deluxe  
**Salmone affumicato norvegese al whisky**

100 g confezione  
**2.99**  
dal 29 novembre 1kg = 29.90 €



Deluxe  
**Mazzancolle tropicali**  
Con erba cipollina o con limone

100 g confezione  
**2.19**  
dal 15 novembre 1kg = 21.90 €



Deluxe  
**Carpaccio di polpo**

150 g confezione  
**3.49**  
dal 22 novembre 1kg = 23.27 €



Deluxe  
**Salmone affumicato norvegese con pistacchio**

100 g confezione  
**3.49**  
dal 6 dicembre 1kg = 34.90 €



Deluxe  
**Sauté di mare**  
Con cozze, vongole  
e gamberi

500 g confezione

**2.99**

dal 1 novembre 1kg = 5.98 €



Deluxe  
**Filetti di alici**  
Con pistacchio



200 g confezione

**2.49**

dal 8 novembre 1kg = 12.45 €



Deluxe  
**Bottarga di Muggine**  
Macinata

40 g confezione

**2.99**

dal 13 dicembre 100g = 7.48 €



Deluxe  
**Storione bianco affumicato**  
A fettine



50 g confezione

**2.99**

dal 13 dicembre 100g = 5.98 €



Deluxe  
**Trittico di affumicati**  
Trotta iridea, storione bianco e salmone

150 g confezione

**6.99**

dal 20 dicembre 1kg = 46.60 €

## Come gustarlo al meglio

Mantenete sempre freddo il caviale anche quando lo servite. Per degustare al meglio il caviale provatelo prima in purezza. Tenete il caviale sulla lingua e fatelo scorrere contro il palato superiore per rivelare la sua meravigliosa texture. Accompagnate infine con delle bollicine per l'esplosione di sapore del caviale nel palato.



Deluxe  
**Caviar Experience**  
10g Storione bianco  
10g Storione rosso  
Con 2 cucchiaini  
in madre perla

2x 10 g confezione

**14.99**

dal 13 dicembre 100g = 74.95 €



# profumo di panettone



Ogni famiglia ha la propria tradizione Natalizia, chi preferisce festeggiare la sera e chi si riunisce per pranzo, ma in ciascuna di queste occasioni, non può mai mancare una fetta di panettone. Caratterizzato da una consistenza soffice e dall'inconfondibile aroma, questo dolce è tipico delle festività invernali e la sua ricetta appartiene alle antiche tradizioni dei mastri pasticceri.

La storia sulle origini di questo prodotto attribuisce la sua nascita ad un errore culinario. Si dice che il duca Ludovico il Moro incaricò il proprio cuoco di preparare il pranzo di Natale per gli invitati a corte. Il dolce venne dimenticato per errore nel forno e si bruciò al punto da diventare imprevedibile. Vista la disperazione del cuoco, lo sguattero della cucina propose una soluzione per salvare la cena. L'idea del giovane Toni fu quella di creare un lievito con quanto avanzato in dispensa, ossia un po' di farina, burro, uova, scorza di cedro e uvetta. Non avendo altra scelta, il cuoco acconsentì e gli ospiti ne furono entusiasti. Allora il duca volle conoscere il nome di tale prelibatezza e gli fu risposto che il dolce non era altro che «l'pan del Toni». Così nacque il panettone, ossia il «pane di Toni», che ancora oggi è il dolce natalizio per eccellenza.



Per la produzione dei panettoni della gamma Deluxe, Lidl si affida a fornitori italiani selezionati che utilizzano ingredienti di pregio. La ricerca della bontà si focalizza su ogni fase della produzione: dall'impasto, alla lievitazione, fino alla cottura. Tutti questi prodotti hanno una lievitazione naturale, grazie ad un lievito madre che ha più di 80 anni, ed un ciclo produttivo tradizionale, in cui tutta la lavorazione è seguita da Maestri Pasticceri e molte procedure sono ancora gestite a mano. Persino i processi di farcitura, copertura, granellatura e glassatura vengono sapientemente progettati per poter soddisfare tutti i gusti. La ricetta di questo dolce, infatti, si presta molto bene alle variazioni, incontrando le preferenze di ciascuno, dai commensali più attenti alla linea a quelli più golosi, da chi preferisce sapori tradizionali a chi predilige abbinamenti più originali.

Per soddisfare i gusti di tutti, in ogni punto vendita Lidl Italia, sarà disponibile una vasta gamma di panettoni in diversi formati e moltissimi gusti. Nella versione mini, in pratiche confezioni da tre, oppure nel formato magnum, con tanti deliziosi ripieni. Anche quest'anno, infatti, Deluxe firma questi sfiziosi gusti: con farcitura di crema al pistacchio, di mascarpone e frutti di bosco, di pere e cioccolato e al goloso cioccolato con granella di fave. Non poteva mancare la novità 2021, pensato per i più golosi: il panettone ripieno di gelato, da non perdere!





CONFEZIONATA LIDL  
AVENDO SECONDA VITA



Deluxe

**Panettone con crema al mascarpone e frutti di bosco**

Con uova da galline allevate all'aperto

750 g confezione

**5.79**

dal 22 novembre 1kg = 7.72 €



CONFEZIONATA LIDL  
AVENDO SECONDA VITA



Deluxe

**Panettone al cioccolato con granella di fave di cacao**

Con uova da galline allevate all'aperto

750 g confezione

**5.99**

dal 13 dicembre 1kg = 7.99 €



Deluxe

**Panettone con crema al pistacchio**

Con uova da galline allevate all'aperto

750 g confezione

**5.49**

dal 22 novembre 1kg = 7.32 €



Deluxe

**Panettone con pere e cioccolato**

Con uova da galline allevate all'aperto

1000 g confezione

**5.99**

dal 29 novembre



**NUOVO!**

Deluxe

**Tris di panettoncini**

Con farcitura di panna e latte, alle arance o al cacao  
Con uova da galline allevate all'aperto

300 g confezione

**3.49**

dal 8 novembre 1kg = 11.63 €



**NUOVO!**

Deluxe

**Panettone ripieno di gelato al gusto panettone**

Con copertura al cacao  
Con uova da galline allevate a terra

700 g confezione

**7.99**

dal 6 dicembre 1kg = 11.41 €



# Finger food

## GAMBERI CON BURRATA AL PROFUMO DI CLEMENTINE, BOTTARGA E ACETO BALSAMICO

FACILE

FINGER FOOD

PREPARAZIONE 20 MINUTI

### INGREDIENTI

10 gamberi argentini interi - 150 g di burrata con latte di bufala - 2 clementine - bottarga - Aceto Balsamico di Modena IGP - olio evo - pepe

### PREPARAZIONE

Pulire i gamberi togliendo la testa e l'intestino. In una padella mettere un filo d'olio e cuocere i gamberi molto velocemente per 1/2 minuti. Passare al minipimer la burrata, il pepe e il succo di una clementina per ottenere una salsa omogenea. Pelare al vivo una clementina e ricavare cubetti molto piccoli.

