

# VenFri

alimenta il tuo mondo

OFFERTE VALIDE DAL 5 AL 10 AGOSTO 2019

Cullato da mani esperte e stagionato per 24 mesi all'aria pura delle nostre colline, è un prosciutto straordinario nel gusto, capace di sedurre anche i palati più esigenti.

La pressatura conferisce alla fetta un aspetto più regolare e omogeneo, e rende il prodotto più semplice da utilizzare in fase di affettamento.



COD. 412902

**P.CRUDO PARMA S/O  
PRESSATO RISERVA**  
KG 1.8



Ottenuto dalla lavorazione del pesce fresco, filettato, deliscato e ben pulito da pelli e parti di grasso. Il sapore è dolce e l'affumicatura delicata. Il filetto è preaffettato e confezionato sottovuoto, per realizzare carpacci e antipasti di pesce.



COD. 002115

**SALMONE NORVEGESE  
PREF. AFF. BUSTA 1.2/1.6**  
CASA VENFRI





sconto  
**20 %**

COD. 051940  
**CIPOLLE BORETTANE**  
KG. 2



sconto  
**10 %**

COD. 320156  
**POMODORI GRATINATI**  
KG. 1.4



sconto  
**20 %**

COD. 005673  
**PETTO DI POLLO AL FORNO**  
KG. 3.5



sconto  
**7 %**

COD. 002023  
**FORM. IL CIVIDALE**  
KG. 6.5



sconto  
**25 %**

COD. 228180  
**FORMAGGIO SASSO NERO 1/2**  
KG. 4.4



sconto  
**15 %**

COD. 0.0348  
**BOCCONCINI FIOR DI G.S.**  
GR. 250



sconto  
**15 %**

COD. 127200 - 127217 - 127218 - 127219 - 127220  
**PECORINO FRESCO** KG 1,2 - **PECORINO AL PEPE** 1/2 GR 350 - **PECORINO AL TARTUFO** 1/2 GR 350 - **PECORINO ALLE NOCI** 1/2 GR 350 - **PECORINO AI PISTACCHI** 1/2 GR 350



sconto  
**20 %**

COD. 00.322  
**BURRATINA FIOR DI G.G.**  
GR. 125

# SENZA LATTOSIO SENZA COLORANTI SENZA GLUTAMMATI

NOVITA' IN ASSORTIMENTO

sconto  
**15 %**



400978

## BRESAOLA DI BUFALA

KG. 3.5

Prodotta solo con carne fresca di fesa di punta d'anca di bufala femmina selezionata nei migliori allevamenti. La perfezione della stagionatura rende questo prodotto una specialità ghiotta, nutriente e sana. Esternamente si presenta ammuffita ed è protetta da un budello naturale che preserva la carne permettendo la stagionatura. Al tatto è giustamente sostenuta, ed emana un buon profumo di stagionatura. Al taglio si presenta morbida e mantiene la fetta, molto magra e molto profumata. In bocca è dolce, vellutata e gustosa. Delicata è anche la salatura e la speziatura, per dare risalto alla qualità della carne senza coprirne il gusto.

400070

## SPECK MONTANARO

KG. 3.5

Prodotto dalla coscia fresca di suino scelto. Disossata e rifilata a mano con cura lasciando attaccata la pregiata parte della fesa. La dolce affumicatura naturale a freddo con legno di faggio gli conferiscono un sapore delicato e invitante. La lunga stagionatura avviene lenta in ambienti naturali per circa 12 mesi dove matura, arrotonda ed armonizza profumi intensi e unici. La fetta è compatta con un bel colore uniforme rosso - rosato nel magro.



sconto  
**15 %**

COD. 301091 - 301092 - 301096 - 301310

**BASTONCINI**

CLASSICI - AL FORMAGGIO - AL GUSTO SPECK - AL SESAMO  
GR. 125



sconto  
**15 %**

COD. 012016 - 012021

**CREMOLO MAXI DOPIO GUSTO  
CREMOLO LATTE&FRUTTA**

GR. 50X6



sconto  
**15 %**

COD. 841761 - 841468 - 841510 - 841511 - 841512

**BEVANDA VARI GUSTI**

MANDORLA UHT - DI RISO NAT.+CALCIO - DI SOIA NAT. + CALCIO - DI SOIA CIOCC+CALCIO - DI SOIA VANIGLIA+CALCIO  
LT. 1



sconto  
**30 %**

COD. 035704 - 035711 - 035714 - 035723...

**YOGURT VARI GUSTI**

VANIG.+ ANELLI CIOCC - FRAG. + MIX CER/COCCO/CIOCC. - VAN.+ BISC./CIOCC/CAFFE' - PERA+CRISP. - COCCO/CRISP.CIOCC.  
BIANCO+MAND. - BIANCO + CILIEGIE - BIANCO + MIRTILLI - FDL + FIOCCHI CIOCC. - VANIG. + LAMPONI - S/LATT.  
GR. 150