

VERY
XMAS

TAVOLA DELLE FESTE

fino al 6 gennaio 2025

Riscopri
il vero gusto
delle Feste

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

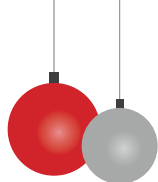
NEVERYVIAS

Per il tuo menù delle
Feste, scegli tra
specialità fresche
e materie prime
selezionate
dolci e salate.

Troverai anche
etichette pregiate
di bollicine e spirits;
dolci dessert
da condividere
per festeggiare
con i tuoi cari.

**REGALATI
UN DOLCE
NATALE**

Riscopri
il vero gusto
delle Feste



Very Xmas



QUANDO IL PENSIERO VALE, ANCHE A NATALE

www.iperfutura.it

**GOLOSE
SPECIALITÀ
PER UN NATALE
GUSTOSO**



pag. 04
ANTIPASTI

Una selezione di prodotti pregiati

pag. 10
PRIMI PIATTI

Sapori e tradizioni culinarie

pag. 14
SECONDI PIATTI

Deliziose proposte da condividere

pag. 17
FRUTTA E DOLCI

Dolci golosità per festeggiare insieme



Nel periodo incantato delle festività natalizie, quando l'aria è pervasa da un calore speciale, la gioia di condividere un pasto delizioso risplende regalando momenti di splendore unici.

In queste pagine, ti presentiamo le proposte per il pranzo di Natale: immergiti nell'incanto delle ultime tendenze, accuratamente selezionate con passione da Iperfutura, e regala ai tuoi cari un'indimenticabile esperienza natalizia.

**Buona lettura
e buone feste!**

**IPER
FUTURA**

La tua scelta!

Antipasti



Gli antipasti di Natale sono un tripudio di sapori e colori, dove la tradizione si mescola con la creatività culinaria.

Dal classico salmone affumicato ai crostini con foie gras alle proposte più moderne, come tartine con avocado e gamberi, gli antipasti natalizi sono l'occasione perfetta per deliziare il palato e creare un'atmosfera festosa in tavola.

**QUANDO
LA BONTÀ
VALE, ANCHE
A NATALE**



Antipasti

OCCASIONI PERFETTE PER DELIZIARE IL PALATO



Un antipasto delizioso che celebra i frutti del mare in un contesto tipicamente mediterraneo.



Insalata di mare con verdure
CAREZZE DI MARE
1 kg

€8,90
al pezzo

L'insalata di mare è un piatto versatile, perfetto per pranzi leggeri come antipasto in un menù di pesce. Viene condita con olio extravergine d'oliva, succo di limone, sale, pepe e prezzemolo tritato. Puoi servire l'insalata di mare in piatti individuali, magari su un letto di rucola o lattuga.

La freschezza e la complessità dei sapori rendono questa insalata un'opzione deliziosa per un antipasto o un piatto principale leggero e raffinato.

Insalata di mare
Mediterranea
RENNA
2 kg

€27,90
al pezzo



Prova l'abbinamento

Eccellente come aperitivo, accompagna stuzzichini e antipasti soprattutto se particolarmente sapidi o piccanti.

Prosecco DOCG
SANTA MARGHERITA
superiore
75 cl

€6,99
(€13,20 al lt)



PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025



Antipasti

OCCASIONI PERFETTE PER DELIZIARE IL PALATO



Insalata russa
con gelatina
VOGLIAZZI
2,2 kg

€1,29
all'etto



Insalata russa
con gamberetti

€2,59
all'etto

Il salmone norvegese è rinomato per la sua qualità superiore e per le sue caratteristiche uniche, che lo rendono uno dei prodotti ittici più apprezzati a livello globale. Sinonimo di qualità, gusto e salute, rappresenta un'eccellenza nel panorama della pesca e dell'acquacoltura.

Ottenuto con materia prima fresca proveniente da allevamenti norvegesi certificati.

Salmone norvegese
affettato
L'INEDITO
astuccio 250 g

€10,90





Antipasti

OCCASIONI PERFETTE PER DELIZIARE IL PALATO



Filetto di salmone affumicato all'aglio e peperoncino, alla cipolla e ai semi di papavero ottenuti con materia prima fresca proveniente da allevamenti norvegesi certificati.

Tris filetti speziati
L'INEDITO
300 g

€12,90

È un tipo di sushi roll noto anche come "inside-out roll", ovvero un roll "al contrario". A differenza del classico maki, dove l'alga nori avvolge il riso all'esterno, nell'uramaki il riso è posizionato all'esterno, mentre l'alga nori si trova all'interno a diretto contatto con gli ingredienti centrali.

