



A Natale
* ogni bontà *
* vale *



Natale 2025





COME ORGANIZZARE AL MEGLIO I REGALI

Vieni in negozio con una lista di nomi e con il budget: sceglierai i prodotti e comporrai i tuoi cesti natalizi o scatole regalo (se fisserai un appuntamento allo 0332 229292 sarai seguito da una persona esperta).

Scegli dal catalogo e invia l'ordine a info@lagastronomiadiavigno.com, indicando nell'oggetto Nome Cognome Regali Natale
es. Mario Rossi Regali Natale.

I regali verranno confezionati e preparati con i nomi dei destinatari indicati all'esterno. Sarà tutto molto semplice.

Potrai ritirare tutto in una data concordata o possiamo pensare noi alle consegne al tuo domicilio o direttamente ai destinatari singoli.

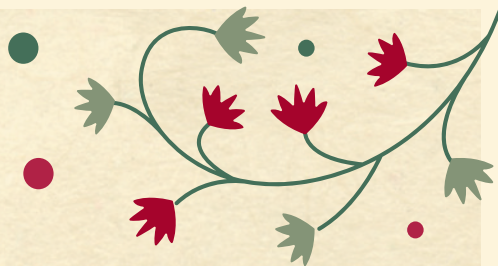
Nel caso di consegne ai destinatari singoli avremo bisogno di indirizzo, telefono e sarà applicato un costo in base al chilometraggio effettuato.

Per consegne o spedizioni è necessario muoversi con anticipo per rispettare i tempi dei corrieri e gli eventuali imprevisti. Le spedizioni verranno prese in carico max entro il giorno 15.12.2025.

Effettueremo le consegne “**locali**” solo fino a lunedì 20 dicembre con il nostro personale interno di fiducia per evitare smarrimenti o rotture (costi comunicati al momento).

Per altre informazioni

info@lagastronomiadiavigno.com
347 6083962 • 0332 229292



Da noi troverete il regalo giusto per tutti, che sia per il goloso, per il salutista, per l'intenditore di vini o per l'astemio, per l'esperto di cucina o per chi non ha tempo di cucinare, per il vegano e per il vegetariano.

La nostra selezione di specialità è vastissima, troverete tanti spunti d'eccellenza per stupire chi riceverà i vostri regali.

Che siano piccoli pensieri o confezioni più importanti, saprete colpire il destinatario del vostro omaggio con la qualità, la particolarità e la bellezza delle nostre proposte.

Affidatevi a noi, che con la nostra esperienza e la nostra curiosità ogni anno incrementiamo la nostra offerta e portiamo a Varese bontà italiane ed estere.

Vi invitiamo a venire di persona in negozio per poter vedere, toccare e capire da vicino i nostri fantastici prodotti.

Buone feste

LO STAFF
DELLA GASTRONOMIA
DI AVIGNO



SPIRITO DI VARESE

Una vasta gamma di amari e liquori artigianali, un gin alle botaniche Prealpine, vini naturali del territorio varesino.



DALLE DISTILLERIE LOCALI

TIM

Tim Liquore di fiori di timo Cardano al Campo 20cl. **€15,00**

Tim Liquore di fiori di timo Cardano al campo bottiglia 70cl. **€36,00**

RUBINO

Amaro Rubino Bio Liquore artigianale di erbe prealpine 20cl. **€14,00**

Amaro Rubino Bio Liquore artigianale di erbe prealpine 70cl. **€33,00**

Amaro Rubino Lunatico Bio Liquore artigianale di erbe prealpine 20cl. **€14,00**

Amaro Rubino Lunatico Bio Liquore artigianale di erbe prealpine 50cl. **€33,00**

APOLLO

Apollo 11 aperitivo rosa, 20cl. **€15,00**

Apollo 11, 70 cl. **€23,00** - Apollo 11, 1lt. **€31,00**

BORDUCAN

Borducan, l'infuso al gusto d'arancia del Sacromonte 20cl. **€18,90**

Elixir Borducan, bottiglia "originale" 70cl. **€34,00**

Elixir Borducan, bottiglia "elegante" 1lt. **€39,00**

DALLA CANTINA TORREROSSA DI TRAVEDONA MONATE

Aurum bianco:

2024 Bronner in purezza, 13° vigneti di Lozza **€22,00**

Miles:

Merlot in purezza, 13° vigneti di Gazzada e Albizzate **€22,00**

Il Torrerosa:

2024 Nebbiolo in purezza, 13° vigneti di Travedona **€22,00**

Confezioni:

1 bottiglia **€24,00** - 2 bottiglie **€47,00** - 3 bottiglie **€70,00**





Naturae **GIN Fructetum** London Dry Gin di Besano (VA) 70cl.

€49,00

(Astucciato **€55,00**)



Herbarium **GIN Fructetum** London Dry Gin di Besano (VA) 70cl.

