

VG

il Viaggiator Goloso

IL SAPORE DELLA SCOPERTA



**NATALE È UN VIAGGIO
DA RACCONTARE**

CATALOGO NATALE 2024



Sentiero scorzadura

Tra le pagine di questo catalogo, troverai i tesori enogastronomici che ho scoperto e selezionato viaggiando in luoghi straordinari, alla ricerca delle migliori specialità per il Natale 2024: dai classici intramontabili della tradizione, alle bontà dolci e salate più sorprendenti, per vivere e celebrare le feste con il gusto di prodotti eccellenti.

Itinerario di viaggio

Valle dei Panettoni e Pandori

pag. 6

Cantina delle meraviglie

pag. 22

Regno del salato

pag. 30



FIRST DAY OF ISSUE



Isola del dolce

pag. 54

Collina dei Cesti e delle Strenne

pag. 68

Sentiero delle ricette

pag. 100





Pianura dei Marroni

Baia delle Stelle di Natale

Valle dello Strudel

Valle dei Panettoni e Pandori

*Attraversai il mondo del Natale
e mi ritrovai in una valle di dolcezza tutta natalizia,
dove a ogni passo scoprii la bontà di deliziosi
panettoni, pandori e dolci delle feste.*



*Mi sorprese una pioggia
di gocce di cioccolato
e pensai che fossero perfette per rendere
ogni fetta ancora più irresistibile.*



NOVITÀ

Panettone dark

Con copertura di cioccolato fondente
senza uvetta e scorze di agrumi canditi - 900 g

€ 15,99
al kg € 17,77

Bosco Panettone



Panettone con gocce di cioccolato fondente

Senza uvetta e scorze di agrumi canditi - 1 kg

€ 10,99



Panettone con gocce di cioccolato fondente e pere candite

Senza uvetta e scorze di agrumi canditi - 750 g

€ 11,99
al kg € 15,99

NOVITÀ



Panettone con datteri, fichi canditi e noci

Senza uvetta e scorze di agrumi canditi - 750 g

€ 11,99
al kg € 15,99





Panettone ai tre cioccolati, cioccolato al latte, fondente e bianco

Senza uvetta - 750 g

€ 11,99

al kg € 15,99



*Scopri il perfetto equilibrio
tra diversi cioccolati
incastonati in un morbido
panettone.*



Panettone

Con uvetta varietà "Sun Muscat" con scorze di arance candite e cedro candito "liscio di Diamante" - 1 kg

€ 9,99



Panettone senza uvetta

Con scorze di limone candite in pasta - 900 g

€ 10,99

al kg € 12,21



Panettone con uvetta varietà "Sun Muscat"

Senza scorze di agrumi canditi - 1 kg

€ 10,99



Panettone con mela candita italiana e cannella

Senza uvetta e scorze di agrumi canditi - 750 g

€ 11,99

al kg € 15,99



Panettone con marrons glacés

Senza uvetta e scorze di agrumi canditi - 750 g

€ 11,99

al kg € 15,99



Panettone Biologico

750 g

€ 11,99

al kg € 15,99



Panettone con caramello salato e cioccolato bianco decorato con noci Pecan

Senza uvetta e scorze di agrumi canditi - 720 g

€ 11,99

al kg € 16,65



Panettone con frutti esotici, ananas, papaia, guava e giaca

Senza uvetta e scorze di agrumi canditi - 1 kg

€ 10,99

Da scoprire con



NOVITÀ

Crema spalmabile di arachidi tostate extra crunchy

Senza zuccheri aggiunti* - 350 g

*Contiene naturalmente zuccheri

€ 2,99 al kg € 8,54

Spiaggia dei Canditi





Foresta Marzapane



**Gelato alla crema
con panettone
il Viaggiator Goloso**

330 g

€ 6,49

al kg € 19,67

*All'improvviso,
una scoperta straordinaria
mi rivelò una vera
magia del Natale:
il panettone in un gelato.*



NOVITÀ

Panettone

Con uvetta, scorze di arance
candite e cedro candito
1 kg

€ 18,90

*Poi, fu l'incontro con le scorze candite
e le uvette che mi riportò a sognare
il gusto della tradizione,
con una specialità d'eccellenza
che nasce da 48 ore di lievitazione.*



Bisciola della Valtellina

Artigianale - 750 g

€ 11,99

al kg € 15,99



Veneziana

Con scorze candite di arance calabresi, ricoperta con glassa alle mandorle e decorata con mandorle, 72 ore di lavorazione - 900 g

€ 11,99

al kg € 13,32



Panettone farcito con crema al pistacchio

Senza uvetta e scorze di agrumi canditi
900 g

€ 15,99

al kg € 17,77

Proseguendo su soffici sentieri lievitati, mi ritrovai avvolto da un'intensa dolcezza al gusto pistacchio.

Da provare con una classica crema al mascarpone o al limoncello

Mascarpone Gran Cremoso

250 g

€ 2,89 al kg € 11,56



Limoncello

50 cl

€ 6,59 al litro € 13,18

Borgo Caramello





Panettone **NOVITÀ**

Con uva sultanina e scorze di arance candite, senza glutine - 600 g

€ 11,99

al kg € 19,90



Dolce di Natale

100% vegetale con uva sultanina e scorze di arance candite, 31 ore di lievitazione naturale - 750 g

€ 11,99

al kg € 15,99



Dolce di Natale

100% vegetale con gocce di cioccolato fondente, 31 ore di lievitazione naturale - 750 g

€ 11,99

Mi avventurai lì dove il cioccolato incontra gusti unici e scoprii che alcuni abbinamenti possono creare piccoli deliziosi sfizi sorprendenti.