L'uramaki è perfetto per chi cerca un'esperienza di sushi meno tradizionale, con sapori freschi e ingredienti vari.



Sushi chesu
MARE GIOIOSO
x16
330 g

€7,99

PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025



Antipasti

OCCASIONI PERFETTE PER DELIZIARE IL PALATO



Rendi sfiziosa ogni occasione

Taglia le fette di panettone e guarniscile con ingredienti dolci o salati. Questa fusione di dolcezza e croccantezza crea un'esperienza unica per il palato, trasformando il panettone in una delizia irresistibile che sorprenderà tutti i tuoi ospiti.

Panettone Granchef
MAINA
800 g

€ 7,99
(€9,99 al kg)



Formaggio
Le St-Aubin
COEUR DE LION
200 g

€ 4,49



Formaggio
di capra
LE CABRISSAC
150 g

€ 3,49



Formaggio
Roquefort DOP
PAPILLON
100 g

€ 3,19



PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025



Antipasti

OCCASIONI PERFETTE PER DELIZIARE IL PALATO



Le ostriche sono il simbolo di eleganza nella gastronomia e vengono servite in molte occasioni speciali.

*Ostriche fresche

€10,99
al kg

* prodotto disponibile solo negli ipermercati in cui è presente il reparto

Con olive e salmone possiamo preparare un antipasto perfetto da gustare in compagnia e da fare in poco tempo. Realizziamo delle tartine ...Subito pronte in pochi minuti!! Veloci ed eleganti da realizzare, ideali per il pranzo di Natale, ma non solo! Per prepararle possiamo utilizzare il pane per tramezzini, formaggio spalmabile, farcito poi con salmone olive.



Olive verdi **SINISI** farcite con mandorle 3 kg

€1,49
all'etto

Salmone affumicato **GIMAR** flor de mar 130 g

€7,99



PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025

Primi piatti

I primi piatti, nell'arte culinaria, sono un'ode all'armonia tra gusti e presentazione, dove la tradizione si fonde con l'innovazione.

Dalle classiche pappardelle alla pasta ripiena, i primi piatti sono una tela su cui i cuochi possono dipingere i loro capolavori gastronomici. La pasta, in tutte le sue forme e declinazioni, è protagonista indiscussa di questa categoria, con salse che vanno dal semplice pomodoro e basilico alle combinazioni più audaci.

**QUANDO LA BONTÀ VALE,
ANCHE A NATALE**

**Come vuole
la nostra
tradizione**





Primi piatti

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE



I cannelloni sono un grande classico della cucina italiana, sono amati per la loro deliziosa combinazione di pasta, ripieno e saporite salse.

Sia i cannelloni ripieni di carne che quelli vegetariani offrono un'ampia gamma di sapori e sono perfetti per soddisfare tutti i gusti e le preferenze culinarie.

Che tu sia un amante della carne o un appassionato di cucina vegetariana, i cannelloni sono un piatto che continua a deliziare e sorprendere con la sua versatilità e la sua bontà intramontabile anche per le Feste.

*prodotto disponibile solo negli ipermercati in cui è presente il reparto

*Cannelloni ricotta e spinaci

€1,19
all'etto



PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!

Lasagna

I primi piatti, nella vasta cornice della cucina italiana, rappresentano un inno all'equilibrio tra tradizione e creatività, dove il gusto si fonde con la presentazione in un connubio perfetto.

Tra questi capolavori culinari, le lasagne emergono come un'opera d'arte senza tempo. Le lasagne sono composte da strati di pasta fresca, spesso intrecciati con un succulento ragù di carne, arricchiti da besciamella cremosa e formaggio fuso. La loro versatilità consente infinite varianti.

**QUANDO LA BONTÀ VALE,
ANCHE A NATALE**



*Lasagna
tradizionale

€ 1,19
all'etto

*prodotto disponibile solo negli ipermercati in cui è presente il reparto



Primi piatti

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE



Le zucchine sono un ortaggio molto apprezzato in cucina per la loro versatilità e il loro sapore delicato e si prestano a diverse preparazioni.

La parmigiana di zucchine è una variante leggera e gustosa della tradizionale parmigiana di melanzane. Questo piatto può essere preparato sia con zucchine fritte che grigliate, a seconda della preferenza e del desiderio di ottenere un piatto più leggero.

Servila calda o a temperatura ambiente, accompagnata da una fetta di pane fresco. Ideale sia come antipasto che come piatto unico!

Parmigiana di zucchine

€1,39
all'etto



Un Irpinia Rosato da uve Aglianico in purezza in cui dominano le sensazioni di frutta rossa fresca con giusta acidità e lieve sapidità a rendere il sorso fresco e piacevole. Intrigante e versatile.

