

SELVAGGINA

SPECIALE



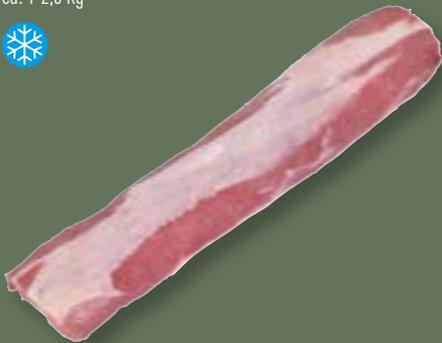
kg

14⁹⁹

cartone/kg

13⁹⁹

Entrecôte di cinghiale
allo stato brado
Europa
ca. 1-2,5 kg



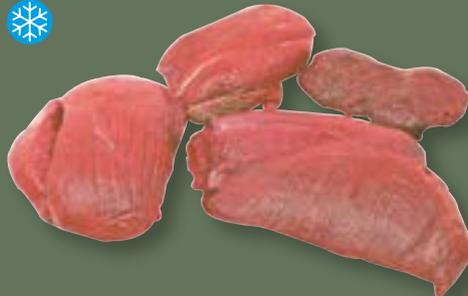
kg

14⁹⁹

cartone/kg

13⁹⁹

Carne di cervo per scaloppina
4 tagli, pulita
d'allevamento
Nuova Zelanda
ca. 1,2 kg



kg

23⁹⁹

cartone/kg

21⁹⁹

Carne di capriolo per scaloppina
4 pezzi
allo stato brado
Europa
ca. 1,4 kg



p. es.: **37⁹⁰** Promozione / **37⁹⁰** Prezzo normale

Già da giovedì su: prodega.ch

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità! Tutte le offerte sono IVA esclusa e TRA inclusa.
In alcuni mercati certi articoli sono disponibili solo su ordinazione.

kg
44⁹⁹

cartone/kg
42⁹⁹

Sella di capriolo
10 coste
allo stato brado
Europa
ca. 1,5 kg+

 Quality



kg
59⁵⁰

cartone/kg
57⁵⁰

Sella di capriolo
4 coste
allo stato brado
Europa
ca. 1 kg

 Quality



kg
67⁵⁰

cartone/kg
65⁵⁰

Entrecôte di capriolo
allo stato brado
Europa
3 x ca. 225 g

 Quality



kg
35⁹⁰

cartone / kg
33⁹⁰

Carne di capriolo per scaloppina
4 pezzi
allo stato brado
Europa
ca. 1,4 kg

 Quality



kg
66⁵⁰

cartone/kg
64⁵⁰

Entrecôte di capriolo
con pelle
allo stato brado
Europa
ca. 350-650 g

 Quality



kg
35⁹⁰

cartone/kg
33⁹⁰

Carne di capriolo per scaloppina
4 tagli
allo stato brado
Europa
ca. 1,2 kg+

 Quality



kg
37⁹⁹

cartone/kg
35⁹⁹

Scaloppina di capriolo
allo stato brado
Europa
12 x ca. 50 g

 Quality



kg
27⁹⁹

cartone/kg
25⁹⁹

Spezzatino di capriolo
spalla, senza geretto
allo stato brado
Europa
ca. 1,1 kg

 Quality



kg
48⁵⁰

cartone/kg
46⁵⁰

Filetto di cervo
allo stato brado
Europa
ca. 1 kg

 Quality



kg
24⁹⁰

Carne di cervo per scaloppina
anca, noce, sottofesa
allo stato brado
Europa
cartone da 3 x ca. 1-2,5 kg

