



Franciacorta Montina
premiata al Decanter
World Wine Awards 2025



Montina Franciacorta
premiata al WineHunter
Award 2025



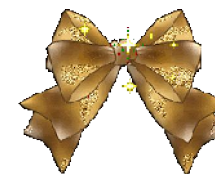
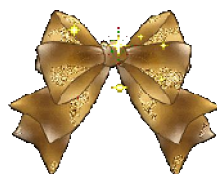
I nostri Franciacorta
premiati: Rosé Extra Brut
e Dosage Zéro
conquistano 94 punti
Falstaff



Montina Franciacorta
Satèn conquista i Tre
Bicchieri del Gambero
Rosso 2026



I migliori Franciacorta:
Riserva Quor Nature 2018
Montina premiato con 5
Grappoli Bibenda 2026



Tenuta Montina
protagonista delle
Giornate FAI d'Autunno
2025

Per ogni Vino è presente
una breve scheda tecnica
Ricevibile scheda completa

Regalare una visita in Cantina

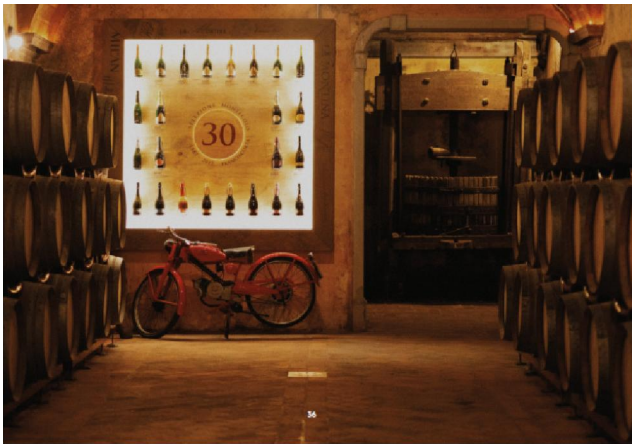
La Montina è una “cantina aperta”, ogni giorno dell’anno accogliamo gli ospiti con visite guidate, degustazioni e il racconto del nostro Franciacorta, che dalla vigna arriva nei vostri calici dopo un bellissimo viaggio di (almeno) tre anni.

La famiglia Bozza ha fatto della cultura del vino uno dei capisaldi del proprio lavoro e questo impegno è stato riconosciuto con l’assegnazione del **Premio Accoglienza Essere Franciacorta**, indetto dalla Strada del Franciacorta in collaborazione con l’**Università Bocconi di Milano**, che ha decretato La Montina l’azienda vinicola con il **più elevato e qualificato livello d’accoglienza** fra le pur eccellenti cantine della Franciacorta.

La visita inizia con una passeggiata nella suggestiva corte di Villa Baiana, si prosegue poi nei 7.500mq di cantina completamente realizzata sotto la collina e con la spiegazione del **metodo Franciacorta**. La temperatura in cantina è di circa **12°C** tutto l’anno, si consiglia quindi un abbigliamento adatto, poi si passa alla visita dei saloni e del **Museo d’Arte Contemporanea** con racconto delle opere esposte, tra cui i quadri dell’artista milanese **Remo Bianco**. La durata indicativa della visita in cantina è di un’ora, un’ora e trenta.

Gli spazi della Tenuta di Villa Baiana sono lo scenario perfetto per ogni evento, da quello più intimo sino al più scatenato. Spazi speciali anche per meeting ed incontri aziendali, oggi ancora più efficaci, grazie a una nuova sala conferenze.





Giorni feriali Mercoledì e Venerdì ore 10:00

Festivi: Sabato e Domenica ore 10:00

Lingue: Italiano, Inglese

Validità 1 anno. Cancellazione gratuita

A) INTERMEDIO, include:

Degustazione di **Franciacorta Extra Brut e Rosé Demi Sec**,
assieme al Grana Padano e crostini di pane salumi del territorio.
Sosta al wine shop (acquisto non obbligatorio)
euro 25,00 a persona - Bambini sotto i 14 anni omaggio

B) AVANZATO, include:

Degustazione di **Franciacorta Extra Brut, Satèn e Rosé Demi Sec**,
assieme al Grana Padano e crostini di pane con salumi del territorio.
Sosta al wine shop (acquisto non obbligatorio)
euro 30,00 a persona - Bambini sotto i 14 anni omaggio

C) PREMIUM, minimo 4 partecipanti, include:

Degustazione di **Franciacorta Riserva Quor Nature, Rosé Extra Brut
e Riserva Vintage di almeno 10 anni**, assieme al Grana Padano e crostini, pane
con salumi del territorio. Sosta al wine shop (acquisto non obbligatorio)
euro 55,00 a persona - Bambini sotto i 14 anni omaggio

Sono presenti persone
con mobilità ridotta?



