



ATTIVITA' SOCIALI

Vicenza, 29/10/2024

Circolare n° 3508

Responsabili Attività: – Giaretta A. – Montini G. -  
Battaglion F.



Gentili Socie/Egredi Soci,

Anche quest'anno rispettiamo le tradizioni riproponendo le OFFERTE DI NATALE completando le consegne in tempo utile per le Festività Natalizie.

Come consuetudine vi vengono proposti prodotti di alta qualità che in gran parte avete già avuto modo di apprezzare negli anni scorsi e con i quali già molti di voi hanno impreziosito le loro tavole ma fate **attenzione alle NEW ENTRY** : **“IL FORNO DI MIGLIANA Biscottificio Artigianale” e “L’OLEIFICIO ERCOLANETTI con il pregiato Olio UMBRO.**

**Attenzione alla modalità di compilare l’Ordine per le Cantine Bellaveder**

**N.B.** Ai nuovi soci che si iscrivono per poter usufruire della presente iniziativa, non verrà richiesto il versamento delle quote sociali relative al 2023.

Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:

1. Collegarvi al sito [www.assrai.it](http://www.assrai.it)
2. Cliccare dalla home page **“Offerte Natale 2024”**
3. Visionare la circolare ed effettuare le vostre scelte dei prodotti
4. Effettuare l’iscrizione all’iniziativa sul sito ARAI (**importante per avere la sicurezza che l’ordine venga confermato**)
5. **Compilare il modello “Ordini\_Natale\_2024” nelle celle gialle e fare attenzione al Foglio della Cantina Bellaveder**

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

---



## ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

---

6. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
7. Inviare il file rinominato alla casella di posta [natalearai2024@gmail.com](mailto:natalearai2024@gmail.com)

**IMPORTANTE: VERIFICATE UNA VOLTA INVIATO L'ORDINE LA RICEZIONE DELLA EMAIL DI CONFERMA AVVENUTA RICEZIONE DA PARTE DEGLI ORGANIZZATORI**

**ENTRO E NON OLTRE GIOVEDÌ 14/11/24 (non sono ammesse deroghe a tale data)**

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 14/11/24 e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

**IMPORTANTE: L'IMPORTO TOTALE A REGOLAMENTO DELLA PRENOTAZIONE VI SARA' COMUNICATO AL VOSTRO INDIRIZZO MAIL ENTRO LA PRIMA DECADE DI DICEMBRE E PRIMA DELLA CONSEGNA DEI PRODOTTI CON LA CONSUNTIVAZIONE DEGLI EVENTUALI PRODOTTI A PESO ORDINATI.**

SUL TOTALE DELL'ORDINE VERRA' APPLICATA UNA PERCENTUALE **NON ANCORA DEFINITA** PER LE SPESE DI TRASPORTO ED IN FUNZIONE DEL TOTALE ORDINI RICVUTI A COPERTURA DELLE SPESE DI DEPOSITO E LOGISTICA DELLE MERCI.

**L'IMPORTO COMUNICATO DOVRA' ESSERE VERSATO, TRAMITE BONIFICO BANCARIO NEL CONTO DELL'ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME presso BVR BANCA : **IT2200859060210064000974563** SPECIFICANDO NELLA CAUSALE "PRODOTTI NATALE 2024 – NOME COGNOME SOCIO"**

La merce potrà essere ritirata previa consegna della copia bonifico .

La Segreteria ARAI è eventualmente a vostra disposizione per assistervi nell'operazione.

Le **CONSEGNE** dei prodotti prenotati avverranno, per **Vicenza, NEL CAPANNONE della Ditta BTS situata in Via Meucci, 21 Torri di Arcugnano** (zona S.Agostino). La mappa vi sarà inviata prima delle consegne nei giorni:

**17-18 (Martedì e Mercoledì) Dicembre p.v dalle 13.00 alle 18.30**

**I soci delle sezioni di Udine, Treviso verranno contattati direttamente per concordare il ritiro dei prodotti.**

**Importo minimo per ciascun ordine € 30,00 (trenta/00)**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME****

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)



## DA ANNI RIPROPIAMO

### L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

Confezioni in Sacchetti di Tela Juta da Kg 2,5 –

**Dalla Lomellina Riso Extra CARNAROLI**

Viene riproposto oramai da tanti anni a “GRANDE RICHIESTA” l'apprezzato e già sperimentato riso che ha deliziato il palato di centinaia di soci.

E' una Azienda Agricola, situata nel cuore della Lomellina, pianura stretta fra il corso dei Fiumi Sesia, Po e Ticino ai confini tra la Lombardia e il Piemonte.

Il RISO è il prodotto tipico per eccellenza della zona coltivato già dal XV secolo.



**La Sig.ra Carnevale che ci conosce da molto ci ha garantito la fornitura di un Carnaroli con la massima garanzia della produzione in Lomellina e di ALTA QUALITA' anche se la produzione di quest'anno è limitata.**

*Il “Carnaroli” è una delle migliori qualità di riso, eccellente per la tenuta di cottura in qualsiasi preparazione, ideale per risotti pregiati. E' in grado di esaltare i sapori ed i cibi più diversi, il tutto si accompagna con un buon bicchiere di vino.*

I sacchetti in Juta saranno abbelliti con motivi natalizi, (Presepio, Babbo Natale, Agrifoglio ecc.) e potranno essere una idea regalo originale e saporita!

**Questo prodotto oggi ci è offerto al prezzo per sacchetto da kg. 2,5:**

**€ 8,50.= (3,40€ al kg)**

La conservazione per lunghi periodi è consigliata al fresco o in Frigorifero

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel “Modello Riepilogativo”



**Sono Emanuele un artigiano** che ama profondamente lavorare il riso. La passione per questo frutto della natura, considerato il principe dei cereali, mi è stata trasmessa da mio padre che a sua volta l'ha ereditata dal suo, e così di generazione in generazione fino a risalire al 1778.

Il mio riso è totalmente italiano, coltivato nella zona del veronese celebre da secoli per la coltura di questo cereale e selezionato attentamente e personalmente da me. Lo porto nelle tavole delle persone dopo averlo coltivato, cresciuto e trattato con **passione e rispetto**.

