NON SOLO VINO

LA CLAVALITÉ
DISTRIBUZIONE

SALUMI

2473 Prosciuttificio Gran San Bernardo 3
Prosciuttificio Cavalier Umberto Boschi 4
Salumificio Bordoni 7

PASTA

Rustichella d'Abruzzo 8
Tenuta Margherita 11

PASSATE, SOTTOLI

Casa Marrazzo 12

ACETI E OLIO

Gran deposito Aceto Balsamico Giuseppe Giusti ... 14
Felice Bitetti artigiani dell'olio 16

FORMAGGI

Società Agricola Dall'Aglio 17

LUMACHE

LumaRoè 19

PESCE E CAVIALE

Friul Trota 20
Azienda Agricola Pisani Dossi 21

CAFFE'

4810 Caffé 22

MIELE

Maison Agricole D&D 23

TE, TISANE, BIBITE E SUCCHI

Natursan 24
Galvanina 26
Tognan Erik 28

DISTILLATI

Sibona 29
Capovilla 30
Bagnoli 32

2473
VALLE D'AOSTA
JAMBON
ALLA BRACE
DI SAINT-OYEN

SALUMI

2473 PROSCIUTTIFICIO GRAN SAN BERNARDO

SAINT-OYEN (AO)

La nostra piccola azienda artigianale nasce in **valle d'Aosta.** Il nostro prodotto è strettamente legato alla tradizione e alla cultura locale, nel cuore delle alpi. Il **prosciuttificio 2473 Gran San Bernardo** è una giovane realtà che ha come obbiettivo la produzione e la valorizzazione di un prodotto gastronomico di eccellenza: il **Jambon alla Brace di Saint-Oyen.**

Il genepy, il miele biologico, la birra locale e la legna delle nostre montagne utilizzata per l'arrostitura sono gli ingredienti che fanno la differenza: con le loro caratteristiche conferiscono un gusto inimitabile.

La Cottura avviene in un forno a legna costruito apposta per il nostro stabilimento, per questo il nostro prosciutto è "l'Unico e Vero" fedele alla ricetta originale.

JAMBON ALLA BRACE DI SAINT-OYEN

Trancetto peso medio **550 g** • Quarto peso medio **2,55 kg**
Metà peso medio **5,95 kg** • Intero peso medio **12,1 kg**

GRAN STINCO DI SANTO

Intero peso medio **1 kg** • Diviso a metà peso medio **1 kg**

SALUMI

PROSCIUTTIFICIO CAVALIER UMBERTO BOSCHI

FELINO (PR)

Nel **1922**, **Umberto Boschi** affiancato da un piccolo gruppo di amici e fidati collaboratori ed assistito da sua moglie, la signora Rosa, fonda la **ditta Cav. Umberto Boschi**.

Nel 2022, in azienda arrivano i tagli di carne già pronti per essere lavorati nei diversi salumi, senza perdere di vista l'origine della materia prima. Lavorano solo con un certo numero di allevatori e macellatori selezionati che seguono i migliori protocolli allevatoriali. Seguono personalmente e attivamente filiere controllate e certificate biologiche, antibiotic free e animal welfare.

Periodicamente verificano il loro operato con controlli programmati per essere certi al 100% che gli standard siano mantenuti sempre a un livello di eccellenza.

SALAME MILANO

Salame Milano calibro 100 in budello naturale et nera
peso medio **3,5 kg**

PROSCIUTTO GRANCOTTO SUPREMO

Prosciutto Grancotto Supremo Alta Qualità
Peso medio **7,8 kg**

PROSCIUTTO GRANCOTTO DEL CAVALIERE

Prosciutto Grancotto del Cavaliere (da coscia nazionale)
Alta Qualità I Peso medio **8,9 kg**

PROSCIUTTO GRANCOTTO BOLLO BLU

Prosciutto Grancotto Bollo Blu
Peso medio **8,9 kg**

PROSCIUTTO DI PARMA

Prosciutto di Parma disossato pressato
18 mesi et. Nera I Peso medio **8,3 kg**

PROSCIUTTO NAZIONALE

Prosciutto Nazionale disossato pressato
Peso medio **6,6 kg**

PROSCIUTTO MEC

Prosciutto Mec fior di crudo disossato pressato
12 mesi I Peso medio **6,9 kg**

SALUMI

BRESAOLA BORDONI

MAZZO DI VALTELLINA (SO)

Il marchio Bordoni nasce nel **1964**, con la piccola macelleria di famiglia, in un paesino delle Alpi Centrali italiane dal fascino incontaminato e suggestivo. Qui, in Valtellina, il clima è secco, la temperatura è costante e l'aria è fresca e tersa: non manca nulla per garantire alla bresaola del **Salumificio Bordoni** le condizioni ideali per diventare un'eccellenza della gastronomia italiana.

