

SUPERMERCATI

Venturini

punto
zero

Cartura - Due Carrare

Risparmiare
è semplice

Ogni **Dì** un
Buono SCONTO
per il **VENERDÌ**

Dal 28/01 al 21/02/19
per ogni spesa
di almeno € 10,00

Riceverai 1 buono sconto
del valore di € 10,00



Il buono sconto è utilizzabile

IL VENERDÌ' su una spesa minima di € 50,00

(venerdì di utilizzo dei buoni: 01/02 - 08/02 - 15/02 - 22/02)

I buoni sconto sono cumulabili

(alcuni esempi: 2 buoni sconto da € 10,00 utilizzabili su una spesa di € 100,00 - 3 buoni su una spesa di € 150,00)

Sono esclusi dallo sconto le bombole del gas, la legna ed il pellet.

I buoni sconto non saranno emessi alla domenica.

TUTTE LE DOMENICHE SCONTO 10% SU TUTTA LA SPESA! aperto dalle 9,00 alle 13,00
...scopri le tantissime altre offerte in punto vendita...

Via D. Di Sanguè, 3.5 - DUE CARRARE (PD)
Tel. 049/5290747

Via Rena, 53 - CARTURA (PD)
Tel. 049/9555726

SUPERMERCATI

Venturini

punto

zero

Cartura - Due Carrare

Risparmiare
è semplice

Carni d'eccellenza in qualità e sapore!

Scelte per voi e la vostra salute da filiere controllate.

Il banco macelleria dei nostri supermercati è affidato in gestione diretta a macellerie esterne altamente qualificate in linea con la nostra filosofia: vendita di prodotti selezionati e di prima qualità e servizio garantito da personale qualificato.

A Cartura



Macelleria G&G - Famiglia Barison

Da giugno 2018 la gestione del reparto macelleria è a cura della Macelleria G&G, gestita dalla Famiglia Barison.

La Famiglia Barison, con ventennale esperienza nel settore, offre carni di 1ª qualità con un assortimento completo per soddisfare ogni esigenza.

Gli insaccati proposti sono totalmente di produzione propria.

Tutte le carni rosse in vendita nel proprio reparto sono a km 0.

Accanto ai tagli freschi è possibile trovare una grande varietà di prodotti "pronto cuoci" preparati ogni giorno secondo ricette studiate da Macelleria G&G.

Freschezza, qualità e servizio sono i punti forti di Macelleria G&G che è possibile contattare per prenotazioni e preparazioni su richiesta.

A Due Carrare



La Tradizione di William Garbin

Il banco macelleria è gestito, fin dal primo giorno di apertura, da La Tradizione di William Garbin insieme alla sua squadra di collaboratori.

Forte di una professionalità che si tramanda da più di 40 anni di generazione in generazione, William seleziona bovini, suini, equini e ovini fra le migliori razze e produce artigianalmente insaccati e prosciutti di primissima scelta e rigorosamente senza conservanti. La carne bovina proposta proviene da capi di bestiame allo stato semibrado (stalla e pascolo alternati) alimentati in modo sano e naturale, mentre le carni bianche provengono da aziende che allevano in modo non intensivo varie razze avicole pregiate.

Per questo la carne proposta da La Tradizione è un prodotto garantito e di primissima qualità. La Tradizione opera nella totale trasparenza e tranquillità in quanto segue rigorosamente le norme HACCP e le norme sulla rintracciabilità delle carni.

Questa rigorosità viene applicata per 2 semplici, ma importanti motivi: il rispetto per il cliente ed un vanto per il macellaio che sa di operare "a regola d'arte".