



-25%
PROMO
dal 10/10
al 03/02

VECCHIO
VARZI

Dal 1974, eredi di una tradizione millenaria, i salumi Vecchio Varzi® sono conosciuti per lo stile produttivo artigianale, la selezione dei migliori suini lombardi, piemontesi ed emiliani e la stagionatura che beneficia delle condizioni uniche dell'aria delle colline di Varzi. Un'estrema cura e attenzione sono prestate durante ogni fase del processo produttivo e di stagionatura, per restituire in ogni singolo salume il sapore della tradizione.

SU TUTTA LA LINEA
per ordini minimi 20 kg



-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02

JOSELITO[®]
DECLARADO EL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

Gujuelo, vicino a Salamanca: è qui che, dal 1868, JOSELITO gestisce con cura maniacale tutta la filiera, arrivando a essere definito "il miglior prosciutto del mondo". La lavorazione della materia prima avviene in modo 100% naturale senza additivi né conservanti, ottenendo un prodotto sano e di alta qualità nutrizionale.

Codice	IDEE REGALO JOSELITO	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
000846	Buste preaffettato Jamon Joselito Gran Reserva *	70 g	22,90 €	18,32 €
000847	Buste preaffettato Paleta Joselito Gran Reserva *	70 g	15,50 €	12,40 €
000845	Cofanetto di Joselito con 4 buste preaffettato 70 g (Jamon, Lomo, Chorizo, Salchichón)	4 x 70 g	65,00 €	52,00 €
000944	Confezione regalo "Jamon" (1 Jamon Gran Reserva, morsa, grembiule, manuale di taglio)	7-8 kg	920,00 €	736,00 €

* Promo valida per VENDITA A CARTONE (30 pz x CT)



S
SOTOALBOS
JAMONES Y EMBUTIDOS
• desde 1966 •

I salumi iberici de Cebo si caratterizzano per l'utilizzo di carni provenienti da maiali di razza non pura ma incrociata con altre. Il maiale iberico de Cebo viene alimentato prevalentemente con cereali naturali che conferiscono ai prosciutti un sapore dolce e delicato. Il metodo tradizionale delle serre di Huelva e Salamanca, che Sotoalbos utilizza, prevede una fase di stagionatura di almeno 24 mesi in cantine artigianali. I costanti controlli di qualità garantiscono un prodotto che conserva intatte tutte le sue caratteristiche organolettiche.

Codice	I SALUMI IBERICI DE CEBO DI SOTOALBOS	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
SA0001	Jamon Iberico de Cebo con osso - 50% razza iberica	8,5-10 kg	27,00 €	21,60 €
SA0002	Jamon Iberico de Cebo disossato - 50% razza iberica	4-5 kg	55,00 €	44,00 €
SA0003	Paleta Iberica de Cebo disossata - 50% razza iberica	2-2,5 kg	42,00 €	33,60 €



-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



I maiali di razza Duroc si caratterizzano per le carni succose e tenere. Torre de Nuñez, azienda fondata 50 anni fa a Lugo, territorio della Galizia dove la lavorazione delle carni di suino è un'arte, utilizza da sempre le carni di razza Duroc per i suoi Jamon Serrano prodotti ancora oggi con lavorazioni artigianali e secondo la tradizione galiziana.

Codice	IDEA REGALO JAMON SERRANO	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
TDN523	Confezione regalo "Jamón Serrano Reserva" stagionatura minima: 15 mesi (1 Jamón Reserva, morsa, coltello)	7 kg ca	99,00 €/pz	79,20 €/pz



-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



Cecinas Pablo, nata come macelleria nel centro di Astorga, è un'azienda a conduzione familiare che realizza prodotti di alta qualità partendo da un'attenta selezione delle materie prime, lavorate secondo processi produttivi tradizionali integrati con tecnologie di ultima generazione.

