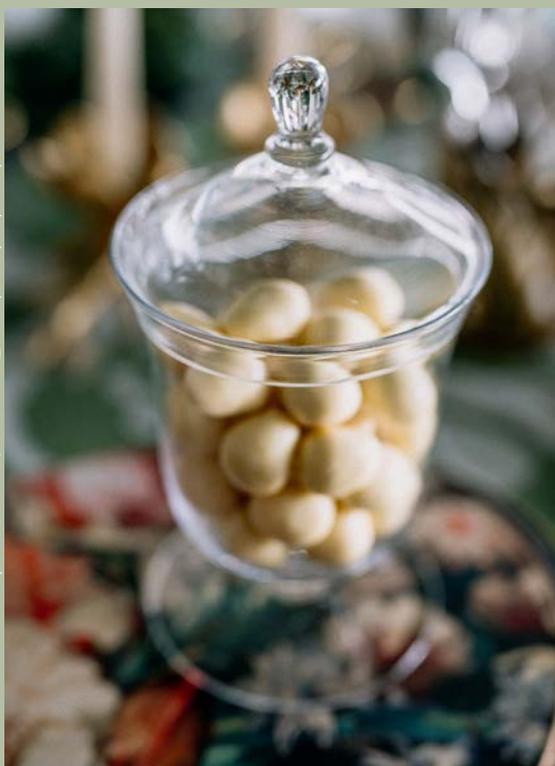


D E N O T A

STORIE DI GUSTO

FOOD *love* SAPORI
golosità EMOZIONI
rituali BUONISSIMO
ARMONIA *bellezza*
ARTIGIANALITÀ *gusto*
MADE IN ITALY



storie CULTURA
famiglia TRADIZIONI
love SAPORI
GOLOSITÀ *emozioni*
artigianalità GUSTO
ARMONIA



D E N O T A

D E N O T A

“MI RENDE FELICE”: esiste espressione più bella? La felicità c’è. Può essere un sorriso, un colore, una forma, un gesto, un istante, una musica. Anche un ricordo, che magari si rivive nella dolcezza di una marmellata di pesca. La felicità è negli affetti, nelle cose che scegliamo per la nostra casa e che assaporiamo nel tempo della colazione, del pranzo o di una cena con gli amici; condividere con loro del tempo: questo ci regala energia positiva. Proprio “condividere” è il verbo che più di tutti rappresenta il mondo Denota: è la felicità che noi stessi proviamo quando ricerchiamo il bello e il gusto per poi dedicarli al nostro pubblico. La bellezza di un oggetto realizzato a mano dai piccoli, grandi artigiani; è il lusso del fatto su misura per te, è la qualità espressa in un colore o in un sapore. È una confezione che stupisce e un po’ ci regala meraviglia. Crediamo che la bellezza, come la felicità, sia piacevolmente contagiosa. Il nostro desiderio è che questo Magazine 2022 sia portavoce di queste due straordinarie parole: bellezza e felicità.

Vivi il gusto Denota anche qui





CREIAMO STORIE DI GUSTO, UNICHE E SARTORIALI. *Ci sono storie meravigliose - di famiglie, di persone, di ingredienti - che sono racchiuse in prodotti straordinari; a volte dimenticati, molto spesso poco conosciuti. Sono storie che esprimono qualità, passione, unicità; che sono una grande eredità di tradizioni e cultura. In Denota crediamo moltissimo in questi valori: amiamo ricercare il gusto, valorizzare i sapori e il sapere del nostro paese, ascoltare le storie di maestri artigiani e dei loro prodotti per condividerle con i nostri clienti.*

Rettangoletta bassa grigia

(33x33x17 cm)

Panettone artigianale 1 kg in sacco velluto a coste verde salvia
 Vergnes 75 cl Blanquette de limoux brut
 Torta di nocciole antica ricetta 350 g
 Frolle artigianali cioccolato gran cru e fior di sale 160 g
 Torrone morbido con pistacchio in scatola di latta 100 g
 Tè verde classico in confezione regalo 12 filtri 30 g
 Mandorle tostate naturali 200 g
 Spalmabile nocciola brown 200 g

cod. 01



Le meravigliose dolcezze spalmabili, in simpatici vasetti che ricordano la tradizione.

Abbiamo selezionato le spalmabili perfette da abbinare al panettone o al pandoro. L'intensità delle Nocciole del Piemonte Igp delle Langhe in tre diversi gusti tutti da provare: fondente con un selezionato cacao Venezuela, gianduja con un cacao rosso e latte, caramello con nocciole caramellate e latte.



Tazze e teiera stile inglese in porcellana con filo oro
 Tovagliolo in lino con iniziale in corsivo (su ordinazione anche in stampatello)
 Portatovagliolo realizzato a mano con decorazione in vetro di Murano e Charmes in ottone
 Vassoio in legno realizzato a mano con foglia oro e lavorazione finto cocodrillo



Quadratella color avorio

(misure)

Panettone artigianale 750 g in sacco velluto a coste verde salvia
 Conti D'Arco Trento Doc metodo classico 75 cl
 Olio extra vergine d'oliva grand cru ogliarola 500 ml
 Crackers artigianali all'olio extra vergine con peperoncino 120 g
 Pesto di jalapeno 100 g (pesto piccante di peperoncini jalapeno)
 La gramigna di Canossa pasta artigianale trafileta al bronzo 500 g
 Lo spaghettono di Canossa pasta artigianale trafileta al bronzo 500 g
 Colatura di alici riserva 50 ml
 Pannocchiette di mais in agrodolce 200 g
 Torta bacio di Langa 300 g
 Torrone friabile ricoperto di cioccolato fondente 100 g
 Baci di Cherasco 200 g
 Biscotti con gocce di cioccolato 180 g

cod. 02

DEEP SERENITY



Rettangoletta alta grigia

(33x33x26cm)

Panettone artigianale 1 kg in sacco grigio pressato
Brutti e buoni dolci leggeri, soavi e fragranti 200 g
Moscato d'Asti Marrone Docg 75 cl
Nocciole zuccherate 200 g
Tartufini dolci al pistacchio 200 g
Tagliatelle con tartufo 250 g
Olio extra vergine al tartufo bianco 100 ml

cod. 03



Scatola verde carta uso mano
(30x30x31 cm)

Panettone artigianale 1 kg
in sacco velluto a coste verde salvia
Conti D'arco Trento Doc
brut metodo classico 75 cl
Il rigatone di Canossa pasta artigianale
trafilata al bronzo 500 g
Peperoncini al tonno 280 g
Fileti di tonno in olio d'oliva 300 g
Grissini artigianali zenzero
curcuma in vaso di vetro 180 g
Frolle ricetta tradizionale
al burro 160 g
Praline ricoperte di cioccolato
fondente al pistacchio 110 g
Crocchante alla nocciola
in tortina 160 g
Crocchante torrione Siciliano
al pistacchio 130 g

cod. 04



I DOLCI NATALIZI TRADIZIONALI

*Crocchante di Mandorle o Nocciole
confezionate in una scatola regalo.*



Il croccante mette tutti d'accordo.