Oggi il procedimento di pilatura è il medesimo sin dal 1778, con l'unica differenza che i macchinari – che sono in gran parte ancora gli stessi – per muoversi sfruttano l'energia elettrica anziché quella manuale. La lavorazione avviene a secco, senza solventi né additivi, per garantire la salubrità del prodotto e conservarne la naturalità.

Confezione da 1 Kg.	Costo unitario
RISO CARNAROLI	3,20 €
RISO VIALONE NANO	3,20 €



## Una Storia di Passione e Amore per il Riso dal 1950 nel cuore di Cavagliano di Bellinzago (Novara)

Con sacrificio, passione e rispetto la **famiglia Fortina** cura personalmente tutte le fasi della produzione, dalla sua origine fino al confezionamento. Dalla tradizionale pilatura a pietra sino all'utilizzo di macchinari di ultima generazione.

Grazie all'esperienza e all'amore, la **Riseria Fortina** garantisce un prodotto integro e genuino, l'utilizzo della fibra ottica e della nuovissima lucidatrice ad acqua trasformano il riso grezzo in un **prodotto integro e genuino di alta qualità senza alcun residuo**.



## CARNAROLI EXTRA

Sacchetto da 2 kg.

**€ 6,00**



“Gusti Semplici” è una piccola realtà del Basso Vicentino, dove grazie alla presenza di numerosi e maestosi alberi di melograno è nata l’idea di produrre questo succo in un piccolo laboratorio artigianale.

Tra i frutti di stagione che ci offre l’autunno, il primo posto in termini di qualità e di benefici sull’intero organismo se lo merita sicuramente la melagrana. Questo frutto non può, infatti, mancare sulle tavole di chi ha scelto di alimentarsi in modo sano e preservare al meglio la propria salute ed il proprio benessere fisico in generale.

La caratteristica principale della melagrana è l’elevato contenuto di flavonoidi che lo rendono uno dei frutti più ricchi di antiossidanti che si trovano in natura. I flavonoidi, infatti, sono sostanze altamente antiossidanti che contrastano i radicali liberi, ritardano l’invecchiamento cellulare e svolgono una funzione protettiva sul cuore e sulle arterie. Le melagrane sono anche ricche di sali minerali, in particolare di potassio (al primo posto), di fosforo, sodio e ferro, di vitamina C e vitamine del gruppo B ed A, di fibre, zuccheri e ovviamente di acqua. Avendo un basso contenuto calorico, circa 63 calorie per 100 grammi di parte edibile, ed essendo ricco di acqua, la melagrana è un frutto molto consigliato nei soggetti che soffrono di diabete o che seguono una dieta dimagrante.

### **Bottiglia da 500 ml. di succo puro al 100%**



**€ 6.00**



**VOGLIAMO ATTIRARE L'ATTENZIONE DI TUTTI COLORO CHE CI SEGUONO  
CON LE NOSTRE OFFERTE:**

LA STAGIONE 2024 È STATA MOLTO CALDA E I VARI INSETTI CHE  
ATTACCANO **L'OLIVA SONO STATI ELIMINATI PRODUCENDO UN  
EFFETTO POSITIVO SULLA QUALITA' DELL'OLIVA ANCHE SE E' STATA  
PENALIZZATA LA PRODUZIONE.**

**QUEST'ANNO , QUINDI, ANCHE SE I PREZZI SONO LIEVITATI**  
SENSIBILMENTE AVREMO MODO DI DEGUSTARE UN OLIO EXTRA  
VERGINE AL MASSIMO E, PER QUESTO, ABBIAMO ALLARGATO LE

**OFFERTE CON L'AGGIUNTA DI UN OLIO PREGIATO UMBRO**  
**"ERCOLANETTI"** RITENUTO AL TOP A LIVELLO NAZIONALE(scheda di seguito)



*Ercolanetti*

*Siamo a Bettona, un piccolo paese tra i colli dell'Umbria, il "Cuore verde d'Italia", a soli 12 km da Assisi, la città di San Francesco. In occasione di un Viaggio ARAI in Umbria abbiamo avuto il privilegio di conoscere questa Grande Famiglia : Roberto sua moglie*

*Laura e i loro 4 figli Luca, Lisa, Andrea e Francesco e provare/degustare questa grande primizia.*

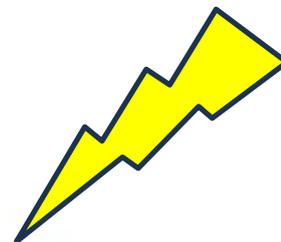
L'olio Ercolanetti, oltre ad essere un olio extravergine DOP, dal 2018 usufruisce della denominazione **Monocultivar Moraiolo**; l'oliveto appartiene infatti alla fascia dei Colli Martani, una delle 4 aree alle quali viene riconosciuta tale denominazione. L'olivicoltura è quindi composta all' 80% da olivi di specie Moraiolo, e al restante 20% da varietà quali Frantoio, Leccino, Dolce Agogia, e in minima parte Raggio e Pendolino.

Si tratta di una denominazione molto importante per l'azienda, poiché il Moraiolo produce un olio **Extra Vergine di Oliva qualità elevata**, dal colore verde brillante, dalla bassa acidità e dall'alto contenuto di polifenoli; sono questi a determinarne colore, profumo e aroma, oltre che a conferire all'olio stabilità e qualità nutrizionali salutistiche.



## OFFERTA DI LANCIO

- **Lattina da 3 Litri € 42**
- **Lattina da 5 Litri € 70**





## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

# MACCHIA DEL BARONE

*L'olio Extravergine **Macchia del Barone** è un prodotto salutare ed equilibrato, di eccezionale bontà, fatto con serietà antica e tecnologie moderne.*



Non una miscela di oli di diversa provenienza, bensì un olio integro, un prodotto autentico della dieta mediterranea, proveniente dalle olive prodotte dagli alberi secolari della *Macchia del Barone*.

