

DENOTA



Magazine n. XIII

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.



D E N O T A

Vivi la libertà del gusto.

La bellezza di un nastro che chiude un regalo, il panettone artigianale con i suoi canditi, il pandoro soffice soffice, le candele accese che riscaldano l'atmosfera: sono memorie visive ed olfattive che tornano ogni anno ed appartengono solo al Natale. In Denota crediamo però che il gusto sia un concetto libero, libero da tutto: da definizioni, da stagioni, da colori, da luoghi e da tempi. Ecco perché abbiamo sfidato la nostra ricerca, chiedendole di andare oltre i confini del Natale e di spaziare, guidata unicamente dal nostro irrinunciabile amore per la qualità. Questo magazine è dunque una celebrazione del Natale e al tempo stesso di un valore che amiamo moltissimo: la libertà. Vivetela insieme a noi.

Il panettone Denota: ode all'artigianalità.

Le mani dell'artigiano pasticcere lavorano le migliori materie prime. Poi, due giorni e due notti di lenta lavorazione permettono di creare il Panettone Denota.

È il lievito naturale, il suo segreto: viene lasciato crescere, riprodursi spontaneamente secondo il proprio ritmo, assecondando la propria natura. Non viene mai abbandonato, ma atteso con gli occhi pazienti fino al suo ideale utilizzo. Buonissimo è il lieto fine di questa meravigliosa storia di Natale.

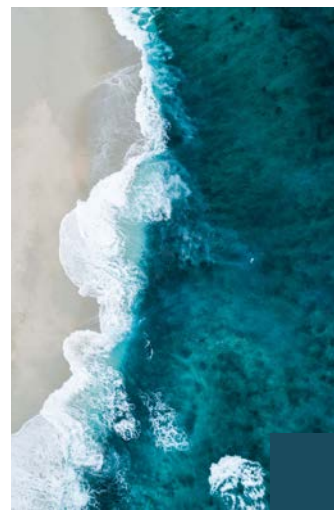
LO SAPEVATE CHE...

La storia del panettone risale a tempi lontani quando pare sia stato il cuoco di Federico il Moro ad inventarlo. Tra le varie leggende ce n'è una che lega questo prodotto alla tradizione cristiana: la sera di Natale, il Pater Familias distribuiva un pezzo di pane dolce a tutta la famiglia. Nei secoli il connubio tra questo dolce e le festività natalizie si è sempre più consolidato eleggendo il Panettone a simbolo del Natale.

DENOTA HA PENSATO ANCHE A...

Panettoni e pandori prodotti con farine integrali o con ingredienti rigorosamente bio e a ricette senza zuccheri raffinati.





Pantone 314 U

#oceano #profondità #natura
#intensità #emozione

Ispirazione oltremare

Per questa collezione ci siamo ispirati alla profondità dell'oceano, a quella palette di blu che sfida il verde in tutte le sue sfumature. Nella natura istintiva di questo colore le stagioni scorrono libere, senza confini di tempo e di spazio. Il nostro packaging vuole ricordare questo paesaggio anche nella stagione invernale.



ISPIRAZIONE OLTREMARE

Valigetta con cordoni ottanio

(30 x 23 x h 33 cm)

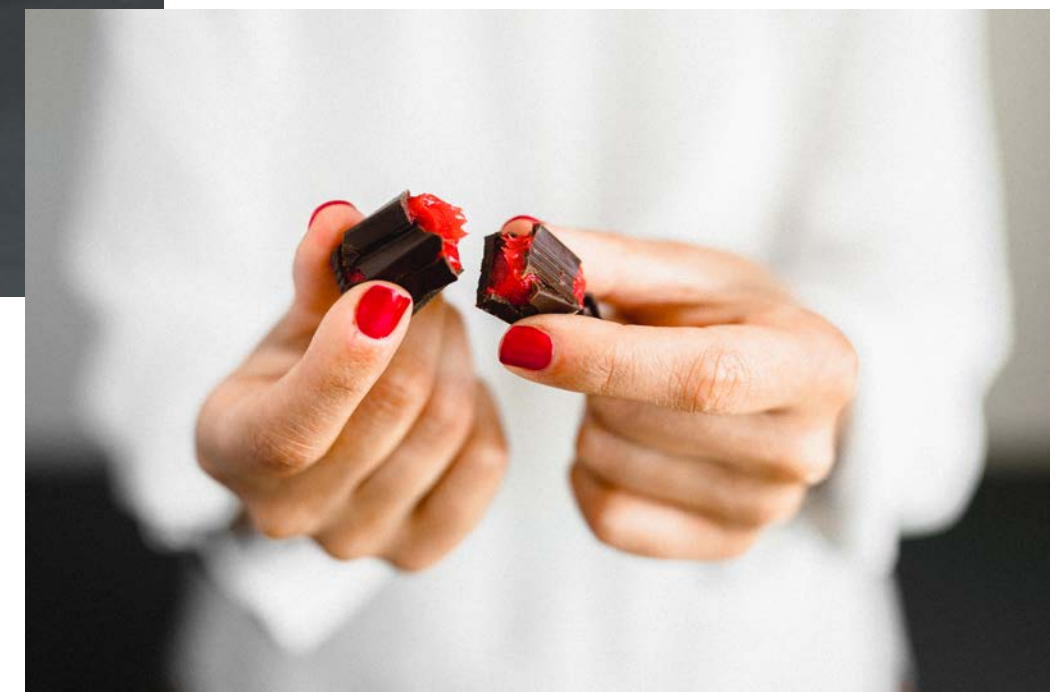
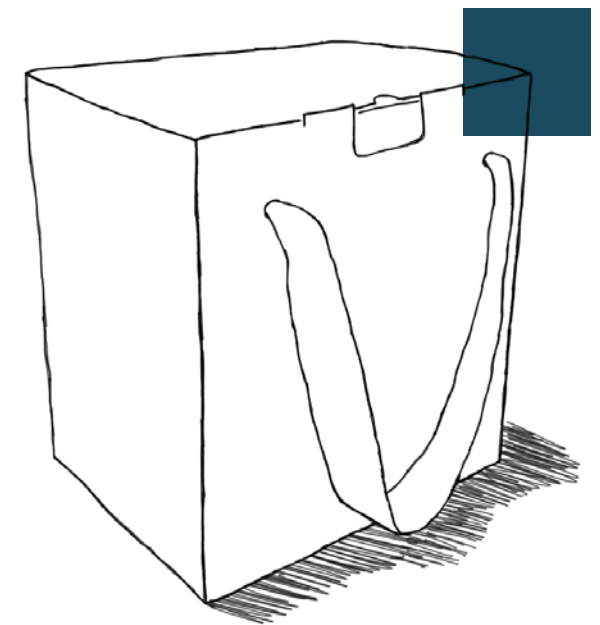
Pandoro artigianale in sacco pressato grigio 750 g
 Prosecco superiore Il Colle Docg 75 cl
 Mandorle al limone 100 g
 Biscotti di Natale al cacao 150 g
 Lonzette al mirtillo 100 g
 Marmellata extra di mandarini dal sapore agrumato 230 g

cod. 1a 50,70 euro

NELLA CONFEZIONE NON È INCLUSO
 Tazzone verde a righe

cod. 1b 26,00 euro

Questa composizione è contenuta in una valigetta: il suo colore è un profondo blu ottanio.



