DENOTA

magazine numero undici

Food

Attraverso le nostre selezioni, desideriamo portare omaggi indimenticabili nella vita delle persone.

Wine

Vi invitiamo a scoprire una ricca cantina con le migliori etichette italiane e internazionali.

Living

Dedichiamo la nostra nuova linea Living alla casa, al bel vivere e al piacere di condividere emozioni uniche.

Ritratto d'inverno

Siamo spesso in viaggio. Viaggiamo curiosi, alla ricerca di sapori inediti. Viaggiamo per incontrare nuovi artigiani, artisti, creativi che condividano il nostro sentire e ci delizino con le loro idee. Ascoltiamo le storie, i gusti, le consistenze; viviamo gli oggetti, le stoffe e i colori. È bellissimo quando riusciamo a trovare, a creare nuovi intrecci di fantasia, armonia, profumi e sapori. Così, di ritorno da ogni nostro viaggio, cominciamo a disegnare il ritratto di una nuova, meravigliosa stagione. Come questa che vi presentiamo: freddissima, ma al tempo stesso illuminata da un profondo, antico desiderio di dolcezza e felicità.

DENOTA

DENOTA

Il Natale secondo Denota

Questo nuovo magazine parla dunque del Natale, di sfumature e profumi invernali, di nuovi prodotti, di quello che sarà un piccolo omaggio o un meraviglioso regalo. Racconta dell'ora del tè e del pranzo in famiglia, della torta che esce dal forno e viene accolta da un piatto bellissimo, della marmellata di clementine che segna il risveglio della giornata.
Denota vi suggerisce di accendere nuovissime candele e di sottolineare la personalità della vostra casa con ricercate profumazioni; vi invita a sentire l'artigianalità della ceramica di oggetti che renderanno più bello, più unico il vostro vivere.
Abbiamo studiato moltissimo i packaging, che volevamo avessero grafiche delicate, al tempo stesso inaspettate, nel loro incontro tra tradizione e modernità. Confezioni belle da esporre in una mensola, in una boiserie, in occasione di questa festa, ma anche ogni giorno dell'anno.
Ora siamo pronti: che il Natale sia un momento di magica e profonda bellezza. Siete pronti a **#viveresecondoDenota?**

Candela Uva e Mirtillo su fondo
di bottiglia verde scuro

cod. 1 21,00 euro

Caramelle ricoperte di cioccolato fondente
con ripieno cremoso all'Amarone della Valpolicella 100 g

cod. 2 7,40 euro

Cofanetto verde con nastro in raso
firmato Denota 34 x 20 x h 10 cm

Albero di Natale a lievitazione naturale
farcito con crema alla gianduia e ricoperto
di cioccolato fondente con decorazioni di
zucchero 800 g

cod. 3 17,00 euro

Quadratella bassa silver 33 x 33 h 17 cm
Panettone sacco panno pressato grigio 500 g
2 tazze Denota
Biscotti al caramello e sale di cervia 170 g
Pepite di mandorlato 100 g
Amaretti macarons al gusto pistacchio e amarena e
al gusto classico 150 g
Spumiglie alla liquirizia 50 g
Dragées al croccante ricoperte di cioccolato all'arancio 200 g

cod. 4 55,80 euro

Cofanetto Denota 22,5 x 22,5 x h 12 cm
Amaretti macarons al gusto pistacchio e amarena e al gusto classico 150 g
Miele di acacia 250 g
Tè in latta 150 g
1 tazza

cod. 5 29,50 euro

Shopping bag firmata Denota
color verde inglese 55 x 25 x h 36 cm
Panettone in sacco pressato grigio 750 g
Tubo amaretti arancio o cioccolato 150 g
Prosecco Extra Dry DOC Treviso Cios 75 cl
Grissini al cioccolato 150 g
Frutta secca al miele 300 g

cod. 6 50,00 euro

Denota ama

L'eleganza del verde inglese
La neve che scende
La musica in cucina

Baule carta da zucchero con profilo bordeaux
50 x 35 x h 35 cm
Riso carnaroli in latta 750 g
Panettone in sacco pressato grigio 1 kg
Falanghina Janare cl 75
Capperi al sale 70 g
Sfogliatine al Parmigiano Reggiano 80 g
Filetto di orata 200 g
Lingue di gatto artigianali di sale 200 g
Olio aromatizzato all'arancio 50 cl
Radicchio rosso di Treviso 390 g
Linguine di Gragnano 500 g