NOVITÀ

Praline ripiene

Assortite

160 g

€ 11,90

al kg € 74,28

250 g

€ 14,90

al kg € 59,60



BACIO BIANCO



PISTACCHIO



LATTE E NOCCIOLE



LATTE, GIANDUIA E GRÙ DI CACAO



CARAMELLO



FONDENTE FRAGOLA



FONDENTE PASSIONE



FONDENTE NOCCIOLA

*Ispirato dalla dolcezza della tradizione,
danzai tra candide nuvole di zucchero a velo
e ritrovai la bontà del gusto classico del Natale.*

Villaggio
Zucchero a Velo



Montagna Meringa



Pandoro

1 kg

€ 9,99



Pandoro

Con gocce di cioccolato fondente - 1 kg

€ 10,99

Da scoprire con



**Crema spalmabile
alle nocciole 48%**

Preparata con nocciole italiane.
Perfetta da sola, spalmata sul pane e per farcire
torte e biscotti, questa crema squisita conquisterà
grandi e piccoli dal primo assaggio - 230 g

€ 5,29 al kg € 23,00

Porto delle Creme



Valle del Vin Brulé

Vigna dei Biscotti

Lago Speziato

Cantina delle meraviglie

*Mi lasciavi guidare da profumi avvolgenti
e scoprii la profondità di vini rossi intensi
e la freschezza di bianchi dorati.*



Franciacorta Biologico D.O.C.G. Brut

75 cl

€ 18,90

al litro € 25,20



Franciacorta Biologico D.O.C.G. Satèn

75 cl

€ 22,90

al litro € 30,53

Grandi Vigne



Dorsale Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry*

75 cl

€ 9,99

-30%

€ 6,99

al litro € 9,32



Dorsale Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut*

75 cl

€ 9,99

-30%

€ 6,99

al litro € 9,32



TARTARE DI SALMONE
MARINATO NEL FRANCIACORTA



Sentiero
Stellato



Cuore di filetto di salmone affumicato

150 g

€ 11,99

al kg € 79,93



Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G.

75 cl

€ 15,99

al litro € 21,32



Prosecco Treviso D.O.C.

75 cl

€ 6,49

al litro € 8,65

Grandi Vigne



Maso Carpine Trento D.O.C. Brut*

75 cl

€ 13,99

-30%

€ 9,79

al litro € 13,05



Maso Carpine Trento D.O.C. Brut Rosé*

75 cl

€ 16,49

-30%

€ 11,49

al litro € 15,32



RISOTTO AL PROSECCO CON BURRATA E NOCI



Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

75 cl

€ 7,49

al litro € 9,99

Grandi Vigne



Amarone della Valpolicella D.O.C.G.*

75 cl

€ ~~29,99~~ -30%

€ 20,99

al litro € 27,99

Friuli Colli Orientali D.O.C. Sauvignon*

75 cl

€ ~~8,99~~ -30%

€ 6,29

al litro € 12,58

Camminando tra filari infiniti, trovai vigne che raccontano storie del nostro territorio.

Grandi Vigne



Barolo D.O.C.G. del comune di La Morra*

75 cl

€ ~~29,99~~ -30%

€ 20,99

al litro € 27,99



Roero Arneis D.O.C.G.*

Piè di Serra - 75 cl

€ ~~10,59~~ -30%

€ 7,39

al litro € 9,85



Bolgheri D.O.C. Rosso*

I Rusignoli - 75 cl

€ ~~15,79~~ -30%

€ 10,99

al litro € 14,65



Friuli Colli Orientali D.O.C. Ribolla Gialla*

75 cl

€ ~~8,99~~ -30%

€ 6,29

al litro € 8,39



Valle della tavola
di Natale

Foresta
Natalizia

Spiaggia del Burro

Regno del salato

*Proseguendo il mio viaggio, raggiunsi una terra lontana,
in cui regnava incontrastata
la bontà di sfizi e specialità salate.*

*Scoprii prelibatezze straordinarie che selezionai
attentamente, per rendere indimenticabile
il gusto del Natale.*



Pistacchio Verde di Bronte DOP

Sgusciato - 40 g

€ 2,99

al kg € 74,75



*Attratto da un aroma tostato, trovai i piccoli croccanti
frutti che hanno conquistato il mondo,
tuffati nella fresca cremosità della stracciatella.*



Stracciatella

Latte e panna italiani.
300 g

€ 4,39

al kg € 14,63



Burrata

Latte e panna italiani.
150 g

€ 2,79

al kg € 18,60



Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Filata a mano.
500 g

€ 7,69

al kg € 15,58



Olio extra vergine di oliva DOP Terra di Bari Bitonto

75 cl

€ 9,50

al litro € 12,67



Olio extra vergine di oliva DOP Umbria Colli Assisi Spoleto

50 cl

€ 8,90

al litro € 17,80



Salse dolci piccanti di cipolle, pere, fragola e lamponi

120 g

€ 2,49

al kg € 20,75



Culatta con tagliere

Stagionata 16 mesi.

€ 19,90 al kg

Montagna di Lanterne



Coppa, Salame e Prosciutto Crudo stagionato

120 g

€ 5,99

al kg € 46,58



Jamon iberico

Aroma deciso e sapore ricco caratterizzano questa specialità. Da carne di suini spagnoli - 90 g

€ 7,49

al kg € 83,22



Finocchiona IGP

90 g

€ 3,39

al kg € 37,67



Porchetta al miele e "Zafferano di San Gimignano DOP"

Con miele italiano e carne di suino italiana da filiera certificata - 90 g

3,99

al kg € 44,33

Da abbinare con



Senape medio forte

200 g

€ 1,89 al kg € 9,45

Senape in grani all'antica

200 g

€ 1,99 al kg € 9,95



Salame Strolghino

200 g

€ 5,99

al kg € 29,95



Salame Piacentino DOP

280 g

€ 6,59

al kg € 23,54



Salame felino IGP

€ 24,99 al kg

Da abbinare con



-30%

Grandi Vigne

Valpolicella Ripasso D.O.C. Superiore*

Il Pianeto - 75 cl

~~€ 11,49~~ **€ 7,99** al litro € 10,65

Bonarda dell'Oltrepò Pavese D.O.C.*

Campo dei Salici - 75 cl

~~€ 5,45~~ **€ 3,80** al litro € 5,07

Langhe D.O.C. Nebbiolo*

Ariè - 75 cl

~~€ 8,59~~ **€ 5,99** al litro € 7,99

Locanda dei Sapori



Salame con carne di cervo

180 g

€ 4,99

al kg € 27,72



Immerso nei segreti degli abbinamenti perfetti, scoprii gusti intensi che si esaltano l'un l'altro.

Attesi che il parmigiano concludesse la sua stagionatura, così che avesse la fragranza intensa e la friabilità che lo distinguono.



