

PASQUA

Lasciatevi ispirare!



www.lidl.it



Deluxe

Ispirazioni e ricette per creare un menù di qualità

Favorina

La nostra selezione di dolci tentazioni

Idee regalo

I migliori prodotti per rendere unico ogni vostro regalo



Risparmia ancora di più con **Lidl Plus**.

- Offerte speciali
- Coupon personalizzati
- Concorsi
- Scontrino digitale
- Vantaggi con i partner



Scarica ora l'**App Lidl Plus**
dal tuo App Store.



Dal 17 Marzo
al 20 Aprile

La Pasqua di Lidl Plus ti premia ogni giorno!

Fai una spesa di **almeno 35€**
e passa la tua **App** in cassa!

15x
100€
Buono Spesa

30x
50€
Buono Spesa

10x
200€
Buono Spesa

Attiva il concorso sull'App



1

Clicca nell'app
sul pulsante
"Accetto e Partecipo"
prima di partecipare
al Concorso



2

Spendi
almeno 35€
di spesa



Passa in cassa
la tua carta
Lidl Plus



4

Invia la tua
partecipazione!

Concorso a premi valido dal 17/03/2025 al 20/04/2025. Montepremi totale € 175.000,00 IVA esente. Regolamento e privacy su www.lidl.it
In palio ogni giorno 30 buoni Lidl da € 50,00, 15 buoni Lidl da € 100,00 e 10 buoni Lidl da € 200,00.

Il gusto della Pasqua!

Ciao! Finalmente è primavera!

La Pasqua è un momento speciale per stare con la famiglia e gli amici, mangiare bene e godersi la vita.

Noi di Lidl vogliamo aiutarti a rendere la tua Pasqua ancora più speciale. Nella nostra rivista troverai ricette deliziose, curiosità e tante idee per il tuo tempo libero.

Pronto a goderti questa primavera?

Il tuo team Lidl

PASQUA ESCLUSIVA

Deluxe Gambero Rosso
Prelibatezze Deluxe
Caffè Bellarom
Fragola
Mela
Pistacchio
Vini

FRESCA PRIMAVERA

Frutta e verdura

CREA CON PARKSIDE®

La primavera
in tavola

DECORAZIONI

GIOCHI E REGALI

CUCINA & GRILL

FIORI & PIANTE



PASQUA ESCLUSIVA

Deluxe

Approvato da
GAMBERO ROSSO

PRODOTTI DELUXE APPROVATI DA GAMBERO ROSSO

Una selezione di prelibatezze della linea Deluxe, il marchio premium di Lidl che si distingue per il pregio dei suoi ingredienti, dal vincente binomio qualità e convenienza. Una gamma di eccellenza sottoposta al giudizio degli esperti di Gambero Rosso, che hanno assaggiato i prodotti Deluxe, assegnando il prestigioso sigillo di "Approvato da Gambero Rosso". Ideato in esclusiva per Lidl Italia, rappresenta un marchio di qualità per aiutarvi a scegliere i prodotti approvati da Gambero Rosso!



Da Lun. 17.03



1

Deluxe
COLOMBA CLASSICA

Da Lun. 17.03



2

Deluxe
UOVO DI CIOCCOLATO BIANCO

- [1] Colomba classica incartata a mano, 900g, **€5.99** [1 kg = 6.66]
- [2] Uovo di cioccolato bianco con granella di pistacchio e mandorla, 350g, **€9.99** [1 kg = 28.54]
- [3] Tagliolini al tartufo, 250g, **€1.79** [1 kg = 7.16]
- [4] Orecchiette al grano arso, 400g, **€1.29** [1 kg = 3.23]
- [5] Sugo agli scampi, 300g, **€2.99** [1 kg = 9.97]
- [6] Parmigiano Reggiano DOP, 40 mesi, 200g, **€4.29** [1 kg = 21.45]
- [7] Culatello, 70g, **€2.99** [1 kg = 42.71]
- [8] Peperoncini macinati in olio extra vergine di oliva, 170g, **€1.99** [1 kg = 11.71]
- [9] Salmone norvegese affumicato al whisky, 100g, **€3.99** [1 kg = 39.90]
- [10] Soufflé al cioccolato con cuore al cioccolato bianco, 2x100g, **€2.49** [100 g = 12.45]

Da Lun. 17.03



3

Deluxe
TAGLIOLINI AL TARTUFO

Da Lun. 17.03



4

Deluxe
**ORECCHIETTE
AL GRANO ARSO**

Da Lun. 17.03



5

Deluxe
SUGO AGLI SCAMPI

Da Lun. 17.03



6

Deluxe
PARMIGIANO REGGIANO DOP
Stagionatura minimo 40 mesi

Da Lun. 17.03



7

Deluxe
CULATELLO, €2.99



Da Lun. 07.04



8

Deluxe
**PEPERONCINI PICCANTI
MACINATI**

Da Lun. 17.03



9

Deluxe
**SALMONE NORVEGESE
AFFUMICATO AL WHISKY**

Da Lun. 17.03



10

Deluxe
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

PASQUA ESCLUSIVA

Deluxe

PER UNA PASQUA SPECIALE!

Rendi la tua Pasqua indimenticabile! Vuoi stupire i tuoi cari con specialità gustose e uniche? Deluxe è qui per te! Abbiamo raccolto le migliori idee per creare un menù di qualità, i nostri prodotti sono perfetti per creare piatti raffinati con semplicità e senza stress. Lascerei tutti a bocca aperta!



- [1] Tris di salami (rustico/tartufo/finocchio), 3x120g, **€5.99** [1 kg = 16.64]
- [2] Lardo stagionato, ricetta toscana, 100g, **€1.99** [1 kg = 19.90]
- [3] Paté di olive Taggiasche, 180g, **€1.79** [1 kg = 9.94]
- [4] Prosciutto crudo con pepe al limone, 100g, **€1.99** [1 kg = 19.90]
- [5] Sformatini di patate con panna e formaggio o con panna e broccoli, 400g **€2.99** [1 kg = 7.48]
- [6] Camembert, formaggio a pasta molle e crosta fiorita, 250g, **€2.49** [1 kg = 9.96]
- [7] Filetti di acciughe con prezzemolo e aglio (sgocc. 55g), **€5.99** [100 g = 10.89]



Da Lun. 31.03



1

Deluxe
TRIS DI SALAMI

Da Lun. 31.03



2

Deluxe
LARDO STAGIONATO

Da Lun. 17.03



3

Deluxe
PATÉ DI OLIVE TAGGIASCHE

Da Lun. 07.04



4

Deluxe
**PROSCIUTTO CRUDO
CON PEPE AL LIMONE, €1.99**

La combinazione di questi sapori crea un'esperienza gastronomica unica e raffinata, ideale per essere servita come antipasto o come parte di un aperitivo elegante.