### PRESENTAZIONE

Disporre la burrata sul fondo di un contenitore da Finger-Food e adagiarvi sopra un gambero. Sopra grattugiare la bottarga. Finire con qualche goccia di aceto balsamico e cubetti di clementina.



Deluxe  
**Gamberi argentini**  
Interi

800 g confezione

**10.89**

dal 1 novembre 1kg = 13.61 €



Deluxe  
**Burrata con**  
**latte di Bufala**

125 g confezione

**1.49**

dal 22 novembre 1kg = 11.92 €



Deluxe  
**Bottarga di**  
**Muggine intera**



All'etto

**6.50**

dal 29 novembre



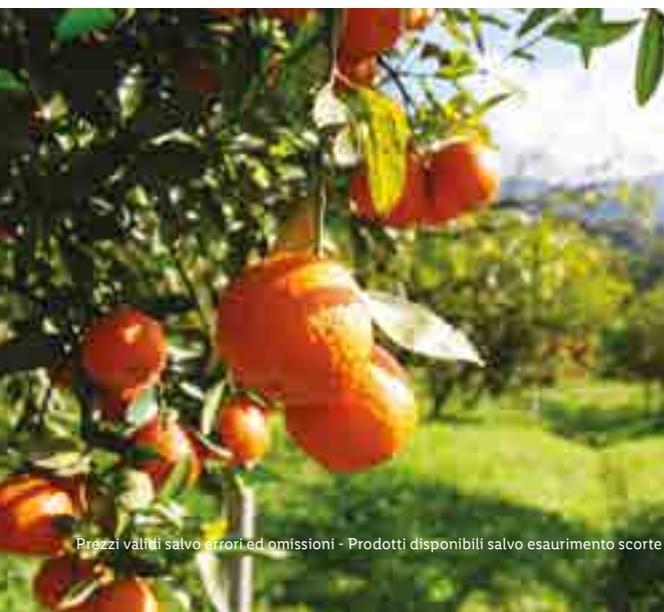
Deluxe  
**Aceto**  
**Balsamico di**  
**Modena IGP**



250 ml confezione

**2.99**

dal 1 novembre 1L = 11.96 €



## L'ELEMENTO DI STAGIONE

### le clementine

Una delle vitamine maggiormente presenti in questo frutto è sicuramente la vitamina C. Ciò rende questo alimento utile per rafforzare il sistema immunitario soprattutto per affrontare i malanni stagionali del periodo invernale.



# Primo piatto



**FETTUCCINE AL NERO DI SEPPIA,  
SALSA DI CACHI, FETA, LIME E  
PREZZEMOLO**

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 40 MINUTI

**INGREDIENTI**

300 g di fettuccine al nero di seppia - 150 g di feta - 3 cachi maturi - 5/6 mandorle - 1 lime - mandorle tritate - prezzemolo - olio evo - pepe

**PREPARAZIONE**

Pulire i cachi, togliere il picciolo, i semi e la buccia. Passare al minipimer con il succo del lime e le mandorle. Sminuzzare la feta a pezzetti non regolari. Cuocere la pasta. In una terrina mettere la feta, la pasta e mescolare. Tritare il prezzemolo conservando qualche foglia intera.

**PRESENTAZIONE**

Cospargere sul fondo del piatto il prezzemolo tritato. Adagiare un nido di fettuccine con la feta e coprire leggermente con la salsa di cachi. Decorare con le mandorle tritate e le foglie di prezzemolo.



Deluxe  
**Fettuccine al  
nero di seppia**

250 g confezione  
**1.99**  
dal 22 novembre 1kg = 7.96 €

Sei in cerca di  
**un sugo pronto?**



Pasta dell'ultimo minuto? Niente problema, sono pronti pronti per condire il tuo formato di pasta preferita e a salvare la cena!



Deluxe  
**Ragù di  
cinghiale**

180 g confezione  
**2.69**  
dal 15 novembre 1kg = 14.94 €



Deluxe  
**Ragù  
alla Norcina**

180 g confezione  
**1.99**  
dal 22 novembre 1kg = 11.06 €



Deluxe  
**Ragù di  
cervo**

180 g confezione  
**2.49**  
dal 13 dicembre 1kg = 13.83 €



Deluxe  
**Sugo di orata**  
Con pomodorini e  
olive taggiasche

170 g confezione  
**1.99**  
dal 6 dicembre 1kg = 11.71 €



**L'ELEMENTO DI STAGIONE**

*il cachi*

Soffice, carnoso e dolcissimo, questo frutto delizioso è un concentrato di virtù. È perfetto per chi fa sport e per i bambini per i suoi effetti energizzanti ed è anche un valido rimedio naturale contro lo stress.



# Primo piatto



## REGINETTE AI FUNGHI PORCINI CON GUANCIALE, NOCI E MENTA

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 40 MINUTI

+ TEMPO DI AMMOLLO

DEI FUNGHI (20MINUTI)

### INGREDIENTI

300 g di reginette - 50 g di funghi porcini secchi - 40 g di burro - 20 g di farina - 250 ml di latte - 150 g di guanciale al brandy - 1 spicchio d'aglio - noci - menta - olio evo - sale - pepe

### PREPARAZIONE

Mettere a bagno in acqua tiepida i funghi per 20 minuti circa. Tritare le noci. In una casseruola sciogliere 20 g di burro, aggiungere la farina e lasciare cuocere leggermente. Incorporare il latte freddo in una sola volta mescolando con continuità. Togliere dal fuoco quando la salsa vela il cucchiaino e si presenta con una buona densità. In una casseruola fondere 20 g di burro unire i funghi strizzati, sale, pepe, un po' d'acqua e portare a cottura. Passare al minipimer la salsa con i funghi (se si presenta troppo densa diluire con un po' di acqua). Cuocere la pasta per il tempo indicato, meno 1 minuto (dovrà saltare in padella con il condimento). In una padella scaldare un filo di olio e rosolare l'aglio. Togliere l'aglio, aggiungere il guanciale tagliato a strisciole e cuocere fino a completa doratura, abbassare la fiamma e inserire la salsa ai funghi. Scolare la pasta, metterla nella padella con la salsa ai funghi, il guanciale e saltare mescolando energicamente.

### PRESENTAZIONE

Formare un nido e posizionare al centro del piatto. Decorare con le noci tritate e la menta.