ISPIRAZIONE OLTREMARE
Valigetta con cordoni ottanio
(30 x 23 x h 33 cm)

Panettone artigianale
in sacco pressato grigio 1 kg
Prosecco Il Colle Doc Treviso 75 cl
Cioccovelvet ripieno vellutato Nero Nero
oppure Dolce Latte 180 g
cod. 2 33,40 euro

Panettone artigianale
in sacco pressato grigio 750 g
Prosecco Il Colle Doc Treviso 75 cl
Cioccovelvet ripieno vellutato Nero Nero
oppure Dolce Latte 180 g
cod. 3 31,40 euro

Panettone artigianale
in sacco pressato grigio 500 g
Prosecco Il Colle Doc Treviso 75 cl
Cioccovelvet ripieno vellutato Nero Nero
oppure Dolce Latte 180 g
cod. 4 29,40 euro

Panettone artigianale senza canditi
in sacco pressato grigio 1 kg
Prosecco Il Colle Doc Treviso 75 cl
Cioccovelvet ripieno vellutato Nero Nero
oppure Dolce Latte 180 g
cod. 5 33,40 euro

Pandoro artigianale in sacco
pressato grigio 1 kg
Prosecco Il Colle Doc Treviso 75 cl
Cioccovelvet ripieno vellutato Nero Nero
oppure Dolce Latte 180 g
cod. 6 33,40 euro

Pandoro artigianale in sacco
pressato grigio 750 g
Prosecco Il Colle Doc Treviso 75 cl
Cioccovelvet ripieno vellutato Nero Nero
oppure Dolce Latte 180 g
cod. 7 31,40 euro



ISPIRAZIONE OLTREMARE

Quadratella bassa ottanio

(33 x 33 x h 17 cm)

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 1 kg
 Soave Doc Brut metodo Charmat 75 cl
 Tavoletta cioccolato fondente con croccante ai lamponi 100 g
 Fragole ricoperte di cioccolato bianco allo yogurt 100 g
 Torcetti al burro caramellati 200 g
 Tofe pasta artigianale 500 g
 Taralli all'olio extra vergine di oliva 150 g
 Salamino in sacchetto di cotone 200 g
 Olio extra vergine di oliva 500 ml
 Patè di carciofi violetti 190 g

cod. 8 82,46 euro



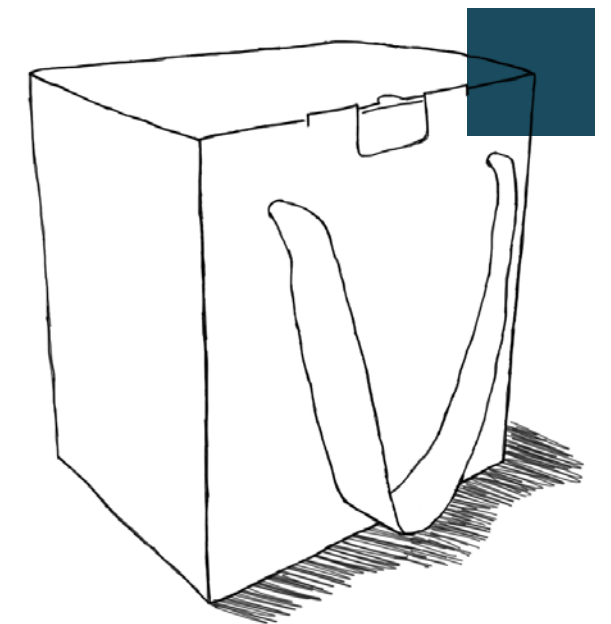
ISPIRAZIONE OLTREMARE Valigetta con cordoni ottanio

(30 x 23 x h 33 cm)

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 500 g
Prosecco superiore Il Colle Docg 75 cl
Composta dolce albicocca, timo, limoncino
e camomilla 210 g
Croccante alle mandorle caramellate 150 g
Morbidi amaretti al cioccolato in latta 150 g
Ciocco Crema gourmet 200 g

cod. 9 51,40 euro

Questa composizione è
contenuta in una valigetta:
il suo colore è un profondo
blu ottanio.





ISPIRAZIONE OLTREMARE

Quadratella bassa ottanio

(33 x 33 x h 17 cm)

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 500 g
 Negroamaro Doc Miraglio 75 cl
 Taralli con semi di finocchio 150 g
 Frollino Buon Risveglio al caffè 150 g
 Strolghino in sacchetto di cotone 200 g

Pomodoro secco, capperi e semi di finocchio sott'olio 180 g
 Riso carnaroli in vasetto vetro con fiori 250 g
 Dolce al cacao con deliziosi cubetti di pera 250 g

cod. 10 76,20 euro



ISPIRAZIONE OLTREMARE
Rettangoletta alta ottanio

(40 x 33 x h 22 cm)

- Panettone artigianale pere e cioccolato in sacco pressato grigio 1 kg
- Negroamaro Doc miraglio 75 cl
- Moscato d'Asti Docg 75 cl
- Crema al pistacchio salato 200 g
- Pepite al cioccolato in sacchetto 100 g
- Gemelli pasta artigianale 500 g
- Paté di capperi e curcuma 195 g
- Guanciale al pepe in sacchettino di cotone 250 g
- Olio Denota extra vergine d'oliva in lattina 500 ml
- Treccine salate alla mandorla 100 g

cod. 11 93,10 euro

Questa composizione è contenuta in una scatola: il suo colore è un profondo blu ottanio.



ISPIRAZIONE OLTREMARE

Rettangoletta alta ottanio

(40 x 33 x h 22 cm)

Pandoro artigianale in sacco pressato grigio 1 kg
 Prosecco superiore Il Colle Docg 75 cl
 Croccante pistacchio 100 g
 Confettura prugne e zenzero 106 ml
 Mandorlato artigianale Cologna Veneta 90 g
 Linguine pasta artigianale 500 g
 Sugo con pancetta e cipolla dorata di Medicina 200 g
 Zucchine farcite con pomodoro sott'olio 390 g
 Grissini horus con cappelli 200 g
 Pesto capperi e pistacchio 195 g

cod. 12 81,10 euro

Questa composizione è contenuta in una scatola: il suo colore è un profondo blu ottanio.





Torta Margherita con confettura di prugne e zenzero.



6 Uova
150 g di Farina 00 Denota
50 g di Fecola di patate
100 g di Burro
200 g di Zucchero
Buccia di limone grattugiata
q.b. Zucchero a velo
1 vasetto di Confettura di prugne e zenzero Denota (o altro gusto a piacere)
1 bustina di Lievito in polvere per dolci

Mettete il burro in una ciotola di vetro e fatelo sciogliere per un minuto nel microonde (o in alternativa a bagnomaria), poi lasciatelo intiepidire.

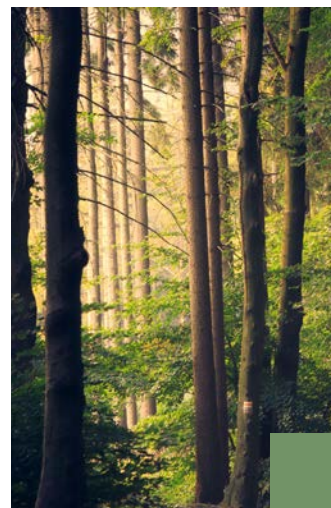
In una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero e con una frusta (meglio se elettrica, vi faciliterà il lavoro) montate il tutto per una decina di minuti o comunque fino a quando il composto non sarà gonfio e spumoso. Mescolate la farina Denota, la fecola di patate, il lievito per dolci; uniteli al composto di uova mescolando il tutto con una spatola dall'alto verso il basso. Aggiungete il burro fuso intiepidito e la scorza grattugiata del limone; sempre con la spatola, lavorate bene per amalgamare tutti gli ingredienti.

