



NATALE 2025



REGALI PER AZIENDE

Sei un'azienda? Vuoi un preventivo?

CONTATTA IL SERVIZIO CLIENTI

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

MAIL: regaliaziendali@maletti1867.it



Vuoi creare da solo la tua cesta?

Vai sul sito www.crealatuacesta.it Oppure inquadra il QR code

CONFEZIONAMENTO

Ogni scatola litografata è protetta da ulteriore imballo che ricorda le vecchie cassette di legno degli anni 30. È possibile chiedere la consegna priva dell'imballo esterno.

All'interno delle scatole con coperchio i prodotti sono avvolti da una elegante carta velina.

Inquadra per vedere come confezioniamo le vostre ceste.



PERSONALIZZAZIONE

È possibile inserire un biglietto augurale all'interno del pacco.

È possibile personalizzare la scatola a vostro piacimento tramite applicazione di una fascia in cartoncino che avvolge la confezione, oppure con una coccarda legata con nastro, con la grafica da voi fornita.

CONSEGNE

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

I costi di consegna variano in base al numero e al volume delle ceste ed al numero delle sedi di destinazione

e vi verranno comunicati contestualmente all'invio dell'offerta.

Effettuiamo anche consegne espresse a singoli destinatari.

Il costo di spedizione in Italia per singolo pacco a singolo destinatario con corriere espresso ammonta a

€ 10,40 (+0.80 per le isole e Calabria) + iva 22%; è compreso l'avviso di consegna.

Puoi scaricare il catalogo anche in pdf dal sito al link www.maletti1867.it/ceste



La data effettiva di consegna vi sarà comunicata dal nostro ufficio vendite 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



UN NATALE PER DUE

PANTORRONE AL TIRAMISÙ 160 g

PANETTONE ALTO 750 g

SPUMANTE CUVEE' MASTER C27 BRUT 750 ml

SHOPPER NATALE

Euro 20,50 + iva

IL NATALE DELO SPORTIVO

MEZZI PACCHERI 500g

PASSATA DI POMODORO BIO 370 ml

CARNE SECCA DI TACCHINO 50 g

TOCCHETTI FOCACCIA GENOVESE 150 g

OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE 180 g

PROSECCO DOC 750 ml

SHOPPER NATALE

Euro 32,50 + iva



LA DOLCE MERENDA DI NATALE

PANDORO TRADIZIONALE 750 g

MACEDONIA DI BOSCO 314 ml

CHRISTMAS TEA 20 g

CIALDE CROCCANTI

ALLA NOCCIOLA 160 g

SHOPPER NATALE

Euro 30,50 + iva



[illegible]