Grazie ad una raccolta effettuata al giusto punto di maturazione e ad una molitura entro le 24 ore riusciamo a preservare le qualità intrinseche dei frutti, portando sulle vostre tavole il **nostro extravergine: dolce, leggermente fruttato**, con un gradevole profumo di frantoio e la freschezza, i sapori e gli aromi della Terra d'Otranto. Un olio di prima spremitura. Un prodotto di qualità e raffinatezza superiori realizzato a regola d'arte per rispondere alle esigenze di un consumatore attento ed evoluto.

Questo Olio extravergine di Oliva è offerto ad un **prezzo estremamente interessante** per la qualità del prodotto:

- **Lattina da Litri 5 € 52,00**
- **Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 63,00**

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".



## Olio Extravergine di SICILIA Baglio Ingardia

**Questo è il 19° anno consecutivo che proponiamo questo prodotto che molti di Voi hanno apprezzato e gustato!!!** L'Azienda Agricola "Baglio Ingardia" è situata alle falde del monte Erice, nel fertile

agro della provincia di *Trapani*. Oggi è gestita dalla figlia *Mariella* e dai nipoti *Nicola e Salvatore* che seguono con particolare cura le fasi di produzione e commercializzazione dei loro prodotti di alta qualità: *Olio Extra Vergine di Oliva e Vini*.



Hanno creato un extra vergine Grand Cru da agricoltura Biologica ecosostenibile, prodotto dalle cultivar autoctone del territorio trapanese, provenienti chiaramente dagli ulivi secolari più belli e da sole 2 particelle catastali della nostra azienda.

**SELEZIONE limited Edition for ARAI** è il nome dell'olio, prodotto la prima settimana di Ottobre da olive raccolte e selezionate rigorosamente a mano, filtrato immediatamente dopo la molitura per donarvi un Olio puro al 100% senza alcun deposito nella latta



Il suddetto è in aggiunta l'olio che abbiamo sempre apprezzato nel corso degli anni! Rimane sempre un extra vergine biologico Integrale Non Filtrato che abbiamo chiamato "**Tenuta Fuori Regno**".

Il nome deriva da uno dei nostri appezzamenti storici risalente al 1700 annodi fondazione del Baglio e dei suoi uliveti, chiamato così dal Barone per identificare l'unico terreno al di fuori delle mura del regno.

**Latta da 5 Litri di Olio EVO "Selezione" limited edition for ARAI € 80,00**

**Latta da 5 Litri di Olio EVO Tenuta Fuori Regno integrale non filtrato € 70,00**



## **AZIENDA AGRICOLA BIO S.TAMBURELLO** **VALLE DEL BELICE Poggioreale 8 TP)**



L'AZIENDA AGRICOLA TAMBURELLO E' CONDOTTA DAL SIG. SALVATORE che ci propone oramai da una decina di anni il proprio Olio Extravergine proveniente dalla propria coltivazione tradizionale a Poggioreale.

Di seguito riepiloghiamo alcune caratteristiche:

- Provenienza: **Sicilia** – Valle del Belice – Poggioreale - Altitudine: 200 mt.
- Varietà di olive: **Nocellara del Belice 100% (monovarietale)**
- Sistema di raccolta: brucatura a mano
- Colore: da verde a giallo con riflessi verdognoli
- Fruttato: da medio a intenso - Odore: fruttato netto di oliva
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**

Prodotto **Bio certificato da Suolo e Salute srl** codice operatore : IT - BIO - 004

**- Lattina da lt. 5 euro € 75,00**

**Vino Nero d'avola Bio Doc Sicilia 2020: € 54,00** (scatola da 6 bottiglie)

**Mix vini bianchi (2+2+2): misto Filtrati e Non Filtrati: € 60,00** (scatola da 6 bottiglie)



## PARMIGIANO REGGIANO di Montagna



A grande richiesta da **più di 15 anni** riproponiamo  
la prelibatezza di questo

### PARMIGIANO REGGIANO di Borgotaro



Il Caseificio di Borgotaro ha espressamente riservato per i ns. associati un lotto di “Forme” con stagionatura **24 mesi** assolutamente garantite.  
Il Parmigiano è ottenuto dal pregiatissimo latte proveniente dalle stalle della zona (appennino tosco-emiliano)

**Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad.**

**Prezzo al Kg € 16,50**

Prezzo in base al peso sottovuoto

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel “Modello Riepilogativo”.



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



# OSSATO BRUNO & FIGLI GAZZO (PD)



## PARMIGIANO REGGIANO

36 mesi



delle migliori forme stagionatura di 36 mesi  
(Dicembre 2021) prodotte a dal Caseificio Case  
Cecconi (RE).

Confezione di circa 1 kg. sottovuoto a mano.

Una qualità che merita la nostra attenzione: *provare per credere!*

**Prezzo al Kg € 15,90**

Prezzo in base al peso sottovuoto



**TRENTINO**

## TRENTINO

24 mesi

Formaggio di Alta qualità proveniente dal Caseificio  
Castelfondo (Val di Non) e stagionatura 24 mesi

Confezione di circa 1 kg. sottovuoto a mano

Prodotto che merita di essere degustato anche per il  
prezzo!

**Prezzo al Kg € 12,90**

Prezzo in base al peso sottovuoto



## FORMAGGIO DI MALGA FRIULANO

un Formaggio con stagionatura di 5 – 6 MESI **Gusto  
saporito, ottimo da fine pasto** e come si dice “la bocca  
non xè stracca se non sa di vacca”. Confezione di circa

700/800 kg. sottovuoto a mano

**Prezzo al Kg € 11,90**

Prezzo in base al peso sottovuoto

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via  
Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail:  
info@assrai.it - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)



## **PASTICCERIA BISOGNIN MANDORLATO COLOGNA VENETA**



Dopo il successo degli scorsi anni proponiamo un Mandorlato con la **M maiuscola** preparato appositamente per noi in Pasticceria da un Artigiano di Cologna Veneta. Gli ingredienti di prima qualità, miele di acacia italiano, mandorle pugliesi, zucchero ed albume d'uovo, garantiscono un prodotto naturale di ottima bontà'.