Grazie al legame con il territorio, all'alta qualità delle materie prime, al valore delle tradizioni e alla passione per il mestiere, la famiglia Bordoni, nel 1997, trasforma il piccolo salumificio nel suo primo stabilimento produttivo.

In pochi anni la collaborazione con i più grandi marchi della salumeria e l'esportazione del prodotto all'estero, permettono a Salumificio Bordoni di ottenere il riconoscimento di **Membro del Consorzio di tutela della Bresaola della Valtellina.**

BRESAOLA STORICA

Peso medio **2,6 kg**

BRESAOLA LA ROSSA

Peso medio **1,5 kg**

BRESAOLA MAGATELLO

Peso medio **1,2 kg** e **0,6 kg**

PASTA

RUSTICHELLA D'ABRUZZO

PIANELLA (PE)

Rustichella d'Abruzzo nasce nel **1924** a Penne con il nome di Pastificio Gaetano Sergiacomo, ed oggi è il brand di pasta artigianale utilizzato dai migliori Chef del mondo. Noi puntiamo sulla nostra tradizione di ben quattro generazioni. Per noi produrre pasta è un'antica arte, patrimonio di storia e di cultura della nostra terra, fieri di portare la pasta abruzzese nel mondo.
Rustichella d'Abruzzo utilizza solo le migliori semole di grani duri selezionati, con un tenore di glutine maggiore, impastate con acqua pura di montagna per conferire un sapore e una tenacità unici alla pasta. Le preziose trafile in bronzo rendono la pasta ruvida al punto giusto per catturare ogni tipo di condimento.

SPAGHETTI

3 buste da 2 Kg

SPAGHETTINI

3 buste da 2 Kg

LINGUINE

3 buste da 2 Kg

BUCATINI

4 buste da 1,5 Kg

FUSILLI
3 buste da 2 Kg

MEZZEMANICHE
3 buste da 2 Kg

CASARECCIA
3 buste da 2 Kg

TROFIE
3 buste da 2 Kg

ORECCHIETTE
6 buste da 1 Kg

RIGATONCINI
3 buste da 2 Kg

RIGATONI
3 buste da 2 Kg

PENNE RIGATE
3 buste da 2 Kg

CENCIONI
3 buste da 2 Kg

PACCHERI
3 buste da 2 Kg

GARGANELLI
6 buste da 1 Kg

SPAGHETTI 90 SECONDI CATERING
6 Kg

PESTO ALLA GENOVESE BULK
1,5 Kg

RISO CARNAROLI
6 Kg

RISO ARBORIO
6 Kg

CLAAS
CLAAS

RISO

TENUTA MARGHERITA

DESANA (VC)

TENUTA MARGHERITA

Alcune storie non hanno confini né età, affondano semplicemente le radici indietro nel tempo. La nostra storia parte da molto lontano, indietro negli anni fino al **1904**, quando un'idea e poche semplici emozioni trovano casa in una cascina, immersa nella campagna piemontese. È qui che nasce la **Tenuta Margherita.**

La lavorazione a pietra di secondo grado è unica nel suo genere.

Con le nostre macchine tipo "Amburgo" Minghetti impartiamo al riso una lavorazione a pietra lenta e delicata.