 Quality



kg
20⁴⁹

cartone/kg
18⁴⁹

Spezzatino di spalla di cervo
allo stato brado
Europa
ca. 1,1 kg

 Quality



kg **33⁹⁰** cartone/kg **31⁹⁰**

Filetto di cinghiale
allo stato brado
Europa
2 - 4 x 200-600 g



kg **21⁹⁰** cartone/kg **19⁹⁰**

Spezzatino di spalla di cinghiale
allo stato brado
Europa
ca. 1,1 kg



kg **27⁹⁰** cartone/kg **25⁹⁰**

Filetto di cinghiale
senza cordone
allo stato brado
Europa
ca. 900 g



kg **20⁵⁰** cartone/kg **18⁵⁰**

Entrecôte di cinghiale
senza cordone
allo stato brado
Europa
2 x ca. 500 g



kg **22⁹⁰** cartone/kg **19⁹⁰**

Racks di cinghiale
6-8 coste
allo stato brado
Europa
ca. 850 g



kg **18⁴⁹** cartone/kg **16⁴⁹**

Fesa francese di cinghiale
allo stato brado
Europa
ca. 1 kg



kg **17⁹⁰** cartone/kg **15⁹⁰**

Arrosto di spalla di cinghiale
allo stato brado
Europa
ca. 1,1 kg



kg **13⁹⁹** cartone/kg **11⁹⁹**

Spareribs di cinghiale
allo stato brado
Europa
2 x ca. 300 g



kg **19⁵⁰** cartone/kg **17⁵⁰**

Spezzatino di cinghiale
allo stato brado
Europa
ca. 1,1 kg



kg **10⁹⁹** cartone/kg **8⁹⁹**

Stinco di cinghiale
intero
allo stato brado
Europa
3-4 x ca. 300 g



kg
39⁹⁹

cartone/kg
37⁹⁹

Sella di capriolo
10 coste
allo stato brado
Europa
ca. 1,8 kg+



kg
57⁹⁹

cartone/kg
55⁹⁹

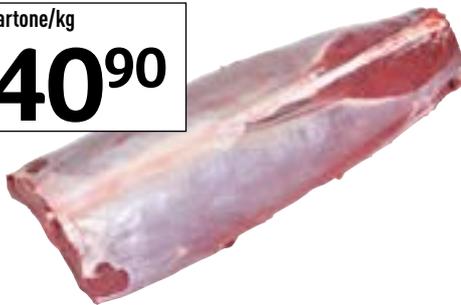
Entrecôte di capriolo
senza cordone
allo stato brado
Europa
3 x ca. 215 g



kg
42⁹⁰

cartone/kg
40⁹⁰

Sella di capriolo
10 coste
allo stato brado
Europa
ca. 1,3-1,8 kg



kg
57⁹⁰

cartone/kg
55⁹⁰

Entrecôte di cervo
allo stato brado
Europa
ca. 300-700 g



kg
51⁹⁰

cartone/kg
49⁹⁰

Rack di capriolo
6-8 coste
allo stato brado
Europa
3 x ca. 300 g



kg
35⁹⁹

cartone/kg
33⁴⁹

Filetto di capriolo
allo stato brado
Europa
40-80 g
ca. 500 g



kg
29⁹⁹

cartone/kg
28⁴⁹

Carne di capriolo per scaloppine
anca, noce, sottofesa
allo stato brado
Europa
ca. 0,9-1,2 kg



