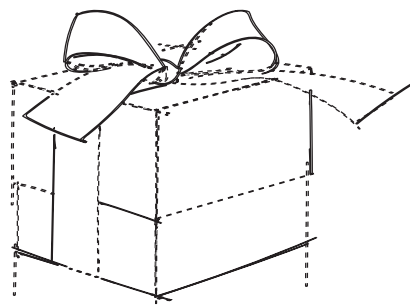




architettura
pasta
incentive
condivisione
pomodoro
alimentare
regalo
azienda
tagliere
everyday
tradizione
osteria
magia
selezione
gusto
qualità
amore
italiano
salumi
sapore
business
territorio

Il Paniere Serafini

B U S I N E S S G I F T S O L U T I O N S



Da 25 anni Il Paniere Serafini progetta con passione regali alimentari dedicati al mondo business. Pensiamo e realizziamo confezioni per i vostri regali d'affari in **perfetto equilibrio tra bellezza e gusto**.

Ricerchiamo i **migliori prodotti enogastronomici** del territorio Italiano, li selezioniamo e li facciamo diventare elementi importanti delle nostre confezioni, attenti al packaging, ai materiali e alle nuove tendenze.

Siamo specializzati nel costruire il regalo che rappresenta al meglio il nostro Cliente, **sempre in ascolto**, per cogliere ogni esigenza, ogni scelta di marketing e di comunicazione, per costruire insieme un progetto **sempre originale**.

Your **business**

I T U O I R E G A L I A Z I E N D A L I

I regali aziendali rappresentano un'ottima opportunità per **promuovere** la propria impresa, **ringraziare** per la collaborazione, **rafforzare** i rapporti commerciali, **incentivare** la propria immagine o **celebrare** un'occasione speciale come il Natale o i compleanni.



In buone mani

H A N D M A D E



Il Paniere Serafini realizza le confezioni **a mano**, con la massima cura, per garantire la qualità e l'**integrità** dei prodotti. Per gli alimenti che richiedono una temperatura controllata, nei mesi estivi viene utilizzato l'imballo refrigerato per mantenere i prodotti freschi e **sicuri** per il consumo.

Dall'idea alla consegna, **in buone mani**.

Door-to-door

D A L L ' I D E A A L L A C O N S E G N A
I N B U O N E M A N I



Curiamo per conto vostro direttamente la logistica e offriamo una **vasta gamma** di opzioni di spedizione in base alle vostre esigenze, compresa la consegna dei singoli pacchi presso il **domicilio** dei destinatari.

Ogni confezione de Il Paniere Serafini è **protetta** da un robusto master di cartone.



TAGLIERE

formaggi



Tagliere / 70

Formaggi

La confezione contiene:

Pecorino Rustico,
sottovuoto

 Peso:
1,8 kg ca

 Stagionatura:
2 mesi

Pecorino Rustico

Per la produzione del Pecorino Rustico si utilizza solamente il latte fresco di pecora pastorizzato assieme al caglio e al sale; questa tipologia di formaggio sviluppa una crosta rugosa di spessore medio che racchiude una pasta di colore giallo paglierino molto chiaro dall'incredibile gusto dolce. La stagionatura, che avviene esclusivamente nelle celle del caseificio per un periodo di circa due mesi, accentua il colore e la compattezza di questo straordinario prodotto. Può essere consumato da solo, accompagnato con del pane e servito con un buon bicchiere di vino rosso.



Tagliere / 80

Formaggi

La confezione contiene:

Pecorino Trebbione,
sottovuoto

 Peso:
2,2 kg ca

 Stagionatura:
3-4 mesi

Pecorino Trebbione latte crudo

La storia del formaggio “avvolto in paglia” è cominciata durante gli anni ‘30 e ‘40, quando, a causa di furti continui e delle pesanti tasse, gli agricoltori ed i pastori nascondevano il formaggio nel grano e nella paglia. Una volta riportato alla luce, solo al momento del suo consumo si sono scoperti il sapore ed i profumi che nel frattempo aveva sviluppato. Questo particolare pecorino è un formaggio a latte crudo prodotto in maniera ancora artigianale ed il sistema di utilizzo di grano e paglia è impiegato ancora oggi; la maturazione minima di 90 giorni conferisce a questo formaggio una pasta profumata, bianca e fragrante.



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



Tagliere / 90

Formaggi

La confezione contiene:

Pecorino stagionato in grotta, sottovuoto

 Peso:
2,2 kg ca

 Stagionatura:
3-4 mesi

Pecorino Stagionato in grotta

È un prodotto particolare e ricercato perché la maturazione avviene in grotta dove sosta per almeno tre mesi, durante i quali il formaggio viene accuratamente custodito e trattato in crosta con olio vegetale per conservarne integro il sapore. Il clima naturale della grotta e le condizioni ambientali fanno maturare lentamente i pecorini, conferendo loro un gusto inconfondibile, deciso, di forte personalità. A stagionatura ottimale vengono avvolti da uno strato di fieno, per mantenerne in modo completamente naturale le condizioni. È un formaggio ottimo negli antipasti, accompagnato con pane croccante, da servire con miele di acacia e marmellata di fichi.

CODICE	INC.CON.TAG.90
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



Tagliere / 110

Formaggi

La confezione contiene:

Pecorino stagionato in foglie di noce, sottovuoto

 Peso:
1,2 kg ca

 Stagionatura:
massimo 2 mesi

Pecorino Stagionato in foglie di noce

Il Pecorino stagionato in foglie di noce ha una pasta compatta e bianca e un sapore leggermente piccante, aromatizzato dal profumo tipico delle noci. Viene prodotto con latte di pecora e dopo una prima stagionatura di circa due mesi ed un'accurata selezione, le forme di pecorino fresco senza alcun trattamento in superficie, vengono portate a stagionare per altri 60 giorni fra strati di foglie di noci appena raccolte. Generalmente viene servito a temperatura ambiente, dopo essere stato ripulito delle foglie, tra gli antipasti o con altri formaggi per accompagnare numerosi piatti di carne, o da solo con del buon pane casereccio.

CODICE	INC.CON.TAG.110
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



Tagliere / 120

Formaggi

La confezione contiene:

Pecorino Toscano
aromatizzato al Tartufo, sottovuoto

 Peso:
1 kg ca

 Stagionatura:
1,5 mesi

CODICE	INC.CON.TAG.120
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Pecorino al Tartufo stagionato in grotta

Questo formaggio è nato da un preciso desiderio di abbinare il sapore e il profumo del latte di pecora, con l'intenso sapore del tartufo nero. Con pazienza e sapienza si è trovato un perfetto equilibrio in maniera che nessuno dei due sovrasti l'altro e la stagionatura in grotta ne esalti ancor di più i profumi. Ne è nato un formaggio con caratteristiche eleganti e aromatiche che ben si sposa con piatti a base di verdure fresche di stagione, un pizzico di pepe macinato fresco e un filo d'olio extra vergine di oliva.



Tagliere / 85

Formaggi

La confezione contiene:

Pecorino Vignaiolo,
sottovuoto

 Peso:
1,5 kg ca

 Stagionatura:
1-1,5 mesi

CODICE	INC.CON.TAG.85
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Pecorino Vignaiolo

Formaggio ottenuto con latte fresco pastorizzato di pecora, lavorato con metodi tradizionali e affinato al vino. Questo gli conferisce un sapore unico e complesso, caratterizzato da note aromatiche di vino rosso e la crosta assume il tipico colore viola del formaggio stagionato nelle vinacce. Viene spesso servito come antipasto o come ingrediente per piatti di pasta e risotti. È anche ottimo accompagnato da vini rossi robusti o da vini bianchi secchi e aromatici.



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



21
MESI

Tagliere / 30

Formaggi

La confezione contiene:

Parmigiano Reggiano DOP,
sottovuoto

 Peso:
4,4 kg ca

 Stagionatura:
21 mesi

Parmigiano Reggiano DOP - 21 mesi

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.

La stagionatura di 21 mesi è perfetta per la degustazione con Aceto Balsamico, ma anche per essere grattugiata sui primi o utilizzata nei ripieni delle paste fresche emiliane. Ottimo l'abbinamento con un vino rosso di media struttura.

CODICE	INC.CON.TAG.30
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



48
MESI

Tagliere / 35

Formaggi

La confezione contiene:

Parimigiano Reggiano DOP,
sottovuoto

 Peso:
4,4 kg ca

 Stagionatura:
48 mesi

Parmigiano Reggiano DOP - 48 mesi

La produzione di questo straordinario prodotto prevede regole molto severe, come ad esempio l'alimentazione delle vacche solo con foraggi verdi, fieno di prato e mangime secco della zona di produzione che è quella circoscritta nelle province di Parma, Reggio Emilia e Modena, insieme a parte di quelle di Bologna, solo alla sinistra del fiume Reno, e di Mantova, a destra del Po.