Codice	I SALUMI IBERICI CECINAS PABLO	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
CP0001	Cecina curada	2-3,5 kg	35,90 €	28,72 €
CP0002	Cecina curada pulida	3,5-4 kg	49,00 €	39,20 €
CP0003	Pastrami	1,5-2 kg	28,50 €	22,80 €
CP0004	Buste preaffettato Cecina curada pulida	100 g	4,90 €/pz	3,92 €/pz
CP0005	Buste preaffettato Cecina curada pulida in astuccio	100 g	6,60 €/pz	5,28 €/pz

-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



castaing

La Maison Castaing, fondata nel 1925, si trova nella regione "Aquitaine", dove si concentra il 50% della produzione di Foie Gras. Questa regione è caratterizzata dal clima oceanico e dalla presenza di grandi boschi, che creano l'ambiente ideale per l'allevamento delle anatre e delle oche. Castaing da sempre lavora con piccole aziende agricole locali e predilige l'allevamento in totale libertà e con un'alimentazione naturale.

Codice	FOIE GRAS CUIT - OCA*	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
600112	Bloc de Foie Gras	200 g	32,00 €	25,60 €
600119	Bloc de Foie Gras - 2 fette	75 g	19,50 €	15,60 €
602658	Bloc Duo de Foie Gras - 2 fette - in astuccio	2 x 40 g	17,70 €	14,16 €
600143	Bloc de Foie Gras con tartufo nero del Perigord (3%)	75 g	29,00 €	23,20 €

* Da conservare a temperatura ambiente

Codice	FOIE GRAS MI CUIT - OCA *	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
600914	"Le Torchion" - Foie Gras di oca intero **	1,2 kg	320,00 €/kg	256,00 €/kg
600678	Bloc de Foie Gras	200 g	36,90 €	29,52 €
600681	Bloc Duo de Foie Gras - 2 fette - in astuccio	2 x 40 g	21,00 €	16,80 €
600781	Mouse di Foie Gras (50% di Foie Gras)	320 g	19,90 €	15,92 €
601180	Purè di Foie Gras (20% di Foie Gras)	400 g	36,00 €/kg	28,80 €/kg

* Da conservare a temperatura tra 0° e +4°C

** Prodotto su ordinazione



-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02

castaing

Codice	FOIE GRAS CUIT - ANATRA *	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
601934	Bloc de Foie Gras	200 g	19,90 €	15,92 €
601922	Bloc de Foie Gras - 2 fette	75 g	15,00 €	12,00 €
602659	Bloc Duo de Foie Gras - 2 fette - in astuccio	2 x 40 g	13,50 €	10,80 €
600224	Bloc de Foie Gras con tartufo nero del Perigord (3%)	75 g	25,50 €	20,40 €

*Da conservare a temperatura ambiente


Codice	FOIE GRAS MI CUIT - ANATRA *	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
601049	"Le Torchion" - Foie Gras di anatra intero **	1,2 kg	205,00 €/kg	164,00 €/kg
600770	Bloc de Foie Gras	200 g	21,00 €	16,80 €
600721	Bloc Duo de Foie Gras - 2 fette - in astuccio	2 x 40 g	19,50 €	15,60 €

* Da conservare a temperatura tra 0° e +4°C
** Prodotto su ordinazione



-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02

castaing

Codice	PETTO D'ANATRA - GELO 	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
CA0005	"Magret" - Petto d'anatra premium	350-450 g	33,50 €	26,80 €

Da conservare a -18° C

-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



STURIA

Sturia, specializzata nella produzione di caviale da più di vent'anni, ha acquisito una notevole esperienza che si riflette nell'alta qualità del prodotto. Il caviale viene prodotto utilizzando i metodi tradizionali: le uova vengono setacciate a mano, lavate e salate prima di essere inscatolate; il caviale viene quindi fatto maturare naturalmente nelle camere di maturazione.

