

**Differenti
per mille motivi.**



PER

La grande



**Ci sono mille motivi per cui siamo differenti,
ma il primo si percepisce subito entrando
nei nostri negozi.**

È l'aria che si respira tra gli scaffali; di ricerca, di qualità, di vicinanza. Sono i prodotti che selezioniamo ogni giorno, da produttori in piena sintonia con la nostra filosofia. Sono le persone che scegliamo e che ci mettono tutta la loro passione per offrire un servizio sempre più accurato.

È l'esperienza dei nostri collaboratori che preparano piatti semplici o più ricercati, dolci golosissimi, brioche di pasticceria e il pane più fragrante che ci sia.

**E se questo è il primo motivo,
immagina gli altri 999!**

Selezione

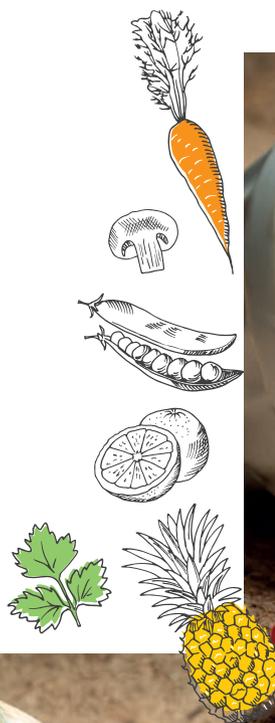
La nostra offerta è semplice eppure così unica,
perché andiamo alla ricerca delle eccellenze.
Perché scegliamo anche produzioni locali
e produttori seri e affidabili.

E questo fa davvero la differenza.

ORTOFRUTTA

Per selezionare **la frutta e la verdura di stagione** e di **qualità**, ci vuole la passione e la dedizione delle persone che ogni giorno si occupano del reparto ortofrutta.

Nei punti vendita, infatti, il lavoro di selezione viene curato dai responsabili di reparto, impegnati a garantire **materie prime principalmente italiane**, provenienti anche da **piccoli produttori locali**, che forniscono frutta e verdura a filiera corta.



Così noi possiamo assicurare sempre il **miglior rapporto qualità prezzo** e valorizzare il territorio.

I nostri prodotti, sempre invitanti, riempiono di colori e profumi gli ipermercati. E non ci dimentichiamo di chi ha poco tempo per sbucciare e tagliare. Per questo, abbiamo adibito spazi dedicati dove il nostro personale lavora gli ingredienti, per creare insalate di tutti i tipi, già pronte in vaschetta o da comporre a piacere, macedonie, frullati e centrifugati, da portare a casa o consumare sul momento.



PESCHERIA

La freschezza è il nostro impegno,
il rispetto del cliente è la nostra
responsabilità quotidiana.

Questo vuol dire che ci dedichiamo
ogni giorno alla **selezione di prodotti**
e preferiamo produttori italiani attenti
all'ambiente e ai cicli naturali
della terra e del mare.

**Da sempre ci impegniamo
favorendo la "filiera corta"
e acquistando anche
da Cooperative italiane.**



Grazie a **Patto Qualità Iper**, sui nostri banchi è possibile trovare un
pescato fresco, per portare in tavola la grande bontà dei mari italiani.

Le orate e i branzini Patto Qualità Iper, crescono in mare aperto, nel Mar Ligure tra Sestri Levante e Portofino, lontano da porti turistici e commerciali. Qui gli **allevamenti sono a bassa densità** e tutte le fasi della produzione sono controllate e tracciabili.



**PATTO
QUALITÀ**

BUONI NON SOLO NEL GUSTO.

- Allevamenti italiani
- Assenza di antibiotici*
- Allevamento a bassa densità

ORATE E BRANZINI



Ricchi di omega 3 e
allevati nel Mar Ligure o nel Mar di Sardegna
senza antibiotici da almeno 12 mesi.

Differenti per mille motivi.