Euro 39,00 + iva

TÊTE-À-TÊTE DI NATALE

GIARDINIERA DI LUCIANA 295 g

SALAME GEMINIANO SV SCATOLA 500 g

GRISSINI GOURMET NOCI E NEBBIOLO 200 g

TAVOLETTA FONDENTE CON

FRUTTA SECCA 100 g

VALDOBBIADENE DOCG MILLESIMATO 750 ml

COFANETTO LA CASA DEGLI ARTIGIANI

Euro 50,50 + iva





UN NATALE IN CASA

NOCCIOLATO BIANCO DI SEVERINI 200 g

PECORINO CANESTRATO

DI AMATRICE SV 200 g

GUANCIALE DEL NORCINO TRANCIO 450 gr

SPAGHETTONI QUADRATI 500 g

DATTERINO GIALLO NAT.BIO 370 ml

MERLOT RUBICONE BIO. IGT 750 ml

COFANETTO LA CASA DEGLI ARTIGIANI

Euro 50,50 + iva



UN NATALE A BOLOGNA

BRODO DI CARNE FRESCO 1lt

PASSATELLI FRESCHI 250 g

PAPPARDELLE ALL'UOVO 250 g

RAGÙ ALLA BOLOGNESE 180 g

MORTADELLA DUCALE IN SCATOLA 500 g

MOSTARDA DI BOLOGNA 370 g

TORTA TENERINA 300 g

PIGNOLETTA FRIZZANTE DOC 750 ml

VALIGETTA MEDIA

Euro 60,50 + iva



UN NATALE A MODENA

TORTELLINI PROSCIUTTO FRESCHI 250 g

COTECHINO PRECOTTO 500 g

LENTICCHIE DEI MONTI SIBILLINI 250 g

PARMIGIANO REGG. 26 MESI 350 g

ACETO BALSAMICO IGP

INVECCHIATO 250 ml

AMARETTI MODENESI 130 g

LAMBRUSCO GRASPAROSSA 750 ml

VALIGETTA MEDIA

Euro 61,50 + iva



UN NATALE GOURMET AL MARE

PENNE CON GERME DI GRANO 500 g

BOTTARGA DI MUGGINE 80-110 g

FILETTO DI TONNO ROSSO SICILIANO 100 g

POMODORINI SECCHI 180 g

PESTO ALLA GENOVESE SENZ'AGLIO 90 g

PANETTONE AL CIOCCOLATO 1 kg

PECORINO IGT 750 ml

VALIGETTA GRANDE

Euro 72,00 + iva



UN NATALE GOURMET IN MONTAGNA

POLENTA GIALLA ISTANTANEA 300 g
FUNGHI PORCINI AL FORNO 190 g
STINCO GOURMET CON SACCHETTO 650 g
GRISSINI GOURMET NOCI E NEBBIOLO 200 g
PANETTONE TRADIZIONALE 1 kg
BISCOTTI PROFUMO DI STRUDEL 270 g
STECCA AL CIOCCOLATO FONDENTE
CON FRUTTA SECCA 100 g
GEWÜRZTRAMINER I TRAVERSI 750 ml
VALIGETTA GRANDE

Euro 83,00 + iva



UN NATALE RAFFINATO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO 300 g

PICCOLO PECORINO IN FIENO 500 g

MIELE MILLEFIORI DEL DELTA PO 250 g

SALAME DEL CONTADO 500 g

CIALDE CROCCANTI RIPIENE

DI NOCCIOLA 160 g

NOCCIOLATO DI SEVERINI 200 g

GRISSINI GOURMET NOCI E NEBBIOLO 200 g

PANDORO TRADIZIONALE 750 g

BLANQUETTE DE LIMOUX

TRADITION MIG 750 ml

SCATOLA VINTAGE RENNE

Euro 98,00 + iva



IL NATALE DEL NORCINO

MORTADELLA VESCICA

CON SACCHETTO 900 g

FIOCO DI PROSCIUTTO METÀ 900 g

STROLGHINO IN TELA 170 g

CUORE DI SPECK 450 gr

CARCIOFINI IN OLIO EVO 180 g

CORTECCE FONDENTI 200 g

GRISSINI GOURMET NOCI E NEBBIOLO 200 g

TORTA CHIVASSINA 300 g

SPUMANTE DURELLO BRUT DOC LESSINI

750 ml

SCATOLA MEDIA CON COPERCHIO

Euro 113,50 + iva

UN NATALE COME UNA VOLTA

ZAMPONE PRECOTTO 1 kg - LENTICCHIE DEI MONTI SIBILLINI 250 g - TORTELLINI PROSCIUTTO FRESCHI 250 g
BRODO DI CARNE FRESCO 1 lt - TAGLIOLINI FINI 250 g - COMPOSTA DI PESCHE DI ROMAGNA 210 g
PARMIGIANO REGG. 26 MESI 500 g - FIOCCO DI PROSCIUTTO METÀ 900 g - CANTUCCI TOSCANI IGP 300 g
VIN SANTO DEL NONNO 750 ml - PANETTONE TRADIZIONALE 1 kg - SPUMANTE TRENTO DOC BRUT 750 ml
SCATOLA GRANDE CON COPERCHIO

