



M
1867



CATALOGO NATALE 2026

REGALI PER AZIENDE

SERVIZIO CLIENTI

TEL: 0426/81024 - 059/53.44.62 -059/534442

MAIL: regaliaziendali@maletti1867.it

Vuoi scaricare il catalogo anche in pdf? Vai sul sito al link www.maletti1867.it/ceste

Vuoi creare da solo la tua cesta? Vai sul sito www.creatuacesta.it - Oppure inquadra il QR code a fianco

CONFEZIONAMENTO

Ogni scatola litografata è protetta da ulteriore imballo. All'interno della scatola con coperchio, e nella valigetta i prodotti sono avvolti da una elegante carta velina.

Inquadra Qr code a fianco per vedere come confezioniamo le vostre ceste

È possibile: inserire un biglietto augurale all'interno del pacco e personalizzare la scatola con Vostro logo.

CONSEGNE

Consegniamo in tutta Italia ed Europa anche presso più sedi in pochi giorni anche a singoli destinatari.

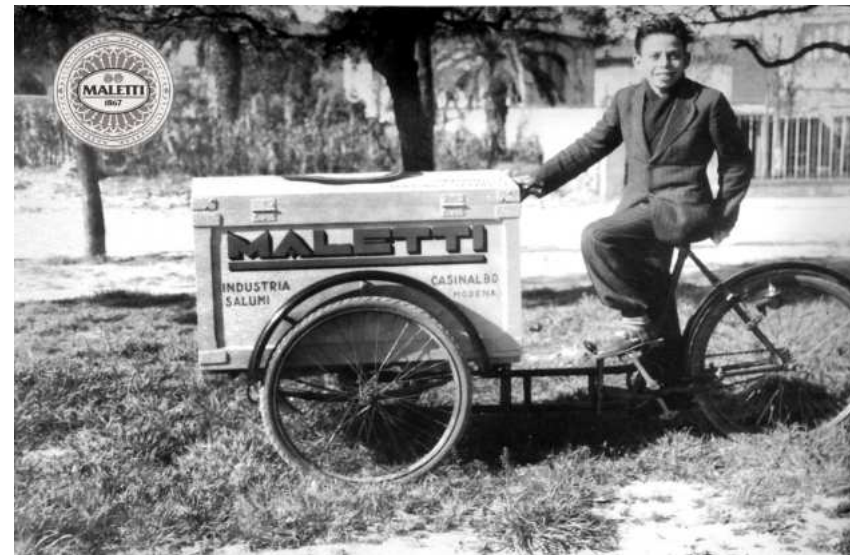
I costi di consegna vi verranno comunicati contestualmente all'invio dell'offerta.

La spedizione in Italia per singolo pacco a singolo destinatario avviene con corriere espresso vi è compreso di avviso di consegna.

La data effettiva di consegna vi sarà comunicata dal nostro ufficio clienti alla conferma dell'ordine. Per ordini pervenuti dopo il 1 di dicembre l'azienda si riserva, previo avviso, di sostituire eventuali mancanti con prodotti di egual valore e qualità.

Confezionamento, spedizione e fatturazione è a cura di Commerciale Pezzolato srl. P IVA 01342740295 SDI M5UXCR1

IBAN: IT73 D089 8263 4320 0400 1000 366



VUOI CREARE DA SOLO LA TUA CESTA?



CONFEZIONAMENTO

BALLA

- Panettone classico 750 g
- Moretti alla nocciola 170 g
- Spumante Cuvée Master C27 Brut 750 ml
- Shopper Natale

EURO 20,50 + IVA



I BUONI VALORI DI CASA

BOCCIONI

- Pandoro tradizionale 750 g
- Meneghine fondenti 140 g
- Stecca di mandorlato di Cologna 100 g
- Prosecco DOC Extra Dry 750 ml
- Scatola Duomo

EURO 33,50 + IVA



I BUONI VALORI DI CASA

CARRÀ

- Panettone classico 750 g
- Taralli tradizionali 300 g
- Mortadella Colombina in scatola 500 g
- Form. Latteria 4 Stagioni sv - 300 g ca.
- Cioccolato di Modica IGP agli agrumi 75 g
- Master C27 Cuvée Brut 750 ml
- Scatola Duomo

EURO 41,50 + IVA



I BUONI VALORI DI CASA



KANDINSKY

- Risotto allo zafferano 300 g
- Grissini Bacoli multicereali 150 g
- Cavolo rosso in agrodolce 280 g
- Salame al Barolo s.v. 220 g
- Nocciolato di Severini 200 g
- Chianti Classico DOCG 750 ml
- Cofanetto Casa degli Artigiani

EURO 49,00 + IVA



I BUONI VALORI DI CASA



PICASSO

- Tagliatelle all'uovo 250 g
- Tortellini bolognesi freschi 250 g
- Brodo di carne fresco 1 lt
- Ragù alla bolognese 180 g
- Mortadella Ducale vescica in corda 900 g ca.
- Torta tenerina 300 g
- Lambrusco di Sorbara Rosé DOP 750 ml
- Valigetta media

EURO 61,00 + IVA



DALÌ

- Aceto balsamico Modena IGP invec. 250 ml
- Lenticchie Umbre 400 g
- Cotechino precotto 500 g
- Salame cacciatore DOP sv - 160 g ca.
- Parmigiano Reggiano +26M 350 g ca.
- Amarene ciocc. fondente e cacao 130 g
- Lambrusco Grasparossa DOP 750 ml
- Valigetta istituzionale

EURO 65,00 + IVA



MONDRIAN

- Spaghetti lunghi 1.8 con archetto 500 g
- Passata di pomodoro contadina 446 ml
- Olio EVO al peperoncino 250 ml • Olive Bella di Cerignola 314 ml
- Acciughe del Cantabrico 50 g • Panettone tradizionale 1 kg
- Cioccolato di Modica IGP al sale 75 g
- Valdobbiadene DOCG Brut Millesimato 750 ml
- Scatola vintage big

