


il **Regalo**

CHE VORREI

CATALOGO VALIDO FINO AL 31/12/2018



Dalla selezione di prodotti speciali
nasce il catalogo delle emozioni
per la tavola delle feste.
A Natale regala il sapore unico
delle cose buone.

 *iperfamila* *famila*

Caffarel

Rovere



10 pezzi

- VASSOIO IN LEGNO SERIGRAFATO • PANDORO CAFFAREL INCARTATO A MANO G. 750
 - SPUMANTE MILLESIMATO CUVÉE DOLCE (9,5°) SANT'ORSOLA ML. 750
- BOTTIGLIA DI VINO LIQUOROSO (16°) IL SANTO TERRA ORO ML. 375 • CONFEZIONE LE PERLE DI CIOCCOLATO CAFFAREL G. 93
 - TAVOLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE CACAO 57% CAFFAREL G. 100
- SCATOLA DI GELATINE ALLA FRUTTA CAFFAREL G. 93 • VASETTO "I LOVE" CREMA SPALMABILE FONDENTE CAFFAREL G. 200
 - SCATOLA DI CIOCCOLATINI GIANDUIA CON NOCCIOLE INTERE DEL PIEMONTE G. 100
 - SCATOLA BOULES ASSORTITE LATTE/FONDENTE CAFFAREL G. 160

€ 39,90

Saper di Sapon

Prestige



14 pezzi

- OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA G. 314 • PACCHERI LISCI G. 500
- SALSA PRONTA DI CILIEGINO G. 350 • CANTUCCINI G. 200 • CANESTRELLI G. 135
- AMARETTI MORBIDI G. 180 • CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA CACAO 85% REPUBBLICA DOMINICANA G. 100
- ACETO BALSAMICO ML. 250 • PATÈ CARCIOFI/TONNO G. 180 • PEPERONCINI FARCITI CON TONNO G. 212
- CIPOLLE ROSSE DI TROPEA G. 580 • PANETTONE CLASSICO INCARTATO A MANO BONTÀ DEL PASTICCERE KG. 1
- BIBITA BERGAMOTTO ML. 200 • PROSECCO DI VALDOBBIADENE D.O.C.G. LE VIE DELL'UVA ML. 750

€ 49,90

Emma



16 pezzi

- MISTO FUNGHI CON PORCINI SECCHI G. 15 • STINCO COTTO G. 300 • PRALINE SUBALPINO BARATTI G. 150
- LENTICCHIE DI MONTAGNA G. 150 • CIOCCOLATA AL LATTE LINDT G. 100
- OLIO DI OLIVA AL PEPERONCINO DELIZIE DI RIVIERA CL. 25 • TORRONE DI SICILIA DI COSTA G. 100 • RICCIARELLI FIORE G. 72
- ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. CL. 75 • SPUMANTE DOLCE BOSCA ANNIVERSARY CL. 75
- CAFFÈ AROMATICO CORPOSO CORSINI G. 100 • COTECHINO COTTO G. 250
- FORMAGGIO SOTT'OLIO AL TARTUFO G. 185 • SANGIOVESE I.G.T. PUGLIA NOSTRE TERRE CL. 75
- PORTAOGGETTI IN TESSUTO DECORATO • PANETTONE TRE MARIE INCARTATO G. 750

€ 54,90

Gerbera



18 pezzi

- SPUMANTE BRUT RIESLING COLLE BACCO CL. 75 • TRANCIO DI PARMIGIANO REGGIANO G. 150
- LENTICCHIE DI MONTAGNA G. 150 • VINO MERLOT I.G.T. NOSTRE TERRE CL. 75 • FUSILLONI 100% GRANO ITALIANO G. 500
- ZUPPA DEL FATTORE G. 250 • COTECHINO COTTO G. 500 • OLIVE BELLA DI CERIGNOLA DELIZIE DI RIVIERA G. 350
- TORRONE DI SICILIA DI COSTA G. 100 • TRANCIO DI TONNO QUALITÀ PINNE GIALLE G. 160 • CAFFÈ ILLY IN LATTA G. 125
- SALAME NOSTRANO G. 150 • PEPERONI DEL FATTORE G. 185 • CARCIOFINI TAGLIATI GOURMET IN TAVOLA G. 180
- BISCOTTI AL CIOCCOLATO G. 100 • CESTO ARREDO IN LEGNO BIANCO/MARRONE • PRALINE AL LATTE LE PERLE CAFFAREL G. 80
- PANETTONE TRE MARIE INCARTATO A MANO G. 750