RISO SUPERFINO CARNAROLI

1 Kg - **Sottovuoto** • 2 Kg - **Sacco ATM** • 5 Kg - **Sacco ATM**

RISO SUPERFINO ARBORIO

1 Kg - **Sottovuoto**

RISO PETALO NERO

1 Kg - **Sottovuoto**

RISO APOLLO

1 Kg - **Sottovuoto**

PASSATE, SOTTOLI

CASA MARRAZZO
PAGANI (SA)

Casa Marrazzo è una famiglia, una famiglia che da tre generazione conserva i sapori di un territorio generoso e unico per caratteristiche e bellezza. Tutto nasce da **nonno Pasquale** per continuare con suo figlio Carmine e dopo di lui Teresa e Gerardo. In ogni prodotto sono racchiusi i valori e i ricordi che si tramandano da padre in figli e la passione con cui trascorrono le calde giornate di lavoro e l'allegro riposo a fine giornata tutti insieme attorno alla tavola imbandita. Il lavoro è scandito da un un rispetto quasi reverenziale verso la materia prima e dai saggi e fondamentali ricordi di chi ci ha preceduto : ascoltare i tempi della natura e aspettarli; conservare in modo naturale senza alterazioni dei sapori veri e tipici.

BROCCOLI FRIARIELLI AL NATURALE
peso netto 800 gr

BROCCOLI FRIARIELLI ALL'OLIO
peso netto 800 e 1000 gr

CARCIOFI GRIGLIATI A SPICCHI CON GAMBO IN OLIO
peso netto 750 gr

CARCIOFI GRIGLIATI INTERI CON GAMBO IN OLIO
peso netto 750 gr

MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO
peso netto 750 gr

PEPERONI GRIGLIATI AL NATURALE A FILETTI
peso netto 800 gr

PEPERONI GRIGLIATI AL NATURALE INTERI
peso netto 800 e 1000 gr

POMODORI PELATI S.MARZANO DOP CON BASILICO
peso netto 810 e 2560 gr

ZUCCHINE GRIGLIATE IN OLIO
peso netto 750 gr

CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE
peso netto 2550 gr

CARCIOFI A SPICCHI CON GAMBO ALLA ROMANA IN OLIO
peso netto 2550 gr

FINOCCHI A SPICCHI AL NATURALE
peso netto 2600 gr

FUNGHI CHAMPIGNONS AL NATURALE
peso netto 2550 gr

PASSATA DI POMODORO NAPOLI
peso netto 2600 gr

PATATE NOVELLE AL NATURALE
peso netto 2550 gr

POMODORI PELATI NAPOLI
peso netto 2600 gr

POLPA DI POMODORO NAPOLI
peso netto 2550 gr

POMODORI PELATI S.MARZANO DOP SENZA BASILICO
peso netto 2560 gr

PIENNOLO DEL VESUVIO A PACCHETELLE - PIENNORE
peso netto 1000 gr

CORBARINO A PACCHETELLE
peso netto 1000 gr

inoltre:

MELANZANE A FILETTI IN OLIO peso netto 1000 gr

POMODORI SECCHI IN OLIO peso netto 1000 gr

SCAROLE IN OLIO CON CAPPERI peso netto 1000 gr

PATATE A FETTE AL NATURALE peso netto 2550 gr

ACETI E OLIO

GRAN DEPOSITO ACETO BALSAMICO GIUSEPPE GIUSTI MODENA (MO)

DAL 1605, UNA STORIA ININTERROTTA

Dal **XVII secolo** la **famiglia Giusti** cura il suo **Aceto Balsamico**, tramandando una ricetta che si traduce in complesse armonie di gusto e in prodotti d'eccellenza apprezzati in tutto il mondo.

Ottenere un grande aceto balsamico dipende dalla competenza, esperienza e sensibilità di chi lo produce e dal tempo lungo di maturazione e invecchiamento.

Orgogliosa di un saper fare affinato in oltre quattrocento anni di storia, **Acetaia Giusti** affianca al rispetto per la tradizione una filosofia produttiva moderna e sostenibile, che valorizza le persone e il territorio in cui opera.