kg
34⁹⁰

cartone/kg
32⁹⁰

Noce di capriolo
allo stato brado
Europa
3 x ca. 300 g



kg
33⁵⁰

cartone/kg
31⁵⁰

Sottofesa di capriolo
allo stato brado
Europa
3 x ca. 300 g



kg
41⁹⁹

cartone/kg
39⁹⁹

Scaloppina di capriolo
allo stato brado
Europa
12 x ca. 50 g



kg
26⁹⁹

cartone/kg
24⁴⁹

Spezzatino di capriolo
spalla, senza geretto
allo stato brado
Europa
ca. 1,1 kg



kg
12⁹⁹

cartone/kg
10⁹⁹

Stinco di capriolo
intero
allo stato brado
Europa
ca. 900 g



kg
21⁹⁰

cartone/kg
19⁹⁰

Spalla di capriolo
disossata
allo stato brado
Europa
2 x ca. 300-500 g



kg
40⁹⁰

cartone/kg
38⁹⁰

Filetto di cervo
senza cordone
allo stato brado
Europa
ca. 850 g



kg
42⁵⁰

cartone/kg
40⁵⁰

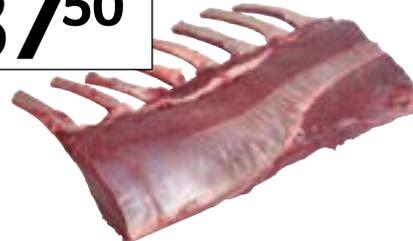
Entrecôte di cervo
corta, pulita, senza cordone
allo stato brado
Europa
ca. 1,1 kg



kg
39⁵⁰

cartone/kg
37⁵⁰

Racks di cervo
8-10 coste
allo stato brado
Europa
ca. 1,5 kg



kg
26⁹⁰

cartone/kg
24⁹⁰

Flank Steak di cervo
Nuova Zelanda
d'allevamento
ca. 600 g



kg
18⁹⁰

cartone/kg
16⁹⁰

Carne di cervo per scaloppina
4 tagli
Europa
ca. 1,75 kg



kg
24⁵⁰

cartone/kg
22⁵⁰

Fesa francese di cervo
pulita
allo stato brado
Europa
ca. 900 g



kg
26⁹⁰

cartone/kg
24⁹⁰

Scamone di cervo
tagliato
allo stato brado
Europa
6 x ca. 150 g



kg	17 ⁵⁰	cartone/kg	15 ⁵⁰
----	------------------	------------	------------------

Scaloppina di cervo
allo stato brado
Europa
12 x ca. 80 g

Quality 



kg	20 ⁵⁰	cartone/kg	18 ⁵⁰
----	------------------	------------	------------------

Sminuzzato di cervo
allo stato brado
Europa
ca. 1 kg

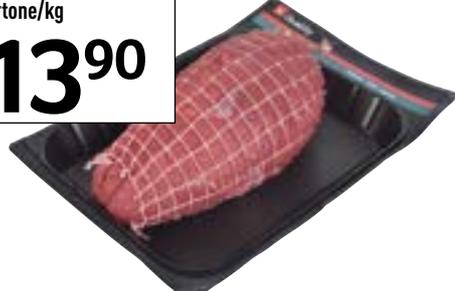
Quality 



kg	15 ⁹⁰	cartone/kg	13 ⁹⁰
----	------------------	------------	------------------

Arrostato di spalla di cervo
allo stato brado
Europa
ca. 1 kg

Quality 



kg	16 ⁹⁹	cartone/kg	14 ⁹⁹
----	------------------	------------	------------------

Spezzatino di spalla di cervo
senza geretto
allo stato brado
Europa
ca. 1 kg

Quality 



kg	15 ⁹⁰	cartone/kg	13 ⁹⁰
----	------------------	------------	------------------

Spezzatino di coscia di cervo
allo stato brado
Europa
ca. 1 kg

Quality 



kg	11 ⁹⁹	cartone/kg	9 ⁹⁹
----	------------------	------------	-----------------

Ossobuco di cervo
allo stato brado
Europa
ca. 800 g

Quality 



kg	21 ⁹⁹	cartone/kg	19 ⁹⁹
----	------------------	------------	------------------

Sella di cerbiatto
allo stato brado
Europa
ca. 3-4,5 kg

Quality 



kg	18 ⁹⁹	cartone/kg	16 ⁹⁹
----	------------------	------------	------------------

Noce di cerbiatto
allo stato brado
Europa
2 x ca. 500 g

Quality 



kg	47 ⁹⁰	cartone/kg	45 ⁹⁰
----	------------------	------------	------------------

Carne di camoscio per scaloppine
allo stato brado
Europa
ca. 1 kg

Quality 



kg	31 ⁴⁹	cartone/kg	29 ⁴⁹
----	------------------	------------	------------------