€ 59,90

Brillante



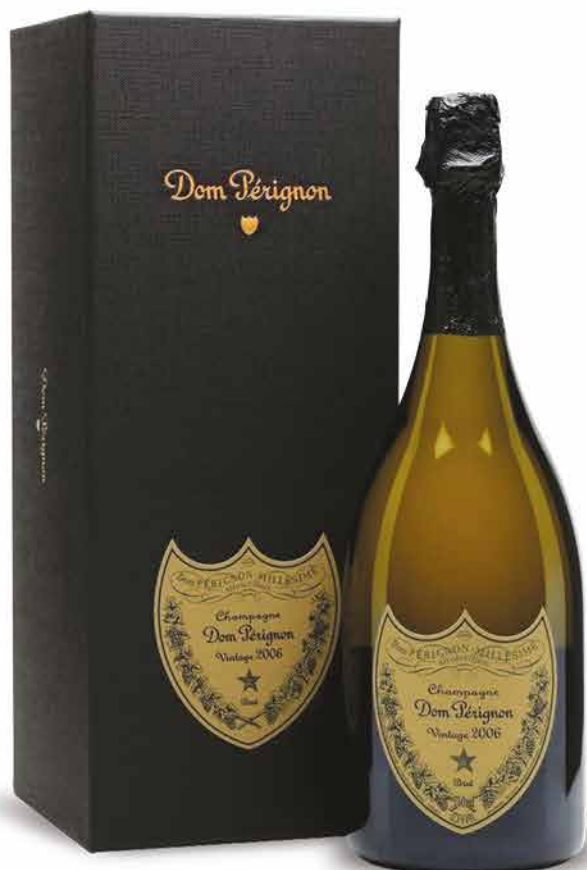
20 pezzi

- TRANCIO PARMIGIANO REGGIANO G. 150 • FUSILLONI GLI ARTIGIANI DELLA PASTA G. 250 • COPPA STAGIONATA G. 400
- PRALINE AL LATTE LINDOR G. 200 • PEPERONI ALLA CONTADINA G. 285 • MIX DI VERDURE GRIGLIATE G. 285
- ZUPPA DEL FATTORE G. 250 • OLIO DI OLIVA AL PEPERONCINO DELIZIE DI RIVIERA CL. 25
- TRANCIO DI FORMAGGIO BRA DURO G. 150 • PROSECCO D.O.C. CASA SANT'ORSOLA CL. 75 • TORRONE DI SICILIA DI COSTA G. 100
- TRANCIO DI PANCETTA AL PEPE G. 200 • CAFFÈ ILLY IN LATTA G. 125 • CIOCCOLATINI DOLCEAMARO CAFFAREL G. 160
- SALSA DI POMODORO CILIEGINO REGUSTO G. 330 • BISCOTTI AL CIOCCOLATO G. 100 • COTECHINO COTTO G. 250
- CHIANTI D.O.C.G. CASA SANT'ORSOLA CL. 75 • CONTENITORE IN VIMINI CON MANICI
- PANETTONE TRE MARIE INCARTATO A MANO G. 750

€ 99,90

Champagne

DOM PERIGNON
CON ASTUCCIO



Cl. 75

ALCOOL: 12.5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6/8 °C

Caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante, con riflessi dorati. Al naso si apre con profumi di mandorla, arricchiti da piacevoli sentori speziati di cacao ed accenni affumicati. Al palato risulta caloroso, energico, piacevolmente avvolgente e vellutato, con un finale intenso. Il vino presenta un corpo persistente e complesso e una delicata nota speziata. Perfetto per accompagnare piatti a base di pesce e crudi di pesce, è ideale in abbinamento a crostacei e formaggi stagionati.