Ogni regione, ogni città, ha il proprio dolce tipico delle feste, ma tutti ti diranno che, come il torrione, il croccante è il dolce tipico del periodo natalizio. Ricordi ed emozioni vengono spesso evocati da profumi e suoni che ci riportano a quando eravamo piccoli. Il profumo della frutta secca tostata e dello zucchero caramellato, il suono del croccante che "canta" sotto i denti al primo morso... non esiste tavola di Natale o mercatino natalizio in cui questo dolce tanto antico non faccia la sua comparsa quando si avvicina il periodo più magico dell'anno.

Borsa Denota vela bianca con cerniera
(50x21x 35 cm)

Bortoluz prosecco Doc Treviso extra dry 75 cl
Pici Toscani pasta artigianale 250 g
Zucchine e menta in olio extra vergine
con tappo in ceramica 314 ml
Grissini artigianali rosmarino in vaso di vetro 180 g
Olio extra vergine di oliva aromatizzato al rosmarino
in latta 250 ml
Tisana del buongiorno caffè verde e zenzero 12 filtri 48 g
Spalmabile al caramello 200 g
Filetti di arancia candita ricoperte
di cioccolato fondente extra 200 g
Tavoletta di cioccolato fondente con wafer e nocciole
Vestri Cassata 150 g
Amaretti artigianali alla nocciola 200 g

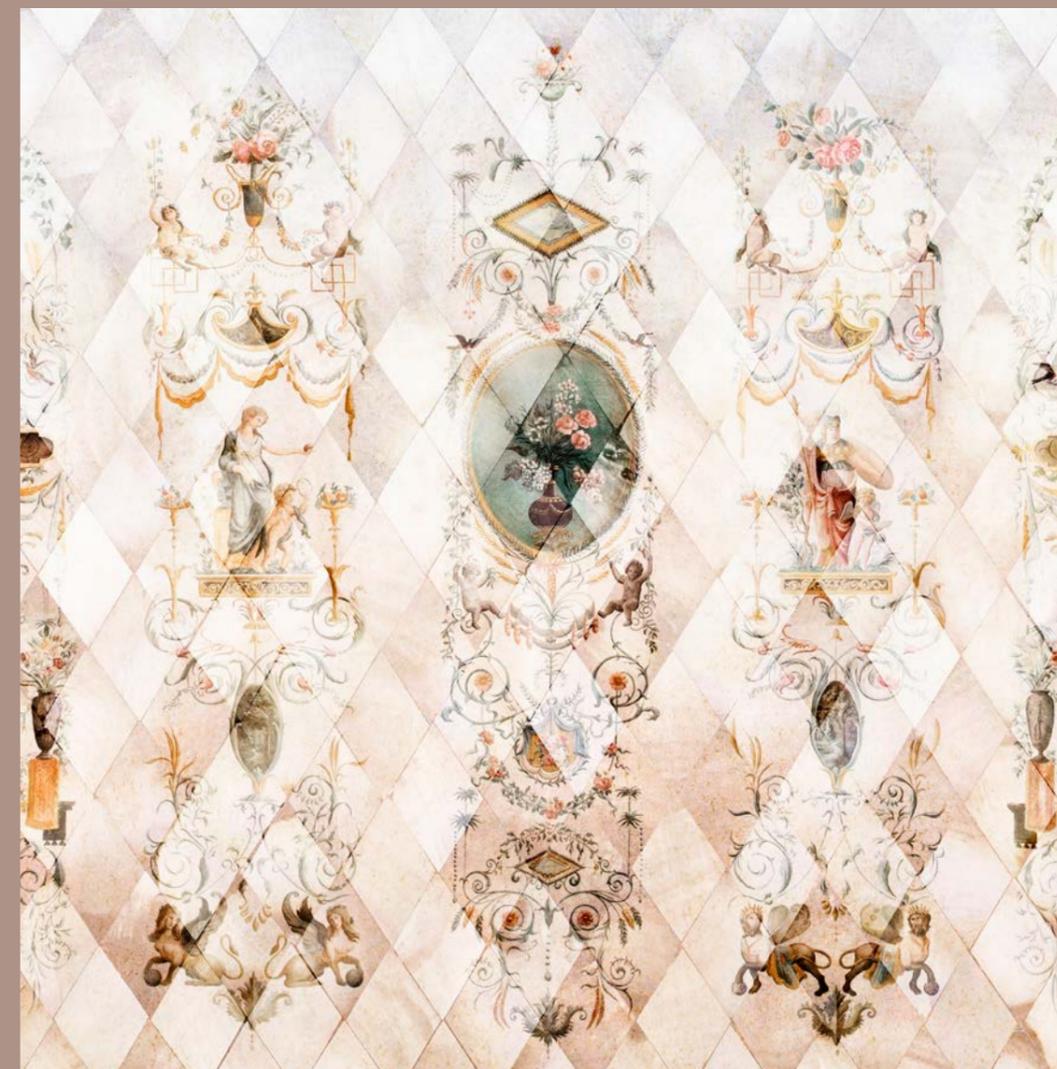
cod. 05



Rettangoletta alta grigia
(33x33x26 cm)

Panettone artigianale 1 kg in sacco grigio pressato
Prosecco extra dry doc Treviso 75 cl
Dragées assortiti 200 g
Scorzette di arancio ricoperte
di cioccolato extra fondente 150 g
Cantucci cacao e nocciola
con gocce di cioccolato 300 g
Grissini artigianali al sesamo
in vaso di vetro 180 g
Pomodori secchi in olio
extra vergine d'oliva 210 g
Fusilloni pasta artigianale 500 g
Sugo ortolana con olio
extra vergine d'oliva 550 g

cod. 06



ROMANTIC POETRY



Valigetta pelle marrone

(43x23x33 cm)

Pandoro artigianale 1 kg in sacco velluto
 a coste verde salvia
 Verduzzo Passito friulano Colli Orientali Doc 75 cl
 Grissini artigianali con radicchio tardivo Igp
 Treviso 150 g
 Olio extra vergine d'oliva grand cru peranzana 500 ml
 Sale rosa in latta 100 g
 Gigli Toscani pasta artigianale 250 g
 Riso carnaroli classico semilavorato 500 g
 Crema di olive nere e pomodori secchi 135 g
 Mostarda di agrumi 250 g
 Marmellata di mandarini 240 g
 Nocciole tostate 200 g
 Tartufini dolci caramello e sale 200 g
 Torrone friabile con nocciola in scatola di latta 100 g
 Foglie di mais paste di meliga 250 g
 Tartufi gusto gianduia 140 g

cod. 07

*Elegante alzata traforata in ceramica
realizzata interamente a mano*

cod. 08



Officina Nobili Bontà è nata fra le colline del Piemonte, a Vezza d'Alba. È la storia dell'incontro tra donne e uomini animati dalla passione per il gusto e dell'Italia. È la storia di mastri biscottai ereditari della tradizione pasticceria piemontese e di produttori rispettosi della natura, coinvolti nella filiera bio.

