



*Nonna
Maria*



*Cesti
Natalizi*

*Nonna
Maria*



*Cesti
Natalizi*

I Nostri Prodotti



Che Vi' Proponiamo Come Idee Regallo



LA MADIA

Un grande cesto con una ricca selezione di prelibatezze della Valdaso che la massaia custodisce con gelosia nella propria madia, per poi essere accuratamente degustate nelle migliori occasioni. Vini pregiati, maccheroncini di Campofilone, olio extravergine di oliva, lonza, salsicce secche, salame locale, caciotta nostrana, miele di acacia e confetture, ne fanno un cesto di grande effetto.

IL CESTO DI UNA VOLTA

Un cesto che ricorda i tempi passati, quando il prosciutto costituiva il "regalo" di classe per eccellenza. Oggi nulla è cambiato quando il prosciutto viene prodotto e stagionato con il metodo tradizionale, per far sì che la qualità, il gusto e le percezioni siano quelle di un tempo. Abbiamo arricchito questo cesto con una scatola elegante di amaretti per garantirne lo stile.



PROFUMI ANTICHI

Il profumo dell'olio nuovo, del miele sul pecorino, del salame affettato stuzzicano l'appetito di chi fiuta questo grazioso cesto.

DELICATEZZE FLOREALI

Dalle mani esperte e veloci delle nostre nonne nascono i delicati maccheroncini all' uovo di Campofilone, da condire con gustosi sughi con guanciale, olio piccante. Un incantevole cesto coronato da ciabuscolo, miele, noci, mandorle, nocciole e cioccolatini.



CESTO DEL NONNO

Un semplice cesto contadino che costituiva la merenda del nonno. Salame marchigiano, pecorino aromatizzato al peperoncino e miele millefiori ricco di energie, oltre alle noci mandorle e nocciole per stuzzicare un sano appetito.



VIVACI COLLINE

Tra le verdi colline della valdaso, un energetico pasto con formaggio di mucca, conserva di peperoncino, salame nostrano innaffiato con vino cotto, fermentato e invecchiato in botti per almeno cinque anni, fanno compagnia ai dolci, amaretti e frutta secca.

PICNIC

Per un simpatico picnic in campagna abbiamo scelto di mettere nel cesto, del ciabuscolo, salame e ottimo formaggio di fossa rallegrato con vino locale e salsicette stagionate piccanti. Per finire dolci kiwi coltivati nella valdaso e frutta sciroppata.



CESTO RICCO DEL FATTORE

Per non tralasciare nulla delle bontà dei prodotti locali abbiamo selezionato la lonza stagionata, maccheroncini della nonna, olio extra vergine di oliva, marmellata, vino cotto invecchiato, salame, dolci salsicce stagionate, miele e formaggio. Un tuffo nella gastronomia dei nostri antenati.



SENSAZIONI PICENE

Un armonico cesto composto da lonzino tipico marchigiano, formaggio pecorino e profumato olio locale, cinto da gustose salsicce stagionate aromatizzate ai semi di finocchio e dolce miele di acacia.



SFIZIOSE PERCEZIONI

Lasciati sedurre dai dolci sapori, delle tante ghiottonerie del cesto sfizioso, ornato di frutta sciroppata, miele, marmellata, maturi kiwi locali, caciotta al tartufo, miele d'acacia ed eccellente olio extravergine di oliva.



LA CANTINETTA DOC

Racchiusi in un pregiate confezioni in legno oppure in alcantara, arricchite dagli strumenti del sommelier, come il termometro, il tappo, il salvagoccia, il cavatappi, troviamo le migliori selezioni di vini locali. Vini di indiscusso apprezzamento e qualità che raccolgono il consenso delle persone più raffinate ed esigenti.

VALDASO

Un ricco spuntino, con stuzzicanti mandorle, noci e nocciole, un tipico salame marchigiano, formaggio pecorino, miele e marmellata come nella tradizione della valdaso.



IL TAGLIERE

Sopra un tagliere di legno e ceramica dipinta a mano, abbiamo posato una selezione di formaggi locali. Dal pecorino classico a quelli speciali con scaglie di tartufo e peperoncino. Un gusto di forte intensità.



LA FOGLIA DI CERAMICA

Sopra un piatto in ceramica dipinto a mano, troviamo una selezione di salumi locali. Dal trancio di lonza al trancio di lonzino. Una foglia di vivace preziosità.



PERLE DI ORTEZZANO

Cesto paesano dove il paniere era colmo delle squisitezze dei vicini. Composto da un vaso di succose pesche sciroppate della valdaso, contornato da marmellata, salumi di produzione locale, ciabuscolo, salame marchigiano e vino cotto invecchiato.



GUSTOSE BONTA'

Connubio perfetto di vino di qualità e capocollo stagionato nostrano tipico marchigiano, accompagnato da pasta lavorata con trafila in bronzo, pecorino e olio piccante, il tutto guarnito con frutta secca e miele.

FRAGRANZE DELLE MARCHE

Grande cesto ornato dagli ottimi prodotti tipici marchigiani, dalla lonza stagionata al lonzino, passando per il ciabuscolo e salame, accompagnato da ottimo vino rosso con formaggi di mucca e pecora, salsiccia secca, maccheroncini di Campofilone confezionati in una pregiata scatola metallica e per finire frutta sciroppata, miele, marmellata e kiwi di produzione locale. Un cesto per stupire i più esigenti e di sicuro successo.