Da Lun. 17.03



5

Deluxe
SFORMATINI DI PATATE

”

Lo sai che questo delicato formaggio a pasta molle veniva inizialmente trasportato su paglia, prima di essere confezionato nei tipici canestri della fine del XIX secolo?



Da Lun. 24.03



6

Deluxe
CAMEMBERT

Da Lun. 14.04



7

Deluxe
FILETTI DI ACCIUGHE



Da Gio. 27.03



1

LIVARNO home
**GRATTUGIA
MULTIPLA**

Da Gio. 27.03



2

zenker
baking since 1885

**TEGLIA ALLUNGABILE
DA FORNO**



Antipasto

Salmone in pasta sfoglia con insalata croccante

Da Lun. 07.04



3

Deluxe
SALMONE IN PASTA SFOGLIA

- [1] Grattugia multipla, €3.99
- [2] Teglia allungabile da forno „Zenker“, €7.99
- [3] Salmone in pasta sfoglia, 700g, €9.99
[1 kg = 14.27]
- [4] Patate duchesse, 600g, €1.79 [1 kg = 2.98]

INGREDIENTI

facile | preparazione 60 min |
4 persone

Per il salmone

1 confezione di salmone deluxe
in pasta sfoglia (con ripieno di spinaci)

Per l'insalata

250 g di cavolo bianco
300 g di carote
50 g di taccole
10 g di zenzero fresco
1/2 mazzetto di coriandolo
1 cucchiaino di sciroppo d'acero
1/4 di cucchiaino di sale

Per il condimento

1 cucchiaino di salsa piccante
3 cucchiaini di olio di avocado
2 cucchiaini di sciroppo d'acero
2 cucchiaini di salsa di soia
2-3 cucchiaini di succo di lime
1 lime a fette (a piacere)

PREPARAZIONE

Prepara il forno secondo le istruzioni della confezione. Nel frattempo, pulisci, lava e affetta finemente il cavolo. Pela le carote e tagliale a strisce sottili. Pulisci, lava e taglia a metà il cavolo nero. Pela e grattugia lo zenzero.

Sbuccia e grattugia lo zenzero, condisci le verdure preparate con sale, 1 cucchiaino di sciroppo d'acero e lasciale riposare per circa 10 minuti.

Lava il coriandolo, scuotilo e stacca le foglie dai gambi. Per il condimento, mescola la salsa piccante, 2 cucchiaini di sciroppo d'acero, l'olio di avocado, la salsa di soia e il succo di lime e sala a piacere. Aggiungi il condimento alle verdure e mescola. Togli il salmone dal forno, lascia riposare per circa 5 minuti e taglia con cura a fette. Servi con l'insalata. Cospargi di coriandolo. Guarni con fette di lime.



PREPARAZIONE

Taglia il Cheddar Deluxe a strisce. Lava l'aglio selvatico, scuotilo e tritalo grossolanamente. Sciacqua i petti di pollo in acqua fredda, asciugali e pratica un taglio profondo in ogni pezzo nel senso della lunghezza.

Farcisci i petti di pollo con il cheddar e l'aglio selvatico. Sala e pepa la carne e avvolgila nel prosciutto. Scalda l'olio in una padella, friggi i petti di pollo fino alla doratura, togliili e mettili in una pirofila da forno. Pela e pulisci le carote, tagliale a metà e cuocile in acqua bollente salata per 1-2 minuti. scola e sciacquale in acqua fredda. Prepara le patate duchessa deluxe in forno secondo le istruzioni della confezione.

Circa 10 minuti prima della fine: aggiungi i petti di pollo preparati al forno e termina la cottura.

Nel frattempo, sciogli il burro in una padella, aggiungi le carote e falle saltare per circa 3 minuti a fuoco basso. Sala e pepa. Toglie i petti di pollo dal forno, affettali e disponili nei piatti con le patate duchessa e le carote. Guarnisci con il prezzemolo.

INGREDIENTI

facile | preparazione 20 min |
4 persone

Per il petto di pollo

125 g di cheddar deluxe
8 gambi di aglio selvatico
4 petti di pollo (circa 180 g ciascuno)
Sale
Pepe macinato
4 fette di prosciutto Serrano
2 cucchiai di olio
800 g di carote a mazzetti
12 patate duchessa deluxe
3 noci di burro
Prezzemolo per guarnire



Piatto principale

Petto di pollo ripieno con formaggio e carote



Da Lun. 17.03



4

Deluxe
PATATE DUCESSE, €1.79

PATATE DUCESSE

Pommes duchesse – anche il nome sembra una favola raccontata ai fornelli. Non sono solo un contorno, ma un omaggio all'arte della cucina francese. Croccanti all'esterno, cremose all'interno: un'elegante delizia.



LA NOCCIOLA SI VESTE DI PRIMAVERA

Il semifreddo più semplice e divertente da preparare!

È composto da una miscela di panna, uova e dalla nostra crema alla nocciola. Perfetto da servire su un letto di fragole e con un tocco "crunch" di granella di nocciole.

Dessert

Semifreddo alla nocciola su carpaccio fragola



Da Lun. 17.03



1

Deluxe
**CREMA SPALMABILE ALLE MANDORLE
O ALLE NOCCIOLE, €1.99**

- [1] Creme spalmabili alle mandorle o alle nocciole, 190g, **€1.99** [1 kg = 10.47]
- [2] Tiramisù, 500g, **€3.19** [1 kg = 6.38]
- [3] Torta alla panna, 750g **€5.99** [1 kg = 7.99]
- [4] Tortini al cioccolato, 2x90g, **€2.29** [1 kg = 12.72]

Da Lun. 14.04



2

Deluxe
TIRAMISU

Da Lun. 17.03



3

Deluxe
**TORTA
ALLA PANNA**

Da Lun. 17.03



4

Deluxe
**TORTINI
AL CIOCCOLATO**



SCOPRI QUESTE
& MOLTE ALTRE
RICETTE SU
www.ricette.lidl.it



KEEP CALM AND DRINK COFFEE

Cosa sarebbe la Pasqua senza un caffè post pranzo?
Invita le persone a te più care, servi un delizioso
dolce pasquale accompagnato da una squisita tazzina di caffè.
A volte le cose semplici sono le più belle!



www.rainforest-alliance.org

**Caffè? Sì, ma solo
con il logo Rainforest!**

Scopri il nostro assortimento
di caffè certificato a prezzi
convenienti.