Spezzatino di spalla di camoscio
allo stato brado
Europa
ca. 1 kg

Quality 



kg	34 ⁹⁰	cartone/kg	32 ⁹⁰
----	------------------	------------	------------------

Entrecôte di lepore
allo stato brado
Argentina
100 g+
ca. 1 kg

Quality 



kg	24 ⁹⁹	cartone/kg	22 ⁹⁹
----	------------------	------------	------------------

Filetto di petto di fagiano
allo stato brado
Europa
10 x ca. 100 g

Quality 



kg
21⁴⁹

Capriolo in salmi
spalla, senza geretto
crudo
Europa
10 kg

 Quality



kg
20⁴⁹

Albert Spiess
Capriolo in salmi con champignon
cotto, pastorizzato
allo stato brado
Europa
2 kg



kg
22⁴⁹

Capriolo in salmi
spalla, senza coscia
crudo
Europa
5 kg

 Quality



kg
19²⁰

Capriolo in salmi Gastro
spalla, collo, stinco, petto
crudo, disossato
Europa
10 kg

 economy



**PREZZO
BASSO
PERMANENTE**

kg
15⁹⁰

Cervo in salmi
spalla, senza coscia
crudo
Europa
10 kg

 Quality



kg
16⁹⁰

Cervo in salmi
spalla, senza coscia
crudo
Europa
5 kg

 Quality



kg
14⁷⁰

Cervo in salmi speciale
spalla, collo, stinco
crudo
Europa
10 kg

 economy



**PREZZO
BASSO
PERMANENTE**

kg
13⁴⁹

Albert Spiess
Cervo in salmi con champignon
cotto, pastorizzato
allo stato brado
Europa
2 kg



kg
26⁹⁹

Camoscio in salmi
spalla, collo, stinco
crudo
Europa
5 kg

 Quality



kg
14⁹⁹

Cinghiale in salmi
spalla, collo, stinco
crudo
Europa
10 kg

 Quality



kg
16⁹⁹

Cinghiale in salmi
spalla, collo, stinco
crudo
Europa
5 kg

 Quality



600 g
9⁴⁹

Fondo di selvaggina per salsa
Europa
600 g



140 g

2⁴⁹

Bratwurst di selvaggina
a grana grossa
Europa
5 x 140 g



kg

13⁹⁹

Bell
Polpettone di selvaggina
in rete
Europa
ca. 2 kg
disponibile da martedì



kg

29⁹⁹

Le Patron
Terrina di capriolo
Svizzera/Austria
ca. 1,3 kg



kg

27⁹⁹

Le Patron
Terrina di selvaggina
Svizzera/Nuova Zelanda/Argentina
ca. 1,3 kg



kg

55⁹⁹

Chermignon
Carne secca di cervo
Europa
ca. 400 g



kg

45⁹⁹

Chermignon
Prosciutto crudo di cinghiale
Europa
ca. 430 g



kg

47⁹⁹

Chermignon
Lombata di cinghiale
essiccata
Europa
ca. 400 g



90 g

2⁹⁹

Rapelli
Salametto di cervo
Nuova Zelanda
2 x 90 g



110 g

3¹⁹

Albert Spiess
Salsiz di cervo
produzione: Svizzera
provenienza: Nuova Zelanda
110 g



