

DENOTA

Magazine n.XII



Food

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

Living

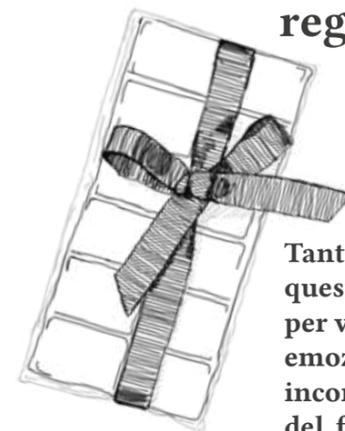
Dedichiamo la nostra nuova linea Living alla casa, al bel vivere e al piacere di condividere emozioni uniche.



Brocca bianca in ceramica
prodotta in laboratorio
cod. 1 60,00 euro

Tutti i prodotti e le confezioni Denota sono scelti e realizzati in modo sartoriale. In questo magazine trovate solo alcune delle nostre proposte: vi invitiamo a contattarci o a venire in azienda per scoprire le moltissime idee e gli omaggi indimenticabili del nostro mondo.

Quante emozioni può regalarci il Natale?



Tantissime. Lo scoprirete sfogliando questo magazine e i prodotti scelti per voi da Denota: selezioni capaci di emozionarvi, di regalarvi un nuovo incontro tra tradizione e futuro del food, del design, del packaging. Abbiamo lavorato moltissimo sulla ricerca, condividendo segreti culinari con chef stellati e risalendo alle più antiche lavorazioni artigianali. Abbiamo interpretato i sapori e il living con il desiderio di trovare nuove forme, nuove strade a ciò che, per gusto e per estetica, riesce sempre a stupirci. Ecco a voi il nostro Natale duemiladiciannove.

Piatto da portata uomo
realizzato e disegnato
da un'artista ceramista
(su ordinazione)
cod. 2 82,00 euro

Piatto da portata donna
realizzato e disegnato
da un'artista ceramista
(su ordinazione)
cod. 3 98,40 euro



Realizzate dalla designer Stefania Vasques, queste pentole in terracotta e ceramica hanno un'estetica essenziale e sono perfette anche da portare in tavola. Distribuendo gradualmente il calore, la terracotta è ideale per preparare ad arte i piatti della tradizione mediterranea. L'alta qualità di queste pentole e il particolare materiale con cui sono costituite, "l'argilla di fuoco", le rende utilizzabili sulla fiamma viva del fornello senza frangifiamma, nel forno tradizionale e nel microonde ad una temperatura tra i 250°C e 280°C. >



Pentola terracotta acquamarina
cod. 4 95,88 euro

Pentola terracotta senape
cod. 5 77,88 euro

Pentola terracotta grigio scuro
cod. 6 89,88 euro

Disponibili fuori catalogo:

Pentola terracotta ottanio
cod. 7 95,88 euro

Pentola terracotta grigio chiaro
cod. 8 107,88 euro



Dall'incontro tra il plumcake e la tradizione siciliana nasce il pandolce. Ideale a colazione per iniziare con la giusta energia la giornata o nel pomeriggio per una genuina merenda. >

Scatola verde in carta uso mano con logo Denota

(30 x 30 x h 31 cm)

Cantucci ai marroni 150 g
 Scrocchiami zucca e curcuma 130 g
 Pandolce al pistacchio artigianale 300 g
 Tavoleta fondente cioccolato macchiato arancia (prodotto artigianale 100 g)
 Carciofini biologici 500 g
 Lambrusco di Modena DOP Garuti 75 cl
 Tagliere con salamino 200 g

cod. 9 65,70 euro



Candela
disponibile nelle seguenti
profumazioni:
Magnolia e Tuberosa
Zenzero
Camelia e Pompelmo
Fico e Mela
Uva e Mirtillo

Cappelliera in carta uso mano
(9 x 10,5 cm)

Bicchiere candela in vetro o vetro
bianco realizzata con cere certificate,
prive di allergeni e di origine europea.
La produzione artigianale di questo
articolo garantisce la qualità e l'unicità
di ogni candela.

cod. 10 15,20 euro



Dovete scegliere come preparare l'albero di Natale? Denota ha pensato ad una alternativa originale e di grande stile: alberi di carta realizzati da designer per valorizzare la vostra casa e creare uno stile raffinato e accogliente. Gli alberi di carta sono disponibili in diverse altezze e sono facilissimi da comporre.



Gli alberi di Natale
sono disponibili
in bordeaux
e in grigio



Albero di Natale di design
in carta 50 cm
cod. 11 25,20 euro

Albero di Natale di design
in carta 130 cm
cod. 12 93,00 euro

Baule carta da zucchero con profilo bordeaux

(50 x 35 x h 35 cm)

Condimento 100% mele 250 g

Olio extra vergine di oliva Le Attese 50 ml

Filetti di sgombro 314 ml

Scrocchiami zucca e curcuma 130 g

Paté di capperi e curcuma 180 g

Taralli al cacao 150 g in scatola

Fusilli pasta di grano duro biologico Senatore Cappelli 250 g

Spaghetti con packaging in carta riciclata 1 kg

Sugo pomodoro e basilico 185 g

Semi di zucca ricoperti con cioccolato fondente o al latte 45 g

Tavoletta fondente macchiato arancia 100 g

Torrone artigianale 150 g

Biscotti all'arancio artigianali 150 g

Confettura fragole e menta 230 g

Durello brut DOC Franchetto 75 cl

Pandoro artigianale 750 g

cod. 13 133,80 euro





Filetti di sgombro 314 ml
cod. 14 18,00 euro

Come lo chef stellato Ciccio Sultano (2 stelle Michelin), anche Denota ha selezionato per voi questo prodotto dal valore straordinario: i filetti di Sgombro Bio, la cui conservazione è ispirata alla tradizione e nobilitata dall'uso di olio extravergine d'oliva e olio di girasole bio spremuto a freddo. In questo modo, l'olio dei barattoli non si butta, ma si può utilizzare nella preparazione delle salse o per condire. Dal 1800 i prodotti Testa Conserve raccontano anni di lavoro, di sfide, un amore vero per il mare, per la grande cucina come per quella quotidiana.

Pasta con lo sgombro

Ingredienti

- 140 g di pasta Denota (spaghetti, trenette, linguine, pennette o quello che preferite)
- Lo sgombro con olio EVO bio IGP 100% di Testa selezionato da Denota
- 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 10 foglie di salvia fresca
- 2 spicchi d'aglio
- Pepe nero macinato al momento

Preparazione

Ponete sul fuoco una pentola colma di acqua e una manciata di sale grosso. Portate a bollore.

Nel frattempo, soffriggete gli agli sbucciati e leggermente schiacciati con i cucchiaini di olio per qualche secondo, il tempo che si colorino leggermente.

Aggiungete in padella lo sgombro con il proprio olio extra vergine bio avendo cura di schiacciarne la metà.

Lasciate soffriggere per circa 1 minuto, aggiungete poi la maggior parte delle foglie di salvia.

Lasciate insaporire a fuoco leggermente più basso per circa 1 minuto.