€ **159,00**

BLANC DE BLANCS
RUINART
CON ASTUCCIO



Cl. 75

ALCOOL: 12.5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6/8 °C

Giallo paglierino luminoso, dal perlage fine e persistente. Al naso rivela note fruttate di agrumi e frutti esotici. Sentori di limone, cedro, ananas, frutto della passione affiancano tracce floreali prima di un assaggio preciso, netto, elegantissimo. Di buon corpo, morbido e al tempo stesso supportato da un'eccellente freschezza, chiude con un finale di ottima persistenza. Si abbina ad innumerevoli preparazioni a base di pesce o come aperitivo.

€ **69,00**

**FRANCIACORTA BRUT
BERLUCCHI
CON CASSETTA IN LEGNO**



**ALCOOL: 12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C**

Lt. 3

Spuma soffice e abbondante, con perlage sottile e persistente. Bouquet ricco con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane. Sapore pieno, pulito, con piacevole e decisa nota fruttata e acidula. Ideale all'aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, carni bianche e formaggi freschi.

€ **79,90**

**PROSECCO DI VALDOBBIADENE
CARPENÈ MALVOLI
CON ASTUCCIO**



**ALCOOL: 11%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C**

D.O.C.G.

Lt. 1,5

Dal perlage cremoso e persistente. Ricco di profumi fruttati, floreali e vegetali che ricordano l'uva appena colta. Sapore pieno con una fresca punta di acidità. Eccellente come aperitivo, perfetto con piatti leggeri della cucina mediterranea.

€ **17,90**

**PRIMITIVO DI MANDURIA RISERVA
NOTTE ROSSA
CON ASTUCCIO**



**ALCOOL: 14,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C**

D.O.P.

Lt. 1,5

Profumo ampio e complesso, fruttato con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco, leggermente speziato. Vino di grande corpo, morbido e ricco di tannini nobili, con un finale che regala note di cacao, caffè e vaniglia. Un vino che, conservato nel giusto modo, riesce a mantenere intatte le caratteristiche organolettiche per 7 anni. Ideale con carni rosse, selvaggina, primi piatti robusti.

€ **19,90**

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



ALCOOL: 12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6/8 °C

D.O.C.G.

Cl. 75

FRANCIACORTA VINTAGE BERLUCCHI
+ 2 FLUTES

€ **25,90**

Spuma soffice e abbondante, perlage sottile e persistente. Bouquet intenso e complesso, con note di frutta candita (albicocca e arancia in particolare), amalgamate a piacevoli sentori di pane tostato.

Al palato rivela una struttura elegante e un notevole equilibrio tra la rotondità donata dal lungo affinamento sui lieviti e la vivissima acidità. Accompagna l'intero pasto, perché esalta il sapore di antipasti, primi piatti, carni bianche e delicate, pesce e formaggi anche stagionati.

Vini

MARESE BOMBINO BIANCO RIVERA



ALCOOL: 12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

D.O.C.

CI. 75

Profumo intenso, fresco, fruttato con note di mela renetta; pieno palato fresco e ben bilanciato da una piacevole nota acidula. Si accompagna ad antipasti crudi e cotti di mare, piatti a base di pesce, minestre leggere.

€ 5,90

VIOLANTE NERO TROIA RIVERA



ALCOOL: 13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

D.O.C.

CI. 75

Bouquet intenso e fresco di piccoli frutti rossi con tipiche note di viola mammola; palato succoso e pieno, ma fresco e con un buon equilibrio tra frutto e struttura.

Si accompagna a zuppe, paste con sughi saporiti e carni ma può anche essere apprezzato come fuori pasto.

€ 6,90

SHARIS LIVIO FELLUGA



ALCOOL: 12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/14 °C

I.G.T.

CI. 75

Eleganti note di fiori bianchi e gialli: gelsomino, mughetto, giglio dorato e mimosa e freschi richiami fruttati di lime e mela Golden. Gusto vivace, equilibrato e avvolgente. Ottimo come aperitivo, si accompagna egregiamente agli asparagi, alle minestre di verdure, ai passati di legumi e al pesce marinato.