” Sapevate che, secondo uno studio statunitense, anche l'odore del caffè aumenta le prestazioni mentali senza berne nemmeno un sorso?

LA REGINA DELLA PRIMAVERA

Questo piccolo tesoro rosso è l'ingrediente perfetto per tante deliziose ricette: a colazione sui pancake, come topping per il gelato o protagonista delle torte per merende golose! Ma le fragole sono anche deliziose da sole, un piccolo peccato di gola che non può mancare nella tua primavera.

Super-food

È difficile da credere, ma le fragole superano le arance per quanto riguarda il contenuto di vitamina C. Inoltre, forniscono molti altri nutrienti come potassio, calcio e ferro.

Più apparenza che realtà

Anche se si trova sullo scaffale insieme ad altri frutti, la fragola è, botanicamente parlando, un frutto aggregato. La polpa rossa che tanto amiamo è un "falso frutto": il vero frutto sono i piccoli semi.

Da maneggiare con cura

Le fragole sono piccole dive: sensibili alla minima pressione e delicate da conservare. Prima di darle un morso, immergile nell'acqua e toglilo il picciolo solo dopo il lavaggio!



n°1
ITALY'S
TOP
FRESH
RETAILER
2025
SUPPLIERS' CHOICE

**I CAMPIONI DELLA
FOOD SAFETY**

FRAGOLA

Da Lun. 14.04



1

Deluxe
PRALINE GELATO

Da Lun. 24.03



2

Deluxe
GELATO VARIEGATO ALLA FRAGOLA O AL MANGO, €3.79

- [1] Praline gelato, a scelta tra diverse varianti, 10x10ml, **€1.39** [1 l = 13.90]
- [2] Gelato variegato, alla fragola o al mango, 650g, **€3.79** [1 kg = 5.83]
- [3] Dessert alla fragola o passion fruit, 2x60g, **€1.99** [1 kg = 16.58]



Da Lun. 24.03



3

Deluxe
DESSERT AL BICCHIERE



Torta soffice alle fragole e limone



Pancakes con frutta fresca



Zuppa inglese con macarons e frutta



SCOPRI QUESTE
& MOLTE ALTRE
RICETTE SU
www.ricette.lidl.it

IL REGALO PIÙ DOLCE DELLA NATURA

Un frutto irresistibile che esplose di sapore in ogni morso e, al tempo stesso, un prezioso alleato per il tuo benessere. Con le sue mille sfumature e proprietà uniche, la mela è la scelta perfetta per chi vuole deliziare il palato e prendersi cura di sé

Il tuo rituale di bellezza

Le migliori alleate per la tua bellezza? Le mele! Ricchissime di antiossidanti, potenti alleati anti-invecchiamento, che ti aiutano a mantenere la pelle sana e radiosa. Non esitare ad aggiungerle alla tua dieta, diventeranno il tuo beauty hack!

Da sbucciare con cura

Sbucciare una mela sembra un gioco da ragazzi, ma in realtà richiede un po' di destrezza per non sprecare nemmeno un boccone! Il segreto? Usare un coltellino piccolo e affilato, come quelli per pelare i pomodori. E se la lama è in ceramica, ancora meglio! Questo materiale aiuta a mantenere il colore della polpa e a farla sembrare ancora più appetitosa.

Una per ogni gusto

Uno dei frutti più amati e coltivati in tutto il mondo, in Italia si trovano tantissime varietà deliziose!

Puoi scegliere la mela Renetta per frittelle soffici e gustose, invece, la Granny Smith, succosa e leggermente aspra, si abbina alla perfezione con i formaggi più saporiti. E se sei un amante delle torte, la Golden Delicious è la scelta ideale! La Fuji è la regina delle macedonie, con il suo gusto dolce e croccante. Mentre, la Gala è perfetta per essere cotta al forno e servita come dolce caldo!



n°1
ITALY'S
TOP
FRESH
RETAILER
2025
SUPPLIERS' CHOICE

**I CAMPIONI DELLA
FOOD SAFETY**

MELA



Da Lun. 24.03



Da Lun. 17.03



2

Deluxe
CRUMBLE DESSERT

- [1] Colomba integrale con pesca, mela e pera candite, 750g, €5.49 [1 kg = 7.32]
- [2] Crumble dessert, alla mela, alla prugna, alla fragola o all'amarena, 100g, €1.69 [1 kg = 16.90]

1

Deluxe
COLOMBA INTEGRALE



Ciambelline di mele in pasta sfoglia



Gelatina di mele



Insalatona fresca e leggera con noci



SCOPRI QUESTE
& MOLTE ALTRE
RICETTE SU
www.ricette.lidl.it



Da Lun. 17.03



1

Deluxe
**TORTELLONI CON FONTINA
E SPINACI, €1.29**

Il fiore all'occhiello della cucina italiana: la pasta

Oltre 600 varietà diverse, ognuna con la sua forma, dimensione e texture unica.

La sua carriera stellare è il risultato della sua capacità di unire tradizione e innovazione, semplicità e raffinatezza.

Dalla pasta fresca con il suo morso tenero e i ripieni raffinati, alla pasta secca, che offre una versatilità infinita di ricette.

La pasta è diventata un piatto gourmet che conquista i cuori di tutti.



Da Lun. 14.04



2

Deluxe
PAPPARDELLE RIPIENE

Da Lun. 31.03



3

Deluxe
GNOCCHI ALL'ORTICA

Da Lun. 24.03



4

Deluxe
CULURGIONES

Da Lun. 17.03



5

Deluxe
SACCHETTINI AL TARTUFO

Questi piccoli scrigni di pasta ripiena racchiudono un vero e proprio tesoro del bosco: il tartufo. Questo ingrediente prezioso è un vero e proprio capolavoro della natura, con un aroma intenso e avvolgente, una sinfonia di profumi.