Euro 147,00 + iva



UN NATALE LUSSUOSO

LINGUINE AL TARTUFO 250 g - PAMPAPATO FERRARESE ARTIGIANALE 200 g - PASSATELLI FRESCHI 250 g
SALSA PER FORMAGGI AI FICHI 110 g - PARMIGIANO REGG. 26 M SACCHETTO 1 Kg - PROSCIUTTO S. DANIELE 15M TRANCIO 1,5 Kg
GIARDINIERA DI LUCIANA 295 g - GRISSINI GOURMET NOCI E NEBBIOLO 200 g - ACETO BALSAMICO IGP INVECCHIATO 250 ml
OLIO EX/VERGINE DI OLIVA 500 ml - PANETTONE ALBICOCCA E CAMELLO SALATO 1 kg - BABBI CLASSICI DE LUX 4 pz
CREMA ALLA NOCCIOLA 60% NO ZUCC. 250 g - AMARONE VALPOLICELLA DOCG 750 ml - FRANCIACORTA BRUT 750 ml
SCATOLA GRANDE CON COPERCHIO
Euro 274,00 + iva



IL GRANO ED I CONDIMENTI



MEZZO PACCHERO

Da un'azienda giovane e dinamica sita nell'entroterra delle Marche nasce una pasta tenace ed elastica, che tiene la cottura e assorbe e trattiene i condimenti.

LINGUINE AL TARTUFO E LINGUINE AL MAIS

Prodotti dell'Antico Pastificio Morelli, che da cinque generazioni produce pasta in Toscana. Qui la materia prima viene selezionata con attenzione e la produzione si basa su antiche tecniche artigianali.

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.

FILETTI DI TONNO ROSSO SICILIANO

Specialità siciliana rara e ricercata dal pescato nel mar di Sicilia in maggio, periodo in cui il tonno ha un gusto speciale e un colore rosso vivo, da cui ne deriva il nome.

RAGÙ BOLOGNESE

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



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



TORTELLINI MODENA
 Tortellini freschi con prosciutto crudo.
 250 g



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



TAGLIOLINI FINI
 Pasta secca all'uovo, perfetta per il brodo.
 250 g



POLENTA GIALLA
 Farina di mais 100% italiana macinata in modo artigianale, a macina grossa.
 300 g



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



RISO CARNAROLI
 Coltivato nel Parco Naturale del Delta del Po. "Selezione alta cucina".
 500 g



PAPPARDELE ALL'UOVO
 Pasta emiliana a lenta essiccazione.
 250 g



MEZZO PACCHERO E SPAGHETTONE QUAD. AD ARCHETTO 2.5

Dalla linea d'autore Fiordimonte, esclusiva e di altissima qualità. Genuine, dal sapore autentico e raffinato. Eccellente tenuta alla cottura, trattengono perfettamente ogni tipo di sugo.
 500 g



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

Paste dell'Antico Pastificio Morelli, uniche nel loro genere: la prima contraddistinta dal germe di grano, la seconda al mais "perfetta per persone intolleranti al glutine", la terza al profumo di tartufo.
 500 g - 250 g - 250 g



RAGÙ ALLA BOLOGNESE

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



SUGO ALL'ARROBBIATA

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



RAGÙ SALSICCIA E PORCINI

Ragù con salsiccia fresca, funghi Porcini, pomodoro, soffritto di verdure, prezzemolo fresco e olio. Senza glutine né conservanti.
180 g



DATTERINO GIALLO E PASSATA DI POMODORO

Prodotti con pomodori coltivati alle pendici del Gargano, con solo ingredienti naturali e biologici.
370 ml entrambi



PESTO ALLA GENOVESE SENZ'AGLIO

Prodotto con ingredienti DOP e 100% italiani: olio extravergine di oliva, basilico genovese DOP, Parmigiano Reggiano DOP, pinoli, Pecorino Romano DOP. Senza glutine né conservanti.
90g.