- Tortino di Mandorlato da gr. 260 € **14,00**



- Sacchetto Mandorlato dorato tocchetti gr. 270 € **14,20**  
(pezzetti mandorlato classico)

- Sacchetto Nocciolato dorato tocchetti gr. 270 € **15,80**  
(pezzetti mandorlato alla nociola piemontese)

1

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".



A



GRANDE RICHIESTA riproponiamo

**DOLCIARIA BORRILLO – SAN MARCO DEI CAVOTI (BN)**

A San Marco dei Cavoti, un paese in provincia di Benevento, nascono le dolci idee ricche del sapore di mandorle e nocciole di ottima qualità che sposano il gusto morbido e pieno di cioccolato superiore. Per questo Natale Vi proponiamo una bellissima e buonissima selezione di NOVITA' in eleganti confezioni regalo: peso netto gr.300

- I famosi **Baci Torroncini Borrillo** proposti in esclusiva ai soci in elegante confezione regalo: € 5,20



- **Baci all'Arancia** Croccantini di mandorle e nocciole ricoperti con cioccolato al gusto di arancia : € 5,50



- **I torroncini morbidi al Gianduia**, hanno come base una dolce delizia di cioccolato gianduia con granella di mandorle e nocciole tostate. Vengono lavorati in teglia e lasciati indurire, ricoperti con cioccolato fondente e incartati singolarmente per preservarne la freschezza: € 5,50



- **Morbidi al Pistacchio** Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato bianco al gusto di pistacchio e granella di pistacchio, ricoperta di cioccolato fondente: 5,50 €





LA PASTICCERIA SICILIANA DEI **F.LLI FIASCONARO** CI PROPONE DA DIVERSI ANNI I SEGUENTI PRODOTTI:



### **PERE E CIOCCOLATO**

Panettone con gocce di Cioccolato e Pera candita ricoperto di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, confezionato a mano 1000 gr. € 15,50

### **MANDORLE**

Dolce artigianale da forno con uvetta ricoperto di glassa e mandorle, incarto a mano. 1000 gr. € 13,50

### **FRUTTI DI BOSCO**

Panettone con frutti di bosco semi-canditi ricoperto di cioccolato bianco e croccantini di cioccolato, incartato a mano 1000 gr. € 15,50

### **Vasetto di CREMA DA SPALMARE:**



#### **CREMA AL PISTACCHIO**

Crema di pistacchi gr. 180

€ 6,50



## Venosta 1760

### la marmellata da SLINGIA in Alto Adige

L'elaborazione di quest'ottima materia prima di elevata qualità, avviene sempre in piccole quantità, per una confettura non solo adatta alla prima colazione ma che si sposa eccellentemente anche con i formaggi stagionati. *1760 è il nome che, non a caso, la famiglia Bernhart ha scelto per la sua confettura. Si tratta dell'altitudine in cui si trovano i campi di fragole di montagna.* Adagiati su pendii baciati dal sole, sono tra i più alti in Europa per questo tipo di coltivazione. Dopo averla assaggiata, difficilmente vi accontenterete di quella del super.

La confettura della **Val Venosta** custodisce l'essenza della genuinità. **Cremosa. Morbida nel gusto. Il sapore delle fragole mature.** La famiglia Bernhart, del maso Christlhof, coltiva i campi di Slingia a 1.700 mt in Val Venosta, seguendo il ritmo della natura da generazioni. Cottura breve a temperatura elevata. Questo è il segreto del mestiere per esaltare il sapore dei frutti. *Fragole, albicocche, frutti di bosco beneficiano di condizioni climatiche del tutto particolari.* Le notti fredde e le giornate assolate, garantiscono una maturazione lenta e il giusto equilibrio di zuccheri e acidità. *Un barattolo davvero pregiato, ma non nel prezzo...che considerando la qualità del prodotto offerto è assolutamente per tutte le tasche! E la caratteristica di queste composte di frutta è la percentuale alta della frutta 70% su 100gr e meno zuccheri e senza coloranti ed aromi artificiali.*

BARATTOLO DA 360 gr	Costo unitario
MARMELLATA DI FRAGOLE	5,80 €
MARMELLATA DI FRAGOLE&ALBICOCCHE	5,80 €
MARMELLATA DI FRAGOLE & LAMPONE	5,80 €
MARMELLATA DI PERA PALA & VANIGLIA	5,80 €
MARMELLATA DI MIRTILLO ROSSO & PERA PALA (*)	5,80 €

(\*) Composta tradizionale contadina molto usata nelle crostate in Val Venosta



# Il Forno di Migliana

Biscottificio Artigianale



A Migliana, un borgo antico nel cuore della Toscana, esiste un forno dove ancora oggi si può assaporare il gusto genuino di antichi sapori. Qui, grazie all'esperienza si producono dei CANTUCCI MORBIDI con una serie di combinazioni di gusto. Pur rimanendo fedele alla ricetta originale e segreta il risultato è sorprendente e innovativo, ma soprattutto delizioso!

Le nostre ricette sono preparate tramite un'accurata selezione di ingredienti di primissima qualità e con una grande cura nella lavorazione, che avviene interamente a mano.

Ogni giorno mani esperte preparano gli impasti dei

nostri cantucci, sistemando nelle teglie i classici filoncini che, una volta cotti, vengono tagliati e sistemati nelle ceste di vimini con grande cura.

Per questo Natale Vi proponiamo **una bellissima e buonissima selezione di NOVITA'** in Sacchetti Regalo dal peso netto di 500 gr.



- Cantucci **Cioccolato Dark e Arancia** in elegante sacchetto regalo: € 8
- Cantucci **Brutti Boni e Mandorle** in elegante sacchetto regalo: € 8
- Cantucci **Fichi e Albicocche** in elegante sacchetto regalo: € 8



## **BRIGIDINI DI LAMPORECCHIO CIALDE CROCCANTI AL PROFUMO DI ANICE**

I **brigidini** sono dei dolci tipici di [Lamporecchio](#), comune in [provincia di Pistoia](#). Sono delle **cialde** color giallo-arancio dalla superficie curva, molto friabili, con forma grossolanamente circolare e circa 10 centimetri di diametro.