Codice	CAVIALE DI STORIONE <i>Acipenser Gueldenstaedtii</i>	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
STU803	Caviale Oscietra Classic	10 g	14,40 €	11,52 €
STU804	Caviale Oscietra Classic	15 g	22,40 €	17,92 €
STU800	Caviale Oscietra Classic	30 g	44,80 €	35,84 €
STU801	Caviale Oscietra Classic	50 g	75,00 €	60,00 €
STU802	Caviale Oscietra Classic	100 g	150,00 €	120,00 €
STU805	Caviale Oscietra Classic*	1000 g	1500,00 €	1200,00 €
STU403	Caviale Oscietra	10 g	19,90 €	15,92 €
STU404	Caviale Oscietra	15 g	29,85 €	23,88 €
STU400	Caviale Oscietra	30 g	59,70 €	47,76 €
STU401	Caviale Oscietra	50 g	99,50 €	79,60 €
STU402	Caviale Oscietra	100 g	199,00 €	159,20 €
STU405	Caviale Oscietra	1000 g	1990,00 €	1592,00 €

* Prodotti su ordinazione Per tutte le tipologie di caviale sono disponibili su richiesta anche le pezzature da 250 g e 500 g.

-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



Una piccola azienda dedita alla produzione di salmone affumicato. La lavorazione eseguita interamente a mano prevede l'utilizzo esclusivo dei lombi di salmone, sale marino di produzione locale e un mix segreto di legni, tutti prodotti che fanno parte della ricetta tradizionale. Da sempre impegnati ad utilizzare solo salmone di qualità rispettando la specie e l'ambiente

Codice	SALMONE *	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
SAL001	Salmone affumicato intero	1,2-1,5 kg	76,50 €	61,20 €
SAL002	Filetto di salmone affumicato	500-700 g	79,00 €	63,20 €
SAL006	Salmone affumicato preaffettato	227g	83,00 €	66,40 €
SAL003	Salmone "Ellush" intero con erbe e spezie	1,2-1,5 kg	81,00 €	64,80 €
SAL004	Filetto di salmone "Ellush" con erbe e spezie	500-700 g	82,00 €	65,60 €
SAL007	Salmone "Ellush" preaffettato con erbe e spezie	227 g	85,00 €	68,00 €
Codice	ANGUILLA*	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
SAL005	Anguilla selvaggia intera affumicata	300-500 g	109,00 €	87,20 €

* Da conservare a temperatura tra 0° e +4°C - * prodotti su ordinazione

-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02




Ahumados Dominguez, azienda familiare fondata nel 1960, introduce in Spagna un salmone affumicato diverso e speciale dal profumo quasi inimmaginabile. La dedizione e il rispetto per la tradizione, la scelta di materie prima eccelse e la preparazione ancora oggi artigianale e curata in ogni fase, sono gli elementi che contraddistinguono i prodotti Dominguez.

Codice	SALMONE AFFUMICATO	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
DOM010	Salmone affumicato baffa intera *	2,5 kg	73,50 €	58,80 €
DOM001	Salmone affumicato intero *	1-1,45 kg	52,90 €	42,32 €
DOM002	Salmone affumicato preaffettato *	0,8-1,45 kg	52,90 €	42,32 €
DOM008	Filetto di salmone affumicato - Lomo intero *	0,7-1 kg	66,50 €	53,20 €
DOM210	Filetto di salmone affumicato - Lomo intero *	300 g	79,00 €	63,20 €
DOM064	Filetto di salmone affumicato preaffettato *	250 g	17,60 €/pz	14,08 €/pz
DOM007	Filetto di salmone affumicato preaffettato *	100 g	7,50 €/pz	6,00 €/pz
Codice	BACCALÀ AFFUMICATO	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
DOM148	Baccalà affumicato in olio di oliva Arbequina *	80 g	6,40 €	5,12 €
Codice	SALSA FRESCA			
DOM701	Salsa nordica *	178 g	4,50€	3,60 €
DOM703	Salsa all'aneto *	178 g	4,50 €	3,60 €
Codice	BLINIS			
DOM600	Mini blinis - 30 pezzi *	135 g	5,50 €	4,40 €
DOM620	Blinis - 6 pezzi *	162 g	5,50 €	4,40 €
Codice	UOVA DI SALMONE			
DOM105	Uova di salmone *	50 g	18,90 €	14,08 €


Da conservare a temperatura tra 0° e +4°C - * prodotti su ordinazione



Il Gruppo Fueris è una società a conduzione familiare con una lunga esperienza nel settore della lavorazione del pesce. L'azienda da sempre presta particolare attenzione nella scelta di materie prime di alta qualità per garantire prodotti di eccellenza.