In una seconda ciotola mettete gli albumi con un pizzico di sale e con le fruste elettriche montatele fino a che non saranno ben sode, ossia come si dice "a neve ferma". Incorporate gli albumi montati al composto ottenuto in precedenza lavorando con una spatola di nuovo dall'alto verso il basso, fino a che il tutto non sarà omogeneo.

Foderate una teglia del diametro di 24 centimetri con carta forno e versatevi al suo interno il composto ottenuto, livellandolo bene. Distribuite la Confettura di prugne e zenzero Denota sulla superficie della torta (se dovesse affondare all'interno andrà bene lo stesso). Infornate il dolce e cuocetelo in forno caldo preriscaldato a 180°C per circa 30 – 35 minuti. Fate comunque sempre la prova stecchino, dovrà uscire asciutto dal dolce quando questo sarà cotto. Una volta cotta, estraete la torta dal forno e lasciatela intiepidire prima di toglierla dallo stampo. Trasferitela su di un vassoio e cospargetela di zucchero a velo.

Nota di gusto

La Farina Denota è a Km 0 e proviene da una antico Molino del 1612.



Pantone 5767 U

#natura #respiro
#magia #sincerità

La poesia del bosco

Vivere il bosco è bellissimo. Il suo respiro è vita, i suoi silenzi ci regalano emozioni uniche. Abbiamo voluto portare il verde del bosco in questo Natale Denota: un verde rilassante, intenso, profondo, sincero. Un verde elegantissimo che accoglie le nostre idee di gusto e bellezza.

LA POESIA DEL BOSCO Shopper TNT Denota

(55 x 25 x h 36 cm)

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 500 g
Moscato d'Asti Docg 75 cl
Mandorlato artigianale Cologna Veneta 90 g
Tofe Pasta artigianale 500 g
Passata gourmet di pomodoro 580 g
Salamino in sacchetto di cotone 350 g
Pesto pantesco al profumo di Pantelleria 180 g

cod. 13 57,70 euro



Il Mandorlato nella storia

Probabilmente fu uno speziale che amalgamò insieme quello che gli antichi chiamavano il cibo degli dei, cioè il miele, con albume d'uovo, zucchero e mandorle sbucciate. Una ricetta rimasta pressoché invariata nei secoli se non per le tecniche di preparazione che in alcuni casi sono diventate industriali.



La ricetta originale del mandorlato.

Se siete esperti in cucina, provate a realizzare la ricetta artigianale del mandorlato di Cologna Veneta. Tostate le mandorle in forno a 120°C per circa 10 minuti. Riscaldare il miele a fuoco moderato, continuando a mescolare per circa trenta minuti, lasciate intiepidire per altri trenta minuti. Montate gli albumi a neve e aggiungetene metà al miele, sempre mescolando delicatamente. Fate riposare. Ripetete l'operazione con l'altra parte degli albumi montati a neve. Aggiungete le mandorle. Mescolate molto bene e poi versate tutto in un recipiente basso e largo, foderato di cialde (ostie) bianche. A freddo, si rompe a pezzetti.

I consigli Denota

Quali abbinamenti si possono fare con il Mandorlato o con il Torrone?

& Confetture perfette con il torrone, vi consigliamo di scegliere quelle che creano contrasti interessanti al palato come quelle alle arance o ai fichi.

& Formaggi opta soprattutto per quelli cremosi (mascarpone e gorgonzola), o in alternativa con il pecorino stagionato.



14



15



16



17



18



19



20



21



22



Tavoletta artigianale di cioccolato fondente con sale di Cipro 100 g

cod. 14 5,00 euro

Tavoletta artigianale al latte senza zuccheri aggiunti 100 g

cod. 15 5,00 euro

Tavoletta artigianale di cioccolato fondente con nocchie intere 100 g

cod. 16 5,00 euro



Tavoletta artigianale di cioccolato bianco al caramello con sale 100 g

cod. 17 5,00 euro

Tavoletta artigianale di cioccolato fondente con zenzero candito 100 g

cod. 18 5,00 euro

Tavoletta artigianale di cioccolato fondente con pistacchi 100 g

cod. 19 5,00 euro

Tavoletta artigianale di cioccolato fondente croccante al gusto di lamponi 100 g

cod. 20 5,00 euro

Tavoletta artigianale di cioccolato al latte con cioccolato bianco 100 g

cod. 21 5,00 euro

Tavoletta artigianale di cioccolato fondente 100 g

cod. 22 5,00 euro



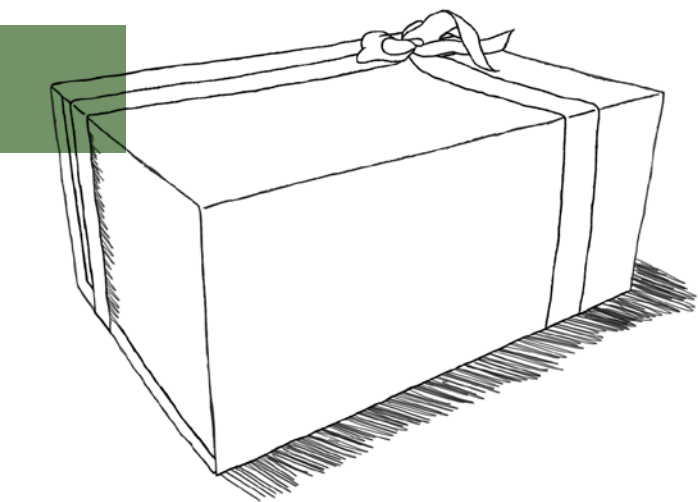
LA POESIA DEL BOSCO

Scatola Denota verde
con logo in oro

(44 x 30 x h 20 cm)

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 500 g
 Arneis Doc Langhe Tre Fie 75 cl
 Biscotti artigianale Buon Risveglio al caffè 150 g
 Lonzetta melograno 100 g
 Grana padano in sacchetto di cotone 350 g
 Filetti di tonno in olio extra vergine d'oliva 300 g
 Crema di pomodoro secco gourmet 190 g
 Riso Carnaroli Gran Riserva 450 g
 Grissini farro e uvetta 200 g
 Olive nere al forno 260 g
 Vaso mandorlato 300 g
 Composta di lampone 110 g

cod. 23 124,30 euro



Questa composizione è contenuta in una scatola: il suo colore è un poetico verde salvia.

LA POESIA DEL BOSCO
Scatola Denota verde con logo in oro
(44 x 30 x h 20 cm)

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 1 kg
Negroamaro Doc Miraglio 75 cl
Tappo Verso design
Croccante mandorle caramellate 150 g
Trecchine salate di mandorla 100 g
Riso oro 500 g

Pomodoro ciliegino mon amour 190 g
Linguine zafferano 250 g
Zucchine farcite con pomodoro sott'olio 390 g
Biscotti artigianali quadrotti al lampone 150 g
cod. 24a 96,74 euro

PUOI SCEGLIERE AL POSTO DELLE
ZUCCHINE FARCITE CON POMODORO SOTT'OLIO:

Carciofi con gambo 314 ml
cod. 24b 93,14 euro

Involtini di melanzane 270 g
cod. 24c 89,14 euro



Il Carciofo sott'olio

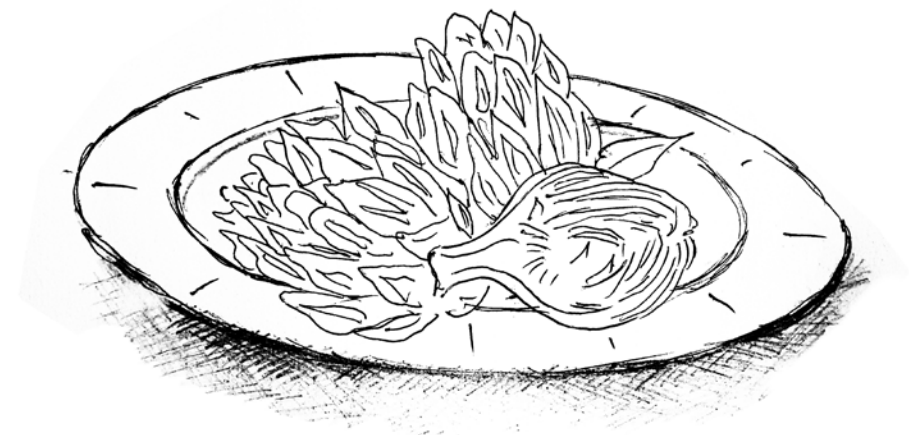
Desideriamo portare sulle vostre tavole prodotti genuini, memori dei sapori di una volta. Le nostre materie prime provengono esclusivamente da coltivazioni controllate, che non usano concimi chimici né pesticidi e vengono lavorate secondo le ricette della tradizione. I carciofi sott'olio Denota sono i tipici carciofi romani con il gambo intero, lavorati esclusivamente a mano dal fresco e conditi con la mentuccia romana, come vuole la tradizione locale. Gustosi nella loro semplicità, sono perfetti per aperitivi, antipasti, contorni e ricette creative come questa che vi proponiamo.



La crema di robiola ai carciofi con fettine di salmone affumicato.

Un delizioso antipasto per aprire un pranzo di pesce o anche un'idea "finger food" da servire con l'aperitivo.

Per 4 persone
 200 g di robiola freschissima
 200 g di carciofi sott'olio
 4 mezzi carciofi sott'olio per decorare
 1 limone verde o giallo non trattato
 2 fette di salmone affumicato
 olio extravergine di oliva
 sale e pepe



Ricavate con un rigalimoni qualche filetto di scorza di limone e tenete da parte per decorare. Grattugiate il resto della scorza e mettetelo nel recipiente del mixer.

Unite i carciofi sgocciolati e tagliati a pezzetti, il succo del limone, 2 cucchiari di olio, un pizzico di zucchero, abbondante pepe macinato grossolanamente; frullate fino a ottenere un composto omogeneo.

Disponete la robiola in una ciotola, unite il composto di carciofi preparato, mescolate bene per amalgamare, poi regolate di sale e pepe.

Suddividete la crema di robiola nelle ciotoline, aggiungete i mezzi carciofi ben sgocciolati e le fette di salmone tagliate a striscioline. Irrorate con qualche goccia di succo di limone, decorate la crema di robiola con i filetti di scorza e servite.

LA POESIA DEL BOSCO

Scatola verde carta uso mano

(30 x 30 x h 31 cm)

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 500 g
 Prosecco superiore Il Colle Docg 75 cl
 Marmellata extra di mandarini dal sapore
 agrumato 230 g
 Tartufini nero cioccolato fondente 200 g
 Biscotti Arancioc 150 g
 Sugo al cinghiale 200 g
 Pesto Nisseno 90 g
 Lingue di gatto alle olive nere 120 g
 Vesuvio pasta artigianale 500 g
 Condimento aceto N.6 250 ml

cod. 25 90,03 euro



E se il Natale avesse un sapore esotico?

Un Natale libero da preconcetti, da definizioni, da stagioni: così abbiamo immaginato questa festa. Assaporate il Biancococco, vivete intensamente il sapore libero ed esotico di questa Dragée, il suo gusto pregiato e senza tempo, mentre il camino è acceso e la neve cade lenta lenta... non è bellissimo?

Piatto in vetro di murano con iniziali personalizzabili ø 28 cm

cod. 26 91,00 euro

Biancococco, Dragée
Nocciola del Piemonte I.G.P. ricoperta di cioccolato bianco, cocco rapè naturalmente aromatizzato al cocco e avvolto da piccoli cristalli bianchi di zucchero 100 g

cod. 27 5,00 euro

Candela Pumo h 18 cm

cod. 28 18,00 euro

Candela Pumo h 15 cm

cod. 29 12,00 euro

Disponibili nei colori:
tortora, rosa cipria e bianco

E se un tè ci facesse vivere ancora più intesamente l'emozione di un grande amore? Questa preparazione al profumo di pesca e vaniglia è il risveglio di un'alba romanticissima.

Tè sorriso del mattino 150 g
Tè verde, pezzi di mela, pezzi di pesca, pezzi di rosa canina, aromi naturali, petali di rose, petali di girasole, boccioli di rosa

cod. 31 19,00 euro

Il sapore pungente dello zenzero e il profumo fresco e agrumato del lime dialogano perfettamente con il gusto erbaceo caratteristico del tè.

Tè caldo abbraccio 150 g
Tè verde, scorze di agrumi, zenzero, cannella, mirto limonato, carota, liquirizia, aromi naturali

cod. 32 19,00 euro

L'antico speciale ha creato con la sua sapienza questa miscela di erbe, perfetta per rinvigorire e rigenerare il corpo nel periodo più magico dell'anno.

Tisana profumo di Natale 150 g
Camomilla, finocchio semi, tiglio argentato fiori e bratee, menta, luppolo, salice, cortecce, melissa passiflora, biancospino fiori e foglie, lavanda fiori, asperula, maggiorana foglie

cod. 33 19,00 euro

Tazza "è l'ora del tè"

cod. 30 6,60 euro

DENOTA

Tè
caldo
abbraccio

17.00

DENOTA

Tisana
profumo
di Natale

22.00

Runner color lavagna realizzati a telaio
(su ordinazione)

cod. 34 83,60 euro

LA POESIA DEL BOSCO

Scatola verde carta uso mano

(30 x 30 x h 31 cm)

Pandoro artigianale in sacco pressato grigio 750 g
 Prosecco superiore Il Colle Docg 75 cl
 Cioccovelvet ripieno vellutato Dolce Latte 180 g
 Tartufini nero di cioccolato fondente 200 g
 Pomodorata al datterino 300 g
 Tonno all'olio d'oliva in latta 80 g
 Taralli con semi di finocchio 150 g
 Gemelli pasta artigianale 500 g
 Cipolla rossa gourmet 106 ml
 Composta dolce al gusto cotogna e cedro 210 g

cod. 35 78,93 euro



Mediterraneo Denota

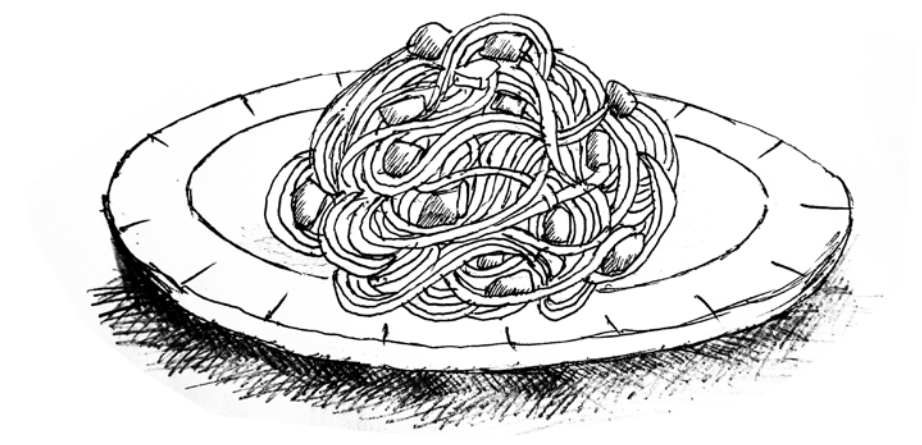


Linguine artigianali al tonno con ceci e pinoli.