€ 11,50

Vini

CHARDONNAY CANTELE TERESA MANARA



ALCOOL: 13,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°

CI. 75

Un vino bianco che al gusto compare setoso, vellutato e che ti lusinga con la sua speziata freschezza esaltata da un finale estremamente lungo. Ideale abbinato con pesce, verdure, carne bianca, formaggi ma anche con cibi fritti e piatti a base di funghi.

€ 11,50

GEWURZTRAMINER ST. MICHAEL EPPAN



ALCOOL: 14%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°

CI. 75

Rilascia caldi profumi aromatici di rosa e pera, agrumi, passion fruit, latte di fico, miele ed erbe aromatiche. Ricco ed avvolgente al palato, fresco, sapido e con buona rispondenza gusto-olfattiva, chiude lungo su ricordi fruttati. Raffinato aperitivo, sposa alla perfezione piatti a base di pesce e crostacei, sia crudi che al vapore e a pietanze della cucina orientale ma da provare anche abbinato alla mozzarella di bufala D.O.P.

€ 11,50

Vini

PRIMITIVO DI MANDURIA DOLCE MADRIGALE



ALCOOL: 15%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/14 °C

D.O.C.G.

CI. 75

Profumi intensi, che ricordano la marasca ed altri frutti rossi in marmellata. Al palato, sentori di frutta secca e cacao chiudono in un finale dolce, caldo, morbido, con un notevole retrogusto intenso e persistente. Vino dolce da abbinare a pasticceria a base di pasta di mandorla o ancora meglio a base di cioccolato. Da provare anche con formaggi erborinati.

€ **11,90**

ROSSANA DOLCETTO D'ALBA CERETTO



ALCOOL: 13,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

D.O.C.G.

CI. 75

Rossana è uno splendido appezzamento alle porte di Alba riconosciuto storicamente come uno dei tiponimi d'eccellenza per il dolcetto. Un bouquet schietto e piacevolmente vinoso, si riconoscono le note del Dolcetto, dalla vinosità ai frutti rossi non ancora maturi. Il palato è croccante, fresco grazie alla bella acidità e dotato di un tannino leggero e vellutato. È ottimo in abbinamento a portate di apertura di un pranzo, ma anche con i risotti leggeri alle creme di verdura.

€ **13,90**

Vini

NEGROAMARO CANTELE TERESA MANARA



ALCOOL: 14%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

CI. 75

La frutta e i fiori rossi preavvisano l'evoluzione dell'odorato specificandone il profumo ampio che denota le tonalità delle spezie, dell'etereo e del leggero minerale. L'aroma ripercuote l'espressione audace e decisa tipica del negroamaro e nel contempo la sensibile finezza.

€ **14,90**

PIANA BARBERA D'ALBA CERETTO



ALCOOL: 13,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

D.O.C.

CI. 75

Il profumo è quello caratteristico, vinoso e accompagnato da note di frutta più matura. Il sapore al palato è vellutato, caratteristica che fa risaltare un bel corpo.

Un vino verace, piacevole a tutto pasto. Ben si accompagna agli antipasti a base di salumi e formaggi o primi piatti con sughi particolarmente saporiti.

€ **16,90**

Vini

PRIMITIVO DI GIOIA DEL COLLE POLVANERA



ALCOOL: 16%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C



Profumi eleganti di piccoli frutti neri (mora di rovo, gelso rosso, amarena e ciliegia "ferrovia") e delicate note floreali (viola), su fondo di erbe aromatiche, liquirizia e grafite. Prorompe al palato con stupendi echi retrofattivi. A tutto pasto, si abbina ad arrosti e ragù di carne, brasati, selvaggina e grandi formaggi.

€ **18,90**

BERNARDINA NEBBIOLO D'ALBA CERETTO



ALCOOL: 14%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C



Spiccano note di sottobosco, potpourri di fiori e spezie dolci. Il palato è soddisfatto da un tannino elegante e da una chiusura vellutata. Esprime il meglio di sé abbinato ad un tagliere di formaggi stagionati o a secondi di selvaggina.

