

Confezioni Regalo



Packs Geschenk

Italian Quality Products



DELIZIE&SAPORI



E' possibile personalizzare
i pacchi regalo secondo
i vostri gusti e desideri.

Sie können Ihre Pakete
als Geschenk frei nach
Ihren Vorlieben und
Wünsche.



dal 1949

DELIZIE & SAPORI SAGL
Via Stefano Franscini, 2
6833 VACALLO (Svizzera)

079 919 57 89
www.deliziesapori.ch
info@deliziesapori.ch

IBAN CH 3308465121885732001

Permesso d'importazione Oli PGI N.105740 - Vini PGI N.460644 - Numero di notificazione CSCV nr. 2120339 - Partita Iva CHE-278.029.315



Specialità Italiane
Italienische Spezialitäten
Italian Specialties
Spécialités Italiennes



Indice

- 2 Chieti
- Cuneo
- 3 Savona
- Novara
- Udine
- 4 Alessandria
- Parma
- Monza
- 5 Asti
- Torino
- Aosta
- 6 Verbania
- Milano
- Cremona
- 7 Bergamo
- Treviso
- 8 Vercelli
- Pavia
- Roma
- 9 Lucca
- Belluno
- 10 Lodi
- Piacenza
- 11 Mantova
- Como
- 12 Biella
- Gorizia
- 13 Trieste
- Forlì
- 14 Varese
- Lecco
- 15 Bari
- Reggio 1
- Reggio 2

Chieti

- Olio Extravergine di Oliva
- Magnum R.3

Savona

- Piatto (pro/rosso/lilla)
- Desirée 900 g.

Novara

- Vassoio paglia e metallo
- Olio Extravergine di Oliva 25 cl.
- Aceto balsamico 25 cl.
- Torrone classico nocciole P.te 250 g.

Udine

- Cestina porta grissini
- Grissini all'Olio
- Extravergine di Oliva 250 g.
- Olio Extravergine di Oliva 25 cl
- Aceto balsamico 25 cl

Cuneo

- Tagliere rettangolare
- Salame crudo 400 g. ca.
- Grissini all'olio
- Extravergine di Oliva 250 g.
- Olio Extravergine di Oliva 50 cl.





Alessandria

- Scatola oro
- Olio Extravergine di Oliva cl.75
- Tagliatelle all'uovo 250 g.
- Nebbiolo d'Alba Doc 75 cl.
- Sugo pomodoro e basilico 290 g.

Asti

- Scatola oro
- Olio Extravergine di Oliva cl.75
- Olio Extravergine di Oliva Mosto cl.75
- Olio Extravergine di Oliva Fruttato cl.75

Torino

- Piatto ovale ceramica
- Nisurin (biscotti di nocciola) 250 g.
- Nocciole IGP tostate 200 g.
- Torrone classico Nocciola P.te 250 g.

Parma

- Ciotola bambù
- Nisurin (biscotti di nocciola) 250 g.
- Dragées nocciola P.te cioccolato al latte 200 g.
- Limoncello 10 cl.
- Tartufi dolci 250 g.

Menza

- Base vimini
- Piatto fondo ceramica
- Limoncello 70 cl.
- Cuneesi 500 g.
- Nocciole P.te IGP in guscio 200 g.

Aosta

- Vassoio per polenta
- Parmigiano Reggiano 500 g. c.a.
- Olio Extravergine di Oliva cl.50
- Farina di Mais 750 g.



Verbania

- Scatola marrone
- Tagliolini all'uovo 250 g.
- Grissini all'Olio Extravergine di Oliva 250 g.
- Olio Extravergine di Oliva Mosto cl.75
- Barbera d'Asti Docg 75 Cl.
- Pesto alla genovese 180 g.
- Tonno 160 g.
- Torrone Classico Nocciole P.te 250 g.

Bergamo

- Coppa bianca in ferro
- Desirée 1 kg.
- Giandujotti 500 g.