La stagionatura dai 48 mesi in su rende la consistenza del Parmigiano Reggiano più friabile e granulosa, il gusto si definisce e l'aroma diventa più definito. Le stagionature così avanzate sono consigliate per degustazioni, accompagnate solo da una goccia di miele e da un buon vino passito come l'Amarone o il Recioto.

CODICE	INC.CON.TAG.35
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



VACCHE
ROSSE



Tagliere / 25

Formaggi

La confezione contiene:

Parmigiano Reggiano DOP,
sottovuoto

 Peso:
4,4 kg ca

 Stagionatura:
24 mesi

CODICE	INC.CON.TAG.25
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

La Rossa Reggiana è una razza autoctona del nord Italia. Più di nove secoli fa il suo latte era già utilizzato dai monaci benedettini per la produzione di Parmigiano Reggiano. Questo Parmigiano viene prodotto rispettando la biodiversità, la natura e il benessere animale. Rigorosi disciplinari di produzione prevedono, tra le altre cose, il solo uso di erba, fieno e mangimi certificati no OGM nell'alimentazione delle bovine. Dopo 24 mesi di stagionatura si ottiene una grana più compatta e asciutta e un sapore grintoso e deciso carico di energia e principi nutrizionali.



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5

 100% riciclabile

Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



Tagliere / 45

Formaggi

La confezione contiene:

Parmigiano Reggiano Biologico DOP,
sottovuoto

 Peso:
4,4 kg ca

 Stagionatura:
13 mesi

CODICE	INC.CON.TAG.45
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Parmigiano Reggiano Biologico

Per produrre il Parmigiano Reggiano Biologico, oltre a rispettare il rigido disciplinare del Consorzio Parmigiano Reggiano, volto a conservare la tradizione e l'alta qualità del prodotto, devono essere rispettate procedure che preservino il benessere delle vacche, vietando l'uso di O.G.M nell'alimentazione. I campi da cui nascono i foraggi per alimentare le bovine devono essere lasciati incolti e privi di trattamenti per 4 anni prima di poter raccogliere i fieni per l'alimentazione degli animali. Questa è la più grande particolarità che caratterizza il Parmigiano Reggiano Biologico, interamente naturale e dal gusto inconfondibile. Ottimo a tutto pasto e ricco di principi nutrizionali.



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5

 100% riciclabile

Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



Tagliere / 9

Formaggi

La confezione contiene:

Provolone del Monaco DOP

 Peso:
5 kg ca

 Stagionatura:
minimo 6 mesi

Provolone del Monaco DOP

Questo pregiato formaggio stagionato semiduro a pasta filata viene prodotto nell'area della Penisola Sorrentina, ricca di pascoli di erbe aromatiche che conferiscono al latte un profumo e una ricchezza ineguagliabili. La stagionatura conferisce via via un colore e una consistenza più intensi e un sapore piacevolmente piccante fuori dal comune. Ha una caratteristica forma a melone allungato con 6 spicchi in corrispondenza dei legacci di rafia usati per la rifinitura. Per le sue particolari caratteristiche è perfetto negli antipasti e a fine pasto. È inoltre il protagonista nella preparazione della tradizionale “Pasta e Patate”.

CODICE	INC.CON.TAG.9
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



Tagliere / 8

Formaggi

La confezione contiene:

Castelmagno di montagna DOP,
sottovuoto a metà

 Peso:
2,6 kg ca

 Stagionatura:
minimo 4 mesi

CODICE	INC.CON.TAG.8
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



TAGLIERE

salumi

Salumi

Prosciutto di Parma

Il Prosciutto di Parma è uno dei salumi più celebri e conosciuti al mondo, tipico delle Terre Matildiche che si estendono tra la via Emilia e il letto del fiume Enza. Si contraddistingue per le proprietà nutrizionali e per la “corona ducale”, marchio che viene impresso a fuoco per attestare l’originalità del prodotto.

La peculiarità del Prosciutto di Parma è data dalla totale assenza di conservanti e dall’alta percentuale di carne magra, fattori che garantiscono un elevato potere nutrizionale.

È molto apprezzato sia accompagnato semplicemente al pane, può essere utilizzato anche come ingrediente di infinite ricette.



La confezione contiene:

Prosciutto di Parma DOP, pulito a coltello, sottovuoto

CODICE	INC.CON.TAG.200 (INTERO) INC.TAG.210 (METÀ)
MINIMO D’ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

 **Peso:**
8 kg ca - intero / 4 kg ca - metà

 **Stagionatura:**
minimo 16 mesi



In Scatola Paper cm 40x33x16
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 42,7x35,7x19,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

Salumi

Prosciutto di San Daniele

Le sue caratteristiche uniche e irripetibili sono dovute al particolare ambiente geografico, che include fattori naturali e umani. Prodotto DOP tutelato dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele che ne regola severamente la produzione. Dopo la lavorazione, le cosce devono stagionare per almeno 13 mesi nel territorio del comune di San Daniele del Friuli: solo in questi luoghi l’aria fredda proveniente da Nord incontra la brezza calda e mite dell’Adriatico, creando un microclima unico e perfetto per la stagionatura delle carni. Il sapore è dolce ed equilibrato, l’aroma, delicato, diventa più persistente al protrarsi della stagionatura. La consistenza della fetta al palato è particolarmente morbida, tale da poter dire che “si scioglie in bocca”.



La confezione contiene:

Prosciutto crudo di San Daniele DOP, disossato e pulito a coltello, sottovuoto

CODICE	INC.CON.TAG.211 (INTERO) INC.CON.TAG.212 (METÀ)
MINIMO D’ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

 **Peso:**
8,5 kg ca - intero / 4,2-4,5 kg ca - metà

 **Stagionatura:**
minimo 16 mesi



In Scatola Paper cm 40x33x16
 100% riciclabile
Completa di imballo di protezione cm 42,7x35,7x19,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

Tagliere / 260 intero / 270 metà

Salumi

Culatta

La Culatta è considerato uno dei salumi di maggior pregio della storia produttiva nazionale. Salume di grandissima tradizione gastronomica, si ottiene dalla parte più gustosa della coscia di suino, la stessa dalla quale si ricava il prosciutto crudo. Ha una caratteristica forma “a pera”, e la lunga stagionatura le conferisce aroma e sapore unici. La salatura del salume avviene in più fasi e richiede un vigoroso e continuo massaggio che permette alle modeste quantità di sale usate di penetrare fino al centro del salume. La stagionatura del prodotto, che va dai dodici ai diciotto mesi, unito alla lavorazione di carattere artigianale ne fanno un salume particolarmente nobile. La Culatta con cotenna ha un gusto dolce e prelibato. È una vera delizia negli antipasti, nei buffet degli aperitivi ed è perfetto con il pane morbido e un ricciolo di burro.



La confezione contiene:

Culatta,
pulita a coltello, sottovuoto

CODICE	INC.CON.TAG.260 (INTERO) INC.CON.TAG.270 (METÀ)
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

 **Peso:**
5 kg ca - intero / 3 kg ca - metà

 **Stagionatura:**
da 12 a 18 mesi



In Scatola Paper cm 28,5x22,7x16
 **100% riciclabile**
Completa di imballo di protezione cm 31,7x25,2x15,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

Tagliere / 311 intero / 312 metà

Salumi

Speck
Alto Adige IGP

Lo Speck Alto Adige IGP deve il suo tipico sapore soprattutto all'area di produzione: l'Alto Adige, dove la cultura alpina e quella mediterranea creano un connubio unico; soltanto qui la natura regala un clima così particolare, con tanto sole e tanta aria pura. Il processo di produzione e la rigorosa selezione delle materie prime gli conferiscono un alto valore nutritivo. Lo Speck Alto Adige IGP si può gustare in tanti modi: come parte del tipico tagliere tirolese, assieme a formaggio e pane croccante, come saporito ingrediente delle tipiche ricette tirolesi, come componente originale di piatti moderni e creativi. In qualsiasi modo venga preparato, lo speck è sempre una delizia per il palato.