DENOTA

Mandorlato 90 g
Riso soffiato al lampone 60 g
Bastoncini con gocce di cioccolato 200 g
Passata di pomodoro 500 g
Tubo amaretti al cioccolato 150 g
Cioccolatini all'anice 100 g
Baci di dama 150 g

cod. 7 132,00 euro

Il tubo di amaretti al ciccolato è disponibile anche al gusto arancio 150 g

Filetto di vitello

arrotolato nello speck con riso soffiato croccante ai lamponi

Ingredienti per 4 persone:
500 g filetto di vitello
100 g di speck affettato
1 manciata di lamponi freschi
timo fresco
olio extravergine di oliva
sale e pepe
1/4 di bicchiere di vino bianco
2 manciate di riso soffiato ai lamponi Denota

Ingredienti per il purè di topinambur:
500 g di topinambur oppure 250 g di topinambur e 250 g di patate
200 g di latte
1 noce di burro
1 pizzico di noce moscata
2 pizzichi di sale

Funghi trifolati:
funghi champignon, aglio, olio, sale, pepe e prezzemolo

Preparazione del filetto: tagliare il filetto in medaglioni. Avvolgere i medaglioni nello speck. In una padella scaldare l'olio e aggiungere i medaglioni. Cuocere rigirando delicatamente circa 4-5 minuti per lato in base allo spessore del filetto e alla cottura che volete ottenere. A metà cottura sfumare con il vino e unire i lamponi. Aggiungere sale e pepe e timo. Togliere la carne dalla padella e disporre su un tagliere a riposare per 1 minuto.

Preparazione del purè: bollire il topinambur (con le patate a vostra scelta) in una pentola d'acqua per circa 40 minuti. Sbucciare topinambur e patate. Schiacciare con uno schiacciapatate. Mettere su una pentola con latte, sale e noce moscata e cuocere, mescolando per circa 10 minuti. Unire burro e mantecare.

Preparazione dei funghi: pulire i funghi e tagliarli a fettine. In una pentola, scaldare l'olio, aggiungere uno spicchio di aglio schiacciato e unire i funghi. Aggiungere sale, pepe, prezzemolo e qualche cucchiaio di acqua. Coprire e cuocere per circa 15 minuti.

Servire il filetto con il riso soffiato al lampone, funghi e purè.

Cubotto oro 20 x 20 x h 35 cm
Panettone 500 g sacco panno pressato grigio
Prosecco Extra Dry DOC Treviso Cios 75 cl
Mandorlato 90 g
Praline al canto di Natale 150 g

cod. 8 27,50 euro

Crediamo nella gentilezza del living.

Il piacere di abitare è nel circondarsi di ciò che sentiamo in armonia con il nostro gusto, è nelle cose che ci accolgono a casa, che utilizziamo per cucinare, per servire a tavola, per abbellire il nostro vivere quotidiano: a questa dimensione domestica desideriamo regalare un senso di unicità che nasce dalla ricerca Denota, dai suoi viaggi, dalla sua creatività.

Teiera colorata in ceramica realizzata a mano

cod. 9 40,00 euro

Cubo Khartex grigio 25 x 25 x h 37 cm
Pandoro sacco panno pressato grigio 1 kg
Salamino in sacchetto di cotone firmato
Denota 250 g
Chianti Vistarenni 75 cl

Crocca in bocca al papavero 150 g
Tavoletta di cioccolato al sale 150 g

cod. 10 44,00 euro

Graham's Finest Res. Port 75 cl

cod. 11 26,00 euro

Tè Rosa d'Inverno 150 g

cod. 12 10,00 euro

Tè White Christmas 150 g

cod. 13 10,00 euro

Il tè delle cinque

L'inverno accoglie i profumi allegri del Natale. Guardando fuori dalla finestra, incontrando la stagione e i suoi colori, viene davvero voglia di preparare un caldo e delizioso tè, magari condividendo questo momento rilassante con qualche amico. Rosa d'Inverno, Il Bosco in frutti, White Christmas o Mandarino: ogni blend è una storia che si racconta al naso e al palato.

Tè il Bosco in frutti 150 g

cod. 14 10,00 euro

Tè al Mandarino 150 g

cod. 15 10,00 euro

Tè Il Bosco in frutti ha una particolarità: si può preparare in infusione e gustare a pezzi.

