

Catalogo di prodotti

Generato da



Rosa Borgia



borgiarosa2002@libero.it

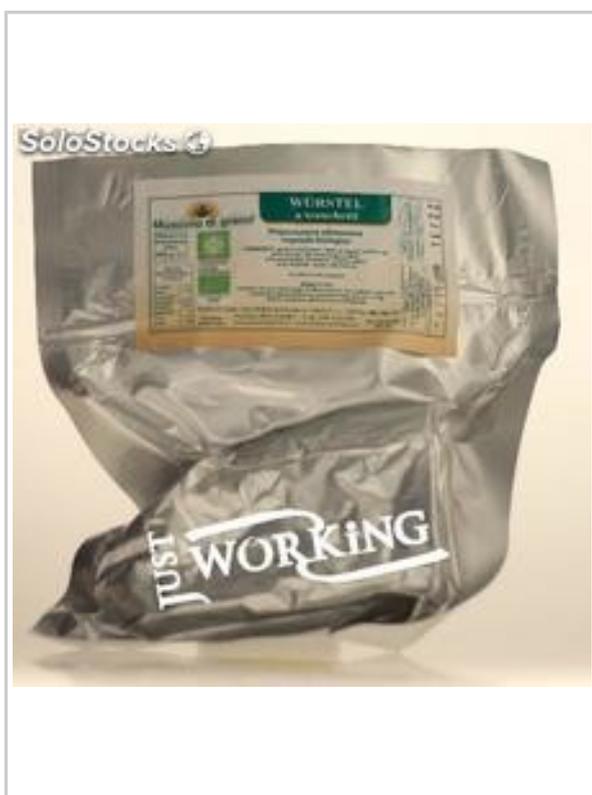


3384267671



Altri alimenti e bevande

Affettati di muscolo di grano



Prezzo

4,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Pezzi



Tempi di consegna

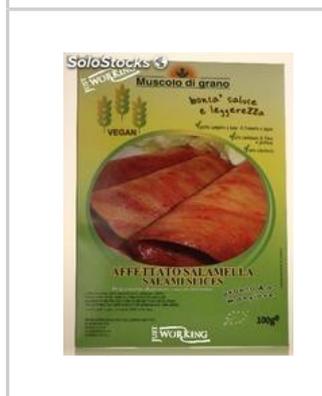
5 giorni

Informazione dettagliata:

Affettato Roast Affettato Roast Vegan Roast Slices 100 g. Ingredienti: acqua, glutine di frumento 47%, farina di legumi (lenticchie), farina di soia (0,9%), erbe aromatiche (rosmarino, alloro, menta), olio extravergine di oliva, sale marino. Volete fare una bella figura di fronte ai vostri ospiti invitati a pranzo all'ultimo momento? Se sì, quello che fa per voi è l'Affettato Roast di Muscolo di Grano. l'aspetto del

muscolo di grano è del tutto simile alla carne e in quanto al sapore si può avvicinare a quello della carne di pollo e ai funghi. Le proposte per consumare questo alimento sono molteplici, sia come fettine di carne che sotto forma di salumi, dal caratteristico colore rossastro (per l'aggiunta di pomodoro). Buon appetito! Tanti altri gusti sono presenti nello store, a ciascuno il suo.

Muscolo di grano



Prezzo

4,59 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Ingredienti: acqua, glutine di frumento 47%, farina di legumi (lenticchie), farina di soia (0,9%), erbe aromatiche (rosmarino, alloro, menta), olio extravergine di oliva, sale marino. Preparare l'arrosto come piatto forte del pranzo domenicale oggi può essere più facile e gustoso! Grazie al Muscolo di Grano, infatti, potrete scoprire una valida e sfiziosa alternativa ai vostri di secondi piatti, magari

accompagnandolo con un contorno di verdure a vostro piacimento, ma soprattutto scegliendolo al posto del classico e scontato arrosto di carne! Se non volete rinunciare al gusto e vi incuriosisce esplorare nuove varianti in cucina, non aspettate altro tempo e provate l'Arrosto di Muscolo di Grano e ...buon appetito! Tanti altri prodotti sono presenti nello store, a ciascuno il suo gusto preferito!



**Altri articoli per
l'igiene personale**

Linea prodotti alla lavanda



Prezzo

20,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

2 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Attualmente gli ettari di lavanda sono tre con una produzione di olio essenziale la cui domanda da parte di laboratori di produzioni cosmetiche e di detersivi per l'igiene della casa è in costante aumento. Una parte della produzione la utilizzo per realizzare la linea di prodotti per la persona con marchio dell'Antica Tenuta Giovanna. La linea è composto da: Sapone naturale nei formati da gr 100 Bagnoschiama

naturale nei formati da ml 250 Shampoo nel formato da ml 200 Balsamo naturale per capelli nel formato da ml 200



Altri cereali

Farro decorticato di maremma



Prezzo

**4,00 EUR /
Pacchetto**

(IVA inclusa)



Quantità minima

6 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Il Farro nella dieta contemporanea: Attualmente, in seguito all'accresciuto interesse per i prodotti biologici, la ricerca di alimenti sani e naturali ha portato alla riscoperta del farro nell'alimentazione, trattandosi di un prodotto integrale nel vero senso della parola. Il farro, assieme all'orzo e ai cereali

in genere, risulta equilibrato in tutti i suoi componenti (acidi grassi insaturi, vitamine, biostimoline, oligoelementi), efficaci per una corretta alimentazione, per gli equilibri metabolici e quindi per una migliore efficienza fisica. Il farro è alimento altamente energetico (contiene circa 300 calorie l'etto). Inserito in una dieta, garantisce l'equilibrato apporto di vitamine del gruppo b e sali minerali quali calcio, fosforo, ferro e magnesio. Si combina molto bene con i legumi e con altri vegetali ad eccezione della patata che, essendo anch'essa molto energetica, rischia di diventare troppo pesante insieme al farro. In cucina: Si consiglia, a secondo degli usi che se ne voglia fare (primi, secondi, contorni, piatto freddo o piatto unico) di tenere il prodotto a bagno per almeno 6 ore, e farlo bollire in pentole normali per 25/30 minuti. Il farro decorticato cuoce molto prima, mentre il farro triturato può essere cotto anche senza il bagno di 6 ore. è comunque consigliabile attendere un po' prima di mescolarlo ad un condimento, per consentire all'acqua in eccesso di essere assorbita completamente ed al cereale di gonfiarsi lentamente a fuoco spento. La nostra ricetta consigliata: Insalata di farro al pesto Ingredienti per 4 persone: Pomodorini vesuviani gamberetti sgusciati pesto alla genovese sale Preparazione: Mettere in bagno il farro per una nottata, poi lessarlo per 20/30 minuti fino a cottura ultimata. Scolare e passare sotto l'acqua corrente fredda. Accondire poi con il pesto, i pomodorini precedentemente salati e i gamberetti lessati e sgusciati. Il piatto va servito freddo.



Altri prodotti del miele

Aceto di miele



Prezzo

5,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

l'aceto di miele è un prodotto tradizionale ottenuto dall'aggiunta di miele nel processo di fermentazione dell'aceto. l'aceto assume un sapore tipico, delicato ma non dolciastro, e tutti i sali minerali del miele. Poche gocce ne fanno un condimento meraviglioso per carne, pesce e verdure, si utilizza spesso come un aceto balsamico. Il nostro aceto, unico nel suo genere, è invecchiato: otto mesi in botti di rovere gli

donano profumi aggiuntivi che nessun altro aceto possiede. Aceto di miele 250cc Aceto di miele alla lavanda 250cc Aceto di miele dei quattro ladroni



Altri prodotti di panetteria e pasticceria

Babà al limoncello o al rhum



Prezzo

9,50 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

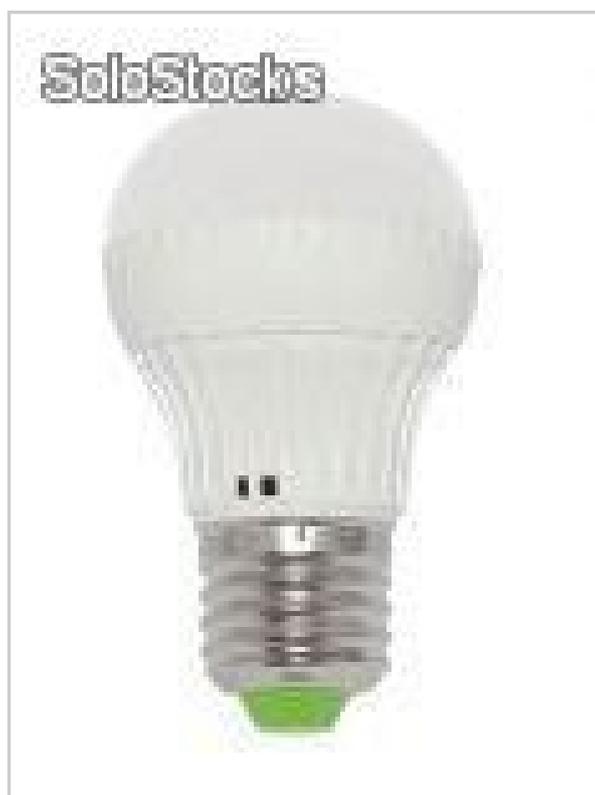
Informazione dettagliata:

Dall'antica tradizione dolciaria una piacevole variante apprezzata e gradita dai palati più esigenti, il classicissimo babà napoletano imbevuto in un delicato liquore di limoni del Cilento, un ottimo dessert servito fresco. Formato da 700 ml



Altri prodotti relativi all'energia

Offertona



Prezzo

**196,99 EUR /
Pacchetto**

(IVA inclusa)



Quantità minima

1 Pacchetto



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Confezione risparmio! Ben 18 lampade a led con le seguenti caratteristiche: n. 2 kit da 3 w x € 24.80 = € 49.60 n. 2 kit da 5 w x € 27.00 = € 54.00 n. 2 kit da 7 w x € 30.80 = € 61.60 _____ totale = €

169.20 + iva 22% = € 37,22 totale = € 206.42 ulteriore sconto per lancio promozione: costo finale 196,99 euro! inclusa spedizione



Altri regali promozionali alimentari

Buono regalo



Prezzo

0,01 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

1 Unità

Informazione dettagliata:

Metti mi piace o condividi! e inviami un messaggio privato. Ti regalo un codice buono di 10,00 Euro da spendere subito in salumi,olive,formaggi,sott'oli ecc. ecc. Disponibilita' 200 buoni, offerti come ringraziamento dall'amico Francesco.



**Altri regali
promozionali personali**

Stock di oggetti da regalo



Prezzo

250,00 EUR / Lotto (IVA inclusa)



Quantità minima

1 Lotto



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Stock di circa 100 oggetti assortiti tra collane, bracciali, orecchini, sciarpe, peluche, confezioni penne e portachiavi, completi di orecchini e collane, pantofole doccia, ecc... Ottima soluzione per lotterie, pesche di beneficenza, regali da azienda



Birra

Birra briantea pilsner 750 ml.



Prezzo

14,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Dal colore giallo brillante intensamente dorato, è un capolavoro dal sapore delizioso dovuto alle pregiate qualità di malto d'orzo e luppolo biologico che donano un aroma fresco erbaceo e intensamente floreale associato a una schiuma fine e compatta; rappresenta a pieno titolo la classicità dello stile.

La persistenza retro olfattiva è prolungata e piacevole e ben si sposa con antipasti di formaggio o salumi e primi piatti in genere. La ricetta segue i dettami della Legge della Purezza (23 aprile 1516).

Questa Golden Lager va servita a una temperatura di 9°C ricordandosi sempre che come tutti i prodotti artigianali non stabilizzati chimicamente deve essere conservata ferma in piedi e al freddo (almeno a 4°C) prima di essere degustata. Ingredienti: Malto d'orzo, luppolo, lievito, acqua Durata del prodotto in origine conservato a temperatura inferiore a 18°C: 7 mesi Certificazione di produzione biologica: It bio ica c709/ itbio 006 c709

Birra Briantea Wiener 750 ml.



Prezzo

15,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

2 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Birra artigianale dal colore ambrato e opaco, schiuma abbondante, persistente e cremosa di color panna, caratterizzata da una corposa morbidezza e un'intensa personalità.

l'aroma caramellato del malto tostato dona all'olfatto note lievemente affumicate con un sentore variante dal floreale allo speziato. Il gusto è maltato con leggeri sentori di nocciola e luppolo, il retrogusto è amaricante, luppolato e rinfrescante.

Si accompagna elettivamente con frittiture di verdure e di pesce, zuppe e stufati in genere.

Essendo un prodotto artigianale, non ama gli spostamenti: è da tenersi, quindi, almeno 24 ore in frigo, con la bottiglia rigorosamente in piedi, e servire alla temperatura di 10-12°C.

Recentemente certificata senza glutine, è ideale per i celiaci. Ingredienti: Malto d'orzo, luppolo, lievito, acqua Durata del prodotto in origine conservato a temperatura inferiore a 18°C: 7 mesi Certificazione di produzione biologica: It bio ica c709/ itbio 006 c709

Birra brughè 1867 750 ml.



Prezzo

14,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Classica birra doppio malto, in gergo tecnico Dunkel Bock dal corpo pieno e morbido e dal colore variabile dal rame intenso al granato con riflessi rubino e schiuma fine.

All'olfatto presenta un aroma complesso dove si nota un caramello marcato, note di caffè e un finale mediamente asciutto punteggiato da ritorni di luppolo fresco con delicate sfumature speziate.

Dedicata a Brugherio (mb) un tempo sede di rinomati monasteri, si sposa perfettamente con i piatti tipici della tradizione regionale lombarda: risotto alla milanese, cassoeula, ossobuco con polenta. Dal carattere deciso e forte richiede, in aggiunta alle ormai solite raccomandazioni, di essere ossigenata, ossia di essere stappata almeno 10 minuti prima di essere servita e degustata. La temperatura ideale per apprezzarla al meglio è di 9-11°C.

Birra light grano saraceno 750 ml



Prezzo

15,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Finalmente una birra biologica gluten free alcolica tipo weizen, che con meno di 20 Kcal. per 100 ml, rappresenta l'integratore di Sali minerali, Vitamine del complesso b e antiossidanti più efficace presente sul mercato: ideata per i celiaci, si è dimostrata ideale anche per le donne in menopausa ed un ottimo integratore alimentare per sportivi, obesi, soggetti sottoposti a regime dietetico. Ingredienti: Malto d'orzo,

luppolo, lievito, grano saraceno (< 40%), acqua Durata del prodotto in origine: 5 mesi (conservato a temperatura inferiore a 18°C) Certificazione di produzione biologica: It bio ica c709/ it bio 006 c709 Licenza d'uso marchio spiga sbarrata coeliac uk: n.di licenza cuk-m-143

Birra zero virgola 750 ml.



Prezzo

15,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Non c'è niente di più soddisfacente e gustoso di una buona birra artigianale prodotta con amore e ingredienti scelti con cura. Ciò è ancor più vero nel caso della nostra birra analcolica dove l'attenzione posta ad ogni singolo procedimento produttivo è volta all'ottenimento di un prodotto beverino, dolce,

con schiuma fine, contenuto di alcool inferiore all'1,2%, bevibile anche in quantità sia dai ragazzi non maggiorenni sia dagli adulti senza timore d'incorrere nelle sanzioni di legge.

Si abbina agli aperitivi, ai desserts ed è un ottimo ingrediente per bevande analcoliche a base di frutta e centrifugati di verdure.

Nel periodo estivo viene prodotta nella sua variante ad alta fermentazione, ancor più leggera e beverina, in modo da ridurre il consumo energetico necessario alla sua produzione e il conseguente impatto ambientale.

È una bevanda biologica con certificazione gluten free (adatta al consumo per celiaci, unica in Europa ottenuta con più del 60% di malto d'orzo e non con succedanei), ideale e nutrizionalmente sana alternativa ai soft drink delle multinazionali. Ingredienti: Malto d'orzo, luppolo, lievito, grano saraceno (< 40%), acqua Durata del prodotto in origine conservato a temperatura inferiore a 18°C: 4 mesi
Certificazione di produzione biologica: It bio ica c709/ itbio 006 c709 Licenza d'uso marchio spiga sbarrata coeliac uk: n.di licenza cuk-m-143



Caffè in grani

Caffè verde macinato crudo Gioia



Prezzo

6,50 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Secondo quanto afferma uno studio pubblicato sull'American Journal of Clinical Nutrition il solo il fatto di bere caffè verde, senza sottoporsi al contempo a particolari regimi alimentari ipocalorici, permetterebbe di perdere peso. Il potere bruciagrassi del caffè verde, secondo gli esperti, deriva dall' alto contenuto di acido clorogenico (fino al 10% a tazza), un componente in grado di ridurre l'assorbimento di zuccheri

da parte dell'intestino e di velocizzare al contempo il metabolismo accelerando il naturale processo per il quale il nostro organismo brucia i grassi accumulati. Test di laboratorio hanno evidenziato che basta una tazza di caffè verde per colazione per perdere fino ad un chilo e mezzo nelle prime due settimane e più di due chili nel giro di un mese. Questo è dovuto al fatto che l'acido clorogenico è un potente antiossidante i cui effetti però si perdono con la tostatura dei chicchi: per questo il caffè normale ha solo una lieve influenza sul metabolismo, mentre quello verde permette di perdere peso velocemente. Il caffè verde contiene inoltre acido ferulico, acido tannico, interessanti dosi di polifenoli, minerali, vitamine del complesso vitamina b. Il caffè verde crudo, come fitocomplesso, ha un valore nutrizionale globale nettamente superiore al valore dei suoi singoli componenti. green coffee 100% Arabica frammentato conf. da 250g. oppure in cialde 44 mm conf. da 25pz.

Confezione bipack selezione Venezia e Roma



Prezzo

21,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Offerta Bipack comprensiva di 1 kg di Caffè Mokitalia Venezia e 1kg di Caffè Mokitalia Roma in grani. Ottima soluzione per bar o per gustare anche a casa il piacere del caffè appena macinato.

Selezione Roma in grani



Prezzo

9,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Caffè in grani da 1 kg Mokitalia Selezione Roma 60% Robusta 40% Arabica ideale per tutte le macchine automatiche, canale Horeca. Offerta di 12 kg. Ottimo per bar e per gustare anche a casa il piacere del caffè appena macinato.