Parmigiano Reggiano DOP

Prodotto di montagna, stagionatura oltre 30 mesi - 400 g

€ 11,99 al kg € 29,98



Olio extra vergine di oliva fruttato leggero

Origine Italia - 25 cl

4,99

al litro € 19,96



Olio extra vergine di oliva 100% italiano

Tracciabilità certificata - 1 litro

€ 13,50



Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

25 cl

€ 8,99

al litro € 35,96



Culatello

100 g

€ 7,69

al kg € 76,90



Mostarda alla cremonese

380 g

€ 7,99

al kg € 21,03

*Proseguendo sulla via della freschezza,
mi conquistò il cuore morbido e cremoso di una specialità
che nasce da latte e panna italiani.*

Borgo Magia
della Feste



Burrata di Bufala

125 g

€ 2,49 al kg € 19,92



Caviale di Storione Bianco

Dal sapore delicato, presenta leggere note fruttate
con un lieve profumo di nocciola - 10 g

10,99

al kg € 1.099



Taralli

Gusti assortiti - 400 g

€ 2,49

al kg € 6,23



Filetti di tonno Alalunga all'olio di oliva

Lavorati a mano - 190 g

€ 7,29

al kg € 38,37



Filetti di acciughe del Mar Cantabrico sottolio

Lavorate a mano sul luogo di pesca - 100 g

€ 8,49

al kg € 84,90



Pesce spada a fette affumicato a freddo

Un gusto dal carattere delicato - 80 g

€ 5,79 al kg € 72,38



MILLEFOGLIE DI PESCE SPADA AFFUMICATO



Carpaccio di Polpo a fette

Il taglio sottile conferisce al polpo un sapore più delicato e intenso. Ottimo al naturale oppure condito a piacere - 80 g

€ 5,79 al kg € 72,38



Tonno a Pinne Gialle a fette affumicato a freddo

È perfetto come antipasto sulla tavola delle feste, tagliato in fette pronte da gustare - 80 g

€ 4,99 al kg € 62,38

Da abbinare con

Campi dei Brindisi

Gewürztraminer Alto Adige D.O.C.*

Bränden - 75 cl

€ 13,99 € 9,79 al litro € 13,05

Greco di Tufo D.O.C.G.*

Fronna Janca - 75 cl

€ 9,99 € 6,99 al litro € 9,32

Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C.*

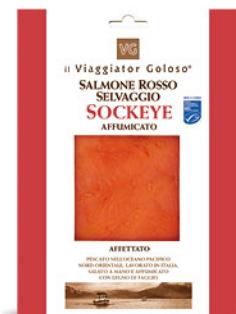
Le Selve, Classico Superiore - 75 cl

€ 5,99 € 4,19 al litro € 5,59

-30%

Grandi Vigne





Salmone Rosso Selvaggio Sockeye affumicato

100 g

€ 6,99
al kg € 69,90



Salmone Scozzese affumicato

A fetta lunga. Lavorato dal fresco, salato a mano e affumicato con legno di faggio. 200 g

€ 12,49
al kg € 62,42

Da abbinare con

Grandi Vigne

Oltrepiù Pavese Pinot Grigio D.O.C.*

Menestrella - 75 cl

€ 4,99

-30%

€ 3,49 al litro € 4,65



Sentiero della Noce
Moscata



Salmone Norvegese affumicato

Taglio Sashimi - 350 g

€ 19,99
al kg € 57,11

*Cullato dalle onde di un mare
di gusto, mi imbattei
nella fresca tenerezza
di un salmone speciale.*



Montagna della Bontà



Tajarin

Pasta fresca all'uovo. Matassati a mano, con uova e grano duro italiani - 250 g

€ 2,29

al kg € 9,16



Tagliatelle

Pasta fresca all'uovo. Matassate a mano, con uova e grano duro italiani - 250 g

€ 2,29

al kg € 9,16



Pasta di Gragnano IGP trafilata al bronzo da grano italiano

Formati Speciali - 500 g

€ 1,79

al kg € 3,58



TAJARIN AROMATIZZATI
CON BURRO AL TARTUFO



Burro al Tartufo Nero Estivo

Ottenuto da panna di centrifuga di latte piemontese, perfetto su tartine o amuse bouche, per un raffinato aperitivo.

È l'ingrediente ideale per dare un tocco gourmet alle tue ricette

100 g

€ 3,19

al kg € 31,90

Quando mi ritrovai su una distesa di pasta fresca, scoprii che era perfetta per contenere la dolce polpa del granchio reale blu, aromatizzata dalla freschezza del limone.



Ravioli con polpa di Granchio Blu

Pasta fresca all'uovo ripiena - 250 g

€ 4,99

al kg € 19,96

Mezzelune all'astice

Pasta fresca all'uovo ripiena - 250 g

€ 5,49

al kg € 21,96



Cappelletti al Cappone

Il gusto classico delle tue feste, pronto in pochi minuti.

Con cappone il Viaggiator Goloso allevato senza uso di antibiotici - 500 g

€ 5,49

al kg € 10,98



Cappellacci

Con anatra e scorze di arance - 250 g

€ 3,99

al kg € 15,96



Girasoli

Con ricotta di pecora e pistacchi - 250 g

€ 3,99

al kg € 15,96





Cipolline Borettane grigliate

Cipolline italiane sottolio.
280 g

€ 3,99
al kg € 14,25



Pomodorini secchi

Pomodori pugliesi sottolio.
280 g

€ 5,45
al kg € 19,46



Olive Taggiasche della provincia di Imperia

Denocciolate in olio extra vergine di oliva
180 g

€ 4,49
al kg € 24,94



Tocchetti di Focaccia

Gusti assortiti
150 g

€ 2,49
al kg € 16,60



Carciofi con gambo

Carciofi italiani sottolio lavorati dal fresco - 520 g

€ 5,89
al kg € 11,33



Antipasto alla Pugliese sottolio

Ortaggi e funghi italiani lavorati dal fresco - 400 g

€ 5,79
al kg € 14,48



*Perdendomi tra piccole
sfiziosità, selezionai le migliori,
che sembravano fatte
per stare insieme.*



Cotechino Modena IGP

500 g

€ 4,19

al kg € 8,38



PERE CON CUORE DI COTECHINO



Zampone Modena IGP

1 kg

€ 9,99



Nocciola di Giffoni IGP

Tostata e pelata - 150 g

€ 3,79

al kg € 25,27



Salsa verde

Con acciughe del Mar Mediterraneo, "Sale Marino di Trapani I.G.P." e prezzemolo fresco italiano - 180 g

€ 1,95

al kg € 10,83

Contrada del Vischio



Pianura
delle Amarene

Borgo di Zucchero

Borgo degli Amaretti

L'isola del dolce

*Prosegui il mio viaggio raggiungendo i confini
più remoti della dolcezza, dove raccolsi piccole golose
delizie pensando che fossero i doni ideali
da dedicare alle feste.*



Torcetti al burro

Biscotto artigianale - 350 g

€ 3,99

al kg € 11,40



Torcetti con cioccolato fondente

200 g

€ 4,49

al kg € 24,94



Mirto di Sardegna

50 cl

€ 7,90

al litro € 15,80

Borgo Caramellato

Quando il mio viaggio mi portò proprio davanti a una cremosa cascata al pistacchio, capii di aver trovato la farcitura perfetta per i miei biscotti.



