

*Natale 2017*



**BOLDO**  
DRINK DIFFERENT

*Un dono... Un'emozione che ti riscalda il cuore*

*Confezioni Regalo*

*Voglia di tradizione, di condivisione, di emozione. Voglia di rivolgere un pensiero ai propri cari con un dono esclusivo, appositamente scelto per loro. Momenti di felicità in cui è grande il piacere di ritrovarsi insieme.*

*Per aiutarvi a trascorrere al meglio queste festività, anche quest'anno ci siamo impegnati a realizzare un nuovo catalogo con proposte sempre più accattivanti.*

*Lasciatevi tentare, quindi, dall'atmosfera avvolgente e familiare delle piacevoli idee regalo che potrete trovare al suo interno e dalle nostre confezioni invitanti e appetitose.*

*È un catalogo esclusivo pensato apposta per voi.*

## **Trascorrete il Natale INSIEME A NOI**

*Per voi che siete alla ricerca di suggerimenti enogastronomici raffinati e unici, che volete stupire e farvi ricordare.*

*Il nostro Catalogo di Natale 2017 vi accompagnerà nella scelta della confezione ideale, quella più adatta a lasciare un segno in chi la riceverà. Ogni confezione è pensata per offrirvi una gamma completa di offerte dolciarie, enogastronomiche e non solo, che incontrano i gusti di tutti. Sono una selezione di diversi marchi di tradizione, tra cui Jacopo Maestri, da sempre sinonimo di qualità, garanzia e bontà.*



### **CONFEZIONI REGALO**

*da pagina 3 a pagina 11*

### **LE SPECIALITÀ JACOPO MAESTRI**

*da pagina 13 a pagina 15*

### **CONFEZIONI REGALO**

*da pagina 17 a pagina 25*

### **LA CANTINA**

*da pagina 27 a pagina 31*

### **VINI LIQUOROSI E DISTILLATI**

*da pagina 33 a pagina 35*

### **CONFEZIONI REGALO DI PRESTIGIO**

*da pagina 38 a pagina 43*

### **VALIGETTE NATALIZIE**

*da pagina 45 a pagina 47*



## CONFEZIONI REGALO

Una vasta selezione di proposte dolciarie ed enogastronomiche pensate apposta per voi



**COD. 1**

**49,35 €**

• Panettone classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1 • Torroncini assortiti ricoperti al cioccolato in sacchetto Jacopo Maestri gr. 200 • Margherita alla panna Jacopo Maestri in sacchetto gr. 150 • Tavoletta equo solidale di cioccolato latte e cocco Dolci Saperi gr. 130 • Confettura extra di rosa canina Capricci del Bosco gr. 350 • Spumante Asti Docg La Doja cl. 75



BAULETTO REGALO



**COD. 2** 49,30 €

- Panettone classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1 • Boules Jacopo Maestri in sacchetto gr. 175
- Torroncini assortiti ricoperti al cioccolato Jacopo Maestri sfusi gr. 200 ca. • Tarallini pugliesi all'olio Jacopo Maestri gr. 300 • Fusilli Jacopo Maestri gr. 500 • Sugo ai fiori di zucca e zucchine Bio Casa Corneli gr. 350 • Spumante Prosecco Doc Treviso extra dry Ciòs millesimato cl. 75



BAULETTO REGALO



**COD. 3** 39,10 €

- Grissini Rubatà integrali Locanda La Posta gr. 100 • Olive Bella di Cerignola De Carlo gr. 330
- Peperoni rossi in agrodolce Capricci del Bosco gr. 480 • Salame Strolghino gr. 150 in incarto artigianale
- 2 bottiglie di birra TH. König Keller Bier cl. 33 • Coppia di boccali per birra TH. König cl. 30



CESTINO REGALO



**COD. 4** **49,80 €**

- Panettone classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1 • Frollino con gocce di cioccolato Jacopo Maestri in sacchetto gr. 150 • Pennoni Jacopo Maestri gr. 500 • Sugo al basilico Bio Casa Corneli gr. 350
- Cotechino precotto Garanzia di Qualità Bellucci gr. 500 ca. • Lenticchie Bio Casa Corneli gr. 500 • Gutturnio classico Colli Piacentini Doc Le Proposte cl. 75



