Il mio menu delle feste

Scelga il menu del suo Natale e segni qui sotto i prodotti bofrost* che renderanno magico questo giorno di festa.

N. art.	Descrizione prodotto	Quantità
0068	Miniature Gelato Vaniglia Bourbon	
0205	Anatra all'Arancia	
0336	Aperipizza Salamini	
0616	Patate Natalizie	
0688	Mini Gratin di Patate al Tartufo	
0705	Trio "Rosette"	
0793	Riso Basmati e Verdure	
1294	Vellutata di Finferli	
1325	Alci Croccanti	
1532	Ciambelle di Mele	
1561	Vaniglia Bourbon	
1644	Ravioli ai Funghi Porcini	
1649	Ravioli Ricotta e Spinaci	
1721	Finferli	
2252	Patate Williams	
2839	Striscioline di Tacchino "Fine Champagne"	
3743	Filetti di Trota, al Naturale (con la Pelle)	
3830	Single Malt Whisky Double Oak Small Batch	
3972	Spezzatino di Vitello alla Panna	
4361	Mini Salatini Aperitivo	
4362	Mini Panini da Aperitivo	
4421	Spätzle	
4476	Formaggio Raclette Svizzero al Naturale, a Fette	
4540	Michel Maury Merlot Réserve, Pays d'Oc IGP	
4549	Philippe Cesar Sauvignon Blanc-Colombard Cuvée Intense Côtes de Gascogne IGP	
4550	Da Vinci Toscana Rosso IGT Collezione Privata	
4566	Gamberoni, Sgusciati	
4571	Filetti di Lucioperca, al Naturale	
4581	Grappa Riserva Prosecco 60. Anniversary	
4687	Mini Cornetti con Prosciutto	
4702	Fagiolini Finissimi	
4757	Involtini di Primavera Vegetariani	
4758	Involtini di Primavera con Pollo	
4776	Filetto di Maiale in Pasta Sfoglia	
4777	Arrosto alla Ticinese con Prugne	
4786	Petto di Pollo in Pasta Sfoglia con Funghi	
4787	Fondue Chinoise Tagliata a Mano	
4788	Miscela Svizzera per Raclette, a Fette Erbe e Pepe	
4834	Filetto di Petto di Pollo, Insaporito con Salamoia	
4839	Manzo alla Tartara	
4865	Tagliata di Maiale con Funghi e Panna	
4968	Fonduta di Formaggio al Naturale	
5307	Faraona Farcita	
5665	Patate Duchesse	
5808	Panettone Antica Ricetta	
6038	Tronchetto Caramello Croccante	
6089	Torta Vacherin di Gelato alla Vaniglia e Lampone	
6751	Castagne, Sbucciate	

N. art.	Descrizione prodotto	Quantità
6760	Duetto di Fagiolini Avvolti con Pancetta	
7024	Salame Felino	
7030	Ciliegine Mozzarella di Bufala Campana DOP	
7056	Camembert di Bufala	
7248	Salmone Norvegese Affumicato a Fette	
9159	Vellutata di Zucca e Carota	
10481	Delizie alle Fragole	
10482	Delizie al Cioccolato	
10838	Anelli di Rostini con Formaggio Fresco e Funghi Porc.	
10914	Fantasia di Biscotti	
10969	Glera Spumante Dry Vino Spum. Arom. di Qualità	
11379	Cosce d'Anatra, Precotte	
11479	Bistecchine di Manzo	
11513	Filetti di Salmone, al Naturale	
11617	Mazzancolle Tropicali in Salsa alle Erbe Aromatiche e Vino Bianco	
11625	Sfoglia al Salmone e Spinaci	
11641	Aperisfoglie Trio	
11753	Cavolo Rosso con Mele	
11774	Selezione di Funghi Pregiati	
11930	Michel Maury Rosé Grande Cuvée Vin de France	
12251	Mini Gratin di Verdure alla Panna	
12330	Purè di Patate con 8 Verdure	
15664	Mini Tasche di Patate al Formaggio di Montagna	
15802	Meringata Mignon Ø 14 cm	
15837	Dolci Stelline	
16142	Capesante in Salsa allo Champagne	
16583	Assortimento di Praline Belghe	
16585	Gilia Prosecco Spumante DOC	
16632	Mazzancolle Tropicali con Nachos	
16646	Briochette Gourmet da Condividere	
17037	Millesfoglie Cappuccino	
17392	Arrosto di Tacchino con Radicchio, Speck e Mele	
19637	Dorella	
20022	Pupazzo di Neve di Gelato	
20150	Filetto di Salmone in Pasta Sfoglia	
20333	Mousse al Cioccolato Stella Cometa	
20336	Torta al Cappuccino Ø 19 cm	
20410	Stollen di Dresda	
20436	Selezione Premium	
20717	Medaglioni di Capriolo, Marinati	
20718	Medaglioni di Cervo, Marinati	
20792	Coppetta alla Mozartkugel	
20934	Mini Rotolini al Formaggio	
21035	Casetta di Natale di Gelato	
21070	Misto di Verdure Invernali	
26050	La Lettera per Babbo Natale	
60102	Donazione a favore della Kinderkrebshilfe Schweiz	

Il suo venditore bofrost* le consegnerà l'ordine con le specialità da lei scelte prima di natale.