MACELLERIA

La selezione dei prodotti di macelleria richiede esperienza e conoscenza dei metodi, dei processi produttivi, degli allevamenti e del territorio. Per questo ci affidiamo alla competenza di **Carnitalia** che garantisce, insieme al reparto macelleria, **la qualità dei nostri prodotti.**

I nostri banchi propongono anche tagli bovini di carne piemontese controllati COALVI, adatti a ogni tipo di preparazione, dalle delicate tartare ai sontuosi arrosti.



Pronti da Cuocere

Meno tempo in cucina più tempo per la qualità. Questa è la filosofia dei **nostri piatti salvatempo** preparati ogni giorno con gli **ingredienti migliori** dai nostri chef che si dedicano con cura e attenzione alla creazione di ricette sempre più gustose, da scegliere e cuocere.

Per chi è in cerca di novità, selezioniamo anche **carne di vitello allevata in Olanda**, garantita da processi di lavorazione e produzione controllati e tracciati in ogni fase produttiva. L'alternativa per gli amanti delle carni bianche è la nostra **selezione di polli, galletti e faraone di filiera 100% italiana certificata**, allevati a terra con mangimi vegetali, arricchiti di vitamine e minerali, senza l'uso di antibiotici.



Con il migliore rapporto tra qualità e prezzo, la selezione è ugualmente accurata, per assicurare i consumatori sul rispetto della corretta filiera e la tracciabilità.



PATTO QUALITÀ

BUONI NON SOLO NEL GUSTO.



**POLLO, FARAONA,
GALETTI E CAPPONE**



- Allevamenti italiani
- Assenza di antibiotici*
- Rispetto del benessere animale con arricchimenti ambientali

Scegli Patto Qualità Iper, maggior spazio in allevamento, alimentazione vegetale con integrazione di vitamine e minerali, priva di grassi e farine animali.

*Avicoli allevati senza l'uso di antibiotici

Differenti per mille motivi.



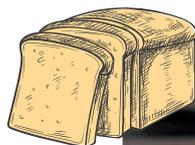
Produzione

La differenza sta in una mano sapiente che impasta chili di bontà e che ha la pazienza di attendere il giusto tempo di lievitazione. La differenza sta nei nostri mastri panettieri che conoscono tecniche e tempi di cottura.

**La differenza sta nella loro gioia
quando vedono il proprio capolavoro
uscire fragrante ogni giorno.**

PANETTERIA

Ogni notte nei nostri reparti di panetteria fervono i preparativi per il giorno dopo. Si impasta e si mescola; **ingredienti semplici eppure speciali** come acqua, farina, anche di grani antichi, e lievito, compreso il lievito madre. Si lavora seguendo il **metodo tradizionale**, con la biga e con una **lievitazione naturale di 15 ore**, per esaltare il sapore e il profumo dell'impasto.



Durante tutta la giornata i nostri panettieri sfornano pane sempre fresco e fragrante.

E lo fanno davvero sotto gli occhi di tutti, grazie ai laboratori a vista che permettono di ammirare i gesti esperti dei nostri collaboratori.

Oltre 20 tipi di pane da provare: baguette della tradizione francese, sfiziosi alle olive, ciabatte, pane «pugliese», ai cereali, di segale, di grano saraceno e anche senza sale. Come resistere a tutta questa varietà?



PASTICCERIA

La **voglia di dolcezza** non conosce sosta, per questo fin dal primo mattino i nostri pasticceri dosano ingredienti e creano i famosi dolci degli ipermercati Iper La grande i. **Croissant, brioche, biscotti, crostate di frutta, torte, praline al cioccolato e pasticceria mignon**, possiamo preparare più di 20 diverse specialità di pasticceria, tutte realizzate grazie all'abile maestria del nostro personale specializzato.



Possiamo preparare più di 20 diverse specialità di pasticceria.