Abbiamo selezionato per voi

Croccantini Nocciola ricoperti di cioccolato, 170 g cod. 09

Biscotin al cioccolato, 180 g cod. 10

Crumiri Dritti ricoperti di cioccolato, 170 g cod. 11



Rigorosamente BIO, i biscotti sono preparati esclusivamente con ingredienti naturali, secondo ricette tradizionali e un metodo di fabbricazione artigianale. Non vengono utilizzati né conservanti, né aromi artificiali, ma solo cioccolato senza lecitina di soia.

L'arte della tavola



Tovaglietta americana double in lino toscano
con giglio ricamato in verde o in azzurro (50x40 cm)
Tovagliolo in lino toscano personalizzabile
Posate in bamboo (lavabili in lavastoviglie)
Piatto piano con filo oro in porcellana
Piatto frutta con stemma

Quadratella color avorio (40x33x12 cm)

Panettone artigianale 1 kg
in sacco velluto a coste verde salvia
Ribolla gialla Collio Doc Villanova 75 cl
Pepite all'arancia fatte a mano
in Sicilia 140 g
Crackers artigianali all'olio extra
vergine d'oliva con rosmarino 120 g
Bruschetta siciliana 180 g
Paprika dolce in polvere
in latta 100 g

Passata di pomodoro "Primo classificato
Gambero rosso" 670 g
Pomodori verdi in olio extra vergine d'oliva
tappo di ceramica 265 g
Fusilli pasta artigianale 500 g
Pache pasta artigianale 500 g
Olio extra vergine di oliva aromatizzato
al peperoncino in latta 250 ml
Pesto dell'Etna 180 g
Pesto di Taormina 180 g

cod. 12



Scatola in legno con logo Denota

(26x26x18 cm)

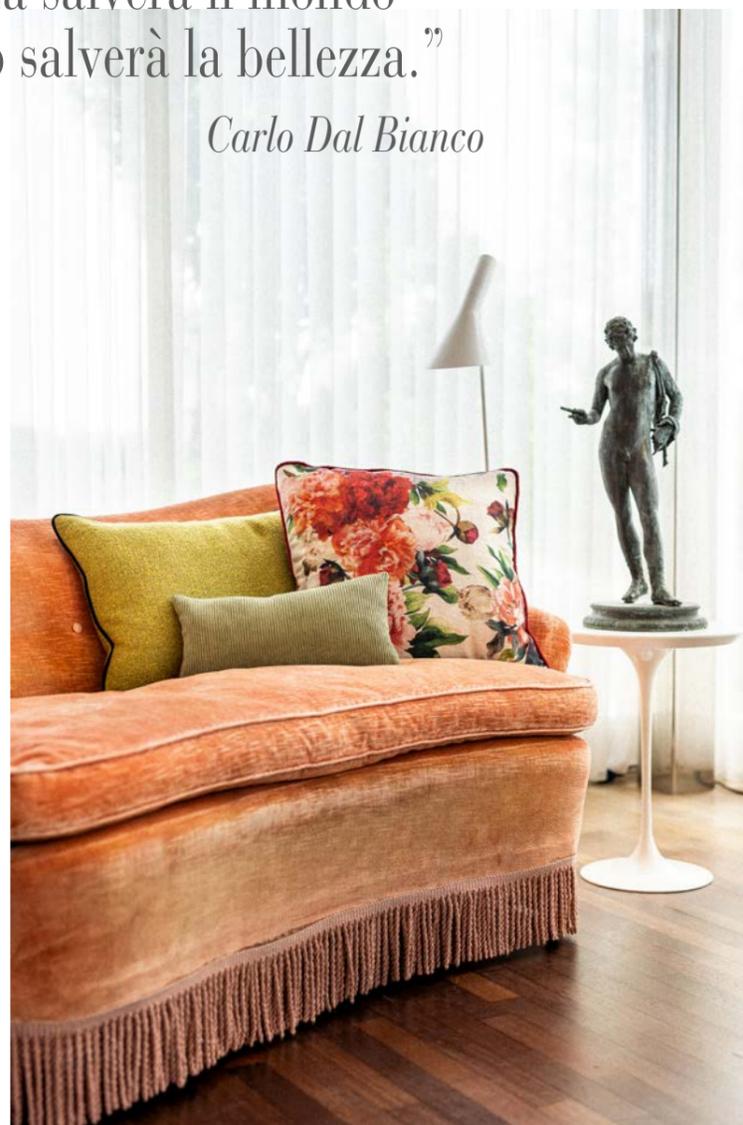
Panettone artigianale 500 g in sacco grigio pressato
 Dindarello Maculan Passito 37,5 cl
 Confettura extra di albicocche e zafferano 60 g
 Confettura di ciliegie e anice stellato 60 g
 Confettura extra di pomodori 60 g
 Confettura extra di gelsi neri e bacche di mirto 60 g

cod. 13



“La bellezza salverà il mondo
se il mondo salverà la bellezza.”

Carlo Dal Bianco



Cuscini ideati dall'Architetto e Designer Carlo Dal Bianco
con tessuti realizzati da antichi laboratori

Per informazioni scrivere a info@denota.it



Tazza in ceramica dipinta e realizzata a mano con bordatura e iniziali (personalizzabili il colore, le iniziali e la scritta)

cod. 14



PER UN REGALO UNICO ED ESCLUSIVO

Le allegre e originali latte di tè con le maxi righe colorate.