**Cane di piccola
taglia**



**Opzione
vegetariana**



Opzione vegana
VEGAN



**Opzione senza
glutine**

Con ordine a partire da euro 500
ogni Voucher a persona (2* e 4*)
Vi è offerto scontato del 25%
Lo sconto potrà essere detratto
nell'ordine stesso.

Es. Premium per 4 euro 220,00

Ordine sconto euro 55,00

*n. 1 Intermedio o n. 1 Avanzato
o n. 1 Premium



You & Me

Per festeggiare bastano due cose:
un buon Franciacorta,
e dove versarlo

Franciacorta Dosage Zero D.O.C.G.
2 Calici Franciacorta in Vetro
1 Stopper

n. 10 euro 42,60
n. 20 euro 41,40
n. 30 euro 40,00



Dosage Zero D.O.C.G.

75% Chardonnay - 25% Pinot Nero. Alcool: 12% - Ph: 3,07 - Acidità totale: 6,2 g/

Le uve provengono da vigneti situati in terreni di origine morenica recente, caratterizzati da suoli poco profondi con ciotoli, che offrono le condizioni ottimali per produrre acini freschi con una vivace acidità. Nel calice si presenta con un colore giallo paglierino arricchito da delicati riflessi dorati. Al naso, si possono apprezzare distintamente i profumi di frutta esotica. In bocca, si rivela fine e di carattere.



Original

Franciacorta Rosé Demi Sec DOCG
Panettone Glassato Flamigni 750gr.

Il nostro "FIORE"

FLAMIGNI
Dal 1930



n. 10 euro 47,50
n. 20 euro 45,90
n. 30 euro 44,80

Seguono
Schede prodotti





Rosé Demi Sec DOCG

65% Pinot Nero - 35% Chardonnay. Alcool: 12% - Ph: 3,18 - Acidità totale: 6 g/l
E' un vino che si distingue per la sua straordinaria morbidezza.

La breve macerazione sulle bucce del Pinot Nero, non solo dona al vino il suo caratteristico colore rosato ma anche un profumo avvolgente e un sapore ricco di piccoli frutti rossi di sottobosco, perfettamente bilanciati dalla freschezza e dall'eleganza dello Chardonnay, che aggiunge una nota di finezza al profilo aromatico complessivo. Con la sua spuma briosa e persistente il Rosé Demi Sec si accompagna bene con frutta fresca, piccola pasticceria e formaggi dal gusto delicato.



Panettone

Dall'ormai centenaria ricetta piemontese, con la prelibata glassa composta di nocciole tonde gentili delle Langhe, mandorle armelline pelate albe d'uova e granella di zucchero.

Un classico del gusto, che non finisce mai di piacere.



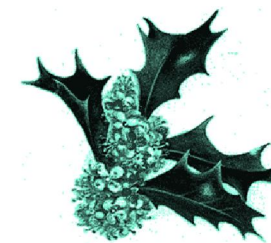
Ingredienti

Farina di **frumento**, uva sultanina 16%, glassa 11% (zucchero, albume d'uovo pastorizzato (uova da allevamento a terra), granella di **nocciole**, farina di armelline amare, farina di riso), scorzoni di arancia canditi 10% (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone concentrato), **burro**, zucchero, tuorlo d'uovo pastorizzato (uova da allevamento a terra), lievito madre naturale (farina di **frumento**, acqua), emulsionanti mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale e lecitina di girasole, sciroppo di zucchero, sale, farina di **frumento** maltato, aromi naturali, estratto di vaniglia da bacche del Madagascar. Può contenere **soia**, **mandorle** e **pistacchi**.