EURO 70,50 + IVA



I BUONI VALORI DI CASA

MIRÒ

- Polenta gialla mais 100% Ita. 300 g
- Cuore di speck 450 g ca.
- Stinco gourmet alla birra 650 g
- Pecorino in foglie di castagno 500 g
- Cookies cacao e cioccolato 250 g
- Torta nocciola IGP gluten free 300 g
- Christmas Tea sacchetto 10 filtri
- Gewurztraminer DOC 750 ml
- Valigetta grande

EURO 86,00 + IVA



MATISSE

- Riso Carnaroli sacco juta 500 g
- Tocchetti di focaccia genovese 150 g
- Carciofini in olio EVO 180 g
- Salame Geminiano 450 g ca.
- Parmigiano Reggiano +24M 500 g ca.
- Salsa per formaggi pere e carote 110 g
- Pandoro tradizionale 750 g
- Mandorlato di Colonia Il Superiore 120 g
- Praline ripiene assortite 200 g
- Spumante Trento DOC Brut 750 ml
- Scatola vintage big

EURO 100,00 + IVA



I BUONI VALORI DI CASA

DEGAS

- Grissini Bacoli multicereali 150 g
- Giardiniera di Luciana 250 g
- Fiocco di prosciutto metà s.v. 900 g
- Guanciale del norcino in trancio s.v. 450 g ca.
- Mortadella Colombina s.v. 500 g
- Salame al tartufo con sacchetto 220 g ca.
- Panettone tradizionale 1 kg
- Ciambelline al vino rosso 250 g
- Montepulciano d'Abruzzo DOC 750 ml
- Scatola media con coperchio

EURO 119,00 + IVA



MONET

- Tagliolini fini vassoio 250 g • Tortellini freschi bolognesi 250 g
- Brodo di carne fresco 1 L • Lenticchie Umbre 400 g
- Zampone precotto 1 kg • Salame gentile di montagna in tela 700 g ca.
- Pancetta al pepe nero trancio s.v. 450 g ca.
- Parmigiano Reggiano +24M 500 g ca.
- Panettone al cioccolato 1 kg
- Biscotti alla nocciola gluten free 150 g
- Blanquette de Limoux trad. 750 ml
- Scatola grande con coperchio

EURO 153,00 + IVA



I BUONI VALORI DI CASA

GOYA

- Spaghetti lunghi 1.8 con archetto 500 g
- Datterino giallo bio 370 g
- Aceto balsamico di Modena IGP invecchiato 250 ml
- Olio extra vergine di oliva 500 ml
- Cavolo rosso in agrodolce 280 g
- Prosciutto di Parma trancio s.v. 18 mesi 1,7 kg ca.
- Bottarga di muggine 80 g ca.
- Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi in sacchetto 1 kg ca.
- Pere al Moscato DOCG 500 g
- Panettone albicocca e caramello salato 1 kg
- Torta nocciola IGP gluten free 300 g
- Zaba' zabaione 200 g
- Spumante Ferrari Maximum 750 ml
- Scatola grande con coperchio

EURO 267,00 + IVA





TORTELLINI BOLOGNESI

Come da tradizione vuole sono piccoli ma con alta percentuale di ripieno: Mortadella IGP, Prosciutto Crudo, Parmigiano Reggiano e una nota inconfondibile di noce moscata.

PASTA MARCHIGIANA

Tenace ed elastica con un unico grande segreto: grano dall'alto contenuto proteico macinato a grana grossa, acqua di montagna e aria pulita.

DATTERINO GIALLO

Pomodoro datterino giallo coltivato alle pendici del Gargano. Dal sapore dolce e bassa acidità, contiene solo tre ingredienti naturali e biologici: pomodori, acqua e sale.

RAGÙ BOLOGNESE

Ragù realizzato con più del 60% di carne suina, soffritto di verdure fresche, passata di pomodoro e una spruzzata di vino. Cotto lentamente, come a casa.

TOCCHETTI DI FOCACCIA GENOVESE

Da uno storico panificio genovese la celebre focaccia genovese. In versione snack.



PASSATELLI

Tipico piatto della tradizione emiliana.
Ideale per le feste.
250 g



TORTELLINI BOLOGNESI

Ricetta unica Maletti nel rispetto della tradizione.
250 g

PENNE CON GERME DI GRANO, LINGUINE AL MAIS, LINGUINE AL TARTUFO

Paste toscane dell'Antico Pastificio Morelli dal 1860:
500 g - 250 g - 250 g



TAGLIOLINI FINI TAGLIATELLE ALL'UOVO

Pasta all'uovo marchigiana realizzata con semola di prima estrazione, a grana grossa, trafilata al bronzo.
250 g



POLENTA GIALLA

Farina di mais 100% italiana, a macina grossa.
300 g



RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Ricetta tipica milanese con pistilli di zafferano e riso carnaroli.
300 g



MEZZO PACCHERO, SPAGHETTONE QUADRATO

Dalla linea d'autore Fiordimonte, pastificio marchigiano.
500 g



RISO CARNAROLI

Coltivato nel Parco Naturale del Delta del Po.
500 g

BRODO DI CARNE

Preparato con tagli di gallina, manzo e verdure fresche. Senza glutammato. 1 lt



PASSATA DI POMODORO CONTADINA

Passata rustica e corposa, con pomodori 100% italiani coltivati in Puglia. Sapore intenso. 446 ml



RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Antica ricetta della famiglia Maletti. Senza glutammato né conservanti aggiunti. 180 g