Selezione Venezia in grani



Prezzo

11,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

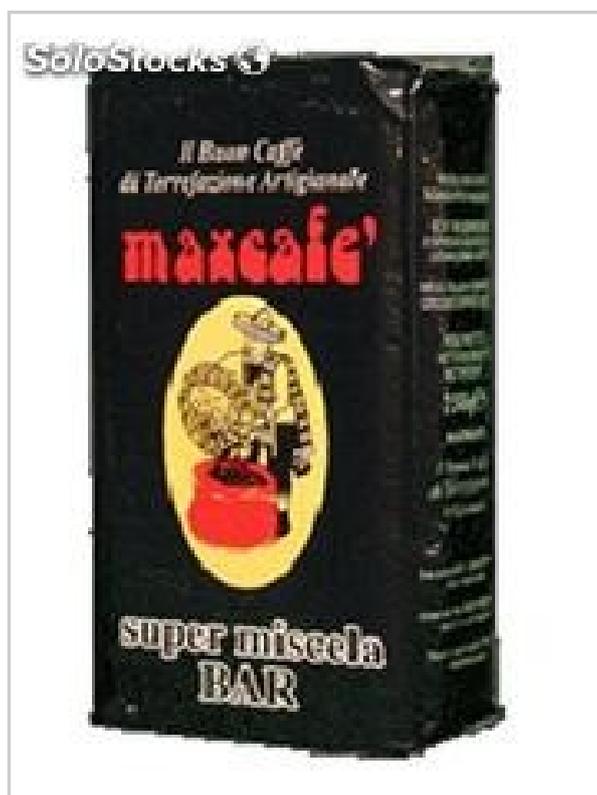
Informazione dettagliata:

Caffè Mokitalia in grani selezione Venezia confezionato in sacchetto da 1 kg .offerta 10 kg Miscela Bar 70% Arabica e 30% Robusta.Ottimo per gustare anche a casa il piacere del caffè appena macinato



Caffè macinato

Caffè artigianale Maxcafé



Prezzo

3,45 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

6 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Caffè artigianale Maxcafé 250 g. Super miscela bar Pregiata miscela di caffè, arabica e robusta, selezionati con cura e tostati a legna, risultato di un caffè cremoso, aromatico e molto armonico. Ideale per la moka e macchina da caffè espresso.

Caffè verde macinato crudo



Prezzo

**8,50 EUR /
Pacchetto** (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

e' un fitocomplesso dotato di effetti benefici per la salute e per le sue numerose proprietà degne di nota è una bevanda promossa in una sana alimentazione. Eccone alcune: Ha una quantità molto più elevata di principi attivi che normalmente si perdono col processo di tostatura: l'acido clorogenico che

migliora il metabolismo accelerando il naturale processo col quale l'organismo brucia i grassi accumulati e le metil-xantine, molecole che stimolano la lipolisi riducendo il livello di zuccheri nel sangue e il loro assorbimento da parte dell'intestino. Dimagrante Molti studi e test di laboratorio, anche recenti, ne hanno confermato l'importanza come efficace coadiuvante nel dimagrimento: una tazza a colazione, basterebbe a dare risultati sorprendenti e veloci. Bassissima acidità Il pH quasi neutro (5 punti contro i 3-3,5 di quello tostato) risulta decisamente meno lesivo sulla mucosa gastrica e lo rende particolarmente adatto anche a chi è particolarmente delicato. inoltre Contiene più di mille antiossidanti: più dei grani di cacao, del vino rosso e addirittura quattro volte di più del tè verde. Efficace quindi anche nell'azione contro i radicali liberi. Racchiude principi nutritivi che stimolano l'efficienza e la salute del corpo: l'acido clorogenico (che viene trasformato nell'intestino in acido caffeico, utile anti infiammatorio), l'acido ferulico, l'acido tannico, l'acido quinico, e ancora: polifenoli, minerali e vitamine del gruppo b. Il caffè verde crudo è scelto tra i migliori chicchi di selezione arabica al 100% provenienza colombiana Medellin excelso e viene confezionato manualmente dopo aver macinato nella macina più adatta ad una perfetta infusione. Utilizzare un cucchiaino a tazza e riutilizzare lo stesso fino a tre volte.



Ceci

Ceci di poggio del birbo



Prezzo

**6,00 EUR /
Pacchetto**

(IVA non inclusa)



Quantità minima

6 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Il cece è una pianta rustica che sebbene si adatti a molteplici tipi di areali di coltivazione predilige i climi caldi. In ragione di ciò ha trovato all'interno dell'Antica Tenuta Giovanna, nell'appezzamento denominato Poggio del Birbo, il suo habitat naturale. Tale terreno molto fertile è disposto verso sud con

una particolare esposizione solare che esalta le predilezione del cece per il caldo. Storia e proprietà Il cece è una coltura antica che originatasi in oriente si diffuse ben presto nell'area del mediterraneo ed attualmente è ai primi posti nei consumi mondiali. Ha un alto contenuto in fibre, proteine, carboidrati e grassi. Gli antichi romani apprezzavano molto i ceci, soprattutto fritti in olio di oliva, pratica rimasta anche ai giorni nostri, in alcune zone del meridione. Esiste anche la farina di ceci, con la quale si preparano focacce e farinate. Le proprietà benefiche dei ceci i ceci sono noti per le loro proprietà nutritive. Come anche altri legumi, i ceci sono ricchi di fibre ma anche di proteine, calcio, fosforo, potassio, sodio... sostanze indispensabili per l'organismo. Sono anche noti per essere ottimi ingredienti in cucina, molto versatili perché possono essere protagonisti di primi e secondi piatti oltre che di antipasti e piatti unici. i ceci sono tra i legumi più calorici, da cotti hanno ben il 6% di grassi e più di 100 calorie, contro l'1-2% di fagioli, lenticchie e piselli: contengono una discreta percentuale di acido linoleico e quindi possono essere considerati fonti di grassi essenziali. La nostra ricetta consigliata: Zuppa con Ceci al Curry
Ingredienti per 4 persone: ceci secchi (250 gr) patate (250 gr) salsicce da cuocere (2) carota (1) gambo di sedano (1) aglio (1 spicchio) salvia (2 foglie) rosmarino (1 rametto) cerfoglio fresco curry (1 cucchiaino) brodo (1500 cc) olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini) sale Preparazione: Mettete a bagno i ceci in acqua fredda per 12 ore. Trascorso il tempo indicato tritate l'aglio con il sedano, le foglie di salvia ed il rosmarino, mettete ad appassire il trito in una casseruola con l'olio. Unite il brodo bollente poi, non appena avra' ripreso il bollore aggiungete i ceci sciacquati, le patate pelate intere, la carota raschiata e tagliata a rondelle, salate poco e cuocete a fiamma bassa per circa un'ora e un quarto. Trascorso questo tempo estraete dalla minestra le patate, schiacciatele e riunitele alla minestra insieme con il curry e la salsiccia a rondelle. Cuocete ancora per un quarto d'ora. Prima di servire cospargete con cerfoglio tritato.



Farina di grano

Farina di grano khorosan del geroglifico



Prezzo

**6,50 EUR /
Pacchetto**

(IVA inclusa)



Quantità minima

6 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Il grano Khorasan del Geroglifico (*Triticum Turanicum*) è il cereale dal punto di vista nutrizionale più completo e dall'alto contenuto di selenio, minerale che protegge l'organismo dai danni provocati dai radicali liberi. Prodotto solo da agricoltura biologica il grano Khorasan va diffondendosi sempre più

nelle nostre cucine e negli attuali regimi alimentari. La farina di grano Khorasan è adatta anche alle lunghe lievitazioni e ha un sapore abbastanza caratteristico, profumato di noci e morbido. Ha un elevato potere energetico e calorico. I prodotti di grano Khorasan apportano quindi complementi preziosi all'alimentazione quotidiana e si consigliano agli atleti, alle persone molto attive, ai bambini e alle persone anziane. La farina di grano Khorasan è ottima in cucina per preparare qualsiasi ricetta dolce o salata, ottima per preparare paste alimentari e prodotti da forno; non essendo raffinata trattiene tutte le sue qualità nutritive e può sostituire la tradizionale farina di grano duro utilizzata in molte ricette tipiche. Il chicco, invece, viene utilizzato per la preparazione di minestre, zuppe o insalate. Il *Triticum turanicum*, nome scientifico della pianta, come del resto il farro, è un antenato dell'attuale grano. Poiché non ha subito gli incroci e le alterazioni dei grani moderni sta riacquistando il posto che merita nell'alimentazione moderna. Le sue origini vengono fatte risalire all'area mediorientale. Proprietà del Khorasan Il valore energetico del grano Khorasan è superiore a quello degli altri grani. Rispetto al frumento comune, la composizione del grano Khorasan è più ricca di minerali fra i quali il magnesio, lo zinco ed il selenio, un potente antiossidante. Il suo tasso proteico rappresenta la qualità distintiva più importante. Data la percentuale elevata di lipidi, il grano Khorasan viene classificato come cereale ad alto valore energetico ma di elevata digeribilità. La farina non raffinata del Khorasan trattiene tutte le sue qualità nutritive.



Formaggio

formaggi freschi e stagionati



Prezzo

12,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

5 Unità

Informazione dettagliata:

Una gamma di formaggi stagionati e fermentati. I nostri prodotti calabresi li trovi a Milano e online in tutta Europa. Cacio capocollo piccante Isola Capo Rizzuto Provolone piccante di Crotone Rigato pepato calabrese Ricotta salata piccante Ricotta salata Caciocavallo Silano piccante Stagionato pecorino Formaggio calabrese rigato Formaggio silano Formaggio dolce crotonese Caciocavallo affumicato Caciocavallo silano Pecorino calabrese di Crotone Pecorino fresco Pecorino stagionato Formaggio

pecorino dolce di Isola Capo Rizzuto Formaggio di fossa Formaggio Caprino Provola affumicata
calabrese Provola silana Calabrese Pecorino morbido



Grano saraceno

Antico grano khorasan della valle del geroglifico



Prezzo

**6,00 EUR /
Pacchetto**

(IVA non inclusa)



Quantità minima

6 Pacchetti



Tempi di consegna

1 giorni

Informazione dettagliata:

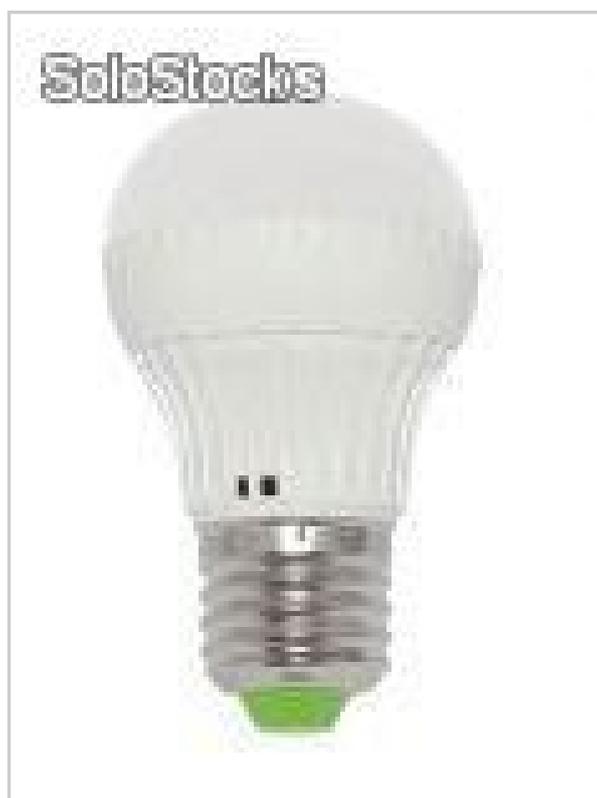
Il grano Khorasan del Geroglifico (*Triticum Turanicum*) è il cereale dal punto di vista nutrizionale più completo e dall'alto contenuto di selenio, minerale che protegge l'organismo dai danni provocati dai radicali liberi. Prodotto solo da agricoltura biologica il grano Khorasan va diffondendosi sempre più

nelle nostre cucine e negli attuali regimi alimentari. La farina di grano Khorasan è adatta anche alle lunghe lievitazioni e ha un sapore abbastanza caratteristico, profumato di noci e morbido. Ha un elevato potere energetico e calorico. I prodotti di grano Khorasan apportano quindi complementi preziosi all'alimentazione quotidiana e si consigliano agli atleti, alle persone molto attive, ai bambini e alle persone anziane. La farina di grano Khorasan è ottima in cucina per preparare qualsiasi ricetta dolce o salata, ottima per preparare paste alimentari e prodotti da forno; non essendo raffinata trattiene tutte le sue qualità nutritive e può sostituire la tradizionale farina di grano duro utilizzata in molte ricette tipiche. Il chicco, invece, viene utilizzato per la preparazione di minestre, zuppe o insalate. Il *Triticum turanicum*, nome scientifico della pianta, come del resto il farro, è un antenato dell'attuale grano. Poiché non ha subito gli incroci e le alterazioni dei grani moderni sta riacquistando il posto che merita nell'alimentazione moderna. Le sue origini vengono fatte risalire all'area mediorientale.



Lampade e fluorescenti LED

Lampadine a led da 3 w



Prezzo

**28,00 EUR /
Pacchetto**

(IVA inclusa)



Quantità minima

1 Pacchetto



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Kit 3 lampadine a led 3 w Risparmio energetico: consumo ridotto del 90% rispetto alle lampadine a incandescenza e del 60% rispetto alle lampade a basso consumo. Qualità della luce: bianco freddo (6000 k) o bianco caldo (3000 k), senza emissioni uv e infrarossi, totale assenza di mercurio. Ha una

vita media di circa 15 anni, durata 35000 ore (40 volte in più rispetto alle lampadine a incandescenza e 7 volte in più rispetto alle lampade a basso consumo). Nessuna manutenzione Recupero spesa:con accensione di circa 8/10 ore al giorno,la lampadina al led si ripaga in circa 1 anno. i Kit sono anche per lampadine a led 5 w,7 w,9 w. Spedizione gratuita per ordini da 100,00 euro in su.Si possono ordinare kit assortiti.



Lenticchie

Lenticchie di poggio del birbo



Prezzo

**6,00 EUR /
Pacchetto**

(IVA inclusa)



Quantità minima

6 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Le lenticchie sono un cibo adatto alla prevenzione dell'arteriosclerosi poiché i loro pochi grassi sono di tipo insaturo. La ricchezza di fibre le rende molto utili per il funzionamento dell'apparato intestinale e sono inoltre utili per l'abbassamento del colesterolo. Contengono isoflavoni, sostanze che

depurano l'organismo. Sono particolarmente utili per riequilibrare i disturbi dello zucchero ematico. La maggior parte delle sostanze contenute nelle lenticchie allo stato crudo varia a seconda del metodo di conservazione o della cottura del seme. Anche il semplice ammollo può causare la perdita di "sostanze buone". Le lenticchie nella dieta contemporanea: i dietologi consigliano il loro consumo perché, oltre ad essere molto digeribili, sono alimenti totalmente privi di grassi e di colesterolo. Le lenticchie sono considerate legumi ad alto valore nutritivo, infatti sono molto ricche di proteine (circa il 24%), vitamine (a, b1, b2, c, pp), sali minerali (calcio, ferro, sodio, potassio e fosforo) e contengono il 2% di olii vegetali. Sono inoltre facilmente digeribili e utili per chi ha problemi di anemia o di esaurimento fisico. Tuttavia a causa dell'elevato valore nutritivo è consigliabile un utilizzo moderato. Per una maggiore assimilazione delle proteine è ideale consumarle insieme a cereali e pasta. Dal punto di vista nutrizionale 100 grammi di lenticchie equivalgono a 215 grammi di carne. Conservazione: Le lenticchie vanno sempre conservate lontano dall'umidità, e, se sfuse, chiuse in un contenitore di vetro riposto in un luogo fresco, asciutto e buio. In tal modo sono conservabili per un anno e più. In cucina: Sono ottime sia bollite che stufate, in purea, come primo piatto, nelle zuppe, come contorno. Il piatto più classico è sicuramente "cotechino e lenticchie" pietanza un tempo tipica di alcune regioni oggi entrata nelle abitudini alimentari di tutte le famiglie italiane. La nostra ricetta consigliata: lenticchie e cotechino. Ingredienti per 4 persone: lenticchie secche (300 gr) cotechino (1 da 700 gr) carota e cipolla (1) rametto di rosmarino (1) costola di sedano (1) spicchio d'aglio (1) prosciutto crudo (50 gr) burro (40 gr) brodo (1 mestolo) olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini) sale Preparazione: Tenere a bagno le lenticchie in acqua fredda per 6/8 ore. Punzecchiare il cotechino con una forchetta, avvolgerlo in un tovagliolo da cucina legato alle due estremità e farlo lessare per circa un'ora e mezza (in alternativa si può utilizzare un cotechino precotto e terminarne la cottura per il tempo indicato sulla confezione). Nel frattempo far cuocere le lenticchie in acqua bollente e salata per circa 2 ore e scolarle quando saranno al dente. Preparare un battuto finissimo di carota, cipolla, sedano, rosmarino, prosciutto e aglio e farlo appassire in olio e burro caldi. Unire le lenticchie, mescolare, lasciar insaporire un attimo, quindi irrorare con un mestolo di brodo. Lasciare addensare un po' e rovesciare su un piatto da portata; distribuirvi sopra il cotechino a fette e servire in tavola.



Macchine da fabbricare mobili

Macchina da Caffè



Prezzo

172,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

1 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Macchina da Caffè Particolarmente indicata per la casa e l'ufficio per soddisfare le esigenze quotidiane. Misure della macchina (l272*w254*H330mm) boiler interno in bronzo, 15 bar. Auto-power-off con sistema di protezione, serbatoio acqua trasparente, plastica in abs resistente alle alte temperature. Fascia f



Maiale

Capocollo



Prezzo

**18,50 EUR /
Kilogrammo**

(IVA non inclusa)



Quantità minima

10 Kilogrammi



Tempi di consegna

1 giorni

Informazione dettagliata:

Salame ottenuto dal taglio della coppa di suino disossata e sottoposta al tradizionale metodo di salagione e successivamente lavata con il vino; dopo essere stata ben asciugata, viene insaccata in budello naturale e legato a mano. Dopo un lungo processo di stagionatura che va dai 90 fino ai 180

giorni, vengono selezionati i migliori per sottoporli ad un ulteriore periodo di affinamento, che li porta di diritto a far parte della riserva della produzione

Pancetta arrotolata



Prezzo

**16,00 EUR /
Kilogrammo**

(IVA non inclusa)



Quantità minima

10 Kilogrammi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Salume ottenuto dal taglio della pancia di suino, disossata e scotennata, sottoposta a procedimento di salatura con aromi naturali e spezie. Arrotolata successivamente e legata da mani esperte.

