





## **TORTA GIUANA (500 g)**



**25,00 €**

**Torte**

Dolce tipico tradizione vailatese con fichi, uvetta, zucchero, lievito, farina, uovo e marsala. Disponibilità confezioni minime: Quantità: 6 torte (cad. €25) Prezzo totale: €150



## **TORTA GIUANA (250 g)**



**18,00 €**

**Torte**

Dolce tipico tradizione vailatese con fichi, uvetta, zucchero, lievito, farina , uovo e marsala.



## **TORTA GIUANA (100 g)**



**6,00 €**

**Torte**

Dolce tipico tradizione Vailatese con fichi, uvetta, zucchero, lievito, farina , uovo e marsala. Disponibilità confezioni minime: Quantità: 12 torte (cad. €6) Prezzo totale: €72



## Prosecco Spumante Extra Dry DOC Treviso



8,50 €

Vini bianchi

**Vendemmia** Medio-tadiva, tra la prima e la seconda decade di Settembre. Raccolta a mano per una curata selezione delle uve. **Vinificazione** Le uve vengono sofficemente pressate e il mosto, immediatamente separato dalle bucce, viene fatto fermentare a bassa temperatura per ottenere aromi più eleganti. La fermentazione dura 10 giorni in serbatoi di acciaio Inox termocontrollati, dove il vino viene poi mantenuto fino alla presa di spuma. **PRESA** Seconda fermentazione in autoclave, con lieviti selezionati in zona d'origine, secondo il metodo MartinottiCharmat. **Affinamento** In bottiglia per 40 giorni prima della messa in commercio del prodotto. **Conservazione** Non indicato per l'invecchiamento, è consigliata la consumazione entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce, in posizione verticale. **Dati tecnici** Tenore alcolico: 11% vol Acidità: 6‰ Pressione: 5 bar **Profilo organolettico** Colore giallo paglierino chiaro con perlage minuto e persistente. Al naso si presenta ampio e caratteristico, il suo bouquet ricorda la pesca e mela golden. In bocca la nota morbida lascia spazio a quella freschezza e fragranza che lo rendono da sempre un grande classico.



## Aolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Dry Millesimato



11,00 €

Vini bianchi

**Spumantizzazione** Seconda fermentazione in autoclave, con lieviti, selezionati dalle nostre uve, secondo il metodo Martinotti. **Affinamento** In bottiglia per 15 giorni prima della messa in commercio del prodotto. **Conservazione** Millesimato aromatico non indicato per l'invecchiamento, è consigliata la consumazione entro l'anno. Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di luce, in posizione verticale. **Dati tecnici** Tenore alcolico: 11% vol Acidità: 6,00‰ Zuccheri: 20‰ Estratto secco netto: 17‰ Pressione: 5,5 bar **Profilo organolettico** Alla degustazione presenta un color giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Spuma persistente e perlage a grana finissima. Regala profumi intensi, freschi, di grande finezza, con inconfondibili note fruttate e floreali come la mela renetta e i fiori d'acacia. Il bouquet delicato e caratteristico suggerisce un sapore intenso fruttato, gradevole freschezza e morbidezza. **Abbinamento gastronomico** Ideale come aperitivo, o per accompagnare dolci. Si adatta con eleganza ad occasioni importanti.



## Champagne brut reserve Gaillard de Syran



**45,00 €**

Champagne



## Champagne brut Gaillard de Syran



**32,00 €**

Champagne





## Paté de foie gras Grolière



0,00 €

Crème



## Aceto balsamico di Modena



**150,00 €**

[Aceti balsamici](#)



## Sugo all'arrabbiata



7,50 €

Sughi

**Ingredienti:** Pomodori (92%) Olio extravergine di oliva  
Prezzemolo Habanero Zucchero Sale Pepe *confezione  
da 320g*



## Cesto luxury grande



**138,00 €**

[Cesti luxury](#)