Valori nutrizionali medi per 100 g Average nutritional values per 100 g	
Energia / Energy	1616 kJ 385 kcal
Grassi / Fat	14,2 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	8,4 g
Carboidrati / Carbohydrate	55,8 g
di cui zuccheri / of which sugars	28,7 g
Fibre / Fibre	2,5 g
Proteine / Protein	6,79 g
Sale / Salt	0,30 g

Special

Franciacorta Satèn DOCG
Spaghetti - The Geometry of Pasta 500gr.
Marinara Tomato Pasta Sauce 280gr.
Pasticcini Salati Aperitivo Flamigni 60gr.



Seguono
Schede prodotti



Satèn DOCG

100% Chardonnay - Alcool: 12% - Ph: 3,08 - Acidità totale: 6,4 g/l. Viti poste in alcuni dei più longevi vigneti posizionati verso il lago d'Iseo, dal cui microclima traggono tutti i benefici. Ha spuma soffice con delicato perlage, dal bel colore paglierino di tonalità variabile in funzione dell'annata. Al naso presenta un bouquet complesso con sentori di frutta fresca, di acacia e taglio. Le fermentazioni in parte avvengono in barriques di leggera tostatura, in modo da conferire al vino eleganza, finezza e note di vaniglia. In bocca denota una piacevole sensazione tattile di setosità. Abbinamenti ideali per questo vino: primi piatti delicati, pesce e carni bianche.



n. 10 euro 50,50
n.20 euro 48,70
n. 30 euro 47,60



Marinara Tomato Pasta Sauce 280gr.

Ingredienti:

polpa e concentrato di pomodoro,
olio extravergine di oliva, zucchero, sale,
cipolla, sedano, carote, basilico, aglio.
Biologico

Nutrizionali per 100g.

Energia (kCal) 56,0 kCal – Energia 234,3 kJ,
grassi 0,8g - carboidrati 9,6g. - zuccheri 5,6g
fibre 2,4g - proteine 2,4g. - calcio 48mg - sodio 0,37g
Ferro 1,44mg - Acidi grassi 0,0g – saturi totali 0,0g



Pasticcini salati

Un **viaggio gastronomico**, lungo tutta la penisola, attraverso **sapori e creatività**, dove l'arte culinaria incontra l'innovazione per deliziare il palato e conquistare il cuore di chi ama l'eccellenza salata. **Ingredienti pregiati e ricercati**, abilmente abbinati per offrire ricette **gustose** per un aperitivo **piacevole e frizzante**.

L'Aperitivo Italiano è perfetto per accompagnare cocktail, vini bianchi aromatici o spumanti. Le decorazioni floreali incluse nella confezione aggiungono un tocco raffinato, rendendo ogni presentazione ancora più invitante.

Il packaging studiato nei minimi dettagli garantisce freschezza e croccantezza.

Ingredienti: variano a seconda del gusto, ma solitamente includono farina (spesso di grano antico), burro, uova e vari ingredienti specifici come pistacchi, capperi, olive, Parmigiano Reggiano e spinaci

Nutrizionali medi per 100g di assortimento sono: circa 479 kcal, 7,80g proteine, 25,00g di grassi (13,00g saturi) e 54,00g di carboidrati (30,80g zuccheri)



Vie en Rose

Franciacorta Rosé Demi Sec DOCG
Cioccolatini Cuneesi al Rhum Bodrato 160gr.
Piastrella Cioccolato al Latte e Sfere croccanti Bodrato 100gr.
Torrone friabile con Mandorle Pugliesi,
Flamigni 200gr.

