



NATALE GOURMET
EMOZIONI DI GUSTO

2020

Abbiamo selezionato i migliori produttori e gli artigiani dei sapori d'Italia, recuperando tipicità e gusti della tradizione. Siamo lieti di presentarvi le nostre proposte per il Natale dedicate ai buongustai: cesti personalizzabili che si caratterizzano per l'eleganza e la raffinatezza delle confezioni e gli accostamenti mai scontati di prodotti enogastronomici gourmet.

LA DISPENSA DEI SAPORI



LA DISPENSA DEI SAPORI
Lingotto al Nero di Sesto

Sant'Estachio
il caffè

Sant'Estachio
il caffè

Cappuccino
Cappuccino

LA DISPENSA DEI SAPORI

Ciascuna composizione può essere modificata sostituendo o aggiungendo prodotti, previa verifica della loro disponibilità. Il prezzo potrà variare a seconda dei cambiamenti apportati.

Sono disponibili, su richiesta dei clienti, panettoni artigianali o pandoro di qualità extra nelle versioni da 1 kg e 750 gr, che potranno essere aggiunti alle combinazioni standard proposte.

LE NOSTRE PROPOSTE



Foto a titolo puramente esemplificativo

LA DISPENSA DEI SAPORI

IL BRINDISI

20 EURO

- Bottiglia di Prosecco DOC Treviso
- Panettone tradizionale semiartigianale 700 gr
- Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente 80 gr

IL CLASSICO

25 EURO

- Bottiglia di Prosecco DOC Treviso
- Riso Carnaroli antica selezione Vercellese 1 kg
- Paté di olive nere della Sicilia 90 gr
- Torrone morbido con nocciole del Piemonte 150 gr
- Tartufi al morbido cioccolato gianduia 110 gr
- Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente 80 gr

LE DOLCEZZE

25 EURO

- Bottiglia di Prosecco DOC Treviso
- Panettone tradizionale semiartigianale 700 gr
- Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente 80 gr
- Torrone morbido con nocciole del Piemonte 150 gr

IL GOLOSO



Foto a titolo puramente esemplificativo

LA DISPENSA DEI SAPORI

IL GOLOSO 40 EURO

- Bottiglia di Prosecco DOC
Treviso
- Panettone tradizionale
semiartigianale
700 gr
- Torrone morbido
con nocciole del Piemonte
150 gr
- Tartufi al morbido cioccolato
gianduia
110 gr
- Riso Carnaroli
antica selezione Vercellese
1 kg
- Paté di olive nere della Sicilia
90 gr
- Salsa di pomodoro biologico
Siccagno della Sicilia
330 gr
- La Giardiniera dell'orto
500 gr

LA DELIZIA



Foto a titolo puramente esemplificativo

LA DISPENSA DEI SAPORI

LA DELIZIA 70 EURO

- Bottiglia di Brut Millesimato Franciacorta Santa Lucia
- Panettone tradizionale semiartigianale 700 gr
- Ventresca di Tonno Rosso 200 gr
- Riso Carnaroli antica selezione Vercellese 1 kg
- Sugo alle Sarde e Finocchietto alla Palermitana 300 gr
- Salsa di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia 330 gr
- La Giardiniera dell'orto 500 gr
- Paté di olive nere della Sicilia 90 gr
- Torrone morbido con nocciole del Piemonte 150 gr
- Marmellata biologica Limone e Zenzero 200 gr
- Tartufi al morbido cioccolato gianduia 110 gr
- Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente 80 gr

IL GHIOTTONE



Foto a titolo puramente esemplificativo

LA DISPENSA DEI SAPORI

IL GHIOTTONE 100 EURO

- Bottiglia di Satèn Millesimato Franciacorta Santa Lucia
- Paté di melanzane e menta 90 gr
- Mostarda di mele 300 gr
- Panettone tradizionale artigianale 750 gr
- Paté di olive nere della Sicilia 90 gr
- Marmellata biologica di Limone e Zenzero 200 gr
- Ventresca di Tonno Rosso 200 gr
- Sale marino Integrale del Mare di Giava 300 gr
- Torrone morbido con nocciole del Piemonte 150 gr
- Cotechino di puro suino 100% Italiano 500 gr
- Sugo di brasato di guancetta, antica ricetta Cremonese 180 gr
- Tartufi al morbido cioccolato gianduia 110 gr
- Riso Carnaroli antica selezione Vercellese 1 kg
- Sugo alle Sarde e Finocchietto alla Palermitana 300 gr
- Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente 80 gr
- La Giardiniera dell'orto 500 gr
- Salsa di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia 330 gr
- Liquore alla Liquirizia 500 ml
- Pesto al pistacchio di Sicilia 200 gr

