

Venfri
alimenta il tuo mondo

OFFERTE VALIDE
DAL 12 MARZO
AL 25 MARZO 2018

*Se Venfri ci mette
lo zampino
Lo sconto è assicurato!*



Casa
Venfri
a tavola in famiglia

sconto
15 %

COD. 124803 - 124804

P.CRUDO S.DANIELE DOP
SFILATO - PRESSATO
CASA VENFRI - KG 8



sconto
20 %

COD. 320012
MELANZANE ALLA PARMIGIANA
CUCINA NOSTRANA - KG 2,8



sconto
20 %

COD. 320049
VITELLO TONNATO
CUCINA NOSTRANA - VASCHETTA KG 1,3



sconto
10 %

COD. 112508
CARCIOFI ALLA CONTADINA
NUOVA POM UP SICILIA - KG 2



sconto
10 %

COD. 112514
CIPOLLINE ARROSTITE
NUOVA POM UP SICILIA - KG 2



sconto
10 %

COD. 999040
MIX DENOC.FARC.KAL. AFF
ROMEO FICACCI - KG 2



sconto
28 %

COD. 010121 - 010221
BRESAOLA P.D'ANCA S.V.
1/1 E 1/2
PEDRANZINI - KG 3.5 - 1.8



sconto
15 %

COD. 191024
CABRETT TOMINO DI CAPRA
GILDO CIRESA - GR 180*6



Casa Venfri
a tavola in famiglia
sconto
20 %

Prodotto con
carni di Suini
nati e allevati in
Friuli
Venezia Giulia

COD. 975097
FRIULCOTTO A.Q.
CASA VENFRI - KG 10,5



sconto
15 %

COD. 90602
SOPPRESSA DI SAURIS S.V.
PROSCIUTTIFICIO WOLF - KG 1,6



Casa Venfri
a tavola in famiglia
sconto
15 %

COD. 003508
ROASTBEEF ALL'INGLESE
CASA VENFRI - KG 3



sconto
12 %

COD. 130005
MONTASIO DOP 60/70 GG
LATTERIA DI VISINALE - KG 7



sconto
20 %

COD. 345100
FORMAGGIO AL PEPE
MILA - KG 2,5



sconto
15 %

COD. 191027
GILDORO GORGONZ. DOP 1/2 60GG
GILDO CIRESA - KG 6



sconto
15 %

COD. 010703
TALEGGIO DOP FORMA 1/2
ARRIGONI - 1,1



sconto
25 %

COD. 00.251
MONTELLINA
LATTERIA MONTELLO - GR 2000



Casa Venfri
a tavola in famiglia
sconto
20 %

COD. 729008 - 729007 - 729012...
CRESPELLE PRONTE
AI FORMAGGI - AI PORCINI - POMOD./MOZZ. - PR.COTTO
ZUCCHINE/BRIE - ZUCCA/SPECK
CASA VENFRI - GR 175 - 350



sconto
20 %

COD. 261114
GRATT. FRESCO GRANBIRAGHI
BIRAGHI - GR. 100



sconto
20 %

sconto
15 %

COD. 011686 - 011690
PASTA FILLO
PASTA SFOGLIA FR.
STUFFER - GR 120 - GR 265



sconto
15 %

COD. 00.721 - 00.722 - 00.746 - 00.745 - 00.783 - 00.794 - 00.822 - 00.712
LINEA T.A.
BURRATA GR. 350 - BURRATINA GR. 125X2 - CILIEGINE GR.200 - MOZZARELLA GR.200
NODINI GR.250 - RICOTTA GR.300 - STRACCIATELLA GR. 250 - TRECCIA GR. 250
SABELLI



sconto
15 %

COD. 908002
SALSICCIA DI SAURIS X 3 S.V.
PROSCIUTTIFICIO WOLF - GR 250



sconto
15 %

COD. 011656 - 011658 - 011660
MOUSSE DI FORM. ALLE OLIVE
MOUSSE DI FORM. AL SALMONE
MOUSSE FORM. ALLE ERBE MEDIT.
STUFFER - GR 100



sconto
20 %

COD.011672
MASCARPONE
STUFFER - GR 500

sconto
15 %



COD. 00.532
ROBIOLA
LATTERIA MONTELLO - GR. 100 L.S.



sconto
15 %

COD. 007911 - 007912 - 007913

SPREMITA ARANCE ROSSE BIO
SPREMITA ARANCE BIONDE BIO
SPREMITA POMPELMO BIO
SOLO ITALIA - ML 750



sconto
30 %

COD. 031715 - 031640 - 031711 - 031719 - 031704 - 031642 - 031749
037916 - 037907 - 037911 - 031773 - 031746 - 031721 - 031756 - 031789

YOGURT MAGRO E INTERO S/LATTOSIO

MAGRO ANANAS - BIANCO - FRAGOLA - PESCA - VANIGLIA - BIANCO/CEREALI - FRUTTA/CEREALI
FR. DEL DRAGO/GUARANÀ - MELOGRANO/QUINOÀ - PESCA/MARAC./GOJI - ZENZERO/TÈ VERDE
INT. S/LATTOSIO BANANA - CAFFÈ - FRAGOLA - ARANCIA/OLIVELLO
MILA - GR. 125X2



COD. 122101

HOMBRA SPORCA
ROSSO IGT VENETO NON FILTRATO
13,5% VOL. - LT 0.75
PODERE ROVERAT

Vino ottenuto da uve selezionate in prevalenza Merlot, coltivate con metodi naturali. La vendemmia manuale prevede un maniacale controllo e selezione della materia prima. La maturazione avviene in botti grandi e piccole per circa 18/20 mesi. Il vino viene imbottigliato senza essere stabilizzato e microfiltrato per conservare tutto il valore e l'intensità offerte dalla natura. Da questo deriva il nome Hombra Sporca. All'aspetto si presenta di un colore rosso rubino scuro, i sentori principali sono di ciliegia marasca matura, mora e ribes con note delicate di spezie. In bocca è un continuo divenire di sensazioni, una morbida persistenza simile a un tramonto prolungato.
Temperatura di servizio 18-20°.



COD. 122104

TAI
IGT VENETO ORIENTALE
13,5% VOL. - LT 0.75
PODERE ROVERAT

Vino di colore giallo paglierino. Profumo fine, delicato, moderatamente aromatico. Sapore pieno e rotondo. Può essere vino a tutto pasto e in particolare da accostare agli antipasti all'italiana, dai frutti di mare, ai formaggi non fermentati. E' considerato l'aperitivo più piacevole proposto nei locali del Veneto Orientale e Friuli.
Va servito alla temperatura di 10/12°.



COD. 122108

CABERNET FRANC
DOC VENEZIA
13% VOL. - LT 0.75
PODERE ROVERAT

Vino di spiccata personalità, caratteristico per il suo profumo e sapore erbaceo. Maturo si affina, diventa elegante e raggiunge un'ineguagliabile pienezza e armonia. Si accosta felicemente ad arrostiti di carni bianche e rosse. Ottimo con formaggi invecchiati. Va servito intorno ai 16-18°.

