flor do cafè

Dal 12 Agosto
al 22 Agosto

Ne riconosci subito il sapore

365 giorni di prezzi bassi

tutto l'anno e su tutti i prodotti, così potete cambiare anche voi la vostra spesa in meglio e riempire il carrello con molta più serenità.

Una scusa fresca fresca in più per scegliere la qualità

shop.flordocafe.it f ◎

La nostra

filosofia

shop.flordocafe.it f ◎

In tavola sempre il meglio.

Il nostro pane, i nostri piatti appena cucinati, i nostri prodotti selezionati, con la convenienza dei prezzi bassi 365 giorni l'anno.

Metti nel carrello quello che vuoi.

I prezzi bassi 365 giorni l'anno liberano la spesa.
Non dovrai più scegliere in base ai prodotti in promozione, ma potrai mettere nel carrello tutto quello che ti piace.

Risparmio per tutti.

I prezzi bassi 365 giorni l'anno sono l'inizio di un circolo virtuoso.
Se non stampiamo più il volantino risparmiamo.
Se risparmiamo, possiamo abbassare prezzi e fare risparmiare anche voi.
Se risparmiate voi, le vostre tavole saranno più ricche di qualità.

Con flor do cafè risparmi due volte.

Oltre ai prezzi bassi 365 giorno l'anno, siamo gli unici a proporvi prodotti selezionati in offerta.

Ricetta
della nostra signora Nella

Melanzane a pullastiello

Tipiche della nostra tradizione napoletana, le Melanzane a Pullastiello sono molto facili e veloci da preparare, nonché buonissime da gustare.

Preparazione

1. Cominciate lavando e asciugando le melanzane. Tagliate delle fette dallo spessore di 5 mm.
2. Rompete le uova in una ciotola bassa e larga, aggiungete il Grana Padano, il pecorino e aggiustate di sale e pepe. Infarinate e passate le melanzane nell'uovo.
3. Scaldate in una padella l'olio e, quando sarà ben caldo, immergete un paio di fette di melanzane alla volta, facendole cuocere su entrambi i lati per 1-2 minuti in totale.
4. Terminata la frittura, lasciatele raffreddare su un tagliere. Successivamente, porgete su una melanzana le fettine di provola affumicata e di prosciutto cotto. Richiudete con un'altra fetta di melanzana e continuate così con tutte le altre.
5. Dopo averle assemblate, immergetele nuovamente nell'uovo e friggetele fino alla doratura. Scolate su carta assorbente e servitele ancora caldissime!

Ingredienti

- **300g** Melanzane
- **200g** Provola affumicata
- **150g** Prosciutto cotto
- **2** Uovo
- **Q.B.** Farina 00
- **Q.B.** Sale fino
- **Q.B.** Pepe nero
- **50g** Grana Padano
- **20g** Pecorino

Consigli della signora Nella

Per un sapore più deciso, provate a farcire le vostre Melanzane a Pullastiello con fette di salame e provolone.

Il nostro reparto

gastronomia

"Le scuse fresche fresche"
dal **12** al **22 Agosto** 2022

Peperoncini verdi al pomodoro
di nostra produzione

€1.99
all'etto

Capresine al cioccolato
di nostra produzione

€1.49
all'etto

La nostra

selezione

"Le scuse fresche fresche"
dal **12** al **22 Agosto** 2022

Bebè di Sorrento

La Penisola Sorrentina è un luogo ricco di sapori sorprendenti.
Ed è proprio lì che nasce il nostro Bebè di Sorrento.

PICCOLO E DAL GUSTO UNICO. Questo delizioso formaggio a pasta filata semi-cotta deve il suo nome proprio alla sua forma che ricorda un neonato in fasce.
Se all'apparenza può sembrare piccolo e delicato, il suo gusto conquista subito il palato.

COME DA TRADIZIONE. Prodotto con latte proveniente dalla raccolta dei Monti Lattari, i nostri artigiani lavorano il Bebè con il procedimento tradizionale che ricorda quello del caciocavallo, fatta eccezione per i tempi di stagionatura molto più veloci (solo pochissimi giorni).
É questo il segreto del suo sapore e del suo colore chiaro.