Nel frattempo scolate gli spaghetti perfettamente al dente e saltateli in padella, aggiungendo una bella macinata di pepe, qualche altra foglia di salvia e un altro cucchiaino d'olio.

Ripassate la pasta a fuoco vivo per qualche secondo, fino a quando il sughetto di pesce non sia ben amalgamato a tutti gli spaghetti.

Servite la vostra pasta con lo sgombro sott'olio al profumo di salvia, ben calda.

RICETTA "IL CUCCHIAIO D'ARGENTO"



Cofanetto grigio Denota con logo color senape
(30 x 30 x h 32 cm)

Panettone artigianale 1 kg
Biscotti frutti di bosco e grano saraceno artigianali 150 g
Tisana radicchio rosso di Treviso con arancia e lampone 50 g
Dragées allo zenzero ricoperte di cioccolato fondente 200 g
Pinot Grigio Tenuta Villanova DOC Collio 75 cl
Melanzane menta e peperoncino sott'olio 390 g
Taralli olio extra vergine 150 g in scatola
cod. 15 76,50 euro



Shopper verde grande con stemma Denota
(36 x 25 x h 32 cm)

Panettone artigianale 1 kg
Moscato Fior d'Arancio DOCG La Ceriola 75 cl
Torroncini ricoperti vari gusti 100 g
cod. 16 29,50 euro



Shopper verde grande con stemma Denota
(36 x 25 x h 32 cm)

Panettone artigianale 750 g
Moscato Fior d'Arancio DOCG La Ceriola 75 cl
Torroncini ricoperti vari gusti 100 g
cod. 17 27,50 euro

Shopper verde grande con stemma Denota
(36 x 25 x h 32 cm)

Panettone artigianale 750 g
Moscato Fior d'Arancio DOCG La Ceriola 75 cl
Torroncini ricoperti vari gusti 100 g
cod. 19 27,50 euro

Shopper verde grande con stemma Denota
(36 x 25 x h 32 cm)

Panettone artigianale senza canditi 1 kg
Moscato Fior d'Arancio DOCG La Ceriola 75 cl
Torroncini ricoperti vari gusti 100 g
cod. 18 29,50 euro

Shopper verde grande con stemma Denota
(36 x 25 x h 32 cm)

Panettone artigianale 1 kg
Moscato Fior d'Arancio DOCG La Ceriola 75 cl
Torroncini ricoperti vari gusti 100 g
cod. 20 29,50 euro

Cofanetto 3 olio extra vergine di oliva
Veneto, Campano, Pugliese
cod. 21 56,33 euro



Originalità ed eleganza. La linea della bottiglia in vetro riproduce perfettamente la forma dell'oliva. Per questo essa non è solo una bottiglia di olio di qualità, ma un complemento di arredo, un elegante e raffinato oggetto di decoro per la tavola.

Tutti i prodotti e le confezioni Denota sono scelti e realizzati in modo sartoriale. In questo magazine trovate solo alcune delle nostre proposte: vi invitiamo a contattarci o a venire in azienda per scoprire le moltissime idee e gli omaggi indimenticabili del nostro mondo.

In questa preziosissima bottiglia è racchiusa la storia del celebre champagne che conquistò il primo ministro britannico più famoso di sempre.

cod. 22 201,40 euro





Rettangoletta alta grigia (40 x 33 x h 22 cm)

Panettone artigianale 1 kg
 Amaretti al gusto amarena o arancia 150 g
 Alkekengi 100 g
 Orzo in tubo con o senza anice da preparare
 anche con la moka 250 g

Spaghetti pasta di grano duro biologico Senatore Cappelli 350 g
 Olive ricoperte di cioccolato 120 g
 Sugo ortolana in olio extra vergine d'oliva 350 g
 Soave DOC Mainente 75 cl
 cod. 23 68,47 euro



Olive taggiasche
 ricoperte di cioccolato 120 g
 cod. 24 10,00 euro

Le Olive ricoperte di cioccolato fondente esprimono con la loro unicità la ricerca, paziente e appassionata, di Denota. La loro preparazione richiede molto tempo, almeno 10/12 giorni dal momento dell'acquisto dell'oliva in salamoia. Una volta denocciolata

e candita secondo lo stesso procedimento utilizzato per la frutta, l'oliva viene ricoperta di cioccolato. Per gli amanti del cioccolato, questa ricetta rappresenta una meravigliosa alternativa che conquista il palato, ma anche il cuore.

Denota Consiglia

Abbinare le olive ricoperte di cioccolato con un Vermut Bianco di Poli per un momento di grande poesia gustativa.

Tè verde
dolcificato con foglie di Rovo e Stevia
e semi di zucca 120 g
cod. 25 10,00 euro



Miscela di tè nero
dolcificato con foglie di Rovo e Stevia
e semi di zucca 120 g
cod. 26 10,00 euro

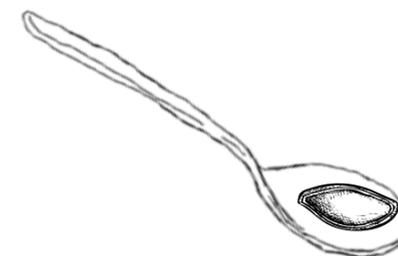


Infuso alla frutta
dolcificato con foglie di Rovo e Stevia
e semi di zucca 120 g
cod. 27 10,00 euro



E se il momento del tè fosse un'esperienza inedita, profonda, capace di rendere ancora più delizioso il vostro Natale? Abbiamo pensato di sorprendervi con "Tea With", il nostro nuovo concetto di tè. Sono tisane e tè dolcificati in modo naturale con foglie di Rovo e Stevia, così non sarà più necessario aggiungere zucchero.

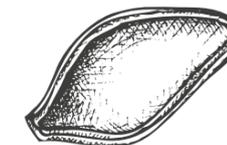
La loro naturale dolcezza e i loro selezionati ingredienti soddisfano i palati più esigenti creando momenti golosi, ma senza calorie e totalmente naturali. All'interno della scatola in latta, avvolta da un'elegante fascia, troverete semi di zucca ricoperti di cioccolato fondente, al latte o tartufato: immaginateli come dei piccoli biscottini che esalteranno il tè o la tisana che avete scelto di degustare.



Lo sapevate?