Da Lun. 17.03



6

Deluxe
GNOCCHI RIPIENI

Da Gio. 27.03



7

Silvercrest Kitchen Tools
DOPIA PIASTRA AD INDUZIONE

- [1] Tortelloni con fontina e spinaci, 250g, **€1.29** [1 kg = 5.16]
- [2] Pappardelle ripiene ai funghi porcini e tartufo, 250g, **€2.19** [1 kg = 8.76]
- [3] Gnocchi all'ortica, 400g, **€1.69** [1 kg = 4.23]
- [4] Culurgiones ai funghi porcini, patate e pecorino, 300g, **€1.99** [1 kg = 6.63]
- [5] Sacchetti al tartufo, 250g, **€1.29** [1 kg = 5.16]
- [6] Gnocchi ripieni, al radicchio e scamorza o al tartufo 500g, **€1.99** [1 kg = 3.98]
- [7] Doppia piastra ad induzione, **€69.00**





Da Lun. 31.03



1

Deluxe
**FUNGHI PORCINI
IN OLIO D'OLIVA**

Da Lun. 17.03



2

Deluxe
CHIPS DI VERDURE

Antipasto Crostatine di pasta sfoglia con asparagi verdi e pesto

Da Gio. 27.03



3

LIVARNO home
**TAGLIERE DA CUCINA
IN BAMBÙ**

INGREDIENTI

facile | preparazione 30 min |
4 persone

Crema di formaggio
Pesto
Sale
Pepe
Asparagi verdi
Pasta sfoglia (raffreddata)

PREPARAZIONE

Mescolare il formaggio cremoso con metà del pesto fino a ottenere un composto omogeneo. Insaporire con sale e pepe. Tagliare le estremità degli asparagi. Cuocere in acqua bollente salata per circa 2 minuti.

Togliere la pasta sfoglia dal frigorifero e lasciarla riposare per circa 5 minuti. Scolare gli asparagi, sciacquarli in acqua fredda e scolarli bene. Stendere la pasta sfoglia e tagliarla in 10 rettangoli.

Disporre i pezzi di pasta sfoglia uno accanto all'altro, con un po' di spazio tra loro, su due teglie rivestite di carta da forno. Bucherellare con una forchetta e spalmare con la crema al pesto. Disporre gli asparagi sulla superficie.

Cuocere le tartellette in forno preriscaldato a 190 °C per circa 20 minuti, finché non saranno dorate e croccanti.

Sfornare, lasciare raffreddare e servire le crostatine con il pesto rimanente.



SCOPRI QUESTE
& MOLTE ALTRE
RICETTE SU
www.ricette.lidl.it

Da Lun. 17.03



4

Deluxe
**PESTO, A SCELTA TRA
DIVERSE VARIANTI, €1.79**

- [1] Funghi Porcini in olio d'oliva, 190g, **€2.99**
[1 kg = 15.74]
- [2] Chips di verdure con sale marino, 100g, **€1.79**
[1 kg = 17.90]
- [3] Tagliere da cucina in bambù, **€7.99**
- [4] Pesto, a scelta tra diverse varianti, 190g **€1.79**
[1 kg = 9.42]
- [5] Macinasale/pepe elettrico, **€7.99**
- [6] Salgemma, 420g, **€3.99** [1 kg = 9.50]

PREPARAZIONE

Per la salsa, pulire, lavare e tagliare a cubetti sottili i ravanelli. Lavare l'erba cipollina, scuoterla e tagliarla a rotoli sottili. Mescolare i ravanelli, l'erba cipollina, la scorza di limone, il formaggio cremoso, il quark e la panna fino a ottenere un composto omogeneo. Insaporire con sale e pepe.

Versare la crema in una ciotola da portata e guarnire con il crescione. Lavare e scolare le verdure.

Pelare e tagliare in quarti le carote, lasciando un po' di verde sulle carote. Dimezzare e pulire i peperoni. Tagliare i gambi di sedano a metà o in terzi. Tagliare a strisce i peperoni, le carote e il sedano.

Disporre le verdure preparate (ordinate per colore) con la salsa su un piatto da portata.

INGREDIENTI

facile | preparazione 20 min |
4 persone

Ravanelli
Erba cipollina
1 limone
Crema di formaggio
Quark
Panna montata
Sale
Pepe
Crescione
Mazzo di carote
Peperoni gialli e arancioni
Sedano
Pomodori ciliegini

Da Gio. 27.03



5

Silvercrest Kitchen Tools
**MACINASALE/PEPE
ELETTRICO**

Da Lun. 31.03



6

Deluxe
SALGEMMA, €3.99

Antipasto

Pinzimonio di verdure con salsa di ravanelli



**DESSERT DI
FIAMME GOLOSE**

Se vuoi un dessert che ti sorprende ad ogni assaggio, questo è quello giusto!

Inizia con una base di cantuccini croccanti, poi arriva lo strato centrale con il gelato Deluxe e, per finire, una meringa dorata che aggiunge un tocco di magia a questo dessert già fiammante.

Perfetto per sorprendere i vostri ospiti!

Dessert

Gelato con meringa flambè



Da Lun. 07.04



1

Deluxe
**GELATO VARIEGATO AI TRE CIOCCOLATI
O AI FRUTTI DI BOSCO E VANIGLIA, €3.79**

- [1] Gelato variegato ai tre cioccolati o ai frutti di bosco e vaniglia, 650g, **€3.79** [1 kg = 5.83]
- [2] Cantuccini con nocciole, 200g, **€2.29** [1 kg = 11.45]
- [3] Colomba con crema al limone, 750g, **€5.49** [1 kg = 7.32]
- [4] Sbattitore elettrico, **€17.99**
- [5] Bilancia digitale da cucina, **€9.99**
- [6] Creme Brulée, 2x100g, **€1.79** [1 kg = 8.95]

Da Gio. 27.03



4

Silvercrest Kitchen Tools
SBATTITORE ELETTRICO



5

Silvercrest Kitchen Tools
**BILANCIA DIGITALE
DA CUCINA**

Da Lun. 31.03



2

Deluxe
CANTUCCINI

Da Lun. 07.04

NOVITÀ



3

Deluxe
**COLOMBA
CON CREMA AL LIMONE**

Deluxe

FAI BRILLARE IL TUO DESSERT



Da Lun. 17.03



L'oro verde



Il segreto più dolce della natura? Il pistacchio!
Nell'antichità, questi piccoli frutti verdi dal guscio fragile e dal cuore tenero sono sempre stati simbolo di ricchezza e grandezza.
Il pistacchio è un'esperienza sensoriale unica, che ti trasporta in un mondo di sapori e profumi esotici. Si rivela anche ingrediente versatile, che può essere utilizzato in molti modi: aggiungilo alle tue insalate, rendilo protagonista dei tuoi dolci preferiti o semplicemente mangialo come snack.