Vino Irpinia rosato DOC
VISIONE
75 cl

€8,99
(€13,20 al lt)

PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025

Secondi piatti

I secondi piatti sono la celebrazione della varietà dei sapori dove le radici della tradizione si intrecciano con le sperimentazioni.

I secondi piatti rappresentano un'opportunità per esprimere la tua creatività in cucina. La carne, il pesce e le alternative vegetariane sono i protagonisti di questa categoria, accompagnati da salse che spaziano dall'aglio e prezzemolo al gusto ricco e complesso di una riduzione al vino rosso.

**QUANDO LA BONTÀ VALE,
ANCHE A NATALE**





Secondi piatti

UN'ESPLOSIONE DI SAPORI



Un piatto che unisce la delicatezza della carne con il gusto penetrante del limone, regalando un'esplosione di sapori.

€2,09
all'etto

*Tacchino al limone

* prodotto disponibile solo negli ipermercati in cui è presente il reparto

Di colore intenso, rosso rubino, offre un naso in cui le note fruttate, di ciliegie e sottobosco, sono arricchite da sensazioni speziate e di cioccolato. In bocca il tannino è avvincente, il sorso carnoso e sapido.

Vino rosso Ripasso
Valpolicella DOC
BERTANI
75 cl

€9,90
(€14,53 al lt)



Prova
l'abbinamento

PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025





Secondi piatti



UN'ESPLOSIONE DI SAPORI



Un contorno dai sapori vivaci, capace di regalare una sinfonia di gusto e carattere in ogni boccone. Arricchiscilo a tuo piacimento.

*Patate novelle al forno

€0,89
all'etto

*prodotto disponibile solo negli ipermercati in cui è presente il reparto

Il tonno al pistacchio è un piatto elegante e gustoso che combina il sapore delicato del tonno fresco con la croccantezza e il gusto unico del pistacchio. È perfetto per sorprendere gli ospiti con un'opzione raffinata e diversa dal solito.

Il tonno al pistacchio è un piatto che combina semplicità e raffinatezza, ideale per chi ama sperimentare sapori nuovi e freschi.



*Tonno al pistacchio

€2,99
all'etto

PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025

*prodotto disponibile solo negli ipermercati in cui è presente il reparto



Secondi piatti

UN'ESPLOSIONE DI SAPORI



È un contorno croccante e saporito, perfetto da gustare come snack, antipasto o accompagnamento a piatti di carne e pesce.

*Zucchine a rondelle fritte

€1,29
all'etto

*prodotto disponibile solo negli ipermercati in cui è presente il reparto

È un piatto tipico della tradizione napoletana, il cui nome deriva dal borgo marinaro di Santa Lucia. Questo piatto è caratterizzato dal sapore intenso e profumato del mare, grazie alla lenta cottura dei moscardini in una salsa ricca e saporita.

Sono un esempio perfetto della cucina mediterranea: pochi ingredienti semplici, ma dal sapore intenso, rendono questo piatto un classico intramontabile della cucina di mare.

*Moscardini alla Luciana

€1,99
all'etto



Prova l'abbinamento

Il palato è fine, non troppo voluminoso ma pieno e appagante. Una bella acidità ne esalta la freschezza. Finale di grande sapidità con il ritorno di dense note floreali e mentolate

Vino Fiano d'Avellino DOCG
VILLA RAIANO
75 cl

€8,99
(€13,20 al lt)



PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025

Frutta e dolci

Frutta e dessert sono una festa per i sensi, dove la dolcezza della frutta si sposa con la magia dei dessert della tradizione.

La frutta fresca, secca e candita è l'ingrediente di elezione in questa categoria, accostata a creme vellutate, cioccolato fuso e persino liquori aromatici.

**QUANDO LA BONTÀ VALE,
ANCHE A NATALE**





Frutta e dolci

TUTTA LA MAGIA DEL GUSTO



È un'idea colorata e fresca, perfetta per occasioni speciali come regali, feste o buffet.

SOLO SU PRENOTAZIONE

€34,90
al pezzo

Cesto esotico

Questi frutti preziosi offrono un'esperienza di gusto senza paragoni, con la loro dolcezza naturale e una consistenza morbida e succulenta che si fonde in bocca.

Raccolti con cura e precisione, sono perfetti per soddisfare il desiderio di dolcezza naturale e rappresentano un'opzione sana e gustosa per uno spuntino o un dessert raffinato.

Datteri top quality
FATINA
vassoio
250 g

€1,29
(€5,16 al kg)



PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025



Frutta e dolci



TUTTA LA MAGIA DEL GUSTO



Un frutto esotico con polpa morbida e profumata: una prelibatezza che ci trasporta direttamente in un'isola paradisiaca con ogni morso.