Deluxe

**Funghi porcini secchi**  
**qualità extra**

Selezionati a mano

20 g confezione

**1.69**

dal 13 dicembre 100g = 8.45 €



Deluxe

**Guanciale al brandy**

Con pepe bianco e cannella

300 g confezione

**3.49**

dal 20 dicembre 1kg = 11.63 €



**NUOVO!**

Deluxe

**Reginette**  
**Pasta di**  
**Gragnano IGP**

Trafilata al bronzo

500 g confezione

**1.69**

dal 20 dicembre 1kg = 3.38 €

## La Pasta di Gragnano IGP



Per i prodotti artigianali Deluxe utilizziamo un'accurata selezione dei migliori grani duri. Dalla molitura dei grani scelti ricaviamo semole ad elevato contenuto proteico. Tale valore consente alla pasta di rimanere sempre "al dente". Le tradizionali trafile al bronzo conferiscono alla superficie della pasta una rugosità tale da catturare i sughi ed esaltarne il sapore. Il metodo di essiccazione lenta a basse temperature, un'eredità antica che nel tempo abbiamo custodito, fa sì che la pasta conservi proprietà nutrizionali, gusto e profumo del grano. Per le sue caratteristiche uniche, da sempre punto di riferimento qualitativo in Italia e nel Mondo, nel 2013 il nostro prodotto tradizionale trafilato al bronzo ha ottenuto il riconoscimento della denominazione Pasta di Gragnano IGP (Indicazione Geografica Protetta). Non ultimo, questi prodotti sono confezionati a mano da operai specializzati in preziose confezioni di carta.



200 g confezione

**5.99**

dal 1 novembre 1kg = 29.95 €

Deluxe  
**Cappesante  
del Pacifico  
sgusciate**



70 g confezione

**2.99**

dal 1 novembre 1kg = 42.71 €

Deluxe  
**Culatello  
affettato**



150 g confezione

**0.99**

dal 15 novembre 1kg = 6.60 €

Deluxe  
**Preparazione  
spalmabile a  
base di cipolle**

# Secondo piatto

## CAPPESANTE, CHIPS DI ZUCCA, CULATELLO, SALSA DI CIPOLLA, TIMO E FINOCCHIETTO

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 20 MINUTI

+ PREPARAZIONE CHIP

### INGREDIENTI

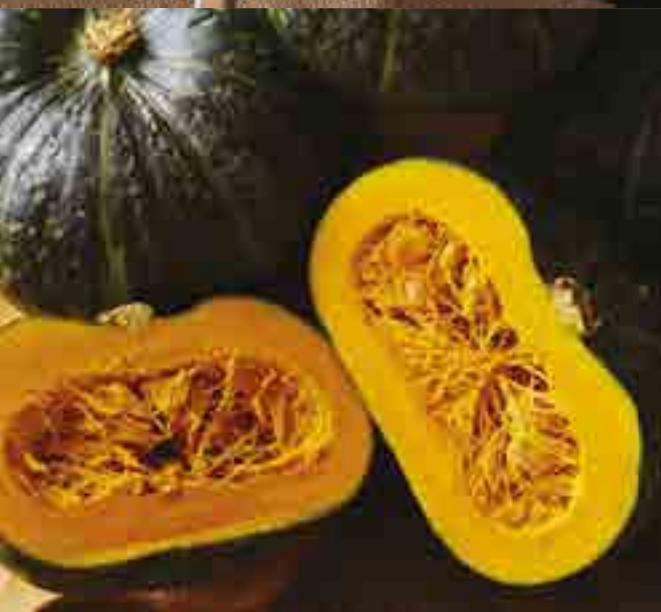
12 cappelante - 6 fette di culatello - 200 g di zucca pulita - 100 g di confettura di cipolla - timo - finocchietto - olio evo - sale

### PREPARAZIONE

Risciacquare sotto l'acqua le cappelante e togliere il corallo (la parte arancione). Sbucciare la zucca e cuocerla. Metterla nel vaso del minipimer e frullare. Stendere la purea di zucca con uno spessore di circa 1 cm sopra la carta da forno. Mettere in forno a 100 gradi fino alla completa essiccazione. Passare al minipimer la confettura di cipolle con un filo d'olio per renderla omogenea e senza grumi. Arrotolare la metà di una fetta di culatello intorno alla cappelante. Scaldare una padella con un velo di olio, cuocere due minuti per lato o fino a doratura. Tritare molto finemente il timo.

### PRESENTAZIONE

Sminuzzare la zucca essiccata ricavando delle chip e posizionarle sul fondo del piatto. Adagiare sulle chips le cappelante e aggiungere la salsa di cipolle. Decorare con il timo tritato e il finocchietto.



## L'ELEMENTO DI STAGIONE

### la zucca

Ne esistono decine di varietà di zucca, con la buccia liscia o striata, chiara o scura, verde o marrone, e ogni varietà ha delle caratteristiche che la caratterizzano fortemente. Per questa ricetta abbiamo scelto la varietà Delica. Inoltre della zucca, volendo non si spreca niente, se si avanza si può anche congelare.



# Secondo piatto



## PETTO D'ANATRA CON SALSA ALLA BIRRA CON NOCCIOLE, UVA AL FORNO E TIMO

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 45 MINUTI

### INGREDIENTI

3 petti d'anatra surgelati - 60 g di nocciole - 60 ml di birra scura - zucchero di canna qb. - 1/2 cucchiaino di senape - 200 g di uva nera - 1 cucchiaino di miele - timo - 70 ml olio di semi di girasole - sale - pepe

### PREPARAZIONE

Accendere il forno a 200 gradi. In una pirofila inserire i chicchi di uva e spolverizzare con dello zucchero, un filo d'olio e del miele. Cuocere in forno per circa 15 minuti. Unire nel bicchiere di un frullatore le nocciole, la birra, la senape e un cucchiaino di zucchero. Frullare fino ad ottenere un composto omogeneo e aggiungere l'olio a filo poco alla volta fino al completo assorbimento. Lavare i petti di anatra e asciugarli, salare e pepare. Adagiarli in una padella dalla parte della pelle e cuocere fino a doratura, girarli e cuocere per altri 2 minuti. Porre la padella in forno per 7/8 minuti, togliere e lasciare riposare prima di tagliarli. Scaloppare i petti d'anatra. Tritare il timo.

### PRESENTAZIONE

Velare il fondo del piatto con la salsa alla birra e adagiare le fettine di petto d'anatra. Unire l'uva al forno. Decorare con il timo tritato e foglioline.



Deluxe  
**Filetto  
di petto  
d'anatra di  
Barberia**

350 g confezione

**5.29**

dal 8 novembre 1kg = 15.11 €



E il contorno?  
Ci pensa



Molte volte non sappiamo come impreziosire un piatto o che contorno abbinarci. Ecco alcune sfiziose proposte che soddisferanno il cuoco dell'occasione e gli invitati!



