

LUSSI GOURMET... SOTTO L'ALBERO

Eccellenza? Può esser dolce e salata, candita e marinata. Può andare sott'olio e sotto sale, sottovuoto e sotto vetro. Presentarsi in pack black o in confezioni capaci di vestire con classe l'alta qualità dell'artigianalità. Perché a Natale il bello va d'accordo con il buono ed è piacevole ricevere o fare un regalo dal gusto raffinato. Per una tavola elegantemente festosa

← I CAPPERI DI FANNO CRUNCHY

Sapore vivace e graffio selvaggio, i "frutti" di Pantelleria si presentano croccanti. Firmati Bonomo & Giglio. www.lanicchia.com



IL FILETTO DI STORIONE BIANCO

Da Cavalier Caviar Club, una delizia ittica dalle nuance lievemente fumé. www.cavaliercaviarclub.com

CONSERVARE TRAI
A CONSERVER ENTRE
0/+4°C

PREMIERE QUALITÀ • PREMIERE QUALITÉ

CAVALIER
CAVIAR CLUB

PREMIERE QUALITÀ • PREMIERE QUALITÉ



ESTURGEON

STORIONE



“IL RISO ACQUERELLO INVECCHIATO UN ANNO

ha chicchi che tengono benissimo la cottura e soprattutto assicura una qualità costante nel tempo. Fattore determinante nella cucina di un grande ristorante”

Heinz Beck, La Pergola, Roma, www.romecavalieri.it



SALMONE "MADE IN PARMA"

Si chiama Upstream e giunge dalle pure acque delle Fær Øer, fra Scozia e Islanda.

Ma l'affumicatura è fatta con i legni del Monte Caio, sull'Appennino Parmense. Un salmone controcorrente, firmato da Claudio Cerati.

www.upstreamsalmons.com



LA MOSTARDA VESTE LA TAGLIA EXTRA LARGE

La specialità mantovana finisce in vasi cilindrici che prendono il nome di Giganti. Con tanto di etichetta graduata.

www.letamericisrl.com



LE PESCHE APPENA NATE SPOSANO IL TARTUFO TOSCANO

Impreziosiscono l'insalata ma sono perfette nel Martini cocktail. Un prodotto curioso, siglato da una famiglia di tartufai.

www.savinitartufi.it