LO SFIZIOSO



Foto a titolo puramente esemplificativo

LA DISPENSA DEI SAPORI

LO SFIZIOSO 100 EURO

- Bottiglia di Satèn Millesimato Franciacorta Santa Lucia
- Bottiglia di Vino Rosso della Val Calepio "Il Calepino"
- Panettone tradizionale artigianale 750 gr
- Ventresca di Tonno Rosso 200 gr
- Cotechino di puro suino 100% Italiano 500 gr
- La Giardiniera dell'orto 500 gr
- Sugo di brasato di guancetta, antica ricetta Cremonese 180 gr
- Salsa di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia 330 gr
- Pesto al pistacchio di Sicilia 200 gr
- Paté di olive nere della Sicilia 90 gr
- Marmellata biologica di Limone e Zenzero 200 gr
- Torrone morbido con nocciole del Piemonte 150 gr
- Tartufi al morbido cioccolato gianduia 110 gr
- Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente 80 gr
- Liquore alla Liquirizia 500 ml

IL GUSTOSO



Foto a titolo puramente esemplificativo

LA DISPENSA DEI SAPORI

IL GUSTOSO 130 EURO

- Bottiglia di Champagne Maillart Platine 1er Cru
- Bottiglia di Chianti, Riserva Bettino
- Panettone tradizionale artigianale 750 gr
- Ventresca di Tonno Rosso 200 gr
- Cotechino di puro suino 100% Italiano 500 gr
- Riso Carnaroli antica selezione Vercellese 1 kg
- La Giardiniera dell'orto 500 gr
- Pesto al pistacchio di Sicilia 200 gr
- Paté di olive nere della Sicilia 90 gr
- Sugo di brasato di guancetta, antica ricetta Cremonese 180 gr
- Salsa di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia 330 gr
- Marmellata biologica di Limone e Zenzero 200 gr
- Torrone morbido con nocciole del Piemonte 150 gr
- Tartufi al morbido cioccolato gianduia 110 gr
- Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente 80 gr
- Liquore alla Liquirizia 500 ml

IL GOURMET



Foto a titolo puramente esemplificativo

LA DISPENSA DEI SAPORI

IL GOURMET 150 EURO

- Bottiglia di Champagne Maillart Platine 1er Cru
- Paté di melanzane e menta 90 gr
- Mostarda di mele 300 gr
- Panettone tradizionale artigianale 750 gr
- Paté di olive nere della Sicilia 90 gr
- Marmellata biologica di Limone e Zenzero 200 gr
- Ventresca di Tonno Rosso 200 gr
- Sale marino Integrale del Mare di Giava 300 gr
- Torrone morbido con nocciole del Piemonte 150 gr
- Cotechino di puro suino 100% Italiano 500 gr
- Sugo di brasato di guancetta, antica ricetta Cremonese 180 gr
- Tartufi al morbido cioccolato gianduia 110 gr
- Riso Carnaroli antica selezione Vercellese 1 kg
- Sugo alle Sarde e Finocchietto alla Palermitana 300 gr
- Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato fondente 80 gr
- La Giardiniera dell'orto 500 gr
- Salsa di pomodoro biologico Siccagno della Sicilia 330 gr
- Bottiglia di Gin artigianale Italiano 500 ml
- Pesto al pistacchio di Sicilia 200 gr
- Liquore alla Liquirizia 500 ml



Grand

Chateau

CAME

Label

Label

Label

Label

SMITH HILL

Label

LAFON

GRAND

Label

CHAS

Label

Label

Label

Label

I VINI & GLI SPIRITI

ROSSI:

- Pinot nero DOC Franz Haas, Alto Adige, bottiglia 0,75 l
18,50 €
- Pinot nero DOC Franz Haas, Alto Adige, Magnum 1,5 l
41,60 €
- Chianti Castello Brolio riserva, Ricasoli, Toscana, bottiglia 0,75 l
19,00 €
- Chianti Castello Brolio riserva, Ricasoli, Toscana, Magnum 1,5 l
45,00 € *
- Valcalepio rosso DOC, Il Calepino
6,00 €
- Valcalepio rosso, Magnum 1,5 l, Il Calepino
18,50 €

BOLLICINE:

- Prosecco Doc Treviso, Dal Bello bottiglia 0,75 l
5,50 €
- Franciacorta Brut Millesimato Santa Lucia bottiglia 0,75 l
13,00 €
- Franciacorta Satèn Santa Lucia bottiglia 0,75 l
14,30 €
- Franciacorta Pas Dosé Santa Lucia bottiglia 0,75 l
18,00 €
- Champagne Maillart 1er Cru Platine, bottiglia 0,75 l
34,00 € *

- Champagne Maillart 1er Cru Platine, Magnum 1,5 l
74,50 €
- Il Calepino, spumante DOC, bottiglia 0,75 l
12,50 €
- Il Calepino, spumante DOC, Magnum 1,5 l
25,00 €

GIN:

- GIN artigianale Italiano, bottiglia 0,5 l
15,00 €
- disponibile anche in confezione regalo con 4 toniche abbinata
25,00 €

Le immagini del catalogo sono a scopo esemplificativo;
per la selezione dei prodotti, fare riferimento al testo.
I prezzi non sono comprensivi di IVA.

Per ulteriori informazioni o per richiedere un preventivo personalizzato:

bresciani@ladispensadeisapori.com
+39 339 762 7614

mercorio.federico@gmail.com
+ 39 338 175 7402

LA DISPENSA DEI SAPORI

LA DISPENSA DEI SAPORI

Via Previtali, 28
24122 Bergamo

ladispensadeisapori.com