Deluxe  
**Patate Duchesse**  
Precotte

600 g confezione  
**0.99**

dal 1 novembre 1kg = 1.65 €



Deluxe  
**Sformatino di patate**

Con panna e formaggio o panna e broccoli

400 g confezione  
**2.29**

dal 1 novembre 1kg = 5.73 €



Deluxe  
**Funghi porcini**  
Tagliati a cubetti

300 g confezione  
**2.69**

dal 1 novembre 1kg = 8.97 €



Deluxe  
**Finferli interi o misto funghi**

250/350 g confezione  
**1.99**

dal 15 novembre 1kg = 7.96/5.69 €



Deluxe  
**Lenticchie di Altamura IGP**

400 g confezione  
**1.49**

dal 22 novembre 1kg = 3.73 €



**NUOVO!**

Deluxe  
**Salsa di zucca e amaretti o alle ortiche**

180 g confezione  
**1.49**

dal 1 novembre 1kg = 8.28 €



# Dessert al bicchiere

## TORTA SBRISOLONA, CONFETTURA, YOGURT GRECO ALLA VANIGLIA E PISTACCHI TOSTATI

FACILE  
PER 4 PERSONE  
PREPARAZIONE 35 MINUTI

### INGREDIENTI

Torta sbrisolona - confettura (a piacere) -  
1 vasetto di yogurt greco - lamponi freschi -  
bacca di vaniglia - pistacchi al naturale non  
salati - menta

### PREPARAZIONE

Incidere la bacca di vaniglia per estrarre i semi. Versare lo yogurt in una ciotola e mescolare insieme ai semi di vaniglia. Lasciare riposare. Mescolare energicamente la confettura per renderla omogenea. Lavare i lamponi freschi. In una padella tostare leggermente i pistacchi e sminuzzare.

### PRESENTAZIONE

Sul fondo di un bicchiere mettere della torta leggermente sbriciolata. Coprire con uno strato di confettura. Procedere con un altro strato di torta. Coprire con lo yogurt al profumo di vaniglia. Spolverizzare con della torta e pistacchi tostati. Decorare con i lamponi freschi e le foglioline di menta.



Deluxe

**Torta sbrisolona**

350 g confezione

**2.99**

dal 1 novembre 1kg = 8,54 €

## Conosciamo meglio questo dolce

La torta sbrisolona è un dolce a base di mandorle originario della Lombardia, più precisamente del territorio mantovano. Ha un sapore molto pronunciato ed è di consistenza dura, ma friabile. È da queste caratteristiche che nasce il nome sbrisolona, da "sbrisa" che significa briciola. Una torta povera, che ha origini contadine a base di farina di mais, zucchero, mandorle e burro e nella ricetta originale strutto. Ricordate, la torta sbrisolona non è la classica torta, quindi rinunciate al taglio classico della fetta di torta, spaccatela a mano e servitela così come viene.



Favorina  
**Panettone**  
classico

1000 g confezione  
**3.29**

# I grandi classici della nostra tradizione



Favorina

## Mini panettone

Classico o con gocce di cioccolato

100 g confezione

**0.89**

1kg = 8.90 €



Favorina

## Panettone senza canditi

1000 g confezione

**3.29**



Favorina

## Torrone morbido o friabile

Con mandorle e nocciole tostate o alle mandorle tostate

180 g confezione

**1.69**

1kg = 9.39 €



Favorina

## Torroncini friabili alle mandorle

200 g confezione

**1.79**

1kg = 8.95 €



Favorina

## Tartufi al cioccolato

250 g confezione

**1.69**

1kg = 6.76 €



Favorina

## Torroncini italiani alle mandorle

200 g confezione

**1.69**

1kg = 8.45 €

## Curiosità

Le uova contenute nei prodotti Favorina provengono da galline allevate, come minimo, a terra. Significa che non vivono in gabbia e possono così esprimere i comportamenti naturali della propria specie.



Favorina

## Pandoro classico

1000 g confezione

**3.49**



# Il Natale è sempre più



scopri tutte le dolci specialità  
nei nostri supermercati.



Favorina  
**Babbo Natale  
al cioccolato**  
Al latte

200 g confezione

**0.99**

dal 15 novembre 1kg = 4.95 €

PARLIAMO DI

# CIOCCOLATO



Favorina  
**Dolcetti  
di cioccolato**  
Con doppio ripieno  
e copertura di  
cioccolato fondente

250 g confezione

**1.49**

1kg = 5.96 €



Favorina  
**Stelle, cuori e  
brezeln di pan  
speziato**  
Con cioccolato  
fondente o al latte

500 g confezione

**1.99**

1kg = 3.98 €



Favorina  
**Mini  
cioccolatini**  
Al latte

200 g confezione

**1.29**

1kg = 6.45 €

# Cioccolato certificato

**FAIRTRADE** è un'organizzazione **no-profit** internazionale che si propone di assicurare migliori condizioni di vita e di lavoro agli agricoltori e ai lavoratori dei Paesi in via di sviluppo.

## Il cacao certificato Fairtrade garantisce:

- un prezzo equo e stabile;
- un guadagno aggiuntivo per gli agricoltori;
- un supporto ai produttori nello sviluppo di conoscenze tecniche per il miglioramento qualitativo del cacao;
- nuove opportunità di commercio per i produttori.



**Fairtrade Cocoa Program** è il programma dell'organizzazione Fairtrade che connette i produttori di cacao con le aziende che hanno scelto di commercializzare cacao sostenibile. **Noi siamo tra queste. E tu? Comprando i prodotti Favorina e Deluxe con il logo Fairtrade aiuti a garantire un prezzo equo agli agricoltori.**



## 3 buone ragioni per scegliere i prodotti certificati Fairtrade

### 1 Gli Standard di Fairtrade

Fairtrade ha elaborato degli Standard rigorosi che prevedono precise disposizioni per quanto riguarda:

- i prezzi dei prodotti
- i diritti dei lavoratori
- il divieto di lavoro minorile.

### 2 Prezzo minimo Fairtrade

È il prezzo che gli agricoltori ricevono per i loro prodotti, che non scende mai al di sotto del prezzo di mercato e non dipende dalle speculazioni in borsa. Viene calcolato da Fairtrade insieme agli stessi produttori agricoli in modo da coprire i costi necessari per una produzione sostenibile. Tuttavia, se il prezzo di mercato è più alto del Prezzo minimo Fairtrade, agli agricoltori viene pagato il prezzo di mercato.

### 3 Premio Fairtrade

È una somma di denaro in aggiunta al Prezzo minimo, che gli stessi agricoltori e i lavoratori in autonomia decidono di investire per migliorare le loro condizioni economiche, sociali e ambientali.