**Contenuto:** Vin santo 375ml Cantucci al pistacchio  
200g Marons glaces in pezzi 250g Cioccolatini  
Cioccovelvet 120g Baba' al limoncello 520g Arance  
sotto spirito 140g Mostarda di albicocche 450g Grappa  
Poli baby Foos Marai spumante extra dry  
Valdobbiadene Marmellate extra di mirabolani 200g  
Marmellata senapata extra di mirabolani 120g Ciliegie  
sotto spirito Torrone artigianale



## Cesto luxury medio



**130,00 €**

[Cesti luxury](#)

**Contenuto:** Vin santo 375ml Torta torrone mandorlato San Marco 66 120g Torrone artigianale 100g Arance al liquore Mostarda al mandarino 450g Grappa Poli baby Foos Marai spumante extra dry Valdobbiadene Panettone 1kg Ciliegie sotto spirito 140g Marmellata di mirabolani 200g Marmellata di mirabolani senapata 120g



## Cesto luxury piccolo



**95,00 €**

[Cesti luxury](#)

**Contenuto:** Piatto oro Grappa Poli baby Spumante Foos Marai extra dry Valdobbiadene Miele al tartufo 100g Mostarda cremonese 450g Giardiniera 270g Marmellata extra di mirabolani senapata 120g Torrone artigianale 100g Risotto al tartufo 300g Polenta ai funghi porcini 400g



## Cesto gourmet piccolo 1



**100,00 €**

[Cesti gourmet](#)

**Contenuto:** Panettone 750g Té al melograno 15 filtri 30g Giardiniera 27g Biscotti waffleletten al cioccolato latte 100g Miele al tartufo 100g Marmellata extra ai mirtilli 370g Maron glaces in pezzi 250g Polenta ai funghi porcini 400g Pomodori secchi 212ml Marmellata extra di mirabolani 200g Mostarda di ciliegie 450g Sugo all'arrabbiata 270g Olio 250ml



## Cesto gourmet medio



**134,00 €**

**Cesti gourmet**

**Contenuto:** Panettone 1kg Cioccolatini 100g Tè al melograno 15 filtri 30g Giardiniera 270g Peperoni grigliati 327ml Torrone artigianale 100g Confettura extra di mirabolani 200g Confettura extra di mirabolani senapata 120g Miele allo zafferano 100g Pomodori secchi 212ml Marron glaces in pezzi 250g Polenta ai funghi porcini 400g Pasta trafilata al bronzo 500g Spumante Foos Marai extra dry Valdobbiadene Sugo 270g Olio 250ml Funghi porcini sott'olio 314ml





## Cesto gourmet piccolo 2



**105,00 €**

[Cesti gourmet](#)

**Contenuto:** Vin santo 375ml Mostarda mandarini 450g  
Lugana bio Tè al melograno 15 filtri 30g Cantucci al  
pistacchio 200g Cioccolatini 120g Torrone artigianale  
San Marco 66 120g Marmellata extra di mirabolani  
200g Marmellata extra di mirabolani senapata 120g  
Sugo pomodoro e basilico 340g Porcini sott'olio 314ml  
Miele 250g Panettone 750g



## Cesto gourmet grande



**140,00 €**

[Cesti gourmet](#)

**Contenuto:** Tagliolini al tartufo 250g Marrons glacés in pezzi 250g Sugo all'arrabbiata 320g Olio di oliva 250ml Caffè Hausebrandt 250g Foos Marai spumante extra dry Valdobbiadene Panettone 1kg Riso Aquarello 250g Mostarda cremonese 450g Tomino al tartufo 212g Buzzonaglia di tonno 220g Polenta ai funghi porcini 400g Marmellata extra di maribolani 200g Marmellata extra di maribolani senapata 120g Funghi porcini 314ml Scorza di arancia al cioccolato 80g Pomodori secchi 212ml



## Cesto aziendale grande



**99,00 €**

[Cesti aziendali](#)