SUGO ALL'ARRABBIATA

Antica ricetta casalinga con peperoncino, prezzemolo e aglio fresco. Senza glutammato né conservanti. 180 g



RAGÙ D'ANATRA

Ad altissima percentuale di carne, fatti secondo procedimento casalingo. Carne (44%), verdure fresche, spezie e bucce di limone fresco, olio extra vergine di oliva 180 g



PESTO ROSSO

Rivisitazione della classica ricetta del pesto alla genovese con aggiunta di pomodoro italiano. 180 g



ACETO BALSAMICO IGP INVECCHIATO

Dolcissimo naturalmente. in quanto realmente invecchiato 3 anni in botti di rovere. 250 ml



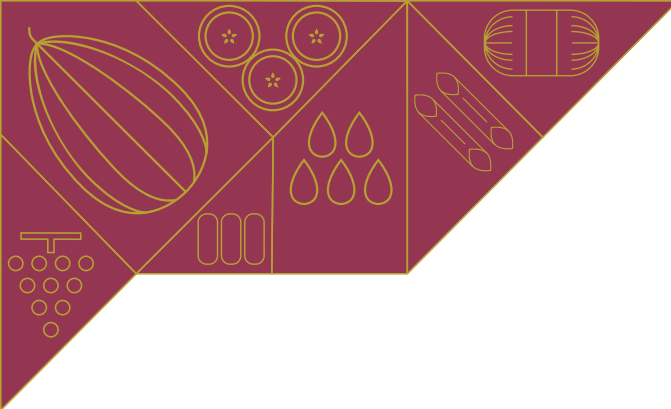
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Da una centenaria tradizione di Spoleto, un olio a bassissima acidità, non filtrato. 500 ml

OLIO AL PEPERONCINO

Olio extravergine di oliva aromatizzato al peperoncino. 250 ml





CARCIOFINI IN OLIO EVO

Morbidi e gustosi.
Senza il sentore di
aceto.
180 g



PEPERONCINI RIPIENI

Peperoncini rossi
tondi in olio
d'oliva farciti con
crema di capperi,
acciughe e tonno.
180 g



FILETTI DI TONNO ROSSO SICILIANO

Un'autentica
eccellenza del
nostro mare.
Almeno sei mesi di
stagionatura.
100 g



BOTTARGA DA ANTICA TRADIZIONE SARDA

Uova di muggine
con sola aggiunta
di sale.
80-110 g ca.



ALICI DEL CANTABRICO

Filetti di alici di
grandi dimensioni
50g



CAVOLO ROSSO

Cavolo cappuccio
rosso in agrodolce.
Ideale per bolliti,
formaggi e carni
arrosto.
280 g



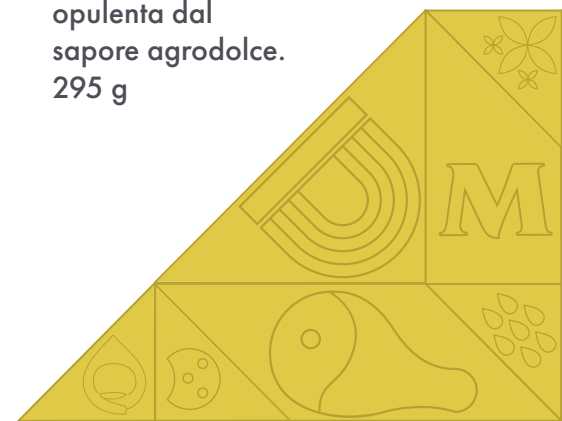
OLIVE DI CERIGNOLA BIO

Grandi, succose,
conservate in
salamoia seguendo
un'antica ricetta.
314 g



GIARDINIERA DI LUCIANA

Una miscela di
verdure ricca ed
opulenta dal
sapore agrodolce.
295 g



LENTICCHIE UMBRE

Eccellenza italiana prodotta da tre generazioni a Colfiorito (PG).
400 g



FUNGHI PORCINI AL FORNO

Grigliati e conditi con olio di oliva, aglio e prezzemolo.
Senza aceto.
190 g



TARTUFO NERO

Fettine di tartufo italiano estivo in olio extra vergine d'oliva,
50 g



SALSA TARTUFATA

Tartufo nero estivo, funghi champignons e olive dall'Umbria.
90 g



DATTERINO GIALLO BIO

Coltivato alle pendici del Gargano e raccolto maturo.
370 ml



TARALLI TRADIZIONALI

Taralli tradizionali all'olio extra vergine di oliva
300 g



GRISSINI MULTICEREALI

Grissini senza aromi o conservanti
Saporiti e croccanti grazie alla farina multicereali.
150 g



TOCCHETTI DI FOCACCIA GENOVESE

Da uno storico panificio di Genova la celebre focaccia.
150 g





CULATTA

Nobile frutto della tradizione norcina, il cuore del prosciutto da cosce selezionate italiane. Fetta dolce e marezzata.

PANCETTA AGLIO E PEPE NERO

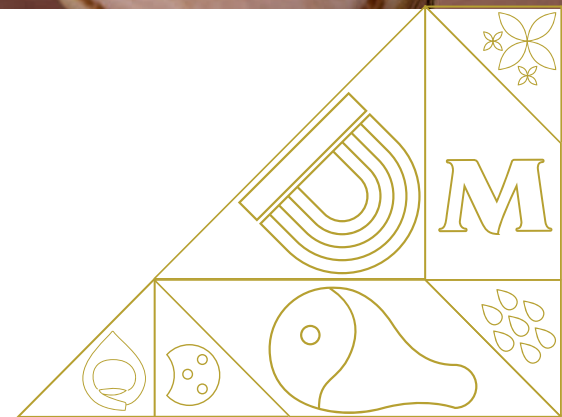
Antica tradizione del Centro Italia

MORTADELLA IN VESCICA LEGATA A MANO

Prodotta a Bologna dalla più antica tradizione famigliare esistente ad oggi. Insaccata e legata a mano.