Codice	I CARPACCI* 	Peso	Prezzo €/busta	SCONTO 20% Prezzo €/busta
ER0001	Carpaccio di mazzancolle - 10 buste (500 g) *	50 g	5,20 €	4,16 €
ER0003	Carpaccio di gamberi rossi - 10 buste (500 g) *	50 g	8,90 €	7,12 €
ER0007	Carpaccio di carabineros - 10 buste (500 g) *	50 g	9,60 €	7,68 €

* CT INDIVISIBILE Da conservare a -18° C

Codice	LE CROCCHETTE 	Peso	Prezzo €/vasch.	SCONTO 20% Prezzo €/vasch.
ER0004	Crocchette di seppia al nero e gamberi bianchi - 10 crocchette x vaschetta	350 g	6,50 €	5,20 €
ER0005	Crocchette di "Pulpo alla gallega" - 10 crocchette x vaschetta	350 g	6,50 €	5,20 €
ER0006	Crocchette di gambero tigre selvatico e merluzzo - 10 crocchette x vaschetta	350 g	6,50 €	5,20 €

Da conservare a -18° C

-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



A Colindres, piccola città situata nella comunità autonoma della Cantabria, Linda Playa seleziona il meglio della pesca di primavera (il periodo ideale): filetti di acciughe del Mar Cantabrico, speciali per dimensioni, polpa, aroma e consistenza delle carni; lavorate interamente a mano e poste a stagionare sotto sale marino, nelle tipiche latte rotonde, prima di essere confezionate.

Codice	SELECCIÓN PREMIUM - FILETTI IN OLIO D'OLIVA *	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
1044/S	Filetti Acciughe Cantabrico "Artesana" - 8/10 filetti (12 pz x ct) *	50 g	6,90 €	5,52 €
1042/S	Filetti Acciughe Cantabrico "Artesana" latta - 12/14 filetti (12 pz x ct) *	120 g	11,50 €	9,20 €
1041/S	Filetti Acciughe Cantabrico "Artesana" vaso vetro - 24 filetti (12 pz x ct) *	150 g	11,00 €	8,80 €
1043/S	Filetti Acciughe Cantabrico "Artesana" latta - 65 filetti (5 pz x ct) *	550 g	48,50 €	38,80 €

* Promo valida per VENDITA A CARTONE

Codice	SOTTOSALE	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
1055/S	Acciughe Cantabrico 00 barra (9 pesci per strato)	5 kg	280,00 €	224,00 €
1060/S	Acciughe Cantabrico 0 barra (10 pesci per strato)	5 kg	240,00 €	192,00 €
1070/S	Acciughe Cantabrico I barra (11 pesci per strato)	5 kg	200,00 €	160,00 €
1080/S	Acciughe Cantabrico II barra (12 pesci per strato)	5 kg	180,00 €	144,00 €
1090/S	Acciughe Cantabrico - busta sv (10 pesci)	145 g	6,80 €	5,44 €



-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



L'azienda Conservas de Cambados si trova nel nord-ovest della Spagna, in Galizia nella zona detta la "Ria de Arosa", famosa per la ricca vita marina che favorisce la coltivazione di vongole, telline, molluschi e cozze coltivate in vivai galleggianti chiamati "zattere".