Crema spalmabile al Pistacchio

190 g

€ 4,99

al kg € 26,26

Canestrelli

Con crema al pistacchio Il Viaggiator Goloso

200 g

€ 3,99

al kg € 19,95



Seguendo un profumo di pasticceria incantata, scovai dei piccoli tesori friabili e dorati, in golose varietà di dolcezza.



Ferri di cavallo

Con cioccolato fondente
200 g

Baci di dama

200 g

Krumiri

200 g

€ 3,99 al kg € 19,95



L'ingrediente speciale di biscotti unici.



Burro Salato

Ottenuto da panna di centrifuga di latte piemontese è un'autentica prelibatezza arricchita con cristalli di sale italiano. Semplicemente perfetto per ogni tuo piatto!
100 g

€ 2,69

al kg € 26,90



Sbrisolona di Mantova

A base di mandorle tipica della pasticceria lombarda, in particolare della città di Mantova. Un dolce semplice, sfizioso e friabile
350 g

€ 4,99

al kg € 14,26



Ricciarelli di Siena IGP

Preparati seguendo la ricetta dell'antica tradizione senese. La caratteristica forma a losanga e il loro dolce sapore di mandorla li rendono ideali a essere consumati in qualsiasi momento dell'anno - 200 g

€ 4,29

al kg € 21,45



Panforte di Siena IGP

Margherita - 227 g

€ 5,90

al kg € 25,99



Marrons Glacés

Marroni italiani.

240 g

€ 7,99 al kg € 33,29

140 g

€ 4,49 al kg € 32,07



Scorzette di Arancia candite ricoperte

Preziose scorzette di arancia ricoperte di cioccolato extra fondente 70% cacao, buone tutto l'anno, ma perfette per addolcire le feste - 100 g

€ 1,99

*Circondato da tanta dolcezza,
non potei resistere e raccolsi
piccoli golosi sfizi dal grande gusto.*



Praline assortite

Di cioccolato bianco e finissimo cioccolato al latte e fondente. Con nocciole intere italiane - 150 g

€ 3,99

al kg € 21,93



Cuneesi al Rum

Con finissimo cioccolato fondente - 200 g

€ 3,29

al kg € 16,45



Scorze di Arance candite

Morbidi spicchi di scorze di arance candite - 100 g

€ 1,99

al kg € 19,90



Gianduiotti

Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP" - 150 g

€ 3,29

al kg € 21,93



Cremini

Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP" - 155 g

€ 3,19

al kg € 20,58



Croccantini con mandorle e nocciole

Ricoperti di cioccolato fondente 70% cacao - 150 g

€ 2,99

al kg € 19,93

Navigai fiumi ambrati che a ogni onda sussurravano storie di terre lontane, fondendosi con la dolcezza che avevo raccolto lungo il cammino.



Grappa

Invecchiata Amarone - 50 cl

€ 13,49

al litro € 26,98

Invecchiata Moscato - 50 cl

€ 12,49

al litro € 24,98

Di Prosecco - 50 cl

€ 11,49

al litro € 22,98





**VOL AU VENT
CON CAVIALE
E CIOCCOLATO**

Cioccolato Fondente Extra

85% cacao Repubblica Dominicana - 100 g

€ 1,89 al kg € 18,90

Con Granella di Pistacchio - 100 g

€ 2,19 al kg € 21,90



Cioccolato Fondente Extra 70% cacao e Cioccolato Gianduia

130 g

€ 2,99

al kg € 23,00



Dragées

Gusti assortiti - 120 g

€ 3,69

al kg € 30,75



Cioccolato di Modica IGP

Gusti assortiti - 100 g

€ 1,99

al kg € 19,90



Chicchi di Caffè

Sfiziosi chicchi di caffè tostati e ricoperti
di cioccolato fondente - 120 g

€ 3,69

al kg € 30,75



Torrone con mandorle pugliesi

200 g - a partire da

€ 2,99

al kg € 19,93



Torrone con nocciole italiane

150 g

€ 3,79

al kg € 25,27



Torroncini con mandorle

180 g - a partire da

€ 2,99

al kg € 23,00



Torroncini con nocciole italiane

180 g - a partire da

€ 3,49

al kg € 26,85

Dopo aver carpito i segreti più profondi del cioccolato, scoprii che poteva assumere nuove forme, consistenze e sfumature di gusto straordinarie.

Altura dei Tartufi

NOVITÀ



Cioccolato al latte

con caramello e sale.
100 g

Cioccolato bianco

con granella salata di Pistacchio e Mandorla
100 g

€ 2,19

al kg € 21,90

NOVITÀ



Tartufi

Gusti assortiti - 125 g

€ 4,49

al kg € 35,92

Villaggio del Gianduia



Ruscello Fondente

Collina dei Cesti e delle Strenne

*Mosso dal mio inesauribile desiderio di scoperta,
puntaì ancora più in alto e mi avventurai alla ricerca
di golosi doni da confezionare
in eleganti cesti e strenne.*



SCOPRI ANCHE IL CATALOGO DELLE IDEE REGALO DEDICATO ALLE AZIENDE

- Tagliatelle all'uovo, 250 g €
- Spaghetti alla chitarra - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €
- Riso Carnaroli Anno Mille®, 1000 g €
- Lenticchia di Altamura I.G.P., 150 g €
- Olio extra vergine di oliva DOP Umbria Colli Assisi Spoleto, 50 cl €
- Taralli con olio di oliva e olio extra vergine di oliva, 400 g €
- Ragù di capriolo, 145 g €
- Condimento per bruschetta ai funghi e pomodori essiccati, 180 g €
- Paté di olive taggiasche in olio extra vergine di oliva 10%, 180 g €
- Olive taggiasche della provincia di Imperia denocciolate in olio extra vergine di oliva, 180 g €
- Casereccia alla pugliese, 500 g €
- Capperi in aceto di vino, 100 g €, sgocciolato 60 g
- Cotechino Modena I.G.P. Intero precotto, 500 g €
- Filetti di tonno al naturale varietà pinne gialle, 200 g €, sgocciolato 140 g
- 'Nduja, 135 g €
- Caffè 100% Arabica macinato per moka, 250 g €
- Torcetti al burro, 350 g €
- Offelle di Parona 200 g €
- Panettone con uvetta, scorze candite di arance e cedro candito, 750 g €
- Crocantini con mandorle e nocciole italiane ricoperti di cioccolato extra fondente 70% cacao, 150 g €
- Scorze d'arance candite, 100 g €
- Crema spalmabile al pistacchio, 190 g €
- Cuneesi al rum, 200 g €
- Moscato d'Asti Denominazione di Origine Controllata e Garantita, 750 ml €
- Franciacorta Denominazione di Origine Controllata e Garantita Brut Biologico, 750 ml €
- Birra di Natale, 75 cl €
- Mirto di Sardegna, 50 cl €