I semi di zucca sono alimenti curativi ricchissimi di Omega3, Zinco, Ferro, fitosteroli. Hanno proprietà antinfiammatorie e favoriscono:

- Il Buon Riposo
- Il Relax
- L'Equilibrio
- Il Benessere intestinale
- La Regolazione del pH



Denota Consiglia

La degustazione dei nostri Tè o Tisane è perfetta se associata ad un buon libro. Vi consigliamo questo titolo: "Tea Time" di Csaba dalla Zorza. Gustatevi questo momento sotto la sciarpa in misto cashmere e lana Denota. (p.22)

**Shopper verde grande
con stemma Denota**
(36 x 25 x h 32 cm)

Biscotti al Tiramisù artigianali 150 g
Infuso alla frutta 120 g
Sciarpa double face grigia e senape (62 x 190 cm)
Miele di Ailanto 200 g
cod. 28 67,40 euro



**Albero di Natale di design
in carta 130 cm**
cod. 12 93,00 euro

**Sciarpa double face
grigia e terra bruciata (62 x 190 cm)**
cod. 29 40,00 euro

**Shopper verde grande
con stemma Denota**
(36 x 25 x h 32 cm)
3,50 euro



Scatola Avana

(30 x 20 x h 10 cm, la tazza consommé non è inclusa nella confezione)

Posata per tortelloni

Pici pasta di grano duro biologico Senatore Cappelli 350 g

Pomodorini al limone e basilico sott'olio 140 g

Sfoglie croccanti di peperone dolce 20 g

cod. 30 52,10 euro



Il design deve rispondere a criteri di funzionalità. Non basta solo apprezzare l'estetica di una posata: essa deve creare un'armonia perfetta con ciò che assaporiamo. La "Quarta Posata" nasce da un progetto sviluppato con l'associazione di cuochi JRE. È una pinza come quella degli chef, ma in realtà è uno strumento per mangiare: grazie a due dentini e ad un taglio, essa è perfetta per alimenti scivolosi come tortellini o rotondi. Nel 2017 la "Quarta Posata" ha vinto il Good Design Award e negli States viene chiamata Chopstick for dummies.

Vaso di olive taggiasche gourmet 2,7 kg

cod. 31 75,00 euro



Sciarpa double face
grigia e senape (62 x 190 cm)
cod. 32 40,00 euro

Olio oro 23 karati
cod. 33 150,00 euro



Denota ha scelto per voi un olio extravergine tra i più pregiati, dalle caratteristiche assolutamente uniche. Prodotto con olive selezionate raccolte direttamente dall'albero e spremute a freddo, questo olio contiene particelle di oro alimentare (commestibile) da 23 Karati. Prodotto in quantità limitata e numerata, è disponibile solo su prenotazione. È un prodotto di lusso, dal gusto unico, che si afferma come il protagonista perfetto per una cena particolare e per le occasioni davvero speciali.



Il Consiglio dello Chef

Proprio in virtù del suo prezioso contenuto, quest'olio può essere usato su qualsiasi piatto, per impreziosirlo e regalargli un tocco speciale; lo si può anche usare semplicemente sopra una fetta di pane toscano tostato per degustare in modo profondo il suo gusto innovativo.

Baule carta da zucchero con profilo bordeaux
(50 x 35 x h 35 cm)

Panettone artigianale 1 kg
Tavoletta di cioccolato fior di sale artigianale 100 g
Biscotti all'Amarone artigianali 150 g
Biscottini con Asiago, mais e cipolla 150 g
Confetti al caffè e liquirizia 150 g
Composta di lamponi 110 g
Mandorlato 90 g
Carciofini biologici 500 g
Taralli al cacao in scatola 150 g
Tagliatelle confezionate con carta naturale 250 g
Semi di zucca tartufati con cioccolato fondente 35 g
Tagliere con salame all'Amarone 200 g
Olio extra vergine Tenute Orestyadi 50 cl
Pinot Nero DOC Castel Sallegg 75 cl
Pesto siciliano di pistacchio 190 g
Paté di capperi e curcuma 195 g
cod. 34 132,50 euro



Composta di
lamponi 110 g
cod. 35 4,00 euro



Confettura di
fragole e menta 230 g
cod. 36 10,00 euro



Composta di
albicocca e rosa canina 110 g
cod. 37 4,00 euro



Confettura
di peperoni rossi 230 g
cod. 38 7,50 euro

Può la creatività sorprendere gli ingredienti? La risposta è in questi inediti abbinamenti di frutta e sapori: apparentemente contrastanti, essi sono capaci di creare incontri armoniosi quanto inaspettati. Il momento perfetto è una colazione speciale, un aperitivo originale o uno spuntino goloso: ad ispirarvi saranno le confetture Denota, dolcezze rigorosamente artigianali custodite in un vaso di Vetro Gourmet che ci ricorda la bellezza spontanea, quella che non ha bisogno di arricchimenti per conquistarci.



Torta versata alla marmellata

ESECUZIONE RICETTA: facile
TEMPO PREPARAZIONE: 20 min
TEMPO COTTURA: 55 min
PORZIONI: 6-8 porzioni

Ingredienti

- 4 uova a temperatura ambiente
- 190 g di zucchero semolato
- la scorza grattugiata di 1 limone non trattato
- 100 ml di acqua tiepida
- 90 ml di olio di semi (o olio di cocco)
- 200 g di farina 00
- 16 g di lievito in polvere per dolci
- 250 g di confettura di fragole Denota

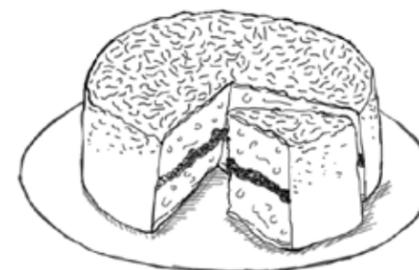
Preparazione

Per realizzare la torta versata alla marmellata iniziate a montare in una ciotola le uova insieme allo zucchero utilizzando uno sbattitore elettrico. Quando avrete ottenuto un composto chiaro e spumoso, aggiungete la scorza di limone e l'acqua tiepida mantenendo le fruste in funzione.

Aggiungete l'olio a filo, sempre mantenendo le fruste in funzione, seguito dalla farina e dal lievito setacciati. Lavorate con lo sbattitore fino ad amalgamare perfettamente il tutto.

Trasferite metà composto in uno stampo a cerniera, dal diametro di 22 cm, foderato con carta forno. Livellatelo bene e cuocete nel forno già caldo a 180° per 20 minuti. Sfornate e distribuitevi sopra la confettura Denota, arrivando a 1 cm dal bordo esterno. Coprite con l'impasto restante e livellate.

Rimettete in forno e proseguite la cottura, alla stessa temperatura, per 30-35 minuti, effettuando alla fine la prova stecchino. Sfornate il dolce e fatelo raffreddare completamente prima di sfornarlo. Servite la torta versata alla marmellata spolverata con zucchero a velo a piacere.