La confezione contiene:

Speck Alto Adige IGP,
sottovuoto

CODICE	IN.CON.TAG.311 (INTERO) IN.CON.TAG.312 (METÀ)
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

 **Peso:**
5 kg ca - intero / 2,2 kg ca - metà

 **Stagionatura:**
minimo 5 mesi



In Scatola Paper
cm 30x30x16 (intero) - 28,5x22,7x16 (metà)
 **100% riciclabile**
Completa di imballo di protezione
cm 35x35x20 (intero) - 31,7x25,2x15,7 (metà)

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



LA BUONA

asteria

8311



Confezionato in elegante scatola Serafini
Cappelliera Gigante Velvet cm 30x30x16 - Imballo cm 35x35x20

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.OST.8311
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Franciacorta Cuvée Prestige Brut
Ca' del Bosco 75 cl



Culatello a metà con cotenna,
pulito a coltello, sottovuoto 2 kg ca

8312



Confezionato in elegante scatola Serafini
Scrigno Gigante Velvet cm 40x33x16 - Imballo cm 42,7x35,7x19,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.OST.8312
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Franciacorta D.O.C.G. Rosé
Contadi Castaldi 75 cl



Prosciutto di Parma D.O.P. a metà,
pulito a coltello, sottovuoto 4 kg ca

8313



Confezionato in elegante scatola Serafini
Scrigno Grande Velvet cm 33x30x13 - Imballo cm 36,3x32x14,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.OST.8313
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

8314



Confezionato in elegante scatola Serafini
Scrigno Grande Velvet cm 33x30x13 - Imballo cm 36,3x32x14,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.OST.8314
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Speck Alto Adige IGP,
sottovuoto 2,2 kg ca



Lagrein DOCG J. Hofstätter
Südtirol-Alto-Adige 75 cl



Pecorino stagionato
sotto cenere 500 g



Rosso di Montalcino DOC Campo ai Sassi
Frescobaldi 75 cl



Pecorino
al tartufo 500 g



8315



Confezionato in elegante scatola Serafini
Scrigno Grande Velvet cm 33x30x13 - Imballo cm 36,3x32x14,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.OST.8315
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Toscana IGT
Le Volte dell'Ornellaia 75 cl

Pecorino Rustico,
sottovuoto 1,8 kg

8316



Confezionato in elegante scatola Serafini
Scrigno Grande Velvet cm 33x30x13 - Imballo cm 36,3x32x14,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.OST.8316
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Franciacorta Alma Gran Cuvée Brut
Bellavista 75 cl

Parmigiano Reggiano 21 mesi,
sottovuoto 2 kg ca

8318



Confezionato in elegante scatola Serafini
Scrigno Extra Size Velvet cm 49x34x16 - Imballo cm 53x38,5x19

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.OST.8318
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

8322



Confezionato in elegante scatola Serafini
cm 35x21x10,5 - Imballo cm 39,5x26x16,3

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.OST.8322
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Olio Ol Extravergine di oliva BIO 3l
100% Italiano in latta

Prosciutto di Parma DOP a metà,
pulito a coltello, sottovuoto 4 kg ca

Filetti di tonno sott'olio
in vaso di vetro 540 g

La Giardiniera
di Morgan 1100 g

Franciacorta Ferghettina
DOCG Brut 75 cl

8320



Confezionato in elegante scatola Serafini
Scrigno Grande Velvet cm 33x30x13 - Imballo cm 36,3x32x14,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.OST.8320
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Olio extra vergine di oliva biologico DOP Terra
d'Otranto - estratto a freddo
Primoljo 0,75 l

Olio extra vergine di oliva Moraiolo
estratto a freddo monocoltivar
Terre Francescane 0,50 l

Olio extra vergine di oliva 100% Italiano
Favololio - estratto a freddo monocoltivar
Primoljo 0,50 l

Pecorino stagionato in foglie di noce,
sottovuoto 1,2 kg



8321



Confezionato in elegante scatola Serafini
Cappelliera cm 24x24x13 - Imballo cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.OST.8321
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Parmigiano Reggiano Disolabruna
400 g ca - stagionatura oltre 24 mesi

Parmigiano Reggiano Frisona DOP
400 g ca - stagionatura oltre 24 mesi

Parmigiano Reggiano Vacca Rossa DOP 400 g ca
- stagionatura oltre 24 mesi

Aceto Balsamico Tradizionale
di Modena DOP Extra Vecchio
Carandini 100 ml





LE NOSTRE

selezioni

ACETI PREGIATI

LE SELEZIONI

Aceto balsamico di Modena invecchiato Gold - Malpighi 250 ml
Aceto balsamico di Modena invecchiato Silver - Malpighi 250 ml
Aceto balsamico di Modena invecchiato Platinum - Malpighi 250 ml

Confezionati in elegante scatola Serafini
Cappelliera cm 24x24x13 - Imballo cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.SEL.6003
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



CONDIMENTI

PREGIATI

LE SELEZIONI

Condimento a base di olio extra vergine di oliva 100% Italiano spremuto a freddo aromatizzato all'Arancia - Primoljo 250 ml
Condimento a base di olio extra vergine di oliva 100% Italiano spremuto a freddo aromatizzato al Basilico - Primoljo 250 ml
Condimento a base di olio extra vergine di oliva 100% Italiano spremuto a freddo aromatizzato al Limone - Primoljo 250 ml
Condimento a base di olio extra vergine di oliva 100% Italiano spremuto a freddo aromatizzato al Tartufo - Primoljo 250 ml

Confezionati in elegante scatola Serafini
Cappelliera cm 24x24x13 - Imballo cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.SEL.6002
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



FILETTI

DI TONNO

LE SELEZIONI

Filetto di Tonno bianco in olio di oliva - Serafini 300 g
Filetti di Tonnetto del Mediterraneo in olio di oliva - Serafini 300 g
Filetti di Tonno Rosso in olio di oliva - Serafini 300 g

Confezionati in elegante scatola Serafini
cm 35x10x10,5 - Imballo cm 38x12,5x14

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.SEL.6001
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



PARMIGIANI

PREGIATI

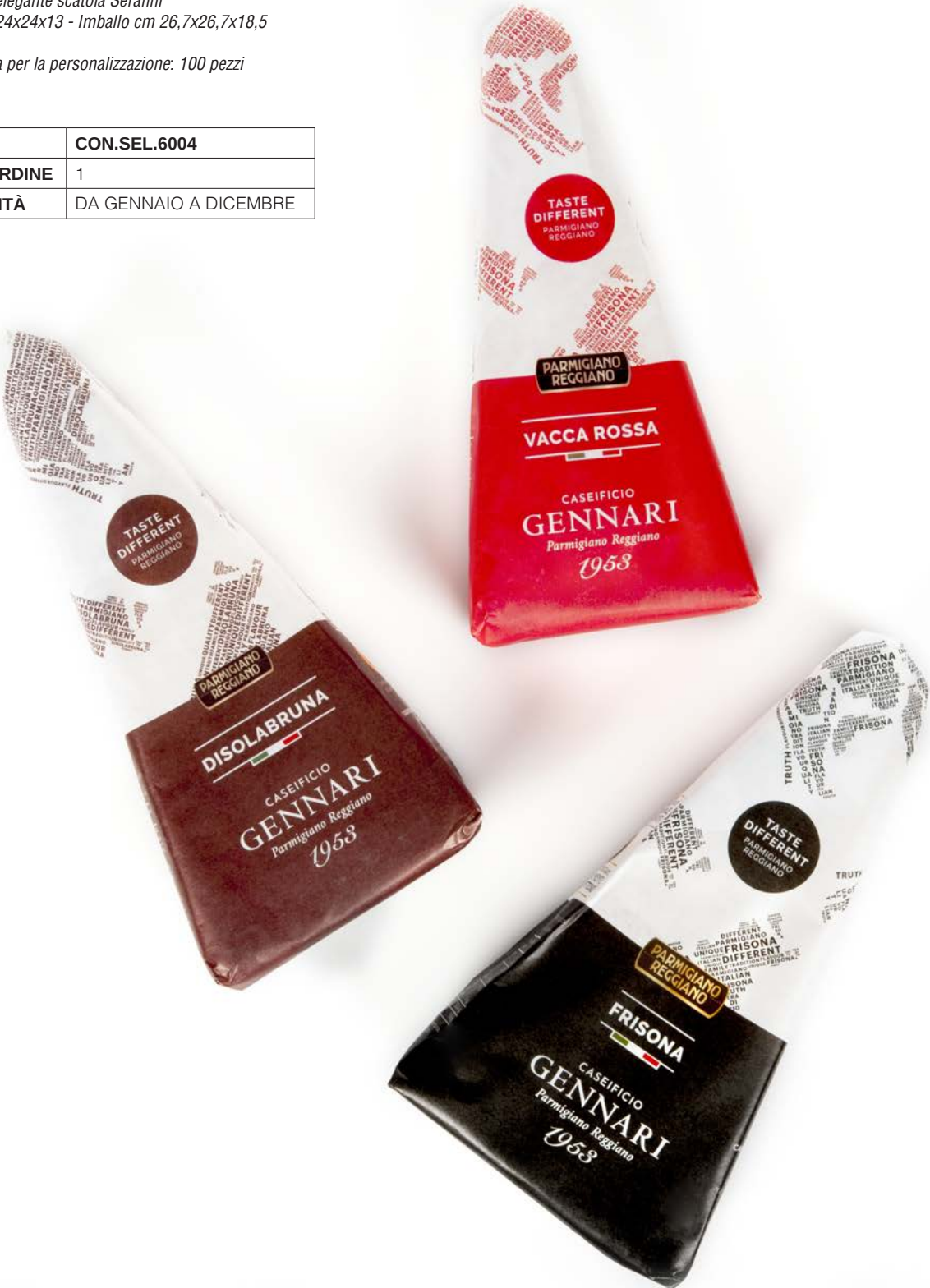
LE SELEZIONI

Parmigiano Reggiano Disolabruna stagionatura min 24 mesi incartato a mano - Gennari 400 g
Parmigiano Reggiano Frisona stagionatura min 24 mesi incartato a mano - Gennari 400 g
Parmigiano Reggiano Vacca Rossa stagionatura min 24 mesi incartato a mano - Gennari 400 g