SALAME SENZA LARDELLI "GEMINIANO"

Antico salame della città di Modena, di solo fondello di prosciutto, dalla fetta rossa, senza lardelli. Con solo il 9% di grassi.



CULATTA CON COTENNA

Il cuore del prosciutto, pulito al coltello, stagionatura lenta in cotenna, fetta più dolce e morbida.

Intera 4,5 kg ca. e metà 2 kg ca.



FIOCCO DI PROSCIUTTO

Prodotto della piana Parmense, fratello più piccolo del Culatello. Fetta che si scioglie al palato, mai salato. 900 g ca.



PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI

senz'osso 7,5 kg ca., metà 3,5 kg ca. e trancio 1,7 kg ca. Stagionato nel prosciuttificio situato nella zona DOP di Pastorello di Parma.



TRANCIO DI PROSCIUTTO SCELTO DOLCE

Prosciutto scelto stagionato in Emilia (PR), diviso in tranci regolari. 1,3 kg ca.



SALAME CACCIATORE

Salame storico noto come merenda del cacciatore, morbido e dolce. 160 g ca.



SALAME AL TARTUFO

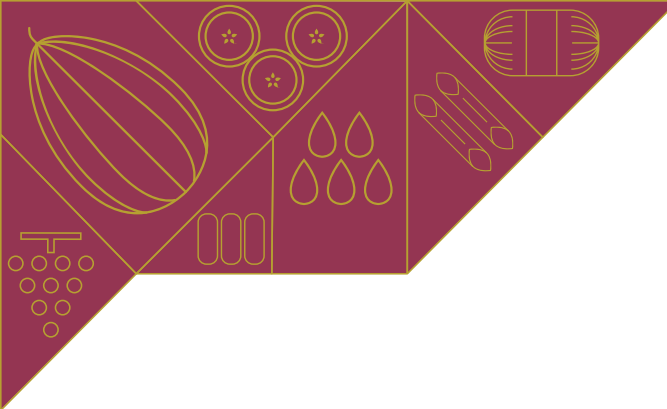
Salamino gourmet arricchito con abbondanti scaglie di tartufo estivo. 220 g ca. con sacchetto o senza



SALSICELLA EMILIANA

Salamella bolognese, morbida e dolcissima, con ottima pelabilità, dal sapore dolce e appetitoso. 500 g ca.





SALAME GENTILE

Salame emiliano per eccellenza, morbido, dolce e poco speziato. Con o senza sacchetto. 700 g ca.



SALAME GEMINIAMO

Salame morbido senza lardelli, ricco di gusto e a basso contenuto di grassi. Insaccato in un budello (pela-facile). 450 g ca.



SALAME AL BAROLO

Salamino gourmet al vino Barolo DOCG che conferisce un profumo e una dolcezza davvero unici. 220 g ca. Con o senza sacchetto



CUORE DI SPECK

Da un'antica macelleria della Val di Fassa il vero speck trentino. 450 g ca.



FILETTO SUINO AFFUMICATO

Delizia trentina affumicata al naturale. Dalla parte più pregiata del maiale: il filetto. 360 g ca.



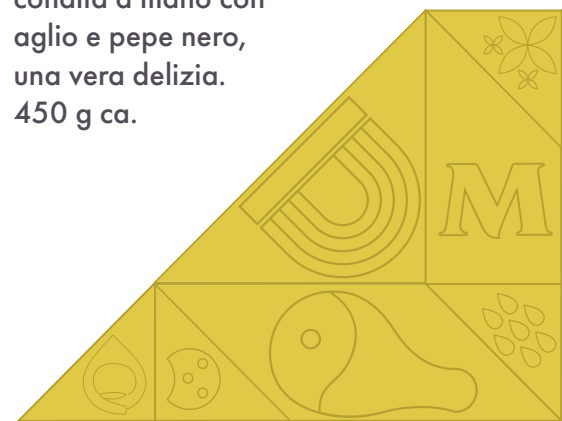
MORTADELLA LA COLOMBINA O LA DUCALE A BOLOGNA

Mortadella prodotta da più di un secolo, formati:
- vescica naturale in corda da gr 900 ca. con o senza sacchetto
- in trancio sottovuoto gr 500 ca.



TRANCIO PANCETTA AL PEPE NERO

Pancetta italiana condita a mano con aglio e pepe nero, una vera delizia. 450 g ca.



COTECHINO PRECOTTO

Prodotto tipico della tradizione emiliana simile allo zampone ma senza cotenna esterna.
500 g



ZAMPONE PRECOTTO

Preparato secondo la ricetta di famiglia tramandata da cinque generazioni.
1 kg



STINCO DI PROSCIUTTO

Saporito ma leggero grazie alla cottura a vapore.
650 g



STINCO GOURMET ALLA BIRRA

Stinco di suino condito con sale, pepe e birra senza glutine. Cotto sottovuoto per un risultato di alta cucina.
650 g



STINCO GOURMET ALLE PRUGNE E SANGIOVESE

Stinco di suino selezionato pesante, condito con la sua speciale salina con prugne e Sangiovese e miele. Profumato e agrodolce.
650 g



GUANCIALE DEL NORCINO

Gola di suino fresca nazionale, stagionata minimo 90 giorni. Sapore dolce e delicato, valorizzato dal pepe macinato.
450 g ca.



GRAN POLLO RIPIENO

Fatto a mano. Con carni italiane e farcitura di uova, verdure e parmigiano reggiano dop.
2 kg sv - ca.





PERE AL MOSCATO D.O.C.G.