RICETTA "IL CUCCHIAIO D'ARGENTO"

**Shopper verde piccola
con stemma Denota**
(20 x 9 x h 24 cm)

Biscotti al Tiramisù artigianali 150 g
Preparato per cioccolata calda aromatizzato (frutta o speziati)
2 tazze in ceramica con profilo verde realizzate e dipinte a mano
cod. 39 70,70 euro



**Bicchieri in ceramica
realizzati a mano**
cod. 40 26,00 euro cad.

Cantucci con arachidi e Parmigiano Reggiano artigianali 150 g in scatola
cod. 41 7,50 euro

Biscotti al curry e semi di papavero artigianali 150 g in scatola
cod. 42 7,50 euro

Biscotto al Tiramisù artigianali 150 g in scatola
cod. 43 7,50 euro

Biscotti all'arancia artigianali 150 g in scatola
cod. 44 7,50 euro

Biscottini con Asiago, mais e cipolla artigianali 150 g in scatola
cod. 45 7,50 euro

Biscotti al farro con olio EVO artigianali 150 g in scatola
cod. 46 7,50 euro

Biscotti all'Amarone della Valpolicella DOCG e Mirtilli Rossi artigianali 150 g in scatola
cod. 47 7,50 euro

Biscotti al caramello e cannella artigianali 150 g in scatola
cod. 48 7,50 euro

Biscotti ai frutti di bosco e grano saraceno artigianali 150 g in scatola
cod. 49 7,50 euro



Che meraviglioso mondo quello della biscotteria. Anche qui Denota desidera distinguersi, nel gusto come nel packaging, dedicandovi una linea di biscotti dolci e salati creati con materie prime selezionate di alta qualità. Il profondo rispetto dei tempi di lavorazione artigianale dona a queste delizie una particolare friabilità e fragranza. Nessun conservante o colorante contamina la naturalezza del prodotto, nessun additivo altera il gusto autentico degli ingredienti.

Questa nuova linea può essere un regalo goloso o diventare una piccola coccola per il momento del caffè, della colazione, per l'ora del tè o per un aperitivo gourmet. Per ogni tipologia di biscotto abbiamo creato tre modi diversi per degustarli: Classico, Gourmet ed Emozione.

BISCOTTI DOLCI

Biscotti al Tiramisù

Classico: con la crema al mascarpone o da inzuppare in una tazza di latte e cacao

Gourmet: Con un calice di vino Raboso del Piave passito, con un Cocktail Alexander, con un caffè Viennese

Emozione: crema al caffè

Biscotti all'arancia

Classica: con una spremuta di arancia Tarocco, con un tè Denota addolcito con il miele Alianto (p.22)

Gourmet: con le bollicine dolci del Moscato Fior d'Arancio, con un punch caldo o con il Cointreau

Emozione: crema agli agrumi

Biscotti ai frutti di bosco e grano saraceno

Classica: con lo yogurt o con una tisana Denota

Gourmet: con un calice di Recioto della Valpolicella o con il Kirsh

Emozione: gelato ai frutti di bosco

Biscotti al caramello e cannella

Classica: caffè al ginseng fumante o cioccolata calda aromatizzata Denota (p.32)

Gourmet: con Vin Brulè, con un calice di vino Santo Trentino oppure con un infuso di liquirizia e con gli analcolici, in particolare una bibita al Chinotto

Emozione: crema catalana

Biscotti all'Amarone della Valpolicella DOCG e mirtilli rossi

Classica: con un Tè nero Denota (p.20-21)

Gourmet: con una birra belga alle ciliegie, oppure con una grappa di Amarone, o con il caffè

Emozione: gelato alla cannella con sopra la confettura di Denota (p.30)

BISCOTTI SALATI

Cantucci con arachidi e Parmigiano Reggiano

Classica: con vini giovani rossi e bianchi

Gourmet: con un Lambrusco Frizzante amabile, con un Trento Doc Extra Brut o un calice di birra

Emozione: scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi con una grattugiata di aceto balsamico (p.38)

Biscotti al farro e olio EVO

Classico: da accompagnare ai salumi e formaggi Denota (p.6, p.28, p.56)

Gourmet: con un calice di Vermentino o di Prosecco Superiore o con una birra Lager

Emozione: formaggio Brie, mortadella con pistacchi, asparagi bianchi sott'olio Denota

Biscottini con Asiago, mais e cipolla

Classico: con un calice di birra artigianale

Gourmet: con un calice di Bardolino Chiaretto o di Lessini Durello Brut Riserva

Emozione: un tagliere di Asiago, prosciutto crudo di Parma e carciofi sott'olio di Denota (p.6, p.28)

Biscotti al curry e semi di papavero

Classico: con vini rossi giovani floreali e fruttati oppure con una centrifuga di carote e sedano

Gourmet: con una birra bionda, con un calice Ferrari Riserva Lunelli, con un Martini bianco

Emozione: pinzimonio di verdure, prosciutto cotto, casatella Trevigiana

**Scatola in legno
impresiosita
con logo Denota**
(26 x 26 x h 18 cm)

Paccheri pasta di semola integrale di grano duro
Senatore Cappelli 350 g
Testa di rapa al tartufo 210 gr
Scrocchiami bietola rossa 130 g
Panettoncino pere e cioccolato artigianale 100 g
cod. 50 41,20 euro



**Borsa realizzata
nei nostri laboratori
con possibilità di
personalizzazione**
(46 x 18 x h 35 cm, colori
disponibili: nero o grigio)

Con panettone artigianale 2 kg
cod. 51 106,00 euro



Sfera di aceto balsamico
da grattugiare 75 g
cod. 53 8,50 euro



Questo è l'anno in cui cambiamo davvero forma alle cose. Certo, ci siamo stupiti anche noi, quando abbiamo selezionato questo prodotto: la Sfera solida con "aceto balsamico di Modena IGP", da grattugiare. Esiste l'aceto solido? Certamente. È una sfera che può essere grattugiata o affettata a piacere. È perfetta su antipasti e aperitivi, primi piatti, risotti e paste al forno. È deliziosa su piatti a base di carne e pesce ed è anche un ottimo abbinamento per verdure e insalate. Le note agrodolci si sposano perfettamente ai formaggi, freschi e stagionati. Ottima anche su frutta e dessert, creme al cucchiaio e gelati.

Cestini di cipolle caramellate con insalata di rucola e aceto balsamico

Ingredienti

PER LA PASTA:

- 250 g di farina
- 125 g di burro
- 1 cucchiaio di panna acida

PER IL RIPIENO:

- 800 g di cipolle
- 150 g di zucchero di canna
- 60 ml di aceto balsamico
- olio
- sale
- pepe

PER L'INSALATA:

- rucola
- olio
- scaglie di aceto balsamico Denota
- sale
- pepe

Preparazione

Setacciate la farina e unite il burro a pezzetti. Impastate, sbriciolate e disponete il composto a fontana. Al centro versate la panna acida. Impastate di nuovo, formate una palla e fatela riposare 30 minuti.

Successivamente stendete la pasta. Ritagliate la pasta a tondini, foderatevi gli stampini imburrati, ricopriteli con l'apposita carta, riempiteli di fagioli secchi e cuocete 10 minuti in forno caldo a 180°. Eliminate fagioli e carta, fate dorare i cestini, lasciateli raffreddare.

Cuocete per 20 minuti le cipolle tagliate a velo con due cucchiai d'olio. Quando sono trasparenti e dorate spolverizzatele con lo zucchero e fatele caramellare per 10 minuti. Ritirate, eliminate l'olio in eccesso, ponetele di nuovo sul fuoco, spruzzate l'aceto balsamico, fatelo evaporare, salate e pepate.

Riempite i cestini con le cipolle caramellate, sopra distribuite foglioline di rucola, spruzzatele con olio e come ultimo tocco grattugiate l'aceto balsamico Denota.