27 Prodotti

Diamond

€ 199,00



25 Prodotti

Luxury

€ 169,00



- Spaghetti alla chitarra - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €
- Calamarata - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €
- Riso Carnaroli Anno Mille®, 1000 g €
- Lenticchia di Altamura IGP, 150 g €
- Olio extra vergine di oliva DOP Umbria Colli Assisi Spoleto, 50 cl €
- Aceto balsamico di Modena I.G.P., 250 ml €
- Tocchetti di focaccia genovese, 150 g €
- Passata di pomodorino ciliegino con basilico, 360 g €
- Pesto senza aglio con "basilico genovese D.O.P.", 135 g €
- Olive Taggiasche della provincia di Imperia denocciolate in olio extra vergine di oliva, 180 g €
- Cotechino Modena I.G.P. Intero precotto, 500 g €
- Ragù di cinghiale, 145 g €
- Carciofini sottolio, 280 g €
- 'Nduja, 135 g €
- Panettone con uvetta, scorze candite di arance e cedro candito, 750 g €
- Confettura extra di frutti di bosco, 340 g €
- Crema spalmabile al pistacchio, 190 g €
- Praline assortite, 150 g €
- Torcetti al burro, 350 g €
- Canestrelli, 135 g €
- Cantucci toscani I.G.P. alle mandorle, 200 g €
- Cioccolato fondente extra con scorza d'arancia candita. Cacao 55% minimo, 100 g €
- Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry, 750 ml €
- Chianti classico Denominazione di Origine Controllata e Garantita 2021, 750 ml €
- Mirto di Sardegna, 50 cl €

Valle dello Strudel

23 Prodotti

Gourmet

€ 139,00



Ruscello Cioccolata

- Tagliatelle all'uovo, 250 g €
- Fusilloni - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €
- Riso Carnaroli Anno Mille®, 1000 g €
- Farina per polenta taragna istantanea, 500 g €
- Lenticchia di Altamura IGP, 150 g €
- Tocchetti di focaccia genovese, 150 g €
- Olio extra vergine di oliva DOP Umbria Colli Assisi Spoleto, 50 cl €
- Casereccia alla pugliese, 500 g €
- Ragù di chianina, 145 g €
- Salsa verde, 180 g €
- Olive taggiasche della provincia di Imperia denocciolate in olio extra vergine di oliva, 180 g €
- Cotechino Modena IGP Intero precotto, 500 g €
- Condimento per bruschetta ai carciofi, 180 g €
- Paté di olive taggiasche in olio extra vergine di oliva 10%, 180 g €
- Crema di marroni italiani, 350 g €
- Panettone con uvetta, scorze candite di arance e cedro candito, 750 g €
- Canestrelli, 135 g €
- Offelle di Parona, 200 g €
- Scorze d'arancia candite, 100 g €
- Cioccolato fondente extra con scorza d'arancia candita. Cacao 55% minimo, 100 g €
- Composta di pesca e maracuja, 330 g €
- Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry, 750 ml €
- Birra di Natale, 75 cl

● Radura del Miele

- Calamarata - Pasta di Gragnano IGP, 500 g €
- Riso Carnaroli Anno Mille®, 1000 g €
- Lenticchia di Altamura IGP, 150 g €
- Casereccia alla pugliese, 500 g €
- Olio extra vergine di oliva DOP Umbria Colli Assisi Spoleto, 50 cl €
- Carciofi Gran Duchessa sottolio, 400 g €
- Ragù di chianina, 145 g €
- Cotechino Modena IGP Intero precotto, 500 g €
- Salame Strolghino, 200 g
- Salame con carne di cinghiale, 170 g €
- Marrons Glacés, 140 g €
- Panettone con caramello salato e cioccolato bianco decorato con noci Pecan senza uvetta e scorze di agrumi canditi, 720 g €
- Torcetti con cioccolato fondente, 200 g
- Franciacorta Denominazione di Origine Controllata e Garantita Brut Biologico, 750 ml €
- Mirto di Sardegna, 50 cl €

● Porto Torroncino

15 Prodotti

Eccellenze

€ 119,00



21 Prodotti

Exclusive

€ 99,90



Tagliatelle all'uovo, 250 g €

Penne rigate - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €

Lenticchia di Altamura I.G.P., 150 g €

Olio extra vergine di oliva fruttato leggero origine Italia, 25 cl €

Passata di pomodorino ciliegino con basilico, 360 g €

Pesto senza aglio con "basilico genovese D.O.P.", 135 g €

Taralli multicereali e semi, 400 g €

Cotechino Modena I.G.P. Intero precotto, 500 g €

Cipolle borettane in aceto di vino rosso, 400 g € sgocciolato, 240 g €

Condimento per bruschetta ai carciofi, 180 g €

Paté di olive taggiasche in olio extra vergine di oliva 10%, 180 g €

Salsa verde, 180 g €

Panettone con uvetta, scorze candite di arance e cedro candito, 750 g €

Scorzette di arancia candite ricoperte di cioccolato extra fondente 70% cacao, 100 g €

Osvego al malto e miele, 250 g €

Cioccolato fondente extra. Cacao 85% minimo cacao Repubblica Dominicana, 100 g €

Confettura extra di fragole, 340 g €

Canestrelli, 135 g €

Crocante arachidi, sesamo e riso soffiato, 125 g €

Prosecco Treviso Denominazione di Origine Controllata Extra Dry, 750 ml €

Montepulciano d'Abruzzo Denominazione di Origine Controllata, 750 ml €

Prateria Zafferano

19 Prodotti

Royal

€ 79,90



- Tagliatelle all'uovo, 250 g €
- Penne rigate - Pasta di Gagnano I.G.P., 500 g €
- Lenticchia di Altamura I.G.P., 150 g €
- Olio extra vergine di oliva fruttato leggero origine Italia, 25 cl €
- Passata di pomodorino ciliegino con basilico, 360 g €
- Pesto senza aglio con "basilico genovese D.O.P.", 135 g €
- Taralli multicereali e semi, 400 g €
- Cotechino Modena I.G.P. Intero precotto, 500 g €
- Cipolle borettane in aceto di vino rosso, 400 g € sgocciolato, 240 g €
- Condimento per bruschetta ai carciofi, 180 g €
- Paté di olive taggiasche in olio extra vergine di oliva 10%, 180 g €
- Salsa verde, 180 g €
- Panettone con uvetta, scorze candite di arance e cedro candito, 750 g €
- Scorzette di arancia candite ricoperte di cioccolato extra fondente 70% cacao, 100 g €
- Osvego al malto e miele, 250 g €
- Cioccolato fondente extra. Cacao 85% minimo cacao Repubblica Dominicana, 100 g €
- Confettura extra di fragole, 340 g €
- Canestrelli, 135 g €
- Crocante arachidi, sesamo e riso soffiato, 125 g €
- Prosecco Treviso Denominazione di Origine Controllata Extra Dry, 750 ml €
- Montepulciano d'Abruzzo Denominazione di Origine Controllata, 750 ml €

Prato dei dolci

Trovai scintillanti confezioni in latta capaci di custodire ogni mia scoperta. Così le riempio di bontà, pronte per essere donate e condivise.