OLIO AL PEPERONCINO

Olio extravergine di oliva aromatizzato al peperoncino.
250 ml



ACETO BALSAMICO IGP INVECCHIATO

Dolcissimo naturalmente. Senza zuccheri né coloranti.
250 ml



SALSA TARTUFATA

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



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

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



FUNGHI PORCINI AL FORNO

Cotti al forno, grigliati
e conditi con
olio di oliva, aglio e
prezzemolo.
Senza aceto.
190 g



CARCIOFINI IN OLIO EVO

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



OLIVE TAGGIASCHE

In olio extravergine
di oliva, da antica
tradizione ligure.
180 g



POMODORINI SECCHI

In olio extravergine
di oliva. Gustosi
e saporiti.
180 g



GIARDINIERO DI LUCIANA

Una miscela di
verdure ricca ed
opulenta dal sapore
avvolgente e
sfizioso in agrodolce.
295 g



FILETTI DI TONNO ROSSO SICILIANO

Di Senapa Provvidenza,
un'autentica eccellenza
del mare nostro. Almeno
sei mesi di stagionatura.
100 g



BOTTARGA THARROS

Uova di muggine con
sola aggiunta di sale.
Dal sapore sapido, con
forte personalità.
80-110 g



PEPERONCINI RIPIENI

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



LENTICCHIE DEI MONTI SIBILLINI

Coltivate da sempre nel
Parco Nazionale
dei Monti Sibillini in
quantità limitata.
250 g



GRISSINI NOCI E NEBBIOLO

Grissini artigianali stirati
a mano, croccanti,
semplici e genuini. Al
gusto noci e nebbiolo.
200 g



TOCCHETTI DI FOCACCIA GENOVESE

Da uno storico panificio
genovese la celebre focaccia
genovese.
150 g

IL TESORO DEL NORCINO



PROSCIUTTO SAN DANIELE TRANCIO SV

Da un piccolo prosciuttificio in San Daniele un prosciutto rinomato per la sua dolcezza unica.

FIOCO DI PROSCIUTTO

Prodotto della piana parmense, fratello più piccolo del Culatello con cui condivide origine e lavorazione lunga e manuale.
Dalla fetta scioglievole, mai salato.

MORTADELLA IN VESCIGA LEGATA A MANO

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

SALAME SENZA LARDELLI "SAN GEMINIANO"

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



FIOTTO DI PROSCIUTTO

Prodotto della piana Parmense, fratello più piccolo del Culatello. Fetta che si scioglie al palato, mai salato. Metà S.V. 900 g c.a



TRANCIO DI SAN DANIELE

Da un piccolo prosciuttificio in San Daniele un prosciutto rinomato per la sua dolcezza unica. 1,5 kg c.a



TRANCIO DI PROSCIUTTO SCELTO DOLCE

Prosciutto scelto stagionato in Emilia (PR), diviso in tranci di bella presenza. 1,3 kg



CULATTA CON COTENNA INTERO E META'

A differenza del culatello tradizionale, conserva la sugnatura e il grasso, risultando più dolce e morbido. Intero 5 kg e metà 2 kg



PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI SENZ'OSSO 7,5 KG, META 3,5 KG E TRANCIO 1,7 KG

Stagionato nel prosciuttificio situato nella zona DOP di Pastorello di Parma.



SALAME AL TARTUFO

Arricchito con
abbondanti
scaglie di tartufo
estivo.
220 g



SALAME STROLGHINO DELIZIOSO

Altissima gamma per
le rifilature magre di
culatello e di fiocco di
prosciutto all'interno
dell'impasto.
170g c.a.



BOCCONCINI SALAMINI PICNIC

Salametti magri e
gustosissimi, senza
pepe nero in grani.
Caratteristici per il loro
formato monoporzione.
200g c.a.