Set antipasto ceramica grigria
con inserto in legno

cod. 16 15,00 euro

Piatto per formaggi in ceramica
grigia con inserto in legno

cod. 17 18,00 euro

Riso nero integrale
riserva artigianale 320 g

cod. 18 5,00 euro

Riso rosso integrale riserva
artigianale 320 g

cod. 19 5,00 euro

Riso integrale agricoltura
biologica 320 g

cod. 20 5,00 euro

Tortino di riso

rosso con verdure e capesante

Ingredienti per 4 persone:
300 g di riso rosso Denota
2 zucchine
3 fette di zucca
1/2 porro
1 peperone rosso
12 capesante
sale e pepe
olio extravergine di oliva
vino bianco
prezzemolo

Cuocere il riso in abbondante acqua salata per circa 30-35 minuti.
Scaldare l'olio e rosolare il porro, tagliare a pezzetti le verdure e cuocerle per 10-15 minuti in una pentola.
Aggiustare sale e pepe. Scolare il riso e unire le verdure.

Pulire le capesante e cuocerle in padella 2 minuti per lato sfumando con il vino.
Servire il riso accompagnadolo con le capesante.

Prosciutto intero con osso*
avvolto in carta Denota
Verduzzo Attimis 50 cl

cod. 21 299,50 euro**

** Disponibile anche disossato su richiesta.*
*** Questa composizione è disponibile solo su ordinazione. Il prezzo può variare in base al peso del prosciutto.*

Cofanetto verde con nastro in raso
firmato Denota 34 x 20 x h 10 cm
Salsa tartufata 80 g
Olio al tartufo 100 ml
Sfogliatine di formaggio al tartufo 60 g
Spaghetti al tartufo 250 g

cod. 22 33,40 euro

Conservare il gusto e le proprietà.

Queste particolari teglie sono realizzate con ceramiche di solo argilla di Borgogna, un materiale totalmente naturale, famoso per le sue proprietà minerali e per essere un ottimo conduttore di calore. Grazie a queste ceramiche, si riesce a ottenere una cottura graduale che mantiene inalterati i sapori, le vitamine e le qualità nutrizionali dei vari ingredienti. La terracotta riesce anche a trattenere il calore in modo intenso: è dunque perfetta per servire le pietanze dal forno direttamente alla tavola.

Teglia per pane in ceramica bianca

cod. 23 65,49 euro

Teglia per verdura in ceramica blu

cod. 24 69,90 euro

Teglia per pollo in ceramica rossa

cod. 25 81,80 euro

Sugo al cinghiale
dell'Emilia-Romagna 200 g

cod. 26 9,00 euro

Sugo pancetta e cipolla
dorata di medicina 200 g

cod. 27 5,00 euro

Sugo al capriolo
dell'Emilia-Romagna 200 g

cod. 28 9,00 euro

Aceto Balsamico di Modena IGP
Il Tinello etichetta Rossa: indicato per il gelato, da mettere sul Parmigiano Reggiano, non per le cotture, 250 ml

cod. 29 22,00 euro

Aceto Balsamico di Modena IGP
Il Tinello etichetta Gialla: indicato per uso quotidiano, 250 ml

cod. 30 9,00 euro

Aceto Balsamico di Modena IGP
Il Tinello etichetta Arancio: indicato per brevi cotture carne, insalate, pesce, 250 ml

cod. 31 15,00 euro

Vassoio grande in tessuto grigio 40 x 28 x h 6 cm
Cocktail di olive in salamoia 580 g
Verdure in agrodolce 620 g
Lingue di gatto artigianali al sale 200 g
Speck in sacchetto di cotone 500 g

cod. 32 45,40 euro

DENOTA

Cubo Kartex champagne 30 x 40 h 30 cm
Panettone senza canditi in sacco pressato grigio 1 kg
San Marzano Primitivo Il Pumo 75 cl
Orecchiette di grano arso 500 g
Olio extravergine al basilico 50 ml
Aceto Il Tinello etichetta Gialla 250 ml
Sugo La Gricia 170 g
(pecorino guanciale e cipolla)
Caldarroste sciroppate 320 g
Biscotti cannella e zenzero 200 g
Torrone morbido 90 g
Riso soffiato alla liquirizia 60 g

cod. 33 83,10 euro

Denota ama

Invitare gli amici
L'inconfondibile profumo delle caldarroste
"Smells like You" di Christos Fourkis

Salmone

con salsa allo yogurt e riso soffiato alla liquirizia

Ingredienti per 4 persone:
4 tranci di salmone fresco
olio extravergine di oliva porro q.b.
sale e pepe
timo
4 barbabietole
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero

Ingredienti per la salsa:
200 g di yogurt greco magro
sale e pepe
qualche rametto di timo
mezzo cucchiaino di liquirizia in polvere
una manciata di riso soffiato alla liquirizia Denota

Preparazione delle barbabietole: pulire e lavare le barbabietole, riporle in una pentola e ricoprire con acqua fredda, quindi aggiungere un cucchiaino di sale e uno di zucchero e far bollire tutto a fiamma bassa per circa 45 minuti. Passarle sotto l'acqua fredda per qualche istante e togliere la buccia. Tagliarle a fette e condirle con olio, sale e pepe.
Se avete fretta potete provare anche le barbabietole già lessate, confezionate sottovuoto.

Preparazione del salmone: in un teglia da forno disporre i tranci di salmone, aggiungere l'olio, e qualche pezzetto di porro. Infornare a 180° per 20 minuti circa.

Preparazione della salsa allo yogurt: frullare lo yogurt con la polvere di liquirizia, un pizzico di sale, pepe e qualche rametto di timo. Conservare in frigo fino al momento di servire.

Servire il salmone con le barbabietole e la salsa allo yogurt, aggiungendo il riso soffiato alla liquirizia.

Shopping bag triangolare grigia piccola
25 x 25 x h 25 cm
Panettone 500 g in sacco panno pressato grigio
Bortolomiol Banda Rossa 37,5 cl

cod. 34 20,50 euro

Shopping bag triangolare grigia grande
40 x 40 x h 40 cm
Panettone 750 g in sacco panno pressato grigio
Prosecco Extra Dry DOC Treviso Cios 75 cl

cod. 35 22,80 euro

Shopping bag triangolare grigia grande
40 x 40 x h 40 cm
Panettone 1 kg in sacco panno pressato grigio
Prosecco Extra Dry DOC Treviso Cios 75 cl

cod. 36 24,80 euro

Shopping bag triangolare grigia grande
40 x 40 x h 40 cm
Panettone senza canditi 1 kg in sacco panno pressato grigio
Prosecco Extra Dry DOC Treviso Cios 75 cl

cod. 37 24,80 euro

Shopping bag triangolare grigia grande
40 x 40 x h 40 cm
Pandoro 750 g in sacco panno pressato grigio
Prosecco Extra Dry DOC Treviso Cios 75 cl

cod. 38 22,80 euro

Shopping bag triangolare grigia grande
40 x 40 x h 40 cm
Pandoro 1 kg in sacco panno pressato grigio
Prosecco Extra Dry DOC Treviso Cios 75 cl

cod. 39 24,80 euro

Scatola in legno impreziosita con logo Denota 26 x 26 h 18 cm
Pasta di Gragnano Vesuvio 500 g
Taralli all'olio extravergine d'oliva 250 g
Mostarda di clementine 250 g
Carpaccio di asparago 390 g
Sfogliatine al Parmigiano Reggiano e tartufo 60 g
Formaggio delizioso di pecora l'Alveare 450 g

cod. 40 57,20 euro

Petto d'anatra
con mostarda di clementine

Ingredienti per 2 persone:
2 petti d'anatra
vino bianco
mostarda di clementine Denota
sale e pepe
olio
burro q.b.

Salare e pepare i petti d'anatra interi e disporli su una teglia. Irrorare con olio extravergine d'oliva e cospargere con un cucchiaio abbondante di mostarda di clementine.
Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti e, a metà cottura, bagnare con un bicchiere di vino bianco.
Sfornare e tagliare a fette i petti d'anatra. Disporli sui piatti e servire con la salsa di cottura, ridotta a parte con una noce di burro fino ad ottenere la densità desiderata.
Servire accompagnandoli con la mostarda.

Candela in bicchiere di vetro Denota

cod. 41 9,60 euro

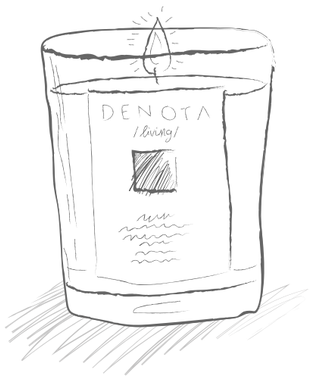
Diffusore ambiente Denota 500 ml

cod. 42 24,00 euro

Diffusore ambiente Denota 1000 ml

cod. 43 42,00 euro

Le candele e i diffusori sono disponibili nelle profumazioni: Camelia e Pompelmo, Magnolia e Tuberosa, Talco e Muschio, Arancia e Cannella, Zenzero.



