






PROPOSTE ENOGASTRONOMICHE

Confezioni Natalizie*

1		<p>MAIALE NERO CASERTANO - 49,00€</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Salame stagionatura 60 giorni - 1 Salsiccia stagionatura 40 giorni - 1 Coppa stagionatura 60 giorni - 1 Trancio di prosciutto stagionatura 24 mesi (ca 2,5Kg)
2		<p>PADUS - 45,00€</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 Salame 100% Suino Nero allevato per oltre 18 mesi nella zona di Parma (ca 1Kg).
3		<p>TRIS PARMIGGIANO REGGIANO DOP - 39,00€</p> <ul style="list-style-type: none"> - Solo di Bruna DOP Parmigiano lavorato in purezza da razza Bruna Alpina Italiana, stagionato 24 mesi - Vacche Rosse DOP il Parmigiano più prezioso, stagionato 24 mesi - Biologico DOP Parmigiano lavorato da latte di mucche nutrite con foraggio BIO, stagionato 22 mesi (ca 0,9Kg)
4		<p>POKER BEPPINO OCCELLI - 47,00€</p> <ul style="list-style-type: none"> - Affinato in foglie di castagno, di latte di pecora e di vacca - Affinato al Barolo, di latte di vacca crudo, affinato in vinacce di Langa arricchite con vino Barolo - Cusie', di latte di capra e di vacca, dall'aroma di latte e sottobosco - Castelmagno DOP, di latte di vacca crudo (ca 1Kg)

5		<p>SELEZIONE CAVIAR – 149,00€</p> <ul style="list-style-type: none"> - 30gr - <i>The Original White Selection: ottenuto dallo storione bianco originario del Nord America</i> - 30gr - <i>The Original Red Selection - Siberian: si ottiene dallo storione siberiano</i> - 30gr - <i>The Original Yellow Selection - Oscietra: si ottiene dallo storione russo</i>
6		<p>CONFEZIONE BELLE EPOQUE – 167,00€</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Champagne Pommery Brut Royal bt. 75 cl</i> - <i>Prestigiosa Confezione Chocaviar Venchi 100 g</i> - <i>Filetto di salmone norvegese affumicato Royal 200 g</i> - <i>Caviale di storione bianco Malossol Cavalier Agroittica 50 g</i>
7		<p>OLEOTECA ITALIANA – 46,00€</p> <p>3 bottiglie 50 cl - Olio 100%</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Puglia - Novio: ottenuto dal mix di quattro cultivar (Peranzana, Ogliarola, Leccino e Coratina). Olio dal profumo intenso e fresco. Gusto fruttato intenso con una spiccata scia di piccante.</i> - <i>Campania - Le Macerine: ottenuto dal mix di due cultivar (Minucciola e Ogliarola). Olio dal profumo e sapore delicato. Gusto fruttato medio con toni amari e piccanti.</i> - <i>Veneto - Verde Euganeo: ottenuto dal mix di tre cultivar (Leccino, Rasara, Marzemina). Olio dal profumo e sapore fresco e fruttato di oliva. Gusto delicato con equilibrata piccantezza e venatura amara.</i>
8		<p>PROFUMO D'OLIVA GONNELLI – 36,00€</p> <p>1 Bottiglia 50 cl - Olio 100% toscano</p>

**si compongono cesti a richiesta con prodotti di ogni tipo e vino di ogni fascia di prezzo.*