€ **19,90**

Vini

COLLEZIONE CINQUANTA FEUDI SAN MARZANO



ALCOOL: 14,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 °C

Cl. 75

Bouquet intenso e complesso in cui spiccano note fruttate riconducibili alla prugna e alla confettura e sentori terziari speziati che richiamano la vaniglia e la liquirizia; al palato intenso, di grande struttura e morbidezza, finale lungo. Ideale con primi piatti robusti, carni rosse e selvaggina.

€ **19,90**

PIANO DI MONTEVERGINE TAURASI FEUDI DI SAN GREGORIO



ALCOOL: 13,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20 °C

D.O.C.G.

Cl. 75

Sensazioni fruttate di mora, prugna e amarena, note balsamiche, spezie. Al gusto è morbido, suadente, minerale ed equilibrato, con tannini eleganti e finale persistente. Perfetto con selvaggina, grandi formaggi stagionati, agnello al forno e alla brace.

€ **24,90**

Liquori

GIN MARE CON LANTERNA



ALCOOL: 42,7%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

Cl. 70

Cristallino e trasparente al calice. I sentori olfattivi sono contraddistinti da note erbacee e sfumature speziate, che arrivano a comporre un bouquet in cui vi sono ricordi di foglia di pomodoro, rosmarino, agrumi e olive nere. Gustoso il palato, guidato da richiami al coriandolo fresco e al ginepro.

Ottima la lunghezza, connotata da ritorni erbacei e aromatici.

€ **45,00**

WHISKY THE TOTTORI CON ASTUCCIO



ALCOOL: 43%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

Cl. 75

Elegante, bilanciato, frutti maturi, con sentori di spezie e di legni. Palato ricco, floreale e complesso con spezie, vaniglia e cioccolato. Finitura finissima con finale di rovere.

€ **49,90**

Liquori

AMARO SILANO BOSCO
CON CASSETTA IN LEGNO



ALCOOL: 30%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

Lt. 3

Il liquore sprigiona sfumature e profumi tipici della Sila, rievocando paesaggi di montagna. Un'antica ricetta che prevede la lenta macerazione, permette alle selezionate erbe aromatiche tipiche del territorio, di conservare proprietà digestive benefiche. Per apprezzare pienamente il suo corposo gusto, si consiglia di servirlo ghiacciato, ottimo anche con una buccia d'arancia.

€ **54,90**

RON ZACAPA XO
CON ASTUCCIO



ALCOOL: 40%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16 °C

Cl. 70

Al naso, bouquet complesso ed elegante di frutta matura a polpa gialla, di spezie dolci, di cacao e di mandorla. In bocca, il sorso è strutturato, armonico, rotondo. Si sviluppa con intensità e ricchezza gustativa, chiudendo lungo su sensazioni di cioccolato fondente e di spezie.

€ **89,00**

— BOTTEGA —
BALOCCO
— —
ITALIAN BAKERY
1927

PANDORO CLASSICO

PANETTONE CLASSICO



Kg.1

Il Pandoro Bottega Balocco realizzato con uova italiane di galline allevate a terra, latte fresco italiano e burro alpino piemontese nell'elegante cappelliera.

Il Panettone Bottega Balocco, realizzato secondo la ricetta tradizionale, con scorzoni d'arance e cedro Diamante canditi di Agrimontana nell'esclusiva cappelliera.

€ **19,90**

— BOTTEGA —
BALOCCO
— —
ITALIAN BAKERY
1927



PANETTONE

- ZENZERO, LIME E CIOCCOLATO BIANCO
- AMARENA E CIOCCOLATO

G. 750

€ **12,90**

Per questo panettone basso sono state scelte amarene intere denocciolate e candite in piccole vasche che ne preservano la forma, selezionate e cernite a mano solo dopo la delicata canditura nello sciroppo di acqua e zucchero. Le amarene incontrano l'intensità del cioccolato fondente per una golosità da non perdere.

Per questo panettone basso sono stati scelti filetti di zenzero, canditi secondo la tradizione Agrimontana con un dolce sciroppo composto da acqua e zucchero, senza coloranti nè aromi artificiali. Così canditi, i filetti conservano tutta la freschezza naturale e la spiccata aromaticità dello zenzero. Il gusto intenso dello zenzero si sposa con la delicatezza delle gocce di cioccolato bianco nell'impasto per scoprire ad ogni morso una piacevole sensazione di gusto.