Pancetta tesa



Prezzo

**13,50 EUR /
Kilogrammo**

(IVA non inclusa)



Quantità minima

10 Kilogrammi



Tempi di consegna

1 giorni

Informazione dettagliata:

è ottenuta dal taglio dell'ancia di suino con cotenna, salata e successivamente lavata e ben asciugata. La fase di stagionatura dura almeno 45 giorni. La vasta gamma di questo salume è il risultato dell'utilizzo

di diversi aromi e spezie naturali. Tra le proposte la pancetta con il peperoncino piccante e quella dolce, con il pepe nero e quello bianco, tutte contornate da foglie di alloro di nostra produzione.

Rustico lonza di maiale



Prezzo

**18,50 EUR /
Kilogrammo**

(IVA non inclusa)



Quantità minima

10 Kilogrammi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Salume ottenuto dalla rinomata lonza di suino con cotenna per preservare tutta la sua bontà. e' rifilata, salata e poi legata a mano, passa per un lungo periodo di stagionatura che va dai 90 fino ai

120 giorni. Dopo attenta selezione i migliori pezzi vengono lasciati ad un'ulteriore affinamento da stagionatura.



Mandorle

Torrone mandorlato



Prezzo

3,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

5 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Dolce tipico di Cremona, questo torrone è lavorato per noi da pasticceri professionisti di questa meravigliosa città con il nostro miele. Buonissimo, si scioglie in bocca, i suoi ingredienti sono soltanto miele, albume, ostia e mandorle. Le ostie sono di fecola di patate e quindi adatte anche a chi soffre di celiachia. Pezzatura da 100 g e 75 g.



Miele

Caramelle al miele biologico



Prezzo

2,50 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Le caramelle al miele sono un ottimo rimedio per la tosse ma anche per concedersi un momento di coccole in qualunque momento della giornata. La produzione di miele di collina avviene nella quale totalità sui versanti del monte Misma a una altezza che va dai 400 ai 700 metri di altezza nei boschi

secolari che ricoprono tutta l'area. Si possono scegliere nelle varianti: Caramelle ripiene di miele 100g
Caramelle miele e propoli 100g Caramelle gelatine miele 100g

Composto four energies



Prezzo

9,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

1 Unità



Tempi di consegna

1 giorni

Informazione dettagliata:

Four Energies Composto energetico bio di miele, polline, pappa reale, propoli. Confezione da 250 grammi

Frutta secca in miele di robinia



Prezzo

4,50 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

3 Unità



Tempi di consegna

1 giorni

Informazione dettagliata:

Ricetta tipica del Trentino e delle regioni del nord Italia, la frutta secca esprime il meglio di se quando abbinata al sapore dolce del miele. Il contrasto tra l'amaro della noce o della noccia e il dolce del miele crea una combinazione unica ed irresistibile. Il miele utilizzato è quello di Robinia, delicato e avvolgente.

Sono disponibili noci, nocciole, mandorle e un misto contenente tutte queste e in più i pistacchi, che permette di assaggiare tutti i tipi di frutta secca.

Miele di Castagno



Prezzo

5,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Zona di produzione: colline orobiche. Stato fisico: liquido e o a cristallizzazione molto lenta. Colore: ambra scuro con tonalita' rossastre. Profumo: forte penetrante tipico sapore simile al profumo, persistente, con tonalita' amara piu' o meno accentuata. Miele ricco di fruttosio e di tannini molto nutriente adatto al consumo diretto o in abbinamento con formaggi.

Miele di melata



Prezzo

7,50 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

6 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Miele ricco di sali minerali adatto come integratore alimentare e per le diete ricche. Zona di produzione: tutto il territorio della provincia. Stato fisico: Liquido e poi cristallizzato. Colore: ambra scura tendente al nero. Sapore: molto persistente, aromatico e vagamente amarognolo. Profumo: deciso vegetale aromatico ricorda le confetture di frutta, poco dolce tipico.

Miele di Robinia (Acacia)



Prezzo

9,00 EUR / Pezzo (IVA non inclusa)



Quantità minima

6 Pezzi



Tempi di consegna

1 giorni

Informazione dettagliata:

Zona di produzione: colline orobiche. Stato fisico: liquido e trasparente. Colore: giallo paglierino. Profumo: leggero floreale. Sapore: dolce e delicato. Miele ricco di fruttosio, delicato adatto a dolcificare le bevande, ideale per la dieta dei bambini, leggermente lassativo. Può essere consumato anche dai diabetici in modeste quantità. Confezione da 500 g

Miele di tiglio



Prezzo

5,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Miele molto balsamico ed emolliente adatto per le tisane serali in quanto concilia il sonno. # Zona di produzione: alta valle Brembana e Seriana oltre i 1000 metri di altitudine Stato fisico: liquido e poi cristallizzato Colore: ambra chiara con tonalità gialla tendente al bianco nel cristallizzato Profumo: forte, tipico, mentolato balsamico Sapore: simile al profumo, persistente. intensamente aromatico.

Miele Millefiori



Prezzo

5,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

6 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Miele Millefiori i mieli di millefiori sono prodotti durante tutta l'estate in pianura, in colline, nei boschi e in alta montagna. i millefiori contengono tutti i nettari presenti nella zona di produzione. Colore: da giallo paglierino a ambra scuro. Cristallizzazione: non molto rapida a cristalli medi con colore chiaro. Profumo:

intenso diverso da zona di produzione. Sapore: diverso come per il profumo. Miele adatto al consumo giornaliero.



Miglio

Zuppe del villano



Prezzo

**7,00 EUR /
Kilogrammo** (IVA inclusa)



Quantità minima

2 Kilogrammi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Primo prodotto di cui voglio parlarVi è il farro che in Maremma era scomparso da tempo immemorabile dal panorama delle coltivazioni. Essendo una pianta molto rustica e parca nelle sue esigenze nutritive nei fertili terreni della Maremma ha espresso potenzialità produttive notevoli. Per l'orzo non posso dire

che sia stata una novità sia per l'azienda che per la zona, essendo uno dei cereali più coltivati, ma nella mia idea di creare una linea di prodotti alimentari biologici non poteva di certo mancare l'orzo pianta fondamentale nell'alimentazione umana. Il grano khorasan è stata una scommessa difficile da vincere ma i cui risultati positivi si stanno vedendo. Difficile perchè per una realtà come la mia è molto difficile contrastare il marketing di grandi multinazionali. Questo grano originario della Mesopotamia è stato sempre coltivato dai contadini locali ma è stato oggetto di un'accorta azione di marketing da parte di una società americana che ha registrato un nome di fantasia imponendolo nel mondo e facendo passare in secondo piano il suo vero nome. La caratteristica principale di questo grano è che si è trasmesso ai giorni nostri immutato come la natura lo aveva creato. L'Antica Tenuta Giovanna lo commercializza tal quale in confezioni da mezzo chilo, se ne ricava anche farina e pasta in vari formati. Il miglio è l'ultima arrivata tra le produzioni ma già dal primo raccolto ora in vendita le soddisfazioni non mancano sia in termini di qualità del prodotto, di un bellissimo color oro, che di vendite. I legumi sono una storia recente per l'azienda e coltivazione inconsueta per la zona. Nei primi anni della conduzione in biologico nella mia ricerca di colture nuove indagavo tra le persone anziane per sapere cosa in passato fosse coltivato negli orti e nei piccoli appezzamenti ed attualmente abbandonato. Fu così che una persona che in gioventù aveva lavorato in azienda ricordava come in una località interna all'Antica Tenuta Giovanna nota con il nome di Poggio del Birbo venissero coltivati per uso familiare i ceci e le lenticchie. Di qui alla coltivazione per la produzione il passo è stato breve. Dalla mia idea di creare una linea di alimenti per coloro che amano nutrirsi in modo sano e naturale è nata la linea delle Zuppe del Villano che racchiudono il meglio della produzione biologica dei legumi e dei cereali dell'Antica Tenuta Giovanna. Il nome nasce dalle antiche abitudini alimentari dei contadini villani, come venivano chiamati dalle nostre parti. Tale termine ha preso nel tempo un'accezione negativa quale quella di persona dai modi poco raffinati. Ma a tutto ciò rende giustizia il proverbio che dice : "contadino scarpe grosse e cervello fino". e per come si nutrivano in modo sano e salutare creando miscele di legumi e cereali, traendo da ognuno di essi il meglio dal punto di vista nutrizionale, non si può certo dare torto al proverbio. La linea delle Zuppe del Villano si compone attualmente di quattro tipologie: Orzo, farro e ceci Ceci, lenticchie e orzo Ceci, lenticchie e grano khorasan Tre cereali (farro, orzo e grano khorasan) + lenticchie



Nastri LED

Striscia led bassa potenza colorate



Prezzo

31,50 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

4 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Striscia flessibile non stagna, ideale per applicazioni interne Disponibile blu, gialla, rossa e verde Bobina da 5 metri con possibilità di taglio ogni tre led Basso voltaggio di alimentazione (12Vdc) e massima sicurezza Bassa potenza (24w), non deve essere dissipata Semplice da installare con un lato adesivo per superfici lisce Temperatura di lavoro da -25 a 60°C



Olio di oliva

Il principe



Prezzo

154,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

1 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Il principe Azione Postato il: 5 Ottobre, 2014 Categoria: Only typical and original made in italy products»Wines Postato Da: rosa borgia Località: Italy Modalita' di spedizione?: Non specificato... Quantita' minima ordinabile?: 1 Percentuale di sconto sulla quantita' minima ordinabile?: 0% La Confezione "Il Principe" contiene i seguenti prodotti: n.1 Peccato di gola in olio d'oliva 314 ml n.1

Piccantino Tropeano in olio d'oliva 314 ml n.1 Pesto Calabrese in olio d'oliva 314 ml n.1 Nduja in olio d'oliva 314 ml n.1 Funghi Porcini in olio d'oliva 314 ml n.1 Fungata in olio d'oliva 314 ml. n.1 Peperoncini ripieni in olio d'oliva 314 ml n.1 Pomodori secchi in olio d'oliva 314 ml n.1 Patè di pomodori secchi in olio d'oliva 314 ml n.1 Patè di Melanzane in olio d'oliva 314 ml n.1 Patè di olive nere in olio d'oliva 314 ml n.1 Patè di olive verdi in olio d'oliva 314 ml n.1 Maccheroni Calabresi 500 g. n.1 Fusilli Calabresi 500 g. n.1 Strozzapreti 500 g. n.1 Gnocchetti rigati 500 g. n.1 Paccheri 400 g. n.2 Brasilena Lattina 25 cl n.1 Funghi Porcini sechi 100 g. n.2 Vino rosso De Nobili 75 cl n.2 Vino bianco De Nobili 75 cl n.2 Vino rosato De Nobili 75 cl n.1 Tonno Callipo Gusto Re 80x3 n.1 Tonno Callipo Gusto Re 160x2 Se aggiungi la card da € 50,00 ricevi € 100,00 di carburante benzina o diesel, quindi con il 50% di sconto. Può diventare la tua opportunità di lavoro, per maggiori info contatti qui

Olio biologico extravergine d'oliva



Prezzo

17,00 EUR / Litro (IVA inclusa)



Quantità minima

5 Litri



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

La produzione di olio extravergine di oliva avviene in territorio comunale di Scanzorosciate in una zona vocata alla produzione del famoso moscato passito di Scanzo. Qui in un ambiente caldo, riparato dai venti freddi del nord dal monte Mima, in un terreno fresco e ricco di humus le piante di olivo trovano un clima adatto per produrre un olio extravergine di qualità eccezionali. Si possono scegliere nelle quantità: Olio extravergine locale d.o.p. 75cl Olio extravergine locale d.o.p. 50cl Olio extravergine locale d.o.p. 25cl Olio extravergine locale d.o.p. 10cl Olio extravergine locale d.o.p. 5 l Olio extravergine locale d.o.p. 3 l

Olio Extra Vergine di Oliva "Delicato"



Prezzo

16,00 EUR / Litro (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Litri



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva . Altitudine: 100m/300m s.l.m. Cultivar: Coratina - Ogliarola - Peranzana. Tipo di raccolta: Raccolta meccanizzata con scuotitore, su teli senza contatto con la terra; tra la fine di Ottobre e la metà di Novembre. Metodo di estrazione: Estrazione dell'olio con sistema a ciclo continuo a tre fasi, entro le 12 ore successive alla raccolta. Colore: Giallo con riflessi di verde.

Profumo: Di oliva con toni di fiori ed erba fresca. Sapore: Dolcemente fruttato. Impiego ideale: Ottimo per ogni pietanza, particolarmente gradevole si rivela l'accostamento con verdure crude, insalate e tutti i piatti a base di pesce. Conservazione: Lontano da fonti di luce e calore. Scadenza: 18 mesi dalla data di imbottigliamento. Indicata sul retro dell'etichetta. Bottiglia da 250 ml, 500 ml e 750 ml

Olio extra vergine di oliva biologico



Prezzo

20,00 EUR / Litro (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Litri



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva Biologico Certificato da ica - it ica in556 Altitudine: 200m/300m s.l.m. Cultivar: Coratina - Peranzana. Tipo di raccolta: Raccolta meccanizzata con scuotitore, su teli senza contatto con la terra; nei mesi di Novembre e Dicembre. Metodo di estrazione: Estrazione dell'olio con sistema del ciclo continuo a tre fasi, entro le 12 ore successive alla raccolta.

Colore: Giallo con riflessi di verde. Profumo: Di olive fresche con note di carciofo e pomodoro. Sapore: Mediamente fruttato con un gusto equilibrato. Impiego ideale: Ottimo per ogni pietanza, sia a crudo che a cotto. Conservazione: Lontano da fonti di luce e calore. Scadenza: 18 mesi dalla data di imbottigliamento. Indicata sul retro dell'etichetta. Bottiglia da 250 ml, 500 ml e 750 ml

Olio extra vergine di oliva dop terra di bari



Prezzo

16,00 EUR / Litro (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Litri



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva - d.o.p (Denominazione di origine protetta) Terra di Bari - Castel del Monte Altitudine: 200m/300m s.l.m. Varieta': 80% Coratina - 20% Altre Varietà (Peranzana - Ogliarola - Cima di Bitonto). Tipo di raccolta: Raccolta meccanizzata con scuotitore, su teli senza contatto con la terra; nei mesi di Novembre e Dicembre. Metodo di estrazione: Estrazione dell'olio

con sistema del ciclo continuo a tre fasi, entro le 12 ore successive alla raccolta. Colore: Giallo con riflessi di verde. Profumo: Aroma intense di mandorle fresche con note di pomodori e ortaggi. Sapore: Caratterizzato da un sapore fruttato, con sensazione media di amaro e piccante. Impiego ideale: Condimento eccellente su ogni piatto; grazie alla suo equilibrio e alla ricchezza dei suoi profumi esalta ogni tipo di pietanza. Conservazione: Lontano da fonti di luce e calore. Scadenza: 18 mesi dalla data di imbottigliamento. Indicata sul retro dell'etichetta. Bottiglia da 250 ml, 500 ml e 3000 ml

Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato Intenso



Prezzo

20,00 EUR / Litro (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Litri



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva Altitudine: 200m/300m s.l.m. Cultivar: 100% Coratina
Tipo di raccolta: Raccolta meccanizzata con scuotitore, su teli senza contatto con la terra; nei mesi di Novembre, Dicembre e Gennaio. Metodo di estrazione: Estrazione dell'olio con sistema a ciclo continuo a tre fasi, entro le 12 ore successive alla raccolta. Colore: Verde chiaro con riflessi dorati. Profumo:

Intenso di olive fresche. Sapore: Intenso, con gradevole retrogusto di amaro e piccante, con note di mandorla e carciofo. Impiego ideale: Ottimo per ogni pietanza, sia a crudo che come condimento, in particolare consigliato su zuppe di legumi e carni rosse, che in cottura per tutte le preparazioni. Conservazione: Lontano da fonti di luce e calore. Scadenza: 18 mesi dalla data di imbottigliamento. Indicata sul retro dell'etichetta. Bottiglia da 100 ml, 250 ml, 500 ml e 1000 ml

Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato Leggero



Prezzo

20,00 EUR / Litro (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Litri



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva Altitudine: 100m/300m s.l.m. Cultivar: Coratina - Ogliarola - Peranzana. Tipo di raccolta: Raccolta meccanizzata con scuotitore, su teli senza contatto con la terra; tra la fine di Ottobre e la metà di Novembre. Metodo di estrazione: Estrazione dell'olio con sistema a ciclo continuo a tre fasi, entro le 12 ore successive alla raccolta. Colore: Giallo con riflessi di verde.

Profumo: Di oliva con toni di fiori ed erba fresca. Sapore: Dolcemente fruttato. Impiego ideale: Ottimo per ogni pietanza, particolarmente gradevole si rivela l'accostamento con verdure crude, insalate e tutti i piatti a base di pesce. Conservazione: Lontano da fonti di luce e calore. Scadenza: 18 mesi dalla data di imbottigliamento. Indicata sul retro dell'etichetta. Bottiglia da 100 ml, 250 ml, 500 ml e 1000 ml

Olio extra vergine di oliva grezzo



Prezzo

16,00 EUR / Litro (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Litri



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva Altitudine: 200m/300m s.l.m. Cultivar: 100% Coratina
Tipo di raccolta: Raccolta meccanizzata con scuotitore, su teli senza contatto con la terra; nel mese di Novembre. Metodo di estrazione: Estrazione dell'olio con sistema a ciclo continuo a tre fasi, entro le 12 ore successive alla raccolta; decantazione naturale senza filtraggio. Colore: Verde chiaro con

riflessi dorati. Profumo: Intenso di olive fresche. Sapore: Intenso, con gradevole retrogusto di amaro e piccante, con note di mandorla e carciofo. Impiego ideale: Ottimo olio per ogni pietanza, sia a crudo che come condimento, in particolare consigliato su zuppe di legumi e carni rosse, che in cottura per tutte le preparazioni. Conservazione: Lontano da fonti di luce e calore. Scadenza: 18 mesi dalla data di imbottigliamento. Indicata sul retro. Bottiglia da 250 ml. Lattina da 5000 ml.