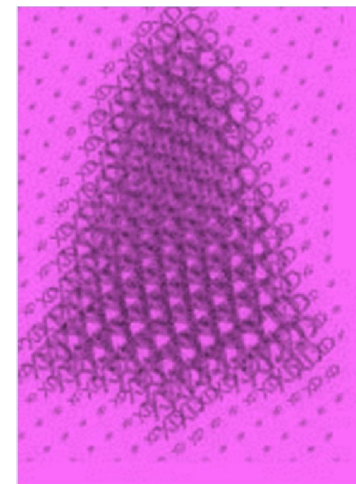


Scheda Rosé Demi Sec
come Confezione Original



n. 10 euro 58,00
n. 20 euro 56,60
n. 30 euro 54,90

Seguono
Schede prodotti



Bodrato Cioccolato

il cioccolato Bodrato non è soltanto un logo ma una magia che si ripete fin dalla sua nascita, nel lontano 1943 a Novi Ligure. Grazie alla qualità senza compromessi e la passione che quotidianamente riversiamo nel nostro lavoro. Attingiamo a piene mani dalle antiche tradizioni gastronomiche Piemontesi preparando con cura le migliori interpretazioni di grandi classici (nocciolato, boeri, giandujotti, cremini, creme spalmabili) e sperimentando golose innovazioni contemporanee (tavolette alle spezie, praline al Té Matcha, cremini al Sale Maldon). Utilizziamo soltanto le migliori materie prime disponibili come le Ciliegie di Garbagna, le Nocciole del Piemonte IGP, la Menta di Pancalieri. Le nostre ricette, che non contemplano aggiunta di conservanti o di elementi idrogenati, sono riviste periodicamente dai nostri esperti al fine di ridurre sistematicamente la quantità di grassi vegetali, senza alterazioni di gusto.

Ciocolatini Cuneesi al Rhum Bodrato 160gr.



Ingredienti

Copertura: cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di Soia, estratto di vaniglia naturale) cacao min. 62%. **Ripieno:** cioccolato fondente (massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di Soia, estratto di vaniglia naturale) cacao min. 62%, grassi vegetali (olio di girasole, burro di cacao, olio di cartamo) aromi, sciroppo di glucosio/fruttosio, rum 3%.

Valori Nutrizionali medi 100gr

Energia 2225 Kj / 536 kcal, Grassi 38g di cui saturi 23g, Carboidrati 38g di cui zuccheri 36g, Proteine 5g, Sale 0,0 g



Piastrella Sfere croccanti al Latte Bodrato 100gr



Piastrella: Cioccolato al **Latte** (cacao min.35%) (zucchero, burro di cacao, Latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante (lecitina di Soia, lecitina di girasole), aroma naturale di vaniglia
Sfere Croccanti: Cioccolato 84,0% (pasta di cacao; zucchero; burro di cacao; grasso del **Latte**; emulsionante: lecitine (Soia); aroma naturale di vaniglia cereali croccanti -farina di Frumento, zucchero, farina di malto Frumento, amido (**Frumento**), agenti lievitanti: E500ii, sale, burro di cacao, aroma naturale di vaniglia, sciroppo di glucosio; zucchero; agente rivestimento: E414.



Flamigni

Il torrone è un **dolce antico**. Prodotto dal 1930 ancora a mano. Garanzia di un perfetto gusto e del proprio sapore artigianale.

Ingredienti: mandorle sbucciate 40%, miele, zucchero, sciroppo di glucosio albume d'uovo, ostie (acqua, olio d'oliva, fecola di patate, estratto di vaniglia del Madagascar, regolatore acidità bicarbonato di sodio
Nutrizionali per 100gr.: Energia 2157KJ-514Kcal, Grassi 29,97g. di cui acidi saturi 2,5g., Carboidrati 0,72g., Zuccheri 46,04g. Fibre 5,10g, Proteine 11,88g., Sale 0,17g.



Peculiar

La nostra Luna

Franciacorta Millesimato Brut 2020 DOCG
Formaggio Baïta del Bagoss 250gr.
Salsa Cipolle e Rabarbaro, Alpenzu, 160gr.
Funghi Porcini tagliati in Olio d'Oliu,
La Fungheria 290gr.



n. 10 euro 71,50
n.20 euro 70,00
n. 30 euro 68,70



Millesimato Brut 2020 DOCG

70% Chardonnay - 30% Pinot Nero

Alcool: 12% - Ph: 3,06 - Acidità totale: 6,5 g/l

Ottenuto da uve raccolte solo nelle annate e nei vigneti migliori.

Il Chardonnay dona eleganza e finezza e il Pinot Nero struttura e longevità.

Da questo connubio e da un'attenta spremitura soffice tramite Torchio Verticale Marmonier,

nasce un prodotto dal caratterizzante colore oro, un vino dalle peculiarità inconfondibili.