Noce di cocco
ORSERO
400 g

€1,49
(€3,73 al kg)

Sono una combinazione gustosa e raffinata che può essere servita come antipasto, snack o dessert, sfruttando la dolcezza dei fichi e la croccantezza delle mandorle.

Per un tocco extra, puoi tostare le mandorle in padella per qualche minuto, rendendole più aromatiche. Si abbina bene con vini dolci come il Moscato o il Passito, perfetti per esaltare la dolcezza naturale dei fichi.

Fichi con mandorle
infilati
TORRE
250 g

€2,69
(€10,76 al kg)



Mango
380 g

€1,39
(€3,66 al kg)



Frutta e dolci

TUTTA LA MAGIA DEL GUSTO



È uno dei dolci più iconici della tradizione siciliana, caratterizzato da colori vivaci e sapori ricchi.

Cassatina siciliana
CAMEL
x2
180 g

€3,99

Una variante golosa del classico babà napoletano, che arricchisce il soffice dolce al rum con panna montata e crema al cioccolato, rendendolo ancora più irresistibile.

Questa versione del babà è un dessert perfetto per chi ama le combinazioni di sapori dolci e intensi, ed è ideale per concludere un pranzo o una cena in grande stile!

Baba farcito
panna e cioccolato
CAMEL
x2

€3,99



Prova
l'abbinamento

Grappa barrique
CASTAGNER
12 mesi
35 cl

€7,99

PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025



Frutta e dolci

TUTTA LA MAGIA DEL GUSTO



Un delizioso dessert e una gioia per i sensi di origine francese che ha conquistato il cuore di molti amanti del cioccolato in tutto il mondo.

Profiterol al cioccolato
CAMEL
diametro cm 20

€7,99



Raffaiolo alla cassata
CAMEL
x2
200 g

€3,99
(€19,95 al kg)

Panettone crema
di pistacchi di Bronte
incartato
GIOVANNI COVA
1 kg

€14,90

PRANZO DI NATALE • fino al 6 gennaio 2025



I Liquori

L'ESSENZA DEI SAPORI



Confezione whisky
TALISKER SKYE
70 cl
+ 1 bicchiere

€29,90



Gin
BULLDOG
40°
70 cl

€17,90

Un'esperienza di degustazione che stimola i sensi e conferisce un tocco di eleganza a ogni sorso.

Amaro importante
JEFFERSON
70 cl

€24,90



Il gin è un distillato che trova le sue radici in Olanda, ma che ha raggiunto fama internazionale soprattutto nel Regno Unito. È noto per il suo caratteristico aroma di ginepro, la botanica dominante, che lo differenzia da altri distillati.

Il gin è un distillato incredibilmente versatile, che si presta a essere reinterpretato in mille modi grazie alla varietà di botaniche utilizzate. Dai cocktail classici agli esperimenti più moderni, il gin rimane un protagonista nel mondo della mixology.



Gin
MALFY
originale
70 cl

€22,90

Gin
MALFY
arancia/
limone/
rosa
70 cl

€24,90



www.iperfutura.it
servizio.clienti@iperfutura.it

PRENOTA DA NOI IL TUO MENÙ

FINO AL 6 GENNAIO, SCEGLI DI ORDINARE I PRODOTTI
PRESSO IL TUO PUNTO VENDITA DI FIDUCIA O ON LINE
sul sito: www.iperfutura.it/prenota-il-menu-delle-feste/



Servizio presente solo nei punti vendita di Potenza, Battipaglia e Avellino

ABRUZZO

L'Aquila • Sassa Scalo, SS17, km 25

BASILICATA

Melfi (PZ) • C.da Bicocca
Moliterno (PZ) • C.da Pantanelle c/o Centro comm. Val d'Agri
Policoro (MT) • Via Resia
Potenza • Via Isca del Pioppo, C.da Gallitello

CAMPANIA

Agropoli (SA) • Contrada Marrota Uscita Agropoli Sud
Avellino • Via Cione, 2 (ex Via Pescatori)
Battipaglia (SA) • Via Belluno
Grottaminarda (AV) • Via Strada Provinciale, 36

Tutte le foto hanno scopo puramente illustrativo. Si informa la spettabile clientela che questo esercizio commerciale non è autorizzato alla vendita all'ingrosso (art. 1 legge 426/71), pertanto non possono essere venduti ai singoli clienti quantità di merce vistosamente eccedenti il fabbisogno familiare. I sigg. clienti che avessero necessità della fattura per i propri acquisti sono pregati di farne richiesta al "punto informazioni" prima di recarsi alla cassa.

**IPER
FUTURA**
La tua scelta!