Olio Extra Vergine di Oliva Robusto



Prezzo

16,00 EUR / Litro (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Litri



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Denominazione: Olio Extra Vergine di Oliva Altitudine: 200m/300m s.l.m. Cultivar: 100% Coratina
Tipo di raccolta: Raccolta meccanizzata con scuotitore, su teli senza contatto con la terra; nei mesi di Novembre, Dicembre e Gennaio. Metodo di estrazione: Estrazione dell'olio con sistema a ciclo continuo a tre fasi, entro le 12 ore successive alla raccolta. Colore: Verde chiaro con riflessi dorati. Profumo:

Intenso di olive fresche. Sapore: Intenso, con gradevole retrogusto di amaro e piccante, con note di mandorla e carciofo. Impiego ideale: Ottimo per ogni pietanza, sia a crudo che come condimento, in particolare consigliato su zuppe di legumi e carni rosse, che in cottura per tutte le preparazioni. Conservazione: Lontano da fonti di luce e calore. Scadenza: 18 mesi dalla data di imbottigliamento. Indicata sul retro dell'etichetta. Bottiglia da 250 ml, 500 ml e 750 ml

Tasting kit olio guglielmi



Prezzo

**10,00 EUR /
Pacchetto**

(IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Composto da: 1 Olio Robusto 1 Olio Delicato 1 Olio Biologico 1 Olio Dop 4 bottiglie da 100 ml



Olive verdi

Olive Verdi Schiacciate



Prezzo

**8,70 EUR /
Kilogrammo**

(IVA inclusa)



Quantità minima

4 Kilogrammi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Tempo di olive e tempo di conservarle! Questo è uno dei tanti modi per "curarle", ricetta antica siciliana, Innanzitutto le olive. Belle, integre, sode raccolte nel momento giusto si trasformano in un ottimo

antipasto o in un saporito contorno. Oggi si possono trovare già pronte da portare in tavola in confezioni da 100 g,200 g,300 g,700 g,3 kg. Si possono conservare a lungo senza problemi.



Orzo

Orzo perlato di maremma



Prezzo

**4,00 EUR /
Pacchetto**

(IVA inclusa)



Quantità minima

6 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Pianta fondamentale nell'alimentazione umana, l'orzo associa alla funzione nutritiva qualità salutari di tutto rispetto. Ottimo nutriente e tonico, agisce sul sistema digestivo grazie alla sua abilità di apportare sostanze nutritive e favorirne l'assorbimento. Lo stesso usato nelle minestre ha proprietà rinfrescanti

altamente nutrienti che lo rendono prezioso nell'alimentazione di persone deboli, convalescenti, anziani e bambini. Inoltre favorisce l'assimilazione dell'amido da parte dell'organismo. L'orzo dell'Antica Tenuta Giovanna deve la sue qualità al fatto di essere coltivato alternativamente in due appezzamenti, il quarto del pontone ed il poggio del fontanile, che per la particolare composizione e tessitura del terreno hanno dimostrato, fin dagli anni trenta, spiccata attitudine alla coltivazione di questo nobile ed antico cereale. L'orzo contiene discrete quantità di fosforo ed è utile, quindi, a quanti svolgono un'attività intellettuale e per i soggetti nervosi. I principi attivi presenti sono: ordeina (alcaloide), maltina, amido, fosforo, calcio, ferro, potassio e magnesio. L'orzo, oltre ad essere un buon regolatore intestinale, possiede proprietà antiinfiammatorie, cioè agisce sul sistema immunitario grazie alla sua abilità nel contrastare le infiammazioni; quello decotto, utilizzato sotto forma di gargarismi, aiuta nei casi di angina e di infiammazioni della cavità orale. Viene inoltre considerato emolliente qualora si riscontrassero casi di infiammazioni dell'apparato digerente (turbe pancreatiche e biliari), urinario e nei processi infettivi a carico della mucosa intestinale. Curiosità sulla pianta: l'orzo è una pianta erbacea annuale, che a maturità può raggiungere un'altezza di 60-120 cm. L'apparato radicale è fascicolato, formato da radici primarie che si sviluppano alla germinazione del seme e radici avventizie derivanti dai culmi di accostamento che si formano dalla base del fusto nella zona detta corona. In terreni idonei può raggiungere, nella pianta adulta, la profondità di 2 metri. Dal seme fuoriesce prima la radichetta e poi la piumetta; contemporaneamente si ha la formazione della parte epigea con l'emissione delle foglie di origine seminale. La nostra ricetta consigliata: Piatto del buon gustaiolo
Ingredienti per 4 persone: Orzo Perlato (200 Gr) Patate (2) Sedano (1 Costa) Carota (1) Cipolla (1) Pomodori Ben Maturi e Sodi (2) Origano Basilico (4 Foglie) Olive Nere Piccole (10) Capperi Salati (1 Cucchiaino) Acciuga (1) Aglio (1 Spicchio) Olio d'oliva Extravergine (30 Cc) Sale
Preparazione: Mettere a bagno l'orzo la sera prima. Nell'acqua versare l'orzo, le patate a dadini, la cipolla, il sedano, la carota sminuzzati. Aggiungere poco sale. Cuocere per circa mezz'ora a fuoco lento. Tritare a parte minutamente i pomodori (eliminando l'acqua) il basilico, le olive nere, l'aglio, l'acciuga, l'origano e versarci l'olio, amalgamando. A cottura dell'orzo, lasciare intiepidire e mescolare insieme il trito aromatico a crudo.



Pasta

Pasta di grano khorasan



Prezzo

**8,00 EUR /
Kilogrammo** (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Kilogrammi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Fin dai primi passi nell'agricoltura biologica ho cercato di esplorare strade poco battute nella scelta delle coltivazioni. Seguendo queste strade impervie ho incontrato il Khorasan Ogni anno scelgo la parte migliore del raccolto per riseminarlo. La preparazione del terreno non è tradizionale con l'aratro

ma adopero il ripuntatore che non rovesciando il terreno in profondità mantiene in superficie lo strato fertile. Effettuo alcune false semine per far emergere le erbe infestanti ed avere così un letto di semina pulito. Le erbe che comunque nascono le tolgo meccanicamente con l'erpice strigliatore che svolge anche una ulteriore funzione agronomica: rompe la crosta superficiale del terreno e permette alle radici di arieggiarsi. In passato si diceva fare "terra nera". La concimazione la effettuo con concimi organici ma è la successione colturale che assicura in larga parte la riuscita del raccolto. Infatti semino sempre i cereali dopo il pascolo delle pecore che nella stagione precedente hanno passato l'inverno e la primavera a brucare l'erba su quegli stessi terreni. Finalmente arriva poi il raccolto. Per primo viene raccolto il Khorasan per evitare inquinamenti nella mietitrebbia con il grano moderno coltivato in azienda o gli altri cereali. Appena raccolto la parte destinata alla risemina viene stoccata in sacchi in magazzino mentre la parte destinata alla lavorazione viene subito inviata al molino biologico. Il khorasan preparato per il consumo viene confezionato in buste da 500n gr in atmosfera controllata, significa che un'apparecchiatura estrae l'ossigeno ed insuffla dell'azoto che non consente ai parassiti di vivere. La farina, confezionata in busta da chilo, e la pasta, confezionata in buste da mezzo chilo.

Pasta secca di grano duro in formati regionali



Prezzo

**1,25 EUR /
Pacchetto**

(IVA non inclusa)



Quantità minima

12 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

l'azienda è specializzata nella produzione di pasta secca di grano duro, in formati regionali ed è dotata di attrezzature specifiche e moderne della pama parsi che non vanno ad alterare le caratteristiche organolettiche della semola,rispettando l'antica tradizione artigianale, e che sono in grado di lavorare

diversi tipi di semola a seconda delle richieste del cliente. Grazie ad una lavorazione esperta, e ad un'essiccazione lenta e a bassa temperatura, la nostra è una pasta di qualità con i colori e i profumi intensi, con una perfetta consistenza, ottima tenuta in fase di cottura, giusta ruvidezza superficiale per trattenere ogni tipo di condimento. La nostra produzione consiste nella formazione di paste regionali, pugliesi e non, ovvero orecchiette, cavatelli, cavatellini, trofie, maccheroncini, strozzapreti, foglie d'ulivo, frizzulini e strascinati.



Pasta all'uovo

Orecchiette per tutti i gusti



Prezzo

**1,80 EUR /
Pacchetto** (IVA inclusa)



Quantità minima

20 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Pasta artigianale di semola aromatizzata, colorata e integrale. Specialità regionale realizzata in tutti i formati e i gusti. La pasta è realizzata attraverso un processo di lenta essiccazione e a bassa temperatura per non alterare le proprietà organolettiche della semola e lasciare inalterato il gusto

caratteristica per ruvidità e rugosità. La pasta è aromatizzata al basilico, al finocchietto, al peperoncino, agli spinaci, rossa. Formato da 250 g e 500 g in cartoni da 20 pezzi e da 12 pezzi



Pasticcine

Babà al bergamotto



Prezzo

6,80 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Babà al bergamotto 380 g. Piccole dolci perle immerse nel profumato liquore al bergamotto un gusto unico che richiama tutto l'aroma del tipico e inimitabile agrume calabrese. Ingredienti: Farina 00, Margarina vegetale, uova, zucchero, sale, lievito, aromi naturali. Sciroppo: acqua, zucchero, alcool, aromi naturali, liquore al bergamotto. 14% vol. Fascia d



Peperoncino piccante

Promozione confezione + weekend



Prezzo

118,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

1 Pezzo



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Un modo per fare la spesa alternativo che ti dà la possibilità di risparmiare e costruirti, se vuoi, una rendita in qualità di incaricato alle vendite. Approfitta di questa occasione!! Potresti acciuffare un weekend in regalo per 2 persone!! e questo facendo la spesa! Durata: La promozione avrà la durata di 70 giorni (domeniche e festivi inclusi): Dal 19 maggio 2014 Al 27 luglio 2014 Per un totale di 70

giorni Per avere la possibilità di ricevere il weekend l'iscrizione al sito e l'attivazione deve avvenire esclusivamente attraverso il seguente link: codice sponsor 1gcad email entro e non oltre il 27 luglio 2014 (* l'attivazione avviene quando si acquista la confezione vip). Modalità di partecipazione "mangia e parti !!!": l'operazione si svolge in una sola fase e consiste nell'acquisto della Confezione Vip del valore di 118,00 € incluse spese di spedizione previa registrazione. Ci sono due opzioni di registrazione: - come semplice cliente - come distributore * l'acquisto di questa confezione in qualità di distributore permetterà di rimanere all'interno del network per 12 mesi e usufruire dello sconto 10% su tutti i prodotti di fascia b oltre alla possibilità di poter sviluppare un'attività in proprio come incaricato alle vendite (l.173/2005) * Iscrizioni effettuate con altri codici non parteciperanno all'estrazione della vacanza in regalo. a fine promozione verranno assegnati dei segmenti numerici (es. il Cod.34kky avrà associato il segmento dal n.1 al n.7, il Coc.90xtg avrà associato dal n.8 al n.14 e così via). l'assegnazione dei segmenti dipenderà ovviamente dal n.dei partecipanti e sarà comunicato esclusivamente via email e via sms alla scadenza della promozione. Si aggiudicherà la vacanza in regalo il codice che avrà all'interno del suo segmento il primo numero estratto sulla ruota di Palermo dell'Estrazione del Lotto del 03 agosto 2014 Vacanza in regalo presso il b&b "lo scalo " di Marina di Ragusa in Sicilia.



Sale

Il marchese



Prezzo

80,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

1 Unità



Tempi di consegna

1 giorni

Informazione dettagliata:

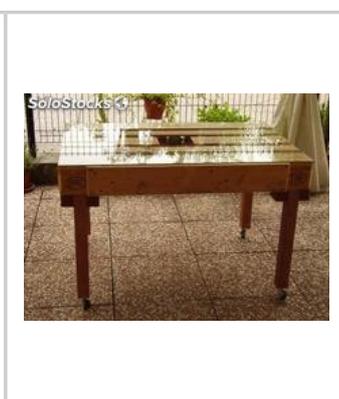
La Confezione "Il Marchese" contiene i seguenti prodotti: n.1 Pesto Calabrese in olio d'oliva 314 ml n.1 Pomodori secchi in olio d'oliva 314 ml n.1 Patè di pomodori secchi in olio d'oliva 314 ml n.1 Patè di Melanzane in olio d'oliva 314 ml n.1 Patè di olive nere in olio d'oliva 314 ml n.1 Patè di olive verdi in olio d'oliva 314 ml n.4 Paccheri 400 g. n.1 Funghi Porcini secchi 100 g. n.1 Vino rosso De Nobili 75 cl n.1 Vino

bianco De Nobili 75 cl n.1 Vino rosato De Nobili 75 cl Se aggiungi la card da € 25,00 ricevi € 50,00 di buoni carburante benzina o diesel



Servizi professionali di arredamento

tavolo ecologico in pallet retroilluminato



Prezzo

380,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

1 Pezzo



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Tavolo ecologico realizzato interamente a mano in pallet, retroilluminato, può essere utilizzato in casa ma anche ufficio, negozio, ristorante, sala convegni. Possibilità di scegliere il colore del legno e delle luci abbinare



Sigarette elettroniche

Ufo - docking station per la tua sigaretta elettronica



Prezzo

30,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

1 Pezzo



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Il caricabatteria ufo è un prodotto utile, che non solo rende la ricarica della batteria un'esperienza facile e più piacevole, ma fornisce anche un supporto per tutti gli accessori della sigaretta e dei liquidi, per tenerli in ordine in un unico posto.

Ufo è progettato per essere utilizzato come una parte dell'arredamento, appoggiato sul tavolo, e non come un caricabatteria da inserire nella presa elettrica.

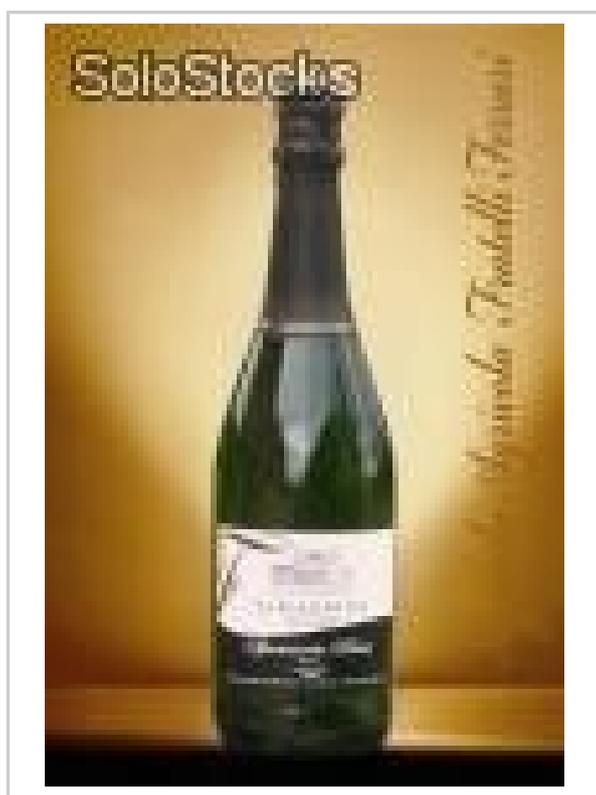
La sua forma particolare e i suoi colori vivaci, danno al prodotto un look accattivante. Scegli il tuo colore ufo-charger Il caricabatterie ufo è prodotto in diversi colori per adattarsi correttamente a qualsiasi stile di arredamento. Attualmente i colori disponibili sono rosso, arancio, turchese e bianco. Altri colori possono essere prodotti su richiesta.

Puoi scegliere qualsiasi colore che ti piace, ma il piacere di fumare rimarrà lo stesso.



Spumante

Spumante Brut Vignola



Prezzo

6,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Frizzante 75 cl. - gradazione alcolica 12% Prodotto con uva Pinot, vino bianco spumante, di colore giallo paglierino molto chiaro. Il profumo e' intenso ed asciutto, mentre al gusto e' gradevolmente amarognolo. Si amplificano nel palato le sensazioni percepite dall'olfatto. Una buona acidita' rende il prodotto fresco

ed invitante. La temperatura ideale per servirlo e' fra gli 8 e i 10 gradi. Abbinamenti: e' ottimo come aperitivo e si esalta con crostacei e molluschi.



Succhi

Aloe 100%



Prezzo

2,67 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Il nostro succo 100% di Aloe è puro e naturale, ottenuto da coltivazioni senza uso di pesticidi e fertilizzanti chimici, spremuto con le più moderne tecnologie per estrarre e preservare tutti i suoi composti benefici, senza aggiunta di conservanti, a differenza della maggior parte degli Aloe in commercio che invece contengono due conservanti: benzoato di sodio e sorbato di potassio (che

oltretutto conferiscono un sapore amarognolo e asprigno all'Aloe, che già di per sé non è particolarmente gradevole). Proprio per contrastare la scarsa gradevolezza di questo benefico succo, si consiglia di berlo mischiato con altri succhi di frutta puri e naturali della linea Premium Fruit, così da creare combinazioni gustose e sempre nuove, aggiungendo all'Aloe altri preziosi composti benefici del succo di frutta con cui viene miscelato. L'Aloe è la tua migliore amica per star bene naturalmente! Ingredienti: 100% succo di aloe (non da succo concentrato)

Ananas + aloe



Prezzo

1,85 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Utilizziamo il migliore succo di Aloe, senza aggiungere nessun additivo, in particolare nessun conservante, in linea con la nostra filosofia. Noterai invece che la maggior parte dell'Aloe in commercio contiene due conservanti, benzoato di sodio e sorbato di potassio, che riteniamo in contrasto con la sensibilità salutistica tipica di chi desidera assumere aloe. Tuttavia l'Aloe puro non si può proprio

dire che sia gradevole al palato! Per questo abbiamo fatto un mix col 25% di succo di Aloe e il 75% del nostro pregiato succo di Ananas, in modo che assumere aloe sia anche un piacere! La ricetta è stata studiata per apportare, con una bottiglietta da 200 ml, una "dose" di Aloe di 50 ml (che è la dose quotidiana solitamente raccomandata in ambito fitoterapico). L'Aloe è la tua migliore amica per star bene naturalmente! Ingredienti: 75% succo di ananas (non da concentrato), 25% succo di aloe (non da concentrato)

Ananas 100%



Prezzo

1,67 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Ananas 100% Bottiglia in vetro - 200 ml Acquista € 1,67 (iva inclusa) Ananas 100% Questo 100% ananas non è uno tra i tanti: è speciale, perché è un succo non da concentrato. Significa che dopo la spremitura non ci sono stati stressanti procedimenti per allontanare l'acqua dal succo: il risultato è un sapore perfetto cui è impossibile non appassionarsi. Premium Juice 100% Ananas ti donerà la

sensazione di gustare un succoso ananas "via aerea", perfettamente maturo. Provalo e fai il confronto!
Ingredienti: 100% succo di ananas (non da succo concentrato)

Ciliegia 100%



Prezzo

1,97 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Che le ciliegie siano buonissime non c'è bisogno di ripeterlo! Solo utilizzando le migliori ciliegie selezionate si ottiene questa spremuta dal gusto eccezionale, un succo non da concentrato, 100% di ciliegia per offrirti il 100% del piacere e delle benefiche proprietà delle ciliegie. La ciliegia è un "frutto

rosso" buono e che fa bene, antiossidante con gusto. Provalo come aperitivo! Ingredienti: 100% succo di ciliegia (non da succo concentrato)

Mango 100%



Prezzo

1,77 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

è un frullato 100% di mango, puro e naturale, senza nessun additivo. è unico e pregiato perchè contiene solo ed esclusivamente mango, mentre altri prodotti hanno il mango in primo piano sull'etichetta, ma ne contengono solo una piccola percentuale, diluita con acqua e zucchero o con succhi di minor valore.