Treviso

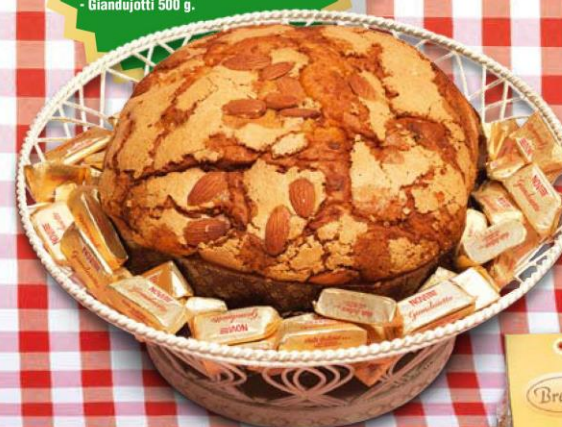
- Cesta oro e argento
- Albicocche sciroppate 700 g.
- Caramelle miele & mirtilli 150 g.
- Dragées nocciole P.te cioccolato bianco 200 g.
- Miele di acacia 500 g.
- Composta di pesche 320 g.
- Nocciole P.te igp tostate 200 g.

Cremona

- Cesto velluto blu & argento
- Cuneesi 500 g.
- Olio Extravergine di oliva Sgoccolato 75 cl.
- 150 Vino Langhe Rosso Doc 75 cl.
- Tagliolini al tartufo 250 g.
- Aceto Balsamico 50 cl.
- Condimento al tartufo 10 cl.
- Funghi porcini tagliati 270 g.
- Tuma al tartufo 580 g.
- Torta di nocciolo 400 g.

Milano

- Vassoio cordoncino
- Riso 1 kg.
- Peperoncini farciti alla ligure 200 g.
- Crema di castelmagno dop 130 g.
- Patè di olive 170 g.
- Pepe rosa 20 g.
- Pesto alla genovese 180 g.
- Sugo ai funghi porcini 180 g.





Vercelli

- Cassetta portafoto
- Olio Extravergine di Oliva Biologico 75 cl
- Macedonia di frutta al forno 350 g.
- Tagliolini all'uovo 250 g.
- Sugo ai funghi porcini 180 g.
- Barbaresco Docg 75 cl.
- Zampone 1 kg.
- Panettone 1 kg.
- Limoncello 26° 70 cl.



Pavia

- Cesto vimini extra grande
- Decanter
- Barolo Docg 75 cl.
- Olio Extravergine di Oliva Sgocciolato 75 cl.
- Torrone morbido con nocc. e mandorle 250 g.
- Tagliolini all'uovo 250 g.
- Sugo di salsiccia e barolo 180 g.
- Giandujotti 500 g.
- Noccioline P.te IGP in guscio 200 g.



Lucca

- Cesto Pic-Nick
- Grissini all'olio Extravergine di Oliva 250 g.
- Olive Nere 350 g.
- Robiola d'Alba alla diavola 180 g.
- Filetti di acciughe 230 g.
- Crema di Noccioline P.te IGP 550 g.
- Peperoni con tonno 290 g.
- Sgombro 125 g.
- Antipasto Piemontese 350 g.
- Torta di noccioline 400 g.
- Tonno 80 g.
- Chardonnay Langhe Doc 75 Cl.
- Dolcetto d'Alba Doc 75 Cl.



Roma

- Cesto extra-grande
- Nebbiolo Alba doc 75 cl.
- Tajarin tagliati a mano 250 g.
- Aceto balsamico 25 cl.
- Farina di mais 750 g.
- Grissini all'olio Extravergine 250 g.
- Nisurin (biscotti di nocciola) 250 g.
- Sugo di pomodoro e basilico 290 g.
- Parmigiano Reggiano 500 g. c.a.
- Desirée 900 g.
- Condimento al peperoncino 25 cl.
- Olio Extravergine di Oliva 75 cl.
- Salame crudo 400 g. c.a.
- Moscato d'Asti Docg 75 cl.
- Cuneesi 500 g.



Belluno

- Cesto cuccia
- Panettone 1 kg.
- Pesche sciroppate al moscato 700 g.
- Caffè gran aroma 250 g.
- Mostarda d'uva al nebbiolo 180 g.
- Robiola alla diavola 180 g.
- Dragées noccioline P.te ciocc.fondente
- Pomodori secchi 180 g.
- Salamini al barolo 280 g.
- Funghi porcini interi 280 g.
- Tartufi dolci 250 g.