Da Lun. 24.03



- [1] Uovo cremino di cioccolato al latte e crema al pistacchio, 350g, **€8.99** [1 kg = 25.69]
- [2] Tartufo con cuore di pistacchio, 2x95g, **€2.29** [1 kg = 12.05]
- [3] Cantuccini con pistacchi, 200g, **€2.29**
[1 kg = 11.45]
- [4] Soufflè al cioccolato con ripieno al pistacchio, 2x100g, **€2.49** [1 kg = 12.45]
- [5] Tiramisù al pistacchio, 300g, **€3.49** [1 kg = 11.63]
- [6] Colomba al pistacchio e cioccolato, 750g, **€6.49**
[1 kg = 8.65]

Da Lun. 24.03

NOVITÀ



1

Deluxe
**UOVO CREMINO
DOPPIO STRATO**

2

Deluxe
**TARTUFO CON CUORE
MORBIDO AL PISTACCHIO**





Da Lun. 31.03



Da Lun. 24.03



3

Deluxe
CANTUCCINI

4

Deluxe
**SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO
CON RIPIENO AL PISTACCHIO**

Da Lun. 24.03



5

Deluxe
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Da Lun. 24.03



6

Deluxe
**COLOMBA AL PISTACCHIO
E CIOCCOLATO, €6.49**

Deluxe

PROFUMO DI PRIMAVERA



Da Lun. 07.04



BRINDIAMO!

In famiglia o con gli amici,
Lidl ti offre sempre il giusto abbinamento
per accompagnare il tuo menù
con un calice di qualità.



[1] Formaggio Cheddar, 250g, €3.79 [1 kg = 15.16]

[2] Corale, Grillo DOC Sicilia, Vol. 12,5%, 750ml, €1.99 [1 L = 2.65]

[3] Allini, Prosecco DOC extra dry, 200 ml, €1.79 [1 L = 8.95]

[4] Flaureo, Prosecco DOC Spumante brut Millesimato, 750ml, €6.99 [1 L = 9.32]

Freschi Vincitori!

Nella Sicurezza Alimentare di Frutta e Verdura



*Sigillo rilasciato da ELNATH MEDIA SRL, sulla base dei risultati di una valutazione realizzata dai più qualificati fornitori di ortofrutta italiani, dietro pagamento di una licenza temporanea.

n°1
ITALY'S
TOP
FRESH
RETAILER
2025

SUPPLIERS' CHOICE

I CAMPIONI DELLA
FOOD SAFETY

FRUTTA & VERDURA



MIRTILLI



CUORI DI CARCIOFO



Ogni giorno da Lidl trovi una vasta selezione di frutta e verdura appena raccolte, garantite per mantenere il loro sapore e le loro proprietà nutritive al massimo livello.

Lasciate tentare dalla genuinità!

CAMPIONI DI FRESCHEZZA

Abbiamo a disposizione
11 varietà di mele
nel nostro assortimento



MELE



I nostri fornitori stanno implementando progetti per l'uso efficiente delle risorse idriche (ad esempio, sistemi di irrigazione intelligenti, utilizzo dell'acqua piovana, riciclo delle acque).



FRAGOLE



ASPARAGI



Ricetta Cialde salate alle zucchine



INGREDIENTI

facile | preparazione circa 30 min. |
4 persone

- 1 piccolo mazzo di erbe miste
(per esempio prezzemolo, aneto, erba
cipollina)
- 1 piccolo cespo di radicchio
- 1 lattuga romana
- 350 g di zucchine
- 1 cetriolo
- 2 piccole cipolle rosse
- Sale
- 500 g di quark magro
- 4 cucchiai di latte
- 4 cucchiai di olio di avocado
- pepe macinato
- 100 g di cheddar
- 2 uova (taglia M)
- 40 g di pangrattato
- 50 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- Piastra per waffle

PREPARAZIONE

Lavare le erbe, la lattuga, le
zucchine e il cetriolo. Scuotere
le erbe per asciugarle e tritarle
finemente. Pulire la lattuga e
tritarla grossolanamente. Tagliare il
cetriolo a fettine sottili. Sbucciare
le cipolle e tagliarle a dadini fini.
Grattugiare finemente le zucchine,
mescolare con 1/2 cucchiaino di
sale e lasciare riposare.

Nel frattempo, mescolare il
quark, il latte, le erbe aromatiche
(tranne alcune per guarnire),
metà dei cubetti di cipolla e l'olio
di avocado fino a ottenere un
composto liscio. Condire con sale
e pepe, coprire e mettere da parte.

Per i waffle strizzare bene le
zucchine e mescolarle con i
cubetti di cipolla rimasti, le uova, il
formaggio cheddar, il pangrattato,
la farina e il lievito. Condire il
composto con sale e pepe.
Riscaldare una piastra per waffle
e ungerla bene. Cuocere da 3 a 6
waffle dorati uno dopo l'altro.

Da Lun. 14.04



1

GOURMETMAXX
DOSATORE PER OLIO

Piccole ricette, grandi avventure



- [1] Dosatore per olio „GourmetMaxx“, €6.99
- [2] Tritatutto elettrico, €9.99

Da Lun. 14.04



2

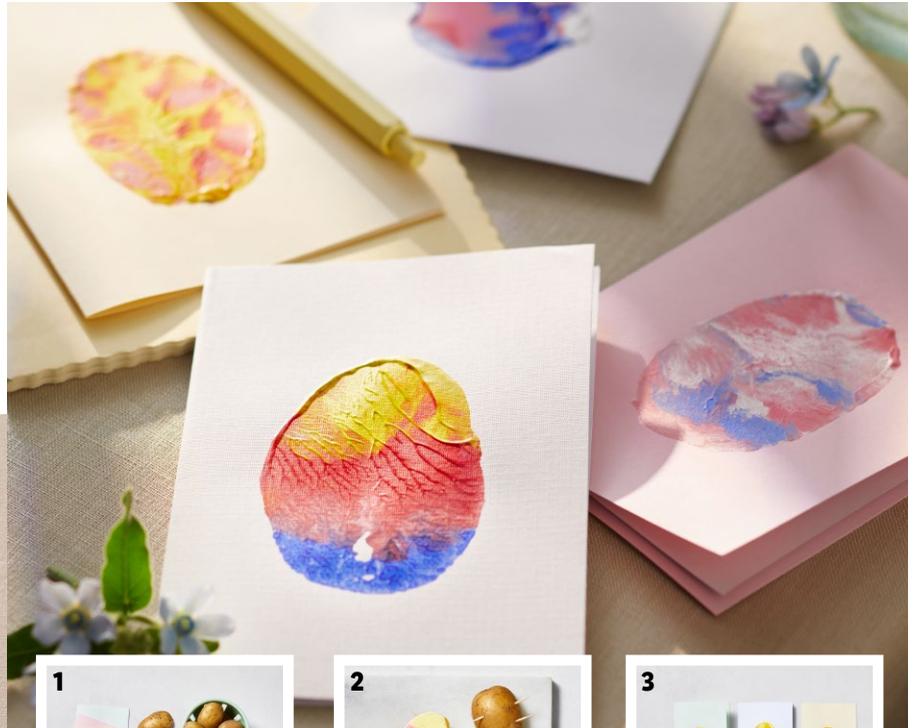
SILVERCREST® KITCHEN TOOLS
TRITATUTTO ELETTRICO



Per una Pasqua divertente in famiglia, colora le uova, cucina la nostra ricetta per grandie piccoli e gioca con la tua creatività.