Favorina

### Cuori di Pan Speziato

Con ripieno al gusto frutta  
Con cioccolato  
al latte o fondente

300 g confezione

**1.39**

1kg = 4.63 €



Favorina

### Bastoncini di cioccolato natalizi

Al cioccolato  
bianco o al latte

150 g confezione

**0.99**

1kg = 6.60 €



Favorina

### Sacchetto natalizio

Con vari soggetti

250 g confezione

**1.69**

dal 15 novembre 1kg = 6.76 €





# Sentite anche voi profumo di Natale?



Favorina  
**Biscotti speziati**

600 g confezione

**1.29**

1kg = 2.15 €



Favorina  
**Crema Speculoos**

350 g confezione

**1.99**

1kg = 5.69 €



Favorina  
**Panspeziato senza glutine**  
Con cioccolato fondente  
Con uova da galline  
allevate a terra

165 g confezione

**2.49**

dal 8 novembre 1kg = 15.09 €



Favorina  
**Kit per Omino di Pandizenero**

215 g confezione

**2.99**

dal 22 novembre 1kg = 13.91 €



Favorina  
**Mini Nürnberger Lebkuchen**  
Mini dolcetti di panpepato

200 g confezione

**2.99**

1kg = 14.95 €



Favorina  
**Marrons Glacés**

300 g confezione

**5.49**

1kg = 18.30 €



Favorina  
**Mini-Stollen di burro**  
Ripieno di marzapane  
Con uova da galline  
allevate a terra

350 g confezione

**2.99**

1kg = 8.54 €

tutto pronto  
per il  
**Natale**

Gli articoli Favorina offrono specialità natalizie adatte ad ogni esigenza. Prodotti con cacao sostenibile, senza glutine e lattosio. Godetevi queste prelibatezze natalizie senza pensieri.



Favorina  
**Stollen di marzapane**  
Con uvetta

1000 g confezione

**3.99**



## è anche un dolce pensiero



Favorina

**Alce parlante  
con cioccolato**

40 g confezione

**9.99**

Favorina

**Robot di legno  
con cioccolato**

32 g confezione

**4.99**

dal 29 novembre

Favorina

**Giochino di legno**  
Con caramelle gommose  
e cioccolato al latte

73/75 g confezione

**5.99**

Favorina

**Panspeziato  
Musik-Express**

200 g confezione

**6.99**

1kg = 34.95 €

Favorina

**Calza natalizia  
con cioccolato**

85 g confezione

**3.99**

dal 29 novembre

# Calendario dell'avvento: una dolce tradizione!

È quasi Natale e i bambini, ma anche gli adulti, non aspettano altro che il 1 dicembre per aprire la prima casella del calendario dell'avvento e per poter mangiare il primo dolcetto delle 24 caselle che compongono il calendario. Per gli appassionati del "fai da te" e delle tradizioni abbiamo delle piccole dolcette di cioccolato che potrebbero fare al caso vostro per aiutarvi a riempire i vostri calendari!



Favorina  
**Calendario  
dell'Avvento**

75 g confezione

**0.99**

1kg = 13,20 €



Favorina  
**Figure natalizie**  
Di cioccolato

125 g confezione

**1.49**

1kg = 11,92 €



**NUOVO!**

**Calendario  
dell'Avvento**

75 g confezione

**1.29**

1kg = 17,20 €



Favorina  
**Ciocolatini al latte**  
In varie forme

100 g confezione

**0.99**

1kg = 9,90 €



Favorina  
**Calendario  
dell'Avvento**  
A forma di torre

275 g confezione

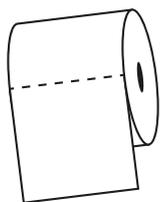
**5.99**

1kg = 21,78 €

# Natale creativo

## Calendario dell'Avvento

L'attesa dell'Avvento è un momento pieno di magia per i bambini, anche perché ogni mattina possono aprire una porticina del calendario. I calendari più belli sono sempre ovviamente quelli fatti in casa, non solo perché nascondono regali più creativi, ma anche perché sono realizzati con amore.



**1** Per realizzare un calendario personalizzato bastano poche semplici cose: 24 rotoli di cartone (interno dei rotoli di carta igienica), carta colorata, forbici e colla. Chiudere innanzitutto il buco inferiore dei rotoli attaccandovi un cerchio di carta di dimensioni adeguate.



**2** Ritagliare quindi delle forme a piacimento dalla carta colorata e attaccarle ai rotoli per dar vita a personaggi divertenti.



**3** Ora basta solo riempire i rotoli, ad esempio con dei cioccolatini o con sorprese disponibili nei nostri negozi. Chiudere quindi la parte superiore dei rotoli e scrivere su ciascuno un numero da 1 a 24. Finito!





# Per i grandi



**Carta da pacchi  
Mollette da bucato  
Spago  
Pennarelli**

Per chi vuol fare una sorpresa al proprio partner, si può realizzare anche una versione per adulti del calendario dell'Avvento, utilizzando ad esempio 24 scatoline di cartone decorate e numerate.

Per riempire le scatoline usate i nostri cioccolatini Favorina, poi mescolatele e sistematele con creatività: è un modo semplice per dare una piccola gioia al vostro partner ogni giorno!





# Dolcetti per tutti!



Favorina  
**Dolcetti alle mandorle**  
Al cioccolato fondente o al latte

125 g confezione

**1.99**

1kg = 15.92 €



Favorina  
**Biscotti di pasta frolla**  
Al cocco, nocciole e cannella o mandorle  
Con uova da galline allevate a terra

600 g confezione

**2.49**

1kg = 4.15 €



Favorina  
**Dolcetti con marzapane e arancia**  
Con uova da galline allevate a terra

200 g confezione

**2.29**

1kg = 11.45 €



Favorina  
**Dolcetti di pasta frolla**  
Con cioccolato fondente  
Con uova da galline allevate a terra

150 g confezione

**1.49**

1kg = 9.93 €



Favorina  
**Pan di zenzero al miele**  
Con mandorle

200 g confezione

**1.99**

1kg = 9.95 €



Favorina  
**Biscotti alle nocciole**  
Con uova da galline allevate a terra

200 g confezione

**2.29**

1kg = 11.45 €



Favorina  
**Nürnberger Lebkuchen**  
Dolcetti di panpepato

300 g confezione

**1.99**

1kg = 6.63 €



Favorina  
**Medaglioni speziati**  
Ricoperti di cioccolato

200 g confezione

**0.99**

1kg = 4.95 €



# Natale creativo

## Decorazioni per l'albero

Decorare l'albero di Natale tutti insieme è una delle più belle tradizioni. Oltre alle classiche palline e candele, non possono mancare le decorazioni più personalizzate. E le più gustose escono direttamente dal forno di casa.

