

OFFERTE VALIDE DAL 4 AL 10 FEBBRAIO 2019



sconto
21 %



Unico per la sua dolcezza e per la sua caratteristica e leggera affumicatura ottenuta con solo legno di faggio, è un prosciutto morbido e delicato, sorprendente e raffinato.

COD. 905004
PROSCIUTTO DI SAURIS I.G.P. DISSATO
PROSCIUTTIFICIO WOLF - KG 8



sconto
15 %

COD. 191015
MONTECAPRA SEMISTAGIONATO S.V.
GILDO CIRESA - KG. 2.2

Provenienza Valsassina, valle rinomata per l'eccellenza dei suoi formaggi. Montecapra, caciotta di capra a pasta cruda semidura a media stagionatura di produzione artigianale. Il latte proviene da capre alimentate per lo più al pascolo ed è lavorato con sistema tradizionale. È un formaggio dal gusto leggero e raffinato e dal sapore dolce e delicato.

Speck dal profumo intenso e deciso, prodotto con cosce di suino squadrate e magre. Stagionatura 4 mesi. Il prodotto è destinato al consumo previa affettazione e non contiene allergeni, glutine, derivati del latte e OGM.



sconto
10 %

COD. OSPECK
SPECK ADAMELLO STAG.1/2 S.V.
BOME

sconto 20 %

COD. 320152
CROCCHETTE DI PATATE
 CUCINA NOSTRANA - KG 1,55

sconto 25 %

COD. 052024
ALICI MARINATE VASCH.
 PIATTI FRESCHI ITALIA - KG 2

euro al kg 6.96

COD. 975216
PROSCIUTTO ARROSTINO PRAGA 1/2
 CASA VENFRI - KG 0.7

euro al kg 8.36

COD. 975813
PROSCIUTTO SPECKOTTO
 CASA VENFRI - GR. 580

sconto 20 %

COD. 729007 - 729008 - 729011 ...
CRESPELLE PRONTE
 AI PORCINI - AI FORMAGGI - ZUCCH/BRIE - POM./MOZZA.
 PR.COTTO - ZUCCA/SPECK - AL SALMONE - AL GRANCHIO
 ASPARAGI V./CRUDO - COTTO/STRACCH.
 CASA VENFRI - GR. 350 - 175

sconto 15 %

COD. 104200 - 104201 - 104202...
FRICO DI PATATE
 DI PATATE - C/CIPOLLA - C/SPECK - SALSICCIA - ASPARAGI - C/RADICCHIO
 CASA VENFRI - GR 180

sconto 12 %

COD. 001212
LATTERIA RESTEJA
 CENTRO VENETO FORMAGGI - KG. 6 C.CA

sconto 20 %

COD. 000591 - 000593 - 000589 - 000590 - 000594
DADINI
 PR.COTTO - SPECK - AMATRICIANA - CARBONARA - ARRABBIATA
 BECHER - GR 100

FORMAGGIO A PASTA DURA SASSO NERO

NON PERDERE TEMPO PRENOTA SUBITO AL TUO AGENTE

Il formaggio è racchiuso in una crosta nera e asciutta che ne risalta la singolarità, conservando l'aroma forte. I sentori fini di cantina della crosta evocano il luogo di stagionatura. La pasta è compatta e si caratterizza per un colore che varia dal giallo chiaro al paglierino. Il Sasso Nero presenta una struttura cristallina e una consistenza leggermente fondente in bocca. La sua tipica sapidità e le note di castagne arrostate, frutta secca e miele sono il risultato della lunga stagionatura. Il retrogusto presenta soavi note di caramello e cioccolato. Il suo sapore è quindi molto complesso, vigoroso e inconfondibile. Un formaggio di carattere e spiccata riconoscibilità.





sconto
15 %

COD. 010701
TALEGGIO DOP
ARRIGONI - GR 200



sconto
15 %

COD. 003201
BERGADER
ZARPELLON - GR 100



sconto
15 %

COD. 923425 - 923820
ASIAGO PRESS. DOP
PECORINO ROMANO PORZ.
ZARPELLON - GR 250 - 200



sconto
15 %

COD. 732002
OLIVE TAGGIASCHE DEN.
CASA VENFRI - GR. 180



sconto
1+1

COD. A00170
BURRO FIORE BAVARESE
MEGGLE - GR 250



sconto
35 %

COD. A02759
SPRAY CREAM
MEGGLE - GR 250



sconto
13 %

COD. 301001 - 301002
WAFFLES ARTIGIANALI GUSTI
VANIGLIA - CIOCCOLATO
GILLI - GR 140 - 170



sconto
15 %

COD. 004047 - 004049 - 004051...
CONF. BONNE MAMAN
ALBICOCCA - CILIEGIA - FR.BOSCO - FICHI - FRAGOLA - MIRTILLI
MANDARINO - PESCA - ARANCIA - LAMPONI
SOLO ITALIA - GR 370