Può essere un'originale merenda, ricca di fibre, che ti dà la carica quotidiana con gusto e benessere!
Ingredienti: 100% purea di mango (non da concentrato)

Melagrana 100%



Prezzo

1,97 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Premium Juice melagrana è un pregiato succo non da concentrato. È piacevolmente dolce, perché ottenuto dalla spremitura di una particolare varietà di melagrana dalle ottime caratteristiche organolettiche. Inoltre vengono spremuti soltanto i chicchi, previa separazione di bucce e membrane, per non estrarre eccessivi tannini. Proprio per l'assenza del sapore tannico e aspro, tipico della

maggior parte dei prodotti simili, Premium Juice può considerarsi il migliore (o uno dei migliori) succo di melagrana. Si può accompagnare anche ai pasti, perché a differenza degli altri succhi di frutta non ha un sapore eccessivamente dolce, ma è bilanciato dalla componente leggermente aspra e tannica, che lo rende un po' più simile a un vino. La melagrana è la tua carica quotidiana di antiossidanti! Ingredienti: 100% succo di melagrana (non da succo concentrato)

Melagrana 100% da 750 ml.



Prezzo

5,64 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Premium Juice melagrana è un pregiato succo non da concentrato. È piacevolmente dolce, perché ottenuto dalla spremitura di una particolare varietà di melagrana dalle ottime caratteristiche organolettiche. Inoltre vengono spremuti soltanto i chicchi, previa separazione di bucce e membrane, per non estrarre eccessivi tannini. Proprio per l'assenza del sapore tannico e aspro, tipico della

maggior parte dei prodotti simili, Premium Juice può considerarsi il migliore (o uno dei migliori) succo di melagrana. Si può accompagnare anche ai pasti, perché a differenza degli altri succhi di frutta non ha un sapore eccessivamente dolce, ma è bilanciato dalla componente leggermente aspra e tannica, che lo rende un po' più simile a un vino. La melagrana è la tua carica quotidiana di antiossidanti! Ingredienti: 100% succo di melagrana (non da succo concentrato)

Mirtillo nero



Prezzo

2,55 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Pure Juice 100% Mirtillo Nero è per chi desidera il massimo! Qui dentro trovi solo ed esclusivamente mirtillo nero, ottenuto da frutti selezionati, sani e maturi, che ti regaleranno un gusto intenso e gradevolissimo, unito alle ben note e straordinarie virtù benefiche del mirtillo, dovute alla straordinaria ricchezza di antiossidanti. Questo infatti è 100% mirtillo, non un nettare (cioè circa soltanto 40% di succo

di mirtillo, con aggiunta di acqua e zucchero), come la maggior parte dei prodotti in commercio, per darti il massimo del sapore e tutte le sue preziose sostanze, senza farti pagare per "acqua e zucchero imbottigliati"! Puoi utilizzare questa pregiata spremuta da sola o come base per creare bevande rinfrescanti. Puoi aggiungerla allo yogurt per impreziosire la merenda, o in molte altre ricette, ad esempio di dessert. Ingredienti: 100% succo di mirtillo nero (non da succo concentrato)

Mirtillo rosso & uva rossa



Prezzo

2,22 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Bevi con gusto tutti i benefici effetti dei potenti antiossidanti del Mirtillo rosso (Cranberry) del Canada! In questa ricetta è stato aggiunto dell'ottimo succo di Uva Rossa, anch'essa dotata di straordinarie proprietà benefiche grazie agli antiossidanti tipici dei "frutti rossi". Questa pregiata ricetta è stata creata per darti un elevato contenuto di cranberry (50%), il cui gusto viene bilanciato con un quantitativo di uva

rossa, buona e salutare, studiato appositamente per regalarti un gusto eccellente e un mix di diverse sostanze anti-ox benefiche per il tuo benessere. Conformemente all'art. 13 del Reg. Ce 1924/2006 relativo ai claim salutistici, Il cranberry ha un benefico effetto sul sistema urinario con un consumo indicato di almeno 75 g di succo puro al giorno per 12 mesi (in questa bottiglietta ci sono 100 g di puro succo di cranberry). Accompagnare con una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano Ingredienti: 50% succo di mirtillo rosso (cranberry) (non da succo concentrato), 50% succo di uva rossa (non da succo concentrato)

Novità Spremuta 100% Goji



Prezzo

4,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Spremuta 100% Goji Succo di Goji 100% puro, realizzato con la massima attenzione alla qualità, per offrirvi un sapore tipico e fresco, senza retrogusti amari e sgradevoli, mantenendo un piacevole colore arancione vivo. Ottimo rapporto qualità/prezzo per poter bere senza stress questo super-frutto e fare il pieno di antiossidanti! Per proteggerti, rinforzarti e stimolare il tuo organismo con gusto! Questo puro

succo di Goji è unico e pregiato, in quanto raramente si trova in commercio un succo di goji puro. Solitamente infatti il goji si trova diluito con acqua e zucchero, a prezzi molto elevati, ed ancora più elevati nelle rare versioni pure. Il nostro succo di goji è realizzato con la massima attenzione alla qualità, per offrirvi un sapore tipico e fresco, senza retrogusti amari e sgradevoli, mantenendo un piacevole colore arancione vivo. Come potrete constatare il nostro succo ha anche un prezzo molto concorrenziale considerando che è 100% puro goji: la nostra filosofia aziendale è infatti quella di diffondere il più ampiamente possibile prodotti considerati "di nicchia". Il goji è diventato molto famoso negli ultimi anni nel nostro Paese: da millenni è noto in Tibet come frutto della longevità, per la sua straordinaria ricchezza di antiossidanti e vitamine, che ne fanno un rimedio protettivo, rinforzante e stimolante. Ingredienti: 100% succo di goji (non da succo concentrato) 200 ml vetro

Papaya 100%



Prezzo

1,68 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Quello che vogliamo offrirti è l'emozione pura e naturale della Papaya maturata sull'albero: Premium Juice contiene solo i migliori frutti maturi e succosi, dalla polpa rossa, ricchi di sapore e di proprietà benefiche. Il suo sapore delicato ti trasmette una sensazione di leggerezza, mentre le fibre aumentano la sensazione di sazietà: per questo è l'amica della tua linea! Ma soprattutto il nostro frullato 100% Papaya

è un gustoso spuntino spezza-fame, un'originale merenda, è ottimo a colazione e prima o dopo i pasti per favorire la digestione! Ingredienti: 100% purea di papaya (non da concentrato)

Spremuta 100% goji 200 ml.

SoleStocks Premium Juice
www.premiumfruit.it

100% GOJI

NON da concentrato
SENZA additivi artificiali
SENZA conservanti
SENZA zuccheri aggiunti
SENZA coloranti
SENZA aromi aggiunti
SENZA stabilizzanti
SENZA acqua aggiunta
SENZA OGM
SENZA neri-E

IL POTENTE SUPER-FRUTTO ANTIOSSIDANTE

Succo di Goji 100% puro, realizzato con la massima attenzione alla qualità, per offrirvi un sapore tipico e fresco, senza retrogusti amari e sgradevoli, mantenendo un piacevole colore arancione vivo. Ottimo rapporto qualità/prezzo per poter bere senza stress questo super-frutto e fare il pieno di antiossidanti! Per proteggerti, rinforzarti e stimolare il tuo organismo con gusto!

Il tuo elisir di salute!



Prezzo

3,80 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

1 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Succo di Goji 100% puro, realizzato con la massima attenzione alla qualità, per offrirvi un sapore tipico e fresco, senza retrogusti amari e sgradevoli, mantenendo un piacevole colore arancione vivo. Ottimo rapporto qualità/prezzo per poter bere senza stress questo super-frutto e fare il pieno di antiossidanti! Per proteggerti, rinforzarti e stimolare il tuo organismo con gusto! Questo puro succo di Goji è unico e

pregiato, in quanto raramente si trova in commercio un succo di Goji puro. Solitamente infatti il Goji si trova diluito con acqua e zucchero, a prezzi molto elevati, ed ancora più elevati nelle rare versioni pure. Il nostro succo di Goji è realizzato con la massima attenzione alla qualità, per offrirvi un sapore tipico e fresco, senza retrogusti amari e sgradevoli, mantenendo un piacevole colore arancione vivo. Ha un prezzo molto concorrenziale considerando che è 100% puro goji: la nostra filosofia aziendale è infatti quella di diffondere il più ampiamente possibile prodotti considerati "di nicchia". Consigliamo 20 ml. al mattino prima della colazione e 20 ml tardo pomeriggio prima di cena: praticamente la nostra bottiglia da 200 ml ti durerà ben 5 giorni. Il Goji è diventato molto famoso negli ultimi anni nel nostro Paese: da millenni è noto in Tibet come frutto della longevità, per la sua straordinaria ricchezza di antiossidanti e vitamine, che ne fanno un rimedio protettivo, rinforzante e stimolante. Ingredienti: 100% succo di goji (non da succo concentrato). Bottiglia da 200 ml.

Spremuta di ciliegia 100% 200 ml.



Prezzo

1,97 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

1 giorni

Informazione dettagliata:

Che le ciliegie siano buonissime non c'è bisogno di ripeterlo! Solo utilizzando le migliori ciliegie selezionate si ottiene questa spremuta dal gusto eccezionale, un succo non da concentrato, 100% di ciliegia per offrirti il 100% del piacere e delle benefiche proprietà delle ciliegie. La ciliegia un "frutto

rosso" buono e che fa bene, antiossidante con gusto. Provalo come aperitivo! Ingredienti: 100% succo di ciliegia (non da succo concentrato) Bottiglia: da 200 ml.



Tè aromatizzato

Matè



Prezzo

**8,50 EUR /
Pacchetto** (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Tè alle erbe dal Sud-America, dove è assaporato a qualsiasi ora ed in ogni occasione. Particolarmente dissetante in estate, questo infuso di foglie e ramoscelli da differenti agrifogli ha la fama di avere poteri magici. Grazie al suo alto contenuto di caffeina, il matè è fortemente stimolante. Inoltre è ricco di

vitamina c, magnesio, calcio e ferro ed ha un effetto restringente sull'appetito che lo rende interessante se a digiuno. Lasciato in infuso più a lungo dà al contrario un effetto calmante quando i tannini prendono il sopravvento.

Tè Relax (tè Ayurvedico alle erbe e ai frutti)



Prezzo

**8,50 EUR /
Pacchetto** (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Cannella in pezzi, pezzi di zenzero, pezzi di ananas candito (ananas, zucchero), liquirizia, scorza di arancia, fiori di bisco, iperico, chiodi di garofano, foglie di mora, fiori di camomilla, finocchio, pepe rosso, cardamomo intero, fiori di luppolo.

Tè Rivitalizzante Uomo (tè Ayurvedico alle erbe e ai frutti)



Prezzo

**8,50 EUR /
Pacchetto**

(IVA inclusa)



Quantità minima

12 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Sapore: zenzero Pezzi di mela, Rooibos, pezzi di zenzero, pezzi di ananas candito (ananas, zucchero), cannella in pezzi, citronella, pezzi di aloe vera (aloe vera, zucchero, antiossidante: anidride solforosa, tè verde, aroma), chiodi di garofano, pepe rosso, peperoncino, semi di guaranà tritati, bacche di goji.



Tè verde

Tè esotico (tè verde alle erbe e ai frutti)



Prezzo

**8,50 EUR /
Pacchetto** (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Pacchetti



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Sapore: esotico - bergamotto Tè verde, Pai Mu Tan, pezzi di ananas candito (ananas, zucchero), pezzi di papaya candita (papaya, zucchero), aroma, petali di tagete, petali di fiordaliso.



Vegetali

Carciofini



Prezzo

6,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

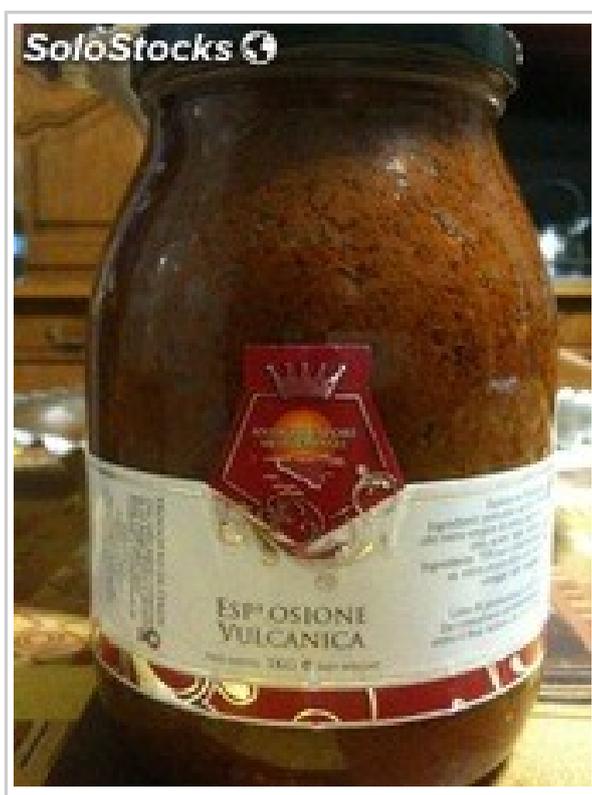
5 giorni

Informazione dettagliata:

Carciofini in olio extra vergine di oliva Confezione da 300 grammi i carciofini in Olio Extra Vergine di Oliva Guglielmi sono ideali come antipasto e come contorno. Sono ottenuti dalla migliore selezione di carciofi pugliesi, sono sfogliati a mano e lavorati secondo metodi tradizionali tipici regionali. Gli ingredienti con i quali produciamo i nostri carciofi sott'olio sono: carciofini, olio extravergine di oliva, aglio

e menta. i carciofini de 'Il Paniere Mediterraneo' sono prodotti dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità.

Esplosione vulcanica da 1 kg



Prezzo

10,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

1 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Explosione Vulcanica Confezione da 1 kg. l'esplosione vulcanica si può utilizzare sulle carni rosse, le tartine, può anche essere utilizzato come condimento per la pasta . Da consumare: come antipasto o con la pasta Ingredienti: pomodori secchi,olio extra vergine di oliva, peperoncino rosso, aceto di vino,sale,origano. Abbinamento con salato: insalata verde Accompagnamento: vino rosso

Funghi champignon



Prezzo

5,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Funghi Champignon in olio extra vergine di oliva Confezione da 300 grammi Una prelibatezza dal gusto gradevole e delicato, i funghi champignon in Olio Extra Vergine di Oliva Guglielmi, esaltano i sapori dei tuoi piatti a base di pesce, carne, verdure e legumi. Gli ingredienti con i quali produciamo i nostri funghi champignon sott'olio sono: funghi, olio extravergine di oliva, prezzemolo, aglio e aceto. i funghi

champignon de Il Paniere Mediterraneo sono prodotti dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità.

Giardiniera



Prezzo

5,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Giardiniera in olio extra vergine di oliva. Confezione da 300 grammi Una selezione di ortaggi di prima qualità lavorati secondo la tradizione artigianale pugliese e poi conservati in olio extra vergine di oliva Guglielmi, danno vita alla Giardiniera, ideale per accompagnare primi e secondi piatti. Gli ingredienti con i quali produciamo la nostra giardiniera sott'olio sono: peperoni, fagiolini, sedano, carote e olio

extravergine di oliva. La Giardiniera de "Il Paniere Mediterraneo" è prodotta dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità.

Lampascioni



Prezzo

6,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Lampascioni in olio extra vergine di oliva Confezione da 300 grammi Ideali come antipasto, contorno e per stuzzicare l'appetito, i lampascioni accuratamente lavorati e incisi per eliminare il loro contenuto resinoso, vengono cotti in aceto e poi conservati in Olio Extra Vergine di Oliva Guglielmi. Gli ingredienti con i quali produciamo i nostri lampascioni sott'olio sono: lampascioni, olio extravergine di oliva, sale e

aceto. i Lampascioni de Il Paniere Mediterraneo sono prodotti dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità.

Marmellata di susine



Prezzo

3,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Pezzi



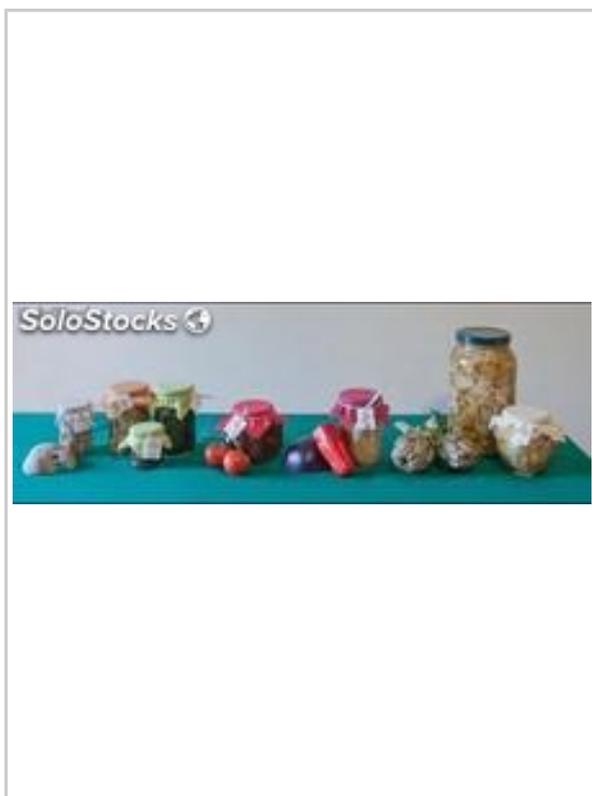
Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Gustosissima marmellata realizzata interamente in modo artigianale utilizzando la frutta nel periodo migliore della sua maturità. Solo frutta e zucchero.