1 MEDAGLIA D'ARGENTO "IL PROFUMATO"

250 cl - **6 pz a scatola**

3 MEDAGLIE D'ORO "RICCARDO GIUSTI"

250 cl - **6 pz a scatola**

2 MEDAGLIE D'ORO "IL CLASSICO"

250 cl - **6 pz a scatola**

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE AFFINATO

100 cl

ACETO DI MELE CLASSICO

250 cl - **6 pz a scatola**

ACETO BIOLOGICO 1 SIGILLO

250 cl - **6 pz a scatola**

ACETO BIOLOGICO 2 SIGILLO

250 cl - **6 pz a scatola**

ACETO BIOLOGICO 3 SIGILLO

250 cl - **6 pz a scatola**

CREMA CLASSICA DI ACETO BALSAMICO

250 cl - **12 pz a scatola**

CREMA TARTUFO

250 cl - **12 pz a scatola**

CREMA LAMPONI

250 cl - **12 pz a scatola**

CREMA FICHI

250 cl - **12 pz a scatola**

ACETI E OLIO

FELICE BITETTI ARTIGIANI DELL'OLIO

GINOSA (TA)

Amore per la propria terra e per il proprio lavoro. E' una storia del Sud, che da quattro generazioni si tramanda di padre in figlio, grazie a legami antichi. "Chicco a chicco si raccoglie l'oliva" si diceva tra i contadini di **Ginosa**. Oggi questa storia è passata nelle mani di noi figli Rosa e Mario **Bitetti**, sotto la guida di nostro padre **Felice**, seguiamo tutta la filiera, dal singolo chicco alla bottiglia. Sul finire degli anni '50 nostro **nonno Mario**, insieme ai suoi fratelli, decise di impiantare un frantoio per la trasformazione delle olive in olio, questa iniziativa nasceva dalla voglia di lasciare sul territorio il frutto ultimo del loro lavoro: l'olio, evitando di vendere le olive a commercianti e frantoiani delle zone limitrofe.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DELICATO

5 l / **4 pz** • 3 l / **5 pz** • 750 ml / **12 pz**
500 ml A/R / **12 pz** • 250 ml A/R / **12 pz**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO

3 l / **5 pz** • 1 l / **12 pz**

FORMAGGI STAGIONATI

SOCIETA' AGRICOLA DALL'AGLIO

GATTATICO (RE)

L'**Azienda Agricola Dall'Aglio** nasce alla fine degli anni '70, con l'allevamento di vacche da latte, destinato alla produzione di **Parmigiano-Reggiano**.

Il complesso aziendale è sito a **Gattatico (RE)**, nel cuore della zona d'origine del **Parmigiano-Reggiano**, ove, nel corso di oltre 30 anni, si è sviluppata l'attività, con l'utilizzo delle più moderne attrezzature zootecniche, raggiungendo 400 capi di bestiame sempre in lattazione.

La costruzione del caseificio aziendale, con una capacità produttiva di 7500 forme annue, è avvenuta nel 2003 ed ha rappresentato il completamento dell'intera filiera produttiva, garantendo il totale controllo di qualità.

PARMIGIANO 24 MESI

1 kg

PARMIGIANO 24 MESI

1 quarto

PARMIGIANO 24 MESI

250 gr

PARMIGIANO 24 MESI

Forma intera

LE LUMACHE

LUMAROÉ
CANALE (CN)

Il nostro lavoro quotidiano nei campi porta con se autenticità e passione attraverso un preciso atteggiamento nei confronti della natura.
Riproduciamo le condizioni ottimali per le chiocciole, anche più comunemente chiamate lumache di terra, caparbi e pazienti aspettiamo rispettando il susseguirsi delle stagioni e le dure leggi della terra, affinchè il ciclo naturale della **lumaca** sia perfettamente completato. La lumaca è una materia prima che assorbe la personalità del suo territorio: pura, forte e inesorabile **LUMAROÈ**. Al termine di questo processo possiamo vendere le lumache al naturale sia fresco vivo che già sgusciate e precotte

LUMACHE AL NATURALE COTTE E SGUSCIATE HELIZ ASPERSA

8 Dozzine 850 Gr

LUMACHE AL NATURALE COTTE E SGUSCIATE POMATIA

5 Dozzine 850 Gr

LUMACHE AL NATURALE COTTE E SGUSCIATE HELIZ ASPERSA

8 Dozzine 850 Gr

IL CAVIALE

AZIENDA AGRICOLA PISANI DOSSI

CISLIANO (MI)

L'impianto dell'**Azienda Agricola Pisani Dossi** è in attività dal 1982 e da oltre 30 anni si è dedicato e specializzato nella produzione dello storione realizzando l'intero ciclo di allevamento dalla riproduzione alla lavorazione ed il confezionamento del prodotto finale. Dopo oltre 20 anni di commercializzazione di uova embrionate, larve, avannotti e storioni adulti l'Azienda Agricola Pisani Dossi inizia la produzione di **Storione Fresco, Storione Affumicato e di Caviale** seguendo scrupolosamente un approccio artigianale volto all'alta qualità del prodotto ed ottenendo un'ottima risposta dal mercato.