Ogni vaso racchiude un'incontro autentico tra la dolcezza della frutta secca e l'intensità aromatica dei vini del Piemonte. Un prodotto ricco di gusto perfetto per accompagnare dessert e formaggi.

PECORINO DELLA VALDICHIANA IN FOGLIE DI CASTAGNO

Pecorino della Valdichiana affinato in barrique a temperatura non fredda; affinatura che permette al formaggio di assorbire tutti i profumi del castagno.

PARMIGIANO REGGIANO OLTRE 26 MESI

Da mucche foraggiate con erba dei prati stabili, tipici emiliani, che conferiscono un gusto ed una combinazione di elementi unici e irripetibili.

ACETO BALSAMICO DI MODENA INVECCHIATO

Aceto balsamico modenese, di tradizione familiare, invecchiato almeno tre anni, denso e dolce.

SALSINA PER FORMAGGI PERE E CAROTE

Mostardina agrodolce per formaggi prodotta con pere Abate e carote.

Ideale con formaggi a pasta dura di sapore intenso.



PECORINO IN FOGLIE DI CASTAGNO

Dalla Valdichiana un
affinato in barrique
a temperatura non
fredda così da
assorbire tutti i profumi
del castagno.
500 g ca.



FORMAGGIO 4 STAGIONI

Latteria stagionato
come un tempo,
gusto intenso
leggermente
piccante
300 g



PARMIGIANO REGGIANO +26 MESI

Un 26 mesi,
pastoso, morbido e
dolce.
350 g circa s.v.



PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA OLTRE 24 MESI

Dal gusto perfettamente
bilanciato dato
dall'utilizzo di
ingredienti genuini,
tipici della campagna
emiliana.
500 - 950 g ca. s.v. o
sacchetto



PERE AL MOSCATO DOCG

Conserva dolce di
pere piemontesi
tagliate e immerse in
uno sciroppo a base
di pregiato vino
Moscato e zucchero.
500 g



MIELE MILLEFIORI DEL DELTA DEL PO

Da arnie dislocate in
zone incontaminate
del Delta del Po, nasce
un miele
millefiori chiaro e
delicato grazie
ai cespugli di Amorfa.
250 g



SALSE PER FORMAGGI: PERE E CAROTE O AI FICHI

Prelibatezze
piemontesi fatte
di frutta e verdura
di stagione.
110 g



MOSTARDA DI BOLOGNA

Particolare composta
la cui ricetta è rimasta
inalterata da 100 anni
a base di mele, pere
cotogne e scorze di
arance e limoni.
370 g





PANETTONE ALBICOCCA E CAMELLO SALATO

Dall'esperienza centenaria di una famiglia di pasticceri Vicentini, esperti lievitori , un panettone che ricorda le brioches appena sfornate.

NOCCIOLATO MARCHIGIANO

Tradizione familiare di generazioni di pasticceri di Ancona, un nocciolato sublime, di pasta di cacao, gianduia, nocciole e copertura fondente.

TORTA TENERINA AL CAFFÈ

Dolce tipico della tradizione emiliana, dal gusto avvolgente e dal cuore morbido. Senza farina di grano, né burro. Impastata con farina di nocciola.

MANDORLATO DI COLOGNA

Storica produzione dal 1918 in Vicenza. Specialità dolciaria a base di mandorle, zucchero , miele e albume d'uovo. Croccante e profumato.

BISCOTTI PIEMONTESE ALLA NOCCIOLA

Piccola pasticceria gluten free ideale per accompagnare il caffè in questa originale forma a dischetto. Solo nocciole del monferrato tostate, zucchero, albume e senza conservanti



PANDORO TRADIZIONALE

Pandoro, sofficissimo,
prodotto a Verona
dal 1896.
750 g



PANETTONE ALBICOCCA E CARAMELLO SALATO

Un panettone che
ricorda le brioches
appena sfornate dai
maestri pasticceri
veneti.
1 kg



PANETTONE ALTO

Panettone ricchissimo
di uvetta, preparato
con lievito madre e
lievitazione naturale
di 36 ore.
750 g



PANETTONE CIOCCOLATO

Impasto classico del
panettone senza
uvetta e canditi, ma
con abbondanti
gocce di cioccolato.
1 kg



PANETTONE TRADIZIONALE

Lievitazione
naturale, senza
aromi, ricco di
canditi e uvetta
bagnata nello
Zibibbo.
1 kg



ZABA' ZABAIONE

Ideato dal maestro
gelatiere torinese Alberto
Marchetti. Con tuorli
d'uovo fresco da galline
allevate a terra, zucchero
100% italiano e vino
Marsala.
200g



TORTA NOCCIOLA IGP G.FREE

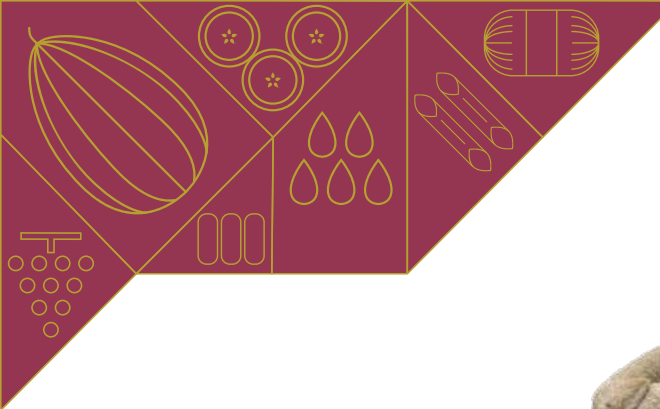
Torta trionfo di nocciole
tostate. Specialità
tipica del Monferrato,
realizzata con nocciole
Tonda Gentile Trilobata
e materie prime a Km
0. Prodotto certificato
senza glutine.
300 g