Cofanetto verde con nastro in raso
firmato Denota 34 x 20 x h 10 cm
Formaggio all'ulivo 450 g
Valpolicella Venturini 75 cl
Mostarda di fragoline 250 g
Taralli all'olio extravergine d'oliva 250 g

cod. 44 39,00 euro

Cofanetto Bio Orto
Olio extravergine di oliva
Monocultivar Peranzana 50 cl
Olio extravergine di oliva
Monocultivar Ogliarola Garganica 50 cl
Vaso di pomodorini datterino 360 g

cod. 45 49,00 euro

Crema alle mandorle

per accompagnare il pandoro

Ingredienti:
500 ml di latte di mandorle
80 g di amido di mais (maizena)
100 g zucchero di canna
mandorle a lamelle (per decorare)

Mescolare l'amido di mais e lo zucchero di canna in un pentolino dal fondo spesso, lontano al fuoco.

Unire il latte di mandorle, versandolo poco per volta, a filo, senza smettere di mescolare per non lasciare formare grumi.
Portare il pentolino sul fuoco, a fiamma bassa, mescolando continuamente, fino a quando la crema non si addenserà: ci vorranno più o meno 7-8 minuti.

Mettere la crema su una ciotola e coprire con una pellicola fino al momento di servire. Servire con pandoro Denota.

Grappa Riserva invecchiata in botti Da Porto 50 cl

cod. 46 22,00 euro

Cofanetto Whisky Nikka 50 cl

cod. 47 39,00 euro

C'è un tempo perfetto per assaporare l'armonia.

Scatola di legno impreziosita con logo Denota
34 x 20 x h 10 cm
Anatra con cioccolato e granella di zucchero
ripieno di crema pasticcera all'arancia 750 g

cod. 48 23,00 euro

Filetto di maiale

con marmellata di zenzero

Ingredienti per 4 persone:
1 filetto di maiale da 500 g
3 cucchiai di marmellata di zenzero Denota
1 arancia biologica
3 cucchiai di olio extravergine d'olia
sale e pepe
1 bicchiere di vino bianco

Scaldare l'olio in una casseruola. Nel frattempo, massaggiare con sale e pepe il filetto. Rosolare nell'olio caldo da tutti i lati finché non sarà ben dorato. Spennellare con la marmellata di zenzero, aggiungere il succo d'arancia e la scorza grattugiata e proseguire la cottura 10-15 minuti, rigirando il filetto. Aggiungere il vino bianco e coprire.

Cuocere 20 minuti, girando dopo 10 minuti il filetto. Se dovesse restringersi troppo il fondo di cottura, aggiungere altro vino o acqua. Bagnare spesso il filetto col fondo di cottura mentre cuoce per non farlo asciugare troppo. Far cuocere per circa 50 minuti.

Una volta cotto, tagliare a fette sottili, passare in forno 5 minuti nel fondo di cottura, fino a ottenere delle fette quasi caramellate. Servire ben calde.

Scatola in legno impreziosita
con logo Denota 26 x 26 h 18 cm
Tè White Christmas 150 g
Marmellata pesca e zenzero 210 g
Torcetti al burro caramellati
lavorati a mano 200 g
Spalmabile fondente alla nocciola 220 g
Miele millefiori 250 g
Candela in bicchiere di vetro Denota

cod. 49 58,50 euro

La candela Denota è disponibile nelle profumazioni: Camelia e Pompelmo, Magnolia e Tuberosa, Talco e Muschio, Arancia e Cannella, Zenzero.

Cofanetto grigio Denota con logo color senape
30 x 30 x h 32 cm
Pandoro in sacco panno pressato grigio 750 g
Prosecco Il Colle Extra Dry DOCG 75 cl
Biscotti alla rosa 160 g
Olive taggiasche agli agrumi 270 g
Grissini all'acqua 150 g
Nocciole bio ricoperte di cioccolato 120 g
Spaghetti di Gragnano 500 g
Sugo bianco all'arrabbiata 170 g

cod. 50 61,90 euro

Denota ama

Il profumo di una candela

Decorare l'albero di Natale

L'artigianalità del Panettone

Coperta non inclusa nella confezione

Set di posate in ottone con logo cervo
(forchetta, coltello e cucchiaio)