Infuso di fiori di camomilla setacciata biologica

cod. 15

Tè verde classico giovane hyson

cod. 16

Tisana del buongiorno in filtro con caffè verde e zenzero

cod. 17

Tisana della buonanotte in filtro con melissa e camomilla

cod. 18

Tisana dopopasto in filtro con liquirizia, anice e finocchio

cod. 19

Tisana dei desideri in filtro con limone e zenzero

cod. 20

Baule carta di zucchero con profilo bordeaux

(50x35x35 cm)

Panettone artigianale 1 kg in sacco grigio pressato
 Montepulciano d'Abruzzo Doc Collefrisio 75 cl
 Conchiglioni pasta artigianale 500 g
 Crema di pomodori secchi 150 g
 Cipolla rossa in agrodolce 580 g
 Grissini artigianali allo zafferano papavero in vaso di vetro 180 g
 Marmellata di mandarini e curcuma 60 g
 Bresola Zerozero 70 g
 Granella di pistacchio 100 g
 Tartufini dolci al cardamomo 200 g
 Crema spalmabile fondente al cacao con croccantino 240 g
 Croccantione di miele e fichi 50 g
 Torcetti al burro in confezione regalo 250 g
 Toccoli di pistacchio 100 g
 Torroncini siciliani ricoperti di cioccolato 100 g

cod. 21



LE IRRINUNCIABILI
 DRAGÉES RICOPERTE
 DI CIOCCOLATO. *Siamo a
 Castelplano, nel cuore dell'Alta Vallesina,
 culla di una tradizione enogastronomica
 golosissima: qui nascono queste Dragées,
 con i loro inaspettati abbinamenti di
 sapori, o le reinterpretazioni di classici,
 ottenute con tecniche innovative. L'amore e
 la cura per i frutti della terra delle colline
 marchigiane si ritrova anche in alcune
 zone del Sud America e in Madagascar,
 luoghi dai quali proviene il cacao
 selezionato per questi Dragées.*



Dragées fondente nocciola
 cod. 22

Dragées latte noce macadamia
 cod. 23

Dragées latte nocciola
 cod. 24

Dragées fondente mandorla
 cod. 25

Dragées fondente pistacchio
 cod. 26

Dragées fondente arancia
 cod. 27

Dragées latte cocco
 cod. 28

Dragées fondente zenzero
 cod. 29

Dragées fondente caffè
 cod. 30

Baule carta di zucchero con profilo bordeaux
(50x35x35 cm)

Panettone artigianale 1 kg in sacco grigio pressato
 Venturini Valpolicella classico Doc 75 cl
 Olive alla brace con capperi 210 g
 Funghi porcini tagliati chiari in olio d'oliva 200 g
 Finocchiona Igp 400 g in confezione regalo
 Pappardelle Toscane pasta artigianale 250 g
 Crema di melanzane in olio extra vergine d'oliva 135 g
 Cotto di ciliegie 150 g
 Olio extra vergine d'oliva fruttato medio 500 ml
 Grissini artigianali con multicereali 150 g
 Riso carnaroli integrale 500 g
 Tisana dei desideri limone e zenzero 12 filtri 36 g
 Biscotti artigianali con cioccolato 200 g
 Noci sgusciate 200 g
 Confettura extra di fragole 400 g
 Clementine candite ricoperte fondenti 150 g
 Nocchie ricoperte con finissimo cioccolato fondente 110 g

cod. 31





Fragole ricoperte di cioccolato bianco
cod. 32

*La nocciola Piemonte IGP tostata
e ricoperta di cioccolato: è la magia del gusto.*

Nocciole Piemonte Igp delle Langhe tostate e ricoperte da un finissimo cioccolato



Nocciole fondenti 110 g
cod. 33

Nocciole al latte 110 g
cod. 34

Nocciole al caramello 110 g
cod. 35

Nocciole al cioccolato bianco 110 g
cod. 36

*Racchiuse in un sofisticato cofanetto
dai colori caldi, le nocciole croccanti e
profumate sono una vera delizia per il palato.*

3 bottiglie di Condimento del Borgo, versioni classiche, racchiuse in un moderno bauletto.

cod. 37

Etichetta Gialla

Il più giovane fra i condimenti si presta a brevi cotture per insaporire carne e pesce. È consigliato inoltre per marinare e condire insalate e pinzimonio. Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione. Uve provenienti dalla provincia di Reggio Emilia.

Etichetta Arancio

Di medio invecchiamento, è adatto a piatti di pasta fredda, salse a base di verdure e risotti. Perfetto con le carni e le verdure grigliate. Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione. Uve provenienti dalla provincia di Reggio Emilia.

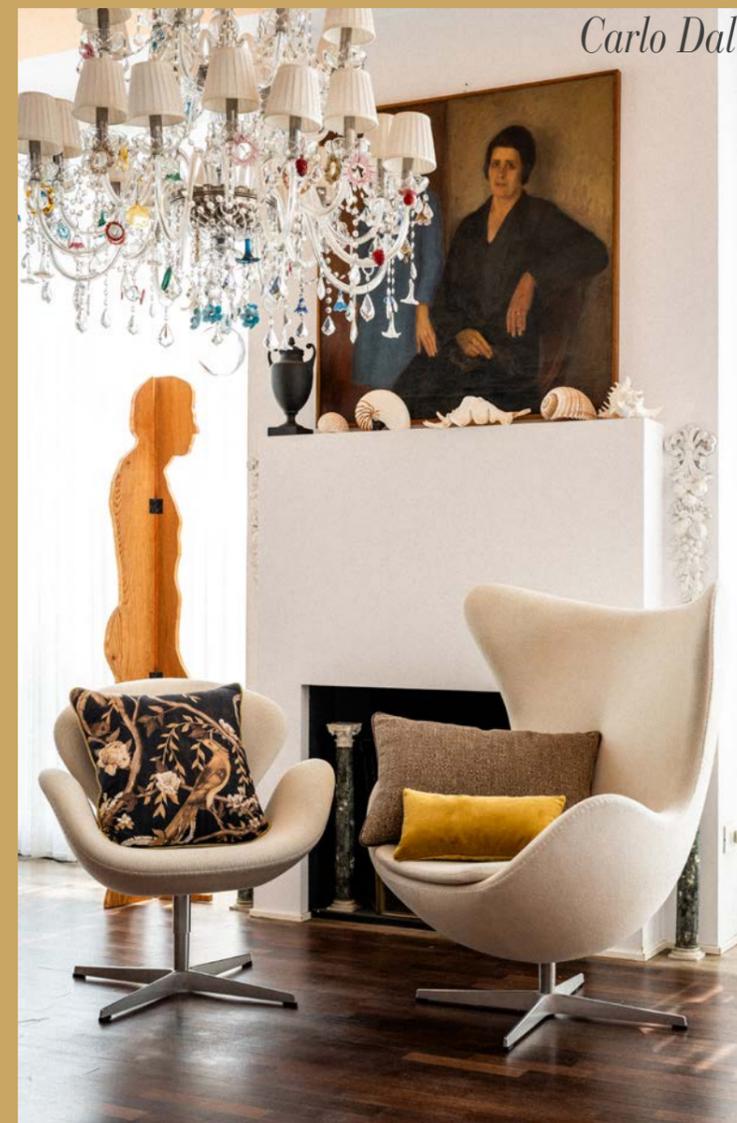
Etichetta Rossa

È il condimento più pregiato della nostra produzione. Aromatico e ricco di sensazioni, è indicato per ricette a crudo, sulla frutta, sul gelato o con i formaggi. Consigliamo di non sottoporlo a cotture. Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione. Uve provenienti dalla provincia di Reggio Emilia.