Tagliatelle all'uovo, 250 g €

Calamarata - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €

Tocchetti di focaccia genovese, 150 g €

Casereccia alla pugliese, 500 g €

Olio extra vergine di oliva fruttato leggero origine Italia, 25 cl €

Pomodorini secchi sottolio, 280 g €

Olive taggiasche della provincia di Imperia denocciolate in olio extra vergine di oliva, 180 g €

Crema spalmabile al pistacchio, 190 g €

Marrons Glacés, 140 g €

Cuneesi al rum, 200 g €

Cantucci toscani I.G.P. alle mandorle, 200 g €

Cioccolato fondente extra. Cacao 74% minimo cacao Ecuador, 100 g €

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry, 750 ml €

13 Prodotti

Specialità

€ 69,90



16 Prodotti

Majestic

€ 59,90



- Spaghetti - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €
- Fusilli - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €
- Farina per polenta taragna istantanea, 500 g €
- Lenticchia di Altamura I.G.P., 150 g €
- Taralli multicereali e semi, 400 g €
- Polpa rustica con basilico 690 g €, sgocciolato 480 g
- Salsa verde, 180 g €
- Cipolle borettane in aceto di vino rosso, 400 g €, sgocciolato 240 g
- Cotechino Modena IGP Intero precotto, 500 g €
- Panettone con uvetta, scorze candite di arance e cedro candito, 750 g €
- Crema di marroni italiani, 350 g €
- Cioccolato fondente extra con lamponi. Cacao 55% minimo, 100 g €
- Confettura extra di pesche, 340 g €
- Canestrelli, 135 g €
- Osvego al malto e miele, 250 g €
- Prosecco Treviso Denominazione di Origine Controllata Extra Dry, 750 ml €

Golfo Vaniglia

Contrada Mandarinino

11 Prodotti

Biologico

€ 59,90



● Scogliera del Croccante

- Spaghetti integrali biologici, 500 g e
- Riso Carnaroli biologico, 1000 g e
- Passata di pomodoro biologica, 690 g e
- Triangolini di mais biologici, 90 g e
- Olio extra vergine di oliva biologico, 50 cl e
- Aceto balsamico di Modena IGP biologico, 500 ml e
- Infuso di finocchio biologico in filtri, 40 g e
- Panettone biologico, 750 g e
- Frollini al grano Khorasan a marchio Kamut® con gocce di cioccolato biologici, 300 g e
- Composta biologica di fichi e noci, 260 g e
- Marmellata di arance biologica, 330 g e

● Radura delle Mele Caramellate

Borgo dei Cioccolatini

- Linguine - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €
- Pennoni rigati - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €
- Farina per polenta taragna istantanea, 500 g €
- Lenticchia di Altamura I.G.P., 150 g €
- Taralli multicereali e semi, 400 g €
- Salsa di pomodoro ciliegino siciliano, 330 g €
- Pesto senza aglio con "basilico genovese D.O.P.", 135 g €
- Cotechino Modena IGP Intero precotto, 500 g €
- Capperi in aceto di vino, 100 g €, sgocciolato 60 g
- Panettone con uvetta, scorze candite di arance e cedro candito, 750 g €
- Scorzette di arancia candite ricoperte di cioccolato extra fondente 70% cacao, 100 g €
- Confettura extra di albicocche, 340 g €
- Cioccolato fondente extra. Cacao 74% minimo cacao Ecuador, 100 g €
- Trebbiano d'Abruzzo Denominazione di Origine Controllata, 750 ml €

Pianoro della Panna

14 Prodotti

Gold

€ 49,90



12 Prodotti

Special

€ 39,90



Fusilli - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €

Linguine - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g €

Tocchetti di focaccia genovese, 150 g €

Passata di pomodoro ciliegino con basilico, 360 g €

Pesto senza aglio con "basilico genovese D.O.P.", 135 g €

Aceto balsamico di Modena I.G.P., 250 ml €

Cipolle Perlina in agrodolce, 290 g €, sgocciolato 160 g

Offelle di Parona, 200 g €

Osvego al malto e miele, 250 g €

Scorze d'arancia candite, 100 g €

Cioccolato fondente extra con scorza d'arancia candita. Cacao 55% minimo, 100 g €

Cantuccini toscani I.G.P. alle mandorle, 200 g €

Costa Caramellata

Valle Nocciola

9 Prodotti

Gift

€ 29,90



Viaggiai attraverso campi di specialità dolci e salate, mi fermai in cantine antiche e raccolsi ingredienti golosi.

Tagliatelle all'uovo, 250 g e

Fusilli - Pasta di Gragnano I.G.P., 500 g e

Taralli con olio di oliva e olio extra vergine di oliva, 400 g e

Cipolle Perlina in agrodolce, 290 g e, sgocciolato 160 g

Polpa rustica con basilico, 690 g e, sgocciolato 480 g

Panettone con uvetta, scorze candite di arance e cedro candito, 750 g e

Cioccolato fondente extra con lamponi. Cacao 55% minimo, 100 g e

Canestrelli, 135 g e

Croccante arachidi, sesamo e riso soffiato, 125 g e

**Valdobbiadene
Prosecco Superiore
D.O.C.G.
Jeroboam**

300 cl



€ 46,90
al litro € 15,63

**Valdobbiadene
Prosecco Superiore
D.O.C.G.
Magnum**

150 cl



€ 24,90
al litro € 16,60

**Prosecco Treviso
D.O.C.
Magnum**

150 cl

In elegante astuccio serigrafato.



€ 15,90
al litro € 10,60

**Valdobbiadene
Millesimato
Prosecco Superiore
D.O.C.G.**

75 cl

In elegante astuccio serigrafato.



€ 10,90
al litro € 14,53

**2 Valdobbiadene
Prosecco Superiore
D.O.C.G.**

75 cl

In elegante astuccio serigrafato.



€ 15,90
al litro € 10,60

**2 Prosecco Treviso
D.O.C.**

75 cl

In elegante astuccio serigrafato.