Codice	TONNO	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
2010/S	Bonito del Norte in olio d'oliva	120 g	3,40 €	2,72 €
2011/S	Bonito del Norte in olio d'oliva	1030 g	21,50 €	17,20 €
2020/S	Ventresca di Bonito del Norte in olio d'oliva	120 g	7,10 €	5,68 €
2045/S	Filetto di tonno rosso in olio d'oliva	120 g	7,50 €	6,00 €
Codice	CONSERVE DELLA GALIZIA	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
2040/S	"Sardinillas" - Sardina neonata in olio d'oliva (20/25 pezzi)	120 g	4,30 €	3,44 €
2030/S	"Chipirones" - Calamari in olio d'oliva (6/8 pezzi)	120 g	7,90 €	6,32 €
2070/S	"Chipirones en su tinta" - Calamari al nero (6/8 pezzi)	120 g	6,70 €	5,36 €
2080/S	"Navajas" - Cannolicchi al naturale (4/6 pezzi)	120 g	8,70 €	6,96 €
2085/S	"Mejillones de las Rias Gallegas" Cozze (8/12 pezzi)	120 g	4,90 €	3,92 €
2090/S	"Pulpo a la Gallega" - Polpo	120 g	6,80 €	5,44 €
2095/S	"Pulpo" - Polpo in olio d'oliva	120 g	6,90 €	5,52 €
2092/S	Uova di riccio al naturale	80 g	21,50 €	17,20 €
2093/S	"Angulas" - Avanotti	120 g	27,50 €	22,00 €
2096/S	Percebes de La Rias Gallegas al naturale	120 g	17,50 €	14,00 €
Codice	IL COFANETTO DI CAMBADOS	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
6000/S	Cofanetto regalo Cambados con polpo, sardine neonate, tonno bonito e cozze	4 x 120 g	23,00 €	18,40 €

-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



Espinaler nasce come una piccola bottega alle porte di Barcellona dove si serviva vino e tapas; oggi, con una tradizione di oltre 100 anni, è conosciuta in tutto il mondo per le sue conserve di mare, oltre che di verdure e per le sue salse e specialità per aperitivi.

Codice	CONSERVE DELLA SPAGNA - PESCE	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
ESP100	Ventresca di tonno Bonito	120 g	14,50 €	11,60 €
ESP101	"Chipirones" - Calamari - 10/12 pz	120 g	8,50 €	6,80 €
ESP111	"Chipirones" - Calamari in salsa piccante - 5 pz	120 g	8,50 €	6,80 €
ESP110	"Mejillones" - Cozze in salsa escabeche piccante - 6/8 pz	120 g	3,20 €	2,56 €
ESP106	"Sardinillas" - Sardine neonate in olio d'oliva -20/25 pz	120 g	4,80 €	3,84 €
ESP107	"Navajas" - Cannolicchi di Salvorana - 5/7 pz	120 g	11,90 €	9,52 €
ESP108	Uova di riccio	90 g	19,90 €	15,92 €
ESP109	Fegato di baccalà	120 g	2,90 €	2,32 €
290471	"Zamburinas" - Capesante in salsa gallega - 10/12 pz	120 g	3,90 €	3,12 €
226089	"Berberechos" - Fasolari al naturale - 65/85 pz	120 g	5,50 €	4,40 €
262039	"Sardinas" - Sardine in salsa escabeche - 3/5 pz	115 g	1,50 €	1,20 €



-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



Codice	LE SPECIALITÀ	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
ESP102	Olive ripiene con acciughe	200 g	2,00 €	1,60 €
ESP103	Olive ripiene con acciughe	350 g	2,10 €	1,68 €
ESP104	Olive ripiene con acciughe	1,42 kg	7,90 €	6,32 €
ESP203	Peperoni del "piquillo Lodosa"	225 g	4,50 €	3,60 €
ESP304	Asparagi di Navarra 6/9 pz - vaso in vetro	330 g	8,40 €	6,72 €
ESP302	Salsa Brava	140 g	3,20 €	2,56 €
280069	Salsa Brava	1 kg	9,90 €	7,92 €
ESP303	Salsa "All I Oli"	140 g	3,90 €	3,12 €
299075	Salsa "Espinaler"	92 g	2,70 €	2,16 €
280139	Salsa "Romesco"	140 g	3,20 €	2,56 €
ESP201	Patate fritte spagnole	50 g	1,30 €	1,04 €
ESP202	Patate fritte spagnole	150 g	3,10 €	2,48 €
ESP200	Patate fritte spagnole - scatola in latta *	450 g	15,90 €	12,72 €

* su ordinazione



-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



Panadería Artesana Obando nasce nel 1965 come piccola panetteria di famiglia; oggi, i suoi prodotti sono conosciuti non solo in Spagna, ma anche nel resto d'Europa, in America ed in Asia. Materie di prima qualità (solo cereali provenienti da coltivazioni sostenibili) e la ricetta tradizionale, con cui tutt'ora i fornai di Obando preparano i "picos", sono i valori principali che rendono questo prodotto unico per consistenza e sapore.