€49,00

(Astucciato **€55,00**)



Mini Cocktail Ready to drink

(3 cocktails artigianali italiani in mini formato 3x100ml.) **€35,00**



"Il Conte" Negroni 50cl. **€40,00** - 10cl. **€10,00**

Basilisk cocktail al basilico 50cl. **€40,00** - 10cl. **€10,00**

A6mzero Aviation 50cl. **€40,00** - 10cl. **€10,00**



Regala l'esclusiva **BOX Spirito di Varese**
che contiene Tim, Borducan, Amaro Rubino (20 cl.)
per una degustazione dopo pasto **€65,00**



TIPICI DEL VARESOTTO

Abbiamo riunito in questa pagina i prodotti della provincia di Varese.
Possibilità di confezioni personalizzate a seconda del budget.

- Farina per **polenta** macinata a Sasso 1 kg. dal mulino di Malnate **€3,90**
- Il **Miele** di Acacia “ Le api disobbedienti” di Porto Ceresio (VA) 250 gr. **€7,90**
- Il **Miele** di Acacia “ Le api disobbedienti” di Porto Ceresio (VA) 500 gr. **€10,90**
- **Dolce Varese** o amorpoluta, un soffice peccato di gola di pasticceria **€14,00**
- **Cioccolatini ripieni** di liquore Tim **€14,00**

LA FRUTTA SCIROPATA DI MONATE

- I Mugnag de Munà **albicocche** allo sciroppo **€14,00**
- I Pesöe de Munà **pere** allo sciroppo **€14,00**
- I Scires de Munà **ciliegie** allo sciroppo **€14,00**
- I Perzic de Munà **pesche bianche e gialle** allo sciroppo **€14,00**

LE GOLOSITÀ DI ERNESTO BRUSA, MAESTRO CONFETTIERE

- Dragées ai gusti di: fico e rhum, malaga, amarene tartufate, sinfonia d'autunno **€5,50**
- I confetti di Natale al pan di zenzero, ai marrons glacés, al panettone, al torroncino **€10,90**
- Ovetto di natale in latta **€7,00**

I BRUTTI E BUONI PASTICCERIA VENIANI GAVIRATE

- Sacchetto 100gr. (cannella, cocco, cioccolato, classici) **€4,90**
- Scatola trasparente 150gr. **€10,00**
- Scatola regalo 300gr. **€16,90**
- Latta storica 500gr. **€35,00**



Le scatole regalo

Puoi comporre la scatola dei prodotti del Varesotto, scegliendo ciò che ti piace e inserendo anche vini locali e liquori a tua scelta. Prezzi a partire da **€20,00**

PANETTONI DA COLLEZIONE

4 impasti lievitati **72 ore**, canditi di arancia di Sicilia e cedro Diamante, farine selezionate, zucchero da agricoltura sostenibile, glassature e creme fatte a mano da pasticceri esperti, lievito madre, burro di pasticceria ottenuto dalle migliori panne fresche. Perché se devi regalare solo un panettone, deve essere questo...



- Panettone nudo 500gr. **€13,90**
- Panettone nudo 750gr. **€16,90**
- Panettone nudo 1000gr. **€21,00**
- Panettone nudo senza canditi **€21,90**
- Panettone farcito al pistacchio 1kg. **€29,90**
- Panettone farcito al mandarino e cioccogocce **€26,90**
- Panettone farcito al limone gr.500 **€14,00**



PANETTONI IN CONFEZIONE REGALO DI LUSO

- Panettone classico in scatola 1kg. **€30,00**
- Pandoro classico in scatola 1kg. **€32,00**
- Panettone 2kg. **€73,00**
- Panettone vegano **€27,00**
- Panettone all'olio di oliva **€27,00**
- Panettone al cioccopera 1kg. **€33,00**
- Panettone foresta nera 1kg. **€34,00**
- Panettone tiramisù 1kg. **€34,00**
- Panettone dolce amore 800gr. **€35,00**
- Panettone al cioccorum 1 kg. **€37,00**
- Panettone al limoncello 1kg. **€37,00**
- Panettone ai 3 cioccolati 1kg. **€37,00**
- Panettone dubai style chocolate 800gr. **€39,00**



***Se il panettone è per te e non richiede confezioni particolari, chiedi i nostri Nudi. Sono gli stessi panettoni ma confezionati semplicemente nel cellophane con fiocco e pendaglio, e costano meno.**



I BELLISSIMI



Confezione con 4 tipologie di risotti limited edition

- 1 pz risotto primavera con riso carnaroli invecchiato gr 300
- 1pz risotto al tartufo con riso carnaroli invecchiato gr.300
- 1 pz risotto alla zucca con riso carnaroli invecchiato gr.300
- 1 pz risotto ai funghi porcini con riso carnaroli invecchiato gr.300



Il Barone a casa:
confezione regalo 4 tipologie di risotti limited edition
€49,90 - con 8 risotti €89,00



Astuccio "Tempere"

Scatola degustazione

6 tipi di olio monocultivar in tubetti che sembrano "colori a olio" 6x20ml

€23,90



Collection Canossa

Aceto balsamico.