TORTA TENERINA AL CAFFÈ

La sua caratteristica
è la crosticina esterna
ed il cuore morbido.
Con profumo di caffè.
Senza farina e senza
burro.
300 g





CIAMBELLE VINO ROSSO

Dolce casalingo del centro Italia, leggerissimo e gustoso, senza uova, né burro e con poco zucchero. Impastato con vino rosso e olio. 250g



VIENNESI BABBI

I famosissimi wafers di Cesena alla vaniglia ricoperti di cioccolato in confezione regalo da 4 pz



AMARENE FONDENTI E CACO

Pralina che unisce la freschezza e l'acidità di una morbida amarena candita intera alla ricchezza del cioccolato. 130 g



MORETTI ALLA NOCCIOLA

Squisiti biscotti di pasta frolla, ricoperti di finissimo cioccolato e farciti con crema di nocciola. 170 g



COOKIES CACAO E CIOCCOLATO

Cookies al burro, dal perfetto equilibrio tra croccantezza del biscotto e sapore di cioccolato. 250 g



BISCOTTI ALLA NOCCIOLA IGP GLUTEN FREE

Solo nocciole tonde gentili del Monferrato IGP Piemonte tostate con poco zucchero e albume. 150g



MENECHINE FONDENTI

Croccante biscotto in cialda con crema al cioccolato fondente. 140 g



CIALDE DI MONTECATINI

Delizioso biscotto del 900 composto da due friabili sfoglie che contengono una farcitura di mandorle e zucchero. 225 g



PRALINE RIPIENE

Boules dal cuore morbido a diversi gusti ricoperte da un sottile strato di cioccolato fondente.

200 g



NOCCIOLATO

Prodotto di una storica pasticceria marchigiana. Sublime pasta di cacao al gianduia, nocciole e copertura fondente. 200g



PANTORRONE CLASSICO

Leccornia tipica campana con farcitura di pan di spagna imbevuto nel liquore, ricoperto di finissimo cioccolato fondente. 160g



MANDORLATO IL SUPERIORE

Eccellenza lavorata secondo tradizione. Realizzato con mandorle pregiate e miele prelibato. 120 g



MANDORLATO DI COLOGNA

Da Colonia il celebre torrone con mandorle intere, albume e miele. 100 g



CIOCCOLATO DI MODICA IGP

Eccellenza agroalimentare della Sicilia, dal raffinato profumo di spezie e alla tipica consistenza granulosa. versione 70% cacao senza aromi 75 g



CIOCCOLATO DI MODICA IGP AGLI AGRUMI

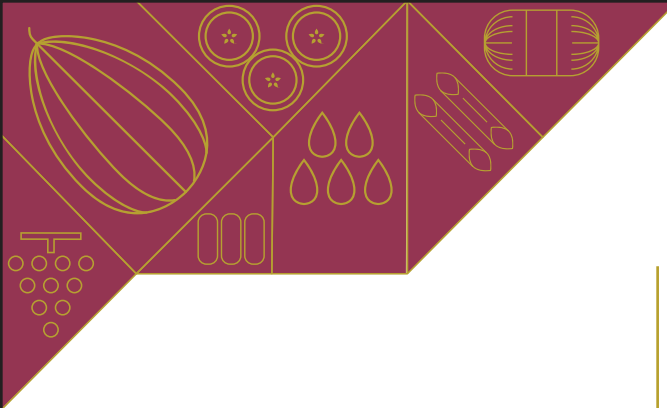
Da un piccolo laboratorio di Modica. Cioccolato IGP al gusto di mandarino e arancia. 75 g



CIOCCOLATO DI MODICA IGP AL SALE

Eccellenza agroalimentare della Sicilia, che fonde il dolce del cacao al salato dei cristalli di sale in un connubio perfetto. 75 g





COMPOSTA DI FRAGOLE

Solo fragole e mele, senza zuccheri aggiunti.
210 g



COMPOSTA DI PESCHE

Solo pesche e mele di Romagna, senza zuccheri e additivi aggiunti.
210 g



FICHI DI ROMAGNA CARAMELLATI

Specialità romagnola creata dopo una lunga lavorazione.
120 g



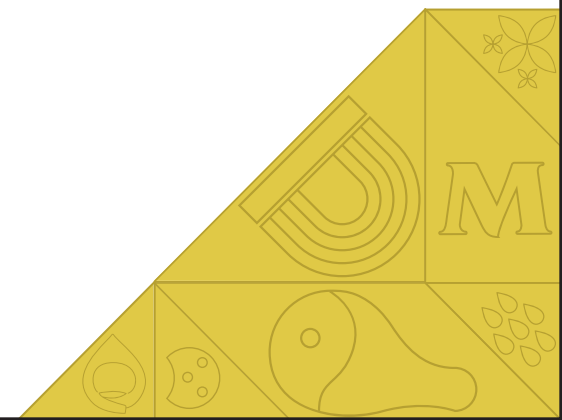
CHRISTMAS TEA

I profumi dell'inverno racchiusi in diversi sacchetti natalizi di tè aromatizzato.
20 g



CREMA ALLA NOCCIOLA 60% SENZA ZUCCHERO

Crema spalmabile di nocciola e cacao, gustosa e cremosa. Zero zucchero.
200 g





VALDOBBIADENE DOC BRUT MILLESIMATO

Spumante fresco con profumi di crosta di pane e frutta (mela, pera, pesca). Perlage fine e persistente, gusto secco e deciso, con note di frutta e fiori bianchi in armonia.

BLANQUETTE DE LIMOUX TRADITION

Quasi tutto Mauzac, si presenta fresco, equilibrato e fruttato. Note di fiori e frutta bianca, palato rotondo con acidità vivace e affascinante.