Grande attenzione viene dedicata alla **scelta e provenienza degli ingredienti**, come nel caso delle confetture prodotte solo con frutta fresca e zucchero o della pasta frolla a base di burro italiano. Per soddisfare tutti i palati, anche quelli più esigenti, è stata creata una **linea di dolci senza burro**, senza latte e senza uova, realizzati con i semplici ingredienti della tradizione e seguendo la stagionalità.



Confetture prodotte solo con frutta fresca e zucchero.

A photograph of a woman with curly hair, wearing a white baker's uniform and a tan cap. She is smiling and holding a large, round tart or pizza topped with various fresh fruits like strawberries, blueberries, and raspberries. The background is a white wooden wall with a large red circular graphic element.

IPER
La grande

SAI CHE C'È DI NUOVO?

QUI NON VENDIAMO I DOLCI.
Qui facciamo i dolci. E poi te li vendiamo pure.
Perché ogni Iper è anche una pasticceria.

PASTICCERIA

Quando pensiamo alla nostra pasticceria, ci viene in mente la piccola bottega che offre ancora la qualità delle cose fatte in casa con ingredienti attentamente selezionati. Fra questi il finissimo **cioccolato** che ogni giorno, dietro i vetri del nostro laboratorio a vista, viene lavorato con precisione e maestria per creare torte, praline, tartufi, tavolette di ogni genere e grandi classici come i boeri e le scorzette di arancia candita ricoperte.

**Finissimo
cioccolato
attentamente
selezionato.**



E per le diverse farciture vengono scelte le **migliori materie prime**, fra cui prodotti d'eccellenza italiani e frutta freschissima. Così ogni boccone è una scoperta di sapori.

Il nostro banco di specialità al **cioccolato** è un inno alla dolcezza. Tra **praline e tartufi**, **torte e pasticcini**, acquistabili anche a peso in eleganti pacchetti regalo, la golosità è assicurata.

**Il nostro
cioccolato
è un inno
alla dolcezza.**



GASTRONOMIA

Cosa c'è di meglio di un buon piatto, preparato con amore e con ingredienti selezionati? Probabilmente il fatto che a farlo sono i nostri chef professionisti, che ogni giorno si mettono all'opera per accontentare i gusti di tutti i clienti. Dalla loro fantasia e abilità nascono **specialità uniche o tradizionali**. Primi piatti, secondi di carne e di pesce, contorni, verdure e l'immane pollo arrosto si alternano nel nostro **banco gastronomia** in un tripudio di sapori, colori e varietà.



Che si desideri un piatto classico o uno più contemporaneo, il nostro reparto saprà soddisfare ogni desiderio. I clienti in cerca di qualcosa di speciale saranno accontentati. Le ricette, infatti, sono preparate sempre con i **migliori ingredienti, selezionati** per offrire la buona cucina di casa. E si sente!

La nostra **area ristorazione** è attrezzata per accogliere i clienti a pranzo, a cena o per una pausa. Se invece si ha poco tempo, il **servizio di asporto** permette di gustare a casa o in ufficio le nostre specialità.



**SAI
CHE C'È
DI
NUOVO?**

**QUI LA PASTA È FRESCA
DUE VOLTE.**

Perché la facciamo noi e poi te la cuciniamo pure,
al momento, in tanti modi diversi.



Servizi

Fare la spesa, senza fare la spesa. L'esperienza da noi va oltre il semplice momento dell'acquisto. È possibile fermarsi per una pausa di gusto ogni volta che si vuole, assaggiare i nostri migliori prodotti alla griglia, cucinati sul momento, o sorseggiare i nostri vini selezionati Grandi Vigne.

C'è una bella differenza!

LA CANTINA

Spesa e aperitivo nello stesso luogo?

Perché no, da Iper La grande i si può.

Abbiamo creato un'area dedicata alla nostra selezione di vini a marchio **Grandi Vigne**, in cui degustare le nostre proposte insieme alle speciali selezioni di **salumi e formaggi** della nostra salumeria.