3 condimenti

3/5/10 Travasi

€69,00



Rum + cioccolato Maiani

Esclusiva scatola di legno che racchiude l'edizione limitata Zacapa La Pasión, la Scorza agli Agrumi dal gusto fresco e avvolgente e la Scorza Grezza 90%
€190,00



Cofanetto Viaggio nel mondo del te
Elegante scatola con due tipi di te pregiato, un infusore, tre vasetti con miele, confettura e crema spalmabile, per un viaggio nell'affascinante mondo del te

€33,00



Tavolozza dei sapori,
per accompagnamento formaggi
Splendida scatola esagonale con ricchi sapori di accompagnamento ai formaggi con la scheda degli abbinamenti consigliati.

Possibilità di aggiungere i formaggi sottovuto (prezzo a parte)

€36,00



Aperò mix, Gran degustazione di mousse e Patè

9 scatolette di patè spalmabile per preparare dei crostini eccezionali dall'alta gastronomia francese.

€39,00



FINO a
20€

PENSIERINI

Un pacchettino per augurare Buon Natale ad amici, colleghi, vicini di casa, alle amiche dell'aperitivo, ai compagni di calcetto, alle impiegate gentili, al postino o a chi vuoi tu!

- Tea pop, stick di **tè e tisane** solubili (tipo leccalecca da mettere nel bicchiere di acqua bollente) gusto Earl Grey, frutti di bosco, limone e zenzero **€2,90**
- Sara Miller, **mentine** da borsetta in piccola scatola Jungle **€4,90**
- **Tisana** alla torta di mele, alla mandorla caramellata, alle erbe di inverno **€6,90**
- Tris **composte** bio in tubo trasparente **€7,90**
- Box **infusi** pregiati, equilibrio, meditazione, scoperta, piacere **€7,90**
- Stecca legno 5 **mielini** bio **€9,90**
- Stecca legno 5 **marmellate** bio **€9,90**
- Tubi maxi di **biscotti** inglesi diverse tipologie **€10,90**
- Biscotti danesi in latta + tè + 2 bastoncini di zucchero **€12,00**
- Bottiglia di **olio pugliese** 25cl. in scatola regalo fiori **€13,00**
- Box "le **salse** per formaggi " 6 salse + cucchiaino legno **€14,90**
- Box regalo **tisana + miele** + dosamiele **€14,90**
- Confezione **ricetta alle cime di rapa** con orecchiette, olio aromatizzato e ricetta **€15,00**
- Sette giorni di dolcezza confezione regalo da lunedì a domenica **mieli e marmellate €17,90**
- Esagono 60 bustine **tisane** (wellness, autunno, benessere) **€17,90**
- Latta incanto del Natale contenente 2 buste **infusi** di natale, infusore e pupazzetto **€17,90**
- Latta grande 1 kilo **biscotti** danesi, disegno classico Natale **€19,90**
- Lattina **biscotti** inglesi pregiati in latta in rilievo con Cagnolini e Gattini sulla soglia **€20,00**

Birra di Natale Baladin Noël orange e cacao

€16,90 75cl.

€36,00 150cl.





DOLCI SPECIALITÀ

TORRONI, CIOCCOLATO E CHICCHE NATALIZIE



Dalla Spagna El Almendro, torrone di qualità superiore. Bastoncini di torrone 136gr.
€9,90



El Almendro degustazione torroni in barretta 200gr.
€9,90



Dal Piemonte Torroneria Barbero di Asti torrone friabile Gran Cru 100gr. (noccia, pistacchio e mandorle)
€9,90



Torroneria Barbero sacchetto torroncini friabili con mandorle, nocciole o ricoperti di cioccolato 200gr.
€9,90



Da Cremona, sorelle Rivoltini, fetta di torrone tenero alla mandorla e frutti di bosco, limone, frutta 170gr.
€8,90



Da Benevento premiata fabbrica di torroni Borrillo, torroni baci 340gr.
€13,90



- **Baci del Roero al rum 170gr. €6,90**
- Pregiata selezione **morbidi amaretti** (arancia, amarena, caffè, noccia) 200gr. **€7,90**
- **Pop corn** coperti di cioccolato fondente, Majani 70gr. **€7,90**
- **Grissini Rubatà** coperti di cioccolato fondente 300gr. **€9,90**
- **"Golosissime" tavolette di cioccolato** assortite Majani 240gr. **€23,00**