FERRARI MAXIMUM BLANC DE BLANCS

Chardonnay in purezza, profumi di mela, agrumi, fiori e crosta di pane. Sorso morbido, cremoso, fresco e minerale, con lunga persistenza; affinamento di 36 mesi sui lieviti.

GEWURZTRAMINER D.O.C.

Giallo dorato e intensamente aromatico, con note floreali e leggere spezie. Vino da meditazione, ideale con salumi speziati, salmone affumicato e formaggi saporiti.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Rosso rubino con riflessi granata, profumi di viola e frutti di bosco. Al palato è morbido, strutturato, con tannino equilibrato e buona eleganza complessiva.

CHIANTI CLASSICO SUPERIORE D.O.C.G.

Rubino con riflessi violacei, naso complesso tra ciliegia, prugna, vaniglia e tostature. Gusto morbido e avvolgente, tannini vellutati e finale lungo e saporito.

VINO ROSSO



Merlot Biologico
Rubicone IGT
750 ml
Terre Cevico
Emilia Romagna



Cabernet
Sauvignon DOC
750 ml
Capo di Vigna
Veneto



Valpolicella
Ripasso
Superiore DOCG
750 ml
Soriaghe Bennati
Veneto



Amarone
Valpolicella DOCG
750 ml
Feudo
Italia
Veneto



Barolo DOCG
"Passione di Re"
750 ml
Gabriele
Scaglione
Piemonte



Langhe
Nebbiolo DOC
750 ml
Gabriele
Scaglione
Piemonte



Nobile
Montepulciano
DOCG
Tenuta Calimaia
750 ml
Toscana



Chianti
Classico
DOCG
750 ml
Poggio dei
Salici
Toscana



Morellino Di
Scansano
DOCG
750 ml
Frescobaldi
Toscana



Brunello Di
Montalcino
DOCG Castel
Giocondo
750 ml
Frescobaldi
Toscana



Montepulciano
d'Abruzzo
DOC 750 ml
Italo Pietrantoni
Abruzzo



Primitivo Di
Manduria
DOP 750 ml
Poggio Maru
Puglia



Nero D'Avola
DOC
Lamùri
750 ml
Tasca Conti
D'Almerita
Sicilia



Etna rosso DOC
Luveru Piaciri
750 ml
Al-cantàra
Sicilia

Gewurztraminer
DOC
750 ml
Traversi
Trentino



Pinot Grigio DOC
750 ml
Capo di Vigna
Veneto



Grechetto IGT
750 ml
Casale Triocco
Umbria



Lugana DOC
750 ml
Contessa Giulia
Veneto



VINO BIANCO

Ribolla Gialla
IGT
750 ml
Blason
Friuli



Arboreo
Pecorino IGT
750 ml
Italo Pietrantonj
Abruzzo



Greco di Tufo
DOCG
750 ml
Rocca del
Dragone
Campania



Catarratto
Ciuri di strata
DOC
750 ml
Al-cantàra
Sicilia



Etna bianco
Occhi di Ciuri DOC
750 ml
Al-cantàra
Sicilia



VINO EMILIANO

Lambrusco
Grasparossa
DOP
Maletti
750 ml
Emilia



Lambrusco
di Sorbara
DOP Rosè
Maletti
750 ml
Emilia





BOLLICINE METODO CLASSICO



Roero Arneis DOCG
Dosage "0" Blanc
De Blancs
750ml
Angelo Negro
Piemonte



Spumante Trento
DOC Brut
750 ml
Gaierhof
Trentino



Franciacorta
Brut
DOCG
750 ml
Muratori
Lombardia



Elém Alta
Langa DOCG
Pas Dose'
750 ml
Eleonora
Martini
Piemonte



Bellavista
Assemblage 2
750 ml
Bellavista
Lombardia



Ferrari
Maximum
Blanc de blancs
750 ml
Ferrari
Trento

BOLLICINE METODO CHARMAT



Prosecco DOC
Extra Dry
750 ml
Reguta
Veneto



Valdobbiadene Sup.
DOCG Millesim. Brut
750 ml
Salatin
Veneto



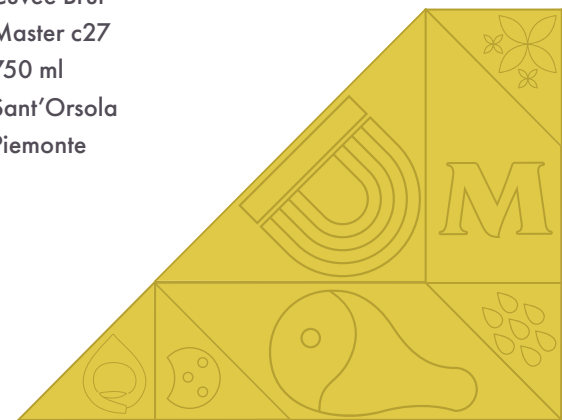
Spumante Durello
Brut DOC
750 ml
Monti Lessini
Veneto



Zefiro Spumante
No Alcol
750 ml
Terre di Cevico
Veneto



Cuvée Brut
Master c27
750 ml
Sant'Orsola
Piemonte



Bordeaux
Superieur
Chateau Croix
Mouton
750 ml
Jean Pihilippe
Janouveix
Francia
Bordeaux