Confezionati in elegante scatola Serafini
Cappelliera cm 24x24x13 - Imballo cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.SEL.6004
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



TÈ

PREGIATI

LE SELEZIONI

Marguerite - Tè verde in foglia - La Via del Tè Firenze 100 g
Gabrielle - Tè verde in foglia - La Via del Tè Firenze 100 g
Violetta - Tè nero in foglia - La Via del Tè Firenze 100 g

Confezionati in elegante scatola Serafini
cm 35x10x10,5 - Imballo cm 38x12,5x14

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.SEL.6005
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



CAFFÈ

PREGIATI

LE SELEZIONI

Caffè Brasiliano Doce Selecto macinato per moka - Giamaica Caffè 250 g
Caffè Timor macinato per moka - Giamaica Caffè 250 g
Caffè Afribon macinato per moka - Giamaica Caffè 250 g

Confezionati in elegante scatola Serafini
cm 42x12x12 - Imballo cm 45,5x17,5x15,6

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.SEL.6006
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



ALFREDO

TASTE





ZERO.1

- . Riso Carnaroli in latta Cà Vecchia 500 g
- . Riso Arborio in latta Cà Vecchia 500 g
- . Riso Vialone Nano in latta Cà Vecchia 500 g
- . Pistilli di Zafferano in vasetto di vetro 0,5 g
- . Oi - Olio extra vergine di oliva biologico in latta 100% Italiano estratto a freddo da olive coltivate in Italia 0,50 l
- . Shopper in cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5

100% riciclabile

Imballo cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.UNO
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



ZERO.2

- . Riso Carnaroli in sacchetto Cà Vecchia 500 g
- . Riso Vialone Nano in sacchetto Cà Vecchia 500 g
- . Oi - Olio extra vergine di oliva biologico in latta 100% Italiano estratto a freddo da olive coltivate in Italia 0,50 l
- . Bottiglia Authentica 50 cl con tappo versatore oliera/acetiera
- . Shopper in cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5

100% riciclabile

Imballo cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.DUE
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE





ZERO.3

- . Trofie Liguri Serafini 500 g - pasta di semola di grano
- . Pesto alla Genovese Serafini 130 g
- . Pecorino Romano DOP 200 g ca
- . Oi - Olio extra vergine di oliva biologico in latta 100% Italiano estratto a freddo da olive coltivate in Italia 0,50 l
- . Shopper in cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5

100% riciclabile

Imballo cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.TRE
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



ZERO.4

- . Fusilloni di grano duro Bio Trafilati al Bronzo Varietà Senatore Cappelli 500 g
- . Il Rosso Pompeo - Pomodoro Italiano Serafini in lattina 400 g
- . Pecorino Toscano 500 g ca
- . Oi - Olio extra vergine di oliva biologico in latta 100% Italiano estratto a freddo da olive coltivate in Italia 0,50 l
- . Bottiglia Authentica 25 cl con tappo versatore olieria/acetiera
- . Shopper in cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In scatola Paper cm 28,5x22,7x13

100% riciclabile

Imballo cm 31,7x25,2x15,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.QUATTRO
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE





ZERO.5

- . Pappardelle Maremmane Serafini Artigianali
Trafilate al Bronzo 500 g
- . Sugo al Cinghiale Serafini 180 g
- . Pici Serafini artigianali trafilati al bronzo 500 g
- . Funghi Porcini Secchi Serafini 20 g
- . Oi - Olio Extra Vergine di oliva biologico 100% Italiano
estratto a freddo da olive coltivate in Italia 0,50 l
- . Shopper in cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.CINQUE
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

In scatola Paper cm 33,5x29,5x14
 100% riciclabile
Imballo cm 36,3x32,3x14,7
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



ZERO.6

- . Orecchiette Pugliesi Serafini 500 g
pasta di semola di grano duro
- . Cime di rape Serafini 280 g
- . Olive verdi di Cerignola Serafini 180 g
- . Oi - Olio Extra Vergine di oliva biologico 100% Italiano
estratto a freddo da olive coltivate in Italia 0,50 l
- . Taralli Grano d'oro di Puglia 300 g
- . Shopper in cotone“Alfredo Taste” cm 38x42

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.SEI
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

In scatola Paper cm 28,5x22,7x13
 100% riciclabile
Imballo cm 31,7x25,2x15,7
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi





ZERO.7

- . Pici Serafini artigianali trafilati al bronzo 500 g
- . Sugo cacio e pepe Don Antonio 250 g
- . Pecorino Romano DOP 200 g ca
- . Oi - Olio extra vergine di oliva biologico in latta 100% Italiano estratto a freddo da olive coltivate in Italia 0,50 l
- . Shopper in cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In scatola Paper cm 28,5x22,7x13
100% riciclabile
Imballo cm 31,7x25,2x15,7
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.SETTE
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



ZERO.8

- . Rigatoni di Grano Duro Bio Trafilati al Bronzo Varietà Senatore Cappelli 500 g
- . Passata di pomodoro Don Antonio 500 g
- . Fusilloni di Grano Duro Bio Trafilati al Bronzo Varietà Senatore Cappelli 500 g
- . Sugo di pomodoro, basilico e pecorino Don Antonio 500 g
- . Oi - Olio Extra Vergine di oliva biologico 100% Italiano estratto a freddo da olive coltivate in Italia 0,50 l
- . Shopper in cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In scatola Paper cm 33,5x29,5x14
100% riciclabile
Imballo cm 36,3x32,3x14,7
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.OTTO
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE





CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.NOVE
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

ZERO.9

- . Parmigiano Reggiano Frisona 400 g stagionatura min 24 mesi incartato a mano
- . Aceto balsamico Serafini IGP 0,25 l
- . Bottiglia Authentica 50 cl con tappo versatore oliera/acetiera
- . Oi - Olio extra vergine di oliva biologico in latta 100% Italiano estratto a freddo da olive coltivate in Italia 0,50 l
- . Bottiglia Authentica 25 cl con tappo versatore oliera/acetiera
- . Lingue di suocera Serafini al rosmarino 150 g
- . Shopper in cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In scatola Paper cm 33,5x29,5x14
100% riciclabile
Imballo cm 36,3x32,3x14,7
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.DIECI
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

ZERO.10

- . Pici Serafini artigianali trafilati al bronzo 500 g
- . Funghi porcini secchi Serafini 20 g
- . Speck Alto Adige IGP in trancio 450 g ca
- . Polenta ai funghi porcini Serafini 350 g
- . Dionisio - Chianti Colli Senesi DOCG 75 cl
- . Shopper in cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In scatola Paper cm 33,5x29,5x14
100% riciclabile
Imballo cm 36,3x32,3x14,7
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi





ZERO.II

- . Salame Serafini Antica Fattoria 450 g ca senza glutine e derivati del latte
- . Lingue di suocera Serafini al rosmarino 150 g
- . Tagliere acacia con manico 35x18 cm
- . Dionisio - Chianti Colli Senesi DOCG 75 cl
- . Shopper in Cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In scatola Paper cm 33,5x29,5x14
100% riciclabile
Imballo cm 36,3x32,3x14,7
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.UNDICI
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



ZERO.I2

- . Pecorino Toscano 500 g
- . Pecorino Toscano aromatizzato al tartufo 500 g
- . Confettura Serafini extra di fichi, uva e noci 320 g
- . Confettura Serafini extra di cipolle rosse 210 g
- . Lingue di suocera Serafini al rosmarino 150 g
- . Narciso Rosso di Montepulciano DOC 75 cl
- . Shopper in Cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In scatola Paper cm 33,5x29,5x14
100% riciclabile
Imballo cm 36,3x32,3x14,7
Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.DODICI
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE





ZERO.13

- . Pecorino Toscano aromatizzato al pepe nero 500 g ca
- . Salame Serafini Finocchiona IGP 500 g ca
- . Castiglioni Chianti DOCG Frescobaldi 75 cl
- . Shopper in cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In Scatola Paper cm 28,5x22,7x13

100% riciclabile

Completa di imballo di protezione cm 31,7x25,2x15,7

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.13
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



ZERO.14

- . Parmigiano Reggiano Disolabruna 400 g stagionatura min 24 mesi incartato a mano
- . Parmigiano Reggiano Frisona 400 g stagionatura min 24 mesi incartato a mano
- . Parmigiano Reggiano Vacca Rossa 400 g stagionatura min 24 mesi incartato a mano
- . Lambrusco Terre Verdiane 1813 Ceci 75 cl
- . Shopper in cotone “Alfredo Taste” cm 38x42

In scatola Paper cm 33,5x29,5x14

100% riciclabile

Imballo cm 36,3x32,3x14,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.ALF.TAS.ZERO.14
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Taylor Made

P E R S O N A L I Z Z A C O N I L T U O L O G O



La **brandizzazione** del packaging è diventata un aspetto sempre più importante per le aziende e può avere un impatto significativo sulla **fidelizzazione** dei clienti e sulla percezione del marchio.

Le nostre scatole permettono originali soluzioni di **personalizzazione** quali la stampa a caldo sui coperchi e sui nastri, o la stampa in quadricromia.

Realizziamo il progetto grafico ad hoc per Voi creando confezioni uniche che aiutano a **distinguerVi** dai concorrenti e ad attirare l'attenzione dei clienti.

A 360°

D A L P R O G E T T O A L L A S T A M P A

Ci lasciamo **ispirare** dalle vostre idee per sviluppare, attraverso le nostre svariate tecniche di **stampa**, nuove ed originali soluzioni di confezionamento che trasformino la vostra immagine in una **comunicazione** efficace.





CONFEZIONI

classiche



otto
mila
uno



Confezionato in elegante Scatola
Scrigno Grande Velvet cm 33x30x13

Imballo cm 36,3x32x14,7

CODICE	CON.LIN.EVE.8001
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Pappardelle Maremmane Serafini 500 g
pasta di semola di grano
Ragù Serafini di chianina 180 g
Il Siciliano al Pepe - Formaggio di latte ovino
ricoperto in crosta di pepe 250 g ca

Confettura Serafini extra di fichi, uva e noci 320 g
Salame Serafini Antica Fattoria 450 g ca
senza glutine e derivati del latte
Focaccia Piemontese al rosmarino Serafini 150 g
Crostino Peperoni, Melanzane e Ricotta Serafini 130 g
Montepulciano d' Abruzzo DOC 75 cl - Mezzadro



otto
mila
undici



Confezionato in elegante Scatola
Scrigno Grande Velvet cm 33x30x13

Imballo cm 36,3x32x14,7

CODICE	CON.LIN.EVE.8011
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Maccheroncini Lucani Serafini 500 g
pasta artigianale trafilata al bronzo
Sugo Cacio e Pepe Don Antonio 250 g
Guanciale Amatriciano prodotto ad Accumoli 350 g ca
Olio OI Extravergine di oliva BIO 0,50 l
100% Italiano in latta

Grissini Rubatà 120 g
Pomodori Secchi sott'olio Serafini 280 g
Chianti Colli Senesi DOCG Poggio Stella 75 cl
Vecchia Cantina
Crema al caramello salato Serafini 170 g





Confezionato in elegante Scatola
Serafini Piccola Velvet cm 30,5x30,5x30

Imballo cm 33,5x33,5x31

CODICE	CON.LIN.EVE.8021
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Linguine Filotea 500 g - pasta di semola di grano duro
Sugo ai quattro formaggi Don Antonio 250 g
Salsa Ciliegino e Basilico Don Antonio 350 g
Speck IGP Alto Adige in trancio 800 g ca
Pecorino Toscano 500 g ca - aromatizzato al tartufo
Confettura Serafini extra di Cipolle Rosse 210 g

Lingue di suocera al rosmarino Serafini 150 g
Poponi al Formaggio di capra Serafini 290 g
Crostino Peperoni, Melanzane e Ricotta Serafini 130 g
Narciso Rosso di Montepulciano DOC 75 cl



Confezionato in elegante Scatola
Scrigno Grande Velvet cm 33x30x13

Imballo cm 36,3x32x14,7

CODICE	CON.LIN.EVE.8031
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Riso Carnaroli 1 kg in sacchetto di cotone - Cà Vecchia
Pistilli di Zafferano in Vasetto di Vetro Serafini 0,5 g
Parmigiano Reggiano Extra DOP 500 g ca
doppia crosta stagionatura oltre 21 mesi
Aceto Balsamico Serafini IGP 0,25 l
Crema Serafini al tartufo nero 80 g

Lingue di suocera al rosmarino Serafini 150 g
Filetti di tonno bianco in olio di oliva in vaso di vetro 300 g
Olio OI Extravergine di oliva BIO 0,50 l 100% Italiano in latta
Franciacorta brut DOCG Novalia 75 cl
Tenuta Villa Crespia





otto
mila
quarantuno



Confezionato in elegante Scatola
Scrigno Grande Velvet cm 33x30x13

Imballo cm 36,3x32x14,7

CODICE	CON.LIN.EVE.8041
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Riso Carnaroli semi-integrale in latta Cà Vecchia 500 g
Funghi Porcini Secchi Serafini 20 g
Provolone 900 g ca
Salame Serafini Finocchiona IGP 500 g ca
Pomodori secchi con tartufo sott'olio Serafini 180 g

Grissini Rubatà 120 g
Teroldego Trentino IGT Vigneti delle Dolomiti 75 cl - Lavis
Buranelli all'albicocca Serafini 150 g
(biscotto tipico Veneziano)
Crema NocciolaCacao Serafini 170 g



otto
mila
cinquantuno



Confezionato in elegante Scatola
Serafini Media Velvet cm 30,5x30,5x35

Imballo cm 33,5x33,5x31

CODICE	CON.LIN.EVE.8051
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Fusilloni Senatore Cappelli 500 g
pasta di semola di grano duro
Sugo ai quattro formaggi Don Antonio 250 g
Guanciale Amatriciano prodotto ad Accumoli 350 g ca
Salame Serafini Antica Fattoria
senza glutine e derivati del latte 450 g ca
Pecorino Toscano 500 g ca - aromatizzato al pepe nero
Confettura di cipolla rossa Serafini 210 g
La Giardiniera Serafini 280 g

Lingue di suocera al rosmarino Serafini 150 g
Olio OI Extravergine di oliva BIO 0,50 l
100% Italiano in latta
Pinot Nero Trentino DOC 75 cl - Lavis
Prosecco Valdobbiadene brut DOCG
Strada Di Guia 75 cl - Fossmarai
Crema al pistacchio Serafini 170 g
Caffè in lattina Serafini Miscela Arabica 100%
origine Brasil 250 g
Acqua d'argento - Grappa di Sauvignon 50 cl





otto
mila
sessantuno



Confezionato in elegante Scatola
Serafini Media Velvet cm 30,5x30,5x35

Imballo cm 33,5x33,5x31

CODICE	CON.LIN.EVE.8061
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Pappardelle Filotea 500 g - pasta di semola di grano duro
Funghi Porcini Secchi Serafini 20 g
Riso Carnaroli semi-integrale in latta Cà Vecchia 500 g
Pistilli di Zafferano in Vasetto di Vetro Serafini 0,5 g
Parmigiano Reggiano Extra Disolabruna DOP 500 g ca
Fiocco di prosciutto senza cotenna a metà 1/1,2 Kg ca
Salame Serafini Finocchiona IGP 500 g ca
Filetti di tonno in olio di oliva Serafini in vaso di vetro 300 g
Grissini Rubatà 120 g