DOLCI SPECIALITÀ

PERCHÈ A NATALE NON SI REGALA SOLO IL PANETTONE



- Assortimento completo **biscottini e pasticcini** da te Pasticceria Efren 200gr. **€6,90**
- Prelibati **waferini** Babbi vaniglia e nocciola **€11,00/€21,90/€32,90**
- Scatola **biscotti di lusso** Belgi 300gr. **€12,90**



Torta al mais con
noci e miele 300gr.
€10,90



La Bisciola dolce tipico della
Valtellina con uvetta,
fichi e noci 400gr.
€12,00



Crostata di grano saraceno
e mirtilli 400gr.
€13,90



La Nocciolina torta di
nocciola soffice senza
farina 300gr.
€17,90



Il Panbriaccone tronchetto
tradizionale della Toscana con
uvette, imbevuto con sciroppo
alcolico ai vini liquorosi 500gr.
€24,90



Il Bria Tronchetto Bonci
Toscana al lampone
e gin 500gr.
€24,90



Il Briatronchetto Bonci Toscana alla mela
e calvados 500gr.
€24,90



La torta Martinelli con impasto alla farina di mandorle
e carote fresche bagnato con Alchermes 600gr.
€26,90



MIELE

IL NETTARE DEGLI DEI

NEW

Il miele di Giorgio Poeta, dalle Marche.
Il Carato, l'unico miele al mondo
invecchiato 9 mesi in barrique.
€17,00



Scegli il miele adatto
al tuo stato d'animo



MIELE APICOLTURA BREZZO (PIEMONTE) VASO 500 Gr. CONFEZIONATO IN SCATOLA CASETTA **€14,00**

- **Acacia:** il miele del sorriso, regala vitalità. Profuma di fiori e vaniglia
- **Castagno:** il miele della costanza, infonde coraggio nei cambiamenti
- **Corbezzolo:** il miele della forza, che serve nelle decisioni difficili
- **Eucalipto:** il miele del respiro, rende più chiaro il pensiero
- **Lavanda:** il miele della calma, aiuta a ritrovare l'equilibrio, ottimo per rilassarsi
- **Limone:** il miele della concentrazione e della memoria, immunostimolante
- **Millefiori:** il miele dell'unità, aiuta ad aprire la mente e stimola a viaggiare
- **Rododendro:** il miele della stabilità, dell'armonia, scaccia ogni timore
- **Rosmarino:** il miele del risveglio, della chiarezza, dona il coraggio di cambiare
- **Tarassaco:** il miele della leggerezza e dell'immaginazione, ottimo diuretico
- **Tiglio:** il miele della decisione, rafforza la volontà, atibatterico e calmante

SPECIALITÀ AL MIELE

- Delizia di miele e **zafferano**, una chicca per accompagnare i formaggi **€3,00**
- Miele al **tartufo** **€5,90**
- Miele del **favo** **€8,90**



CONFEZIONI REGALO CON MIELE, CONFETTURE, SALSE PER FORMAGGI

- Astuccio regalo con 3 piccoli vasetti di 3 tipi di **salse dolci** per formaggi **€7,90**
- Astuccio regalo con 5 piccoli vasetti di 5 tipi di **miele bio** differenti **€9,90**
- Astuccio regalo con 5 piccoli vasetti di 5 tipi di **composte di frutta bio** **€9,90**
- Astuccio regalo con 6 piccoli vasetti di 6 tipi di **salse per formaggi** **€14,90**
- Astuccio regalo con 7 piccoli vasetti di **miele e composte di frutta bio** **€17,90**
- **Notte stellata**: miele di tiglio, tisana alla melissa e camomilla e dosa miele **€14,90**
- **Sorso di salute**: miele di acacia, tisana alle erbe alpine e dosa miele **€14,90**



L'atlante dei mieli, splendido regalo con assortimento di 18 gusti diversi e spiegazioni approfondite sui fiori e le proprietà di ogni singolo miele, provenienza e caratteristiche. Una vera e propria lezione di miele **€39,00**



L'ARTE DEL TE



- **Le buste di Natale** con messaggi dedicati, contenenti infuso calore dell'avvento, delizie di santa klaus, magia del Natale **€3,90**
- **Latta delle favole** con disegno Cenerentola o Schiaccianoci con 12 bustine assortite di te frutta e erbe **€15,90**
- **Latta di metallo Oh Oh Oh Buon Natale** con due buste di infusi, un filtro colino in acciaio + un elfo appennibile **€17,90**