“Il fascino del Rinascimento raccontato in questi cuscini ispirati a grandi famiglie storiche e al loro amore per la cultura.”

Carlo Dal Bianco



Cuscini ideati dall'Architetto e Designer Carlo Dal Bianco con tessuti realizzati da antichi laboratori

Per informazioni scrivere a info@denota.it



Anfore in ceramica con piattino per olio e aceto, lavorate interamente a mano

cod. 38

Grand Cru - Olio Evo monocoltivar
Ogliarola, 500 ml

cod. 39

Grand Cru - Olio Evo monocoltivar
Peranzana, 500 ml

cod. 40



Le olive, raccolte ad inizio invaiatura, vengono molite nelle successive 2-4 ore: si ottiene così una resa inferiore, ma un risultato di grande qualità. Quest'olio di nicchia è in grado di sprigionare profumi con sensazioni erbacee e leggeri sentori di mandorla fresca, carciofo e pomodoro. L'equilibrio tra amaro, piccante e fruttato e il basso livello di acidità rendono quest'olio ideale per piatti delicati, come tartare di pesce, crostacei e pesci al forno. Ottimo anche per piatti a base di verdure.

Una mini capelliera racconta una storia.

All'interno preziose pepite all'arancia ricoperte di cioccolato.
Irresistibili al palato.

cod. 41



Per il vostro Natale

Piatti realizzati e dipinti interamente a mano
Tovaglioli in Lino e Cotone con ricamo
L'albero di Natale si può realizzare sia in verde, rosso oppure
con filo oro (su ordinazione)

Frolle n. 1 cod. 42

Cioccolato gran cru e fior di sale

Sono frolle al cioccolato dolci e un po' salate. Una combinazione perfetta per un gusto intenso e indimenticabile.

Frolle n. 3 cod. 44

Cereali e miele mille fiori d'ape nera sicula

Le frolle rustiche e genuine. Un gusto pieno e floreale per un biscotto ricco di proprietà nutritive.

Frolle n. 2 cod. 43

Ricetta tradizionale al burro

Le frolle classiche per eccellenza, dove la dolcezza del burro di Normandia si unisce alla friabilità e alla tradizionale fragranza.

Frolle n. 4 cod. 45

Arancia Navel di Sicilia

Le frolle fruttate dal contrasto irresistibile. L'arancia di Sicilia incontra il cacao per un connubio che avvolge il palato.



Vivete insieme a noi il gusto che racconta l'incontro dei biscotti con il tè.



Teiera panciuta in ceramica realizzata a mano
Colori disponibili su ordinazione:
bianco - verde - azzurro - rosa

cod. 46



*L'ARTE è nelle grandi
e piccole cose.*

*Stirati a mano, friabili e saporiti:
i nostri grissini lievitati naturalmente.
180 g di bontà.*



*Pomodoro Origano
Zenzero Curcuma
Sesamo
Noce Moscata e Miele di Castagno*

*Zafferano e Papavero
Burro Fumè
Rosmarino
Senza glutine.*



L'ESALTAZIONE DEL SAPORE. *Le piante aromatiche sono molto utilizzate in cucina: i loro frutti e semi, le loro radici e foglie hanno un profumo inconfondibile. Ogni volta che insaporiamo i nostri cibi, stiamo letteralmente esaltando il loro valore, senza l'aggiunta di una sola caloria.*

Zenzero in polvere, Curcuma in polvere, Basilico spezzato, Pepe bianco macinato, Origano sminuzzato di Sicilia.

Cannella Goa macinata, Peperoncino macinato, Chiodi di garofano, Prezzemolo in foglie, Rosmarino spezzato, Timo in foglie.



Erba cipollina, Paprika dolce in polvere, Peperoncino Intero, Sale grosso Rosa dell'Himalaya, Bacche di ginepro, Pepe nero macinato, Noce Moscata Macinata, Curry in polvere, Erbe di Provenza.



*Torrone morbido **Gran Cru**
in elegante scatola di metallo:
pistacchio, mandorle o nocciole?*

Un omaggio al torrone di Sicilia, realizzato con pistacchio verde di Bronte Dop, miele di arancio siciliano e scorze di arance siciliane e calabresi.

Ispirato alla tradizione del torrone meridionale, è preparato con granella di mandorla pizzuta di Avola pelata, miele di limoni della penisola sorrentina e scorza di limoni siciliani.

Friabile come vuole la tradizione, il torrone piemontese è realizzato con le migliori nocciole del Piemonte Igp selezionate accuratamente da filiere in provincia di Asti, miele d' Acacia di Masio (AL) e zucchero muscovado.





CIPOLLA LILLÀ, una nuova versione fresca e dolcissima.

Da un semplice ortaggio nasce una prelibatezza ricca di gusto ed estremamente versatile. Il fucsia e il rosa sono i colori che contraddistinguono questa cipolla in agrodolce e variano a seconda della stagionalità.

C'era una volta...

L'ASPARAGO BIANCO.

Grande protagonista della nostra tavola, grazie anche alla straordinaria produzione regionale veneta, è una prelibatezza dal sapore unico, ricca di proprietà benefiche naturali.

Si accompagna a qualsiasi cibo, in particolar modo a cotechino, carni bollite oppure carni grigliate. Assolutamente da provare con salumi, affettati e formaggi stagionati, per un'esperienza di gusto unica.



L'asparago in agrodolce, croccante e delicato, si accosta facilmente agli affettati e ai formaggi.

Un riso Carnaroli Classico di eccellente qualità incontra la creatività di 5 giovani sorelle che vogliono portare una ventata di freschezza nella vostra dispensa.



LAVORATO DAL TEMPO

Un chicco consistente e robusto, ossificato da 12 mesi di lenta stagionatura durante la quale il riso assorbe i principi nutritivi più preziosi.

SOSTENIBILE

Viene seminato a rotazione in lunghi cicli di riposo perché la terra possa conservare la ricchezza delle sue proprietà e restituirle alla nuova semina.





IL TAPPO IN CERAMICA DIPINTO A MANO

rende unico e prezioso il vostro omaggio di gusto.

*Filetti di Zucca
Pomodorini verdi
Zucchine e Menta*



Cuscini ideati dall'Architetto e Designer Carlo Dal Bianco con tessuti realizzati da antichi laboratori

Per informazioni scrivere a info@denota.it



Biscotti al cioccolato

Inimitabile, immancabile, irresistibile e tutto fatto in Toscana. Il nostro Best Seller è il biscotto con cioccolato a pezzi grossi.