CAVIALE FRESCO SIBERIANO

30 gr

CAVIALE FRESCO SIBERIANO

100 gr

CAVIALE FRESCO SIBERIANO

50 gr

PESCE

FRIUL TROTA
SAN DANIELE (UD)

Friul Trota
REGINA

FRIULTROTA vuol dire pesce pronto da mangiare, per chi pur non avendo tempo non vuole rinunciare a qualità, gusto, e salute.
Preparato con le materie prime più pregiate, la migliore cura artigianale e soli ingredienti naturali.
La nostra esperienza è nata da un hobby e continua per passione.
Vogliamo condividere con i nostri clienti i valori della tradizione e il piacere delle cose genuine.
Ci ribelliamo all'omologazione dei gusti e al fast-food, non seguiamo le mode, vogliamo stare insieme, vogliamo mangiare sano e bene.

SALMONE SCOZZESE
600/900 gr

LA REGINA DI SAN DANIELE
300/800 gr

SALMONE NORVEGESE
600/900 gr

LO SCOZZESE DEL SUTHERLAND
600/900 gr

CAPRICCIO DI SALMONE
170/200 gr

CAFFÉ

CAFFÉ 4810

AOSTA (AO)

Un'azienda giovane e dinamica della Valle d'Aosta. Nata nel 2009 con l'idea di lanciare delle miscele di caffè che abbiano grande carattere e che possano essere apprezzate da una clientela esigente. 4810 Caffè è un marchio che vuole ricordare il Monte Bianco ma che nello stesso tempo vuole essere accattivante e giovane per quei locali che vogliono proporre un caffè di qualità, un caffè che "non si fa dimenticare".
Il caffè 4810 miscela la sapienza e la tradizione di anni di esperienza nello scegliere e conoscere la qualità, allo spirito innovativo di un'azienda giovane, intraprendente e attiva.
Come un buon caffè, prima piacere e poi energia!

STRONG

1 Kgi - **6 pz a scatola**

SMART

1 Kg - **6 pz a scatola**
250 gr - **Macinato**

RELAIS

1 Kgi - **6 pz a scatola**

MIELE

MAISON AGRICOLE D&D

LA BIOULAZ (AO)

L'apicoltura è riconosciuta come attività utile per la conservazione dell'ambiente naturale, dell'ecosistema e dell'agricoltura in generale e siamo sempre stati molto fieri della nostra produzione di miele che ha avuto nel corso degli anni vari riconoscimenti.

Fanno quasi tutto le api, noi ci limitiamo ad estrarre il miele dai favi, a farlo decantare e ad invasettarlo.

Ad inizio 2020 sono stati acquistati circa 300 alveari per la produzione di mieli biologici, molto diversi tra di loro a seconda di dove vengono posizionate le arnie: dalle colline del vicino Canavese in Piemonte alle alte montagne della Valle d'Aosta – fino ai 2100 mslm!

ACACIA
CASTAGNO
RODODENDRO
TARASSACO
MILLEFIORI GRAND COMBIN
MILLEFIORI VALDIGNE
MILLEFIORI MONT ROSE
MILLEFIORI PRIMAVERILE

250 gr - **12 pz per scatola** • 400 gr - **12 pz per scatola**
900 gr - **8 pz per scatola**

TE E TISANE

NATURSAN
IMPRUNETA (FI)

Natursan è un brand che nasce dall'esperienza de **La Via del Tè**: la gamma de prodotti è perfetta per caffetterie, pasticcerie, ristoranti ma anche per Hotel e SPA che vogliono offrire alla clientela un prodotto di qualità e una caratterizzazione della propria immagine. Per rispondere alle esigenze delle diverse realtà HoReCa.