Lodi

- Cassetta legno x 2 bott.+accessori
- Roero Arneis Docg 75 cl.
- Barbera d'Alba Doc 75 cl.

Piacenza

- Cesto vimini medio
- Olio di oliva 0,50 l.
- Olive verdi 350 g.
- Dolcetto d'Alba Doc 75 cl.
- Tagliatelle all'uovo 250 g.
- Ragù di cinghiale 180 g.
- Crema di cacao e pesche 350 g.
- Cuneesi 500 g.

Como

- Scatola raso blu
- Condimento al peperoncino 25 cl.
- Condimento al basilico 25 cl.
- Condimento all'aglio 25 cl.
- Condimento al rosmarino 25 cl.
- Condimento al limone 25 cl.
- Condimento al tartufo bianco 25 cl.

Mantova

- Cilindro pvc
- Riso 1 kg.
- Prosecco Valdobbiadene Extra Dry 75 cl.
- Polenta al tartufo 500 g.
- Crema di nocciola IGP al latte 550 g.
- Grissini all'olio Extravergine di oliva 250 g.
- Dragées nocciola P.te ciocc.al latte 250 g.
- Condimento al peperoncino 25 cl.



Biella

- Scatola verde
- Prosecco Brut Doc 75 cl.
- Olio Extravergine di Oliva Fruttato cl.75
- Vinot-Vino rosso da tavola 75 cl.
- Moscato d'Asti Docg 75 cl.
- Farina di Mais 750 g.
- Lenticchie verdi sacchetto 500 g.
- Patè di olive 170 g.
- Torta di Nocciole 400 g.
- Cotechino precotto 500 g.

Gorizia

- Cassetta legno x 6 bott.
- Barbera Piemonte "vivace" 75 cl.
- Chardonnay Langhe 75 cl.
- Cortese alto Monferrato 75 cl.
- Sauvignon Doc Collio 75 cl.
- Birbet 75 cl.
- Grignolino d'Asti Doc 75 cl.

Pordenone

- Scatola tonda scozzese
- Olive nere 350 g.
- Caffè gran aroma 250 g.
- Crema di nocciole P.te 1gg 550 g.
- Filetti di acciughe 230 g.
- Patè di olive 170 g.
- Antipasto piemontese 350 g.
- Peperoni con tonno 290 g.

Trieste

- Vassoio vetrato
- Grissini all'olio Extravergine 250 g.
- Moscato Docg 75 cl.
- Caffè oro grana 500 g.
- Nisurin (biscotti di nocciola) 250 g.





Varese

- Cesto cassetta
- Olio Extravergine di oliva 1 lt.
- Misto funghi 270 g.
- Tajarin all'uovo tagliati a mano 250 g.
- Cipolline all'aceto balsamico 280 g.
- Filetti di tonno 190 g.
- Peperoni grigliati 280 g.
- Carciofini grigliati 280 g.
- Mostarda d'uva al nebbiolo 180 g.
- Parmigiano Reggiano 500 g.ca.



Bari

- Cofanetto oro
- Crema idratante viso ml. 50
- Crema antirughe viso ml. 50
- Crema fluida corpo ml. 250
- Crema fluida mani ml. 125
- Shampo doccia ml. 250
- Dopobarba addolcente ml. 125



Lecco

- Cesto vimini piccolo
- Filetti di acciughe 230 g.
- Antipasto piemontese 350 g.
- Peperoni grigliati 280 g.
- Filetti di tonno 190 g.
- Cipolline all'aceto balsamico 280 g.
- Carciofini grigliati 280 g.
- Peperoncini farciti alla ligure 200 g.
- Peperoni con tonno 290 g.
- Torroncini assortiti 250 g.



Reggio 1

- Scatola scozzese x 1 bott.
- Barbaresco Docg 75 cl.

Reggio 2

- Scatola scozzese x 2 bott.
- Diano d'Alba Sorì Parisio Doc 75 cl.
- Chardonnay Langhe 75 cl.