Ha spuma soffice con perlage continuo e fine. Dalle sensazioni olfattive altrettanto fini si aprono coinvolgenti aromi di frutta a polpa gialla, ma anche leggera tostatura. In bocca presenta un buona verve acida con pienezza e sapidità di gusto. Abbinabile con tutti i piatti elaborati e succulenti.



Seguono
Schede prodotti

Baita del Bagoss

Bagolino(BS), altitudine circa 800mt.

Dove a detta di moltissime persone si affina e si stagiona, il piu' buon formaggio del mondo.

Ogni forma di Bagòss viene prodotta e marchiata da ogni singolo casaro rispettando un metodo antico, su una caldera di rame e cotto su fuoco a legna. 500 mucche della razza bruno alpina forniscono quotidianamente il prezioso latte. Ricetta semplice imposta da un rigido disciplinare di produzione, per un tesoro gastronomico: latte vaccino parzialmente scremato per affioramento spontaneo, sale marino, caglio di vitello in polvere e zafferano.

Il tutto per creare un formaggio dal sapore forte e deciso, dal profumo intenso.



La Fungheria

Nasce nel 1893 a Milano.

La vastacercchia dei buongustai milanesi ed i gourmet più raffinati ne decretano subito il successo, grazie alla ricerca dell'eccellenza nella materia prima e la cura artigianale in ogni fase, dalla raccolta alla lavorazione, al confezionamento.

Ancora oggi si conferma che privilegiare gli aspetti qualitativi del prodotto rispetto a quelli quantitativi, e' stata la scelta giusta.

Vaso di funghi porcini 290gr(boletus edulis e relativo gruppo)

Tagliati in olio d'oliva. Pronti all'uso.

Si prestano ad essere serviti con antipasti, carni, insalate.



Alpenzu

Valle d'Aosta. Dal 2001 a conduzione familiare producendo artigianalmente per offrire prodotti genuini dal sapore unico

Salsa Cipolle e Rabarbaro.

Ingredienti:

Cipolle rosse 45%, zucchero, rabarbaro 18%, aceto di mele della Valle d'Aosta, sale, alloro, timo, pepe nero, anice stellato.

Senza conservanti e coloranti.

Abbinabile a: affettati, carni miste, formaggi freschi e stagionati.

Valori Nutrizionali medi 100gr.: Grassi 0,0gr di cui acidi saturi 0,0gr, Carboidrati 73,0gr di cui zuccheri 68,0gr, Proteine 0,7gr, Sale 0,1gr.



ExStravagant

Cassa Legno
Franciacorta Brut DOCG
Bianco Palanga

Spaghetti -The Geometry of Pasta 500gr
Torrone friabile con Mandorle Pugliesi, Flamigni 200gr.
Parmigiano Reggiano Caseificio Gennari, 500gr.
Salsa Cipolle e Rabarbaro, Alpenzu, 160gr.
Pasticcini Salati Aperitivo Italiano
Flamigni 60gr.



n. 10 euro 79,00
n.20 euro 77,00
n.30 euro 75,70

Seguono Schede Vini
Scheda
Parmigiano Reggiano





Brut

85% Chardonnay - 15% Pinot Nero - Alcool: 12% - Ph: 3,10 - Acidità totale: 6,2 g/l

Il Franciacorta Brut e' l'espressione principe e genuina del nostro territorio, ma non solo, esprime anche eleganza, pulizia e versatilità, adatto per ogni occasione.

Questa cuvée di uve provenienti da annate e vitigni diversi, sapientemente collocati in sette Comuni franciacortini, è il risultato di una pigiatura soffice. Due annate diverse contribuiscono a mantenerne l'omogeneità qualitativa nel tempo. La spuma generosa, l'acidità il color giallo paglierino, anticipano i gradevoli sentori di frutta fresca e di note floreali.

Eccellente come aperitivo e ottimo compagno di primi piatti, pesce e carni bianche.

Palanga

100% Chardonnay - Alcool: 12,5%

Dalle uve raccolte a piena maturazione nasce l'elegante Bianco Palanca, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

L'olfatto è composto da sentori floreali, frutta a polpa bianca e leggere note di boisé. Delicato, di corpo, dalla soddisfacente sapidità.

Ideale con piatti vegetariani o con carni e pesce poco elaborati.

Ottimo anche con formaggi delicati.

Parmigiano Reggiano Caseificio Gennari, 500gr.