Accompagna il tuo piatto di cotechino con un calice di vino rosso possibilmente emiliano. Noi ti consigliamo il Gutturnio classico Colli Piacentini Doc. Il nostro Gutturnio classico Le Proposte è ottenuto da uve Barbera e Bonarda selezionate da vigneti della zona "classica" del Gutturnio dei Colli Piacentini e si presenta con colore rosso rubino e profumo intenso di frutti di bosco. Al palato ha sapore pieno e rotondo. La sua vivacità è frutto di una moderata rifermentazione naturale. Da servire a temperatura ambiente, è ideale con carni rosse e piatti saporiti.





**COD. 5** 46,40 €

• Panettone classico di pasticceria Jacopo Maestri gr. 500 • Torrone morbido alla nocciola Jacopo Maestri in astuccio gr. 200 • Tartufi bianchi, neri e cappuccino Antica Torroneria Piemontese in sacchetto gr. 100 • Zuppa di legumi misti curcuma e semi di lino Bio Casa Corneli gr. 350 • Scaldatelli pugliesi all'olio Jacopo Maestri gr. 400 • Spumante dry rosè da uve Raboso Palladio cl. 75



CESTINO REGALO



**COD. 6** 44,90 €

• Pandoro classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1 • Torrone friabile alla nocciola Jacopo Maestri in astuccio gr. 100 • Soldino lampone e melograno Jacopo Maestri in sacchetto gr. 150 • Composta Bio di fragole Punto Verde gr. 230 • Tavoletta di cioccolato fondente Jacopo Maestri gr. 100 • Pesche a metà allo sciroppo Capricci del Bosco gr. 560 • Spumante Malvasia dolce Colli Piacentini Doc La Doja cl. 75



VALIGETTA REGALO



**COD. 7** **22,70 €**

- Panettone classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1
- Spumante Prosecco Doc Treviso dry Palladio cl. 75

Una busta regalo con panettone classico Jacopo Maestri e una bottiglia di spumante Prosecco è il dono ideale per festeggiare il Natale. Dalle antiche origini milanesi, il panettone è il dolce natalizio a lievitazione naturale tipico della tradizione italiana. Secondo la ricetta ufficiale, è ottenuto da un impasto a base di acqua, farina, burro, uova o anche tuorli, al quale si aggiungono frutta candita, scorzette d'arancio e cedro in parti uguali, e uvetta. L'impasto è lavorato più volte per renderlo soffice e facilitare l'attività dei lieviti selezionati. I processi di lievitazione, cottura e raffreddamento naturale richiedono tempi lunghi e portano a ottenere un prodotto profumato, fragrante e morbido.



**COD. 8** **25,50 €**

- Stecca di cioccolato fondente con nocciole Dolci Saperi gr. 700 (lunghezza mezzo metro ca.)

Un regalo importante per far gustare una lunghissima emozione. Il cioccolato Dolci Saperi è un raffinato blend tra due delle migliori qualità di cacao presenti sul mercato: una proveniente dalla Repubblica Dominicana e una proveniente dal Perù, in una miscela studiata su misura per raggiungere l'eccellenza del gusto. La pasta di cacao che costituisce la base di questo cioccolato è al 100% equo solidale ed è prodotta con tutta l'attenzione e la cura di tre piccole cooperative artigianali.