Olio Extravergine di Oliva Rossa DOP Umbria
Colli Assisi Spoletto 50 cl
Involtini di radicchio con verdure,
tonno, capperi e alici Serafini 280 g
Toscana Rosso IGT “Le Volte dell’Ornellaia” 75 cl
Crema al pistacchio Serafini 170 g
Caffè in lattina Serafini Miscela Arabica 100%
origine Honduras 250 g
Franciacorta brut Rosé DOCG Contadi Castaldi 75 cl



otto
mila
settantuno



Confezionato in elegante Scatola
Serafini Grande Velvet cm 44x34x26

Imballo cm 47,5x38x30

CODICE	CON.LIN.EVE.8071
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

Pici Serafini 500 g - Pasta di semola di grano duro
Ragù di Chianina Serafini 180 g
Speck IGP Alto Adige in trancio 800 g ca
Salame Serafini al Chianti DOCG 500 g ca
Fiocco di prosciutto senza cotenna a metà 1/1,2 Kg ca
Focaccia Piemontese al rosmarino Serafini 150 g
Olio Extravergine di oliva Favololio 0,50 l
100% Italiano estratto a freddo

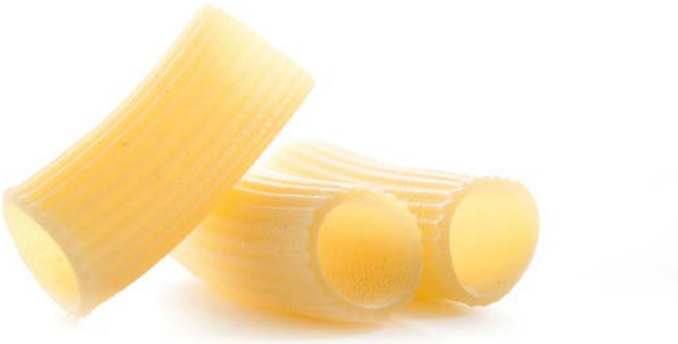
Parmigiano Reggiano Extra 1 kg ca
stagionatura oltre 36 mesi
Aceto Balsamico di Modena IGP 0,25 l Serafini
Biscottini salati con Asiago, Mais e Cipolla 200 g
Pomodori secchi con tartufo sott'olio Serafini 180 g
Cuvée Voyage Metodo Classico Brut 75 cl- Frescobaldi
Ribolla Gialla BIO Collio Doc 75 cl - Società Agricola Stella
Veronese Rosso IGT “Campofiorin” 75 cl - Masi





diapensa
Serafini

Dispensa
uno



- _Rigatoni Passione Italiana 500 g - pasta artigianale trafilata al bronzo
- _Fusilli Passione Italiana 500 g - pasta artigianale trafilata al bronzo
- _Penne Passione Italiana 500 g - pasta artigianale trafilata al bronzo
- _Tortiglioni Passione Italiana 500 g - pasta artigianale trafilata al bronzo
- _2 Il Rosso Pompeo - Pomodoro Italiano Serafini in lattina 400 g
- _Vaso Vetro Trasparente con Tappo Lock Eat 1,5 l
- _Olio OI Extravergine di oliva BIO 1l 100% Italiano in latta

Cofanetto Paper cm 33x24x35
Imballo cm 34,2x25,3x36,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.DIS.UNO
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Serafini /

diapense



Dispensa
due



- _2 Spaghetti Passione Italiana 500 g - pasta artigianale trafilata al bronzo
- _2 Rigatoni Passione Italiana 500 g - pasta artigianale trafilata al bronzo
- _2 Fusilli Passione Italiana 500 g - pasta artigianale trafilata al bronzo
- _2 Penne Passione Italiana 500 g - pasta artigianale trafilata al bronzo
- _2 Tortiglioni Passione Italiana 500 g - pasta artigianale trafilata al bronzo
- _Passata di pomodoro Don Antonio 500 g
- _Passata di pomodoro giallo Don Antonio 500 g
- _Sugo di pomodoro, basilico e pecorino Don Antonio 500 g
- _Sugo ai quattro formaggi Don Antonio 250 g
- _Vaso Vetro Trasparente con Tappo Lock Eat 1,5 l
- _Olio OI Extravergine di oliva BIO 1l 100% Italiano in latta

Scatola Eco Paper cm 41,5x32x31,5
Imballo cm 43,5x34x33,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.DIS.DUE
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Serafini /

diapense



Dispensa
tre



- _2 Linguine Filotea 500 g - pasta di semola di grano duro
- _2 Pappardelle Filotea 500 g - pasta di semola di grano duro
- _2 Riso Carnaroli sottovuoto Cà Vecchia 1 kg
- _Passata di pomodoro Don Antonio 500 g
- _Passata di pomodoro giallo Don Antonio 500 g
- _Sugo cacio e pepe Don Antonio 250 g
- _Il Rosso Pompeo - Pomodoro Italiano Serafini in lattina 400 g
- _Vaso Vetro Trasparente con Tappo Lock Eat 2 l
- _Olio OI Extravergine di oliva BIO 1l 100% Italiano in latta

Scatola Eco Paper cm 41,5x32x31,5
Imballo cm 43,5x34x33,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.DIS.TRE
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Serafini /

diapense



Dispensa
quattro



- _2 Linguine Filotea 500 g - pasta di semola di grano duro
- _2 Pappardelle Filotea 500 g - pasta di semola di grano duro
- _2 Calamarata di Gragnano IGP Serafini 500 g - pasta di semola di grano duro
- _Sugo di pomodoro basilico e pecorino Don Antonio 500 g
- _Passata di pomodoro giallo Don Antonio 500 g
- _Sugo cacio e pepe Don Antonio 250 g
- _Filetti di tonno bianco Serafini in olio di oliva in vaso di vetro 300 g
- _Olio OI Extravergine di oliva BIO 3 l 100% Italiano in latta
- _Vaso Vetro Trasparente con Tappo Lock Eat 2 l
- _Bottiglia Authentica 50 cl con tappo versatore oliera/acetiera

Scatola Eco Paper cm 41,5x32x31,5
Imballo cm 43,5x34x33,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.DIS.QUATTRO
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Serafini /

diapense



COLLABORAZIONI

brand



Plissé & Tè

Plissé Bollitore Elettrico 1 l - Alessi design Michele De Lucchi
Appuntamento sul Ponte Vecchio - La via del tè Firenze - Tè verde in foglia 100 g

in elegante scatola Serafini Media Velvet cm 30,5x30,5x35
Imballo cm 33,5x33,5x41

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



CODICE	COL.ALE.02
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

ALESSI



Cheese Please & Parmigiano

Cheese Please grattugia - Alessi design Chiave-Bozzoli
Parmigiano Reggiano Vacca Rossa DOP 400 g ca - stagionatura oltre 22 mesi
Aceto Balsamico Serafini IGP 0,25 l

in elegante Scrigno Serafini Velvet cm 33x30x13
Imballo cm 36,3x32x14,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



CODICE	COL.ALE.03
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

ALESSI



Juicy Salif & Franciacorta

Juicy Salif Spremiagrumi - Alessi design Philippe Starck
Franciacorta Brut DOCG Teatro alla Scala millesimato 75 cl - Bellavista

*in elegante Scatola Serafini Velvet cm 35x21x10,5
Imballo cm 39,5x26x16,3*

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



CODICE	COL.ALE.05
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

ALESSI



Trinity & Cuvée

Trinity cestino in acciaio colorato, bianco Ø 26 cm - Alessi design Adam Cornish
Voyage Cuvée Prestige Metodo Classico Brut Leonia Frescobaldi 75 cl

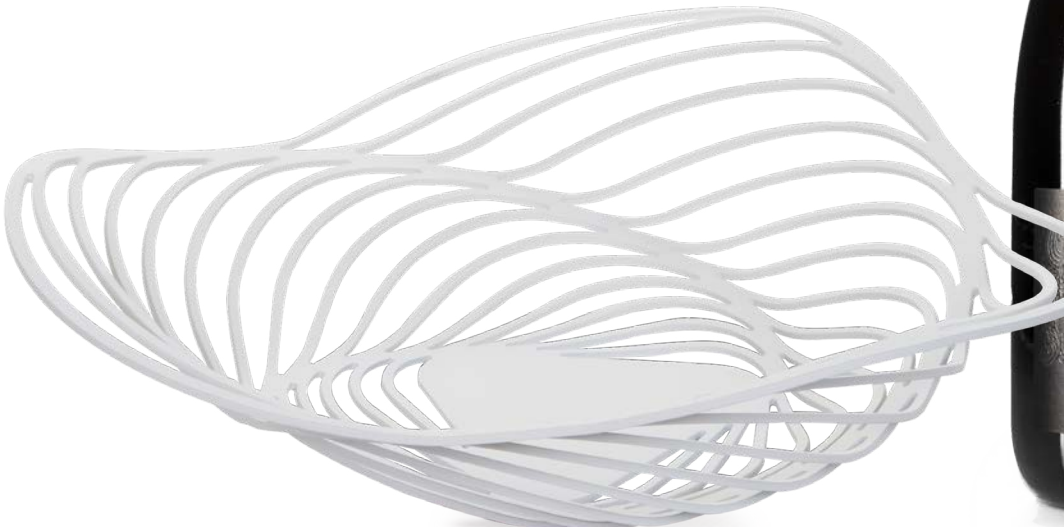
*in elegante Scatola Scrinio Gigante Velvet cm 40x33x16
Imballo cm 42,7x25,7x19,7*