Il tonno, la pasta artigianale “Le linguine” e l’olio Evo sono i protagonisti del piatto “Mediterraneo Denota”. Accanto a loro, i ceci, l’ingrediente che aggiunge corposità al piatto, e i pinoli, che gli conferiscono un tocco di croccantezza. È la scorza di limone a chiudere il gusto con la giusta nota di freschezza.

400 g di linguine artigianali Denota
 250 g di tonno sott’olio Denota
 150 g di ceci già lessati
 40 g di pinoli
 la scorza di un limone non trattato
 1 filetto di acciuga
 1 spicchio d’aglio
 olio Evo extravergine Denota
 prezzemolo tritato
 sale
 pepe nero

Questo primo si realizza davvero facilmente. Il condimento si può preparare in poche e semplici mosse durante la cottura della pasta: le linguine artigianali Denota, una volta scolate, sono subito pronte ad incontrare i sapori tipici del Mediterraneo.





Pantone 418 U

#eleganza #libertà

#senzatempo #armonia

Inno all'eleganza

Per Giorgio Armani il grigio non è solo un colore, è una filosofia di vita. Si accosta perfettamente ad altri colori, amplifica la luce e regala eleganza spontanea a ogni abito. Lo abbiamo scelto per trasformare le nostre confezioni in un simbolo di raffinatezza e di libertà cromatica, indifferente ai capricci delle mode.

INNO ALL'ELEGANZA

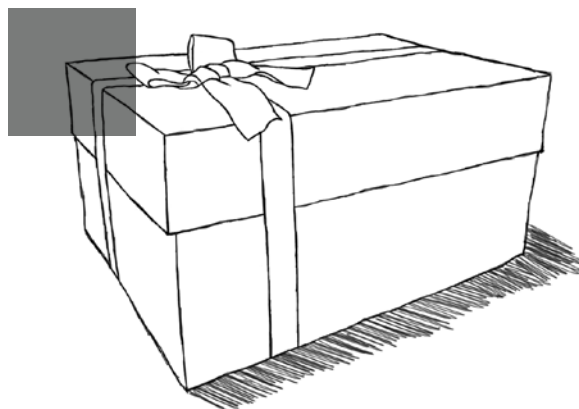
Rettangoletta alta grigia

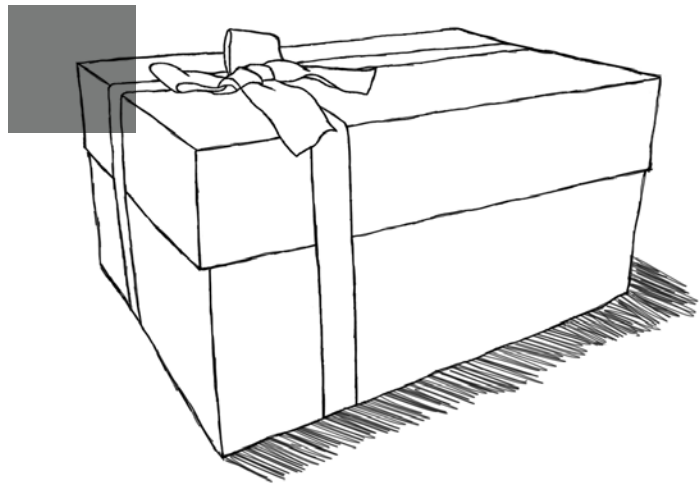
(40 x 33 x h 22 cm)

Pandoro artigianale in sacco pressato grigio 1 kg
 Soave Doc Brut metodo Charmat 75 cl
 Baci dama 150 g
 Tavoletta di cioccolato artigianale al gusto zenzero 100 g
 Grana padano in sacchetto di cotone 350 g
 Olio extravergine d'oliva Dopo Riviera Ligure 500 cl
 Salamino in sacchetto di cotone 200 g
 Lingue di gatto artigianali 120 g
 Riso Artemide Gran Riserva in vaso vetro 450 g
 Pesto pantesco al profumo di Pantelleria 180 g

cod. 36 104,04 euro

Questa composizione è
 contenuta in una scatola:
 il suo colore è un elegante
 grigio ferro.





Questa composizione è contenuta in una scatola: il suo colore è un elegante grigio ferro.

INNO ALL'ELEGANZA Rettangoletta alta grigia

(40 x 33 x h 22 cm)

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 1 kg
Lugana Doc I Calmi 75 cl
Torcetti al cioccolato 200 g
Tisana profumo di Natale 150
Grana padano in sacchetto di cotone 350 g

Taralli all'olio extra vergine di oliva 150 g
Riso carnaroli Ville Venete in sacchetto cotone 500 g
Crema di radicchio rosso di Treviso e cren 150 g
Miele millefiori Ville Venete in vasetto serigrafato 200 g

cod. 37 85,30 euro



INNO ALL'ELEGANZA

Scatola quadrata con stemma viola

(31,5 x 3,5 x h 19 cm)

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 1 kg

Dindarello Maculan 3,75 cl

Vaso mandorlato 300 g

Fragole ricoperte di cioccolato bianco allo yogurt 100 g

Candela allo zenzero lavorata a mano in bicchiere di vetro Denota

Tavoletta artigianale di cioccolato fondente e pistacchio 80 g

cod. 38 85,00 euro

INNO ALL'ELEGANZA Cofanetto grigio Denota con logo senape

(30 x 30 x h 32 cm)

Pandoro artigianale in sacco pressato grigio 750 g
Prosecco superiore Il Colle Docg 75 cl
Biscotti artigianali di Natale 150 g
Croccante alle nocciole caramellato 150 g
Lingue di gatto alle olive nere 120 g
Spaghetti in carta riciclata 1 kg
Passata di pomodoro gourmet 580 g
Puntine di asparago 390 g
Paté olive taggiasche 90 g
Dragees cioccolato e zenzero in sacchettino 200 g

cod. 39 83,90 euro

Questa composizione è
contenuta in una scatola:
il suo colore è un elegante
grigio ferro.





INNO ALL'ELEGANZA

Cofanetto grigio Denota con logo senape

(30 x 30 h 32 cm)

Panettone artigianale in sacco grigio pressato 500 g

Moscato d'Asti Docg 75 cl

Stella artigianale di mandorlato 150 g

Crema spalmabile al caffè 200 g

Tavoletta cioccolato fondente e pistacchio 80 g

Morbidi amaretti al cioccolato in latta 150 g

Sugo di pomodoro, menta e goji 275 g

Vesuvio pasta artigianale 500 g

Trecchine salate alle mandorle 100 g

Zucchine farcite con pomodoro sott'olio 390 g

Ketchup al radicchio di Treviso 200 g

cod. 40 100,10 euro

Stella artigianale di mandorlato 150 g

cod. 41 11,00 euro

Sottopiatto rotondo grigio

cod. 42 15,00 euro

Questa composizione è
contenuta in una scatola:
il suo colore è un elegante
grigio ferro.



Pantone 129 U

#essenziale #minimalismo

#visibilità #gusto

L'essenziale è visibile agli occhi

Per questa collezione abbiamo scelto un titolo narrativo, ispirandoci al bellissimo passo tratto da Il Piccolo Principe: *“L'essenziale è invisibile agli occhi”*. È il nostro omaggio alla semplicità, al design minimale, all'essenza del gusto che abbiamo voluto rendere visibile e soprattutto far assaporare.