  
**LE SPECIALITÀ  
JACOPO MAESTRI**  
*I buonissimi dolci da forno Jacopo Maestri  
per vivere un Natale ricco di gusto e qualità*



## COD. 9

*Panettone classico Jacopo Maestri kg. 1 in scatola  
Limited Edition Natale 2017*

Il panettone classico *Limited Edition* è un prodotto unico. È ottenuto con metodo tradizionale, attraverso una lenta lavorazione, i processi di lievitazione, cottura e raffreddamento naturale richiedono tempi lunghi e portano a ottenere un prodotto profumato, fragrante, morbido e pieno di sapore. La particolarità del panettone Jacopo Maestri *Limited Edition* nasce però ancora più da lontano: dalla scelta delle materie prime. I canditi sono scorze naturali candite dal fresco, senza conservanti, presenti in quantità maggiore rispetto all'uvetta sultanina della migliore qualità. Il burro utilizzato proviene dallo stesso fornitore della Casa Reale Olandese ed è prodotto in primavera, stagione che ne esalta le caratteristiche.

10A



10B



10C



10D



10E



10F



10G



10H



## LE SPECIALITÀ JACOPO MAESTRI

La genuinità degli ingredienti e il rispetto della tradizione si riflettono nell'elevata qualità dei prodotti Jacopo Maestri, di assoluta e ineguagliabile bontà. Il successo dei nostri prodotti è da attribuirsi all'utilizzo d'ingredienti tradizionali di elevato standard qualitativo, sempre selezionati con cura, unitamente a una lunga lavorazione frutto di un'arte pasticceria tramandata nel tempo.

10I



10L



- 10A • Panettone classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1
- 10B • Pandoro classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1
- 10C • Panettone classico di pasticceria maxi Jacopo Maestri kg. 2
- 10D • Panettone mandorlato di pasticceria senza canditi Jacopo Maestri kg. 1
- 10E • Panettone al cioccolato di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1,1
- 10F • Panettone delicato con pezzi di frutta Jacopo Maestri kg. 1
- 10G • Panettone al limone Jacopo Maestri kg. 1
- 10H • Panettone al cioccolato e pera Jacopo Maestri kg. 1
- 10I • Panettone crema caffè con crema e gocce di cioccolato al caffè kg. 1,1
- 10L • Panettone al pistacchio Jacopo Maestri kg. 1 in latta



## CONFEZIONI REGALO

Una vasta selezione di proposte dolciarie ed enogastronomiche pensate apposta per voi



**COD. 11** 70,20 €

• Panettone delicato con pezzi di frutta Jacopo Maestri kg. 1 • Stecca di cioccolato gianduia con nocciole Jacopo Maestri gr. 300 • Amaretti del Casato classici morbidi sfusi gr. 200 ca. • Frollino profumo d'arancia Pintaudi gr. 200 • Torrone friabile alla nocciola Piemonte Igp in astuccio Jacopo Maestri gr. 180 • Tavoletta di cioccolato al latte Jacopo Maestri gr. 100 • Spaghettoni Il Valentino Felicetti gr. 500 • Sugo ai fiori di zucca e zucchine Bio Casa Corneli gr. 350 • Ribolla Gialla Venezia Giulia Igt Tenuta Casate cl. 75



BAULETTO REGALO



**COD. 12** 67,90 €

- Pandoro classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1 • Torcetti al burro Jacopo Maestri gr. 300
- Scatola di cioccolatini (praline finissime) Jacopo Maestri gr. 200 • Sugo di carciofi e ricotta De Carlo gr. 220 • Pache Matt Felicetti gr. 500 • Grissini Rubatà al rosmarino Locanda La Posta gr. 100
- Peperoni rossi in agrodolce Capricci del Bosco gr. 480 • Olio extravergine di oliva Le Attese cl. 50
- Chardonnay spumante brut metodo classico Blanc de Blancs Jacopo Maestri cl. 75



BAULETTO REGALO

I torcetti Jacopo Maestri sono una specialità dolciaria artigianale piemontese lavorata esclusivamente a mano. Detti anticamente "torchiotti", i torcetti sono biscotti tipici piemontesi e valdostani caratterizzati da un impasto cilindrico fatto di farina, burro e zucchero, dalla crosta quasi caramellata, a forma di ciambella tonda o di goccia. Vi consigliamo di accompagnarli, come di consuetudine, con della crema, della panna montata o dello zabaione o in abbinamento a una gustosa tazza di cioccolata calda o a un calice di passito.