Marmellate, patè, conserve sott'olio



Prezzo

4,50 EUR / Pezzo (IVA non inclusa)



Quantità minima

15 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Le conserve alimentari sono di ogni varietà di ortaggi, conservati in vari modi per poter essere mangiati anche fuori stagione. Sin dai tempi antichi venivano preparati in casa dalle massaie e conservati per essere consumati quando non erano disponibili i prodotti freschi. i patè possono essere utilizzati in tanti modi, per preparare un aperitivo gustoso o per improvvisare uno spuntino veloce. Se spalmati sui

crostini i paté sono buonissimi, sapranno stupirti ancor di più se li utilizzerai per dare un tocco creativo a sughi per la pasta e salse per secondi piatti ed insalate. Il nome deriva dalla parola portoghese marmelo, per mela cotogna (dal greco *μελίμηλον* "mela di miele"). Diffusa in quasi ogni paese, ha generato una serie di leggende sulla sua origine, che spesso coinvolgono personaggi reali come Elisabetta d'Inghilterra o Caterina de' Medici. In realtà, già gli antichi greci conservavano le mele cotogne cuocendole lentamente per addensare gli zuccheri contenuti. l'addensamento del composto ottenuto si ha durante il raffreddamento, ad effetto della azione della pectina. Una preparazione affine è quella della canditura della frutta o della verdura, considerata un regalo principesco nello stesso periodo. è tuttavia probabile che entrambe le tecniche siano ben più antiche: la cottura e, insieme, la concentrazione degli zuccheri assicurano una lunga conservazione della frutta, altrimenti impossibile in epoche prive di sistemi di refrigerazione.

Melanzane grigliate



Prezzo

5,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Melanzane grigliate in olio extra vergine di oliva Confezione da 300 grammi Ideali come contorno o antipasto le melanzane grigliate, conservate in Olio Extra Vergine di Oliva Guglielmi, dopo essere state accuratamente selezionate, vengono private della buccia e successivamente grigliate. Gli ingredienti con i quali produciamo le nostre melanzane sott'olio sono: melanzane, olio extravergine di oliva, aglio e

menta. Le Melanzane de 'Il Paniere Mediterraneo' sono prodotti dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità.

Patè di carciofini



Prezzo

4,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Patè di carciofini. Confezione da 200 grammi. Utilizzando solo il cuore dei più teneri e prelibati carciofini e Olio Extra Vergine di Oliva Guglielmi, nasce il patè di carciofini. Ideale per antipasti, da spalmare su crostini e bruschette o anche per dare quel tocco in più ai piatti. Gli ingredienti con i quali produciamo il nostro patè di carciofini sott'olio sono: carciofini ed olio extravergine di oliva. Il patè di carciofini "Il

Paniere Mediterraneo" è prodotto dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità.

Patè di olive nere



Prezzo

4,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Patè di olive nere. Utilizzando solo materie prime fresche, naturali ed appena raccolte e Olio Extra Vergine di Oliva Guglielmi, nasce il patè di olive nere. Ideale per antipasti, da spalmare su crostini e bruschette o anche per dare quel tocco in più ai piatti. Gli ingredienti con i quali produciamo il nostro patè di olive nere sott'olio sono: olive nere ed olio extravergine di oliva. Il patè di olive nere de Il Paniere

Mediterraneo è prodotto dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità. Confezione da 200 grammi

Patè di olive verdi



Prezzo

4,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

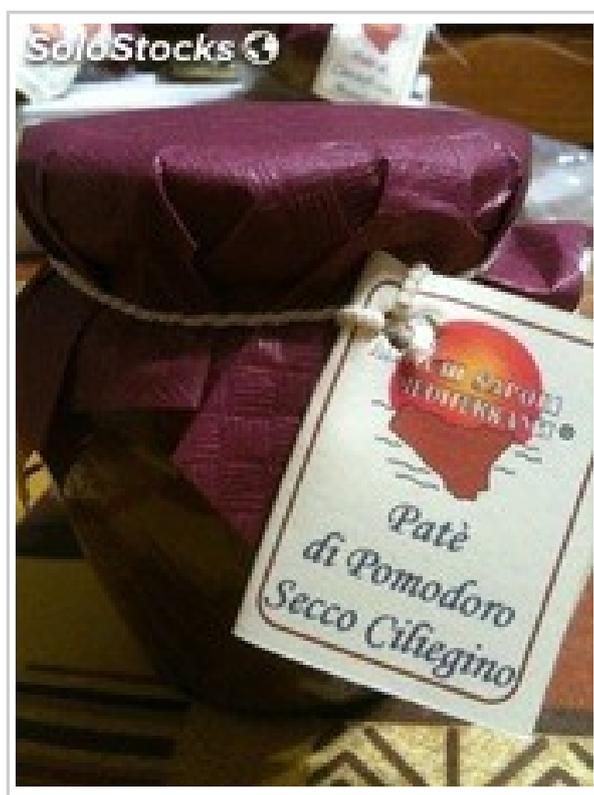
5 giorni

Informazione dettagliata:

Patè di olive verdi. Confezione da 200 grammi Utilizzando solo materie prime fresche, naturali ed appena raccolte e Olio Extra Vergine di Oliva Guglielmi, nasce il patè di olive verdi. Ideale per antipasti, da spalmare su crostini e bruschette o anche per dare quel tocco in più ai piatti. Gli ingredienti con i quali produciamo il nostro patè di olive verdi sott'olio sono: olive verdi ed olio extravergine di oliva. Il patè di

olive verdi de "Il Paniere Mediterraneo" è prodotto dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità.

Patè di Pomodoro Ciliegino



Prezzo

3,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

6 Unità



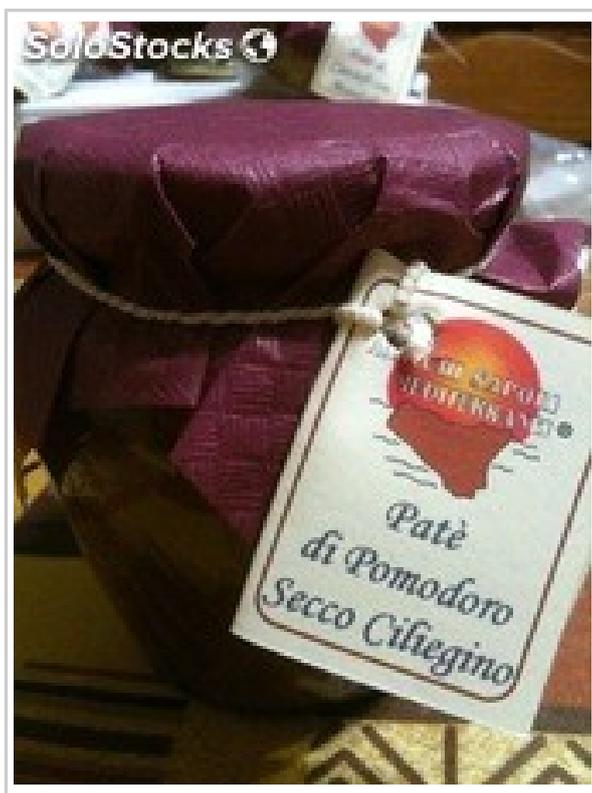
Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Ingredienti : pomodori secchi, olio extra vergine di oliva,capperi,olive, peperoncino,sale Da consumare: come antipasto o anche con la pasta Abbinamento con salato: con insalata verde Abbinamento con: con formaggi Accompagnare: vino rosso Barattoli: da 180 g. e 1 kg. Vaso: orcio / cilindrico Copri vaso : stoffa o carta Etichetta: copri vaso di carta o anche a collarino

Patè di Pomodoro Ciliegino



Prezzo

3,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

1 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Patè di pomodoro secco ciliegino Confezione da 180 g. l'esplosione vulcanica si può utilizzare sulle carni rosse, le tartine, può anche essere utilizzato come condimento per la pasta . Da consumare: come antipasto su tartine e bruschette o con la pasta Ingredienti: pomodori secchi,olio extra vergine di oliva, peperoncino rosso, aceto di vino,sale,origano. Abbinamento con salato: insalata verde

Peperoni grigliati



Prezzo

6,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Peperoni grigliati in olio extra vergine di oliva. Confezione da 300 grammi i peperoni grigliati in Olio Extra Vergine di Oliva Guglielmi, nascono da un'attenta selezione di peperoni gialli che vengono lavorati accuratamente e poi grigliati. Dal gusto inconfondibile e mediterraneo, accompagnano qualsiasi tipo di piatto. Gli ingredienti con i quali produciamo i nostri peperoni grigliati sott'olio sono: peperoni, olio

extravergine di oliva, prezzemolo e capperi. i peperoni grigliati de Il Paniere Mediterraneo sono prodotti dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità.

Peperoni piccanti ripieni di tonno



Prezzo

7,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Peperoni piccanti ripieni di tonno in olio extra vergine di oliva. Confezione da 300 grammi i peperoni piccanti ripieni in Olio Extra Vergine di Oliva Guglielmi, sono una delle specialità più caratteristiche della nostra produzione di sottoli. Per il loro gusto equilibrato e deciso sono ottimi per antipasti o come contorno. Gli ingredienti con i quali produciamo i nostri peperoncini piccanti ripieni sott'olio sono:

peperoncini piccanti, tonno, capperi, olio extravergine di oliva, aceto e sale. i peperoni de "Il Paniere Mediterraneo" sono prodotti dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità.

Pomodori secchi



Prezzo

6,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Pomodori secchi in olio extra vergine di oliva. Confezione da 300 grammi i Pomodori Secchi, essiccati naturalmente per poi essere conservati in Olio Extra Vergine di Oliva Guglielmi, sono ottimi come condimento e come contorno per ogni tipo di piatto. Gli ingredienti con i quali produciamo i nostri pomodori secchi sott'olio sono: pomodori, olio extravergine di oliva, aglio e menta. i Pomodori Secchi de

"Il Paniere Mediterraneo" sono prodotti dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità.

Zucchine in olio extra vergine di oliva



Prezzo

5,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

10 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Zucchine in olio extra vergine di oliva Confezione da 300 grammi Lavorate secondo la tradizione artigianale pugliese le zucchine, conservate in olio extra vergine di oliva Guglielmi, deliziano i palati più esigenti con il loro gusto delicato, accompagnando piatti di carne e insalate. Gli ingredienti con i quali produciamo le nostre zucchine sott'olio sono: zucchine , olio extravergine di oliva e aglio. Le zucchine de

"Il Paniere Mediterraneo" sono prodotti dal fresco, senza l'aggiunta di coloranti, additivi e conservanti, a garanzia di qualità e genuinità.



Vino

Aglianico Campania



Prezzo

8,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

36 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Classificazione Indicazione Geografica Tipica Tipologia Rosso Zona di produzione provincia di Avellino Uve Aglianico, Sciascinoso, Piediroso Vinificazione tradizionale con controllo temperatura Maturazione in vasche di acciaio inox Affinamento in bottiglia per tre-sei mesi Colore rosso rubino e corallo Odore delicato Sapore secco - armonico - vellutato Abbinamento carni rosse e selvaggina, formaggi a pasta

dura ben stagionati Temperatura di servizio 16 - 18° c stappare un'ora prima della mescita Gradazione 12,5 - 13,0 % vol.

Altamarea bianco



Prezzo

4,40 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

15 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Il vino è ottenuto da uve selezionate nella zona di Trapani e Agrigento. La vendemmia avviene tra la fine di agosto e i primi di settembre. I vigneti producono mediamente 90 ettolitri per ettaro. La vinificazione avviene ad una temperatura controllata di 18° c, il vino viene poi messo in contenitori termici a bassa temperatura fino al momento dell'imbottigliamento. Produttore: Romolo Buccellato Vini

Vitigni: Cataratto - Insolia - Grillo Zona di produzione: Trapanese e Agrigento Conservazione: In contenitori d'acciaio Caratteristiche sensoriali: Colore giallo paglierino scarico, dal sapore asciutto, fresco ed equilibrato. Bouquet delicato, leggermente aromatico. Grado alcolico: 11° c.
Accompagnamento: Si accompagna bene con primi e secondi piatti a base di pesce. Va servito a temperatura di 11° - 12° c. Bottiglia da 0,75l

Altamarea rosato



Prezzo

4,40 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

15 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

e' un vino dal gusto asciutto e fruttato tipico dei vini rosati della provincia di Ragusa. Ha un colore rosato carico, il gusto è intenso e corposo con un finale lungo e fruttato. Produttore: Romolo Buccellato Vini
Vitigni: Calabrese - Perricone Zona di produzione: Ragusa Conservazione: In contenitori di acciaio.
Caratteristiche sensoriali: Colore rosato carico, dal sapore asciutto, armonico giustamente tannico.
Bouquet delicato con profumi particolari. Grado alcolico: 11,5° c.
Accompagnamento: Si accompagna bene con piatti di carne bianca e pesce alla griglia. Va servito fresco a temperatura 8° - 10° c. Bottiglia da 0,75l

Altamarea rosso



Prezzo

4,40 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

15 Pezzi



Tempi di consegna

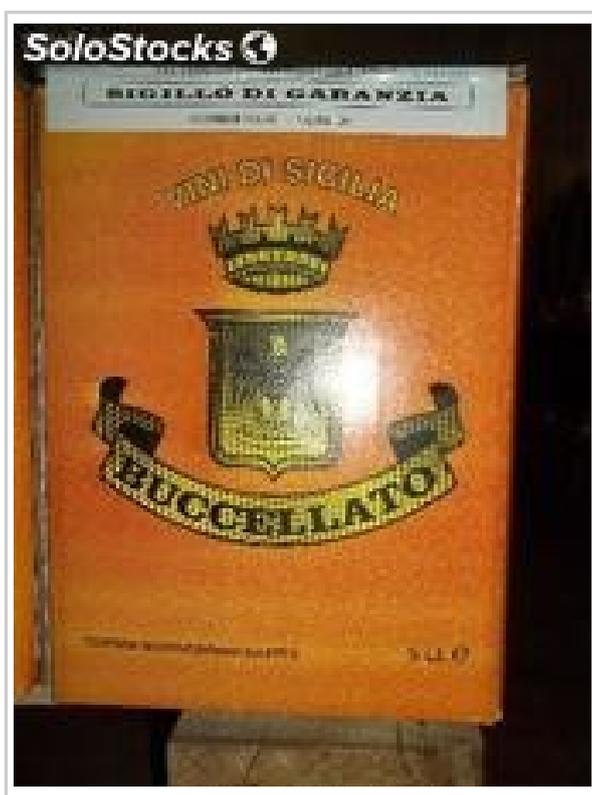
5 giorni

Informazione dettagliata:

è un vino dal gusto asciutto tipico dei vini rossi della provincia di Ragusa. Ha un colore rosso rubino, il gusto è intenso e corposo con un finale lungo. Produttore: Romolo Buccellato Vini

Vitigni: Calabrese - Perricone Zona di produzione: Ragusa Conservazione: In botti di rovere e poi contenitori di acciaio. Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino, dal sapore asciutto, armonico giustamente tannico. Bouquet delicato con profumi particolari. Grado alcolico: 11,5° c.
Accompagnamento: Si accompagna bene con piatti di carne rossa e bianca alla griglia. Va servito a temperatura ambiente. Bottiglia da 0,75l

bag da 5 lt di vino bianco



Prezzo

12,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

15 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Bag in cartone contenente 5 lt di vino bianco gradazione 13,5. Colore giallo paglierino, profumo delicato. Si accompagna molto bene con antipasti e pesce. Questo prodotto può essere ordinato anche in abbinamento con i bags contenenti vino rosso e/o rosato

bag da 5 lt di vino rosato



Prezzo

12,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

15 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Bag in cartone contenente 5 lt di vino rosato gradazione 13,5. Colore rosa ambrato, profumo delicato. Si accompagna molto bene con carni bianche e formaggi a pasta mole. Questo prodotto può essere ordinato anche in abbinamento con i bags contenenti vino rosso e/o bianco

bag da 5 lt di vino rosso



Prezzo

12,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

15 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Bag in cartone contenente 5 lt di vino rosso gradazione 12. Colore rosso rubino, profumo intenso e delicato. Si accompagna molto bene con carni rosse e alla griglia. Questo prodotto può essere ordinato anche in abbinamento con i bags contenenti vino bianco e/o rosato

Barbera Ca di Spagneu



Prezzo

4,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vivace 75 cl. gradazione alcolica 12,5% (variabile a seconda dell'annata) Prodotto con uva Barbera. Vino di colore rosso rubino intenso. Sapore molto asciutto, vinoso e profumo schietto. Abbinamenti: Si accompagna bene ai primi piatti a base di carne, bolliti, stufati e selvaggine. Servire a 18 gradi centigradi.

Bonarda Ambrusena



Prezzo

4,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vivace 75 cl. gradazione alcolica 12,5% (variabile a seconda dell'annata) Prodotto con uve filtrate di Croatina, Uva rara, Barbera. Vino di colore rosso rubino intenso tendente alla marasca. Sapore molto asciutto e profumo fruttato. Abbinamenti: Si accompagna bene ai primi piatti a base di carne, salumi,

arrosti e stufati. Servire a 16 gradi centigradi. Si accompagna bene con antipasti e piatti a base di pesce.
Servire a 8 gradi centigradi.

Bordolese Europea di Albarossa Foglio 16



Prezzo

18,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Unità



Tempi di consegna

1 settimana

Informazione dettagliata:

"Foglio 16" è un vino rosso prodotto con l'Albarossa, uva a bacca nera ottenuta dal prof. Giovanni Dalmasso più di sessant'anni fa nella Stazione Sperimentale di Conegliano, creando un originale vitigno Barbera per Nebbiolo. Il grappolo si presenta medio e piramidale, a peduncolo corto. Rosso rubino, molto intenso, riflessi violacei Piccoli frutti rossi, ciliegia e confettura. Note di vaniglia e liquirizia

derivanti dall'invecchiamento in legno 16-18°C. e' adatto ad accompagnare bolliti, arrosti, salumi e formaggi stagionati 14% vol l'acino è piccolo, corto ed ellittico. e' un vino ideale per arrosti, bolliti, salumi e formaggi stagionati.

Cerasuolo di vittoria d.o.c.g. "Cigno Nero"



Prezzo

10,50 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

30 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Vitigni: frappato, calabrese, grosso nero Annata:2006 Zona di produzione:Ragusa, Caltanissetta e Catania Gradi:13% vol. Caratteristiche: colore rosso rubino tendente al granato,profumi di ciliege e frutti rossi con note speziate.In bocca risulta vinoso sapido e persistente.Vino dal sapore strutturato e dal

gusto ricco. Temperatura di servizio:18°-20°c Abbinamenti:ottimo con arrosti,cacciagione e formaggi a pasta molle

Chardonnay La Valle



Prezzo

4,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vivace 75 cl. gradazione alcolica 11,5% (variabile a seconda dell'annata) Prodotto con uva Chardonnay. Vino di colore giallo paglierino chiaro. Con sapore fresco, intenso e sapore delicato. Abbinamenti: Si accompagna bene agli antipasti, ai primi piatti a base di pesce e di carne bianche. Servire a 8 gradi centigradi.