E' un prodotto tipico della tradizione toscana, la definizione più famosa della cialda dorata tipica di Lamporecchio, è quella del celeberrimo Pellegrino Artusi che già nel 1891 scriveva: **"il brigidino è un dolce o meglio un trastullo speciale della Toscana"**.

Un modo gentile per dire che di brigidino se ne assaggi uno, ne mangi poi cento. Stuzzichino, "trastullo" nelle occasioni conviviali, oppure biscotto di fine pasto: per il brigidino non esiste una regola o un abbinamento consigliato. È un dolce da "conversazione", da mangiare mentre si fanno due chiacchiere. Il consumo classico sarebbe senza accompagnamento alcuno, ma si può accompagnare con vino dolce, panna e gelato.

CONFEZIONE DA 300 gr.	Costo unitario
BRIGIDINI - Rinati	<b>5,00 €</b>



## Macelleria Petrucci ad Arquata del Tronto

è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma che ha devastato l'azienda, i fratelli Petrucci si sono riscattati e ritornati sul mercato alla grande!!!.. Vi riproponiamo per il 8° anno alcuni dei prodotti selezionati e preparati proprio per noi:



### **Salsicette di cinghiale secche sottovuoto:**

confezione 10 salsicce sottovuoto di 400/500gr a 18,50 € al

**Prezzo alla confezione circa 9,00 €** (Prezzo in base al peso)



### **Salsicette secche di maiale sottovuoto:**

Sono salamini piccoli da affettare e gustare. Confezione da 10 salsicette sottovuoto di circa 300/400 grammi a 17,00 Kg.

**Prezzo alla confezione circa 7,00€** (Prezzo in base al peso)



**Trancio Lonzino Magro sottovuoto:** di produzione propria di Arquata. Peso di circa 600/700gr a 24,00 € Kg.

**Prezzo al pezzo circa 14,00 €** (Prezzo in base al peso)



**Trancio di guanciaie:** Massaggiato e salato in modo naturale a mano. Pezzature di circa 800/900 grammi. Prezzo 15,50 al kg **Prezzo al pezzo circa 13,00 €** (Prezzo in base al peso)



**Pecorino Semi stagionato** *14 mesi in grotta. Fatto e stagionato a Castelluccio di Norcia con latte di pecora e con pascoli a 1.000 metri: 20,5€ al kg (tranci da 500 grammi):* **Prezzo al pezzo circa 10,00 €**

**(Prezzo in base al peso)**



**Lenticchia IGP di Castelluccio:** nuova offerta della pregiata Lenticchia .

Confezione da ½ kg

**Prezzo alla confezione 6,50 €**



## L'ORIGINALE PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP MORGANTE

**Morgante** è una storia tutta friulana dedita da oltre un secolo alla produzione del **prosciutto di San Daniele** ed altre specialità della salumeria italiana. Da sei generazioni tramandiamo la nostra passione, fatta di riconoscenza per il territorio, amore per il nostro lavoro e per le cose buone, rispetto per le persone e cura dei particolari.

Un passo alla volta, con la pazienza e la virtù di un popolo laborioso che ci ha regalato l'inestimabile conoscenza della semplicità, oggi replichiamo fedelmente il processo di **stagionatura tradizionale**. Sempre allo stesso modo, da secoli, **il sale e il tempo** bastano per portare il San Daniele in tavola.

*Un capolavoro nutrizionale di alta digeribilità: fonte di proteine nobili, naturale e genuino senza additivi e senza conservanti.*

**TRANCIO DI PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP STAGIONATURA 14/16 MESI  
INGREDIENTI: COSCIA DI SUINO ITALIANO, SALE MARINO.**

**PESO MEDIO CIRCA 1,5 KG**

**PREZZO 22,00 € AL KG.**

**PREZZO DEL TRANCIO (PESO VARIABILE) DAI 28 AI 33 EURO**



# Lo Speck e le Salsicce del Maso "Gruber hof" Alta Val Venosta



**Sono Ernst, il nostro maso – il Gruber Hof – si trova nella frazione di Ultimo (comune di Malles Venosta) a 1400 metri di quota.** I nostri prati, che si estendono per circa 9 ettari, si trovano sulla Muta di Malles. Qualche anno fa abbiamo creato un nuovo porcile di circa 42 m<sup>2</sup>. Ogni anno allevo circa 100 maiali di diversa grandezza; ogni mese ne macelliamo da 10 a 15. Acquisto i maialini da un contadino della Val Pusteria quando hanno 2 o 3 mesi, e in seguito li allevo di persona. Gli animali sono nutriti ogni giorno con siero di latte, fieno fresco (che in parte sfalciamo ancora a mano sui nostri prati, posti tra i 1300 e i 2000 metri) e un miscuglio di cereali. Il porcile, ristrutturato due anni fa, è stato concepito con l'idea di lasciare i maiali liberi di muoversi all'aria aperta o di tornare sulle loro lettiere di paglia nel

caldo della stalla. Negli ultimi due anni non mi è mai capitato di dover somministrare dell'antibiotico ai maiali: questo perché provengono da allevamenti di piccole dimensioni, si possono muovere liberamente nel porcile, prendono aria fresca e ricevono un'alimentazione equilibrata.

Gli animali vengono ingrassati dai 7 ai 9 mesi e poi portati al macello pubblico di Malles (che dispone di certificazione biologica) a soli 4 km di distanza. La lavorazione e la trasformazione del prodotto avvengono in collaborazione con il nostro macellaio di fiducia a Glorenza, così da rispettare tutte le norme igieniche previste.

Lo speck viene affumicato per circa 2 mesi, e infine lasciato stagionare dai 3 ai 5 mesi.