CREA IL TUO UOVO VEGETALE



ECCO COME FUNZIONA

1 | MATERIALI

patate di media grandezza | tagliere | coltello | stuzzicadenti | colori acrilici | pennelli | cartoncini bianchi

2 | TAGLIARE LE PATATE A MISURA

A seconda della forma, taglia a metà o a forma di uovo. Utilizza gli stuzzicadenti per fare i "manici" delle patate (per facilitare la rimozione dalla carta dopo la stampa).

3 | TIMBRATURA

Dipingi le metà delle patate, imprimi sul foglio e lasciare asciugare.



Da Lun. 10.03



1

Favorina
**OVETTI DI CIOCCOLATO
AL LATTE**

Da Lun. 10.03



2

Favorina
**MONETE E BANCONOTE
DI CIOCCOLATO AL LATTE**

[1] Ovetti di cioccolato al latte, 200g, **€2.99**
[1 kg = 14.95]
[2] Monete e banconote di cioccolato al latte,
150g, **€1.39** [1 kg = 9.27]

DOLCI DELLA PASQUA

FAVORINA

VIVI UNA PASQUA GOLOSA CON FAVORINA
I migliori dolci e la cioccolata più divertente di Pasqua è solo Favorina!
Tanti prodotti pensati per rendere ancora più speciale questa festa.



Non solo il nostro cioccolato è certificato...

Ma continuiamo ad espandere l'intera gamma dei nostri prodotti equosolidali con il nostro partner di lunga data: Fairtrade.

- [1] Coniglietto pasquale al cioccolato al latte, 75g, **€1.99** [1 kg = 26.53]
- [2] Uovo di cioccolato al latte o fondente con sorpresa, 400g, **€4.99** [1 kg = 12.48]
- [3] Uovo di cioccolato fondente con sorpresa, 400g, **€4.99** [1 kg = 12.48]
- [4] Uovo di cioccolato bianco con sorpresa, 300g, **€4.99** [1 kg = 16.63]
- [5] Bastoncini di cioccolato, bianco e al latte o solo al latte, 150g, **€2.19** [1 kg = 14.60]
- [6] Uovo di cioccolato al latte, con sorpresa e con peluche, 300g, **€7.99** [1 kg = 26.63]

Il marchio Fairtrade rappresenta, tra le altre cose:

- Garanzia di un prezzo equo e stabile per gli agricoltori;
- Un guadagno extra per i lavoratori in Africa da investire nelle comunità;
- Supporto tecnico per il miglioramento della qualità e nuove opportunità di commercio per i produttori.



Da Lun. 10.03



1

Favorina
**CONIGLIETTO PASQUALE
AL CIOCCOLATO
AL LATTE, € 1.99**

Da Lun. 10.03



2

Favorina
**UOVO DI CIOCCOLATO
AL LATTE CON SORPRESA**

Da Lun. 10.03



3

Favorina
**UOVO DI CIOCCOLATO
FONDENTE CON SORPRESA**

Da Lun. 10.03



4

Favorina
**UOVO DI CIOCCOLATO
BIANCO CON SORPRESA**

Da Lun. 10.03



5

Favorina
**BASTONCINI
DI CIOCCOLATO**

Così carini che tutti vorrebbero averli!
Ora non ti resta che scegliere tra il cioccolato al latte e la combinazione con il cioccolato bianco. Oppure perchè non provarli entrambi?

Da Lun. 10.03



6

Favorina
**UOVO DI CIOCCOLATO
AL LATTE**



Da Lun. 10.03



1

Favorina
**CONIGLIETTO DI CIOCCOLATO
AL LATTE, €1.99**

Da Lun. 10.03



3

Favorina
COLOMBA CLASSICA

Da Lun. 10.03

NOVITÀ



2

Favorina
**COLOMBA CON GOCCE
DI CIOCCOLATO**

Da Lun. 10.03

NOVITÀ



4

Favorina
**COLOMBA SENZA
CANDITI**

La nostra cioccolata pasquale Favorina è realizzata con con il cacao al 100% certificato Fairtrade



- [1] Coniglietto di cioccolato al latte, 125g, **€1.99**
[1 kg = 15.92]
- [2] Colomba con gocce di cioccolato, 750g, **€4.99** [1 kg = 6.65]
- [3] Colomba classica, 1000g, **€5.49**
- [4] Colomba senza canditi, 1000g, **€5.49**
- [5] Praline di cioccolato bianco al caramello ripiene di crema e cereali, 200g, **€2.99**
[1 kg = 14.95]



FAVORINA

CROCCANTI SORPRESE



LA PRIMAVERA IN TAVOLA



1 | COSA TI SERVE

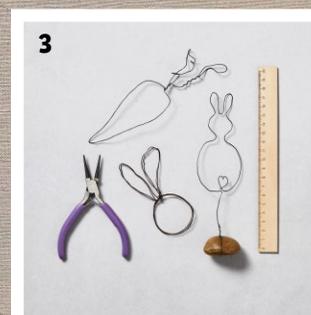
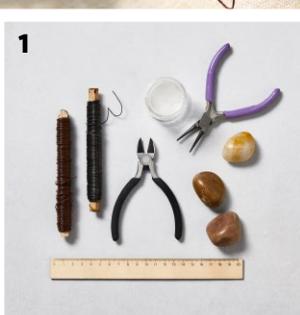
Filo di ferro per fiori (di qualsiasi colore) | 2 pinze |
Bcchiere (Ø ca. 4 cm) | Ciottoli

2 | PROCEDIMENTO

Per il **porta tovagliolo**, utilizza il filo di ferro e avvolgilo attorno a un bicchiere per tre volte. Quindi, piega il filo e crea le due orecchie del coniglietto. Per ciascun porta tovagliolo, ti consigliamo di utilizzare un filo lungo circa 70 cm.

Per il **segnaposto** realizza con il filo di ferro la forma del coniglio a mano libera o, se necessario, utilizza una pinza. Per fare in modo che il segnaposto rimanga in equilibrio, lega con il filo un piccolo sasso di circa 5 cm per creare la base del segnaposto. Anche in questo caso, ti consigliamo di utilizzare un filo lungo circa 70 cm. Se vuoi creare un segnaposto a forma di carota, segui lo stesso procedimento. In questo caso, la lunghezza del filo dovrà essere di circa 50-100 cm, secondo necessità.