# 1.

### OCCORRENTE:

#### Per l'impasto:

240 g di farina

90 g di zucchero di canna

100 g di melassa

80 g di burro

1 uovo (medio)

1/2 cucchiaino di lievito per dolci

2 cucchiaini di spezie

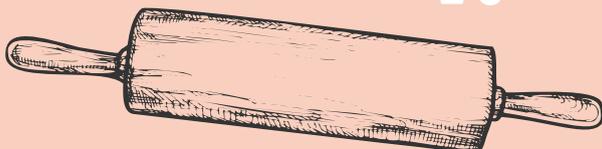
per Lebkuchen (panpepato)

#### Per la glassa:

2-4 cucchiai di acqua

250 g di zucchero a velo

Realizzarle è semplicissimo:



**1** Mescolare burro, zucchero e melassa con uno sbattitore a velocità media fino a ottenere un composto liscio. Dividere il tuorlo dall'albume e mettere quest'ultimo in frigorifero. Aggiungere il tuorlo al composto preparato e mescolare.

**2** Setacciare tutti gli ingredienti asciutti in un recipiente e amalgamarvi il composto di burro e melassa preparato in precedenza, a velocità bassa. Rovesciare l'impasto su una superficie di lavoro leggermente infarinata, impastare brevemente e stendere a uno spessore di circa 5 mm. Preriscaldare il forno a 190 °C (statico). Ritagliare dei biscotti con degli stampini dalle forme natalizie (ad esempio stelle). Per poterli appendere, praticare un forellino nel biscotto con uno stuzzicadenti.

**3** Cuocere i biscotti nel forno preriscaldato per circa 9 minuti. Lasciarli raffreddare e poi decorarli con la glassa. Per fare la glassa, montare l'albume con lo zucchero a velo e l'acqua per circa 3 minuti. Inserire la glassa in una tasca da pasticciere con foro d'uscita stretto e decorare i biscotti. Lasciare asciugare completamente i biscotti.

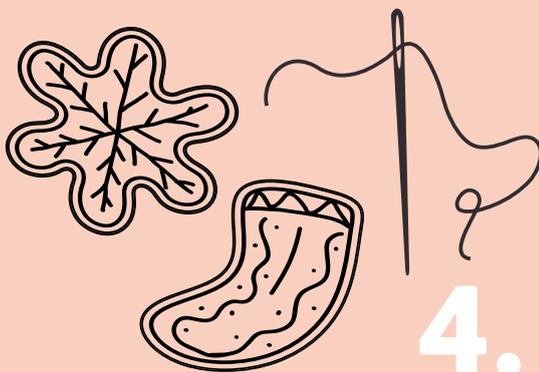
**4** Infilare uno spago sottile nel forellino di ciascun biscotto e realizzare un cappio. Le vostre meravigliose decorazioni fatte in casa sono pronte per essere appese all'albero di Natale. Attenzione però: non cominciate a sgranocchiare troppo presto, anche se sarà dura resistere!



# 2.



# 3.



# 4.



# Vini e liquori



Allini

## Prosecco DOC Spumante Extra Dry Magnum

Veneto

Si distingue per note agrumate, mela e albicocca. Ideale come aperitivo e per le occasioni di festa. Ottimo accompagnamento per piatti di pesce e frutti mare.

8-10 °C

11% Vol.

1,5 l bottiglia

**7.99**

dal 13 dicembre 1L = 5.33 €



## Crémant de Loire Brut AOP

Francia

Spiccano i toni di pompelmo bianco. Questo crémant è un'alternativa ideale se stai cercando l'aperitivo perfetto. Ben fresco, può essere gustato con frutti di mare e crostacei.

8-9 °C

12% Vol.

0,75 l bottiglia

**4.99**

dal 15 novembre 1L = 6.65 €



## Crémant de Loire Rosé Brut AOC

Francia

Presenta aromi di frutti di bosco, ribes, ciliegia, pompelmo e agrumi. Al palato, questo Crémant de Loire si mostra con perlage fine, secco e fresco con un'elegante complessità. Perfetto come aperitivo o antipasti raffinati.

8-10 °C

12% Vol.

0,75 l bottiglia

**5.49**

dal 15 novembre 1L = 7.32 €



Duca di Sassetta

### Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva

Toscana  
Aromi di ciliegia e frutta secca, abbinati ad aromi floreali e note speziate. Ottimo con risotto ai funghi porcini, arrosti di maiale o manzo.

🍷 16-18 °C

🍷 13,5% Vol.

0,75 l bottiglia

**7.49**

dal 15 novembre 1L = 9,99 €



### Côtes du Rhône Villages

Francia  
Bouquet fruttato di more, prugne e fichi secchi con note affumicate. Si abbina ad arrostiti, ragù di lepre, formaggi di capra e gorgonzola.

🍷 16-18 °C

🍷 14,5% Vol.

0,75 l bottiglia

**4.49**

dal 15 novembre 1L = 5,99 €



### Château Drolou Corbières AOP

Francia  
Sfumature fruttate di ribes rosso, ciliegia e lampone. Gustatelo con pasta al ragù di carne.

🍷 16-18 °C

🍷 13,5% Vol.

0,75 l bottiglia

**3.49**

dal 15 novembre 1L = 4,65 €



### Greco di Tufo DOCG

Campania  
Note di frutti gialli e un profumo leggermente floreale. Si abbina a piatti di pesce, frutti di mare e insalate.

🍷 8-10 °C

🍷 12,5% Vol.

0,75 l bottiglia

**3.99**

dal 15 novembre 1L = 5,32 €



### Côtes de Gascogne Sauvignon Blanc IGP

Francia  
Con aromi di agrumi, uva spina, ortiche fresche e leggermente di esotico. Questo vino è l'accompagnamento ideale per insalate leggere, asparagi verdi, formaggio di capra o frutti di mare.

🍷 8-10 °C

🍷 12% Vol.

0,75 l bottiglia

**2.99**

dal 15 novembre 1L = 3,99 €



### Pays d'Oc Gris IGP

Francia  
Vino rosé secco che si abbina perfettamente a piatti leggeri di verdure, a base di pesce o semplicemente per accompagnare l'aperitivo

🍷 8-10 °C

🍷 12,5% Vol.

0,75 l bottiglia

**2.79**

dal 15 novembre 1L = 3,72 €



Cascina Bertola

### Moscato d'Asti DOCG

Piemonte  
Profumo di mandorla bianca e zagara, frutta matura e una certa speziatura che ricorda la salvia. Ottimo come aperitivo, con insalate croccanti e dolci.