Astuccio 15 filtri
€5,50

Marrakesh Dream: te verde, menta

China gunpowde: te verde cinese

Milky oolong: te semifermentato oolong

Strudel tirolese: mela, ibisco, rosa canina, cannella, carota

Tesori del bosco: mela, ibisco, rosa canina, fragola, lampone

Abbraccio di morfeo: camomilla, verbena, melissa, arancia

Souvenir di Provenza: te nero, menta, lavanda, agrumi

Eclissi di luna: te bianco, te verde, mela, foglie di mora, citronella, arancia



Astuccio mix da 20 filtri
€ 7,90

Meditazione: contiene Marrakesh dream, english breakfast, earl grey, oro del Maharaja, tramonto rosso

Piacere: contiene peach & love, sole di mezzanotte, strudel tirolese, tenera carezza, tesori del bosco

Equilibrio: abbraccio di morfeo, ape maya, elisir di lianf, buona speranza e orange masai

Scoperta: china gunpowder, english breakfast, nuvola scarlatta, strudel tirolese, elisir lianf

BABBI HOME BAKERY

UNA LINEA DI PREPARATI PER DOLCI DA FARE A CASA CON RISULTATI DA PASTICCERIA

Con queste buste di alta pasticceria si possono preparare i tuoi dolci preferiti in modo facile e veloce, grazie alla nuova linea gluten-free Babbi dedicata alla pasticceria casalinga. Scegli tra i preparati per Brownies, Pancakes, Muffin, panna cotta, pan di spagna crostata e biscotti.



Mix per preparare
pan di spagna
gluten-free
€7,90



Mix per preparare
gustosi biscotti
gluten-free
€6,90



Mix per preparare
pancake
gluten-free
€6,90



Mix per preparare
panna cotta
gluten-free
€6,90



Mix per preparare
un'Acrostata glute-free
e lactose-free
€6,90



Mix per preparare
golosi brownies
gluten free
€6,90



Mix per preparare
la crema pasticcera
senza glutine
e senza uova
€6,90

Si possono creare confezioni regalo più complete aggiungendo ciò che serve, tipo tavolette di cioccolato, marmellate favolose, e soprattutto le uova biologiche di The Garda Eggs & co, che daranno a questi dolci una bontà e una genuinità senza pari.



6 uova biologiche fresche
di qualità superiore
The Garda Egg co.
€7,80



Tavoletta cioccolato
fondente lindt
€7,80



Marmellate Luvirie
€7,80

Foto e misure possono essere inviate a richiesta su WhatsApp



LIQUORI FAI DA TE



A chi riceve questo regalo diamo un compito: diventare un piccolo alchimista... unendo al contenuto del vaso già sapientemente dosato, alcool, grappa o altri liquori (segnati nelle istruzioni).

Dopo una paziente attesa per dare modo agli ingredienti di amalgamarsi, l'infusione alcolica andrà filtrata e travasata in una bottiglia.

Solo allora il vostro regalo sarà pronto per essere gustato in compagnia.

- Preparato per liquore gusto **Arquebuse €29,00**
- Preparato per liquore gusto **Elicriso €29,00**
- Preparato per liquore gusto **Frutti di bosco €29,00**
- Preparato per liquore gusto **Genepy €29,00**
- Preparato per liquore gusto **Lavanda €29,00**
- Preparato per liquore gusto **Stella alpina €29,00**
- Preparato per liquore gusto **Menta €29,00**
- Preparato per liquore **Spirito del Natale €29,00**
- Preparato per liquore **Gin di Natale Gin-gle bells €19,00**

Ogni liquore verrà confezionato in elegante scatola regalo



Cloche botanica Vitality con olio essenziale naturale.
Particolari composizioni botaniche
in eleganti cloche di vetro.
Serenity - Peace - Focus **€29,00**

GLI SPIRITI

Regalare una bottiglia può sembrare banale.
Ma queste bottiglie sono così uniche
che faranno parlare di loro

L'amaro del diavolo Rosso un liquore antico riportato alla luce per mantenere vivo il ricordo di Giovanni Gerbi, eroe delle due ruote. Infusione di genziana, cardamomo, achillea, rabarbaro, assenzio, scorze di arancio dolce e amarena Macerata a freddo.

Prezzo €32,00



Conde de Cuba
rum artigianale cubano
invecchiato 7 anni
€39,90



Sambuca
313 antica
distilleria Pallini
€16,90



Liquore al pistacchio
Majani
€39,00



Kaniche rum riserva
distillato a Barbados xo
€69,00



Le pere Jules Calvados
3 anni **€49,00**
10 anni **€79,00**
20 anni **€120,00**



Armagnac Baron
Gaston Le Grand
€65,00



Cognac Lheraud
€59,00



Cognac Pierre
de Segonzac
€290,00



Vodka Belvedere
€45,00



Collezione Grappe Berta
monovitigni differenti
da **€35,00**



Il gin di Aro Blue
fresco ed agrumato,
è magico perché cambia colore
a contatto con l'acqua tonica
€39,00



PASTA, CEREALI, LEGUMI

DA NORD A SUD

La pasta è un regalo graditissimo perché gli italiani non possono farne a meno. Abbiamo il piacere di proporre diversi cofanetti con paste diverse, di alto livello, buone, sane e dal packaging accattivante. Potete abbinare i sughi che abbiamo scelto per voi, per fare un regalo completo utile e soprattutto buono.