- BLANCO NATALE**
- PANETTONE AL PISTACCHIO KG. 1
 - VASETTO DI CREMA DI PISTACCHIO G. 190

**PRODOTTO ARTIGIANALE
LAVORATO A MANO**

€ **19,90**



- BISCOTTI GENTILINI**
- BRASIL • MARGHERITE
- IN LATTA DA COLLEZIONE**

G. 500

Una delicata selezione di frollini Gentilini racchiusi in preziosissimo scrigno dal fascino vintage. Per dolci pause di piacere. Tutta la passione per le cose fatte come una volta in questi biscotti dal gusto così sublime. Ad ogni morso i Brasil sprigionano l'intenso sapore del cacao e la dolcezza infinita dello zucchero e le Margherite regalano delicate e fresche note di agrumi.

€ **7,50**



PERUGINA®

BACI

**PRALINERIA
UN PENSIERO PER TE**



Elegante latta impreziosita da dettagli festivi e lucenti, un regalo perfetto da condividere in compagnia di amici e parenti.

G. 271

G. 300

€

8,90



COLLEZIONE FONDENTE

Un delizioso assortimento di cioccolatini per un piacere unico ed intenso.

G. 200

€

9,90



Ostriche Noblesse



10/12 OSTRICHE CIRCA

La Noblesse è apprezzata per il suo gusto delicato e di nocciola.
Fin dal XVIII secolo, sotto il regno di Luigi XVI, la nobiltà parigina apprezzava questa piccola produzione tradizionale.
I produttori trasportavano, con mezzi di fortuna, le casse d'ostriche fino a Parigi per deliziare i palati reali e dei loro ospiti.

CASSETTA DA KG. 1 CIRCA

€ **16,00**

AL KG

DISPONIBILI SOLO NEI PUNTI VENDITA CON REPARTO PESCHERIA

Astici vivi provenienza Canada



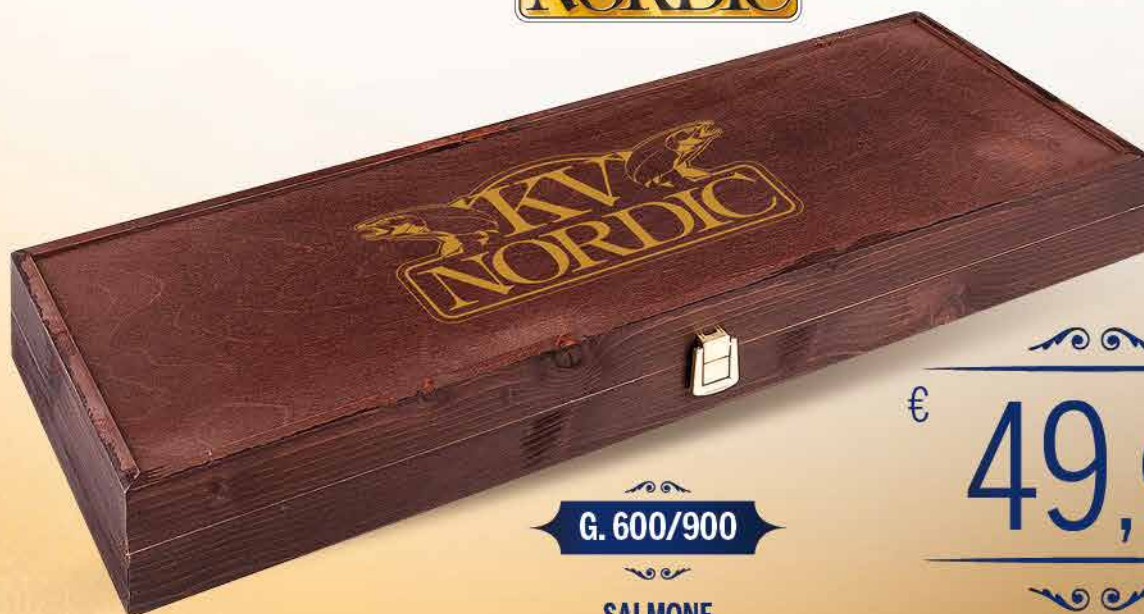
L'astice americano vive nelle acque fredde dell'America Settentrionale, di solito a bassa profondità, e si differenzia da quello europeo soprattutto per il colore della corazza, tendente di più al rossastro. Ha carni morbide tendenti al dolce e un sapore delicato.