🍷 6-8 °C

🍷 5% Vol.

0,75 l bottiglia

**4.99**

dal 15 novembre 1L = 6,65 €



Gavioli

### Nocino Riserva

Liquore di noci

🍷 40% Vol.

0,5 l bottiglia

**7.99**

dal 15 novembre 1L = 15,98 €



Ben Bracken

### Speyside Single Malt Scotch Whisky

🍷 40% Vol.

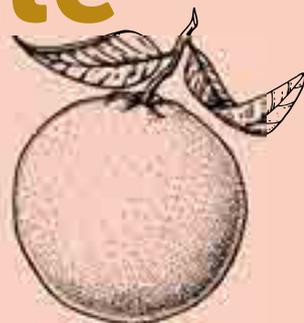
0,7 l confezione

**11.99**

dal 20 dicembre 1L = 17,13 €

# Natale creativo

## Arance speziate



L'atmosfera natalizia inizia con le fragranze caratteristiche. Durante l'Avvento, è bello avere sempre un centrotavola che profuma di Natale: oltre a biscottini e candele, queste arance speziate dal meraviglioso profumo sono particolarmente adatte allo scopo.

Per realizzarle, basta infilare dei chiodi di garofano nella buccia di arance succose, formando dei bei motivi come cerchi, stelle o anche altre forme. Se la buccia è troppo dura, la si può pre-forare con uno stuzzicadenti o la punta di un coltello.



Sistemare infine le arance in un cesto con delle noci e altre decorazioni natalizie: un delizioso aroma si diffonderà in tutta la casa.

### **OCCORRENTE:**

**1 manciata di chiodi di garofano**

**1 stuzzicadenti**

**1 coltello affilato**

**Suggerimento: più vicine sono al riscaldamento, più intenso sarà il profumo delle arance.**

1.



2.



3.



**Le arance con i chiodi di garofano sono una tradizione natalizia svedese ormai nota anche in altri paesi, alla pari di altre tradizioni scandinave come la festa delle luci.**



# Natale creativo

## Portacandele

### OCCORRENTE:

Farina  
Sale  
Acqua

Nel periodo natalizio, le candele non trovano posto solo nella corona dell'Avvento: la calda luce danzante di candele rosse e bianche crea una magica atmosfera anche il giorno della vigilia di Natale. E se si realizzano dei portacandele assieme a tutta la famiglia, sarà ancora più bello. Bastano della pasta di sale, un pizzico di fantasia e... il gioco è fatto!



**3 & 4** La pasta di sale è pronta per essere lavorata a piacimento. Si possono realizzare forme a mano, ma anche aiutandosi con attrezzi da cucina e classici stampini per biscotti. Consigliamo di mettere già la candela al centro per assicurarsi che il portacandele sia ben stabile, in modo che poi la candela non cada.



**5** Far asciugare i portacandele in forno a bassissima temperatura oppure semplicemente all'aria. Infine, dipingere le creazioni realizzate e decorarle con dei brillantini.



Perfetti per creare l'atmosfera, questi splendidi portacandele in pasta di sale daranno un tocco unico alla tua tavola.

5.



A young child with light-colored hair is smiling and playing with a string of warm white Christmas lights. The child is holding the lights up to their face, and the lights are draped over their head and shoulders. The background is softly blurred, showing more lights and what appears to be a Christmas tree, creating a warm and festive atmosphere.

Accendi con noi  
**questo Natale**

Quest'anno il regalo giusto  
**lo trovi da Lidl**

Non importa quale regalo farai,  
**ma è bello sapere che puoi  
trovare quello giusto, per tutti.**

Un Natale  
da decorare



Magie  
in cucina



Scansiona  
il **QR CODE**  
e scopri le  
offerte della  
settimana



# Tanti giochi per grandi e piccini





Illumina  
l'atmosfera



L'abbigliamento  
per le feste



Confezioni  
indimenticabili

Scansiona  
il **QR CODE**  
e scopri le  
offerte della  
settimana





# UN FIORITO AUGURIO DI BUONE FESTE



## Stella di Natale

Vaso Ø 15 cm  
Altezza 38 cm

Al vaso

**5.99**

dal 15 novembre



## Gaultheria

Vaso Ø 21 cm

Al vaso

**6.99**

dal 2 dicembre



## Rosa di Natale

Al vaso

**8.99**

dal 20 dicembre





**Orchidea 2 steli**

Vaso in ceramica 18,5x12,5 cm  
Altezza 40 cm

Al vaso

**12.99**

dal 13 dicembre



**Palla di Natale con Cymbidium**

Palla di vetro Ø 9,6 cm

Alla confezione

**4.49**

dal 9 dicembre



**Anthurium Andreanum**

Vaso Ø 17 cm  
Altezza ca. 40 cm

Al vaso

**8.49**

dal 2 dicembre



**Amaryllis in vaso**

Al vaso

**11.99**

dal 9 dicembre



**Composizione natalizia**  
A forma di renna  
Vaso pianta Ø 9 cm

Alla confezione  
**7.99**

dal 6 dicembre



**Composizione natalizia**

Alla confezione  
**10.99**

dal 2 dicembre



**Figura natalizia con Kalanchoe**

Alla confezione  
**5.49**

dal 13 dicembre



**Ghirlanda natalizia**  
Ø 25 cm

Alla confezione  
**9.99**

dal 2 dicembre



**Ellwoodii con neve**  
Vaso Ø 9 cm  
Altezza 27 cm

Al vaso  
**1.99**

dal 16 dicembre



**Alberello di Natale  
in cestino di vimini**

Vaso rotondo Ø 22 cm  
Vaso quadrato 23x23 cm  
Altezza 56 cm

Al vaso  
**17.99**

dal 25 novembre



# LIDL viaggi

lidlviaggi.it

**Prenota la tua vacanza con noi**  
Scopri tutte le offerte su [www.lidl.it](http://www.lidl.it)



## Montagna Trentino-Alto Adige

Ortisei (BZ)  
Hotel Scherlin ★★★

Mezza pensione + utilizzo del centro benessere

SPECIALE  
**BIMBI  
GRATIS**

SPECIALE  
**WELLNESS**



**-13%**

~~229~~

**199**<sup>\*</sup>

a persona per 3 notti

\*Partenze fino al 09/04/2022

Prezzo scontato con il  
**prenota prima**  
entro il 30/11/21

**Call Center 0471 806678**

Per l'erogazione dei servizi di viaggio è responsabile/direzione tecnica Ignas Tour S.p.A., Largo Cesare Battisti 28, 39044 Egna (BZ) P.IVA 01652670215. Lidl Italia S.r.l. non è organizzatore né venditore del servizio viaggio, ai sensi dell'articolo 83 del D.lgs. 206/2005. È venditore Ignas Tour S.p.A., Largo Cesare Battisti 28, 39044 Egna (BZ) P.IVA 01652670215. Salvo errori ed omissioni di stampa e fino ad esaurimento di disponibilità; le immagini hanno valore puramente illustrativo, i prezzi e le informazioni possono essere soggetti a modifiche. I prezzi a persona sono su base di due adulti paganti quota intera. La riduzione del terzo letto viene calcolata sul bambino più piccolo e la riduzione del quarto letto su bambini più grande. Offerte complete, dettagli, disponibilità e condizioni di vendita sul sito [www.lidlviaggi.it](http://www.lidlviaggi.it)