N. cliente .....

Cognome e nome .....

Via .....

NPA/Città .....

Numero di telefono .....

La preghiamo di rispedire la scheda d'ordine direttamente alla sua filiale bofrost* di Mezzovico
via e-mail mezzovico@bofrost.ch o di consegnarla direttamente al suo venditore bofrost*.

bofrost* suisse



PRODOTTO NON SURGELATO

16583 Assortimento di Praline Belghe
Una selezione di deliziose praline belghe di cioccolato bianco, fondente e al latte, con diversi ripieni pralinati e arricchite con pezzetti di nocciola, riso soffiato o granella di speculoos. Ideali da condividere, da gustare in un momento di piacere tutto per lei o come golosa idea regalo per i suoi cari.

28-29 pezzi = 450 g | **Fr. 23.95** | 100 g = Fr. 5.32

NOVITÀ

La dolce magia del Natale

NOVITÀ



26050 La Lettera per Babbo Natale
La più golosa delle letterine per Babbo Natale: una deliziosa composizione di gelato alla vaniglia, sorbetto ricco di frutti rossi, salsa ai frutti rossi ed un biscotto macaron.

760 ml | **Fr. 26.95** | 100 ml = Fr. 3.55

NOVITÀ



6089 Torta Vacherin di Gelato alla Vaniglia e Lampone
Una soffice base di meringa incontra un cremoso gelato alla vaniglia ed un fruttato sorbetto al lampone. Completata da delicata panna montata e decorata con frutti di bosco, questa elegante specialità gelata è il dessert perfetto per ogni occasione di festa.

1200 ml | **Fr. 28.95** | 100 ml = Fr. 2.41

© bofrost* CHWF26 - 26.10.2026 - 31.12.2026 (KW44-53 – Nachahmung nur mit Genehmigung des Urhebers. Unverbindlich empfohlene Preise.

bofrost* suisse



NOVITÀ
Disponibile da metà novembre

17392 Arrosto di Tacchino con Radicchio, Speck e Mele
Un raffinato arrosto di tacchino farcito con radicchio, speck ed una delicata preparazione a base di mela. Il gusto saporito dello speck si unisce alla nota leggermente amarognola del radicchio e alla dolcezza fruttata della mela, creando un abbinamento armonioso e ricco di gusto. Ideale per un secondo piatto sfizioso ed occasioni speciali.

80

650 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 4.61

Sapori che profumano di Natale

Offerte valide dal 26 Ottobre al 31 Dicembre 2026

Momenti che restano nel cuore

Pochi periodi dell'anno offrono così tante occasioni per vivere insieme momenti speciali. Che si tratti di una romantica cena a lume di candela, del tradizionale pranzo in famiglia intorno ad una tavola elegante, di un pomeriggio trascorso a preparare biscotti con i bambini o di un improvvisato aperitivo dell'Avvento con amici, il Natale si veste di momenti diversi, da vivere e condividere con le persone che amiamo.

Con bofrost*, il periodo più bello dell'anno diventa ancora più rilassante e gustoso. Le portiamo tutto ciò che le serve per godersi il Natale ed i suoi momenti più speciali. Dal classico arrosto alle raffinate specialità di selvaggina, fino ai deliziosi biscotti: si lasci conquistare dai sapori delle feste e si goda più tempo per ciò che conta davvero, come tutti quei momenti insieme che poi restano nel cuore.

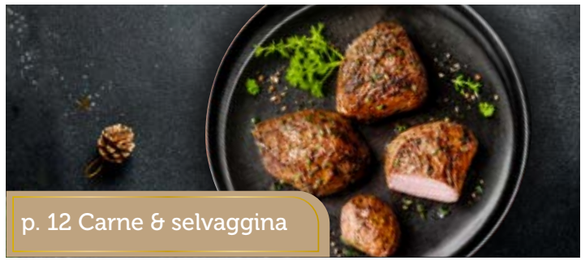
Buon Natale!

Il suo team bofrost* suisse


p. 4 Antipasti & primi piatti


p. 8 Pesce


p. 10 Pollame


p. 12 Carne & selvaggina


p. 14 Contorni


p. 18 Raclette & Fondue


p. 18 Vini


p. 20 Gelati


p. 22 Dessert


p. 24 Idee regalo

LA SUA DONAZIONE ALLA FONDAZIONE KINDERKREBSHILFE SCHWEIZ PORTERA' IL SORRISO SUL VOLTO DI TANTI BAMBINI MALATI DI CANCRO. GRAZIE FIN D'ORA A TUTTI QUELLI CHE SI UNIRANNO A NOI PER IL RAGGIUNGIMENTO DI QUESTO GRANDE OBIETTIVO (ART. 60102).