**COD. 13** 80,70 €

• Panettone al cioccolato di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1,1 • Brutti e buoni al cioccolato Jacopo Maestri gr.160 • Tavoletta di cioccolato fondente con nocciole Jacopo Maestri gr. 150 • Composta Bio di fragole Punto Verde gr. 230 • Passata di ceci al pomodoro e rosmarino Bio Casa Corneli gr. 350 • Crema nera tartufata Calugi gr. 85 • Scaldatelli pugliesi all'olio Jacopo Maestri gr. 400 • Olio extravergine di oliva monocultivar Oglierola di Felice Garibaldi De Carlo cl. 25 • Lagrein Alto Adige Doc Weindorf cl. 75



Gli scaldatelli Jacopo Maestri sono una specialità regionale tutta da gustare. Ricetta tipica pugliese, si caratterizzano per la loro forma circolare, alle volte allungata, ottenuta rigorosamente a mano. Dal colore dorato e dall'aroma fragrante, sono preparati con farina, olio extravergine di oliva e vino bianco. Il loro nome deriva dalla modalità di cottura con cui sono realizzati: vengono lessati prima di cuocere in forno.





**COD. 14 79,40 €**

- Panettone classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1 • Torroncini assortiti ricoperti al cioccolato in sacchetto Jacopo Maestri gr. 200 • Tavoletta di cioccolato fondente Jacopo Maestri gr. 100 • Frollino mandorla grezza e limone Pintaudi gr. 200 • Tarallini pugliesi all'olio Jacopo Maestri gr. 300 • Bruschetta di carciofi Calugi gr. 130 • Tagliatelle all'uovo Jacopo Maestri in vaschetta gr. 250 • Sugo con salsiccia Calugi gr. 280 • Composta Bio di pere all'Aceto Balsamico di Modena Igp Punto Verde gr. 130 • Mini Scoparolo formaggio di pecora semistagionato "C'era una volta" gr. 450 ca. • Morellino di Scansano Docg Casa Antica cl. 75



BAULETTO REGALO

I tarallini Jacopo Maestri sono una specialità dal gusto unico. Il tarallo o tarallino è un prodotto da forno tipico della Puglia, ma anche di altre regioni, e come tale è stato ufficialmente inserito nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani. La zona di produzione ne influenza le numerose varianti. In generale si tratta di un anello di pasta non lievitata, fatto di farina, acqua o vino bianco, olio e sale, cui vengono talvolta aggiunti altri ingredienti per insaporirlo, e poi cotto in forno.





**COD. 15** 71,90 €

• Panettone mandorlato di pasticceria senza canditi Jacopo Maestri kg. 1 • Cantuccini toscani Jacopo Maestri gr. 250 • Torrone morbido alla nocciola Jacopo Maestri in astuccio gr. 200 • Tavoletta equo solidale di cioccolato fondente con fave di cacao Dolci Saperi gr. 130 • Amaretti del Casato classici morbidi sfusi gr. 200 ca. • Vaso in vetro da cucina Bormioli • Composta Bio di mirtilli Punto Verde gr. 230 • Zibibbo Terre di Sicilia Igt vino liquoroso Bio Cantine Pellegrino cl. 75



BAULETTO REGALO

I cantuccini Jacopo Maestri hanno un sapore autentico come quello delle ricette di una volta. I cantucci o cantuccini sono biscotti secchi alle mandorle tipici toscani che spesso vengono accompagnati al vin santo o ad altri vini liquorosi in cui sono intinti per essere ammorbiditi. Croccanti e aromatici, si ottengono tagliando a fette il filoncino di pasta ancora caldo. I cantuccini affondano le loro radici nella tradizione casalinga delle campagne toscane: per mantenere quei sapori autentici di una volta, ancora oggi sono utilizzati solo ingredienti semplici, freschi e genuini, seguendo le ricette del passato.