BOX 2 PACCHI - UMBRIA €20,00

Good Hair Day Pasta, biologica, originale ed elegante



BOX 5 SPAGHETTI - TRENTINO ALTO ADIGE €18,00

Felicetti, monograno, biologica



BOX 4 PACCHI - LIGURIA €19,00

Pastificio Liguria, trofie, croxetti, trenette, foglie di ulivo



BOX 4 PACCHI - MARCHE €29,00

La Pasta di Aldo, tagliatelle all'uovo, spinaci, pomodoro, zafferano, carciofo



MIX SALUTE - ABRUZZO €22,00

Az. Agr. Casino di Caprafico, ricciutelle di farro, orzo, farro, lenticchie



IL RISO PER RISOTTI DA CHEF - PIEMONTE

Riso Acquerello 1kg.

€14,00 1kg. - €28,00 2kg.





SUGHI COME FATTI IN CASA

Si possono creare combinazioni di pasta e sughi scegliendo tra questi meravigliosi ragù e sughi artigianali messi in vaso, gli abbinamenti scegliili tu.

TRENTINO ALTO ADIGE

- Alpe magna bontà di alta quota da Euro **€8,90**

Ragù di capriolo, asino, lepre, camoscio, cervo, anatra, cortile, sugo porcini e salsiccia, sugo giallo di salmerino e capperi, ragù di sarde del Garda, coniglio e olive taggiasche, pesto basilico e limone, sugo ortica e pancetta, condimento malga e pepe, sugo orto delle Dolomiti

- Azienda agricola Scudellaro Candiana Padova da **€12.99**

Ragù di cappone ragù di pollo latte e miele, ragù di anatra, ragù di coniglio, ragù di faraona, ragù d'oca, ragù di corte, ragù alla montanara con funghi

PUGLIA

- Antica enotria organic farm **€4,50**

Sugo al cacioricotta, sugo al basilico, sugo alle melanzane

LIGURIA

- Azienda agricola Sommariva Albenga da **€7.00**

Pesto alla genovese, pesto vegano, salsa di noci

EMILIA ROMAGNA

- Azienda Maletti da **€4.90**

Ragù alla bolognese, ragù di cinghiale

PIEMONTE

- Azienda Inaudi funghi da Borgo San Dalmazzo

Crema di funghi porcini freschi per condire pasta e riso **€8,90**

Agliolino crema di aglio olio e peperoncino **€7,90**

La tartufata crema finissima di funghi porcini e tartufi bianchi **€13,90**

ABRUZZO

- Tenuta Fragassi

Passata di pomodoro pera d'Abruzzo **€4.99**





I CESTI



Regala un viaggio alle papille con questo cesto che racchiude le migliori specialità italiane

Scatola regalo classica **€49,00**

Panettone 500gr., Prosecco, Pasta felicetti, Sugo pera d'Abruzzo, Lenticchie, Cotechino precotto 500gr.

CONFEZIONE GIRO D'ITALIA
€195,00



TRENTINO-ALTO ADIGE

Spettacolari paesaggi alpini, una ricca tradizione culinaria e una storia affascinante, dove le magnifiche Dolomiti sono protagoniste. Aprendo questo regalo si respirerà aria pura di montagna



Memorie Alpine €79,00

- Ragù di Alpe Magna, a scelta tra cervo, lepre, camoscio o sugo vegetariano di montagna
- Un pacco di pasta monograno matt Felicetti da Predazzo, con acqua pura di sorgente
- Un trancio di speck alle erbe di montagna dell'Alto Adige 500gr.
- Puzone di Moena sottovuoto 300gr.
- Una bottiglia di vino della cantina Muri Gries St. Magdalener di Bolzano

VENETO

Una storia affascinante, un ricco patrimonio culturale, bellezze naturali e una cucina deliziosa. In questa confezione regalo raccogliamo alcune specialità che ricorderanno a chi la riceve i veri sapori veneti.