€ 12,90
al litro € 8,60

Strenna di Natale



Panettone con uvetta, cedro candito e scorze di arancia candite, 1 kg e Moscato Spumante Dolce, 75 cl

€ 15,99

Strenna Gocce di cioccolato



Panettone con gocce di cioccolato senza uvetta e scorze di agrumi canditi, 1 kg e Moscato Spumante Dolce, 75 cl

€ 15,99

Strenna Frutti esotici



Panettone con frutti esotici, ananas, papaia, guava e giaca, senza uvetta e scorze di agrumi canditi, 1kg e Moscato Spumante Dolce, 75 cl

€ 15,99

Strenna Pandoro



Pandoro, 1 kg
Moscato Spumante Dolce, 75 cl

€ 15,99



Fiaccolata
di Formaggi

Casetta
di Babbo Natale

● Campagna Zabaglione

Sentiero delle ricette

*Esplorando remote terre di golosità
e ricchi mari del gusto, scelsi con cura ingredienti
preziosi, per creare abbinamenti indimenticabili e
proporre due esperienze culinarie uniche.*

MENÙ

La via del mare



ANTIPASTO

*Panna cotta con filetti di ventresca
e cipolla caramellata*

PRIMO

*Calamarata con ragù di pesce spada
e olive taggiasche*

SECONDO

Cuore di baccalà con salsa allo zafferano

DOLCE

*Panettone con crema al limoncello
e frutti rossi*

Panna cotta con filetti di ventresca e cipolla caramellata

ANTIPASTO

 20 minuti

 4 persone

1. Mettere in ammollo la gelatina
2. Versare in un pentolino il latte, la panna e il grana padano grattugiato
3. Sciogliere il formaggio a fuoco dolce
4. Aggiungere la gelatina e amalgamare il tutto
5. Distribuire il composto nello stampo
6. Far riposare in frigorifero per almeno 5 ore
7. Tagliare la cipolla rossa e farla caramellare
8. Aggiungere lo zucchero di canna
9. Sfumare con l'aceto balsamico
10. Cuocere con una noce di burro per ammorbidire la cipolla
11. Tagliare il pane con un coppapasta
12. Tostare il pane in padella e girarlo per dorare entrambi i lati
13. Impiattare adagiando sopra la panna cotta, la cipolla caramellata e il filetto di ventresca.

- 200 g di panna fresca
- 20 ml di latte fresco intero VG
- 1 vasetto di filetti ventresca VG
- 50 g di grana padano
- 4 g di gelatina in fogli
- burro q.b. VG
- pepe e sale q.b.
- olio extra vergine di oliva q.b. VG
- 6 fette di pane alla segale VG
- 300 g di cipolle rosse di tropea
- aceto balsamico q.b. VG
- zucchero di canna q.b. VG

SCOPRI LA RICETTA





Calamarata con ragù di pesce spada e olive taggiasche

1. Far imbiondire l'aglio in camicia con un filo di olio e due rametti di prezzemolo
2. Unire la passata di pomodoro ciliegino
3. Regolare di sale e cuocere per 20 minuti a fiamma dolce
4. Tagliare il pesce spada a cubetti di circa un centimetro
5. Mettere in cottura la calamarata in abbondante acqua salata seguendo le indicazioni sulla confezione
6. Unire i cubetti di pesce spada alla passata di pomodoro e aggiustare di sale e pepe
7. Cuocere per una decina di minuti
8. Scolare la pasta e unirla al ragù di pesce spada
9. Saltare il tutto per insaporire la calamarata nel ragù di pesce
10. Trasferire la calamarata su piatto da portata
11. Aggiungere olive taggiasche, un cucchiaino di prezzemolo tritato e una grattugiata di scorza di limone

PRIMO

 35 minuti

 4 persone

- 400 g di calamarata VG
- 300 g di passata di pomodoro VG
- 1 spicchio d'aglio
- olio extra vergine di oliva VG
- 500 g di pesce spada fresco
- 1 limone
- 30 g di olive taggiasche VG
- 4 rametti di prezzemolo fresco
- sale e pepe q.b.





Cuore di baccalà con salsa allo zafferano

SECONDO

 65 minuti

 2 persone

1. Lessare in acqua bollente salata le bietole già pulite e lavate; scolarle e lasciar raffreddare
 2. Tritare lo scalogno e farlo imbiondire in un tegame con un filo d'olio
 3. Aggiungere il burro e cuocere a fiamma dolce per 10 minuti
 4. Aggiungere lo zafferano sciolto in 100 ml di acqua, il Brandy e l'aceto di mele
 5. Lasciar sfumare e mescolare bene
 6. Unire la maizena setacciata e cuocere fino a far addensare la salsa
 7. Far imbiondire lo spicchio d'aglio con qualche pezzo di peperoncino
 8. Aggiungere le bietole e le olive taggiasche e far saltare a fiamma vivace per 7/8 minuti
 9. Scaldare in una padella un filo d'olio e mettere in cottura il baccalà e rosolare a fiamma vivace per 3 minuti
 10. Abbassare la fiamma, chiudere con il coperchio e lasciar cuocere altri 7 minuti e regolare di sale
 11. Servire il baccalà con la salsa allo zafferano e accompagnarlo con le bietole saltate e le olive taggiasche
- 2 cuori di filetto di baccalà (150 g l'uno)
 - 1 bustina di zafferano VG
 - 1 scalogno
 - 50 g di burro VG
 - 20 ml di aceto di mele VG
 - 40 ml di Brandy
 - 400 g di coste di bietole pulite
 - 80 g di olive taggiasche denocciate VG
 - 50 g di maizena
 - 1 peperoncino fresco
 - olio extra vergine di oliva q.b. VG
 - 1 spicchio d'aglio
 - sale q.b.