SALAME DEL CONTADO

Lavorato da esperti
norcini: racchiude
tradizione, profumo,
aroma, gusto.
A macina media,
speziato e insaccato
a mano in budello di
suino naturale.
500 g c.a.



SALAME GENTILE DI MONTAGNA

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



SALAME GEMINIANO A META SV

Prezioso salame
senza lardelli, con
solo il 9% di grassi.
500 g
Disponibile anche
con scatola regalo.



CARNE SECCA DI TACCHINO

Tagliata a strisce,
aromatizzata,
affumicata e
brevemente stagionata:
perfetta per gli sportivi.
Pronta al consumo.
50 g



GUANCIALE DEL NORCINO TRONCIO

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



PANCETTA AL PEPE NERO

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



GRAN POLLO RIPIENO

Fatto a mano. Pronto in forno in pochi minuti. 2 kg



MORTADELLA TRADIZIONALE

Mortadella tradizionale prodotta nel luogo di origine da più di un secolo, formati disponibili;
- in vescica naturale legata con corda da gr 900 circa impreziosita dal sacchetto di tela,
- in trancio sottovuoto da gr 500 circa, protetta da un'elegante scatolina litografata.



CUORE DI SPECK

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



ZAMPONE PRECOTTO

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



MINI COTECHINO

Tipico della tradizione emiliana simile allo zampone, ma senza cotenna esterna. 300 g



COTECHINO PRECOTTO

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



STINCO DI PROSCIUTTO

Saporito ma leggero grazie alla cottura a vapore. 650g.



STINCO GOURMET

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

DAL LATTE E ALTRE DELIZIE



MOSTARDA DI BOLOGNA

Antica farcitura delle crostate e pinze Bolognesi, a base di mele, pere cotogne e scorze di arance e limoni. Questa particolare marmellata è prodotta dalla medesima azienda da più di cento anni.

PECORINO DELLA VALDIGHIANA AL FIENO

Dalla Valdichiana, un affinato in barrique a temperatura non fredda che permette al formaggio di assorbire tutti i profumi del fieno.

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, e che fanno del Parmigiano Reggiano il re dei formaggi.

ACETO BALSAMICO DI MODENA INVECCHIATO

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

SALSINA PER FORMAGGI AI FICHI

Mostardina agrodolce prodotta con fichi bianchi di stagione. Dal sapore agrodolce e leggermente piccante grazie alla presenza della senape.



PECORINO DELLA VALDICHIANA AL FIENO

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



CANESTRATO DI AMATRICE

Dalla pasta cotta e friabile di color giallo paglierino con occhiatura leggera. Prodotto secondo l'antica ricetta dei pastori Amatriciani dei Monti della Laga.
200 g



PARMIGIANO REGGIANO OLTRE 26 MESI

Da caseifici artigianali un 26 mesi, pastoso, morbido e dolce.
350 g circa s.v.



PARMIGIANO REGGIANO OLTRE 26 MESI

Dal gusto perfettamente bilanciato dato dall'utilizzo di ingredienti genuini, tipici della campagna emiliana.
950 g sv impreziosito dal sacchetto in tela.



PARMIGIANO REGGIANO OLTRE 26 MESI

Dal gusto perfettamente bilanciato dato dall'utilizzo di ingredienti genuini, tipici della campagna emiliana.
500 g sv



SALSE PER FORMAGGI: PERE E CAROTE O AI FICHI

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



MIELE MILLEFIORI DEL PARCO REGIONALE 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



MACEDONIA DI BOSCO

Frutti di bosco sciropati, ideali per guarnire dessert conferendo un tocco di dolcezza in più.
314 ml



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

ZUCCHERO E CIOCCOLATO



PANETTONE ARTIGIANALE ALBICOCCA E CARAMELLO SALATO

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

AMARETTI ARTIGIANALI DI MODENA

Albume, zucchero e mandorla amara, prodotti a mano in pasticceria.