TÈ VERDE BIO
25 filtri - **6 pz a scatola**

TÈ VERDE AL GELSOMINO
25 filtri - **6 pz a scatola**

TÈ VERDE EARL GREY
25 filtri - **6 pz a scatola**

TÈ VERDE ALLA MENTA
25 filtri - **6 pz a scatola**

TÈ NERO ENGLISH BREAKFAST

25 filtri - **6 pz a scatola**

INFUSO BACCHE DI BOSCO

25 filtri - **6 pz a scatola**

INFUSO D'ERBE FINOCCHIO - LIQUIRIZIA

25 filtri - **6 pz a scatola**

TÈ NERO ENGLISH BREAKFAST DETEINATO

25 filtri - **6 pz a scatola**

INFUSO ARANCIO - CANNELLA - VANIGLIA

25 filtri - **6 pz a scatola**

INFUSO D'ERBE NATURAL DETOX

25 filtri - **6 pz a scatola**

TÈ NERO EARL GREY

25 filtri - **6 pz a scatola**

INFUSO D'ERBE MENTA VERBENA

25 filtri - **6 pz a scatola**

INFUSO D'ERBE ROSA CANINA E MIRTILLO

25 filtri - **6 pz a scatola**

TE E BIBITE

GALVANINA
RIMINI (RN)

Galvanina: tè e bibite biologiche italiane. L'azienda ha una storia antica e ricca di fascino. Situata alle pendici del colle Paradiso, dove sorgevano antiche terme romane, **Galvanina** prende il suo nome dall'omonima fonte di acqua minerale. È qui che inizia un viaggio che scorre nei secoli attraverso il territorio di **Rimini**.

Galvanina oggi è presente in oltre 50 paesi al mondo con i propri prodotti di qualità certificata: bibite biologiche, tè freddi, acque minerali, bibite frizzanti e mixer.

COLA
33 cl - **12 pz a scatola**

COLA ZERO
33 cl - **12 pz a scatola**

CHINOTTO
33 cl - **12 pz a scatola**

TONICA
33 cl - **12 pz a scatola**

TONICA ITALIANA
20 cl - **24 pz a scatola**

TONICA MEDITERRANEA
20 cl - **24 pz a scatola**

ARANCIA BIONDA
33 cl - **12 pz a scatola**

ARANCIA ROSSA
33 cl - **12 pz a scatola**

ARANCIA ROSSA CAROTA NERA E MIRTILLO
33 cl - **12 pz a scatola**

LIMONE POLPE
33 cl - **12 pz a scatola**

GASSOSA
33 cl - **12 pz a scatola**

CEDRATA
33 cl - **12 pz a scatola**

TEA LIMONE
33 cl - **12 pz a scatola**

TEA PESCA
33 cl - **12 pz a scatola**

TEA BIANCO
33 cl - **12 pz a scatola**

TEA VERDE
33 cl - **12 pz a scatola**

TEA LIMONE ZENZERO MIELE
33 cl - **12 pz a scatola**

GINGER BEER
33 cl - **12 pz a scatola**

SUCCHI

TOGNAN ERIK

POLLEIN (AO)

I succhi **Tognan** sono ottenuti dalla spremitura di frutti selezionati a mano uno ad uno, come in una produzione casalinga. Dopo la selezione vengono lavati, tritati e spremuti con un sistema a ciclo continuo per evitarne l'ossidazione. Il succo ottenuto viene immesso in botti d'acciaio per la successiva pastorizzazione. Naturalmente torbido, il succo mantiene una parte più delicata della polpa che ne esalta il sapore del frutto rimanendo fine al palato.

Ricavati da frutta matura, sono freschi, piacevoli e dissetanti, con profumi marcati e realizzati senza l'aggiunta di aromi, acqua, zuccheri o conservanti. **Naturali al 100%.**

SUCCO DI MELE

0,25 l e 0,5 l - **12 pz a scatola** • 1 l - **6 pz a scatola** • 3 l - **1 pz a scatola** •

SIDRO DI MELE

0,5 l - **12 pz a scatola** • 1 l - **6 pz a scatola**

DISTILLATI

DISTILLERIE SIBONA

PIOBESI D'ALBA (CN)

La **Distilleria Sibona** è locata nella zona del **Roero**, nel Comune di **Piobesi d'Alba** a pochi chilometri da Alba.