G. 500/600 CIRCA

€ **32,50**

AL KG

DISPONIBILI SOLO NEI PUNTI VENDITA CON REPARTO PESCHERIA



G. 600/900

**SALMONE
NORVEGESE**
IN CONFEZIONE LEGNO

€
49,90

AL KG



G. 600/900

**SALMONE
SCOZZESE**
IN CONFEZIONE LEGNO

€
54,90

AL KG



**FILETTO DI SALMONE
CODANERA**

- FILETTATURA A MANO
- LEGGERA SALATURA
- AFFUMICATURA SU FUOCO DI QUERCIA

G. 340

€ **25,90**



€ **25,90**

**CUORE DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO
RISERVA 24K**

CON TAGLIERE IN LEGNO DI FRASSINO
Ideale anche per la preparazione del sashimi

G. 350



CACIOCAVALLO IRPINO
A LATTE CRUDO
STAGIONATO IN GROTTA

Prodotto da mani sapienti che, nel rispetto della tradizione, lavorano il latte crudo dei bovini dell'Irpinia. L'affinatura nelle grotte di tufo e pietra viva di Calitri (AV) conferisce al formaggio un'equilibrata esaltazione e maturità degli aromi naturali.

€ **19,90**

AL KG

L'OROLOGIO
FORMAGGIO CON LATTE DI VACCA
RAZZA JERSEY

G. 700

Un formaggio speciale con caglio vegetale, dalle note raffinate ed eleganti che si abbinano perfettamente ad ogni sapore. Un classico senza tempo, per tutte le ore. Il latte utilizzato per la produzione di questo particolare formaggio è molto ricco di proteine e grassi, caratteristiche indispensabili per produrre un formaggio di alto livello, gustoso e ricco.

€ **16,30**





€ **16,90**

"IL MAREMMINO" BUSTI

- PECORINO PASCOLI DI MAREMMA G. 500
- PECORINO STAGIONATO G. 250
- VASETTO DI MIELE DELLA LUIGIANA D.O.P. DI CASTAGNO BIO G. 30
- TAGLIERE IN ARDESIA

CONFEZIONE GRETA

- PEZZO DI CASCIO D'URBINO D.O.P. G. 500
- FORMAGGIO "I CREATIVI" AL TARTUFO G. 380
 - FORMAGGIO "I CREATIVI" AL PISTACCHIO G. 180
 - CANDELA NATALIZIA

€ **27,20**



**PROSCIUTTO CRUDO
NAZIONALE
CON OSSO**

Kg. 8,5

€ **88,00**

Cosce selezionate, allevate in Italia
che regalano un prosciutto
dolcissimo al palato.



**FIOCCO DI PROSCIUTTO
CON SACCO SALVA FRESCHEZZA**

Kg. 1

€ **19,90**

JAMÓN SERRANO
CON COLTELLO E MORSA



Il caratteristico colore delle fette va dal rosa al rosso porpora nella parte magra.
È una carne poco fibrosa e dal sapore delicato e poco salato.
Il grasso è brillante, aromatico e di buon sapore.
Si trova solitamente nella parte esterna della fetta.
Si predilige il taglio a mano, non va mai consumato freddo e si gusta da solo.