NOCCIOLATO MARCHIGIANO

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

PAMPAPATO FERRARESE ARTIGIANALE

Un gioiello della tradizione ferrarese, un pane di Natale al cioccolato di tradizione antichissima, ricco di mandorle Intere, frutta candita a cubetti, ricoperto di cioccolato extra fondente, dalla speziatura leggera.

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.



PANETTONE ALBICOCCA E CARAMELLO SALATO

Un panettone che ricorda le brioches appena sfornate dai maestri pasticceri Olivieri dal 1882.
1 kg



PANETTONE TRADIZIONALE

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



PANETTONE AL CIOCCOLATO

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



PANETTONE ALTO

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



PANDORO TRADIZIONALE

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



PAMPAPATO ARTIGIANALE

Da una storica pasticceria ferrarese, un dolce tipico a base di mandorle intere e frutta candita ricoperto di cioccolato fondente. Speziatura leggera.
200 g



NOCCIOLATO

Prodotto di una storica pasticceria marchigiana. Sublime pasta di cacao al gianduia, nocciole e copertura fondente, disponibile anche nella versione con cioccolato bianco. 200g



PAN TORRONE TIRAMISÙ

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



MANDORLATO CLASSICO

Da Cologna il celebre torrone con mandorle intere, albume e miele. 90 g



VIENNESI BABBI

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



METEORE

Praline di cioccolato fondente dal sapore intenso, arricchite da un cremoso ripieno alla nocciola. 125 g



CORTECCE FONDENTI

Croccanti sfoglie di torrone alla nocciola ricoperte di cioccolato fondente. 200 g



BISCOTTI AI PROFUMI DELO STRUDEL

Cookies al burro, dal perfetto equilibrio tra la croccantezza del biscotto e la delicatezza degli aromi dello strudel.
270 g



AMARETTI MODENESI

Tipici amaretti di Modena, croccanti all'esterno.
130 g



CANTUCCI TOSCANI CON MANDORLE IGP

Biscotto tipico della tradizione toscana con impasto friabile, mandorle croccanti, sapore unico.
200 g



CIALDE CROCCANTI ALLA NOCCIOLA

Cialda arrotolata a sigaretta ripiena di crema alla nocciola e al cacao. 160 g



CHRISTMAS TEA

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



CHIVASSINI

Questi bocconcini di felicità sono delle meringhette alla nocciola, caratterizzate da una fragranza irresistibile e da un sapore unico che conquista al primo assaggio.
90 g



TORTA CHIVASSINA

Dalla tradizione dolciaria del Piemonte, con nocciole, farina di riso e burro ottenuto dalla panna fresca di centrifuga. 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



CREMA ALLA NOCCIOLA 60% SENZA ZUCCHERO

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



TAVOLETTE DI CIOCCOLATO

Fondente o fondente con
aggiunta di frutta secca.
Rispettivamente 80g e 100g



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 artigianale.
120 g



ELÉM ALTA LANGA DOCG PAS DOSÉ

Metodo Classico piemontese che si distingue per la notevole pulizia e compostezza del corredo aromatico. Millesimo 2017 affinamento 60 mesi sui lieviti.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CASTEL GIOCONDO 2019

Castel Giocondo è un luogo unico a Montalcino, dove la grande varietà di esposizioni e di terreni regalano a questo Brunello infinite sfumature che si combinano tra loro come note di una sinfonia che rimane nel tempo.

BAROLO D.O.C.G. "PASSIONE DI RE" 2018"

Si distingue e lascia il segno per il suo colore rosso carico ed intenso dai potenti riflessi purpurei. Affinamento di 36 mesi di cui 24 in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia.

CHABLIS BOURGOGNE FEVRE

Uno dei più celebri bianchi francesi famoso per i suoi abbinamenti con ostriche e crostacei, è fresco e fruttato con una bella mineralità.

