



**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

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 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 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 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-R

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 €

**LA DISPENSA DEI SAPORI**

\*compreso nel prezzo il box regalo

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](mailto:bresciani@ladispensadeisapori.com)  
+39 339 762 7614

[mercorio.federico@gmail.com](mailto:mercorio.federico@gmail.com)  
+ 39 338 175 7402

**LA DISPENSA DEI SAPORI**

LA DISPENSA DEI SAPORI

Via Previtali, 28  
24122 Bergamo

[ladispensadeisapori.com](http://ladispensadeisapori.com)