RICETTA "IL CUCCHIAIO D'ARGENTO"



**Shopper verde piccola
con stemma Denota**
(20 x 9 x h 24 cm)

Riso oro 500 g
Sfera di aceto balsamico da grattugiare 75 g
Fragole essiccate disidratate 100 g
cod. 54 26,78 euro



**“Il quartetto Denota”
Cofanetto verde con logo Denota oro**
(22,5 x 22,5 x h 12 cm)

Panettoncino classico artigianale 100 g in sacchetto
Panettoncino gocce di cioccolato artigianale 100 g in sacchetto
Panettoncino pere e cioccolato artigianale 100 g in sacchetto
Pandorino artigianale 100 g in sacchetto
cod. 55 27,00 euro



Scatola Avana

(30 x 20 x h 10 cm)

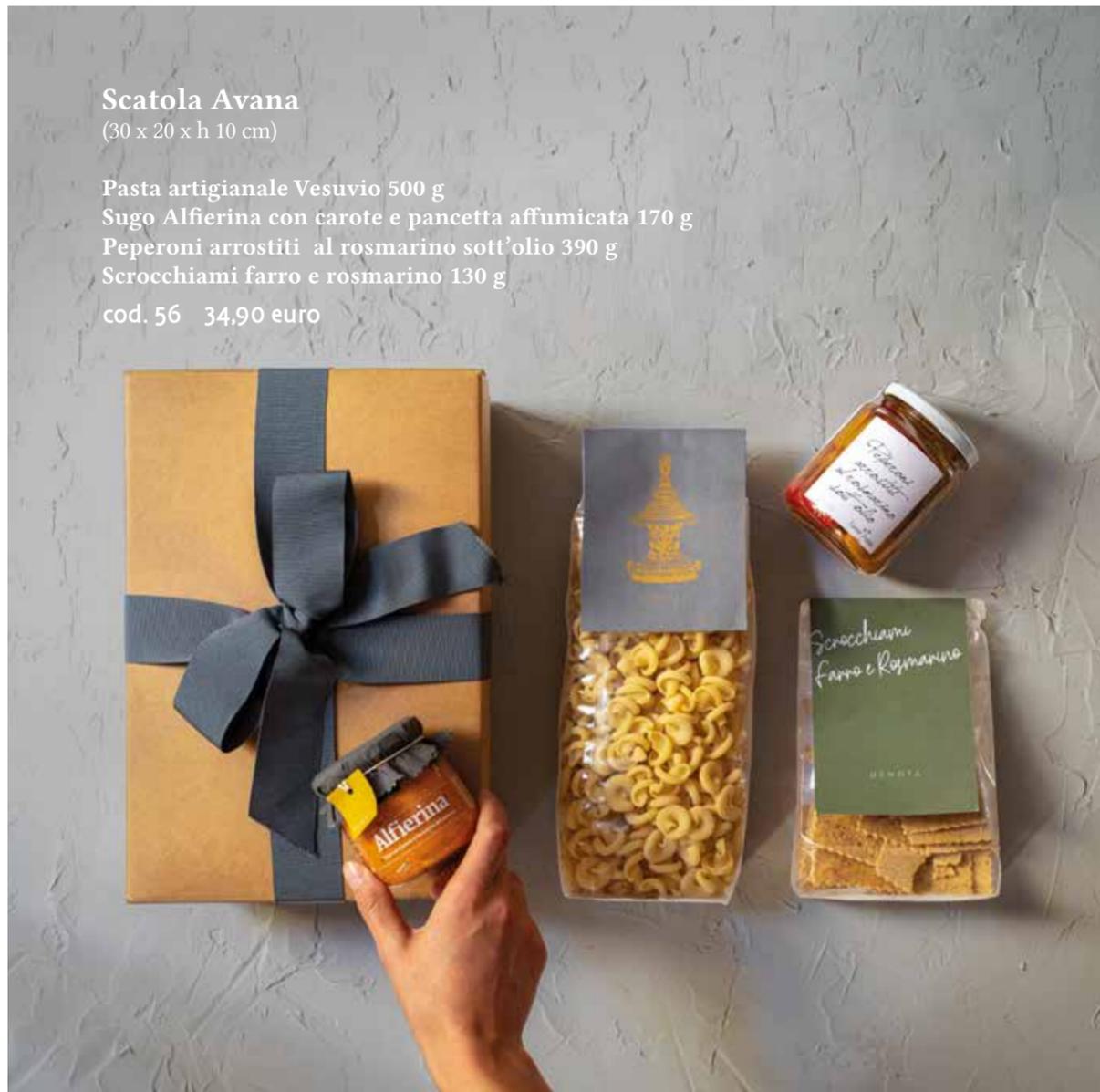
Pasta artigianale Vesuvio 500 g

Sugo Alfierina con carote e pancetta affumicata 170 g

Peperoni arrostiti al rosmarino sott'olio 390 g

Scrocchiami farro e rosmarino 130 g

cod. 56 34,90 euro



#VivereSecondoDenota



Alzata color crema
in ceramica prodotta in laboratorio
(su ordinazione)