Kg. 6,5

€ **69,80**



**SALAME FELINO I.G.P.
GUALERZI**

Kg.1

€ **18,90**



**SALAME DI SUINO
RICOPERTO AL PEPE
RENZINI
CON TAGLIERE IN LEGNO**

G. 600

€ **9,90**



**SALAME
STROLGHINO**
CON VASSOIO
IN ARDESIA

G. 200



€

8,90



**SALAME
FELINO I.G.P.**
CON COLTELLO

G. 350



€

9,90



SALAME NOSTRANO
CON TAGLIERE IN LEGNO

G. 800



€

10,90

B
Bortolotti



I SALAMINI ALPINI

- ALLE NOCI G. 160
- AL CHIANTI D.O.C.G. G. 160
- AL PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G. 160
- AL TARTUFO G. 160

€

9,90



**CESTINO
CHIANTI**

- SALAME AL VINO CHIANTI
D.O.C.G. G. 500 CIRCA
- BOTTIGLIA DI CHIANTI
D.O.C.G. ML. 750

€

19,80



**COFANETTO IN LATTA
ALLEGRO**

- SALAME AL PEPERONCINO G. 100
- SALAME AL TARTUFO G. 100
- SALAME AL PARMIGIANO REGGIANO G. 100

€ **13,90**



SALAME&COLTELLO

- SALAME FELINO I.G.P.G. 350
- STROLGHINO G. 250

IN ELEGANTE SCATOLA A FORMA DI LIBRO

€ **16,90**



**CONFEZIONE SANTA VERONICA
DA CITTÀ DI CASTELLO**

- CAPOCOLLO STAGIONATO DI SUINO IN CARTA PAGLIA G. 400 • LARDO STAGIONATO G. 300 • SALAME COJONI DI MULO G. 250
- SALAME DI CINGHIALE G. 225 • PECORINO DI NORCIA G. 300 • GUANCIALE STAGIONATO G. 300

€ **26,90**



FESTA DEI SAPORI

- CAPOCOLLO PICCANTE G. 600
- SPIANATINA PICCANTE G.300
- SOPPRESSATA PICCANTE G.300
- SALSICCIA PICCANTE G.300

€ **29,80**


Battaglio
frutta da vivere



CESTO DI FRUTTA ESOTICA

- 1 ANANAS GOLD SELECTION • 1 PAPAYA GOLDEN • 1 MANGO PALMER
- LITCHI • PASSION FRUIT • PHYSALIS • RAMBUTAN • 1 MELOGRANO

Kg. 3,5 CIRCA

€ **19,90**

IDEA REGALO

CORSI DI CUCINA



La scuola di cucina che fa per te

La Scuola del Gusto nasce come scuola di formazione per i collaboratori dei supermercati **Dok** e **Famila** (situati nelle regioni Puglia, Basilicata, Campania, Calabria e Molise).
Coccolare il cliente è la nostra mission da sempre e per questo, la **Scuola del Gusto** diventa scuola di cucina per i Clienti dei supermercati **Dok** e **Famila**.
Un'idea insolita e divertente: un laboratorio del cibo all'interno di due grandi supermercati, il Famila di via Livatino a Bari e di via Martiri di Nassirya a Molfetta.
Grandi chef vi insegneranno a riconoscere i prodotti di qualità, a cucinarli e presentarli al meglio sulle vostre tavole.

**Se desideri regalare un corso di cucina
presso la SCUOLA DEL GUSTO
chiama il 366/5741299
dal lunedì al venerdì dalle 14.00 alle 18.00 (esclusi festivi)**



SCOPRI IL PROGRAMMA DEI CORSI CON CHEF RINOMATI SU:
www.scuoladelgusto.it

Gift Card

**REGALA LA LIBERTÀ
DI SCEGLIERE**




**PRATICHE E UTILI
PER CHI LE RICEVE**

**SPENDIBILI IN PIÙ
ATTI DI ACQUISTO
ENTRO 6 MESI**

**CON LIBERTÀ DI SCELTA
SU TUTTO L'ASSORTIMENTO
DEI SUPERMERCATI**

SOLO NEI PUNTI VENDITA ADERENTI CHE ESPONGONO IL MATERIALE INFORMATIVO.
CONSULTALI SUL SITO WWW.MEGAMARK.IT/GIFTCARD



Grazie per averci scelti e,
se abbiamo contribuito a rendere
ancora più speciali le vostre feste,
ne siamo onorati.

A tutti voi Buon Natale
e Felice Anno Nuovo