Codice	PICOS E SPECIALITA' *	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
OBA110	Picos Gourmet Rustico (75 pz x ct) *	20 g	0,31 €	0,25 €
OBA111	Picos Gourmet Rustico (16 pz x ct) *	140 g	1,58 €	1,26 €
OBA114	Picos Gourmet Integrali (16 pz x ct) *	140 g	1,75 €	1,40 €
OBA112	Picos Utreranos (100 pz x ct) *	20 g	0,18 €	0,14 €
OBA103	Picos Utreranos (18 pz x ct) *	140 g	0,88 €	0,70 €
OBA072	Mini Regañá (100 pz x ct) *	20 g	0,18 €	0,14 €
OBA107	Mini Regañá (20 pz x ct) *	150 g	0,92 €	0,73 €
OBA183	Laminas de Pan (10 pz x ct) *	150 g	1,94 €	1,55 €
OBA129	Hojas de Pan (12 pz x ct) *	150 g	1,20 €	0,96 €
OBA820	Regañá Dark (50 pz x ct) *	25 g	0,39 €	0,31 €
OBA178	Picos senza glutine (25 pz x ct) *	20 g	0,43€	0,34€
OBA179	Picos senza glutine (25 pz x ct) *	140 g	1,65 €	1,32 €

* CT INDIVISIBILE



-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02

Fridela

El sabor de lo bueno®

Fridela è un'azienda artigianale spagnola specializzata nella produzione di crocchette, realizzate ancora oggi secondo la tradizionale ricetta navarrana che prevede l'utilizzo solo di latte fresco senza aggiunta di conservanti o additivi.

Codice	CROCCHETTE - GELO 	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
FRI001	Crocchette di Jamón Ibérico	1 kg	8,30 €	6,64 €
FRI002	Crocchette di Chorizo Ibérico	1 kg	9,90 €	7,92 €
FRI004	Crocchette di spinaci e formaggio Manchego	1 kg	9,40 €	7,52 €
FRI005	Crocchette di baccalà	1 kg	8,30 €	6,64 €
FRI006	Crocchette di baccalà e Pimentón	1 kg	8,90 €	7,12 €
FRI007	Filetto di pollo croccante	1 kg	13,80 €	11,04 €
FRI008	Quadrotti di prosciutto cotto e formaggio	1 kg	10,40 €	8,32 €

Da conservare a -18° C

-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



Torrón Vicens, azienda a conduzione familiare con una lunga tradizione nella produzione del torrone, si trova ad Agramunt, una cittadina della Catalogna considerata la culla di questo dolce. La lavorazione del torrone avviene ancora oggi secondo le tecniche tradizionali, tramandate di generazione in generazione dal 1775.

Codice	IL TORRONE DI AGRAMUNT	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
TV0005	Torrone di Agramunt con nocciole	150 g	6,60 €	5,28 €
TV0006	Torrone di Agramunt con mandorle	150 g	6,60 €	5,28 €
Codice	IL TORRONE SOUFFLÈ	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
TV0001	Torrone "Soufflé" con nocciole e cioccolato	150 g	6,60 €	5,28 €
TV0014	Torrone duro "Soufflé" con mandorle	200 g	11,00 €	8,80 €
Codice	IL TORRONE GUIRLACHE	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
TV0003	Torrone "Guirlache" con frutta secca	150 g	6,60 €	5,28 €
TV0011	Torrone "Guirlache" ricoperto al cioccolato	300 g	12,50 €	10,00 €
Codice	IL TORRONE "EXCELLENCE"	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
TV0008	Torrone morbido con mandorle	300 g	11,20 €	8,96 €
TV0010	Torrone duro con mandorle	300 g	11,20 €	8,96 €
TV0013	Torrone con cioccolato fondente e sale	250 g	12,50 €	10,00 €
TV0009	Torrone con cioccolato fondente 70% e nocciole	300 g	12,50 €	10,00 €
TV0012	Torrone con cioccolato al latte e nocciole	300 g	11,20 €	8,96 €
TV0015	Torrone al Gin Tonic	300 g	12,70 €	10,16 €