Se il nostro formaggio è stato definito "la Ferrari del Parmigiano" significa che ogni giorno riusciamo a creare un vero e proprio gioiello.

Il segreto? Sicurezza di una filiera completa dal campo al prodotto finito: latte proveniente da allevamenti di proprietà e da allevatori fornitori fidelizzati da oltre 50 anni di collaborazione. Latte minimamente sgrassato, poco caglio, pochissimo siero, saline controllatissime, spinatura manuale, stagionatura lenta in ambiente umido. Tutte queste caratteristiche rendono la produzione più difficile e più onerosa, ma la differenza si sente nel palato! Prodotto: Fresco e sempre delicato, dalla pasta morbida e chiara, all'assaggio il suo sapore è dolce, richiama il gusto della panna.

Stagionatura 18 mesi

Ingredienti: Latte, Sale, Caglio.

Nutrizionali medi per 100g:

Energia 1671 kJ/ 402 kcal; Grassi 30g di cui acidi grassi saturi 20g;

Carboidrati 0g di cui zuccheri 0g; Proteine 32g; Sale 1,6g.



Festival

n. 10 euro 99,40
n.20 euro 97,70
n. 20 euro 96,50

Scatola Natale Rossa
Panettone Glassato - Flamigni - 750gr.
Franciacorta Extra Brut DOCG
Rosso dei Dossi
Spaghetti - The Geometry of Pasta 500gr
Fonduta valdostana - Alpenzu 230gr.
Crema di Nocciole e Cacao - Alpenzu 150gr.
Cioccolatini Cuneesi al Rhum Bodrato 160gr
Torrone friabile con Mandorle Pugliesi, Flamigni 200gr.
Parmigiano Reggiano Caseificio Gennari, 500gr



Seguono schede vini
e schede prodotti





Extra Brut

80% Chardonnay - 20% Pinot Nero - Alcool: 12% - Ph: 3,15 - Acidità totale: 6,1 g/

Le uve provengono da vigneti localizzati in terreni di origine morenica recente,

suoli poco profondi con ciotoli, particolarmente adatti a produrre acini freschi con buona acidità.

I grappoli raccolti a mano nel pieno delle proprie caratteristiche organolettiche, hanno seguito lo stesso procedimento del Franciacorta Brut di base con selezione delle prime frazioni ottenute dalle spremiture.

Il Franciacorta Extra Brut ha un colore giallo tenue con riflessi verdognoli ed un perlage fine.

Al palato è secco, immediato, dalla vivace freschezza, con buona sapidità e mineralità.

Al naso si colgono i tipici sentori dei fiori d'agrumi e della frutta fresca.

Ideale come aperitivo a base di ostriche, gamberi crudi, tempura e Grana Padano



Fonduta valdostana 230gr. - Alpenzu

Ingredienti

Formaggi (latte, sale, caglio, fermenti lattici) 50% (Fontina D.O.P. 35% formaggi da tavola), acqua, panna (latte), amido di mais, tuorlo d'uovo, sale di fusione: sodio citrato, conservante: acido sorbico. Senza coloranti - Gluten Free

Nutrizionali

Valori medi per 100 grammi: Energia 936,6 kJ / 226,2 kcal, Grassi 19,8g di cui acidi saturi 10,2g, Carboidrati 1,0g di cui zuccheri 0,0g, Proteine 11,0g, Sale 1, g.



Rosso dei Dossi - Alcool: 13%

Nasce da uve Merlot e Cabernet Sauvignon perfettamente mature e da una lunga macerazione sulle bucce, da cui deriva il colore rosso rubino brillante che lo caratterizza.

Al naso è pieno, con sentori di frutti rossi integrati alla nota tostata dell'affinamento in rovere.

Alla beva è di buona struttura, avvolgente con morbide note tanniche.

Si accompagna con piatti elaborati a base di carne.

Perfetto con selvaggina e formaggi stagionati.

Crema di Nocciole e Cacao 150gt.- Alpenzu

Ingredienti: Zucchero di canna, **nocciola** 20%, grassi vegetali (olio di girasole, burro di cacao, olio di oliva), cacao magro in polvere 6%, latte scremato in polvere, olio di oliva, emulsionante: lecitina di **soia**. Può contenere tracce di **latte**. Senza coloranti - Gluten Free



Nutrizionali

Valori medi per 100 grammi:
Energia 2.309,0 kJ / 552,0 kcal, Grassi 35,0g di cui acidi saturi 4,7g, Carboidrati 53,0g di cui zuccheri 50,0g, Proteine 6,0g, Sale 0,0g.