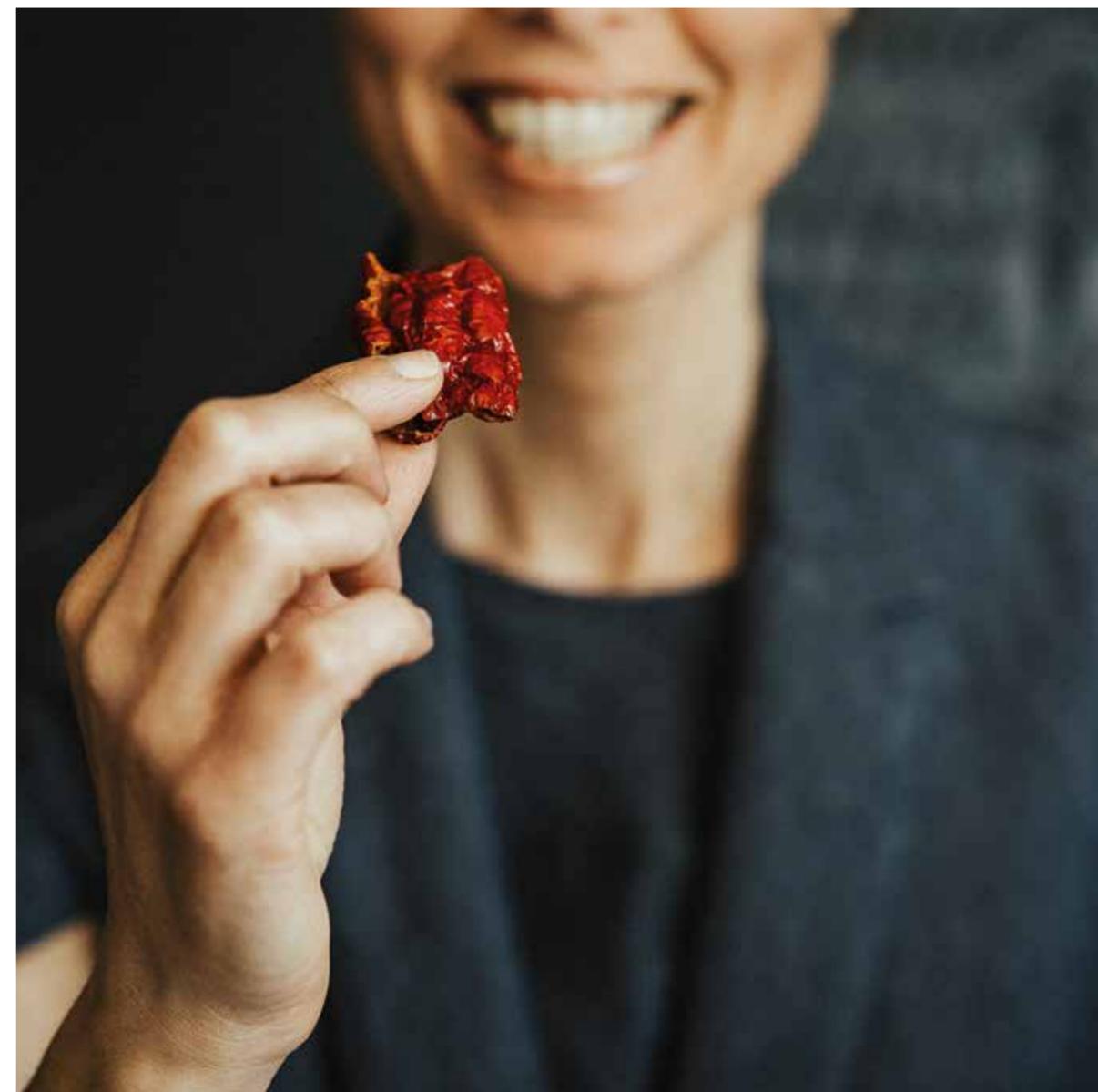
cod. 57 110,00 euro

**Cofanetto verde con nastro
in raso firmato Denota**

(34 x 20 x h 10 cm)

Condimento 100% mele 250 g
Sfera di aceto balsamico da grattugiare 75 g
Paccherini artigianali alla fragola 250 g
Torrone in vasetto di vetro 200 g
Sugo arrabbiata 185 g
cod. 58 44,80 euro

Tutti i prodotti e le confezioni Denota sono scelti e realizzati in modo sartoriale. In questo magazine trovate solo alcune delle nostre proposte: vi invitiamo a contattarci o a venire in azienda per scoprire le moltissime idee e gli omaggi indimenticabili del nostro mondo.



Denota Consiglia

Sfoglie croccanti di peperone dolce (p.24) per un aperitivo gourmet secondo Casa Denota

Desiderate scoprire un nuovo modo per cucinare sano, semplice e pratico? Abbiamo racchiuso in un filtro in lino alimentare delle miscele di erbe e spezie che replicano il “classico mazzetto aromatico”. In un solo gesto, il Filtro Spezia, richiama tutto il sapore della tradizione, regalando ai nostri piatti profumi e aromi unici e genuini: grazie allo speciale filtro in cui esse sono contenute, queste miscele arricchiscono il piatto, evitandovi i tipici e fastidiosi residui.

Pentola terracotta senape
cod. 5 77,88 euro



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

Olio Le Attese 50 cl
Panettoncino artigianale in sacchetto 100 g
Paccheri pasta di semola integrale di grano duro
Senatore Cappelli 350 g
Filtro Spezia per salse e vellutate 5 filtri
Pesto al finocchietto selvatico 160 g
cod. 59 35,66 euro



**Scatola quadrata carta uso mano viola
con stemma Denota**

(31,5 x 31,5 x h 19 cm)

Prosecco Il Colle Extra Dry DOC 75 cl

Pelatini pelati e confezionati a mano in acqua e sale 260 g

Fusilli pasta di grano duro biologico Senatore Cappelli 250 g

Paté di olive taggiasche 90 g

Crocante al pistacchio artigianale 100 g

Stecca di mandorlato artigianale 90 g

cod. 60 46,72 euro



**Valigetta
cordoni**
(30 x 23 x h 33 cm)

Panettone artigianale 750 g
Moscato Fior d'Arancio DOCG La Ceriola 75 cl
Crocante misto: pistacchio, mandorla e nocciola 100 g
cod. 61 32,00 euro

Praline artigianali al gusto
nociola fondente, gianduia
e cremino



Scatola cubo carta uso mano verde con logo Denota
(30 x 30 x h 31 cm)

Pandoro artigianale 750 g
Prosecco DOC Extra Dry Bio 75 cl
Paccherini artigianali alla fragola 250 g
Pesto Nisseno (finocchietto selvatico) 90 g
Semi di zucca cioccolato fondente 100 g

Olive taggiasche candite 100 g
Biscottini con Asiago, mais e cipolla 150 g
Salsa cavolo e succo di melograno 150 g
Tavoletta di cioccolato zabaione 100 g
cod. 62 69,40 euro

Tavoletta fondente
con Pistacchio 100 g
cod. 63 5,00 euro



Tavoletta fondente
Fior di Sale 100 g
cod. 64 5,00 euro



Tavoletta al gusto
Zabaione 100 g
cod. 65 5,00 euro



Tavoletta fondente
pura Liquirizia 100 g
cod. 66 5,00 euro



Tavoletta fondente
macchiato Arancia 100 g
cod. 67 5,00 euro



Tavoletta al Latte
con Pistacchio 100 g
cod. 68 5,00 euro



Sono in molti ad amare, come noi, la tradizione. Per questo nel nostro itinerario enogastronomico abbiamo selezionato delle cioccolate decorate pazientemente a mano, utilizzando ingredienti selezionatissimi. Assaporate il gusto di regalare piccole, intramontabili golosità: come la selezione, anche la confezione è Denota.

Torta con Tavolette di Cioccolato

ESECUZIONE RICETTA: facile
TEMPO PREPARAZIONE: 15 min
TEMPO COTTURA: 35 min-40 min
PORZIONI: 10 porzioni

Ingredienti
(per uno stampo da 26 cm)

- 190 g di zucchero semolato
- 3 uova a temperatura ambiente
- la scorza di 1 limone grattugiata
- 100 g di latte intero
- 100 g di olio di semi
- 350 g di farina 00
- 16 g di lievito in polvere per dolci
- 1 tavoletta di cioccolato fondente Denota da 100 g
- 1 pizzico di sale

Preparazione

Per realizzare la torta con tavolette di cioccolato cominciate a montare uova, zucchero e scorza di limone con uno sbattitore elettrico, fino a ottenere un composto chiaro e gonfio. Aggiungete a filo prima il latte e poi l'olio continuando a montare.

Unite adesso la farina setacciata insieme al lievito e amalgamate a bassa velocità. Trasferite metà del composto all'interno di uno stampo da chiffon cake da 26 cm di diametro, imburrato e infarinato. Distribuitevi sulla superficie dell'impasto metà della barretta spezzettata con le mani.

Aggiungete il restante impasto seguito dal cioccolato rimasto, spezzettato. Trasferite in forno preriscaldato a 180° e fate cuocere per 35-40 minuti. Verificate la cottura con uno stecchino che, infilato nel dolce, dovrà uscire asciutto. Sfornate la torta con tavolette di cioccolato e fatela intiepidire prima di sfornarla e servirla.