-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



TARTUFI TRUFFLES



Azienda nata dalla passione e dalla accurata scelta delle materie prime, capace di coniugare tradizione ed innovazione per garantire tutto l'anno prodotti di altissima qualità, oggi esportati in tutto il mondo ed apprezzati da alcuni dei più grandi chef come Claudio Sadler o Daniele Persegani.

Codice	TENTAZIONI BY T&C TARTUFI	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
TAR621	Tartufata con 5% di Tartufo	180 g	7,00 €	5,60 €
TAR622	Tartufata con 5% di Tartufo	500 g	13,00 €	10,40 €
TAR503	Tartufetta - Burro con tartufo nero estivo	80 g	6,90 €	5,52 €
TAR517	Burro con Tartufo nero estivo	500 g	22,00 €	17,60 €
TAR685	Deliziosa	500 g	16,00 €	12,80 €
TAR963	Salsa con zucca e tartufo bianco	180 g	11,30 €	9,04 €
TAR416	Scaglie di tartufo nero estivo sottolio	270 g	34,50 €	27,60 €
TAR418	Scaglie di tartufo nero etivo sottolio	45 g	9,00 €	7,20 €
TAR401	Tartufo nero estivo intero in salamoia	25 g	8,00 €	6,40 €
TAR770	Sale con tartufo	100 g	7,50 €	6,00 €
TAR539	Olio con tartufo bianco	100 ml	10,70 €	8,56 €
TAR531	Olio con tartufo nero	250 ml	10,50 €	8,40 €
TAR107	Crema con tartufo bianco - tubetto	25 g	23,50 €	18,80 €
TAR792	Tartumix	85 g	13,00 €	10,40 €

-20%
PROMO
dal 10/10
al 03/02



Pasticceria Cerniglia

La Sicilia ha una delle migliori tradizioni pasticcere e rosticcere d'Italia e la Pasticceria Cerniglia è una delle espressioni di questa tradizione. Le sue arancine: panatura croccante fuori ed un cuore morbido di riso. I suoi cannoli: una semplice cialda pronta per essere farcita con crema di ricotta di pecora. Le sue cassate: ricotta di pecora, marzapane, cioccolato fondente, pan di spagna e frutta candita.

Codice	ARANCINE - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
CE0012	Arancine al ragù - 16 pz x confezione	3,2 kg	27,00 €	21,60 €
Codice	MINI ARANCINE - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/kg	SCONTO 20% Prezzo €/kg
CE0007	Mini arancine al ragu - 30 pezzi x confezione	1,5 kg	17,50 €	14,00 €
CE0008	Mini arancine alla Vastedda DOP - 30 pezzi x confezione	1,5 kg	19,50 €	15,60 €
CE0009	Mini arancine mozzarella e pistacchio di Bronte	1,5 kg	19,50 €	15,60 €
Codice	CANNOLI SICILIANI - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
CE0003	Cannoli siciliani - 4 cialde x 112 g	450 g	8,50 €	6,80 €
CE0004	Cannoli siciliani mignon - 8 cialde x 50 g	400 g	6,90 €	5,52 €
Codice	CASSATA SICILIANA - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
CE0005	Cassata siciliana mignon - 9 pezzi x 33 g	300 g	6,60 €	5,28 €
CE0006	Cassata siciliana - 12 pezzi x 90 g	1 kg	24,90 €	19,92 €
	ALTRI DOLCI - GELO ❄️	Peso	Prezzo €/pz	SCONTO 20% Prezzo €/pz
CE0011	Bavarese alla ricotta e pistacchio 12 pezzi x 110 g	1,32 kg	33,50 €	26,80 €

Da conservare a -18° C