L'ESSENZIALE È VISIBILE AGLI OCCHI

Box food delivery

(35 x 25 x h 20 cm)

Tavoletta artigianale di cioccolato
fondente con nocciole intere 100 g
Crema di pistacchio salato 200 g
Frollino Buon Risveglio al caffè 150 g
Pasta artigianale 500 g
Pomodoro secco e finocchio 190 g

cod. 43 36,10 euro



Questa composizione è
contenuta in una scatola
di carta: il suo colore è
natural con un motivo black.

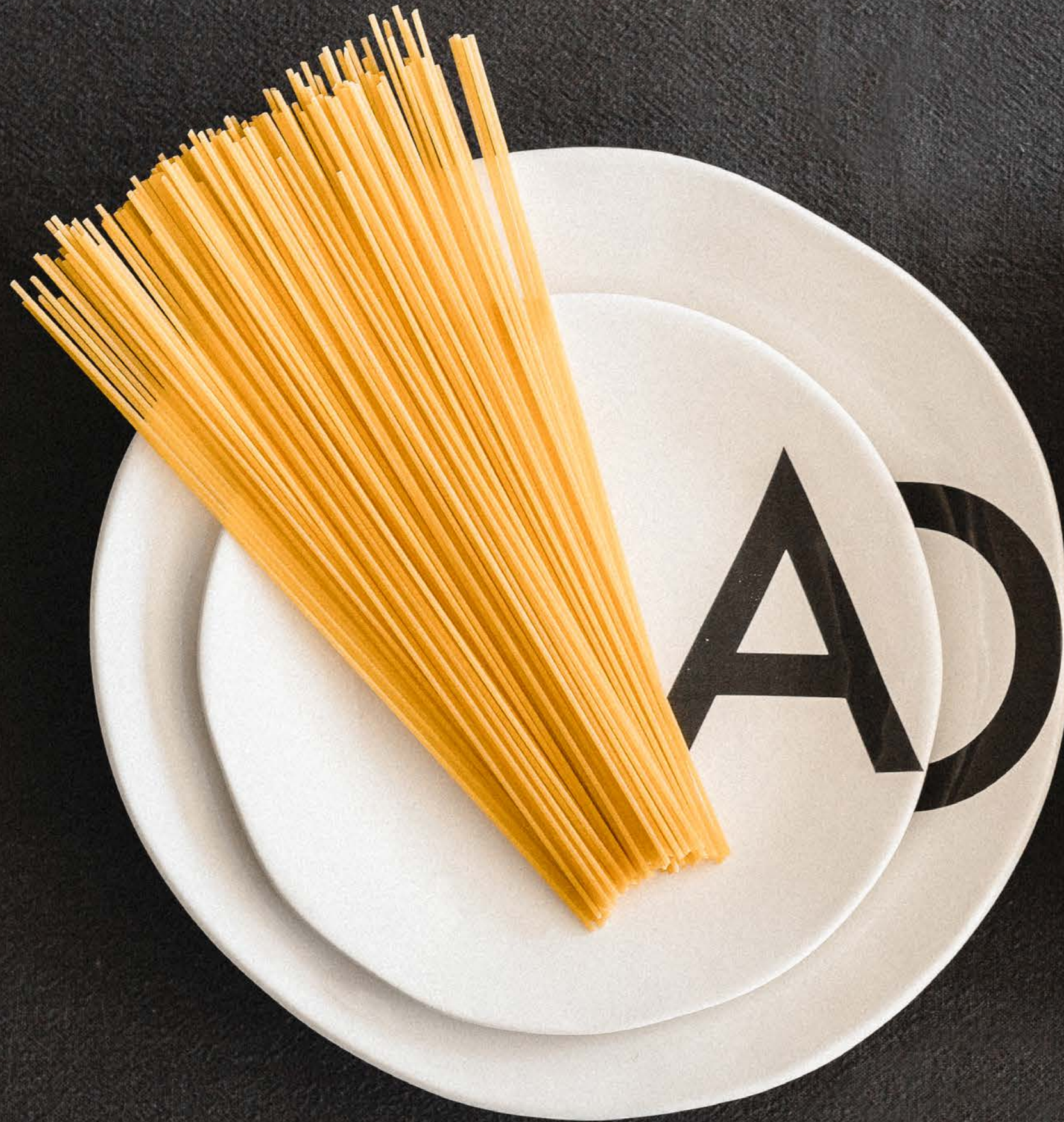


Piatto piano in ceramica bianco con
iniziali personalizzabili ø 30 cm

cod. 44 20,00 euro

Piatto frutta in ceramica bianco con
iniziali personalizzabili ø 22 cm

cod. 45 18,00 euro



**PASTA
ARTIGIANALE**



DENOTA



Piatto mani e pepite oro ø 30 cm

cod. 46 60,00 euro

Olio extravergine d'oliva Dop Riviera Ligure 500 ml

cod. 47 20,00 euro



Pantone 110 U

#natura #istinto #sapore
#libertà #radici

Racconto naturale

Il colore della sabbia, della terra, del legno. La natura fluisce libera, ispirando il gusto e omaggiando la vista di cromie riposanti, rassicuranti, eternamente belle. Quando abbiamo creato questa collezione, il nostro sottofondo musicale era “March of Spring” di Toby Andersen. Ascoltate questa canzone, mentre assaporate le delizie Denota.

RACCONTO NATURALE

Scatola in legno con logo Denota

(26 x 26 x h 18 cm)

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 500 g

Dindarello Maculan 3,75 cl

Croccante mandorle caramellate 150 g

cod. 48 36,00 euro



RACCONTO NATURALE

Scatola in legno con logo Denota

(26 x 26 x h 18 cm)

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 500 g

Miele d'Alianto biologico 200 g

Candela api realizzata a mano

Torcetti al burro caramellati 200 g

Tazza ceramica artigianale Pigna

cod. 49 63,64 euro

RACCONTO NATURALE

Scatola in legno con logo Denota

(26 x 26 x h 18 cm)

Tofe pasta artigianale 500 g

Gemelli pasta artigianale 500 g

Riso carnaroli Ville Venete in sacchetto cotone 500 g

Linguine pasta artigianale 500 g

cod. 50 31,00 euro

RACCONTO NATURALE

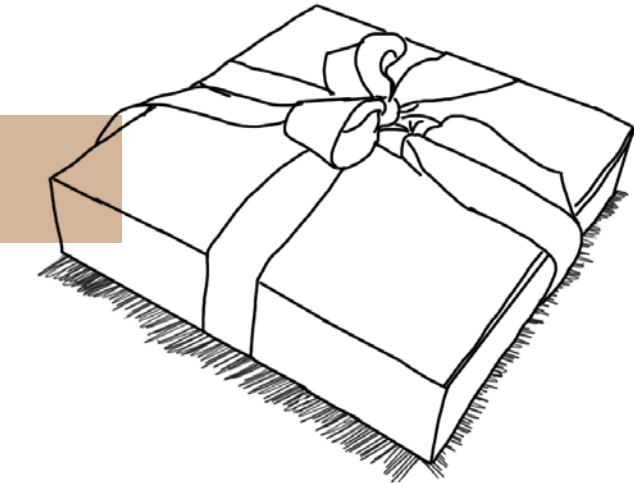
Scatola havana

(30 x 30 h 7 cm)

Bottiglia vetro un goccio di aceto
Bottiglia vetro un filo di olio
Olio Denota extra vergine d'oliva in lattina 500 ml
Condimento aceto n. 4 250 ml

cod. 51 60,00 euro

Questa composizione è
contenuta in una scatola
di carta: il suo colore è
natural.



La farina, una scelta healthy

Abbiamo scelto per voi:

La farina per gli gnocchi e la farina per i biscotti. Su richiesta anche per fare la pizza.