DOLCE

 35 minuti

 8 persone

Panettone con crema al limoncello e frutti rossi

1. Scaldare il latte in un pentolino, senza farlo bollire
2. Tagliare una fettina di scorza di limone, priva della parte bianca
3. Separare i tuorli dagli albumi
4. Lavorare con la frusta tuorli e zucchero fin quando saranno spumosi
5. Aggiungere la farina setacciata e continuare a montare
6. Incorporare gradualmente il latte caldo continuando a lavorare
7. Aggiungere la scorza di limone
8. Cuocere continuando a girare fino a far addensare la crema
9. Aggiungere il limoncello e mescolare
10. Togliere dal fuoco, eliminare la scorza di limone e lasciar raffreddare
11. Servire il panettone a fette con la crema al limoncello
12. Decorare con i frutti rossi

1 panettone classico VG

50 ml di limoncello VG

3 uova VG

1 limone biologico

1/2 litro di latte intero VG

250 g di frutti rossi
(lamponi e ribes)

60 g di zucchero semolato VG

40 g di farina "00" VG



MENÙ

Terra di sapori



ANTIPASTO

*Crostini di polenta con zampone tostato
e polpettine di lenticchie*

PRIMO

*Paccheri con funghi porcini,
pancetta croccante e zafferano*

SECONDO

*Filetto di maiale all'aceto balsamico
con insalata di agrumi*

DOLCE

Torrette di panettone con crema al moscato

ANTIPASTO

 45 minuti

 2 persone

Crostini di polenta con zampone tostato e polpettine di lenticchie

1. Cuocere la farina di mais in acqua calda e salata per 30 minuti
2. Mescolare costantemente
3. Stendere la polenta su una teglia e lasciarla riposare
4. Cuocere le lenticchie
5. Frullarle con uovo, pecorino, pan grattato, pane a cubetti, patata, sale, pepe, prezzemolo.
6. Creare delle polpettine e passarle nel pangrattato
7. Soffriggerle in olio fino a doratura
8. Cuocere lo zampone e tagliarlo a fette spesse
9. Tostare le fette di zampone e la polenta con olio e timo
10. Impiattare i crostini di polenta con zampone, polpettine e pomodorini secchi

- 250 g di farina di mais bramata VG
- 1 litro di acqua
- 1 kg Zampone precotto VG
- 500 g di lenticchie VG
- 1 patata media già cotta
- 1 uovo fresco VG
- 1 fetta di pane bianco VG
- 2 cucchiaini di pangrattato
- 2 cucchiaini di pecorino Romano VG
- sale e pepe q.b.
- 1 rametto di prezzemolo
- 8 pomodorini secchi VG
- timo fresco
- olio extra vergine di oliva VG

SCOPRI LA RICETTA





Paccheri con funghi porcini, pancetta croccante e zafferano

PRIMO

 50 minuti

 4 persone

1. Mettere i funghi in ammollo in acqua calda per almeno un'ora
2. Rimuoverli dall'acqua e conservare quest'ultima
3. Tagliare i pomodori.
4. Far imbiondire lo spicchio d'aglio con 6 cucchiaini di olio evo
5. Unire i funghi, lasciandoli rosolare
6. Aggiungere i pomodori tagliati e un bicchiere di acqua dei funghi
7. Coprire con un coperchio e cuocere a fiamma bassa per 20 minuti
8. Se necessario, versare ulteriore acqua
9. Aggiungere sale, pepe e zafferano sciolto in un bicchierino di acqua e lasciar cuocere per altri 5 minuti
10. Cuocere i paccheri in abbondante acqua salata
11. Rosolare la pancetta tagliata a strisce per renderla croccante
12. Scolare la pasta al dente, unirla al sugo e terminare la cottura
13. Impiattare con una fetta di pancetta e un rametto di timo per piatto

- 400 g di paccheri lisci VG
- 2 buste di funghi porcini secchi VG
- 1 bustina di zafferano in polvere VG
- 4 fette di pancetta a fetta VG
- 10 pomodori pachino
- 6 rametti di timo fresco
- olio extra vergine di oliva VG
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 1 spicchio di aglio

SCOPRI LA RICETTA



Filetto di maiale all'aceto balsamico con insalata di agrumi

SECONDO

 55 minuti

 4 persone

1. Condire il filetto di maiale con sale e pepe, poi infarinarlo leggermente
 2. Sciogliere il burro a fuoco lento e, appena sarà fuso, aggiungere il filetto
 3. Farlo rosolare su tutti i lati
 4. Aggiungere 50 ml di aceto balsamico e lasciar sfumare
 5. Quando l'aceto sarà evaporato adagiare il filetto su una pirofila
 6. Aggiungere la salvia e bagnare con il restante aceto balsamico, un filo d'olio e il brodo vegetale
 7. Cuocere in forno statico già caldo a 180 per 30/35 minuti. All'interno dovrà essere leggermente rosato
 8. Pelare a vivo l'arancia e il pompelmo e tagliarli a spicchi
 9. Tagliare a rondelle le olive e aggiungerle agli agrumi
 10. Unire le noci pecan e condire con olio evo, sale e pepe
 11. Sfornare il filetto, tagliarlo a fette e servirlo con l'insalata di agrumi e noci Pecan
- 400 g di filetto di maiale intero
 - 80 ml di aceto balsamico VG
 - 30 g di burro VG
 - 5 foglie di salvia
 - 50 g di farina "00" VG
 - 1 arancia
 - 1 pompelmo rosa o giallo
 - 50 g di noci Pecan VG
 - olio extra vergine di oliva q.b. VG
 - 40 g di olive verdi denocciolate VG
 - 50 ml di brodo vegetale
 - sale e pepe nero q.b.



Torrette di panettone con crema al moscato

DOLCE

 30 minuti

 2 persone

1. Separare gli albumi dai tuorli
2. Montare i tuorli con lo zucchero, per ottenere una consistenza spumosa
3. Incorporare il mascarpone e continuare a mescolare
4. Aggiungere anche il moscato a filo senza smettere di mescolare
5. Montare gli albumi a neve e unirli alla crema, continuando a mescolare
6. Cuocere e sciogliere i lamponi con il succo di mezzo limone e lo zucchero
7. Tagliare il panettone con l'aiuto di un coppapasta,
8. Scaldare su un pentolino una noce di burro
9. Tostare il panettone su entrambi i lati
10. Impiattare il panettone
11. Farcirlo con la crema al moscato, la coulis di lamponi, i lamponi freschi e una spolverata di cioccolato

250 ml Moscato D'Asti VG

150 g mascarpone VG

2 uova fresche VG

60 g zucchero VG

1 panettone con gocce di cioccolato VG

1 tavoletta di cioccolato fondente VG

20 g di burro VG

150 g di lamponi
+ 50 g per la guarnizione

20 g di zucchero VG

succo di mezzo limone



Scopri tutte le nostre specialità
e le idee regalo dedicate al Natale
nei punti vendita



unes

VG il Viaggiator Goloso

Vivi l'esperienza completa
sul nostro catalogo online su
ilviaggiatorgoloso.it



* Sconto valido dall'8/11/2024 al 07/01/2025 per acquisti effettuati presso i punti vendita Unes e il Viaggiator Goloso;
nei punti vendita Iper La grande i, lo sconto è valido solo con Carta Vantaggi dal 16/12/2024 al 31/12/2024.

BUONE FESTE
il Viaggiatore Goloso



ilviaggiatorgoloso.it