Veneto dolce salato €89,00

- Asiago crosta nera, 300gr. sottovuoto, formaggio tipico di Asiago
- Un ragù di faraona e gallina, ragù di Corte Scudellaro, dalla bassa padovana
- Fragranti biscottini di pasticceria da "i dolci di Efren" da Asolo
- Panettone classico 750gr. della pasticceria Scarpato di Verona
- Vespaiolo Millesimato Bosco Grande della cantina Beato Bartolomeo di Breganze



LIGURIA

Una regione con una cucina basata sulle risorse del territorio, erbe spontanee e prodotti dell'orto, olio e olive, farinacei e pasta buona, prodotti del pescato del mare. Aprire questa confezione porterà immediatamente il fortunato ad assaporare i tipici liguri



Sapori di Liguria €79,00

- 2 pacchi di Pasta Artigianale Liguria (a scelta tra trofie, foglie d'ulivo taglierini, croxetti)
- Pesto ligure di Albenga
- Salsa di noci azienda agricola Sommariva
- Crema di olive taggiasche di Albenga
- Crema di acciughe da spalmare azienda agricola Sommariva
- Olio di oliva ligure di Albenga extra vergine 7cl.



ABRUZZO

Una terra fatta di paesaggi suggestivi, maestose montagne, Verde incontaminato, mare. Una regione generosa con prodotti della terra sani e autentici. Scoprite questa regione con noi



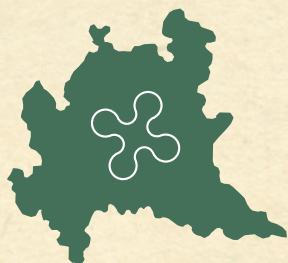
Abruzzo salutare €40,00

- Olio Tenuta s. Ilario
- Lenticchie di Caprafico
- Pasta di Farro abruzzese
- Pomodoro pera d'Abruzzo
- La Sfarrata



LOMBARDIA

Una regione dalla tradizione culinaria molto variegata famosa per i salumi come la bresaola e salame d'oca di Mortara è un esempio di come la gastronomia possa essere influenzata da elementi locali e storici creando un continuum di piatti che rappresentano la ricca tradizione culinaria della regione



Lombardia e tradizioni €90,00

- Vino bianco Palanca di Montina Franciacorta
- Bisciola della Valtellina
- Pizzoccheri a matassa
- Mostarda di frutta Andrini
- Riso Carnaroli della Lomellina
- Tagliatelle ai mirtilli o porcini
- Formaggio Casera
- Salame Cremonese
- Mostarda e cotechino mantovano

EMILIA

Una regione dalla tradizione culinaria immensa generosa, gustosa e ricca di bontà. Aprire questo cesto vi porterà con la mente nella pianura padana, tra campi e stalle, nelle trattorie di una volta, a gustare i prodotti locali



Merenda in Emilia Romagna €79,00

- Trancio di Bologna 300gr.
- Salame Strolghino di culatello 200gr.
- Parmigiano reggiano 63 essenze 300gr.
- Vino Sangiovese passito dai vigneti di Romagna Santodeno
- Cipolle con aceto balsamico di Modena
- Creckers Botteghini, fatti a mano a Reggio Emilia
- Waferini prelibati di Cesena Babbi 80gr.



TOSCANA

Una regione affascinante per la sua natura e la sua cucina in un paesaggio magico da quadro, con piatti che tramandano antiche tradizioni di generazione in generazione



Confezione Siena €45,00

Cantucci, vin santo, cavallucci, ricciarelli, panforte

Confezione mista €70,00

Olio al limone arancia e peperoncino Peperita, Panbriaccone Bonci, Vino il Guardiano, Pecorino toscano



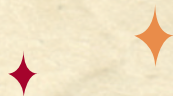
PUGLIA

Ingredienti semplici e genuini frutto di una terra fertile e generosa. Tra le tradizioni culinarie più famose le orecchiette, le cime di rapa, i taralli, l'olio e i vini.



La Puglia genuina €50,00

- Taralli fatti a mano in olio extravergine di oliva vino con Contessa vino pugliese Contessa staffa cantina antica enotria bruschette delle puglie orecchiette tricolore pomodori pelati antica enotria
- Confezione **ricetta alle cime di rapa** con orecchiette, olio aromatizzato e ricetta **€15,00**





PIEMONTE

Una regione pazzesca per quanto riguarda la varietà delle materie prime: carne di vitello, vini, burro, tartufo, funghi, formaggi, verdure come peperoni e cardi, nocciole. Nella confezione tutte le bontà piemontesi che faranno diventare una festa la tavola natalizia!



Piemonte da gustare €130,00

- Riso Acquerello, il miglior carnaroli dalla Tenuta Colombara di Livorno Ferraris 500gr.
- Funghi porcini secchi, 20gr., Inaudi Borgo San Dalmazzo
- Miele piemontese di castagno, 500gr., da Monteu Roero
- Salsa verde piemontese per accompagnare le carni 180gr.
- Filetti di acciughe al verde 156gr.
- Delizia del braciere, peperoni tonno e acciughe 180gr.
- Peperini, peperoncini ripieni di tonno , tonno acciughe, 180gr.
- La torronfetta di Torroneria Barbero, 50gr. torrone alle mandorle da Asti
- I Camporelli, artigianali, 200gr., biscottini di Novara
- Il salamino al Barolo , una chicca da affettare per stupire
- Fetta di formaggio d'alpeggio sottovuoto Raschera 300gr.
- Lavignone, Barbera d'Asti, Pico Maccario Monbaruzz