**Abbiamo il piacere di offrirVi lo Speck dei maiali del Sig. Ernst con stagionatura minima di 6 mesi ed a tranci sottovuoto:**

**Trancio di SPECK** : *Il fiore all'occhiello di Ernst.* I tranci pesano da 1 a 1,3 kg sottovuoto al prezzo di **17,50 al kg - Prezzo indicativo al pezzo 20€** (Prezzo in base al peso)

**Confezione 2 SALSICCE sottovuoto:** insaccato di manzo e maiale **realizzato a mano** e affumicato solo un giorno a caldo con legna di faggio e poi 1 mese minimo di stagionatura. Prelibatezza unica per i Vostri antipasti.

La confezione è di **circa 300 gr. prezzo fisso di 8€.**



**L'AZIENDA FAMILIARE CAMPISI NASCE NEL 1854 A MARZAMEMI (SR),**  
In un piccolo Borgo intriso di tradizioni legate alla lavorazione del Pesce

Vendutissimi tutti i prodotti, specialmente quelli di pesce del mar Ionio e del Mediterraneo, insieme alle verdure di stagione oltre che ovviamente al Pomodorino di Pachino a km 0. Tutto senza conservanti, coloranti e additivi chimici.

Specialità del Mediterraneo- Campisi vi offre la possibilità di regalare i sapori tipici, prelibati e unici della tradizione siciliana con le sue confezioni, preparate per stupire e deliziare i sensi di quanti le ricevono.

### **BOTTARGA di Muggine a Tranci da 90 gr. Al netto circa**



La Bottarga di muggine Campisi, viene preparata rispettando la sua tradizionale preparazione di pulitura, salatura, pressatura ed essiccazione, utilizzando però le moderne tecnologie che non ne alterano il suo sapore deciso ed il suo colore ambrato. La bottarga di muggine è ricchissima di Omega3, un integratore importante per la salute e la bellezza. Per il suo alto valore proteico tradizionalmente costituiva il pasto dei pescatori che trascorrevano la giornata in mare. Ottima per gli stuzzichini di un apericena, per un antipasto al sapore di mare, primi e secondi piatti dal sapore mediterraneo, un contorno con un tocco di classe. **Prezzo al pezzo 13,00 €**



### **Patè di Ricciola (barattolo 210 gr)**

Il Patè di Ricciola è un prodotto sfizioso e versatile. Un condimento perfetto per preparare antipasti spalmato su bruschette di pane oppure per farcire tartine a piacere. Ideale anche per insaporire primi piatti a base di pasta calda o fredda o per dare un tocco in più ai secondi piatti a base di pesce. **Prezzo al barattolo 6,00 €**



### **Buzzonaglia di Tonno 220 Gr**

La buzzonaglia di tonno è la carne più magra e saporita del tonno. E' la carne attaccata alle vertebre, viene tolta con il cucchiaino. Ha un sapore intenso e un colore scuro ed è apprezzata soprattutto per la sua morbidezza. E' un ingrediente ideale per condire primi piatti saporiti e rustici. **Prezzo al barattolo 5,50 €**



**Patè di Pesce Spada (barattolo 190 gr)** è il condimento ideale per dare un tocco di carattere ad ogni pietanza. Apri e gusta...per una spaghettonata veloce fra amici o da gustare su dei crostini  
**Prezzo al barattolo 6,00 €**

**Pesto di Tonno con Capperi e Peperoncino (barattolo 190 gr)** è il condimento ideale per dare un tocco di carattere ad ogni pietanza. Un pesto sfizioso dal tipico sapore mediterraneo. Apri e gusta...per una spaghettonata veloce fra amici o da gustare su dei crostini

**Prezzo al barattolo 6,00 €**



*Bosco del Fracasso*

AGRITURISMO • FATTORIA BIOLOGICA



## PASSIONE PER LE COSE BUONE NEL CUORE

**DELL'EMILIA A SCANDIANO (RE)** Coltiviamo con metodo biologico i terreni della nostra famiglia da generazioni. Vigneti maritati con vecchie varietà di frutti e piccoli frutti e ortaggi che trasformiamo in delizie in vasetto nella nostra cucina-laboratorio.



**Confetture extra di frutti, composte dolcificate col mosto, confetture al balsamico e agrodolci: Confezione da 4 vasetti da 40 gr. Cad. : gusti misti agrodolce : € 10,00**

### LE NOSTRE MARMELLATE: VASETTO DA 230G

- **CONFETTURA EXTRA DI FICHI € 4,90**
- **CONFETTURA EXTRA DI ARANCE € 4,90**

**Balsamico** dal mosto delle nostre uve biologiche cotto, acetificato e invecchiato in botticelle di diversi legni nelle batterie della nostra Acetaia. **PRODUZIONE LIMITATA.**

Dalle nostre uve bianche di antiche varietà: trebbiano, spergola, occhio di gatto, ricaviamo il mosto che cuoce a fuoco lento. Il tempo ci ricompensa con un aceto scuro, denso e profumato. Un vero Balsamo da degustare, per condire e per dare un tocco speciale ai i vostri piatti.



**BALSAMICO 18**

**ANNI 100 ML**

**22 €**



**BALSAMICO  
RISERVA**

**25 ANNI 100 ML**

**28 €**

**RIPROPONIAMO NEL VERONESE**



Albino Piona

La famiglia Piona tramanda una passione incondizionata per il mondo vitivinicolo dal lontano 1893, anno in cui un lungimirante e ambizioso Albino Piona, il bisnonno, iniziò a mettere le basi di un progetto che ancora oggi continua a crescere.

L'Azienda, a conduzione familiare, si trova in prossimità del Lago di Garda e delle colline moreniche, **nel pieno della zona vitivinicola del Custoza**, dove i filari si incrociano e talvolta si sovrappongono, dando vita a un incantevole paesaggio.

IL territorio **PER ECCELLENZA** della produzione delle Doc del Custoza, Bardolino e Chiaretto di Bardolino. La Cantina è inoltre pluripremiata ma vi invitiamo a navigare <https://www.albinopiona.it/> e scoprire il valore di questa Azienda.