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



CODICE	COL.ALE.06
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

ALESSI



Poldina & Franciacorta

Poldina Lampada da tavolo - Zafferano
Franciacorta Cuvée Prestige Brut 75 cl - Ca' del Bosco

*in elegante Scrigno Serafini Velvet cm 33x30x13
Imballo cm 36,3x32x14,7*

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	COL.ZAF.05
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



zafferano



La Cocotte & Riso

La Cocotte diam. 26 cm - Staub
Riso Vialone nano 1 kg in sacchetto di cotone - Cà Vecchia
Riso Carnaroli 1 kg in sacchetto di cotone - Cà Vecchia

*in elegante Scatola Scrigno Gigante Velvet cm 40x33x16
Imballo cm 42,7x25,7x19,7*

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	COL.STA.04
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Weber & Birra

Barbecue a gas Weber Q 1000
Fior di sale barbeque 100 g
Birra Catharina doppio malto ambrata panforte San Quirico 75 cl
Birra Giulitta doppio malto ambrata San Quirico 75 cl
Birra Iris chiara San Quirico 75 cl
6 Bicchieri birra trasparenti Urban in materiale SAN 50 cl

*in elegante Scatola Scrigno Gigante Velvet cm 40x33x16
Imballo cm 42,7x25,7x19,7*

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	INC.CON.COLL.BAR.WEB
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Berkel & Prosciutto

Affettatrice Elettrica Berkel VB AE250 RD
Prosciutto di Parma Intero pressato Gran Riserva Zuarina 24 mesi 8 kg ca

*in elegante Scatola Scrigno Gigante Velvet cm 40x33x16
Imballo cm 42,7x25,7x19,7*

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	INC.CON.COLL.BER.10.1
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



the
aperitivo



the aperitivo



A.1

- Prosecco DOC Il Vino dei Poeti Bottega 20 cl
- 2 Flûtes monouso in pet trasparente cc 120
- Arachidi pralinate al sale 20 g
- Olive Verdi di Cerignola Serafini 180 g
- Anelli di patata gusto sale saporito Serafini 35 g
- Set monouso per brindisi
(composto da: tovaglietta nera cm 30x50, 2 tovaglioli neri, 2 piattini in polpa di cellulosa biodegradabile, 2 forchettine, 2 spade)

Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5

100% riciclabile

Imballo cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	KIT.APE.01
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

the aperitivo



A.2

- Prosecco DOC Il Vino dei Poeti Bottega 20 cl
- Cocktail San Pellegrino 20 cl
- Flûte professionale infrangibile progettato per il mondo della ristorazione cc 130 (in astuccio)
- Olive Verdi di Cerignola Serafini 180 g
- Quadri sottili integrali al Sesamo Bio - Figulì 35 g
- Arachidi pralinate al sale 20 g
- Anelli di patata gusto sale saporito Serafini 35 g
- Set monouso per brindisi
(composto da: tovaglietta nera cm 30x50, 4 tovaglioli neri, 4 piattini in polpa di cellulosa biodegradabile, 4 forchettine, 4 spade)

Scatola Paper cm 28,5x22,7x13

100% riciclabile

Imballo cm 31,7x25,2x15,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	KIT.APE.02
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

the aperitivo



A.3

- Cocktail Americano - The Perfect Cocktail 100 ml
 - Bicchiere da cocktail 35 cl in astuccio
 - Acqua Tonica Lurisia 27.5 cl in astuccio
 - Olive Verdi di Cerignola Serafini 180 g
 - 2 Arachidi pralinate al sale 20 g
 - Anelli di patata gusto sale saporito Serafini 35 g
 - Patè di Pomodori Secchi Serafini 130 g
 - Focaccia Piemontese Serafini al rosmarino 150 g
 - Set monouso per brindisi
- (composto da: tovaglietta nera cm 30x50, 4 tovaglioli neri, 4 piattini in polpa di cellulosa biodegradabile, 4 forchettine, 4 spade)

Scatola Paper cm 28,5x22,7x13

 100% riciclabile

Imballo cm 31,7x25,2x15,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	KIT.APE.03
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

the aperitivo



A.4

- Prosecco extra dry Treviso DOC Millesimato Alnè cl 75 - La Tordera
- 2 Flûtes professionali infrangibili progettati per il mondo della ristorazione cc 130 (in astuccio)
- 2 Arachidi pralinate al sale 20 g
- Olive Verdi di Cerignola Serafini 180 g
- Anelli di patata gusto sale saporito Serafini 35 g
- Quadri sottili integrali al Sesamo Bio - Figuli 35 g
- Crostino Serafini Peperoni, Melanzane e Ricotta 130 g
- Focaccia Piemontese Serafini al rosmarino 150 g
- Set monouso per brindisi
(composto da: tovaglietta nera cm 30x50, 4 tovaglioli neri, 4 piattini in polpa di cellulosa biodegradabile, 4 forchettine, 4 spade)

Scatola Paper cm 33,5x29,5x14

 100% riciclabile

Imballo cm 36,3x32,3x14,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	KIT.APE.04
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

the aperitivo



A.5

- Cocktail Americano - The Perfect Cocktail 100 ml
- Cocktail Cosmopolitan - The Perfect Cocktail 100 ml
- 2 Bicchieri da Cocktail 35 cl in astuccio
- 2 Arachidi pralinate al sale 20 g
- Olive Verdi di Cerignola Serafini 180 g
- Salsiccia Norcina di Cinghiale 200 g ca
- 2 Quadri sottili integrali al Sesamo Bio - Figuli 35 g
- Anelli di patata gusto sale saporito Serafini 35 g
- Set monouso per brindisi
(composto da: tovaglietta nera cm 30x50, 4 tovaglioli neri, 4 piattini in polpa di cellulosa biodegradabile, 4 forchettine, 4 spade)

Scatola Paper cm 28,5x22,7x13

100% riciclabile

Imballo cm 31,7x25,2x15,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	KIT.APE.05
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE

the aperitivo



A.6

- Franciacorta Brut DOCG Miolo - Tenuta Villa Crespia Muratori 37.5 cl
- 2 Flûtes professionali infrangibili progettati per il mondo della ristorazione 130 cc (in astuccio)
- 2 Arachidi pralinate al sale 20 g
- Olive di Cerignola Serafini 180 g
- Lattina Cubetti Parmigiano Reggiano DOP Prestige 80 g
- Biscottini salati con Asiago, Mais e Cipolla in astuccio 200 g
- Crostino Serafini Peperoni, Melanzane e Ricotta 130 g
- Anelli di Patata Serafini gusto Sale Saporito g 35
- Focaccia Piemontese Serafini al rosmarino 150 g
- Set monouso per brindisi
(composto da: tovaglietta nera cm 30x50, 4 tovaglioli neri, 4 piattini in polpa di cellulosa biodegradabile, 4 forchettine, 4 spade)

Scatola Paper cm 30x30x16

100% riciclabile

Imballo cm 35x35x20

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	KIT.APE.06
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



SERAFINI

life



Relax Mood ■ È sempre il momento per una coccola di benessere

La confezione contiene:

Tisana Relax 120 g
2 Mug PlateBowlCup in porcellana bianca Alessi Designer Jasper Morrison

In Scatola Paper cm 25,5x24,5x13,5

100% riciclabile

Imballo di protezione cm 26,7x26,7x18,5

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.REL.MOO
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Serafini /
Life



Coffee Mood.1 ■ Tutto è possibile dopo il caffè

La confezione contiene:

Caffè Serafini in lattina 100% Miscela Arabica Brasil 250 g
2 Tazze caffè PlateBowlCup in porcellana bianca Alessi Designer Jasper Morrison

In Scatola Paper cm 28,5x22,7x13

100% riciclabile

Completa di imballo di protezione cm 31,7x25,2x15,7

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi

CODICE	CON.COF.MOO.1
MINIMO D'ORDINE	1
DISPONIBILITÀ	DA GENNAIO A DICEMBRE



Serafini /
Life

A close-up photograph of a champagne bottle's neck. The bottle is partially submerged in a clear, curved glass container. The neck is wrapped in crinkled gold foil. A small, rectangular yellow label is positioned on the neck, featuring the word "BRUT" in a dark red, serif font. The label is framed by delicate, gold-colored scrollwork. The background is dark and out of focus.