Grandi Vigne



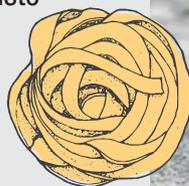
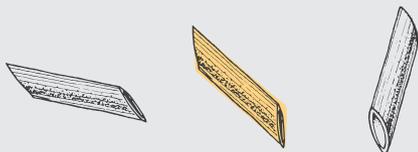
PIZZERIA

Una **pizza fatta da noi** è più di una semplice pizza. È un capolavoro di gusto, grazie al nostro impasto a lenta lievitazione, i nostri ingredienti selezionati e la nostra voglia di offrire sempre il meglio.



PASTA FRESCA

Impastare, dare forma e sapore, creare. Accade questo nei nostri corner di **pasta fresca** e accade ogni giorno, per portare a casa il gusto autentico della semplicità.



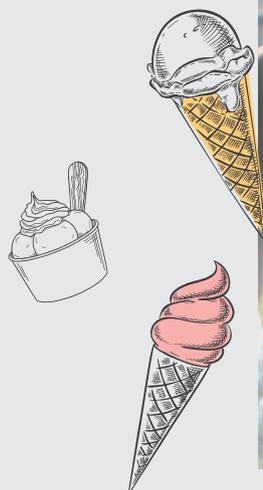
INSALATE e MACEDONIE

Tanta varietà e tanta fantasia nelle proposte di **insalate e macedonie di frutta**, da creare a piacere, da gustare nelle nostre aree ristoro o da portare a casa.



GELATO

Il nostro gelato fatto ogni giorno con passione, con **ingredienti accuratamente selezionati** e con le migliori ricette della tradizione gelatiera italiana.



GRIGLIERIA

Qual è l'ingrediente indispensabile per un ottimo barbecue? **La carne.** Per questo la nostra grigliera è il posto migliore dove gustare piatti di carne o pesce fatti sul momento.



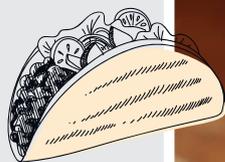
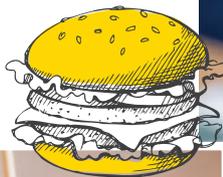
WOK

Per chi desidera provare piatti più esotici, nel nostro **angolo Wok** è possibile gustare ricette sempre diverse, principalmente a base di verdure. I piatti sono cotti nella speciale padella wok che amalgama ed esalta i sapori.



HAMBURGERIA

Ogni morso è una scoperta. La nostra carne macinata, i nostri ingredienti migliori, le nostre ricette speciali fanno dell'**hamburger di Iper** un piatto gourmet.



PIADINERIA

Dalla tradizione al gusto.

La nostra piadina stupisce per la varietà degli ingredienti, per la particolarità degli abbinamenti, per il sapore inimitabile.



BAR e CAFFETTERIA

Colazione, pausa caffè, momento di relax.
C'è sempre un buon motivo per fermarsi alla nostra caffetteria. Tra briosche e dolci preparati nei nostri laboratori, spremute di frutta fresca e l'accoglienza dei nostri collaboratori, passare di qui è sempre un piacere.



FACCIAMO BENE ALL'AMBIENTE

Anche nell'**attenzione all'ambiente siamo all'avanguardia**. La maggior parte dei nostri **imballaggi sono biodegradabili e compostabili o riciclabili**. La costante ricerca di materiali a basso impatto ambientale rappresenta il nostro impegno quotidiano per contribuire al benessere del pianeta.



BELLAFRESCA

La birra firmata Iper

È il 2016 quando Iper La grande i comincia la produzione della sua **birra artigianale**.