Cigno Bianco



Prezzo

8,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Alcamo Bianco Doc Abbinamenti: Antipasti saporiti, Asparagi, Brodo di pollo, Calamari, Frittate di verdure, Gnocchi alla romana, Melanzane, Pesci alla brace, Risotto nero con le seppie, Rombo alle verdure, Caratteristiche Gradazione alcolica: 12.5° Colore:Giallo paglierino Sentori:n/a Note di

degustazione:Profumi varietali,molto netti,intensi e persistenti,sapore,al palato si offre lungo,di buona struttura e sostenuto da adeguata acidità Temperatura di servizio:8.0 °c

Ferdinanda Rosso



Prezzo

15,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Dal Merlot, vitigno molto produttivo e dal Nero d'Avola, che dà un prodotto molto delicato in una sagace miscela delle uve nelle percentuali migliori dell'annata viticola in corso, si ottiene questo vino che ben si adatta soprattutto ai secondi piatti della cucina più antica e tradizionale della Sicilia. Il colore rosso vivo

di questo vino ricorda il colore della lava che ha originato l'isola Ferdinandea al largo delle coste della provincia di Agrigento.

Vitigni: Nero d'Avola e Merlot Zona di produzione: Agrigento Conservazione: In vasche d'acciaio e affinamento in botti di legno Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino, profumo molto delicato con sentori di fiori e frutti di bosco, sapore asciutto, morbido, armonico. Grado alcolico: 13,5° c.

Accompagnamento: Carni rosse, maiale, frittate, pollo e salumi. Va servito a temperatura di cantina.

Bottiglia da 0,75l

Fiano di Avellino docg



Prezzo

9,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

36 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Classificazione Denominazione d'Origine Controllata e Garantita Tipologia bianco, tranquillo, secco
Zona di produzione provincia di Avellino Uve Fiano di Avellino 100 % Vinificazione Spremitura soffice
Maturazione in vasche di acciaio a temperatura di 10° c per circa 4 mesi Affinamento in bottiglia per due mesi Colore paglierino chiarissimo con leggeri riflessi verdognoli, limpido Odore profumi eleganti,

bouquet delicato con sentori di frutta secca e aromi floreali Sapore asciutto, vellutato, fresco, armonico con retrogusto di nocciola tostata Abbinamento antipasti a base di caviale, ostriche e frutti di mare, carpacci di pesce fresco, zuppe di pesce in bianco Temperatura di servizio 8 - 10° c Gradazione 12,5 - 13,0 % vol.

Frappato



Prezzo

8,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vino Rosso Frappato d.o.c. Romolo Buccellato Prezzo iva al 22% inclusa - spese di spedizione escluse
Informazioni Il Frappato di Vittoria oggi viene considerato interessante e speculare per i consumatori più esigenti del mercato attuale per alcune sue caratteristiche peculiari di freschezza e fragranza.
Zona di produzione: Vittoria (rg) Sicilia Gradazione: 12% Caratteristiche sensoriali: colore rosso rubino

scarico, profumo intenso e delicato, sapore fresco ma ben strutturato. Temperatura di servizio: 18-20° c
Abbinamenti gastronomici: Carne rossa alla griglia, cacciagione e formaggi. Bottiglia da 750 ml.

Greco di Tufo docg



Prezzo

9,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

36 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Classificazione Denominazione d'Origine Controllata e Garantita Tipologia bianco, tranquillo, secco
Zona di produzione provincia di Avellino Uve Greco di Tufo 100 % Vinificazione spremitura soffice
Maturazione in vasche di acciaio a temperatura di 10° c per circa 4 mesi Affinamento in bottiglia per due mesi Colore paglierino brillante, tendente al dorato Odore profumo molto ampio di frutta e fiori con

sentori di pesca e di mandorla Sapore secco, piacevolmente acidulo senza asperità, fruttato, caldo persistente Abbinamento pasti a base di pesce dal sapore deciso come il polpo, il baccalà, l'aringa; ottimo su antipasti a base di frutti mare, sulla zuppa di cozze, sulle aragoste Temperatura di servizio 10 - 11° c Gradazione 12,5 - 13,0 % vol.

Il conte



Prezzo

83,12 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

1 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

La Confezione "Il Conte" contiene i seguenti prodotti: n.1 Peccato di gola in olio d'oliva 314 ml n.1 Piccantino Tropeano in olio d'oliva 314 ml n.1 Nduja in olio d'oliva 314 ml n.1 Funghi Porcini in olio d'oliva 314 ml n.1 Fungata in olio d'oliva 314 ml. n.1 Peperoncini ripieni in olio d'oliva 314 ml n.1 Funghi Porcini sechi 100 g. n.1 Vino rosso De Nobili 75 cl n.1 Vino bianco De Nobili 75 cl n.1 Vino rosato De

Nobili 75 cl Se aggiungi la card da € 25,00 ricevi € 50,00 di carburante benzina o diesel, quindi con il 50% di sconto. Può diventare un'opportunità di lavoro, per maggiori info contatti qui

Insolia



Prezzo

8,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

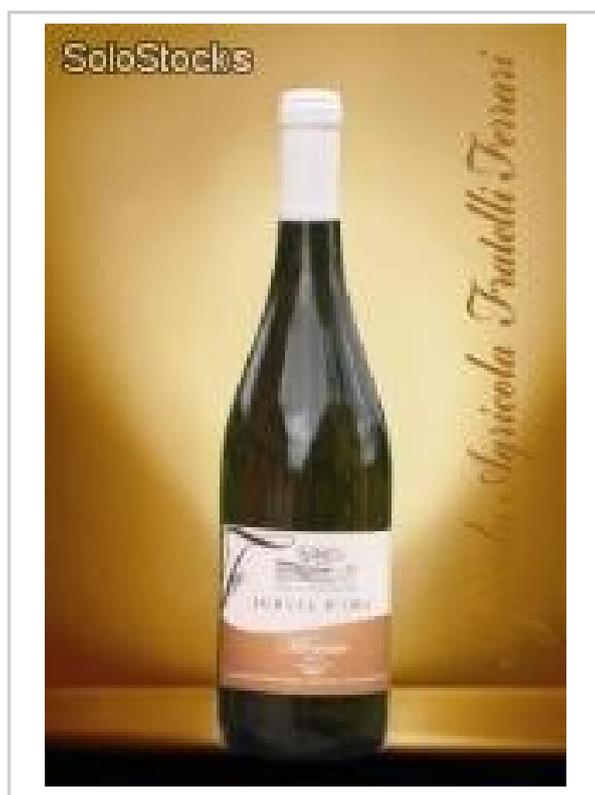
Informazione dettagliata:

e' un vino proveniente da uve bianche del vitigno Insolia. Il vino viene vinificato a temperatura controllata. Si consiglia di accompagnarlo con piatti di pesce e antipasti e servirlo a temperatura di 8 - 10° c. Produttore: Romolo Buccellato Vini
Vitigni: Insolia Zona di produzione: Agrigento

Conservazione: In contenitori di acciaio Caratteristiche sensoriali: Colore giallo paglierino, profumi varietali articolati con sentori di fiori primaverili. Il gusto è armonico, persistente, sapido. Grado alcolico: 12° c.

Accompagnamento: Si accompagna molto bene con piatti a base di pesce. Va servito a temperatura di 8° - 10° c. Bottiglia da 0,75l

Moscato Sgruia d'Ora



Prezzo

6,90 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Frizzante Dolce 75 cl. - gradazione alcolica 5,5% Prodotto con uva Moscato. Vino colore giallo paglierino con riflessi oro. Con sapore dolce e vivace, profumo netto Abbinamenti: Si accompagna bene alla pasticceria e alla frutta fresca. Servire a 8 gradi centigradi. e' ottimo come aperitivo e si esalta con crostacei e molluschi.

Nero d'Avola



Prezzo

8,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

1 giorni

Informazione dettagliata:

Questo vino è prodotto nella zona di Vittoria in Sicilia (Sud Italia). i vigneti sono coltivati ad alberello o a contro-spalliera e danno una resa di circa 80 ettolitri di vino per ettaro. La vendemmia inizia tra fine agosto ed i primi di settembre a seconda dell'andamento climatico. La vinificazione viene fatta a temperatura controllata. Il vino viene mosso per un breve periodo nelle vasche di acciaio poi viene

affinato nelle botti di legno fino al raggiungimento della massima elevazione di qualità, dopo viene imbottigliato. Produttore: Romolo Buccellato Vini Vitigni: Nero d'Avola 100% Zona di produzione: Vittoria Conservazione: In vasche d'acciaio e affinamento in botti di legno Caratteristiche sensoriali: Color rosso rubino, carico, pieno e corposo, bouquet tipico, ricorda i frutti di bosco, sapore ben strutturato, gradevole al palato, giustamente tannico. Grado alcolico: 12° c. Accompagnamento: Carni grigliate, maiale, agnello, pollo. Va servito a temperatura ambiente.

Offerta del giorno



Prezzo

65,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

2 Pezzi



Tempi di consegna

1 giorni

Informazione dettagliata:

La Sicilia una terra a forte vocazione vinicola, ricca di vini doc, dop e docg: tra questi ultimi c'è il Cerasuolo di Vittoria docg, che prende nome dalla città in provincia di Ragusa dove si trova la Casa Vinicola Romolo Buccellato. Un'azienda a conduzione familiare la cui fondazione risale al 1860 e i cui vini, fin dai primi decenni del Novecento, sono conosciuti e apprezzati in Italia e nel mondo, come attestano i numerosi premi ai quali sono stati insigniti fino a oggi. Proprio il Cerasuolo di Vittoria docg ha vinto la medaglia d'argento al Concours Mondial Des Vins et Spiriteux de Bruxelles nel 2007. I vitigni da cui deriva, Frappato e Nero d'Avola, sfruttano al meglio le caratteristiche del terreno e del clima, favorito dalla brezza marina proveniente dal vicino canale di Sicilia. Il Cerasuolo accompagna piatti importanti come carni rosse e arrosti misti. Nella selezione di oggi trovi anche i vini Altamarea rosso erosato, vinificati dal Perricone, vitigno dalle proprietà salutistiche superiori rispetto agli altri vini siciliani; oltre che con le carni rosse, lo puoi gustare insieme alle carni bianche, sempre alla griglia; mentre l'Altamarea bianco (ideale per primi e secondi a base di pesce). Al pesce puoi abbinare anche il Villa Surdi bianco, un vino dal colore giallo paglierino e dal gusto fresco ed equilibrato. Il Villa Surdi rosso completa l'offerta di oggi: un vino tipico della provincia di Ragusa che, con il suo gusto asciutto, si sposa perfettamente con la carne grigliata. Cosa ti arriva a casa 2 bott. di Cerasuolo di Vittoria docg "Il Cigno Nero", 2010 (gradaz. alc. 13%) 2 bott. di Villa Surdi Sicilia igt Rosso, 2011 (gradaz. alc. 11,5%) 2 bott. di Villa Surdi Sicilia igt Bianco, 2012 (gradaz. alc. 11%) 2 bott. di Altamarea Sicilia igr Rosso, 2011 (gradaz. alc. 11,5%) 2 bott. di Altamarea Sicilia Rosato (gradaz. alc. 11,5%) 2 bott. di Altamarea Sicilia igt Bianco, 2012 (gradaz. alc. 11%)

Offerta di natale!



Prezzo

65,00 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

2 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Cosa riceverete a casa: 3 bott. da 0,75 cl. di bonarda ambrusena doc (gradazione alcolica 12,5%) 3 bott. da 0,75 cl. di riesling italico Il Rocco doc (gradazione alcolica 11,5%) 2 bott. da 0,75 cl. di pinot nero Tamagnino vinificato bianco doc (gradazione alcolica 12,5%) 2 bott. da 0,75 cl. di barbera Ca

di Spagneu doc (gradazione alcolica 12,5%) 2 bott. da 0,75 cl.di spumante brut vignola (gradazione alcolica 12%)

Per un s.Valentino con le bollicine



Prezzo

35,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

2 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Per il tuo s. Valentino ricco di effervescenti bollicine la combinazione Foglio 16 e Foglio 29 provenienti dalla zona del Piemonte rappresentano il giusto complemento per una serata magica. Foglio 29 "Foglio 29" è un vino rosso prodotto con uve brachetto del mappale del foglio 29, da cui prende il nome. Le uve, oggetto di una adeguata cernita, sono state vendemmiate in cassetta ed appassite per oltre un

mese, e poi vinificate con la massima cura. Rosso rubino, molto intenso e invitante Un'esplosione di frutti più o meno appassiti, con confettura di pere martine 8 - 10°C. Si presta molto bene ad accompagnare formaggi ben stagionati e erborinati, paste secche e torrone, dolci al cucchiaino, cioccolato 13,5 - 14% vol "Foglio 16" è un vino rosso prodotto con l'Albarossa, uva a bacca nera ottenuta dal prof. Giovanni Dalmasso più di sessant'anni fa nella Stazione Sperimentale di Conegliano, creando un originale vitigno Barbera per Nebbiolo. Il grappolo si presenta medio e piramidale, a peduncolo corto. Rosso rubino, molto intenso, riflessi violacei Piccoli frutti rossi, ciliegia e confettura. Note di vaniglia e liquirizia derivanti dall'invecchiamento in legno 16-18°C. e' adatto ad accompagnare bolliti, arrostiti, salumi e formaggi stagionati 14% vol l'acino è piccolo, corto ed ellittico. e' un vino ideale per arrostiti, bolliti, salumi e formaggi stagionati. Astuccio elegantissimo

Pet da 3 It o 5 It vino rosso



Prezzo

10,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

20 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Caratteristiche organolettiche: vino rosso ottenuto da uve tipiche della zona. Colore rosso rubino intenso con un profumo particolarmente vinoso. Adatto ad un consumo quotidiano e usato in cucina. Abbinamento gastronomico: indicato su piatti al forno, carni rosse e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 18°C Gradazione alcolica: 12,00% vol

Pet da 3 lt vino nero di Troia



Prezzo

8,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

20 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo di frutta rossa e qualche nota di liquirizia, ovviamente risaltano i profumi primari del vitigno. È un vino morbido e avvolgente, particolarmente piacevole al palato con un giusto equilibrio. Il finale è persistente e intenso.

Abbinamento gastronomico: Indicato su piatti al forno, carni rosse, formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 16° - 18° Gradazione alcolica: 12,00%

Pet da 3lt o 5 lt vino bianco



Prezzo

10,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

20 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Caratteristiche organolettiche: vino bianco ottenuto da uve tipiche della zona. Colore giallo paglierino, particolarmente profumato e inteso. Al palato giusto equilibrio. Abbinamento gastronomico: indicato su pesce e frutti di mare. Servire ad una temperatura di 14°C. Gradazione alcolica: 11,50% vol

Pet da 3lt o 5 lt vino rosato



Prezzo

10,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

20 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Caratteristiche organolettiche: vino rosato ottenuto da uve tipiche della zona. colore rosa vivace, particolarmente adatto ad un consumo quotidiano e usato spesso in cucina. Abbinamento gastronomico: indicato su pesce e frutti di mare. Servire ad una temperatura di 14°C Gradazione alcolica: 11,50% vol

Piccoli Sorsi Nero di Troia



Prezzo

2,50 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vitigno: nero di troia 100% Zona di produzione: agro di cerignola e comuni limitrofi Resa per ettaro: 80/90 q/l Epoca di vendemmia: dalla prima decade di ottobre Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente diraspata e inviata alla macerazione in vinificatori a temperatura controllata, circa 23°-25°c per dieci giorni. dopo viene inviata alle presse soffici dove il vino ottenuto viene affinato

in acciaio. l'attenzione in vinificazione viene rivolta soprattutto all'evolversi dei tannini e all'acidita' totale, parametro tipicamente importante nell'uva di troia perche' risalta la tipicita' del vitigno e del territorio. Dopo attente degustazioni, viene imbottigliato e messo a riposo per circa tre mesi, prima della commercializzazione. Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo di frutta rossa e qualche nota di liquirizia, ovviamente risaltano i profumi primari del vitigno. e' un vino morbido e avvolgente, particolarmente piacevole al palato con una giusto equilibrio. il finale e' persistente e intenso. Abbinamento gastronomico: indicato su piatti al forno, carni rosse, formaggi stagionati servire ad una temperatura di 16° - 18° Gradazione alcolica: 12,00% vol

Piccoli Sorsi Sangiovese



Prezzo

2,50 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Vitigno: sangiovese 100% Zona di produzione: agro di cerignola e comuni limitrofi Resa per ettaro: 120 q/l Epoca di vendemmia: dalla prima decade di ottobre Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente diraspata e inviata alla macerazione in vinificatori a temperatura controllata, circa 23°-25°c per dieci giorni. dopo viene inviata alle presse soffici dove il vino ottenuto viene affinato in

acciaio. Dopo attente degustazioni, viene imbottigliato e messo a riposo per circa tre mesi, prima della commercializzazione. Caratteristiche organolettiche: color rubino intenso con lampi violetti. Al naso ha sentori di frutta matura, cioccolato e vaniglia che ritornano in bocca. Buono l'equilibrio tra frutto e tannini, lunghissimo il finale. Abbinamento gastronomico: indicato su piatti al forno, carni rosse, formaggi stagionati servire ad una temperatura di 16°- 18° Gradazione alcolica: 12,00% vol

Piccoli Sorsi Trebbiano



Prezzo

2,50 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vitigno: Trebbiano 100% Zona di produzione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi Resa per ettaro: 120 qI Epoca di vendemmia: dalla terza decade di settembre Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente pigiodiraspata con pigiatrice orizzontale. Il pigiato viene inviato alle presse, dove avviene una pressatura sottovuoto a circa - 0,8 bar. Il mosto ottenuto viene immediatamente refrigerato

e separato dalle fecce. Nel succo ottenuto vengono innescati lieviti estremamente selezionati, con cui si avvia la fermentazione attentamente controllata ad una temperatura di 15°C. Dopo circa 12-15 giorni di fermentazione il vino viene travasato dalle fecce grosse e lasciato riposare sulle fecce fini per circa due mesi prima di essere imbottigliato. Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Al naso è estremamente fruttato con note floreali. Particolarmente intenso e persistente con una giusta armonia tra acidità e sapidità. Abbinamento gastronomico: Piatti tradizionali della cucina marinara, secondi a base pesce o carni bianche, formaggi di media stagionatura. Servire ad una temperatura di 12° - 14° Gradazione alcolica: 12,00% Formato bottiglia: 375 ml tappo sughero Cartoni da 12 bottiglie

Pinot Nero Tamagnino



Prezzo

5,30 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vivace 75 cl. gradazione alcolica 12,5% (variabile a seconda dell'annata) Prodotto con uva Pinot Nero vinificato in bianco. Vino di colore giallo paglierino. Con sapore secco e delicato. Profumo fresco e fruttato. Abbinamenti: Si accompagna bene con antipasti e piatti a base di pesce. Servire a 8 gradi centigradi.