BIANCO O AFFUMICATO. Se la sua versione classica stupisce alla prima fetta, quella affumicata risulta essere anche più interessante.
Grazie a un'affumicatura naturale, ottenuta dal solo l'utilizzo di legno di faggio, il nostro Bebè di Sorrento acquista un gusto più deciso e ancora più caratteristico.

Vieni a provarlo, con i prezzi bassi 365 giorni all'anno conviene!

la nostra nuova linea di

PRODOTTI A MARCHIO

"Le scuse fresche fresche"

Cipolla Ramata Grigliata

La nostra Cipolla Ramata Grigliata è una conserva da tenere in dispensa e tirare fuori in mille occasioni.
E' completamente prodotta artigianalmente: una volta raccolta, è trattata con aceto e sale, grigliata e immersa in olio extravergine di oliva con l'aggiunta di salvia e rosmarino.
Dal colore vivace, un sapore dolce e aromatico e una consistenza stuzzicante, è ottima per la preparazione di antipasti, contorni e secondi piatti.
Eccellente nella preparazione della tradizionale genovese.

Una volta assaggiata, non potrai più farne a meno.

Cerca i nuovi prodotti nei nostri negozi

Ritrovi tutta la nostra selezione di produttori su **shop.flordocafe.it** f ◎

Il nostro reparto

ortofrutta

"Le scuse fresche fresche"
dal **12** al **22 Agosto** 2022

Pesche percoche
origine italia

€1.99
al kg.

Bonduelle
cuor di lattuga
150 gr.

€1.19

Il nostro reparto

salumeria

"Le scuse fresche fresche"
dal **12** al **22 Agosto** 2022

Fesa di tacchino
arrosto

€1.39
all'etto

Il nostro reparto

macelleria e pollo

"Le scuse fresche fresche"
dal **12** al **22 Agosto** 2022

Costolette
di suino italiano

per i punti vendita:
Vomero - Lomonaco - Pozzuoli - Montesanto - Epomeo

€5.90
al kg.

Costolette
di suino italiano

per i punti vendita:
Leopardi - Mergellina - SanFelice - Diocleziano - Arenella - Secondigliano

€6.90
al kg.

Il nostro reparto

freschi

"Le scuse fresche fresche"
dal **12** al **22 Agosto** 2022

Galbani
galbanino
270 gr.

€2.19

Motta
maxibon
classico
4 pz. - 384 gr.

€2.49

Il nostro reparto

alimentare

"Le scuse fresche fresche"
dal **12** al **22 Agosto** 2022

De cecco
olio extra vergine
di oliva
1 lt.

€4.29

Mulino Bianco
plumcake
yogurt
330 gr.

€1.69

flor do cafè

Ne riconosci subito il sapore

ARENELLA
Piazza Muzii, 11

AVVOCATA
Piazza Montesanto, 9

CHIAIA
Via Giordano Bruno, 172

CHIAIA
Via Lomonaco, 1

FUORIGROTTA
Via Diocleziano, 52

FUORIGROTTA
Via G. Leopardi, 78

PORTO
Via Guglielmo Sanfelice, 21

SECONDIGLIANO
Corso Secondigliano, 281

SOCCAVO
Via Antonino Pio, 154/156/160

VOMERO
Via Annella di Massimo, 31

FORIA
Via Giuseppe Antonio Pasquale
(nei pressi del teatro San Ferdinando) ex locale Poste Italiane

POZZUOLI
Via Roma, 41

I prezzi possono subire variazioni nel caso di eventuali errori tipografici, ribassi o modifiche alle leggi fiscali, fino ad esaurimento scorte.
La direzione si riserva la facoltà di stabilire quantità massime.
Le foto riportate sul volantino sono puramente indicative. Non gettare via il volantino senza usare il contenitore per la raccolta differenziata della carta! Agosto 2022

shop.flordocafe.it

delfiadv.it