**70** | Natale Lidl 2021



SPECIALE  
**WELLNESS**

\*Partenze fino al 09/04/2022

## Montagna Lombardia

Livigno (SO)  
Hotel Lac Salin SPA &  
Mountain Resort ★★★★★  
Mezza pensione +  
utilizzo del centro benessere



da €  
**445**\*  
a persona per 4 notti



SPECIALE  
**BIMBI GRATIS**

SPECIALE  
**WELLNESS**

\*Partenze fino al 24/03/2022

## Montagna Trentino- Alto Adige

Rio di Pusteria (BZ)  
Hotel Molaris Lodge ★★★★★  
Mezza pensione +  
utilizzo del centro benessere



da €  
**255**\*  
a persona per 3 notti



# A Natale regala un viaggio



scansiona il codice  
per maggiori info



## LIDL CONTRO LO SPRECO

*Un impegno a 360°  
per ridurre gli sprechi*



Dare il nostro  
contributo  
alla **Società**

Crediamo nel potere del cibo e ci sentiamo responsabili del futuro del nostro pianeta. Ecco perché ci impegniamo a ridurre lo spreco alimentare nei nostri processi. Per prevenire il generarsi di eccedenze nei nostri punti vendita a monte, calibriamo gli ordini, curiamo l'esposizione dei prodotti e applichiamo sconti mirati sui prodotti vicini alla data di scadenza. Per dare maggiore visibilità a questi prodotti e per prevenire il loro spreco, collaboriamo con MyFoody. Attraverso l'app trovate i prodotti scontati di ben 120 dei nostri punti vendita da nord a sud. E se ciò non bastasse, diamo valore al cibo donando le eccedenze alimentari agli enti caritativi che collaborano con la Rete Banco Alimentare. Il progetto "Oltre il carrello - Lidl contro lo spreco" prevede la donazione costante di prodotti non più vendibili secondo gli standard commerciali, ma ancora buoni e sicuri, sia dai nostri punti vendita sia dai nostri centri logistici. Dal pane, all'ortofrutta, fino agli articoli confezionati: le eccedenze dei nostri supermercati vengono recuperate attraverso un piano di ritiro quasi giornaliero da parte di una rete di strutture caritative locali, per poi essere distribuite a chi ne ha bisogno.



Oltre   
LIDL  
CONTRO  
LO SPRECO  
il Carrello

**AD OGGI PIÙ DELLA METÀ DEI PUNTI VENDITA LIDL PARTECIPA AL PROGETTO (OLTRE 480 PUNTI VENDITA LIDL ATTIVATI SU UN TOTALE DI OLTRE 680).**

**DA INIZIO 2018 SONO STATE RACCOLTE E DONATE OLTRE 19.000 TONNELLATE DI CIBO CHE EQUIVALGONO AD OLTRE 38.000.000 DI PASTI.**

**IL 75% DI CIÒ CHE VIENE RECUPERATO È FRUTTA E VERDURA, IL RESTANTE 25% PANE E PRODOTTI SECCHI.**



*Sulla via del domani*

# Un assortimento buono per te e per il pianeta

La nostra offerta contiene tanti **prodotti sostenibili** certificati e garantisce **elevati standard qualitativi**.

Inoltre, grazie alla proficua collaborazione con i **fornitori locali**, oggi sui nostri scaffali si possono trovare più di 2.500 articoli, di cui oltre **l'80% Made in Italy**.



scansiona il codice  
e scopri tutti i nostri  
progetti



# Carte regalo



Il tempo per scegliere i regali sta per scadere?

Per quelli dell'ultimo minuto ci sono le carte regalo Lidl! Puoi scegliere tra un buono spesa da 10, 20 o 50 euro. Le trovi in tutti i nostri punti vendita vicino alle casse.





# LIDL PLUS, LA TUA CARTA FEDELTA' A PORTATA DI APP

La nuova carta **100% digitale** che premia la tua fedeltà.



Tu ce l'hai?

**SCARICALA ORA!**



## Carta fedeltà

È la chiave per diventare un cliente Lidl Plus e fruire di numerosi vantaggi e offerte



## Coupon

Ogni settimana nuovi coupon sconto sui nostri prodotti. Ricordati di attivarli per risparmiare.



## Offerte

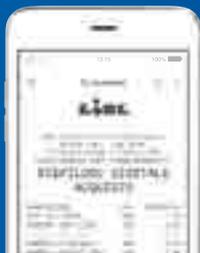
Prezzi speciali ed esclusivi dedicati ai soli clienti Lidl Plus



## Cancella e Vinci\*

Dopo ogni utilizzo della tua carta in cassa ricevi tanti nuovi coupon

\*Operazione a premi "Cancella e Vinci" valida dal 11/01/2021 al 31/12/2021  
Regolamento completo su [www.lidl.it](http://www.lidl.it)



## Scontrini digitali

Qui trovi la cronologia dei tuoi acquisti Lidl Plus e potrai visualizzare gli scontrini digitali



## Volantini

La versione digitale, sempre disponibile, dei nostri volantini che trovi anche in filiale

**NOVITÀ!**



## Ogni mese avrai sempre di Plus!

Ad ogni spesa utilizza l'app per ottenere ancora più vantaggi\*

**Lidl Plus, più la usi più ti conviene**

\*Operazione a premi "Coupon Plus" valida dal 01/10/2021 al 30/11/2021. Regolamento completo disponibile su [www.lidl.it](http://www.lidl.it).  
L'operazione è dedicata ai possessori della carta fedeltà digitale Lidl Plus, scaricabile gratuitamente tramite App Store per i clienti Apple, Google Store o Huawei AppGallery per i clienti Android.

Maggiori informazioni su [lidlplus.it](http://lidlplus.it)



A Natale  
sosteniamo  
la bontà.



Da lunedì 6 dicembre

**per ogni panettone acquistato  
Lidl ne donerà uno alla  
Croce Rossa Italiana**

che li utilizzerà per finanziare progetti di solidarietà.

*Anch'io!*



Croce Rossa Italiana