Nata un centinaio di anni fa nella stessa area di una vecchia fornace, la distilleria si trova al centro di una importante area vinicola dove sono coltivati i vitigni dei più importanti vini piemontesi: il vitigno Nebbiolo (da cui si ottengono i vini Barolo, Barbaresco e Roero nelle rispettive zone di produzione) ed i vitigni Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Arneis e Brachetto.

La Sibona è una delle distillerie storiche del Piemonte, con produzione artigianale, e possiede la vecchia licenza di distillazione N° 1 rilasciata dall'U.T.F.

GRAPPA DI MOSCATO

50 cl - 1 l

GRAPPA DI NEBIOLO

50 cl - 1 l

GRAPPA DI BAROLO

50 cl - 1 l

LIQUORE ALLA CAMOMILLA

50 cl

GRAPPA XO

50 cl

DECANTER DI GRAPPA BAROLO

70 cl

DISTILLATI

DISTILLERIE CAPOVILLA

ROSÀ (VI)

La filosofia che sta alla base della produzione della **Distilleria Capovilla** è la trasformazione della frutta in modo da preservare i profumi e i sapori naturali, senza l'aggiunta di aromi o zuccheri. La fermentazione avviene in modo spontaneo, a partire da una purea ricavata da frutta della migliore qualità.

A questo scopo la ricerca è continua, i contatti con fornitori da tutta Europa assidui e, la raccolta a mano di frutti selvatici e non ibridati, una delle passioni del Capo. Gli alambicchi per la distillazione sono stati progettati personalmente da **Capovilla** e realizzati artigianalmente in Germania da **Muller**. Il metodo di riscaldamento è a bagnomaria e garantisce un'estrazione lenta e dai contenuti aromatici

MELE COTOGNE
70 cl

PERE WILLIAMS
70 cl

CILIEGIE DURONI
70 cl

AMARENE MARESCHE
70 cl

ALBICOCCHE
70 cl

PESCHE SATURNO
70 cl

SUSINE MIRABELLE
70 cl

CILIEGIE SELVATICHE
70 cl

PRUGNE SELVATICHE
70 cl

PERE DEL MIELE
70 cl

PERE SELVATICHE
70 cl

NESPOLE
70 cl

RIBES NERO
70 cl

BACCHE DI SAMBUCO
70 cl

LAMPONI SELVATICI
70 cl

BIERBRAND
70 cl

SORBO DELL'UCCELLATORE
70 cl

DISTILLATI

DISTILLERIE BAGNOLI

STANGHELLA (PD)

Le **Distillerie Bagnoli** nascono nel **1954**.
L'Azienda è guidata da alcuni principi guida, fin dalle origini, "La Qualità prima di tutto". Se all'inizio sembrava il percorso più difficile e impegnativo, procedere secondo i criteri tradizionali si rivelò in seguito una scelta vincente: la selezione attenta, quasi maniacale, delle materie prime, la metodologia di preparazione legata alla tradizione, l'utilizzo diretto di erbe aromatiche ed officinali, diventarono i punti di forza che permisero alla Bagnoli non solo di crescere e di espandersi, ma di diventare in pochi anni una realtà importante nel panorama liquoristico internazionale.

ICEBERG VODKA & FRAGOLA
1 l

ICEBERG VODKA PREMIUM
1 l

ICEBERG VODKA & CARAMELLO
1 l

ICEBERG VODKA & PESCA
1 l

ICEBERG VODKA & MENTA
1 l

ICEBERG VODKA & LIMONE
1 l

ICEBERG VODKA & MELONE
1 l

ICEBERG VODKA & MIELE
1 l

BUTTERFLY SPECIAL DRY GIN
1 l

RUM MARTINEZ BIANCO
1 l

BITTER BAGNOLI
1 l

L'APÉ LIQUORE APERITIVO
1 l

LA CLAVALITÉ
di Bottel & C. S.N.C.
P. Iva **00374990075**

Tel. **0165.516513**
info@laclavalite.com

AMMINISTRAZIONE

angela@laclavalite.com
ufficio@laclavalite.com

Sede e showroom
Loc. Croix Noire, 45
11020 - Saint Christophe (AO)

design: info@leonardoallaira.it