Abbracciare nuove sfide come questa ben rappresenta la filosofia dell'insegna che, a partire dalla selezione delle materie prime fino alla calibrazione degli ingredienti, garantisce la qualità del prodotto finale perfetto per rendere speciale ogni momento conviviale



**4 ricette in vendita in
bottiglie da 33 cl o alla
spina**



**Non pastorizzata, non microfiltrata,
materie prime selezionate,
ingredienti calibrati alla perfezione, sapori
intriganti: tutto questo in due parole BELLA
FRESCA!**

**A Seriate e a Monza Maestoso
trovi il birrificio BellaFresca
dentro il punto vendita!**



Più che grande,

MAESTOSO

L'esperienza, la professionalità e la visione di Iper hanno dato vita a **un nuovo store. Più di un negozio, un concept** che va oltre l'idea dell'ipermercato. Un grande progetto che, grazie all'impegno e al desiderio di offrire sempre un servizio di eccellenza, diventa MAESTOSO. Nasce così **IPER MAESTOSO**, superstore e ristorante in un unico spazio e due aree riservate: **IL MERCATO**, dove trovare tutti i prodotti freschi e le nostre produzioni, e **LA CORTE**, il piano interamente dedicato alla ristorazione, con ricette realizzate solo con materie prime tutte Iper.



I L M E R C A T O

Un supermercato con l'anima di un mercato: questo è il nostro nuovo superstore dedicato ai freschi. Uno spazio dove assaggiare, scoprire e guardare dal vivo come nascono i prodotti Iper e conoscere i professionisti che lavorano ogni giorno per offrire il meglio. **Tanti reparti, tanta scelta.** Per trovare sempre tutto quello che serve.



L A C O R T E



L'esperienza del Maestoso è ricca di fascino e sorpresa. Al primo piano del nuovo spazio si sviluppa **l'area dedicata alla food court.** Una vera e propria corte dei sapori in cui scoprire **le nostre migliori specialità culinarie,** con sei corner dedicati alle nostre produzioni, preparate giornalmente e sul momento. Un ambiente creato per il piacere del buon cibo.



RISTORANTI

Cucina regionale o carne e pesce alla griglia? Pizza e hamburger o wine restaurant? Da Iper La grande i la spesa si fa sorprendente con ristoranti dai **concept esclusivi** e curati nel dettaglio.

Concept diversi con un filo conduttore: **la qualità firmata Iper.**



IPER Seriate



IPER Monza Maestoso



IPER Milano Portello





IPER Rozzano



IPER Arese



IPER Lonato



IPER Grandate

SERVIZI

Iper La grande i è più di un semplice ipermercato, è una vera e propria **esperienza di acquisto** con tanti servizi aggiunti per rendere la giornata decisamente più semplice.

Lo spazio polifunzionale a disposizione per te con tanti servizi.



La soluzione giusta per acquistare bevande in grandi formati, agevolando le operazioni di carico in auto.

La spesa online che ritiri quando vuoi con la tua auto.



Il mondo dei fiori e delle piante di Iper La grande i dove trovare tutto il necessario per il tuo giardino o balcone fiorito.



Uno shop interamente dedicato all'arredo casa.

Il negozio per animali di Iper La grande i, dove trovi un'ampia selezione di prodotti specialistici, giochi e accessori per i tuoi animali.



La spesa facile
e comoda con
l'utilizzo del
palmare.



Vantaggi
VAI!

Nuovi servizi di check up
e medicina interattiva.



iPER
Salute
Check-up facile

Il tuo ottico di
fiducia
all'interno
dell'ipermercato.



iPER
Ottica

La parafarmacia
con
gli orari
dell'ipermercato.



iPER
Farma

Il distributore di
carburante nel piazzale
del tuo ipermercato.



iPER
Station
Stop&Go

Le stazioni di
ricarica per auto
elettriche.



iPER
Mobility
Muoversi ecologico

Una vera e propria
agenzia di viaggi e tour
operator, specializzata
nella prenotazione di
soggiorni vacanza.