Gran Galà

n. 10 euro 107,40
n.20 euro 105,00
n. 30 euro 102,80

Scatola NATALE Rossa
Panettone Glassato - Flamigni - 750gr.
Franciacorta Brut DOCG
Bianco Palanga
Parmigiano Reggiano Caseificio Gennari, 500gr
Salsa Cipolle e Rabarbaro, Alpenzu, 160gr.
Salsa Barbecue - Alpenzu - 150gr
Cioccolatini Cuneesi al Rhum Bodrato 160gr
Piastrella Cioccolato Bodrato 100gr.
Torrone friabile con Mandorle Pugliesi, Flamigni 200gr.
Giardiniera in Agrodolce - Alpenzu - 330gr.



Seguono
Schede



Salsa Barbecue - Alpenzu - 150gr



Le salse sono fondamentali per avere successo a tavola, da utilizzare per accompagnare grigliate miste di carni e patate.

Ingredienti

Passata di pomodoro 26%, aceto balsamico di Modena I.G.P., zucchero, doppio concentrato di pomodoro 13%, miele, aceto di mele della Valle d'Aosta 10%, sale, **senape**, timo, pepe nero, aglio, alloro, peperoncino.
Senza conservanti e coloranti.

Nutrizionali

Valori medi per 100 grammi: Energia 389,0 kJ / 93,0 kcal, Grassi 0,6g di cui acidi saturi 0,0g, Carboidrati 41,0g di cui zuccheri 33,0g, Proteine 0,8g, Sale 0,1g.



Giardiniera in Agrodolce - Alpenzu - 330gr



Tutte le verdure vengono accuratamente selezionate utilizzando solo le parti migliori. La preparazione è esclusivamente manuale per offrire, come da tradizione contadina, ogni singolo pezzo nella sua originale consistenza solida e croccante.

Ingredienti

Verdure 55%
(peperoni, carote, cavolfiori, finocchi, **sedano**, fagiolini verdi)
acqua, aceto di mele della Valle d'Aosta, zucchero, sale, alloro, pepe nero, chiodi di garofano.
Senza conservanti e coloranti.

Nutrizionali

 Valori medi per 100 grammi:

Energia 220,5 kJ / 51,9 kcal, Grassi 0,1g di cui acidi saturi 0,0g, Carboidrati 12,0g di cui zuccheri 11,8g, Proteine 0,8 g, Sale 3,0g. Pronta da gustare, si consiglia l'utilizzo a freddo in abbinamento agli affettati e antipasti misti.
Ottima come contorno di bolliti di carne mista.

Red
Night

n. 10 euro 121,00
n. 20 euro 119,00
n. 30 euro 117,40

Baule in Velluto Marrone
Panettone Glassato - Flamigni - 750gr
Franciacorta Satèn DOCG
Rosso dei Dossi
Piastrella Cioccolato Bodrato 100gr.
Torrone friabile con Mandorle Pugliesi, Flamigni 200gr.
Salsa Barbecue - Alpenzu - 150gr
Funghi Porcini tagliati in Olio d'Olio, La Fungheria 290gr.
Giardiniera in Agrodolce - Alpenzu - 330gr.





COFANETTI & CASSETTE

Da 1-2-3-6 Bottiglie, Magnum
Cofanetti litografati o Cassette in Legno
e Scatole modulari.

Personalizzabili in varie modalità, solo con
le iniziali, o con il Logo o dediche
incisi a Laser sul vetro o sulla cassetta in Legno
o posti in eleganti etichette di resina
(et. Resina - Fascia su scatola minino 50pz)

N.B. ordini dariceversi entro il 28 nov.

Ordini neutri entro il 09 Dic.



“Una Confezione che racchiude tutta la storia della
nostra cantina, nella lettera di Nonno Fiore.
Una Riserva importante, poche bottiglie dai migliori vigneti.
Nessun dosaggio, tanto Quor.”



Con
guanti



Fascia
scatola