**Contenuto:** Panettone 750g Caffè Hausebrandt 250g  
Torta di torrone San Marco 66 120g Biscotti al  
cioccolato 100g Marmellata di mirtilli 340g Vino bianco  
Il Lugana Pasini San Giovanni Polenta ai funghi porcini  
400g Cioccolatini Cioccovelvet 120g Risotto al tartufo  
300g Olive 314ml Mostarda di ciliegie 450g Tè english  
breakfast 15 filtri 30g



## Cesto aziendale medio



**80,00 €**

[Cesti aziendali](#)

**Contenuto:** Tè al melograno 15 filtri 30g Vino rosso 75ml Torta di torrone 120g Cotechino precotto IGP 500g Panettone 750g Mostarda di ciliegie 450g Marmellata di mirabolani 200g Peperoni 327ml Risotto al tartufo nero e nocciole 300g Buzzonaglia di tonno 220g



## Cesto aziendale piccolo



**35,00 €**

[Cesti aziendali](#)

**Contenuto:** Pasta trafilata al bronzo 500g Lenticchie di altamura 400g Torrone 90g Spumante extra dry Panettone da 750g Marmellata di mirabolani 200g 4 cioccolatini natalizi 100g



## Mostarda albicocca



**13,98 €**

Mostarde

**Ingredienti:** Albicocche (51%) Sciroppo di glucosio-fruttosio Zuccheri Acido citrico Olio essenziale di senape di prima scelta *confezione da 450g - peso sgocciolato 230g*



## Mostarda ciliegia



**13,98 €**

Mostarde

**Ingredienti:** Ciliegie (51%) Sciroppo di glucosio-fruttosio Zucchero Acido citrico Olio essenziale di senape di prima scelta *confezione da 450g - peso sgocciolato 250g*



## Mostarda clementina



**13,98 €**

Mostarde

**Ingredienti:** Clementine (55%) Sciroppo di glucosio-fruttosio Zuccheri Acido citrico Olio essenziale di senape di prima scelta *confezione da 450g - peso sgocciolato 250g*





## Mostarda cremonese



13,98 €

Mostarde

**Ingredienti:** Frutta (56%) Sciroppo di glucosio-fruttosio Zucchero Acido citrico Olio essenziale di senape di prima scelta **Frutta utilizzat(i) (in porzione variabile):** Pere, albicocca, ciliegia, mandarino, fico, cedro diamante *confezione da 450g - peso sgocciolato 250g*



## Sugo di primavera



7,50 €

Sughi

**Ingredienti:** Pomodori (92%) Sedano Carote Cipolle  
Olio extravergine di oliva Aglio Basilico (0.1%) Zucchero  
Sale *confezione da 320g*



## Sugo di pomodoro e basilico



7,50 €

Sughi

**Ingredienti:** Pomodori (92%) Olio extravergine di oliva  
Aglione Basilico (0.1%) Zucchero Sale *confezione da 320g*



## Confettura di mirabolani senapata



7,50 €

Confetture

**Ingredienti:** Mirabolani (70%) Zucchero Pectina di frutta Succo di limone Essenza di senape **Frutta utilizzata:** min. 70g per 100g Zuccheri totali 48g per 100g *Confezione da 120g*



## Confettura di mirabolani



**7,50 €**

Confetture

**Ingredienti:** Maribolani (70%) Zucchero Pectina di frutta **Frutta utilizzata:** min. 70g per 100g Zuccheri totali 48g per 100g *Confezione da 200g*



# Giardiniera



9,50 €

Giardiniera

**Ingredienti:** Verdure (55%) Olio di girasole Aceto di vino Zucchero Sale Spezie Rosmarino **Verdura utilizzata (in porzione variabile):** Cipolle, carote, cavolfiori, finocchi, sedano, peperoni *Confezione da 270g*



## Confettura di mirtilli



**9,50 €**

**Confetture**

**Ingredienti:** Mirtilli Zucchero Succo di limone Pectina

**Frutta utilizzata:** min. 70g per 100g *confezione da 340g*

Il Loto Gourmet  
Via Martiri della libertà, 41  
26019 Vailate (CR)  
TEL +39 335 7574932  
P.IVA 0196410190 - C.F. FMGPLA71P56A794F