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
<b>3 Bott. CUSTOZA + 3 Bott. CHIARETTO</b>	<b>37,00</b>
<b>6 Bott. Bardolino 6 Bott.</b>	<b>37,00</b>
<b>6 Bott. Garganega La Palazzina</b>	<b>25,00</b>



**AZIENDA AGRICOLA "MARSURA NATALE" GUIDA DI  
VALDOBBIADENE**

E' da molti anni che tanti di voi hanno avuto modo di conoscere e apprezzare questa Cantina guidata dallo storico Sig. Natale che propone una selezione di Prosecco DOC in scatola da 6 Bottiglie (SOLO PER NOI) ad un prezzo veramente eccezionale. Se non l'avete ancora assaggiato provatelo e Prosit con gli splendidi Prosecchi Marsura Natale (DA NON CONFONDERE CON ALTRI MARSURA della zona)



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
<b>Millesimato De Vina</b>	<b>32,00</b>



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
<b>MIX Le Casotte: Extra Dry Le Casotte + BRUT Le Casotte</b>	<b>26,00</b>



## L'Azienda Agricola **REBULI FRANCO**

nasce a Valdobbiadene alla fine degli anni Novanta Si tratta di una piccola realtà in Via Cima a Valdobbiadene a conduzione familiare con circa 3,5 ettari di vigneto esclusivamente in collina. I vigneti sono collocati all'interno della zona di produzione del Prosecco Superiore DOCG.

L'Azienda produce, quindi, una limitata quantità di bottiglie che **proponiamo per la prima volta e meritano la nostra attenzione : provare per credere!**



**PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT**



**EXTRA DRY "LA RIVETA"**



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
<b>PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT</b>	<b>48,00</b>
<b>EXTRA DRY "LA RIVETA"</b>	<b>26,00</b>



Franciacorta

## TENUTA AMBROSINI

Nel cuore dell'anfiteatro morenico di Franciacorta, sorge questa piccola ma significativa realtà sapientemente gestita dalla famiglia Ambrosini. I vitigni coltivati sono quelli necessari per ottenere il miglior prodotto conforme alla Docg Franciacorta e alla Doc Curtefranca. Al centro dei vigneti di proprietà, la nuova cantina, dotata delle



più moderne tecnologie di vinificazione e affinamento dei vini. L'Associazione Italiana sommelier ha riconosciuto a Tenuta Ambrosini il titolo di Miglior Franciacorta Satén e siamo onorati di proporvi già per il 7° anno consecutivo queste splendide Bollicine

### PREZZI IN ESCLUSIVA SOLO PER NOI

Confezione	Scatola da 3 bottiglie
Conf. 3 bottiglie Bollicine : FRANCIACORTA BRUT DOCG	66,00 €
Conf. 3 bottiglie FRANCIACORTA :1 BRUT DOCG- 1 SATEN MILLESIMATO 2021 + 1 DOSAGGIO ZERO Nihil DOCG	72,00 €

Le ordinazioni vanno riportate nel modello riepilogativo



**UNA FINESTRA SUI COLLI  
A VO'**

### **Vigna Roda, vini dei Colli Euganei**

Il Parco dei Colli Euganei, ricco di storia e bellezze naturali, è lo splendido scenario naturale dell'attività di Vigna Roda che qui coltiva le sue viti e produce i suoi vini. La zona, inserita nel Parco Regionale è particolarmente vocata alla viticoltura, la natura è protetta e le condizioni pedoclimatiche favorevoli per lo sviluppo del

vino dei colli euganei. L'azienda vitivinicola della famiglia Strazzacappa, oggi guidata da Gianni e dalla moglie Elena, è una realtà giovane e dinamica ma già affermata nella produzione di vini di alta qualità.

Quest'anno RIPROPONIAMO questa Cantina questi vini appositamente selezionati e confezionati per noi:

#### **SERPRINO Colli Euganei Doc Frizzante:**

È un vino da tenere sempre a disposizione PER TUTTI I MOMENTI molto versatile, si sorseggia in qualsiasi occasione bevuto come aperitivo, ottimo con il pesce, predilige piatti delicati si consiglia di servire a 8/10°C

**AROMA 2.0 Moscato Bianco:** in bocca si presenta sapido e ben strutturato con una buona acidità che ne esalta la freschezza.

Confezioni	Scatola da 6 bottiglie
<b>"Rebégolo" Colli Euganei Doc SERPRINO Frizzante 2023</b>	<b>34,00 €</b>
<b>Fior d'Arancio spumante 2023</b>	<b>34,00 €</b>
<b>Rosato spumante 2023</b>	<b>30,00 €</b>



La figlia della fitolare



La nostra azienda si estende per 25 ettari all'interno dell'area DOP Fruiti Colli Orientali tra i comuni di Manzano, Buttrio e Prampera. Gli antichi testi riportano che intorno all'anno mille la Famiglia di Prampero, arrivò in Friuli dal Nord con il suo esercito e dopo aver conquistato molte terre, si impegnò a renderle fertili.

La coltivazione della vigna, intrapresa in epoche lontane, scegliendo i terreni migliori, è stata tramandata come un dono prezioso di generazione in generazione. Anche oggi la contessa Elisabetta, con i figli, conserva la stessa sensibilità per la terra della madre, Contessa Anna di Prampero, con entusiasmo e passione segue la tradizione unendo le più raffinate tecniche enologiche, ottenendo magnifici risultati.

La qualità dei vini è garantita da rigorose gestioni dei vigneti insieme al diradamento dei grappoli e alla vendemmia nel momento ottimale di maturazione delle uve, dalla vendemmia 2021 i nostri vini sono certificati SQNPI.

In aggiunta a queste particolari cure in campo, grande attenzione è posta alla fase di maturazione dei vini, per esaltare le peculiarità di ogni vino prodotto.

Come per arricchire la struttura e il bouquet dei vini rossi e sostenere la loro longevità, vengono usate una vasta gamma di contenitori di maturazione, diversi a seconda della tipologia di vino.

In questa prospettiva di gran rispetto per le antiche tecniche e l'agricoltura tradizionale, da molti anni viene dato ampio spazio a vitigni autoctoni come Ribolla Gialla, Friulano, Schioppettino e Refosco dal peduncolo rosso.