190 g

6³⁹

Chermignon
Salsiccia di cervo
Europa
2 x 95 g



250 g

8⁷⁹

Chermignon
Salsiccia di cinghiale
alle noci
Europa
250 g



150 g

2³⁹

Bell
Involtini di selvaggina
spiedino
Europa
5 x 150 g



kg
5⁹⁵



Champignons bianchi
1 kg netto



kg
4⁹⁰

Cavoletti di Bruxelles
del paese/Olanda
sacchetto da 1 kg



kg
4²⁰

Zucche decorative
5 kg netto



kg
1⁶⁰

Zucca Butternuts
Portogallo / Spagna
pezzo da ca. 1.2 kg



pezzo
1³⁹

Pere sottovuoto
ca. 500 g netto
10 pezzi



kg
1⁸⁰

Zucca d'Etampes rossa
pezzo, ca. 5 kg netto



pezzo
1¹⁶

Mele Mirza sottovuoto
ca. 1 kg netto
10 pezzi



kg
1⁸⁵

Zucca Hokkaido
Portogallo / Spagna
pezzo da ca. 1 kg



kg

2⁹⁸

Schöni
Cavolo rosso cotto
5 kg



kg

10⁴⁰

Ditzler
Castagne intere
5 kg



kg

7⁸⁰

Ditzler
Mirtilli rossi
2 kg



kg

2⁹⁸

Ditzler
Cavoletti di Bruxelles 20/30
5 kg



kg

3³⁰

Ditzler
Cavoletti di Bruxelles 15/25
5 kg



kg

5⁸⁰

Zucca rissolée
14 x 14 x 14 mm
3 kg netto



pezzo

-.60

KADI
Sfogliatelle di roesti
56 x ca. 71,5 g



* Sconto già dedotto

1 kg
7⁵⁰

Brand
Vermicelles
al kirsch
6 x 1 kg



kg
6⁵⁰

Economy
Purea di castagne al kirsch
5 x 1 kg

economy

**PREZZO
BASSO
PERMANENTE**



1 kg
7³⁵

Brand
Vermicelles
al naturale
6 x 1 kg



1 kg
13²⁰

Moser
Purea di castagne
9 x 1 kg



kg
7³⁰

Ditzler
Purea di castagne
blocco
5 x 1 kg



2,5 kg
7⁴⁰

Hilcona
Spaetzli all' uovo
2 x 2,5 kg



**Pasta
del
Mese**



kg
4⁹⁵

Spaetzli
all' uovo fatti in casa
2 kg



1,5 kg
10⁹⁵

Hilcona
Spaetzli al formaggio
5 x 1,5 kg



1 kg
8⁷⁵

Hilcona
Tortelloni
ricotta e funghi porcini
5 x 1 kg

**Pasta
del
Mese**



1 kg
14⁶⁰

Hilcona
Castagne
glassate



1,29 kg
17⁹⁵

Delicel
Crostatà di prugne
tagliata
8 pezzi



* Sconto già dedotto



1

SCHÖNI SWISSFRESH – ALLA QUINTA GENERAZIONE



2



3



4

Schöni Swissfresh AG, con sede a Oberbipp, nell'Oberaargau, è un'azienda familiare svizzera che da oltre 100 anni lavora le verdure con passione e spirito di innovazione. Ciò che è iniziato nel 1920 con il cavolo bianco e semplici barili di legno, oggi comprende un'ampia varietà di prelibatezze - dai crauti e le specialità fermentate fino alle specialità di barbabietola, al cavolo rosso e molto altro ancora. La base per tutto ciò viene fornita da circa 70 agricoltori svizzeri a contratto, il cui raccolto fresco viene lavorato da altrettanti collaboratori impegnati - per prodotti su cui possono fare affidamento sia le famiglie che i ristoratori.

Quest'anno, la quinta generazione è entrata a far parte dell'azienda: Stefanie e Jonas Schöni, un grande team che si è conosciuto al ristorante «Gül» di Zurigo, dove hanno legato attraverso le loro abilità culinarie fin dall'inizio.

Stefanie, la figlia maggiore della famiglia Schöni, ha scoperto la sua passione per questo mestiere già da bambina, tra i barili di crauti. Oggi combina queste radici con idee fresche, un occhio di riguardo alle tendenze di mercato e l'ambizione di sviluppare ulteriormente l'assortimento per cucine classiche e moderne. In qualità di economista aziendale, con un background nella consulenza strategica, apporta all'azienda conoscenze preziose e nuove prospettive. Jonas, Chef con esperienza in cucine stellate Michelin, completa perfettamente il tutto con competenze culinarie e sviluppo creativo dei prodotti.