3 | RISULTATO FINALE



Da Gio. 20.03



1
PARKSIDE®
**VALIGETTA PORTATTREZZI,
108 PEZZI**

Da Gio. 20.03

[1] Valigetta portattrezzi, 108 pezzi **€79.00**
[2] Righello multiangolo, scalimetro, squadra
o staffa angolare, **€4.99**



2
PARKSIDE®
**RIGHELLO MULTIANGOLO,
SCALIMETRO, SQUADRA
O STAFFA ANGOLARE**



PARKSIDE®

PUOI

FARCELA!

DECORAZIONI



Da Lun. 24.03



Da Lun. 24.03



3



LIVARNO home

DECORAZIONE PASQUALE IN LEGNO

2 pezzi

1

LIVARNO home

GHIRLANDA PASQUALE



Da Lun. 24.03



2

LIVARNO home
DECORAZIONE PASQUALE IN LEGNO E FELTRO

Da Lun. 24.03



5

LIVARNO home
UOVA DECORATIVE PASQUALI

12 o 18 pezzi



Da Lun. 24.03



4

LIVARNO home
CESTINO DECORATIVO IN FELTRO, € 2.99

Da Lun. 24.03



8

LIVARNO home
DECORAZIONI PRIMAVERILI



Da Lun. 24.03



6

LIVARNO home
DECORAZIONI PASQUALI IN CARTA

Da Lun. 24.03



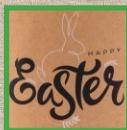
7

LIVARNO home
CLIP DECORATIVE
6 pezzi



- [1] Ghirlanda pasquale, €9.99
- [2] Decorazione pasquale in legno e feltro, €2.99
- [3] Decorazione pasquale in legno, 2 pezzi, €3.99
- [4] Cestino decorativo in feltro, €2.99
- [5] Uova decorative pasquali, 12 o 18 pezzi, €1.99
- [6] Decorazioni pasquali in carta, €1.49
- [7] Clip decorative, 6 pezzi, €3.99
- [8] Decorazioni primaverili, €1.49

Da Lun. 24.03



1

LIVARNO home
**CANDELA PASQUALE
PROFUMATA**
250 g

Da Gio. 10.04



2

LIVARNO home
CANDELA PROFUMATA
80 g

Da Lun. 24.03



3

LIVARNO home
CATENA LUMINOSA LED



Da Lun. 07.04



4

Playtive
**OVETTI GIOCATTOL
IN LEGNO**



Da Lun. 07.04



5

Playtive
**SET PASTA DA MODELLARE
„OVETTI PASQUALI“**
4 pezzi

Da Lun. 24.03



6

iPuro
**FRAGRANZA PER
AMBIENTE, €4.99**

Da Lun. 24.03



7

Crelando
**DECORAZIONI PASQUALI
DA DIPINGERE**
12 pezzi

Da Lun. 24.03



8

LIVARNO home
**SCULTURA
A FORMA
DI PALLONCINI**

- [1] Candela pasquale profumata, €4.99
- [2] Candela profumata, €1.49
- [3] Catena luminosa LED, €2.99
- [4] Ovetto giocattolo in legno, €7.99
- [5] Set pasta da modellare „Ovetto pasquali“, 4 pezzi €2.49
- [6] Fragranza per ambiente „iPuro“, €4.99
- [7] Decorazioni pasquali da dipingere, 12 pezzi, €3.99
- [8] Scultura a forma di palloncini, €4.99



GIOCHI E REGALI



Da Lun. 07.04



1

Crelando

**ROTOLO CARTA
DA REGALO, €0.99**

5 m x 70 cm

- [1] Rotolo carta da regalo 5 m x 70 cm, **€0.99**
- [2] Uovo con sorpresa „Frozen, Paw Patrol, Peppa Pig“, **€7.99**
- [3] Valigetta per colorare per bambini, 34 pezzi „Paw Patrol, Frozen, Gabby's Dollhouse“, **€4.99**
- [4] Mini personaggi „Gabby's Dollhouse“, **€9.99**
- [5] Busta con sorprese „Paw Patrol, Peppa Pig, Barbie“, **€2.49**
- [6] Calzini da uomo e da donna in confezione pasquale, 2 paia „Soxo“, **€4.99**
- [7] Calzini da bambini in confezione regalo, 2 paia, „Soxo“ **€3.99**
- [8] Calzini da neonati in confezione pasquale, 2 paia „Soxo“, **€3.99**



Da Lun. 07.04



2



UOVO CON SOPRESA



Da Lun. 07.04



3



Undercover

VALIGETTA PER COLORARE PER BAMBINI

34 pezzi

Da Lun. 07.04



4



MINI PERSONAGGI

Da Lun. 07.04



5



BUSTA CON SOPRESA

Da Lun. 07.04



6



CALZINI DA UOMO E DA DONNA IN CONFEZIONE PASQUALE

2 paia

Da Lun. 07.04



7



CALZINI DA BAMBINI IN CONFEZIONE REGALO

2 paia

Da Lun. 07.04



8



CALZINI DA NEONATI IN CONFEZIONE PASQUALE

2 paia

CUCINA & GRILL



Da Gio. 27.03



- [1] Impastatrice planetaria, €49.00
- [2] Padella o bisticchiera in ghisa, €14.99
- [3] Accessori da cucina in silicone, €2.49
- [4] Barbecue a botte, €49.00
- [5] Accessori per pasticceria, €2.49
- [6] Telo protettivo per barbecue, €6.99
- [7] Set utensili per barbecue, 3 pezzi, €19.99
- [8] Set stampini in silicone, 6 o 12 pezzi, €2.49

Silvercrest Kitchen Tools

**IMPASTATRICE
PLANETARIA**



Da Gio. 17.04

2

Grillmeister
**PADELLA O
BISTECCHIERA
IN GHISA, €14.99**

Da Gio. 17.04

4

Grillmeister
BARBECUE A BOTTE

Da Gio. 17.04

6

Grillmeister
**TELO PROTETTIVO
PER BARBECUE**

Da Gio. 17.04

7

Char-Broil
SET UTENSILI PER BARBECUE
3 pezzi

Da Gio. 27.03



3

LIVARNO home
**ACCESSORI DA CUCINA
IN SILICONE**

Da Gio. 27.03



5

zenker
baking since 1885
**ACCESSORI
PER PASTICCERIA**

Da Gio. 27.03



8

LIVARNO home
**SET STAMPINI IN SILICONE,
6 O 12 PEZZI**

È arrivata la primavera

La primavera è una stagione di rinascita e rinnovamento e i fiori sono uno dei suoi simboli più belli.