RICETTA "IL CUCCHIAIO D'ARGENTO"



Scatola quadrata in carta uso mano viola con stemma Denota
(31,5 x 31,5 x h 19 cm)

Biscotti artigianali ricoperti al cioccolato 180 g
Lugana DOC Pasetto 75 cl
Pici pasta di grano duro biologico Senatore Cappelli 350 g
Marmellata di albicocca e rosa canina 110 g
Sugo di pomodoro San Marzano, goji e menta 275 g
Mandorle ricoperte di liquirizia e cioccolato 100 g
Clementine candite ricoperte con cioccolato fondente extra 75 g
Panettone artigianale 500 g
cod. 69 77,94 euro

6 bicchieri francesi serigrafati vino
cod. 70 25,00 euro

Rettangoletta alta grigia
(40 x 33 x h 22 cm)

Pandoro artigianale 1 kg
Confetti frutti della passione 150 g
Grissini con olio extra vergine di oliva 150 g
Fusilli pasta di grano duro Senatore Cappelli 250 g
Patè di tonno all'Arancia di Sicilia 200 g
Prosecco Il Colle DOC Treviso 75 cl
Salsa di carote rosse 180 g
cod. 71 62,00 euro



**Shopper verde piccola
con stemma Denota**
(20 x 9 x h 24 cm)

Formaggio mini Castellaccio di Corte Franca 300 g
Confettura di peperoni rossi 230 g
cod. 72 27,70 euro



**Set 4 piatti in ceramica
piano, fondo e frutta**
cod. 73 48,00 euro

Insalatiera in ceramica
cod. 74 15,00 euro

**Runner grigio e senape
in puro lino made in Italy
realizzato a telaio
(su ordinazione)**
(135 x 53 cm)
cod. 75 83,60 euro

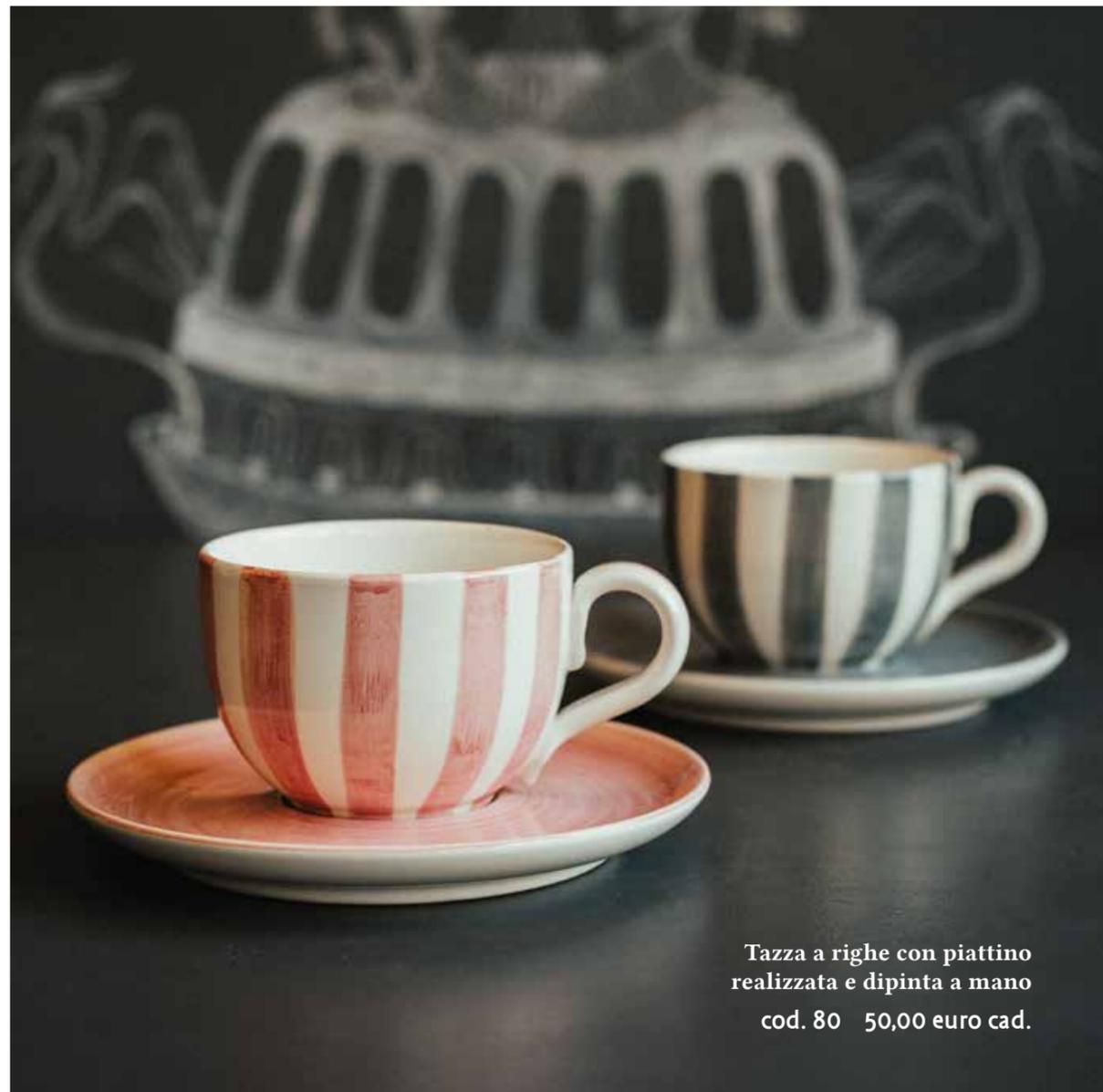
**Runner grigio e vinaccia
in puro lino made in Italy
realizzato a telaio
(su ordinazione)**
(135 x 53 cm)
cod. 76 83,60 euro

**Set posate rame 24 pezzi
(su ordinazione)**
cod. 77 190,00 euro

**Set posate argento 24 pezzi
(su ordinazione)**
cod. 78 190,00 euro

**Set posate oro 24 pezzi
(su ordinazione)**
cod. 79 190,00 euro





Tazza a righe con piattino
realizzata e dipinta a mano
cod. 80 50,00 euro cad.