cod. 51 157,00 euro

Tovaglietta in spago di tessuto tonda
grigia lavorata a mano

cod. 52 16,00 euro

Campana di vetro
con piatto e scritta *Il Panettone*
diametro 24

cod. 53 45,00 euro

Quadratella bassa silver 33 x 33 h 17 cm
Panettone 2 kg

cod. 54 30,00 euro

Bollitore elettrico in porcellana

cod. 55 49,20 euro

Tazza realizzata in ceramica per Denota
color avorio

cod. 56 8,00 euro

Cofanetto verde con nastro in raso
firmato Denota 34 x 20 x h 10 cm
Prosecco Il Colle Extra Dry DOCG 75 cl
Plumcake al cioccolato 300 g
Tavoletta di cioccolato e zenzero 100 g

cod. 57 25,00 euro

Cofanetto bordeaux 18,2 x 9,2 x h 33 cm
Birra San Gabriel ambrata 75 cl
Birra San Gabriel non filtrata 75 cl

cod. 58 17,00 euro

Filetti di arancia con nocciole ricoperte di cioccolato extra fondente in cubetto di legno 200 g

cod. 59 18,50 euro

Fichi al cacao cannella e rhum 50 g

cod. 60 7,00 euro

DENOTA

Scatola Denota verde con logo in oro
44 x 30 x h 20 cm
Pandoro 1 kg in sacco panno pressato grigio
Fiori d'arancio La Ceriola 75 cl
Canestrelli biellesi lavorati a mano 150 g
Nocciole ricoperte di meringa 200 g
Mandorla ricoperta di cioccolato e liquirizia 100 g
Pepite di mandorlato integrale 200 g
Amaretti macarons al gusto pistacchio e amarena e al gusto classico 150 g
Caldarroste sciroppate 320 g

cod. 61 85,60 euro

I diffusori e le candele in vetro sono disponibili nelle diverse profumazioni a pagina 36.

Candela a forma di pigna cm 25

cod. 62 50,00 euro

Candela a forma di pigna cm 19

cod. 63 38,00 euro

Plaid a trama melange con tasca in garza di lino, 100% Lana Merinos e frange grigie 130 x 180 cm

cod. 64 80,00 euro

6 bicchieri in vetro con decoro

cod. 65 24,00 euro

Set 4 patti piano-fondo-frutta

cod. 66 48,00 euro

Rhum Diplomatico riserva 70 cl

cod. 67 28,00 euro

Vassoio in vetro realizzato a mano 61 x 61 x h 4 cm

cod. 68 144,00 euro

Vassoio in vetro realizzato a mano 48 x 48 x h 4 cm

cod. 69 100,00 euro

Scatola Denota verde con logo in oro 44 x 30 x h 20 cm
Panettone in sacco panno pressato grigio 1 kg
Franciacorta Lovera brut 75 cl
Baci di dama 150 g
Dragées al croccante ricoperto di cioccolato gusto frutti bosco 200 g
Marmellata all'arancia 240 g
Bastoncini con gocce di cioccolato 200 g
Pepite di mandorlato ricoperte di cioccolato 100 g
Grissini al mais 150 g
Zucca sott'olio 390 g
Pasta di Gragnano Vesuvio 500 g
Sugo alle cime di rapa 170 g

cod. 70 99,90 euro

Crostatine
alla confettura di arance o mandarini

Ingredienti:
300 g di farina 00
2 uova
100 g di zucchero
100 g di burro morbido
Scorza di 1 limone
Confettura Denota

Impastare velocemente gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e compatto, formare una palla. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno 30 minuti.

Stendere l'impasto con un matterello e ritagliare le crostatine con l'aiuto di un tagliabiscotti. Disporle su una teglia ricoperta con carta da forno.
Distribuire un cucchiaio di marmellata su ogni crostatina e decorare con qualche striscia di pasta frolla.
Cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti e/o fino a quando la frolla sarà dorata. Spolverare con zucchero a velo.