iPER
Travel

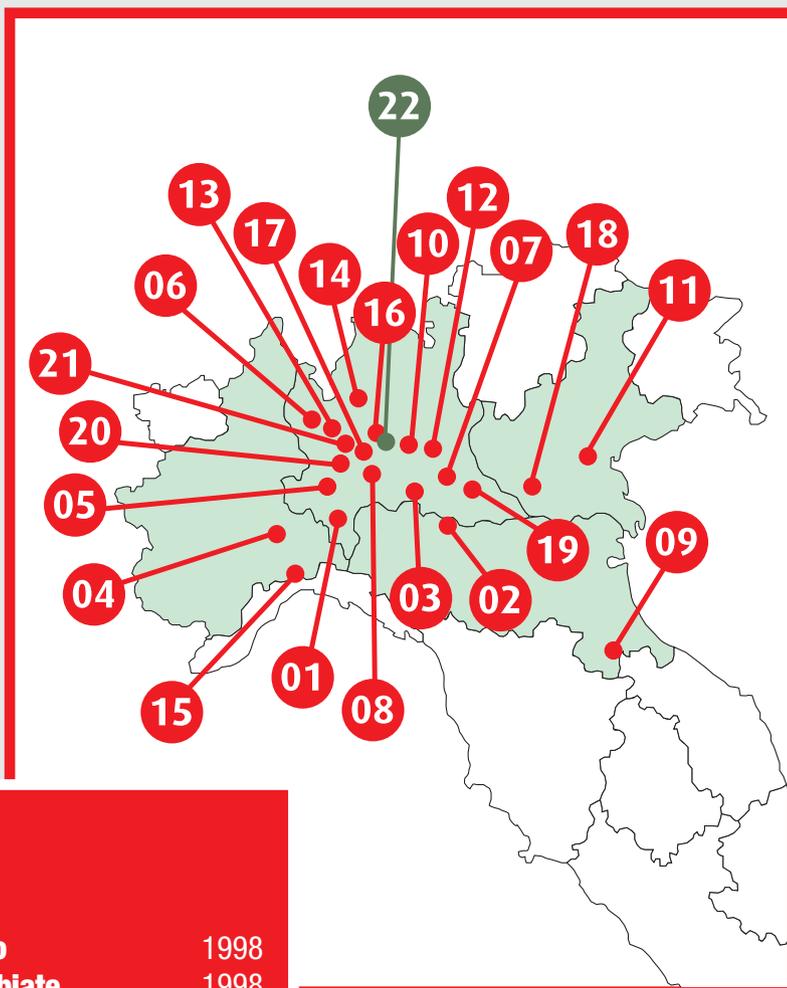


Dietro ogni motivo della nostra differenza c'è sempre un motivo più grande, fatto di passione e impegno, di sorrisi e accoglienza, di competenza e professionalità. Perché la differenza, quella vera, la fanno le persone che ogni giorno portano sul lavoro entusiasmo e dedizione.

Grazie a loro Iper diventa La grande i.

I NOSTRI NUMERI

Iper La grande i ha una rete di 21 ipermercati e 1 superstore, localizzati principalmente nel Nord Italia. Si tratta di strutture presenti in prossimità di grandi aree urbane e perfettamente inserite nel tessuto territoriale. Dall'anno di fondazione, 1974, le nuove aperture si sono seguite con punti vendita sempre più forniti, fino al recente progetto del Maestoso, il nostro primo superstore che parla di un'azienda all'avanguardia e pronta a raccogliere le nuove sfide del mercato. Anche questo fa di Iper La grande i uno dei marchi più riconoscibili, prestigiosi e ricercati della GDO.



DOVE SIAMO

01	Montebello	1974	12	Orio	1998
02	Cremona	1976	13	Solbiate	1998
03	Brembate	1977	14	Grandate	1999
04	Tortona	1982	15	Serravalle	2003
05	Magenta	1983	16	Monza	2004
06	Varese	1988	17	Portello Milano	2004
07	Seriate	1990	18	Verona	2005
08	Rozzano	1992	19	Lonato	2007
09	Rubicone	1992	20	Vittuone	2009
10	Busnago	1993	21	Arese	2016
11	Castelfranco	1995	22	Maestoso Monza	2019

21

IPERMERCATI

1

SUPERSTORE