Cantucci teneri con il 25% di cioccolato

Fragrante fuori, tenero dentro e profumato. Segni particolari? Ogni morso è un tuffo nel sapore.

Cantucci teneri con morbidi cubotti di limone

Soleggiato, leggero, saporito. Segni particolari? Fa venire voglia di cantare.

Cantucci teneri con il 27% di muesli

Energetico, naturale, buonissimo. Segni particolari? Complice perfetto di chi ama sgranocchiare di continuo, persino a notte inoltrata. In un solo morso tutta l'energia della frutta.

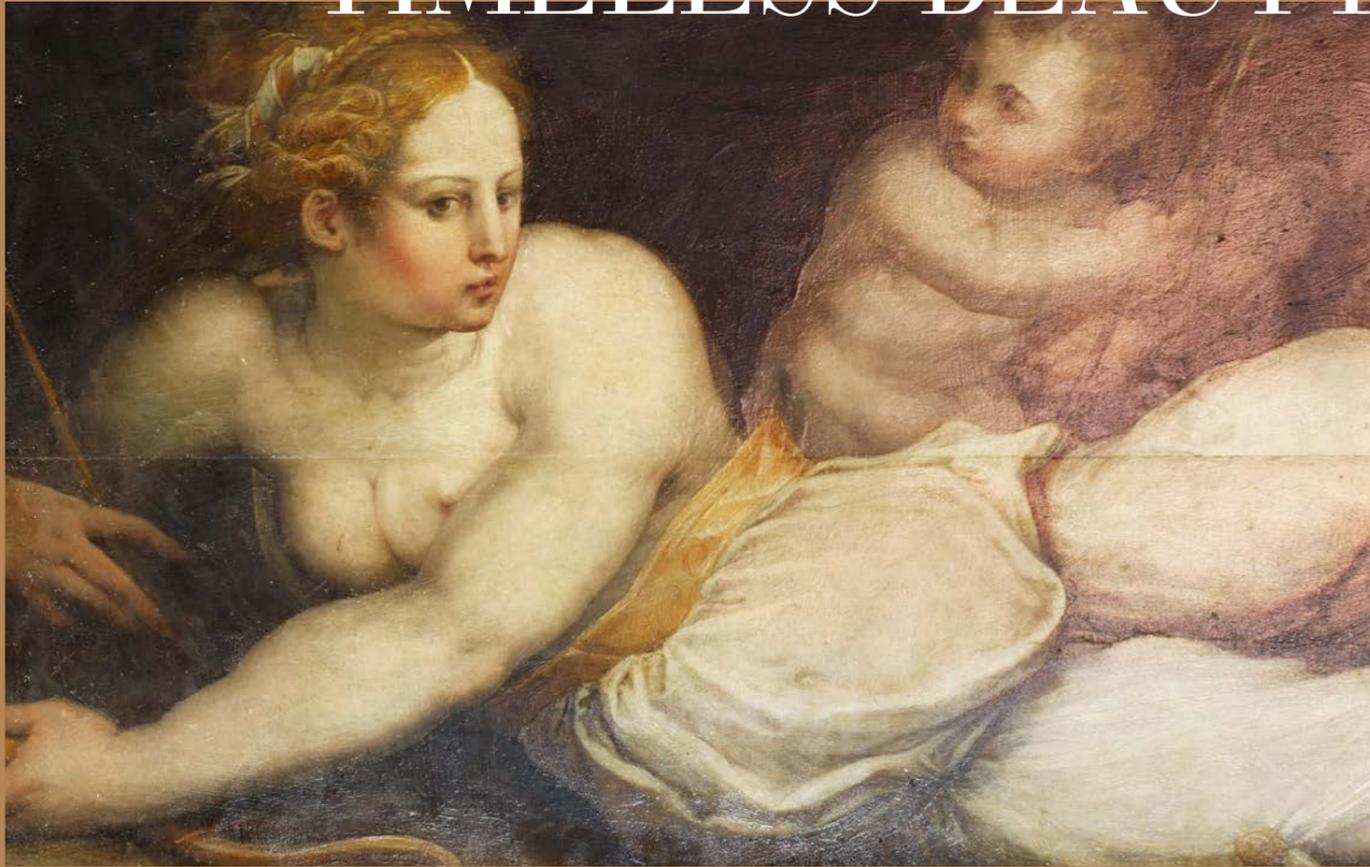


Cocco
Arancio e Cioccolato
Limone



FUORI FA FREDDO:
*una buona tazza di tè
da abbinare con i nostri
meravigliosi Crunch.*

TIMELESS BEAUTY



Funghi Porcini tagliati chiari sott'olio

Prodotto artigianale e confezionato a mano.
Rara e ricercata tipologia di funghi porcini in olio extravergine d'oliva.

*Consigliamo di degustarli
abbinati ad antipasti di terra,
oppure a bruschette olio, sale
ed origano.*



Funghi misti con Porcini sott'olio

Dalla carne compatta e dalla consistenza croccante e soda, hanno un sapore intenso ed un gradevole odore aromatico fungino.



Davanti al caminetto con
una coperta morbida e i
nostri popcorn preferiti.

*Sono racchiusi in divertenti latte:
preferite quelli salati o dolci caramellati?
A voi la scelta.*



Popcorn salati e Popcorn al caramello



Piatto frutta realizzato e dipinto a mano con albero di Natale
con bordo color rosso cardinale
Tovaglietta americana in lino e cotone color avorio con ricamo
(su ordinazione ricamo oro o verde bosco)

cod. 49

Scatola grigia
(34x20x10 cm)

Gigli toscani pasta artigianale 250 g
Pesto rosso 180 g
Passione di Sicilia 180 g
Spaghettoni di mezzanotte 180 g
Pesto trapanese 180 g
Patè di pomodoro e capperi 180 g
Grissini artigianali al pomodoro
e origano in vaso di vetro 180 g

cod. 50





Scatola grigia
(34x20x10 cm)

Tavoletta al cioccolato gianduia ricoperto di cioccolato fondente 50 g
Tavoletta di pistacchio di Bronte 50 g
Tavoletta alla noce ricoperto di cioccolato 50 g
Dragées fondente alla mandorla 110 g
Biscotti artigianali con limone 200 g

Popcorn al caramello 60 g
Tisana dopopasto con liquirizia, anice e finocchio 12 filtri 36 g
Dragées latte cocco 110 g

cod. 51



Cuscini ideati dall'Architetto e Designer Carlo Dal Bianco con tessuti realizzati da antichi laboratori

Per informazioni scrivere a info@denota.it

Shopper marrone

(35x24x30 cm)