Vini Conti di Prampero

Azienda Agricola Dott. Gianpaolo Coliffo s.s



## **ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

---

In questa prospettiva di gran rispetto per le antiche tecniche e l'agricoltura tradizionale, da molti anni viene dato ampio spazio a vitigni autoctoni come Ribolla Gialla, Friulano, Schioppettino, soprattutto Pignolo e Tazzelenghe, vitigni molto antichi e di grande valore.

**La Sig.ra ELSABETTA PER FARCI DEGUSTARE QUESTE ECCELLENZE HA PENSATO DI OFFRIRVI UNA SELEZIONE MISTA A NOI RISERVATA DI VINI BIANCHI E ROSSI e la splendida Ribolla Spumante:**

Cartone da 6 bottiglie vini BIANCHI: - 2bottiglie di Pinot Grigio 2023 Dop FCO + 2 bottiglie di Sauvignon 2023 Dop Fco + 2 bottiglie Ribolla Gialla **€ 42,00**

Cartone da 6 bottiglie vini ROSSI: - 2 bottiglie di Schioppettino 2022 Dop Fco + 2 bottiglie di Refosco p.r. 2021 Dop Fco + 2 bottiglie Cabernet 2021 Dop Fco **€ 45,00**

Astuccio da 3 bottiglie Spumante Ribolla Gialla : **€ 24,00**

---

**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogno (Vicenza)Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)



**AZIENDA AGRICOLA  
BELLAVEDER  
FAEDO (Trento)**

Questa cantina proposta già da **più di 10 anni** è guidata dal Sig. Tranquillo prende vita grazie alla volontà di produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra la Valle dell'Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo, invidiabile posizione collinare poco sopra la Val d'Adige che ha contribuito alla storica importanza del paese di Faedo.

**Data la qualità della Cantina e dei suoi prodotti, anche quest'anno Vi diamo la possibilità di sbizzarrirvi nella scelta dei vini che più vi piacciono, l'importante che nella compilazione dell'ordine si raggiunga minimo una confezione da 6 bottiglie o multipli.**

Trentodoc Brut Nature Riserva 2020	bott da 0,75 l	<b>22,00</b>
Trentodoc Brut Riserva 2020	bott da 0,75 l	<b>22,00</b>
Trentodoc Brut Nature Rosè Riserva 19	bott da 0,75 l	<b>26,00</b>
Trentino Chardonnay 23	bott da 0,75 l	<b>10,00</b>
Trentino Müller-Thurgau San Lorenz 23	bott da 0,75 l	<b>10,00</b>
Trentino Gewürztraminer 23	bott da 0,75 l	<b>12,00</b>
Sauvignon Faedi igt 23	bott da 0,75 l	<b>14,00</b>
Trentino Riesling Faedi 23	bott da 0,75 l	<b>14,00</b>
Dolomiti Bianco Faedi igt 21	bott da 0,75 l	<b>14,00</b>
Teroldego Mas Picol igt 22	bott da 0,75 l	<b>12,00</b>
Trentino Lagrein Dunkel 22	bott da 0,75 l	<b>13,00</b>
Trentino Lagrein D. Mansum 21	bott da 0,75 l	<b>18,00</b>
Pinot Nero San Lorenz igt 22	bott da 0,75 l	<b>14,00</b>
Trentino Pinot Nero Faedi Riserva 22	bott da 0,75 l	<b>24,00</b>



CA' DEI FAGGI

I vigneti dell'Azienda Agricola Perabò , ora Ca' dei Faggi, si estendono nella zona DOC Colli Orientali del Friuli VIA CITTA' DI NAVE, 10 || 33040 RASCHIACCO DI FAEDIS (UD). La forma di allevamento adottata a Guyot e Capuccina è favorita da terreni generosi e da un clima particolare. I vini nascono dalla cura meticolosa del vigneto, che prevede il diradamento dei grappoli, per favorire la maturazione ottimale delle uve. Gli stessi principi ispirano le fasi della vinificazione, nel rispetto rigoroso della tradizione e della continua ricerca della qualità. Abbiamo il piacere di riproporVi questa Cantina con i migliori prodotti appositamente selezionati e confezionati per noi.

Confezioni	Costo
Mix Vini Bianchi : 3 Bott. Ribolla Ferma + 3 Bott. Friulano	45,00 €
Mix Vini Rossi: 3 Bott. Cabernet Franc + 3 Bott. Merlot	45,00 €
Ribolla Spumante Brut Confezione da 3 Bott.	30,00 €



La nostra è **UNA PICCOLA CANTINA di Famiglia** che ha l'obiettivo di lavorare sia in vigna che in cantina nel modo più naturale e genuino possibile cercando di produrre vini sani che esprimano il nostro territorio e la nostra tradizione con rispetto della natura.



I nostri vigneti si trovano nella parte più occidentale e più fresca dei **Colli Orientali del Friuli, a Savorgnano del Torre (Povoletto UD), tra i 175 e i 250 metri** di altitudine; il clima è più fresco rispetto ad altre zone dei Colli Orientali, le temperature estive mai eccessive e una buona escursione termica contribuiscono a creare vini dall'ottimo profilo aromatico e freschezza gustativa.

La raccolta di tutte le uve avviene manualmente, per effettuare con cura estrema la selezione in vigna. In cantina prosegue il lavoro di attenzione con una trasformazione rispettosa nell'intento di esaltare le caratteristiche pedoclimatiche di ciascun vigneto.



**DA PROVARE**

Prodotto	Costo cartoncino
Cartoncino da 6 bott.: 3 Bott. Friulano e 3 Bott. Sauvignon	<b>34,00 €</b>
Cartoncino da 6 bott 3 Bott. Merlot e 3 Bott. Cabernet Franc	<b>34,00 €</b>
Cartoncino da 3 Bott,: Riserva Refosco P.R.	<b>37,00 €</b>
Cartoncino da 3 Bott: Riserva Friulano 2022	<b>32,00 €</b>
Cartoncino da 3 Bott.da ½ litro: Piccolit 2021	<b>48,00 €</b>