Tutti i sacchetti sono firmati personalmente dal titolare del Molino per ricordare il valore naturale del vostro omaggio.

Farina tipo 0 per biscotti 1 kg

cod. 52 3,40 euro

Farina tipo 0 per gnocchi 1 kg

cod. 53 3,40 euro

Oggi le intolleranze e le allergie sono sempre più diffuse; secondo gli scienziati sono i pesticidi i principali responsabili. In Denota vogliamo che i nostri prodotti siano un piacere non solo per il palato, ma anche per la salute dei nostri clienti. Per questo selezioniamo prodotti “puliti”, riso e farine biologiche, prodotte con grani antichi e provenienti da produttori a Km 0.



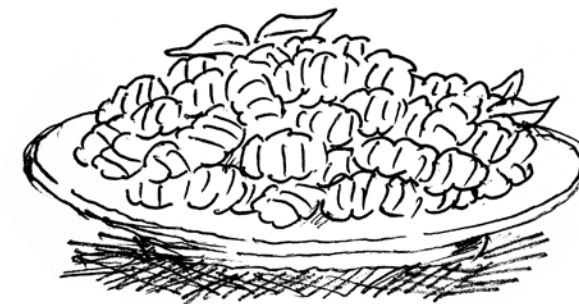
Ricetta per gli gnocchi con farina biologica di antichi mulini.

1 Kg patate

1 uovo

300 g di farina Denota

Semola di grano duro rimacinata



Lessate le patate per circa 40 minuti, scolatele e poi sbucciatele.

Quando sono ancora tiepide, schiacciatele nello schiaccia-patate, direttamente sulla spianatoia, formando una fontanella.

Disponete sul piano di lavoro la farina necessaria alla vostra preparazione e aggiungete un uovo alle patate.

Mettete le dita delle mani a becco d'uccello ed iniziate ad amalgamare gli ingredienti.

Man mano che impastate, inserite la farina, fino al suo esaurimento; il panetto che andrete a formare, dovrà risultare liscio ed omogeneo.

Una volta realizzato il vostro impasto, prendete un coltello e tagliatene una piccola parte. Stendetela con le mani, formando un filoncino di circa 2 centimetri di diametro.

Ottenuti dei pezzettini di pasta, passateli sui rebbi di una forchetta, per dar loro quella forma rigata, che tanto gradisco.

Disponete i vostri gnocchi su un vassoio e spolverizzateli con della semola per non farli attaccare. Continuate in questo modo fino alla fine del vostro impasto.

Cercate di organizzarvi in modo che gli gnocchi non debbano aspettare troppo a lungo prima di essere cotti.

Cucinateli in abbondante acqua e assaggiateli prima di scolarli perché il detto che dice: “appena salgono in superficie sono cotti” non è sempre vero. Credete a Denota.

Un consiglio in più per chi ha fretta...

Se volete ridurre i tempi, fate bollire le patate in pentola a pressione. In 10/15 minuti, a seconda della grandezza, saranno pronte.



Pantone 704 U

#abitare #loves #profumi
#ispirazione #gusto

We love Living

Ci piace pensare al gusto come ad un concetto non legato unicamente al sapore, agli ingredienti, alle ricette. Lo immaginiamo in una casa, in una candela accesa che profuma ed ispira, in un piattino che cita la bellezza del mare, in un'atmosfera creata da piccole scelte... sono i nostri "loves", è il nostro abitare.

Bicchieri animali design

cod. 54 10,50 euro / cadauno



Bicchieri cactus design

cod. 55 10,50 euro / cadauno

Tazza in vetro con scritta

cod. 56 6,60 euro



Sottopiatto Bali realizzato e dipinto a mano

cod. 57 48,00 euro/ cadauno

Piattino per pane realizzato a mano con fantasia floreale ø 16 cm

cod. 58 28,00 euro / cadauno

Candeliere metallo 11 luci

cod. 59 102,00 euro



Bon appetit



Tazza fiori

cod. 60 10,80 euro

Teiera colorata in ceramica realizzata a mano

cod. 61 40,00 euro

Torcetti al burro caramellati 200 g

cod. 62 5,00 euro



Insalatiera Bolle piccola grigia o bianca in ceramica
realizzata a mano (su ordinazione)

cod. 63 50,00 euro

Vaso Bolle grande grigio o bianco in ceramica
realizzato a mano (su ordinazione)

cod. 64 160,00 euro



Made in Italy

Tazza colazione ceramica artigianale Albero

cod. 65 17,74 euro / cadauna

Tazza colazione ceramica artigianale Pigna

cod. 66 17,74 euro / cadauna



La coperta color
melanzana chiaro con
frange realizzata in
laboratorio la trovate
a pagina 88

Coperta color melanzana chiaro con frange realizzata in laboratorio. Tessuto proveniente dal bamboo

cod. 67 70,00 euro

Disponibile anche nel colore ruggine

La Candela del Natale
al profumo di rosmarino

cod. 68 14,00 euro

Alzata legno Made in Italy
Ø 38 x h 23 cm

cod. 69 61,00 euro



I diffusori Vecchia Farmacia sono in vetro.
Le candele si possono avere in vetro trasparente, bianco o nero.

Disponibili nelle profumazioni:

Vaniglia e Bergamotto

Magnolia e Tuberosa

Oud

Tè

Fico e Mela

Uva e Mirtilli



Candela in bicchiere di
vetro Denota

cod. 70

12,00 euro

Diffusore ambiente
Denota 1000 ml

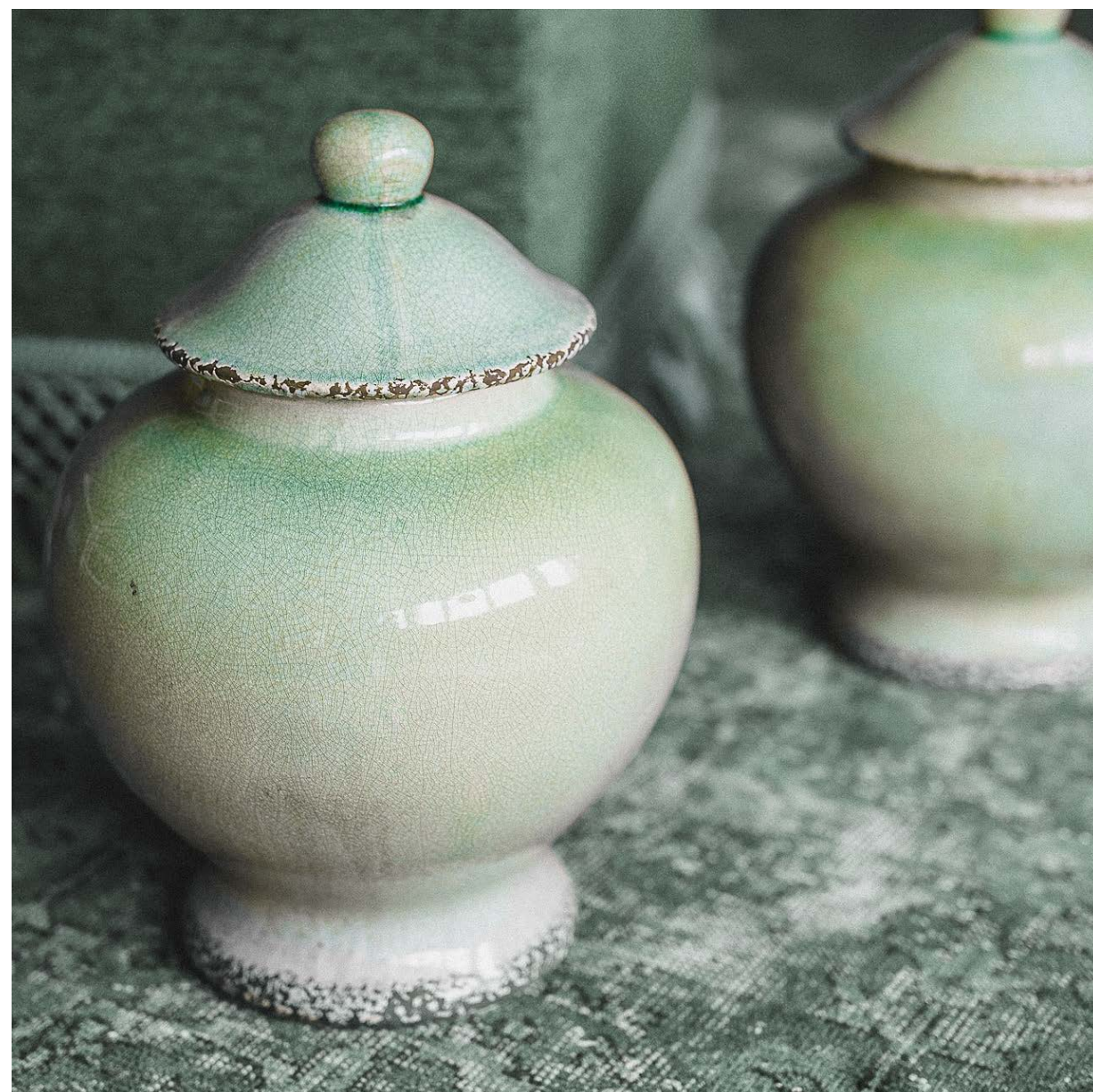
cod. 71

44,00 euro

Diffusore ambiente
Denota 500 ml

cod. 72

26,00 euro



Vaso ceramica verde
realizzato a mano ø 28 x h 38
cod. 73 94,00 euro

74

Sottopiatto base di masonite
vetrificato

cod. 74 27,00 euro

Tazzone a righe con piattino
realizzato e dipinto a mano

cod. 75 50,00 euro

Frollino buon risveglio
al caffè 150 g

cod. 76 6,60 euro

75



76



Piattino Buongiorno in ceramica realizzato a mano
cod. 77 20,00 euro

Candela pigna
cod. 79 38,00 euro

Tovaglietta americana con filo d'argento
cod. 78 12,00 euro



che sia un dolce risveglio

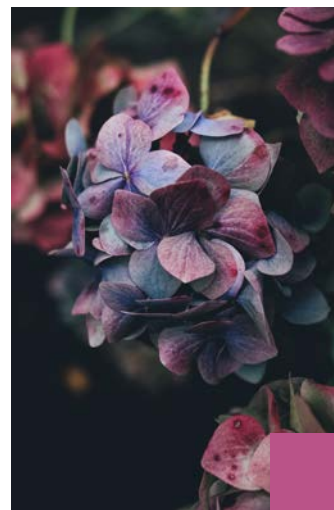


Campana in vetro porta torta
cod. 80 61,80 euro



Piattini porta pane in vetro di Murano
realizzata in laboratorio ø 18 cm
cod. 81 42.00 euro / cadauno





Pantone 241 U

#armonia #bellezza #beauty
#bags #colore

Con me

Dedichiamo questa piccola, ma intensa collezione a chi cerca lo stile sempre. Coerentemente con quello che sente, con i colori che ama, con quell'idea di lusso che coincide con il buon gusto. Un beautycase, una bag: non sono accessori, sono espressioni di armonia e bellezza.



Per le sue pochette, Denota seleziona tessuti pregiati in diversi colori. Sono prodotti sartoriali realizzati dai nostri laboratori con la possibilità di essere personalizzati.

cod. 82 50,00 euro





Le nostre shopper in velluto, realizzate interamente a mano dai nostri laboratori, sono foderate e con tasca all'interno. Disponibili in tanti colori da abbinare, si possono personalizzare anche con le proprie iniziali.

cod. 83 81,00 euro



Pantone Neutral Black U

#degustare #enoteca #vivere
#profondità #note

La cantina

L'enoteca racchiude una storia di famiglia iniziata dalla passione di un sommelier di grande talento: Bruno Segato. Fu lui a guidarci verso la scoperta di vini che selezionava personalmente da produttori all'epoca quasi sconosciuti, diventati poi famosi in tutto il mondo. Questa passione ha portato alla creazione della nostra Enoteca, guidata da Dario Segato e dal sommelier Nicola Bernardi. Una ricca cantina con le migliori etichette italiane ed internazionali alle quali si può aggiungere, su richiesta, il vostro vino preferito.

Valpolicella Superiore Ripasso
Doc Semonte Alto Venturini 75 cl

cod. 84 11,80 euro

Ottimo in accompagnamento
a succosi piatti di carne.
Interessante anche l'abbinamento
con i formaggi.



Cabernet Cicogna Doc Colli
Berici Cavazza 75 cl

cod. 85 16,70 euro

Ottimo con arrostiti, cacciagione,
spiedi e formaggi morbidi
stagionati.



Trento Doc Altilia Millesimato
75 cl

cod. 86 14,10 euro

Per accompagnare l'intero pasto,
dal brindisi al dessert.



Castel Salleg Gewurztraminer
Doc Alto Adige, 75 cl

cod. 87 10,80 euro

Ideale da accompagnare a piatti
asiatici, a piatti a base di pesce e
formaggi stagionati.



Prosecco Docg Valdobbiadone
Extra Dry Bortoluz 75 cl

cod. 88 7,15 euro

Ottimo come aperitivo, ideale
da accompagnare a piatti della
cucina mediterranea.



Pinot grigio Doc Collio Tenuta
Villanova 75 cl

cod. 89 8,90 euro

Da abbinare a taglieri di affettati,
piatti a base di pesce, piatti a
base di funghi, oppure alle carni
bianche o ai formaggi.



Grappa Sibona Sherry Cask
Riserva 50 cl

cod. 90 22,50 euro

Grappa di Nebbiolo maturata
accuratamente in botti di sherry
per almeno 48 mesi.

Rum Admiral Rodney 70 cl

cod. 91 48,50 euro

Rum in stile inglese della piccola
isola caraibica di Santa Lucia,
invecchiato in botti di bourbon
dai 7 ai 12 anni.

Cognac Jean-Luc Pasquet 4 anni
70 cl

cod. 92 32,50 euro

Cognac francese biologico.
Distillato di vino della zona della
Gran Champagne, con doppia
distillazione e invecchiato almeno
4 anni in botti di rovere.

Bertagnolli Gin 1870 Raspberry
70 cl

cod. 93 22,50 euro

È una nobile infusione di ginepro,
lampone ed altre segrete
botaniche, che dolcemente
rilasciano il loro raffinato aroma.

Whisky Irishman Single Malt 70 cl

cod. 94 31,50 euro

Whisky irlandese distillato 3
volte e invecchiato in botti di
rovere nuove.

Whisky Ledaig 10 years Old
Wilson & Morgan 70 cl

cod. 95 39,50 euro

Whisky scozzese della piccola
isola di Mull, un single malt
torbato con fragranza marina.



Condizioni di vendita

Ordini

Da catalogo

- Sfogliate il catalogo e scegliete gli articoli che più vi piacciono.
- Compilate il modulo d'ordine in tutte le sue parti.
- 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 27 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,

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

- Entrate nel sito Internet www.denota.it
- Cliccate "Ordini" e scaricate "LA LISTA DEI DESTINATARI DENOTA".
- Compilatela e inviatela via mail a info@denota.it
- 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



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.

