



La Latteria Sociale Casale di Bismantova

(RE) produce Parmigiano Reggiano sin dal 1948 nel pieno rispetto della tradizione e con latte proveniente esclusivamente da vacche della montagna del Parco dell'Appennino Tosco Emiliano.

I pezzi saranno da 1 kg. (con possibili piccoli scostamenti), confezionati sottovuoto.

Parmigiano Reggiano 12 mesi euro 16,40 al Kg

Parmigiano Reggiano 24 mesi euro 18,40 al Kg

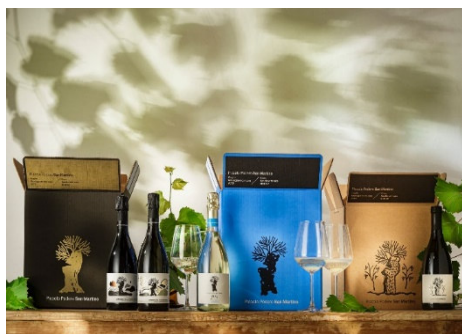
Il salumificio David Salumi si trova a San Venanzo (Terni) ai piedi del Monte Peglia, in una zona di alta collina umbra. I prodotti della norcineria di David Salumi sono ricavati esclusivamente da suini pesanti di allevamenti locali con una stagionatura che, grazie alla strategica posizione geografica caratterizzata da aria secca e pura, consente di ottenere un prodotto unico.



Salame casareccio confezioni da 550 gr. circa euro 7,00

Capocollo, confezioni da 1/2 capocollo circa 750 grammi sottovuoto euro 14,20

Salsicce secche, confezioni da 11 salsicce circa 500 gr. sottovuoto euro 6,50



Il Piccolo Podere San Martino - Valdobbiadene

è una giovane azienda che ha recentemente avviato la propria produzione di prosecco doc dopo oltre venti anni di produzione e fornitura di uva alle principali cantine della zona. Il Piccolo podere San Martino è situato nel cuore della Valdobbiadene, cuore della produzione del migliore prosecco.

Prosecco Brut euro 8,50

Prosecco Extra Dry euro 8,50

Ellegi Cioccolato e Confetti è un'azienda nata a Corciano in provincia di Perugia nel 1982 per valorizzare la lavorazione artigianale del cioccolato in tutte le sue declinazioni. I prodotti Ellegi si caratterizzano per un'alta qualità delle materie prime, la lavorazione ancora condotta a mano in alcuni passaggi di produzione e per **il legame con il territorio umbro e la tradizione del cioccolato**



<u>Uova cioccolato fondente 350 gr.</u>	<u>euro 16,00</u>
<u>Uova cioccolato latte 350 gr.</u>	<u>euro 16,00</u>
<u>Uova cioccolato metà fondente e metà latte 350 gr.</u>	<u>euro 16,00</u>



Il Forno Cecchini di Marsciano

da oltre 60 anni è un punto di riferimento per la produzione di prodotti da forno dolci e salati. La passione, la dedizione e l'innovazione hanno guidato la famiglia Cecchini attraverso le generazioni, mantenendo viva la tradizione. I prodotti del Forno Cecchini rispecchiano la tradizione locale.

Torta al formaggio. L'eccellenza in tavola. Un lievitato salato che racchiude in sé tutto il gusto e la genuinità della tradizione contadina. Dorata e fragrante all'esterno, morbida e profumata all'interno, questa torta si distingue per il suo impasto ricco di pecorino e parmigiano, che le conferiscono un sapore intenso e irresistibile.

L'accompagnamento ideale per salumi di qualità, come il capocollo umbro o il prosciutto di Norcia. Ma il vero segreto della sua bontà sta nella lunga lievitazione che le dona una consistenza soffice e una leggera alveolatura, rendendola una delizia per il palato.

Colomba tradizionale. La nostra ricetta artigianale segue il ritmo della tradizione: 48 ore di lievitazione naturale con Pasta Madre Viva per ottenere un impasto color oro e la sua estrema morbidezza.

Il Forno Cecchini è stato recentemente eletto "Forno delle Meraviglie" della Provincia di Perugia.

Ciaramicola. Il dolce tipico pasquale della tradizione, un prodotto artigianale di alta qualità.

<u>Torta di Pasqua al formaggio</u>	<u>1,2kg</u>	<u>euro 17,00</u>
<u>Colomba tradizionale con scatola regalo</u>	<u>1kg</u>	<u>euro 24,00</u>
<u>Colomba tradizionale in sacchetto cellofan</u>	<u>1kg</u>	<u>euro 22,00</u>
<u>Ciaramicola in sacchetto cellofan</u>	<u>750 gr.</u>	<u>euro 13,00</u>



La Canova è una cantina di Calosso (AT) a conduzione familiare che produce vini come l'Acino d'oro moscato, il Calosso DOC e il Barbera d'Asti DOCG. Gestita da generazioni, ha un forte legame con la tradizione locale e offre un'esperienza autentica, includendo la possibilità di visitare la cantina storica e fare degustazioni.

Acino d'oro moscato: Mosto Parzialmente Fermentato-alcol: 5,50%-0,75 cl euro 3,80