- 1** Insieme per un'alimentazione sana, un ambiente di lavoro sano e una tradizione familiare svizzera: Stefanie e Jonas Schöni.
Fotocredit: Thomas Egli
- 2** «Fin da piccola ha iniziato a lavorare già alla mandolina» - da bambina, Stefanie aiutava tra i barili di crauti, dove ha scoperto il suo amore per l'artigianato.
- 3** Raccolto fresco e lavorato direttamente - taglio e preparazione del cavolo nello stabilimento di produzione di Schöni Swissfresh.
- 4** Il sale incontra il cavolo - inizio di trasformazione dei crauti Schöni.

«Il nostro obiettivo è che i crauti vengano consumati nelle case svizzere tutto l'anno», affermano entrambi. «Per noi i crauti sono un Superfood svizzero, versatile, sano e sorprendentemente moderno. Oltre ai classici, ci concentriamo anche su nuovi sapori come kimchi & co. per portare in Svizzera tendenze alimentari interessanti e salutari».



**SCHÖNI
BARBABIETOLE INTERE
PELATE, PASTORIZZATE**

550 g netto

044322

prezzo del giorno



**SCHÖNI
KIMCHI AL NATURALE
PASTORIZZATI**

800 g

094080

prezzo del giorno



**SCHÖNI
CAVOLO ROSSO COTTO**

5 x 1 kg

094240

kg 3.25



**SCHÖNI
CRAUTI CRUDI**

5 kg

094040

prezzo del giorno



**SCHÖNI
CRAUTI COTTI**

5 x 1 kg

093661

prezzo del giorno



«LA FERMENTAZIONE È UN'ARMA SEGRETA»

Ha cucinato per Roger Federer e Sergio Ermotti, ha lavorato in cucine stellate Michelin ed è appassionato di cucina fin da piccolo: Jonas Schöni, Chef e parte della quinta generazione di Schöni Swissfresh. Insieme alla moglie Stefanie, porta una ventata di freschezza culinaria nell'azienda di famiglia e un amore speciale per la fermentazione.

Jonas, quando ti sei appassionato alla cucina?

A quattro o cinque anni ero già ai fornelli di mia madre. A casa nostra, mangiare insieme era una parte centrale della nostra cultura familiare. C'erano sempre piatti freschi, sani e versatili, cucinati con amore da mia madre. Questo mix di divertimento, comunità e curiosità mi ha caratterizzato e spianato la strada verso la cucina.

Il tuo percorso professionale ti ha condotto attraverso diverse tappe...

Sì, ho potuto fare molte esperienze dopo il mio apprendistato di cuoco nel 2013. Ho cucinato per Sergio Ermotti nella cucina della direzione di UBS, ho conosciuto una cucina di prodotto con una stella Michelin all'Hotel Restaurant Jakob e ho avuto l'onore di cucinare per Roger Federer al Franzoli Catering. Il periodo trascorso al ristorante «Gül» di Zurigo è stato particolarmente importante: ho vissuto fin dall'inizio, in prima persona, come un'attività di ristorazione cresce rapidamente e attira ospiti da tutto il mondo. Il tempo trascorso al fianco di Elif Oskan e Markus Stöckle mi ha arricchito su molti livelli, sia professionali che personali. Non solo ho acquisito un'esperienza preziosa, ma ho anche incontrato l'amore della mia vita.

Perché la fermentazione è diventata per te una questione di cuore?

Il mondo dei microrganismi mi affascinava da molto tempo. Come Chef avevo già imparato a conoscere i metodi di fermentazione. Batteri, lieviti o muffe offrono nuovi mondi di sapori: io amo particolarmente la lattofermentazione delle verdure. Le possibilità e le combinazioni della (latto-)fermentazione sono infinite. Il ristorante NOMA, famoso in tutto il mondo, utilizza il suo laboratorio di fermentazione per dimostrare in modo creativo l'importanza degli alimenti fermentati e ispirare ristoratori e cuochi dilettanti di tutto il mondo. La fermentazione è l'arma segreta per ottenere piatti raffinati che fanno bene al corpo e all'anima.