SICILIA

La cucina siciliana è il risultato di secoli di influenze culturali e storiche le varie dominazioni hanno lasciato un'impronta indelebile sulle tradizioni culinarie dell'isola . Ricca variegata e generosa è l'offerta di prodotti tipici



Profumo di Sicilia €80,00

- In magnifica scatola cofanetto Patè di capperi e finocchietto
- Capperi al sale virgola elisir di Zibibbo
- Marmellata extra di arance con scorza frullata
- Olio extravergine d'oliva 500 ml
- Origano di Pantelleria
- Vino cantina vivera Terre siciliane rosso IGP





ORO LIQUIDO ITALIANO

OLIO E IDEE REGALO

Cofanetto legno “una storia di famiglia”
contenente **5 bottigliette da 200ml.**
di olio aromatizzato al tartufo, limone,
basilico, rosmarino, peperoncino **€55,00**



Scatola degustazione 6 tipi di
olio monocultivar in tubetti che
sembrano “colori a olio” 6x20ml
€23,90



Il barricato, all'aroma
di legno, 200 ml
€12,90



Il meraviglioso,
Tuscan Chiles olio al
limonearancia e peperoncino,
€9,90



OLIVE INTERE

- **Infinito Olive verdi dolci** varietà Nocellara sgocciolato gr. 180 **€5,90**
- **Crema di olive taggiasche** liguri Sommariva da Albenga 100gr. **€7,90**
- **Il caviale del Centa**, crema di olive taggiasche con acciughe e capperi **€8,90**
- **Taggiasche liguri** snocciolate in olio extra vergine di oliva 33% 180gr. **€11,90**
- **Impronte di morgan**, cultivar Bella di Cerignola
calibro gigante 300gr. sgocciolato **€11,90**





CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA 2025

OPZIONI

La Gastronomia di Avigno si riserva (d'intesa con il committente) di sostituire i prodotti eventualmente non più disponibili, con altri simili, di pari qualità e valore.

CONFEZIONI

Le nostre confezioni sono fatte a mano, diverse quindi una dall'altra e per questo uniche nel loro genere.

PREZZI

Si intendono comprensivi di Iva e franco partenza.

CONSEGNA E TRASPORTO

La Gastronomia di Avigno consegna gratuitamente all'azienda che ha emesso l'ordine nel raggio di 30 km da Varese per ordini di almeno €500,00.

Oltre i 30 km verrà applicata la tariffa del corriere concordato al momento. Per le consegne ai piani presso Sedi o Filiali è previsto un contributo spese di €30,00 indipendentemente dal numero dei colli e dal valore dell'ordine.

SERVIZIO CONSEGNE A SINGOLI DESTINATARI

Effettuiamo singole consegne con destinazione diversa dalla Sede aziendale in provincia di Varese e su tutto il territorio nazionale.

Il costo sarà addebitato a parte, al prezzo del corriere. Solo per la città di Varese, si consegna a domicilio con supplemento di €10,00 + iva compresa a confezione (condizioni particolari su quantità elevate). Per il resto della provincia tariffario su richiesta in base ai km e al numero delle consegne. L'azienda committente dovrà fornire l'elenco dei destinatari diviso per città, con indirizzo e numero civico preciso, orari per la consegna, numero di telefono aggiornato. Non si garantiscono consegne tramite corriere per ordini pervenuti dopo il 15 dicembre.

IMBALLAGGI

Per i controimballi si addebiterà un ulteriore costo a seconda della dimensione.

SCONTI

Per ordini superiori a €1.000,00 sconto 8%. Pagamento alla consegna sconto 2%. (Gli sconti sono cumulabili).

PAGAMENTI

Nuovi clienti: primo ordine bonifico anticipato 30% - Saldo alla consegna - Sconto 2%. I pagamenti dovranno avvenire contestualmente al ricevimento della fattura di vendita che sarà accompagnatoria della merce o emessa entro il 31.12.2025. La massima dilazione di pagamento (se accordata da La Gastronomia di Avigno) sarà entro il 31.01.2026. La Gastronomia di Avigno si riserva in casi particolari e/o a fronte di nuova clientela di concordare forme di pagamento diverse. Non si riconoscono reclami se non fatti entro 8 giorni dal ricevimento della merce. Per qualsiasi controversia il foro competente è quello di Varese.



Le idee regalo della Gastronomia di Avigno

Via A. Saffi 121 • 21100 Varese (VA)
Tel. 0332 229292 • Cell. 347 6083962
info@lagastronomiadiavigno.com
www.lagastronomiadiavigno.com



Natale 2025