## LA CANTINA

Una selezione dei migliori vini fatta per voi  
dai nostri esperti



**COD. 16** 44,00 €

- Champagne De Montguy Premier cru brut cl. 75
- Spumante Franciacorta Docg satèn Casteldama cl. 75



COFANETTO  
CALAMITA



**COD. 17** 104,50 €

• Valpolicella classico superiore Doc metodo Ripasso Le Bessole cl. 75 • Barolo Docg Famiglia Marrone cl. 75 • Amarone della Valpolicella classico Docg Le Bessole cl. 75 • Taurasi Docg Borgotufato cl. 75



CASSETTA  
IN LEGNO



**COD. 18** 52,60 €

• Traminer Aromatico Friuli Isonzo Doc Tenuta Casate cl. 75 • Vermentino di Gallura Docg Rocca Taghendas cl. 75 • Dolcetto d'Alba Doc Famiglia Marrone cl. 75 • Negroamaro Salento Igp Le Vigne di Sammarco cl. 75 • Teroldego Rotaliano Doc I Telchi cl. 75 • Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore Spumante extra dry Jacopo Maestri cl. 75



CASSETTA  
IN LEGNO



**COD. 19** 59,50 €

• Müller Thurgau Trentino Doc I Telchi cl. 75 • Gavi Docg Colli Bianchi cl. 75 • Pecorino Terre di Chieti Igp PePa cl. 75 • Cirò rosato classico Doc Fattoria San Francesco cl. 75 • Langhe Nebbiolo Doc Famiglia Marrone cl. 75 • Spumante Franciacorta Doc brut Casteldama cl. 75



CASSETTA  
IN LEGNO



**COD. 20** 39,60 €

• Falanghina Igt Borgotufato cl. 75 • Roero Arneis Docg Colli Bianchi cl. 75 • Rosso di Montalcino Doc Casa Antica cl. 75 • Spumante Brachetto d'Acqui Docg La Doja cl. 75



CASSETTA  
IN LEGNO



## VINI LIQUOROSI E DISTILLATI

Una selezione dedicata agli intenditori,  
fatta per chi ama assaporare la vita



**COD. 21** 26,70 €

- Boules Jacopo Maestri in sacchetto gr. 175
- Rum Varadero Anejo 7 anni cl. 70

Passaporto 100% cubano: una garanzia di qualità senza compromessi. Varadero non è solo un Rum, è frutto prezioso della cultura cubana, una vera e propria eccellenza riconosciuta e apprezzata a livello mondiale. La sua produzione, il sapiente invecchiamento e l'imbottigliamento avvengono esclusivamente a Santiago de Cuba nella storica cantina "Nave Don Pancho", la distilleria di produzione del Ron Varadero dove i Maestros Roneros, oggi come un tempo lavorano con passione alla creazione di miscele uniche.



CONFEZIONE  
REGALO



**COD. 22** 12,90 €

• Cantuccini toscani Jacopo Maestri gr. 250 • Il Santo Casa Antica cl. 75



CONFEZIONE  
REGALO



**COD. 23** 16,00 €

- 23.A Grappa di Chardonnay Jacopo Maestri cl. 70
- 23.B Grappa di Müller Thurgau Jacopo Maestri cl. 70
- 23.C Grappa di Brunello Jacopo Maestri cl. 70
- 23.D Grappa di Moscato Jacopo Maestri cl. 70
- 23.E Grappa Riserva Jacopo Maestri 18 mesi cl. 70

Le grappe Jacopo Maestri: vera espressione della tradizione italiana.  
*Prodotto tipicamente italiano, la grappa deriva dalla distillazione di vinacce. La qualità dipende dal tipo e dalle caratteristiche delle uve utilizzate. Per ottenere grappe della miglior qualità, come quelle della linea Jacopo Maestri, sono indispensabili accurati metodi produttivi. La ricca gamma a marchio Jacopo Maestri comprende quattro grappe di monovitigno, ovvero prodotte da un'unica tipologia di uva, e una grappa "riserva", invecchiata almeno 18 mesi.*

CONFEZIONE  
REGALO



.....