VIN SANTO DEL NONNO 750 ML

Vino da dessert o "meditazione" ideale in abbinamento con dolci di pasta frolla, ma anche a dolci di frutta fresca e secca o a base di creme e cioccolato. Il profumo è complesso di canditi, mandorle, uva passa, cannella e vaniglia. Il gusto è dolce, con buona spalla acida che riequilibra la bocca. Retrogusto di mandorle.



I VINI ROSSI



Merlot Biologico
Rubicone IGT 750ml
Terre Cevico
Emilia Romagna



Cabernet Sauvignon D.O.C.
750ml
Capo di Vigna
Veneto



Valpolicella Ripasso
Superiore D.O.C.G.
750 ml Feudo Italia
Veneto



Amarone Valpolicella
D.O.C.G.
750 ml Feudo Italia
Veneto



Barolo D.O.C.G.
"Passione di Re" 750 ml
Gabriele Scaglione
Piemonte



Langhe Nebbiolo D.O.C.
750 ml
Gabriele Scaglione
Piemonte



Barbera d'Asti
Vignalina D.O.C.G. 750 ml
Tenuta Santa Caterina
Piemonte



Chianti Superiore
D.O.C.G. 750ml
Terre di Cevico
Toscana



Morellino Di Scansano
DOCG 750 ml
Frescobaldi
Toscana



Brunello Di Montalcino
DOCG Castel Giocondo
750 ml Frescobaldi
Toscana



Montepulciano
d'Abruzzo D.O.C. 750 ml
Italo Pierantonj
Abruzzo



Primitivo Di Manduria
DOP 750ml
Poggio Maru
Puglia



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



Etna rosso D.O.C.
Ghiaia nera 750 ml
Tasca Conti D'Almerita
Sicilia

I VINI BIANCHI



Gewurztraminer DOC
750 ml
Traversi
Trentino



Pinot Grigio DOC
750 ml
Capo di Vigna
Veneto



Soave D.O.C.
750 ml
Bennati
Veneto



Lugana D.O.C.
750 ml
Bennati
Veneto



Ribolla Gialla I.G.T.
750 ml
Blason
Friuli



Pecorino IGT
750 ml
Italo Pietrantoni
Abruzzo



Riesling Renano Oltre Po
Pavese DOC s750 ml
Travaglini
Lombardia



Grillo Cavallo
Delle Fate 750 ml
Tasca Conti D'almerita
Sicilia



Etna bianco D.O.C.
Buonora 750 ml
Tasca Conti D'almerita
Sicilia

VINI EMILIANI



Lambrusco
Grasparossa D.O.P.
Maletti
750 ml



Lambrusco di Sorbara
D.O.P. rosè
Maletti
750 ml



Pignoletto Modena
frizzante D.O.C.
Maletti
750 ml

BOLICINE METODO CLASSICO



Roero Arneis D.O.C.G.
Dosage "0" Blanc De Blancs 750ml
Angelo Negro
Piemonte



Spumante Trento D.O.C. Brut
750 ml
Gaierhof
Trentino



Franciacorta Brut
750 ml
Muratori
Lombardia



Elém Alta Langa Docg Pas Dose'
millesimo 2018, 750 ml
Eleonora Martini
Piemonte



Alma Grand Cuvée
750 ml
Bellavista
Lombardia



Prosecco D.O.C. Extra Dry
750 ml
Reguta
Veneto



Valdobbiadene Sup. D.O.C.G. Millesim. Brut
750 ml
Salatin
Veneto



Spumante Durello Brut DOC
750ml
Monti Lessini
Veneto



Zefiro Spumante No Alcol
750ml
Terre di Cevico
Veneto



Cuvée Brut Master c27
750 ml
Sant'Orsola
Piemonte

BOLICINE METODO CHARMAT

DALLA FRANCIA



Bordeaux Superieur
Chateau Croix Mouton 750 ml
Jean Pihilippe Janoueix 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