Quando il freddo inverno comincia a lasciare il posto al caldo sole primaverile, la terra si risveglia e i fiori iniziano a sbocciare, creando un tappeto di colori e profumi che riempie l'aria di dolcezza.



1

ORCHIDEA IN VASO DI CERAMICA DECORATO



Da Gio. 17.04



2

CONIGLIETTO DI PASQUA CON KALANCHOE

- [1] Orchidea in vaso di ceramica decorato, €9.99
- [2] Coniglietto di Pasqua con Kalanchoe, €4.99
- [3] Calla in vaso di vetro con pulcino, €7.99
- [4] Selaginella con decorazione pasquale, €2.99
- [5] Succulente mix di Pasqua, €1.99
- [6] Piante con figura in legno, €3.99
- [7] Vaso con coniglietto di Pasqua con Kalanchoe, €3.99

Da Gio. 17.04



3

CALLA IN VASO DI VETRO CON PULCINO



Da Gio. 17.04



Da Lun. 14.04



4

**SELIGINELLA
CON DECORAZIONE PASQUALE**

Da Lun. 14.04



5

**SUCCULENTE
MIX DI PASQUA**

Da Lun. 14.04



6

**PIANTE CON
FIGURA IN LEGNO**

Da Lun. 14.04



7

**VASO CON CONIGLIETTO
DI PASQUA CON
KALANCHOE, €3.99**



Prenota le tue vacanze con



viaggi

lidlviaggi.it

SCOPRI
DI PIÙ
SU
www.lidlviaggi.it



EMILIA-ROMAGNA

Lido Delle Nazioni (FE)

Airone Bianco Residence Village ****

Pensione completa + bevande ai pasti + forfait consumi + servizio spiaggia



Arrivi dal 18/04 al 12/09/25



Prezzo scontato con il **PRENOTA PRIMA**
Entro il 30/04/25

CIN: IT038006ATDCSDHK4

MARE

da € 195

176

a persona per 3 notti

ABRUZZO

Giulianova Lido (TE)

Hotel Europa Beach Village ****

Pensione completa



Arrivi dal 03/05 al 24/09/25



Prezzo scontato con il **PRENOTA PRIMA**
Entro il 31/03/25

CIN: IT067025A1E4C47K45

MARE

da € 219

285

a persona per 3 notti

CALABRIA

Roseto Capo Spulico (CS)

Relais Capo Spulico ****S

Pensione completa + bevande ai pasti + Tessera Club



Arrivi dal 08/06 al 31/08/25



Prezzo scontato con il **PRENOTA PRIMA**
Entro il 30/04/25

CIN: IT078107A1N2NX2400

MARE

da € 259

324

a persona per 7 notti

PUGLIA

Carovigno, loc. Specchiolla (BR)

Riva Marina Resort ****

All Inclusive + servizio spiaggia + utilizzo della piscina scoperta



Arrivi dal 25/05 al 14/09/25



Prezzo scontato con il **PRENOTA PRIMA**
Entro il 31/03/25

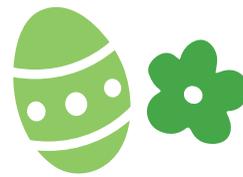
CIN: IT074002A100021731

MARE

da € 135

662

a persona per 7 notti



SARDEGNA

Orosei (NU)

Marina Resort Garden Club ****

Pensione completa + bevande ai pasti + traghetto a/r



Arrivi dal 29/05 al 18/09/25



Prezzo scontato con il **PRENOTA PRIMA** Entro il 31/03/25

CIN: IT091063A1000F2302

MARE

da € 605

578

a persona per 7 notti

SARDEGNA

Santa Teresa di Gallura (SS)

Mangia's Sardinia Resort ****

Mezza pensione + traghetto a/r



Arrivi dal 30/05 al 19/09/25



Prezzo scontato con il **PRENOTA PRIMA** Entro il 31/03/25

CIN: IT090063A1HLEFZFP

MARE

da € 999

813

a persona per 7 notti

TRENTINO-ALTO ADIGE

Molina di Fiemme (TN)

Hotel Olimpionico ****

Mezza pensione + utilizzo del centro benessere



Arrivi dal 30/05 al 25/09/25



CIN: IT022047A1CUHGEBSC

MONTAGNA

da €

199

a persona per 3 notti

TRENTINO-ALTO ADIGE

Racines, loc. Gasteig (BZ)

Anett Hotel ****

Mezza pensione + utilizzo del centro benessere e della piscina coperta



Arrivi dal 22/06 al 30/10/25



Prezzo scontato con il **PRENOTA PRIMA** Entro il 30/04/25

CIN: IT021070A1TYSM2Q3A

MONTAGNA

da € 295

266

a persona per 3 notti

TOSCANA

Asciano (SI)

Hotel Precise House Montaperti ****

Mezza pensione + 1 ingresso per soggiorno al centro benessere + utilizzo della piscina coperta e scoperta



Arrivi dal 25/03/25 al 04/01/26



Prezzo scontato con il **PRENOTA PRIMA** entro 60 giorni dall'arrivo

CIN: IT052002A1VAXDGSVK

NATURA

da € 145

124

a persona per 2 notti

VENETO

Abano Terme (PD)

Grand Hotel Trieste & Victoria *****

Pensione completa + utilizzo del centro benessere e delle piscine



Arrivi dal 25/03/25 al 04/01/26



TERME

da €

545

a persona per 3 notti

SCONTO 10%

sugli hotel della brochure con i codici:

DELUXE29GIU
con partenze entro il 29/06

DELUXE1SET
con partenze dal 01/09

Da lunedì a venerdì dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00.

Sabato dalle 9:00 alle 13:00.

Costo della chiamata in base al profilo tariffario.

0471 806678

Prenotabile 24 ore su 24 in tutta sicurezza!

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 Dlgs 206/2005. È venditore Ignas Tour S.p.A., Largo Cesare Battisti 28, 39044 Egna (BZ) P.IVA 01652670215. Offerte complete, dettagli, disponibilità e condizioni di vendita sul sito www.lidlviaggi.it

Deluxe

**Lidl donerà a
Fondazione ABIO Italia ETS
1,00 € per ogni uovo venduto
a sostegno dei bambini
in ospedale**



1

**Deluxe
UOVO DI CIOCCOLATO
AL LATTE CON
NOCCIOLE INTERE,
€7.99**

[1] Uovo di cioccolato al latte con nocciole intere, 350g, €7.99 [1 kg = 22.83]