## CONFEZIONI REGALO DI PRESTIGIO

.....

*Tre confezioni regalo ricche di tante proposte dolciarie  
ed enogastronomiche per i vostri doni più importanti*





**COD. 24 108,10 €**

• Panettone mandorlato di pasticceria senza canditi Jacopo Maestri kg. 1 • Torcetti al burro Jacopo Maestri gr. 300 • Tartufi bianchi, neri e cappuccino Antica Torroneria Piemontese in sacchetto gr. 100 • Torroncini assortiti ricoperti al cioccolato in sacchetto Jacopo Maestri gr. 200 • Boules in sacchetto per specialità Jacopo Maestri gr. 200 ca. • Tavoleta di cioccolato fondente con nocchie Jacopo Maestri gr. 150 • Zuppa di legumi misti curcuma e semi di lino Bio Casa Corneli gr. 350 • Cotechino precotto Garanzia di Qualità Bellucci gr. 500 ca. • Lenticchie Bio Casa Corneli gr. 500 • Grissini Rubatà integrali Locanda La Posta gr. 100 • Sugo con salsiccia Calugi gr. 280 • Pache Matt Felicetti gr. 500 • Chianti classico Docg Gallo Nero Vigna del Colombaio cl. 75 • Pantelleria Doc Passito liquoroso Cantine Pellegrino cl. 75



BAULETTO REGALO

Nei terreni vulcanici di Pantelleria nascono grandi vini da dessert.

Il Passito di Pantelleria di Cantine Pellegrino è ottenuto da uve zibibbo coltivate ad alberello su terreni vulcanici, il suo profumo è intenso, con distinti sentori di albicocca, miele e fico secco. L'abbinamento ideale è con i dolci, meglio se secchi, di mandorla, tipici della pasticceria siciliana, ma anche con panettone e pandoro. È perfetto con formaggi erborinati.





**COD. 25 145,10 €**

- Panettone crema caffè con crema e gocce di cioccolato al caffè kg. 1,1
- Frollino mandorla grezza e limone Pintaudi gr. 200
- Scatola di cioccolatini (praline finissime) Jacopo Maestri gr. 200
- Amaretti del Casato classici morbidi sfusi gr. 200 ca.
- Composta Bio di mirtilli Punto Verde gr. 230
- Torrone friabile alla nocciola Jacopo Maestri in astuccio gr. 100
- Pennoni Jacopo Maestri gr. 500
- Sugo di carciofi e ricotta De Carlo gr. 220
- Parmigiano Reggiano gr. 500 ca.
- Olive Bella di Cerignola De Carlo gr. 330
- Scaldatelli pugliesi all'olio Jacopo Maestri gr. 400
- Aceto Balsamico di Modena Igp invecchiato Tondo cl. 25 in astuccio
- Olio extravergine di oliva monocoltivar Ogliarola di Felice Garibaldi De Carlo cl.25
- Gewürztraminer Alto Adige Doc Weindorf cl. 75
- Valdobbiadene Docg Prosecco superiore millesimato spumante brut Jacopo Maestri cl. 75



BAULETTO REGALO

Il Parmigiano Reggiano racchiude in sé un viaggio unico e straordinario, lungo nove secoli, che si compie ancora oggi negli stessi luoghi e con la stessa tecnica, per regalare un'inimitabile emozione.

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio Dop a pasta dura, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi o conservanti. La zona di produzione del Parmigiano Reggiano comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a sud del fiume Po.