BRUT

weine

1

MAGNUM

Tutte le bottiglie sono confezionate in elegante scatola Serafini velvet soft touch nastrata a mano provvista di imballo di protezione singolo

Scatola cm 42x12x12
Imballo cm 45,5x17,5x15,6

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



170.
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC BERTANI
IN CASSA DI LEGNO



171.
AMARONE VILLA ARVEDI DELLA VALPANTENA
CLASSICO DOC BERTANI



180.
AMARONE DELLA VALPOLICELLA
ZENATO IN CASSA DI LEGNO



190.
MARCHESE ANTINORI FRANCIACORTA DOCG
CUVÉE ROYALE BRUT



140.
ALMA GRANDE CUVÉE BRUT
FRANCIACORTA DOCG BELLAVISTA



160.
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE BRUT
FRANCIACORTA DOCG



141.
TEATRO ALLA SCALA
FRANCIACORTA DOCG BRUT BELLAVISTA



150.
ANNAMARIA CLEMENTI RISERVA
CUVÉE BRUT FRANCIACORTA DOCG CA' DEL BOSCO

2

BOTTIGLIE

Tutte le bottiglie sono confezionate in elegante scatola Serafini velvet soft touch nastrata a mano provvista di imballo di protezione singolo

Scatola cm 22x11,5x36
Imballo cm 41x25x14

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



1221.CHAMPAGNE
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ RUINART
R DE RUINART CHAMPAGNE BRUT RUINART



1222.CHAMPAGNE
GRAND BRUT CHAMPAGNE BRUT PERRIER-JOUËT
BLASON ROSÉ CHAMPAGNE BRUT ROSÉ PERRIER-JOUËT



1225.CHAMPAGNE
GRANDE CUVÉE CHAMPAGNE BRUT KRUG
VINTAGE CHAMPAGNE BRUT MILLESIMATO DOM PÉRIGNON



1270.FRANCIACORTA
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE BRUT FRANCIACORTA DOCG
ALMA GRANDE CUVÉE BRUT FRANCIACORTA DOCG BELLAVISTA



1271.FRANCIACORTA
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA DOCG CUVÉE PRESTIGE BRUT
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA DOCG CUVÉE PRESTIGE ROSÉ



1276.FRANCIACORTA
TEATRO ALLA SCALA FRANCIACORTA BRUT DOCG MILLESIMATO BELLAVISTA
ALMA ROSÉ GRANDE CUVÉE FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO BELLAVISTA

2

BOTTIGLIE

Tutte le bottiglie sono confezionate in elegante scatola Serafini velvet soft touch nastrata a mano provvista di imballo di protezione singolo

Scatola cm 22x11,5x36
Imballo cm 41x25x14

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



1277 .FRANCIACORTA
FRANCISCORTA DOCG BRUT FERGHETTINA
FRANCISCORTA BRUT ROSE CONTADI CASTALDI



1286.TOSCANA
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA TOSCANA IGP
HIPOZZANO CHIANTI RUFINA DOCG FRESCOBALDI

3

BOTTIGLIE

Tutte le bottiglie sono confezionate in elegante scatola Serafini velvet soft touch nastrata a mano provvista di imballo di protezione singolo

Scatola cm 32,5x11,5x36
Imballo cm 37,5x34,5x13,3

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



1321.CHAMPAGNE
R DE RUINART CHAMPAGNE BRUT RUINART
CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS RUINART
CHAMPAGNE BRUT ROSE RUINART



1361.FRANCIACORTA
ALMA ROSE GRANDE CUVÉE FRANCISCORTA DOCG DOSAGGIO ZERO BELLAVISTA
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE BRUT FRANCISCORTA DOCG
ALMA GRAN CUVÉE BRUT FRANCISCORTA DOCG BELLAVISTA



1362.FRANCIACORTA
FRANCISCORTA DOCG BRUT FERGHETTINA
MARCHESE ANTINORI FRANCISCORTA CUVÉE ROYALE DOCG BRUT
FRANCISCORTA BRUT ROSE CONTADI CASTALDI



1302.VENETO
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC ZENATO
AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA DOCG VILLA ARVEDI BERTANI
COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG MASI



1294.TRENTINO
GEWÜRZTRAMINER DOC SAN MICHELE APPIANO
SANTA MADDALENA ALTO ADIGE DOC COLTERENZIO



1295.ROSSI
CASTEL GIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO FRESCOBALDI
AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA DOCG VILLA ARVEDI BERTANI



1311.CAMPANIA
CUTIZZI GRECO DI TUFO DOCG FEUDI DI SAN GREGORIO
FALANGHINA FEUDI DI SAN GREGORIO
RADICI TAURASI DOCG MASTROBERARDINO



1334.ROSSI
RADICI TAURASI DOCG MASTROBERARDINO
COSTASERA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOCG MASI
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA TOSCANA IGP

6

BOTTIGLIE

Tutte le bottiglie sono confezionate in cassa di legno Serafini

Scatola cm 35,5x32x19
Imballo cm 38x33x22

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



1660.CHAMPAGNE
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ RUINART
GRAND BRUT CHAMPAGNE BRUT PERRIER-JOUËT
CHAMPAGNE SPECIAL CUVÉE BRUT BOLLINGER
BLASON ROSÉ CHAMPAGNE BRUT ROSÉ PERRIER-JOUËT
R DE RUINART CHAMPAGNE BRUT RUINART
CHAMPAGNE BRUT LAURENT-PERRIER



1657.FRANCIACORTA
MARCHESE ANTINORI FRANCIACORTA DOCG ROSÉ MARCHESI ANTINORI
FRANCIACORTA BRUT DOCG FERGHETTINA
MARCHESE ANTINORI FRANCIACORTA DOCG BLANC DE BLANCS MARCHESI ANTINORI
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE BRUT FRANCIACORTA DOCG
ALMA GRANDE CUVÉE BRUT FRANCIACORTA DOCG BELLAVISTA
BRÛT FRANCIACORTA DOCG CONTADI CASTALDI



1656.FRANCIACORTA
FRANCIACORTA BRUT SATÈN 75 CL ANTICA FRATTA
FRANCIACORTA BRUT DOCG SATÈN BELLAVISTA
CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE BRUT FRANCIACORTA DOCG
ALMA ROSÉ GRANDE CUVÉE FRANCIACORTA DOCG DOSAGGIO ZERO BELLAVISTA
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA DOCG CUVÉE PRESTIGE ROSÉ
ALMA GRANDE CUVÉE BRUT FRANCIACORTA DOCG BELLAVISTA

6

BOTTIGLIE

Tutte le bottiglie sono confezionate in cassa di legno Serafini

Scatola cm 35,5x32x19
Imballo cm 38x33x22

Quantità minima per la personalizzazione: 100 pezzi



1658.SPUMANTI
NOVALIA FRANCIACORTA BRUT DOCG TENUTA VILLA CRESPIA
SPUMANTE RIBOLLA GIALLA BRUT METODO CLASSICO SOCIETÀ AGRICOLA STELLA
VOYAGE CUVÉE METODO CLASSICO BRUT FRESCOBALDI
TRENTO DOC MAXIMUM BRUT FERRARI
IL MILLE SPUMANTE BRUT LA TUNELLA
DONNA LISETTA SPUMANTE BRUT ROSÉ METODO MARTINOTTI LEONE DE CASTRIS



1614.ROSSI
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC ZENATO
CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG FRESCOBALDI
PRUNOTTO BAROLO DOCG MARCHESI ANTINORI
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA TOSCANA IGP
COLLEPIANO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG ARNALDO CAPRAI
RADICI TAURASI DOCG MASTROBERARDINO



1613.VENETO
LUGANA DOC MASSONI S.CRISTINA ZENATO
AMARONE DELLA VALPOLICELLA VALPANTENA DOCG VILLA ARVEDI BERTANI
SENIOR VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO EXTRA DRY DOCG BORTOLOMIOL
CAMPOFIORIN ROSSO DEL VERONESE IGT MASI
STRADA DI GUIDA PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT DOCG FOSSMARAI
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC ZENATO

ilpaniereserafini

Via della Tecnica 1 - ROVIGO
tel 0425 474435 fax 0425 474505

info@ilpaniereserafini.it
www.ilpaniereserafini.it



Il Paniere Serafini si riserva la facoltà di sostituire articoli eventualmente non disponibili con altri di pari valore.
Le foto hanno puro scopo illustrativo, per il contenuto delle confezioni fa fede la descrizione. Vietata la riproduzione anche se parziale, senza consenso.
© 2023 Il Paniere Serafini Srl - Tutti i diritti riservati.

Art director: Martina Frasson
Photo: Micol Zanin - Graphic: Micol Zanin - Michele Rondina