Châteauneuf
du Pape
750 ml
Domaine de la
Solitude
Francia del Sud



Chablis
Bourgogne
750 ml
Domaine Fevre
Francia Borgogna



Côtes du Rhône Blanc
750 ml
Domaine De La
Solitude
Francia Del Sud



DALLA FRANCIA

Côtes du Rhône
Rouge
750 ml
Domaine De La
Solitude
Francia Del Sud



Blanquette De
Limoux
Tradition Mig
750 ml
Antech Francia
Limoux



Champagne Rose'
Grand Cru -
Ambonnay
750 ml
Bernard Bremont
Francia Champagne



Champagne Brut
Grand Cru - Ambonnay
750 ml
Bernard Bremont
Francia Champagne



Champagne
Brut suprême
750 ml
Aleran
Francia Champagne



Champagne
Dom Perignon
750 ml
Dom Perignon
Francia Champagne





VIN SANTO DEL NONNO
Dal colore ambrato e con un
aroma profumato persistente
e gradevole. Gradazione
alcolica 16%.
750 ml



NOCINO
Antico liquore modenese
prodotto dal mallo di
noce, con l'aiuto del sole.
500 ml



LIQUORE ALLO ZABAGLIONE
Limited Edition
Liquore tipo zabaglione a
base di uova e marsala.
Gradazione alcolica 17%.
500 ml



LIQUORE AL CIOCCOLATO
Limited Edition
Liquore al cioccolato.
Gradazione alcolica 15%
500 ml

STANDARD



Valigetta e velina
45 x 32 x 13 cm soggetti misti



Shopper Natale
30 x 23 x 32 cm



Scatola Duomo
30 x 23 x 34 cm



Scatola per Vini
X2 - X3 - X4 - X6

MEDIE



Cofanetto casa degli Artigiani
37 x 23 x 14 cm



Scatola con Coperchio e Velina
42 x 29,5 x 27 cm



Valigetta Grande e Velina
45 x 32 x 15 cm soggetti misti



Scatola Vintage Big
33 x 28 x 35 cm



Cesto in Tessuto e Velina
40 x 32 x 27 cm

GRANDI



Bauletto in Stoffa e Velina
43 x 32 x 15 cm



Scatola Grande con Velina e
coperchio 53 x 39 x 25 cm



Baulone Romantica e Velina
60 x 45x 30 cm

IL DONO IN PIU'

Sapevi che ad ogni nuovo nato ogni 54 sarà diagnosticato l'Autismo?

Vogliamo farti conoscere un gruppo di ricercatori straordinari, che si impegna per cambiare il futuro di tantissime famiglie, un bambino alla volta. Conoscerli ci ha sconvolti, commossi e, infine, riempiti di speranza. Incontrali anche tu!



Per le donazioni di Natale Maletti 1867 e Commerciale Pezzolato hanno scelto l'Associazione Errepiù R+. Questi ricercatori, che abbiamo visto lavorare, ci hanno entusiasmato! Stanno migliorando l'efficacia dei trattamenti per i disturbi del neurosviluppo, offrono servizi innovativi per i bambini disabili e vanno a portare formazione alle famiglie e alle scuole. Per saperne di più vai su errepiu.org
Vuoi aiutarci anche tu?

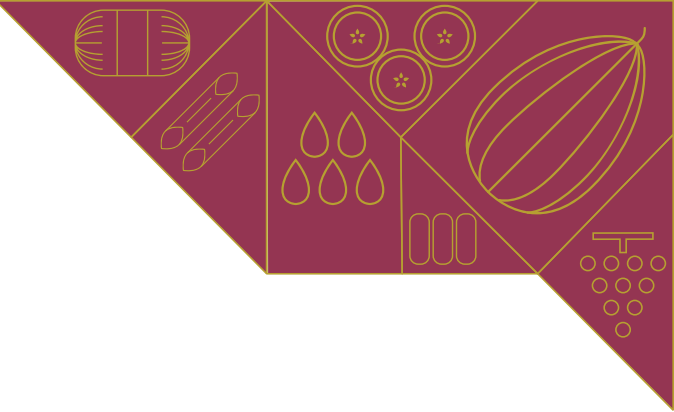
SOSTIENICI

Grazie al tuo aiuto sosterrai le nostre ricerche in modo da migliorare l'efficienza dei trattamenti ABA (Applied Behavior Analysis) e migliorare la qualità di vita di bambini e ragazzi diagnosticati di autismo o altri disturbi.

BONIFICO

intestato a: Associazione Errepiù APS via Callas 7 – 42048 Rubiera RE Causale: donazione liberale
BPER Scandiano RE IBAN: IT 26 0 05387 66511 000003144117
ONLINE all'indirizzo: <https://errepiu.org/donazioni/> o dal tuo smartphone





STORIA DEI CESTI DI NATALE MALETTI

I cesti Maletti nascono dalla tradizione gastronomica della famiglia Maletti, che dal 1867 produce salumi di eccellenza a Casinalbo, nel modenese. Da piccolo laboratorio specializzato in salami, salsicce e zamponi, l'azienda crebbe fino a ottenere prestigiosi riconoscimenti, tra cui il titolo di "fornitore delle case reali" dei Savoia.

Negli anni '50 la notorietà dei prodotti Maletti aveva ormai superato i confini locali e le celebri ceste natalizie divennero un dono particolarmente apprezzato non solo a Modena e Bologna. Al loro interno trovavano posto le specialità simbolo dell'azienda, come zampone, cotechino, salamini, prosciutti e mortadella, autentiche espressioni della tradizione emiliana.

Negli anni '90, con la crescente richiesta da parte delle aziende, Maletti sviluppò un servizio di personalizzazione che consentiva di creare cesti su misura con prodotti accuratamente selezionati e specialità enogastronomiche rappresentative del territorio.

Dagli anni 2000 l'offerta si è ampliata includendo eccellenze provenienti da tutta Italia. Oggi la Business Unit dedicata ai cesti natalizi è gestita in collaborazione con Commerciale Pezzolato S.r.l., azienda con oltre trent'anni di esperienza nella regalistica enogastronomica. Nascono così cesti che celebrano le migliori tradizioni regionali italiane, portando sulle tavole delle feste una selezione di sapori autentici e ricercati..