Shopping bag triangolare grigia piccola
25 x 25 x h 25 cm
Panettone 500 g sacco panno pressato grigio
Cantucci al cioccolato e mandorle 200 g
Dindarello Maculan 37,5 cl

cod. 71 31,60 euro

Questa composizione è disponibile
anche con la candela profumata

cod. 71B 41,20 euro

Stella Cometa di mandorlato 150 g

cod. 72 10,00 euro

Stella Cometa di mandorlato 300 g

cod. 73 21,00 euro

Albero Natale di mandorlato 200 g

cod. 74 14,00 euro

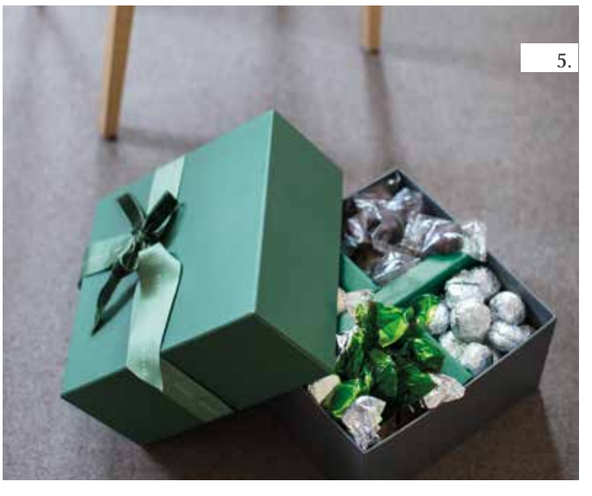
#viveresecondoDenota

1.
Colonna in legno massello
11 x 11 x h 102 cm

2.
Shopping bag firmata Denota
verde inglese
55 x 25 x h 36 cm

3.
Cofanetto Denota grigio con
nastro rosso cardinale per
panettone o pandoro 750 g
22,5 x 22,5 x h 20 cm

4.
Scrigno realizzato in legno
di betulla con finitura a doghe
completamente pieghevole, si
trasforma in una pratica cantina
oppure in un contenitore
38 x 28 x h 33 cm



5.
Cofanetto verde con logo in oro
22,5 x 22,5 x h 12 cm

6.
Scatolina verde con logo in oro
9 x 9 x h 9 cm

Condizioni di vendita

Ordini

Da catalogo
1. Sfogliate il catalogo e scegliete gli articoli che più vi piacciono
2. Compilate il modulo d'ordine in tutte le sue parti
3. Spedite il modulo d'ordine via fax al: +39 0444 348459, o via mail a: info@denota.it

Showroom
Venite a trovarci nel nostro showroom a Vicenza in Viale della Scienza, 24.
Il nostro personale è a vostra completa disposizione per presentarvi le nostre confezioni e consigliarvi sull'acquisto.
Per garantire il completo assortimento dei prodotti è preferibile effettuare gli ordini entro il 30 novembre: scegliere per tempo è una garanzia di tranquillità per noi e per voi.

Consegne
Consegne effettuate con il corriere di vostra fiducia. Potete chiedere che le consegne della merce che avete scelto siano effettuate con il vostro corriere di fiducia, utilizzando il codice di abbonamento che avete in essere. In caso scegliate questa opzione, Denota non risponde di eventuali errori, ritardi e altre problematiche non dipendenti da noi.

Consegna intero ordinativo presso la vostra azienda
Se il vostro ordine è superiore a € 1.000, la consegna dell'intero lotto avverrà gratuitamente, al piano terra con scarico merce con muletto presso la vostra azienda (offerta valida in tutto il territorio della provincia di Vicenza).
Per consegne fuori provincia e/o per importi inferiori a € 1.000 si concorderanno gli eventuali costi aggiuntivi con il nostro personale.

Spedizione diretta ai destinatari del dono
La nostra organizzazione provvederà, nel caso lo vogliate, alla consegna diretta del dono al destinatario.
I costi di tale servizio aggiuntivo vanno concordati con il nostro personale. Per le consegne internazionali l'espletamento delle pratiche doganali sarà di nostra competenza (salvo eventuali divieti doganali dei singoli paesi) ed incluso nel costo; i costi di spedizione saranno invece concordati con il nostro personale.

Importante
Al fine di limitare quanto più possibile il numero di giacenze e di consegne tardive, vi chiediamo di verificare l'esattezza degli indirizzi, controllando attentamente che i codici postali siano aggiornati e precisi.
Chiediamo inoltre di fornire per ogni destinatario un numero di telefono diretto al quale poterlo contattare, in caso di necessità, nel più breve tempo possibile. Nei casi in cui alcuni dei dati precedentemente richiesti non ci pervenissero o fossero forniti solo parzialmente, Denota non si ritiene responsabile se le consegne non avverranno entro le festività natalizie.