Panettone artigianale 1 kg in sacco grigio pressato
 Prosecco Il Colle Doc Treviso extra dry 75 cl
 Arance a fette ricoperte con cioccolato fondente 56%

cod. 52

Panettone artigianale senza canditi in sacco pressato grigio 1 kg
 Prosecco Il Colle Doc Treviso extra dry 75 cl
 Arance a fette ricoperte con cioccolato fondente 56%

cod. 53

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 750 g
 Prosecco Il Colle Doc Treviso extra dry 75 cl
 Arance a fette ricoperte con cioccolato fondente 56%

cod. 54

Panettone artigianale in sacco pressato grigio 500 g
 Prosecco Il Colle Doc Treviso extra dry 75 cl
 Arance a fette ricoperte con cioccolato fondente 56%

cod. 55

Pandoro artigianale in sacco pressato grigio 1 kg
 Prosecco Il Colle Doc Treviso extra dry 75 cl
 Arance a fette ricoperte con cioccolato fondente 56%

cod. 56

Pandoro artigianale in sacco pressato grigio 750 g
 Prosecco Il Colle Doc Treviso extra dry 75 cl
 Arance a fette ricoperte con cioccolato fondente 56%

cod. 57



Caldo e morbido plaid in 100% Lana Vergine Merinos
a trama melange con frange grigie (130x180 cm)
Tazza in porcellana verde Natale con profilo in oro zecchino
Collezione di Tè e Tisane che trovate a pagina 29



Il tuo divano preferito e il nostro tè: la pausa è perfetta.

Il plaid, disponibile in bordeaux, verde, blu e beige, ha la possibilità di essere personalizzato con le vostre iniziali.

Le tazze sono disponibili su ordinazione nei seguenti colori: avorio, beige, bronzo, oro, argento, grigio perla, grigio, nero, azzurro, blue avio, blu, cioccolato, rosa, rosa antico, azalea, bordeaux, rosso, verde bottiglia, verde bosco, ocra.



Porta legna in panno con manici in pelle realizzati a mano
Caldo e morbido plaid in 100% Lana Vergine Merinos
a trama melange con frange grigie (130x180 cm)
(per i colori disponibili vedi pagina 72)
Candela in vaso di vetro fumè al profumo di cotone



Selezione di mieli Opus Apis monoflora biologico, senza glutine.

150 g di miele dal profumo e dall'aroma molto delicati, aromatici, a volte pungenti, a volte tanninici, oppure amari.

Miele italiano di Indaco B
Miele italiano di Tiglio
Miele italiano Mille Fiori

Miele italiano di Coriandolo
Miele italiano di Castagno



Shopper marrone

(35x24x30 cm)

Panettone artigianale 500 g in sacco grigio pressato
Prosecco Il Colle Valdobbiadene Docg extra dry 75 cl
Miele italiano Opus Apis 150 g
Baci di dama al cacao incartiti uno ad uno
in scatolina Denota color tortora 150 g

cod. 58

Cubotto tortora

(24x19x34 cm)

Panettone artigianale 1 kg in sacco grigio pressato

Prosecco Il Colle Valdobbiadene Docg brut 75 cl

Gianduiotto maxi 250 g

Torroncini ricoperti di cioccolato 250 g

cod. 59



L'ARTE DEL RICEVERE



Tovaglietta in lino toscano con giglio (50x40 cm)
Piatti in ceramica color burro realizzati a mano
(personalizzabili con le proprie iniziali)

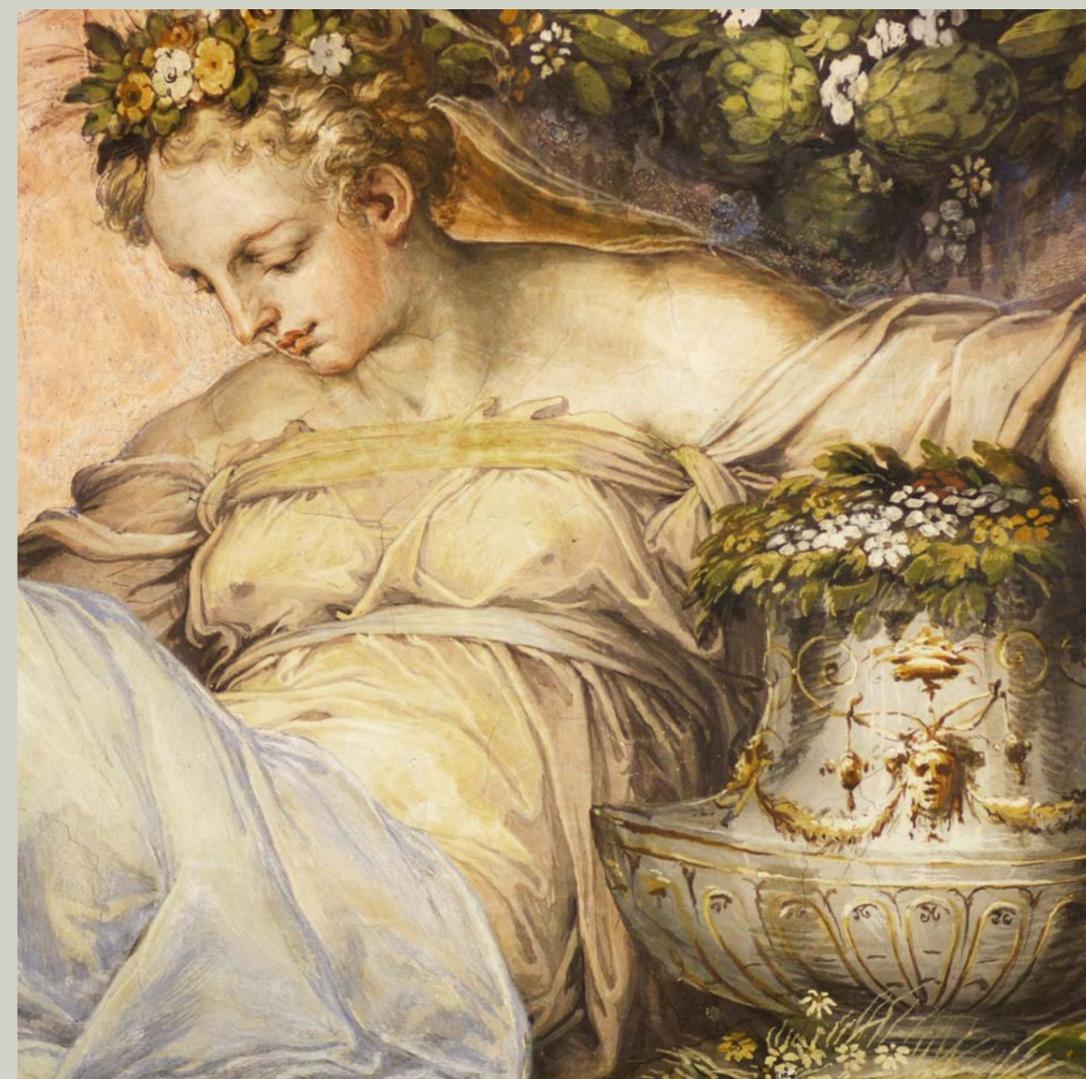
Raffinati tazzoni in ceramica bianca realizzati a mano
(scritta Zuppa disponibile in oro o rosso cardinale;
su ordinazione realizzabile anche in stampatello)

cod. 60



“Vi è un bel detto antico che tutti i presenti sicuramente conoscono: Conserva il fiato per raffreddare la zuppa. Vuol dire che conserverò il mio per riscaldare il mio canto.”