**COD. 26 135,95 €**

• Panettone classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1 • Frollino profumo d'arancia Pintaudi gr. 200 • Stecca di cioccolato gianduia con nocciole Jacopo Maestri gr. 300 • Brutti e buoni al cioccolato Jacopo Maestri gr.160 • Torrone friabile alla nocciola Piemonte Igp in astuccio Jacopo Maestri gr. 180 • Confettura extra di rosa canina Capricci del Bosco gr. 350 • Spaghettoni Il Valentino Felicetti gr. 500 • Sugo al basilico Bio Casa Corneli gr. 350 • Bruschetta di carciofi Calugi gr. 130 • Salame toscano gr. 350 ca. • Grissini Rubatà al rosmarino Locanda La Posta gr. 100 • Olio extravergine di oliva Le Attese cl. 50 • Aceto Balsamico di Modena Igp Le Attese cl. 25 • Pinot Nero Alto Adige Doc Weindorf cl. 75 • Recioto Valpolicella classico Docg Le Viole cl. 50



BAULETTO REGALO

Il torrone friabile alla nocciola Piemonte Igp Jacopo Maestri è perfetto per far riscoprire a ogni morso la più antica tradizione dolciaria piemontese. Il torrone è un classico che non manca quasi mai in occasione delle feste natalizie. Il torrone friabile alla nocciola Piemonte Igp è realizzato secondo l'antica ricetta tradizionale regionale, con nocciole Igp del Piemonte scelte a mano, miele selezionato, albume pastorizzato e controllato, ed è modellato e tagliato a mano dopo una lunga cottura.





## VALIGETTE NATALIZIE

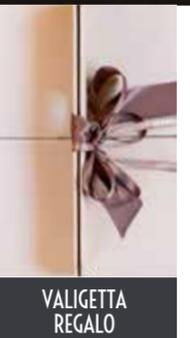
Le nostre proposte regalo in valigetta



**COD. 27** 24,99 €

27.A • Panettone classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1 • Soldino lampone e melograno Jacopo Maestri in sacchetto gr. 150 • Torrone friabile alla nocciola Jacopo Maestri in astuccio gr. 100 • Spumante Gran Dessert Incanti cl. 75

27.B • Pandoro classico di pasticceria Jacopo Maestri kg. 1 • Soldino lampone e melograno Jacopo Maestri in sacchetto gr. 150 • Torrone friabile alla nocciola Jacopo Maestri in astuccio gr. 100 • Spumante Gran Dessert Incanti cl. 75



VALIGETTA  
REGALO



**COD. 28** 20,39 €

- 28.A • Panettone Antico Forno kg. 1 • Frollino con gocce di cioccolato Jacopo Maestri in sacchetto gr. 150 • Tavoletta di cioccolato al latte Jacopo Maestri gr. 100 • Spumante Moscato Incanti cl. 75
- 28.B • Pandoro Antico Forno kg. 1 • Frollino con gocce di cioccolato Jacopo Maestri in sacchetto gr. 150 • Tavoletta di cioccolato al latte Jacopo Maestri gr. 100 • Spumante Moscato Incanti cl. 75



VALIGETTA  
REGALO



**COD. 29** 21,59 €

- 29.A • Panettone Antico Forno kg. 1 • Margherita alla panna Jacopo Maestri in sacchetto gr. 150 • Tavoletta di cioccolato fondente con nocchie Jacopo Maestri gr. 150 • Spumante brut Incanti cl. 75
- 29.B • Pandoro Antico Forno kg. 1 • Margherita alla panna Jacopo Maestri in sacchetto gr. 150 • Tavoletta di cioccolato fondente con nocchie Jacopo Maestri gr. 150 • Spumante brut Incanti cl. 75



VALIGETTA  
REGALO



*I prezzi delle confezioni di questo catalogo si intendono IVA esclusa. Ci riserviamo il diritto di sostituire i prodotti e le composizioni qui presentate, qualora non fossero più disponibili, con articoli simili e di eguale valore. Gli scatti fotografici sono relativi al materiale in nostro possesso al momento della stampa tipografica e vogliono essere esemplificativi solo dell'immagine del prodotto.*



Associato San Geminiano Italia  
Via del Passatore, 200  
41011 Campogalliano (Modena)  
[www.sangeminiano.it](http://www.sangeminiano.it)



IL NOSTRO NATALE È ANCHE ONLINE

**BOLDO**

*Via delle Carrare 40/B*

*36070 Trissino (VI)*

*Tel. 0445/962038*

*Fax 0445/491392*

*[www.boldo.it](http://www.boldo.it)*