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
750ml
Aleran
Francia Champagne



Champagne Dom Perignon
750 ml
Dom Perignon
Francia Champagne

LIQUORI



VIN SANTO DEL NONNO

Dal colore ambrato e
con un aroma profumato
persistente e gradevole.
Gradazione alcolica 16%.
750ml
Toscana



GRAPPA BARRIQUE RISERVA MASO FIORINI

Gradazione alcolica 41%.
500 ml



NOCINO

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



LIQUORE AILÒ ZABAGLIONE ARTIGIANALE

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



LIQUORE AL CIOCCOLATO ARTIGIANALE

Limited Edition
Liquore al cioccolato.
gradazione alcolica 15%
500ml

CONFEZIONI

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



cofanetto casa degli artigiani
37 x 23 x 14cm

MEDIE



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



bauletto in stoffa e velina
43 x 32 x 15 cm

GRANDI



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 affondano le loro radici nella lunga tradizione gastronomica della famiglia Maletti, che già nel 1867 produceva salumi di altissima qualità nel piccolo paese di Casinalbo, in provincia di Modena. Inizialmente i fratelli Maletti si dedicavano esclusivamente alla produzione artigianale di salami, salsicce e zamponi. Col tempo, il laboratorio si trasformò in un piccolo stabilimento, grazie al successo dei prodotti e alla richiesta crescente, portandoli presto ad ottenere diverse attestazioni e onorificenze, tra cui anche il prestigioso marchio di riconoscimento di “fornitori delle case reali”, che confermava la qualità e l'eccellenza delle loro specialità, tanto da entrare nelle residenze dei Savoia.

Negli anni '50 la fama dei prodotti Maletti aveva ormai varcato i confini locali, attirando acquirenti non solo da Modena ma anche da Bologna e altre città circostanti, e le famose ceste natalizie Maletti divennero un regalo ricercato. Contenevano tutti i prodotti simbolo dell'azienda: zampone, cotechino, salamini, prosciutti e mortadella, autentiche prelibatezze che rappresentano l'eccellenza culinaria emiliana.

Questi cesti augurali erano apprezzati per l'altissima qualità dei prodotti e divennero negli anni un dono sempre più richiesto, che portava nelle case italiane i sapori più autentici della tradizione.

Negli anni '90 i cesti divennero sempre più richiesti dalle aziende che desideravano omaggiare i propri dipendenti e clienti con doni esclusivi e di alta qualità. La Maletti rispose a questa esigenza offrendo non solo prodotti pregiati e attentamente selezionati, ma anche un servizio di personalizzazione completo: ogni cesto poteva essere infatti composto su misura per rispondere alle necessità specifiche di ogni cliente, includendo i prodotti enogastronomici e le specialità più rappresentative della tradizione emiliana e non solo.

Negli anni 2000, Maletti ha scelto di ampliare la propria offerta, non limitandosi più solo alle specialità dell'Emilia-Romagna ma includendo anche prodotti tipici di altre regioni italiane. Oggi l'azienda ha fatto della gestione delle ceste natalizie una Business Unit gestita in collaborazione con Commerciale Pezzolato S.r.l., azienda veneta di Porto Tolle (Ro) con esperienza trentennale nel settore della regalistica a base di prodotti enogastronomici, che con la massima precisione e puntualità cura la produzione e distribuzione delle ceste. La proposta è di cesti natalizi che rappresentano un viaggio tra le eccellenze gastronomiche regionali, un omaggio alle tradizioni culinarie che rendono unico il nostro Paese.

Ogni cesto viene pensato per portare sulle tavole delle festività un assortimento di sapori rari e autentici.



Maletti 1867 Srl Via della Repubblica 3 - 41051 Castelnuovo Rangone
(MO), Italia Tel. +39 059 539911, fax +39 059 537158,
numero verde 800 016 038 - info@maletti1867.it, www.maletti1867.it



@maletti1867



@maletti_1867