Jane Austen, Orgoglio e pregiudizio



Non dimenticatevi
il Tè delle 17 con i golosi
biscotti lavorati a mano con il miele
di produzione propria.



Biologici e senza glutine.



Scatola verde carta uso mano
(30x30x31 cm)

Panettone artigianale 500 gr in sacco grigio pressato
Teiera pacco dono bianca (21x19x11 cm)
Camille tè verde in foglia 100 g
Croccantino tavoletta di nocciola e mandorle caramellate 50 g
Crema spalmabile fondente al cacao con croccantino 240 g
Spatola in acciaio inox
Fichi selezionati farciti con mandorle tostate cotti al forno e aromatizzati 250 g
Frolle artigianali cereali e miele di fiori d'arancio di Sicilia 160 g

cod. 61



Quarti di clementine ricoperte di cioccolato

Filetti di Limone

Nocchette fichi secchi "Dottati di Calabria" al naturale, farciti con mandorle

Filetti di Arancia candita ricoperti di puro cioccolato fondente



I prodotti sono accuratamente selezionati, lavorati e confezionati a mano seguendo le tradizioni e le ricette di un tempo.

“CARTOCCIO”

Antica ricetta toscana, rivisitata unendo finissimo cioccolato fondente, dolci arance candite e mandorle tostate. È un dolce tipico toscano dal sapore intrigante e mediterraneo. Può essere accompagnato da distillati.



“CASSATA”

Antica ricetta toscana, rivisitata unendo il wafer, il cioccolato fondente 63% di altissima qualità e la Nocciola Tonda Gentile Trilobata delle Langhe del Piemonte ricca di vitamina E, sali minerali ed antiossidanti.

Cuscini ideati dall'Architetto e Designer Carlo Dal Bianco con tessuti realizzati da antichi laboratori



Per informazioni scrivere a info@denota.it

Rettangoletta bassa grigia
(33x33x17 cm)

Pandoro artigianale 1 kg
in sacco velluto a coste verde salvia
Leonardo Chianti riserva Docg 75 cl
Foglie d'ulivo pasta artigianale con spinaci 500 g
Pesto di pomodori secchi 100 g
Crema di olive nocellara
in olio extra vergine d'oliva 150 g
Antipasto mediterraneo
in olio extravergine 280 g

Grissini artigianali noce moscata e miele di castagno
in vaso di vetro 180 g
Torroncini ricoperti di cioccolato fondente extra
e cioccolato bianco 200 g
Tavoletta di cioccolato fondente con filetti
di mandorla e arancia "cartoccio" 150 g
Confettura extra di fragole e limoni 240 g
Torrone morbido al gianduja 100 g

cod. 62



Piatti in porcellana inglese
con profilo oro



Eleganti sottopiatti con con filo metallo
intrecciato oro realizzati a mano ø 36 cm



ASSAPORARE UN VINO,
UNA BIRRA, UN LIQUORE
È COME INTRAPRENDERE
UN VIAGGIO. *Si attraversano
colori, si vivono sensazioni. È un
piacere che sorprende e accoglie.
Ci permette di arricchirci di
esperienze indimenticabili, di
esplorare, di conoscere terre,
persone, tradizioni. È la natura
che abbraccia il palato: questo
è “assaporare”.*

Brunello di Montalcino Docg 75 cl

cod. 63

Vino d'eccellenza toscano, a base di uva sangiovese perfetto con carni rosse.



Il Colle prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg brut biologico colle Baio 75 cl

cod. 64

Un prosecco superiore che ricorda i vini di un tempo, ideale per un aperitivo o un pasto a base di pesce.



Tenute Orestiadi Pacenzia zibibbo vendemmia tardiva terre Siciliane Igp 75 cl

cod. 65

Lo zibibbo, vitigno siciliano (moscato bianco) vendemmiato tardivamente, processo che lo rende delicatamente dolce e adatto a tutti i dolci natalizi.



Tenuta Marrone Arneis Tre fie Doc Langhe 75 cl

cod. 66

Vitigno nobile piemontese eccellente come aperitivo, con primi piatti e pesce.



Cremant de Bourgogne Marsigny Doc 75 cl

cod. 67

Spumante metodo classico a base di pinot nero della Borgogna, ideale per aperitivo e tutto pasto.



Tenuta Rubino Oltremé susumaniello Brindisi Doc 75 cl

cod. 68

Vitigno rosso autoctono pugliese, di grande personalità che rispecchia perfettamente il calore della Puglia. Perfetto per tutti le carni di media struttura.



Rum Admiral Rodney HMS Royal 70 cl

cod. 69

Rum stile britannico proveniente dall'isola caraibica di Santa Lucia, rum fragrante e di grande personalità.

Bertagnolli Gin Blueberry Dry 70 cl

cod. 70

Gin trentino a base di infusione di mirtillo: equilibrato, amabile e armonico.

Bertagnolli grappa K24 Liquid Gold 70 cl

cod. 71

Grappa trentina invecchiata 24 mesi in botti di rovere francese, preziosa e morbida a base delle migliori vinacce trentine.

London dry gin May fair 70 cl

cod. 72

Uno dei pochi gin ancora fatti a Londra, rispettando tutte le caratteristiche di un London gin.

Cognac l'organic 04 grande Champagne Jean Luc Pasquet 70 cl

cod. 73

Cognac con 4 anni di invecchiamento, rotondo, ricco e biologico.

Whisky single malt Finlaggan old reserve 70 cl

cod. 74

Whisky proveniente dall'Islay, isola scozzese, profuma di torba, miele e spezie dolci.



CONDIZIONI di vendita

Ordini

Da catalogo Sfogliate il catalogo e scegliete gli articoli che più vi piacciono.

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 26 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.

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.

Imballo speciale rinforzato 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.

Personalizzazioni

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.

Condizioni generali di vendita

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.

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

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.

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

Anche su appuntamento fuori orario per chi lo desiderasse.

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
Segato Srl
Viale della Scienza 24
36100 Vicenza

OGNI CASA È UNA
STORIA.



*Una storia di Living,
una storia di Gusto.*