Porta torta realizzato a mano
dai nostri laboratori
cod. 81 40,98 euro

Bollitore elettrico in ceramica
cod. 82 40,80 euro

Tazza in vetro e ceramica
cod. 83 12,00 euro

**Cofanetto verde
con logo Denota oro**

(22,5 x 22,5 x h 12 cm)

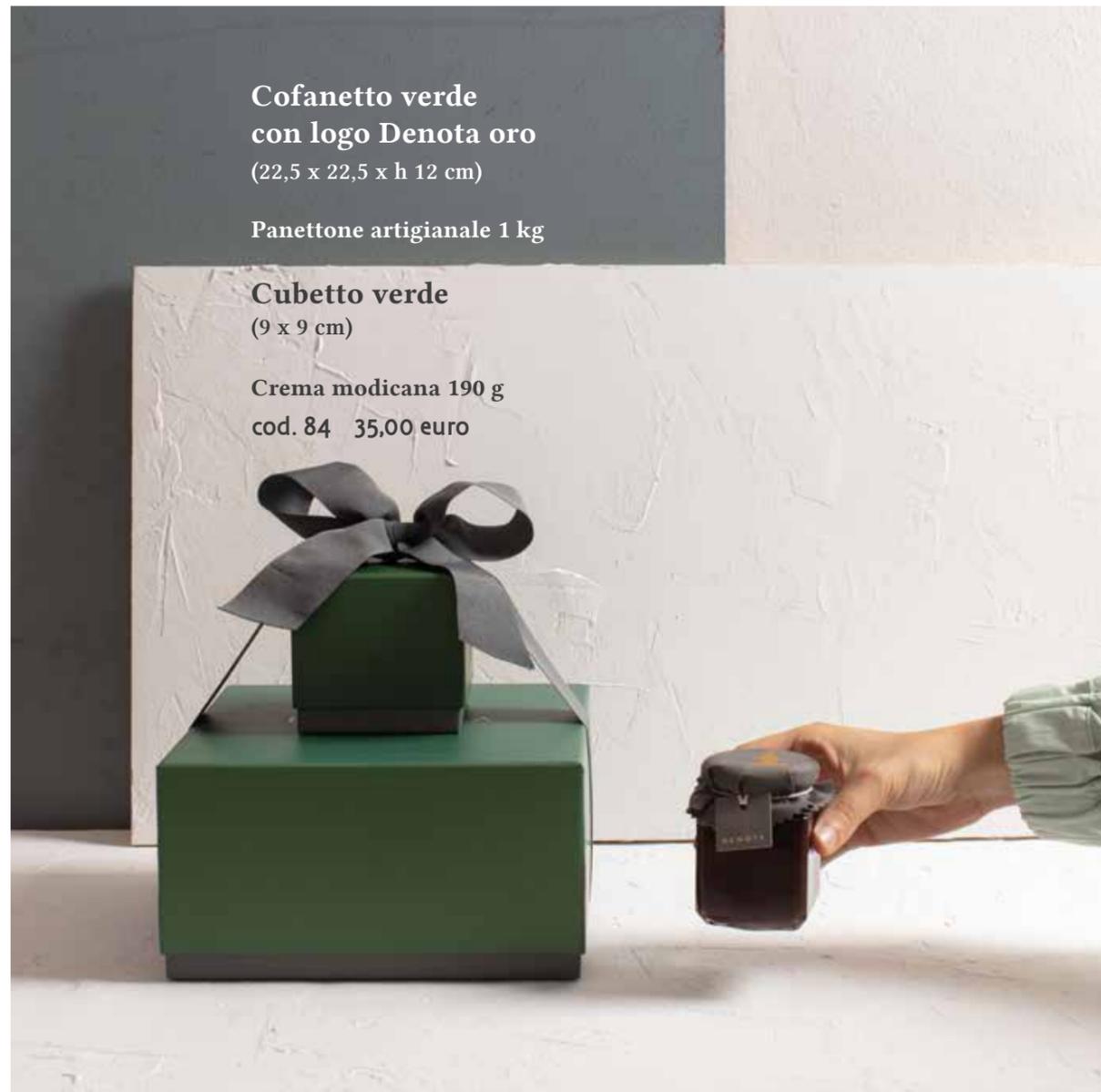
Panettone artigianale 1 kg

Cubetto verde

(9 x 9 cm)

Crema modicana 190 g

cod. 84 35,00 euro



Tutti i prodotti e le confezioni Denota sono scelti e realizzati in modo sartoriale. In questo magazine trovate solo alcune delle nostre proposte: vi invitiamo a contattarci o a venire in azienda per scoprire le moltissime idee e gli omaggi indimenticabili del nostro mondo.

Tazza consommé senza manici
in ceramica realizzata a mano
(su ordinazione)

cod. 85 40,00 euro cad.



Gin Opihr 70 cl

(Botaniche: Cardamomo,
Coriandolo del Marocco, Cumino,
Pepe di Giava, Pepe Nero Indiano,
Ginepro, Arancia Dolce)

cod. 86 26,28 euro



**Whisky giapponese
Akashi 50 cl**

cod. 87 35,00 euro



**Grappa di Barolo
riserva millesimata
Sibona 70 cl**

cod. 88 50,63 euro



Il whisky giapponese Akashi, dal colore giallo dorato, ha sentori leggeri e delicati, tra cui si riconoscono note di cereali, profumi mielati e sfumature di frutta gialla. Il gusto è morbido, intenso e leggermente piccante, con memorie di vaniglia, mandorla, camomilla, sherry e cioccolato fondente. La persistenza è lunga, secca, piccante e tannica.

**Cubetto grigio con logo Denota
colore senape**

(9 x 9 x h 9 cm)

Condimento aromatizzato
al tartufo bianco a base di
olio extra vergine d'oliva 200 ml

cod. 89 29,00 euro





Candela del Natale
Candela alla Rosa
in sacchettino di cotone
e lino realizzato a mano
nei nostri laboratori
cod. 90 14,00 euro



Le pochette in velluto
si possono personalizzare
anche con le proprie iniziali.
I colori fuori catalogo sono:
Senape, Rosa antico, Verde,
Blue, Bordeaux, Nero,
Petrolio, Grigio.

Pochette grande in velluto
con iniziale realizzata dai nostri
laboratori

cod. 91 80,00 euro

Pochette piccola
in velluto con iniziale
realizzata dai nostri
laboratori

cod. 92 40,00 euro



La Candela del Natale: una calda atmosfera firmata Denota, nata dall'intreccio olfattivo di foglie di Fico, Betulla, Rosmarino, Menta. Candela Iris & Rose: l'incontro di Arancia e Bergamotto, nobilitati dal profumo di una rosa antica. Ideale per il vostro risveglio.

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 perché 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, ecc.). Per il nostro business le novità di rilievo sono:

Per l'azienda che omaggia a terzi (clienti, fornitori, ecc.):

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

1. Sconto 2% per pagamento anticipato o alla consegna.

2. 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

Orari di Novembre e Dicembre

9.00 - 12.30 / 14.30 - 19.30

da Lunedì a Sabato,

in Dicembre anche nei giorni festivi

Viale della Scienza 24
36100 Vicenza
Telefono +39 0444 348371
Fax +39 0444 348459

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

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 29 novembre: scegliere per tempo è una garanzia di tranquillità per noi e per voi.

Consegne

Potete chiedere che le consegne della merce che avete scelto siano effettuate con il vostro corriere di fiducia,

Denota da oltre 30 anni propone confezioni realizzate in modo sartoriale, frutto della ricerca nell'ambito del gusto, dell'oggettistica e del packaging. Attraverso le nostre selezioni, desideriamo portare idee uniche e omaggi indimenticabili nella vita delle persone e delle aziende. In ogni momento dell'anno, nelle grandi e nelle piccole occasioni.