Opzione mista

Consegna in azienda e spedizione ai destinatari
È possibile scegliere la formula di "consegna mista", che prevede che una parte del lotto sia consegnata in azienda e una parte ai singoli destinatari. I costi di tale opzione sono uguali a quelli sopra elencati: è quindi valida la consegna gratuita del lotto in azienda (se la parte da consegnare supera i € 1.000), mentre per la parte spedita direttamente ai destinatari si veda quanto precedentemente descritto alla sezione "Spedizione diretta ai destinatari del dono".

Imballo speciale rinforzato
Tutte le composizioni prevedono l'imballo di protezione standard. Nel caso si volesse un imballo protettivo rinforzato per spedizioni via corriere o vettori internazionali, si prega di indicarne il numero nel modulo d'ordine. Il costo di tale imballo aggiuntivo è di € 5,50 cad.
Nel caso la spedizione ai singoli destinatari venga affidata a noi, tale costo aggiuntivo non verrà addebitato perchè compreso nel costo della spedizione.

Creazione elenco destinatari: procedura obbligatoria via Internet
1. Entrate nel sito internet www.denota.it
2. Cliccate "Ordini" e scaricate "LA LISTA DEI DESTINATARI Denota".
3. Compilatela e inviatela via mail a info@denota.it
4. Sarà nostra cura stampare gli elenchi e predisporre le etichette per la spedizione.

Personalizzazioni / Biglietti Auguri

Forniti da voi
Se scegliete di inviare la stessa formula augurale ai diversi destinatari, vi invitiamo a non scrivere alcun nome o indirizzo sulle buste al fine di agevolare le operazioni di confezionamento e smistamento.

I nostri biglietti
Qualora lo vogliate, potete richiedere l'esclusivo biglietto Denota, caratterizzato da una grafica curata e completato da una frase augurale pensata per accompagnare il vostro regalo di gusto.

Condizioni generali di vendita

IVA
I costi indicati sono IVA esclusa.
I clienti in esenzione IVA sono pregati di inviare la dichiarazione relativa a: Al Servizio del Bere Srl, Viale della Scienza, 24- 36100 - Vicenza

Trattamento fiscale
Il nostro personale amministrativo è a vostra disposizione per una consulenza fiscale in merito alla deducibilità delle spese aziendali per regalistica e doni natalizi, secondo le normative attualmente in vigore.
La nuova normativa è complessa ed è rivolta a varie realtà (catalogo promozionale, regalo al consumo, regalo dipendenti, etc.). Per il nostro business le novità di rilievo sono:
Per l'azienda che omaggia a terzi (clienti, fornitori, etc.):
Per valori inferiori a € 25,83:
- è ammessa la detrazione totale dell'IVA
- il costo del prodotto è interamente deducibile
Per valori superiori a € 25,83 ma inferiori a € 50,00:
- IVA indetraibile
- il costo del prodotto è interamente deducibile
Per valori superiori a € 50,00:
- IVA indetraibile
- il costo del prodotto è deducibile in base all'ammontare dei ricavi tipici iscritti in bilancio a fine anno secondo la tabella di deducibilità prevista.

Modalità di pagamento
- Sconto 2% per pagamento anticipato o alla consegna.
- Banca d'appoggio:
Cassa di Risparmio di Bolzano Spa,
Via Alberto Franchetti, 1
36100 Vicenza.
Iban: IT 26 Z 06045 11800000005000497

Variazione dei prodotti
Denota si riserva, previa comunicazione, di variare la composizione delle confezioni qualora alcuni prodotti non fossero più disponibili al momento della preparazione dell'ordine. I prodotti sostituiti avranno pari valore e qualità.

Trattamento dei dati (legge 675/96 Privacy)
A seguito della trasmissione dell'ordine, la nostra azienda dovrà trattare i vostri dati nei vari supporti elettronici, magnetici e cartacei.
La nostra società, Al Servizio del Bere Srl, dichiara di essere a norma con le misure di sicurezza previste dalla normativa vigente in ambito di Privacy, D.L n. 196 del 30 Giugno 2003 e richiede pertanto l'autorizzazione a trattare i suddetti dati.

Vi invitiamo a prendere
appuntamento telefonico o a contattarci
via mail per visitare lo showroom

Viale della Scienza 24
36100 Vicenza
Telefono +39 0444 348371
Fax +39 0444 348459
info@denota.it
www.denota.it

Sede legale
Al Servizio del Bere Srl
Viale della Scienza 24
36100 Vicenza

Orari di Novembre e Dicembre
9.00 - 12.30 / 14.30 - 19.30
da lunedì a sabato,
in Dicembre anche nei giorni festivi