Prosecco, sangiovese e trebbiano



Prezzo

2,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

500 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Per le tue prossime feste guarda queste offerte: Prosecco valdobbiadene 1) disponibilità n° 1500 bottiglie 2) lotto unico o possibilità di n° 3 lotti da 500 bottiglie cadauno 3) merce ex-works italia 4) prezzo a bottiglia euro 9,50 oltre ad iva e trasporto 5) pagamento anticipato 6) di seguito scheda tecnica e caratteristiche prodotto Il blend di uve ed il taglio dei vini assicurano particolare finezza ed armonia. Questo Extra Dry, raccogliendo in sé tutte le qualità delle zone più vocate, esalta al massimo il carattere del vitigno. • area di produzione: vigneti collinari in area docg, da Valdobbiadene a Conegliano • vitigno: glera (storico sinonimo del Prosecco) • gradazione alcolica: 11% vol. • residuo zuccherino: 15 g/l • acidità: 5,8 g/l • vinificazione: in bianco • presa di spuma: in autoclave secondo il metodo Italiano • affinamento: almeno di 45 giorni • caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino brillante. Profumo fruttato con mela e pera in evidenza. Sentori leggeri di crosta di pane riconducibili alla particolare vinificazione. Al palato è morbido ed armonico, con una sensazione tattile unica • temperatura di servizio: 8-10° c • calice consigliato: calice da vino bianco di media ampiezza Vini sangiovese e trebbiano • sangiovese rubicone igt - gradi 11 - cl. 95 - euro 2,00 a bottiglia • trebbiano rubicone igt - gradi 11 - cl. 95 - euro 2,00 a bottiglia • disponibilità immediata sino ad 800.000 bottiglie per qualità • fornitura ripetibile anche nel breve periodo • tappo in sughero • vini di buona qualità e gradevolissimi alla degustazione • ordine minimo 1 container • prezzi esclusi iva e trasporto • pagamento anticipato ad emissione fattura proforma Offerta vodka • marca: stolichnaya 500 ml • disponibilità 300.000 bottiglie • master box 15 bottiglie • master per pallet 50 • container da 20" = 9.000 bottiglie • container da 40" = minimo 19.500 massimo 20.250 bottiglie • merce ex-works italia • prezzo unitario euro 9,00 oltre ad iva e trasporto • pagamento anticipato ad emissione di fattura Proforma Per info contatti qui

Prosecco, sangiovese e trebbiano



Prezzo

2,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

500 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Prosecco valdobbiadene 1) disponibilita' n° 1500 bottiglie 2) lotto unico o possibilita' di n° 3 lotti da 500 bottiglie cadauno 3) merce ex-works italia 4) prezzo a bottiglia euro 9,50 oltre ad iva e trasporto 5) pagamento anticipato 6) di seguito scheda tecnica e caratteristiche prodotto Il blend di uve ed il taglio dei vini assicurano particolare finezza ed armonia. Questo Extra Dry, raccogliendo in sé tutte le qualità

delle zone più vocate, esalta al massimo il carattere del vitigno. • area di produzione: vigneti collinari in area docg, da Valdobbiadene a Conegliano • vitigno: glera (storico sinonimo del Prosecco) • gradazione alcolica: 11% vol. • residuo zuccherino: 15 g/l • acidità: 5,8 g/l • vinificazione: in bianco • presa di spuma: in autoclave secondo il metodo Italiano • affinamento: almeno di 45 giorni • caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino brillante. Profumo fruttato con mela e pera in evidenza. Sentori leggeri di crosta di pane riconducibili alla particolare vinificazione. Al palato è morbido ed armonico, con una sensazione tattile unica • temperatura di servizio: 8-10° c • calice consigliato: calice da vino bianco di media ampiezza Vini sangiovese e trebbiano • sangiovese rubicone igt - gradi 11 - cl. 95 - euro 2,00 a bottiglia • trebbiano rubicone igt - gradi 11 - cl. 95 - euro 2,00 a bottiglia • disponibilità immediata sino ad 800.000 bottiglie per qualità • fornitura ripetibile anche nel breve periodo • tappo in sughero • vini di buona qualità e gradevolissimi alla degustazione • ordine minimo 1 container • prezzi esclusi iva e trasporto • pagamento anticipato ad emissione fattura proforma Offerta vodka • marca: stolichnaya 500 ml • disponibilità 300.000 bottiglie • master box 15 bottiglie • master per pallet 50 • container da 20" = 9.000 bottiglie • container da 40" = minimo 19.500 massimo 20.250 bottiglie • merce ex-works italia • prezzo unitario euro 9,00 oltre ad iva e trasporto • pagamento anticipato ad emissione di fattura Proforma Per info contatti qui

Renana Vinsanto di Brachetto passito Foglio 29



Prezzo

20,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

24 Unità



Tempi di consegna

1 settimana

Informazione dettagliata:

Foglio 29 "Foglio 29" è un vino rosso prodotto con uve brachetto del mappale del foglio 29, da cui prende il nome. Le uve, oggetto di una adeguata cernita, sono state vendemmiate in cassetta ed appassite per oltre un mese, e poi vinificate con la massima cura. Rosso rubino, molto intenso e invitante Un'esplosione di frutti più o meno appassiti, con confettura di pere martine 8 - 10°C. Si presta

molto bene ad accompagnare formaggi ben stagionati e erborinati, paste secche e torrone, dolci al
cucchiaino, cioccolato 13,5 - 14% vol

Riesling Il Rocco



Prezzo

5,30 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vivace 75 cl. gradazione alcolica 11,5% (variabile a seconda dell'annata) Prodotto con uva Riesling Italico. Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sapore secco. Profumo fresco e gusto di mandorla. Abbinamenti: Si accompagna bene con antipasti, verdure e pesce. Servire a 10 gradi centigradi.

Rosato Tamagnino



Prezzo

5,30 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vivace 75 cl. gradazione alcolica 12% (variabile a seconda dell'annata) Prodotto con uva Pinot vinificato rosato. Vino di colore rosa tenue. Caratterizzato da profumi fruttati. Al gusto prevalgono le sensazioni di leggera acidità, di aromaticità e di lieve corposità. Abbinamenti: Gli abbinamenti ottimali sono con

pietanze gustose a base di pesce, paste aciutte con sughi delicati, salumi leggeri. Servire a 10 - 14 gradi centigradi.

Sarmento bianco



Prezzo

2,60 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Vitigno: trebbiano Zona di produzione: agro di cerignola e comuni limitrofi Resa per ettaro: 125 ql
Epoca di vendemmia: dalla terza decade di settembre Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente pigiodiraspata con pigiatrice orizzontale .il pigiato viene inviato alle presse,dove avviene una pressatura sottovuoto a circa - 0,8 bar.il mosto ottenuto viene immediatamente refrigerato

e separato dalle fecce. Nel succo ottenuto vengono inescati lieviti estremamente selezionati, con cui si avvia la fermentazione attentamente controllata ad una temperatura di 15°C. dopo circa 12-15 giorni di fermentazione il vino viene travasato dalle fecce grosse e lasciato riposare sulle fecce fini per circa due mesi prima di essere imbottigliato. Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. al naso e' estremamente fruttato con note floreali. Particolarmente intenso e persistente con una giusta armonia tra acidita' e sapidita'. Abbinamento gastronomico: piatti tradizionali della cucina marinara, secondi a base pesce o carni bianche, formaggi di media stagionatura servire ad una temperatura di 12° - 14° Gradazione alcolica: 12,00% vol

Sarmento Negroamaro



Prezzo

4,50 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vitigno: negroamaro 100% Zona di produzione: agro di cerignola e comuni limitrofi Resa per ettaro: 80/90 q/l Epoca di vendemmia: dalla seconda decade di ottobre Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente diraspata e inviata alla macerazione in vinificatori a temperatura controllata, circa 23°-25°c per dieci giorni. dopo viene inviata alle presse soffici dove il vino ottenuto viene affinato in

acciaio. Dopo attente degustazioni, viene imbottigliato e messo a riposo per circa tre mesi, prima della commercializzazione. Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso con riflessi viola. Profumo fragrante e caratteristico di frutta matura, confettura di more e lampone. Gusto pieno, equilibrato e strutturato di buona freschezza. Abbinamento gastronomico: vino per primi piatti, arrostiti di carni, ottimo con formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 18°C Gradazione alcolica: 12,50% vol

Sarmento nero di Troia



Prezzo

2,60 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Vitigno: Nero di Troia 100% Zona di produzione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi. Resa per ettaro: 80/90 q/l Epoca di vendemmia: dalla seconda decade di ottobre. Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente diraspata e inviata alla macerazione in vinificatori a temperatura controllata, circa 23° - 25°C per dieci giorni. Dopo viene inviata alle presse soffici dove il vino ottenuto viene affinato

in acciaio. l'attenzione in vinificazione viene rivolta soprattutto all'evolversi dei tannini e all'acidità totale, parametro tipicamente importante nell'uva di Troia perchè risalta la tipicità del vitigno e del territorio. Dopo attente degustazioni, viene imbottigliato e messo a riposo per circa tre mesi, prima della commercializzazione. Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo di frutta rossa e qualche nota di liquirizia, ovviamente risaltano i profumi primari del vitigno. è un vino morbido e avvolgente, particolarmente piacevole al palato con un giusto equilibrio. Il finale è persistente e intenso. Abbinamento gastronomico: indicato su piatti al forno, carni rosse e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 18°C Gradazione alcolica: 12,50% vol Formato bottiglia: 750 ml conica Cartoni da 6 bottiglie

Sarmento Rosso



Prezzo

4,50 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vitigno: 50% nero di troia e 50% sangiovese Zona di produzione: agro di cerignola e comuni limitrofi Resa per ettaro: 80/90 ql Epoca di vendemmia: dalla prima decade di ottobre Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente diraspata e inviata alla macerazione in vinificatori a temperatura controllata, circa 23°-25°c per dieci giorni. dopo viene inviata alle presse soffici dove il vino ottenuto

viene affinato in acciaio. Dopo attente degustazioni, viene imbottigliato e messo a riposo per circa tre mesi, prima della commercializzazione. Caratteristiche organolettiche: color rubino intenso con lampi violetti. Al naso ha sentori di frutta matura, cioccolato e vaniglia che ritornano in bocca. Buono l'equilibrio tra frutto e tannini, lunghissimo il finale. Abbinamento gastronomico: indicato su piatti al forno, carni rosse, formaggi stagionati servire ad una temperatura di 16°- 18° Gradazione alcolica: 12,00% vol

Solonero



Prezzo

9,50 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vitigno: Nero di Troia 100% Zona di produzione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi Resa per ettaro: 80/90 q/l Epoca di vendemmia: dalla seconda decade di ottobre Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente diraspata e inviata alla macerazione in vinificatori a temperatura controllata, circa 23°-25°c per dieci giorni. Dopo viene inviata alle presse soffici dove il vino ottenuto viene affinato

in acciaio. l'attenzione in vinificazione viene rivolta soprattutto all'evolversi dei tannini e all'acidità totale, parametro tipicamente importante nell'uva di Troia perchè risalta la tipicità del vitigno e del territorio. Dopo attente degustazioni,viene imbottigliato e messo a riposo per circa tre mesi,prima della commercializzazione. Caratteristiche organolettiche: vino di notevole tipicità ed espressione del territorio colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, eleganti profumi di frutta e confettura che si ritrovano in ottima sintonia con tannini eleganti e morbidi. Abbinamento gastronomico: indicato su piatti al forno,carni rosse e formaggi stagionati. Servire ad una temperatura di 18°C Gradazione alcolica: 13,00% vol Formato bottiglia: 750 ml conica Cartoni da 6 bottiglie

Syrah



Prezzo

13,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Il Syrah dà un vino di colore rosso rubino dalle sfumature violacee e dal profumo intenso e fruttato con sentori di piccoli frutti neri e spezie, tra le quali appare evidente il pepe nero; in bocca presenta una buona struttura e persistenza, è morbido e abbastanza fresco con una media tannicità. Questo vitigno viene ad oggi coltivato in quasi tutto il territorio vitivinicolo mondiale. In Italia viene coltivato in varie

regioni, tra cui la Sicilia. Soprattutto questa regione ha saputo meglio interpretare il vitigno Syrah in Italia, vinificandolo in uvaggio con il Nero d'Avola, ottenendo vini morbidi e speziati molto richiesti dal mercato internazionale.

Vitigni: Syrah Zona di produzione: Sciacca (ag) - Sicilia Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino, profumo erbaceo vinoso, sapore asciutto e leggermente tannico. Grado alcolico: 13,5° c.

Accompagnamento: Si accompagna molto bene con piatti a base di carni rosse, maiale, salumi ed anche formaggi stagionali. Va servito a temperatura di 18° c. Bottiglia da 0,75l

Taurasi docg



Prezzo

14,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

36 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Classificazione Denominazione d'Origine Controllata e Garantita Tipologia rosso, secco Zona di produzione provincia di Avellino Uve Aglianico 100 % Vinificazione spremitura con presse a membrana - fermentazione in presenza di buccia Maturazione in vasche di acciaio - passaggi in botti di legno e in barrique - tempo complessivo anni tre Affinamento in bottiglia per tre-sei mesi Colore rosso rubino

dai riflessi aranciati Odore esprime un profumo persistente di marasca, sottobosco e vaniglia Sapore asciutto, robusto di corpo con retrogusto persistente Abbinamento selvaggina, arrostiti di carni rosse, formaggi piccanti, lasagna napoletana, sartù di riso Temperatura di servizio 18 - 20° c stappare due ore prima della mescita Gradazione 13,5 % vol.

Villa Surdi bianco



Prezzo

4,70 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Il vino è ottenuto da uve selezionate nella zona di trapani e Agrigento. La vendemmia avviene tra la fine di agosto e i primi di settembre. i vigneti producono mediamente 90 ettolitri per ettaro. La vinificazione avviene ad una temperatura controllata di 18° c, il vino viene poi messo in contenitori termici a bassa temperatura fino al momento dell'imbottigliamento.

Vitigni: Cataratto - Insolia - Grillo Zona di produzione: Trapanese e Agrigento Conservazione: In contenitori d'acciaio Caratteristiche sensoriali: Colore giallo paglierino, dal sapore armonico, delicato e piacevole. Bouquet leggermente aromatico, asciutto, fresco ed equilibrato. Grado alcolico: 11° c. Accompagnamento: Si accompagna bene con primi e secondi piatti a base di pesce. Va servito a temperatura di 11° - 12° c. Bottiglia da 0,75l

Villa Surdi rosso



Prezzo

4,70 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

e' un vino dal gusto asciutto tipico dei vini rossi della provincia di Ragusa. Ha un colore rosso rubino, il gusto è intenso e corposo con un finale lungo.

Vitigni: Calabrese - Perricone Zona di produzione: Ragusa Conservazione: In contenitori di acciaio poi in botti di legno. Caratteristiche sensoriali: Colore rosso rubino scarico, dal sapore asciutto, armonico giustamente tannico. Bouquet delicato, profumo di fiori di bosco. Grado alcolico: 11,5° c.
Accompagnamento: Si accompagna bene con piatti di carne rossa e bianca alla griglia. Va servito a temperatura ambiente. Bottiglia da 0,75l

Vino bianco "Vecchio Derby"



Prezzo

30,00 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

15 Unità



Tempi di consegna

3 giorni

Informazione dettagliata:

Vitigno: grillo 100% Zona di produzione: Trapani Gradazione: 14% vol Caratteristiche: colore ambrato, profumo persistente e armonico, sapore vellutato, ben bilanciato Temperatura di servizio: 12°-14°c Abbinamenti: dolci e gelati, aperitivi Viene fornito in elegante astuccio regalo Bottiglia da 0,75 l

Vino palamita



Prezzo

4,80 EUR / Pezzo (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Pezzi



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Caratteristiche organolettiche: Questo vino dal colore giallo paglierino tendente al dorato è caratteristico per gli intensi sentori fruttati e note floreali che gli donano raffinatezza e freschezza aromatica. Al sapore è gradevole, armonico, persistente e ricorda, così come nel profumo, le note di agrumi come il limone e il mandarino, arricchito da un retrogusto di mandorla amara. Temperatura di servizio e abbinamenti:

Si consiglia di servirlo fresco a temperatura di circa 10° - 12°C, in calice molto ampio a stelo lungo. Tra i vini più nobili di Sicilia è l'ideale per accompagnare ed esaltare aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce fresco, crostacei, carni bianche e formaggi a media stagionatura.

Violè



Prezzo

4,50 EUR / Unità (IVA inclusa)



Quantità minima

12 Unità



Tempi di consegna

5 giorni

Informazione dettagliata:

Vitigno: Bombino Nero 100% Zona di produzione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi Resa per ettaro: 80/90 q/l Epoca di vendemmia: dalla prima decade di settembre Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente pigiodiraspata con pigiatrice orizzontale. Il pigiato viene inviato alle presse, dove avviene una pressatura sottovuoto a circa - 0,8 bar. Il mosto ottenuto viene immediatamente refrigerato

e separato dalle fecce. Nel succo ottenuto vengono inescati lieviti estremamente selezionati, con cui si avvia la fermentazione attentamente controllata ad una temperatura di 15°C. Dopo circa 12-15 giorni di fermentazione il vino viene travasato dalle fecce grosse e lasciato riposare sulle fecce fini per circa due mesi prima di essere imbottigliato. Caratteristiche organolettiche: colore particolarmente viola profumo intenso. Ricorda la ciliegia e i frutti di bosco. Al palato da' una freschezza e vivacita' che in sintonia con il colore imprime piacevolezza. Abbinamento gastronomico: consigliato come aperitivo, piacevole gustarlo da solo o in abbinamento a pasta, carni bianche e pesce. Servire ad una temperatura di 12°C. Gradazione alcolica: 11,50% vol Formato bottiglia: 750 ml conica trasparente Cartoni da 6 bottiglie



Altro

Bergacal Colesterolo



Prezzo

30,00 EUR / Unità (IVA non inclusa)



Quantità minima

5 Unità

Informazione dettagliata:

IL BERGAMOTTO UN POTENTE ALLEATO CONTRO IL COLESTEROLO ColesteroloBIG L'IMPIEGO DEL SUCCO DI BERGAMOTTO NELLA PREVENZIONE DELLA PATOLOGIA CARDIOVASCOLARE Tra i vari fitoterapici ad azione antiossidante utilizzati per la prevenzione e il trattamento di varie patologie metaboliche trova posto il bergamotto (Citrus bergamia) che è una pianta endemica della Calabria, il cui succo presenta un'alta concentrazione di flavonoidi che possiedono proprietà

antiossidanti, antiinfiammatorie e vasoprotettive, nonché ipolipemizzanti ed ipoglicemizzanti. Per info e acquisti contattami qui. Spedizioni in tutta Italia isole comprese