Che cosa hai portato con te del tuo periodo come Chef nel tuo lavoro da Schöni?

Molte cose. Lavoro accurato, comunicazione diretta, vivere la creatività, lavorare sotto pressione e la gestione di team. Soprattutto, però, ho imparato quanto sia importante un ambiente di lavoro sano e stimolante, che porti risultati migliori e più divertimento. E so di certo che prodotti di base buoni e realizzati in modo equo sono la base per ogni grande piatto.

Che ruolo ricopre ciò da Schöni?

Un ruolo centrale. I nostri prodotti, in particolare i crauti, hanno una tradizione secolare e vengono ancora prodotti in modo del tutto autentico. Per noi i crauti sono un Superfood svizzero, versatile, sano e sorprendentemente moderno. La mia esperienza nella gastronomia di alto livello mi aiuta a utilizzare questa conoscenza per le innovazioni di prodotto, comprese le tendenze come il kimchi e altre specialità fermentate.

E in privato?

Nel tempo libero fermento molto: fermentazione di acido lattico, kombucha, miso. Mi piace trascorrere del tempo in giardino, adoro il buon cibo e la cosa che preferisco fare è cucinare per la famiglia e gli amici.



Le ricette preferite di Jonas



Questa ricetta si ispira agli «Allgäuer Käsespätzle» (Spaetzle al formaggio dell'Algovia) di Markus Stöckle (ristorante «Rosi»). La peculiarità dell'impasto degli spaetzle consiste nell'evitare di doverlo lavorare fino a formare delle bolle, bensì è sufficiente amalgamarlo leggermente a mano. Da provare assolutamente, si risparmia tempo e il gusto è eccellente!

Spaetzle ai crauti e formaggio con cipolle caramellate (Per 10 persone)

Ingredienti:

1,25 kg	di farina
750 ml	di uovo intero
650 ml	di acqua minerale (frizzante)
250 g	di latte
	Noce moscata grattugiata
	di sale
200 g	di formaggio Gruyere grattugiato
200 g	di formaggio Vacherin Fribourgeois grattugiato
50 g	di burro
1 kg	di Schöni crauti cotti
1	mazzetto di erba cipollina

- Impastare lievemente a mano tutti gli ingredienti senza sale - evitando di lavorare troppo l'impasto che può contenere dei grumi!
- Portare a ebollizione dell'acqua salata in una grande pentola
- Versare il composto in porzioni nell'acqua bollente, utilizzando un setaccio per spaetzle
- Lessare bene gli spaetzle, scolarli e metterli in una padella
- Unire con formaggio, burro e crauti, mescolare bene (non cuocere!) – finché diventa cremoso
- Servire con le cipolle caramellate

Cipolle caramellate

Ingredienti:

3 kg	di cipolle tagliate a strisce sottili nel senso della lunghezza, senza gambo
200 g	di burro

- Scaldare il burro in una padella grande
- Aggiungere le cipolle e farle caramellare lentamente a fuoco medio fino a doratura



Ricette

Inspired by:



COOK

1 kg
4⁹⁵

Quality
Semi di zucca



23%*

5 kg
82⁵⁰

Hügli
Demi-Glace



20%*

5 dl
13⁹⁹

Premium
Olio di semi di zucca



280 g
9⁹⁵

Quality
Chiodi di garofano
interi



1,1 kg
18⁵⁰

Hügli
Salsa di base
per salmi e brasato



1 kg
29⁹⁰

Hügli
Salsa alla cacciatora



175 g
5⁶⁵

Quality
Erbe della Provenza



410 g
15²⁰

Quality
Noce moscata
intera



600 g
15²⁰

Hügli
Vellutata ai funghi porcini



1 kg
13²⁵

Hügli
Menu Roux
scuro



20%*

* Sconto già dedotto

400 g
6⁹⁵

Quality
Pepe
nero
intero

25%*



825 g
2⁹⁵

Quality
Mezze pere
allo sciroppo
6 x 825 g

24%*



200 g
8⁷⁵

Quality
Pepe
rosa intero



4,25 kg
8⁵⁵

Natura
Bio
Composta di mele
senza zucchero



2,95 kg
10⁵⁰

Quality
Cavolo rosso



420 g
2⁰⁵

Majestic
Pere nane
interi
6 x 420 g



720 g
7¹⁵

Hero
Marmellata di mirtilli rossi



840 g
7⁵⁵

Hero
Ripieno per sfogliatelle
6 x 840 g

20%*



250 g
55⁵⁰

Quality
Spugnole standard
essiccate
con gambo



* Sconto già dedotto

20 pezzi

10⁸⁹

25%*

Quality
Confiserie Sfogliatelle
7 cm



1 kg

12⁶⁰

Quality
Gherigli di noci
a metà/chiaro



1 kg

17⁹⁹

Quality
Fagiolini secchi

23%*



96 pezzi

15⁹⁹

Quality
Mini sfogliatelle



4 kg

41⁷⁰

Hero
Marmellata di mirtilli rossi



800 g

6⁴⁰

Hero
Vermicelles
a rotolo



4 dl

3⁹⁵

Lacroix
Fondo di selvaggina



2,2 kg

25³⁰

Chirat
Mirtilli rossi



1 kg

5⁵⁰

Quality
Uva sultanina Golden



100 g

2⁹⁹

Hug
Mini meringhe
4 cm
4 x 100 g



* Sconto già dedotto

75 cl
12⁹⁰

Sassaia
Merlot
Ticino DOC
Vinattieri
Svizzera
Ticino



75 cl
10⁹⁵

Clavien
Humagne Rouge
Valais AOC
Svizzera
Vallese



20%*

75 cl
12⁹⁰

Château Saint André
Châteauneuf du Pape AOP
Francia
Rodano



25%*

75 cl
13⁹⁵

Hannes Reeh
Unplugged
Zweigelt
Austria
Burgenland



75 cl
12⁹⁰

Barón de Ley
Gran Reserva
Rioja DOCa
Spagna
Rioja



30%*

75 cl
13⁹⁵

Rocca Rubia
Riserva
Carignano del Sulcis
DOC
Santadi
Italia
Sardegna



75 cl
5⁹⁵

Medusa
Nero d'Avola
Sicilia DOC
Italia
Sicilia



75 cl
6⁴⁵

Regolo Ripasso
Valpolicella DOC
Sartori
Italia
Veneto



75 cl
12⁹⁵

Old World
Cuvée 99
Appassimento
Puglia IGP
Italia
Puglia



75 cl
15⁹⁰

San Silvestro
Barolo
Patres DOCG
Italia
Piemonte



* Sconto già dedotto

250 pezzi

27⁵⁰

**Duni
Tovaglioli**
Spicy pumpkin
piegatura 1/4, 3 strati
40 x 40 cm



60 pezzi

18⁹⁵

**Bio Dunisoft
Tovaglioli**
Wood Deer
40 x 40 cm



20%*

250 pezzi

18⁵⁰

**Duni
Set da tavola**
Spicy pumpkin
30 x 40 cm



60 pezzi

18⁹⁵

**Bio Dunisoft
Tovaglioli**
Autumn gradient
40 x 40 cm

60 pezzi

18⁹⁵

**Bio Dunisoft
Tovaglioli**
Paisley Leaves
40 x 40 cm

0,4 x 24 m

27⁵⁰

**Bio Dunicel
Tête-à-tête**
Spicy pumpkin



pezzo

11⁹⁵

Zucca
15,5 x 9,5 x 7,5 cm



20%*

pezzo

84.-

Cervo con vassoio
25,5 x 25,5 x 48 cm



pezzo

29⁵⁰

Vassoio con manici a forma di corna
40 x 15 x 10 cm



20%*

pezzo

44⁹⁵

Vassoio con cervo in rilievo
31,5 x 17,5 x 7,5 cm



* Sconto già dedotto