OFFRA LA SUA GENEROSITÀ!





Vania Iten (direttrice marketing) bofrost* suisse AG a luglio 2026 dona Fr. 28'000.- all'amministratrice delegata della Kinderkrebshilfe Schweiz Stéphanie Mohler (a destra). Fr. 10'500.- dei quali sono stati raccolti dal team di Burgdorf insieme ai suoi clienti (a sinistra). Grazie di cuore per il grande impegno!



7024 Salame Felino

Deve il suo nome al paese in cui è stato creato, ovvero Felino, in provincia di Parma. Dal sapore dolce e delicato e dal profumo intenso, dovuti alla qualità della carne, 100% carne di suino, ai tagli utilizzati, alla tecnica di lavorazione e alla stagionatura.

| Peso variabile ca. 350 - 550 g | **100 g = Fr. 7.59** |



7030 Ciliegine Mozzarella di Bufala Campana DOP

Prelibate ciliegine di mozzarella di Bufala Campana DOP, danno un tocco speciale alle sue insalatone e ai suoi antipasti. Perfette per arricchire le nostre pizze.

| 250 g | **Fr. 10.35** | 100 g = Fr. 4.14 |



4362 Mini Panini da Aperitivo

Dorati al forno e tipicamente svizzeri, il nostro mix di mini panini da aperitivo è composto da Bürli, panini alla laugen, panini rustici e panini scuri. Perfetti per la colazione, il brunch o l'aperitivo.

5 | **16 pezzi** = 480 g | **Fr. 15.95** | 100 g = Fr. 3.32 |



7056 Camembert di Bufala

Formaggio camembert realizzato con latte di bufala italiano, dalla pasta morbida e cremosa, ricoperta da una sottile crosta bianca. Si caratterizza per un sapore dolce e intenso, è ideale da gustare su crostini di pane in abbinamento con frizzanti vini bianchi.

| 250 g | **Fr. 14.30** | 100 g = Fr. 5.72 |



7248 Salmone Norvegese Affumicato a Fette

Prestigioso salmone allevato in Norvegia, salato a mano e dalla lenta affumicatura con legno di faggio. Le lo proponiamo fresco, pronto da servire ai suoi ospiti su raffinati crostini o saporiti primi piatti.

| 300 g | **Fr. 28.95** |

| 100 g = Fr. 9.65 |



4687 Mini Cornetti con Prosciutto

La croccante e deliziosa pasta sfoglia racchiude il delicato ripieno di prosciutto. Perfetti come originale snack o come gustoso antipasto.

23 | **18-22 pezzi** = 400 g | **Fr. 18.15** | 100 g = Fr. 4.54 |

20934 Mini Rotolini al Formaggio

Un'esperienza di gusto ricca e variegata in una delicata pasta sfoglia al burro, farcita con una raffinata selezione di formaggi di alta qualità, tra cui ricotta, Grana Padano, Emmental, Gouda e Goya.

19 13 | **14-17 pezzi** = 480 g | **Fr. 14.65** | 100 g = Fr. 3.05 |

11641 Aperisfoglie Trio

Snack di pasta sfoglia in tre varianti: spinaci, verdure mediterranee e prosciutto-formaggio fresco. Si prepara velocemente in forno ed è perfetto per un aperitivo, un'apericena o accompagnato da un'insalata.

13 10 | **26-30 pezzi** = 600 g | **Fr. 14.95** | 100 g = Fr. 2.49 |

4361 Mini Salatini Aperitivo

L'idea perfetta per un aperitivo! Deliziose mini tortine, preparate a mano in Svizzera, nei gusti verdure-feta, manzo, spinaci e pollo al curry thailandese, che faranno la gioia di grandi e piccini.

10 8 | **12 pezzi** = 216 g | **Fr. 16.20** | 100 g = Fr. 7.50 |

16646 Briochette Gourmet da Condividere

Soffice pane brioche farcito con formaggio, erbe aromatiche e un delicato tocco d'aglio, gratinato con gustoso formaggio Emmentaler. Perfetto per le feste e da condividere durante gli aperitivi.

15 | 330 g | **Fr. 17.95** | 100 g = Fr. 5.44 |

Mazzancolle Tropicali con Nachos

Aperipizza Salamini

-20%
a soli
Fr. 13.15
anziché Fr. 16.45
100 g = Fr. 3.29
(Art. 44758)

-20%
a soli
Fr. 12.85
anziché Fr. 16.10
100 g = Fr. 3.21
(Art. 44757)

Involtini Primavera Vegetariani

Involtini Primavera con Pollo

Capesante in Salsa allo Champagne

16632 Mazzancolle Tropicali con Nachos
Code di mazzancolle sgusciate impreziosite da una panatura croccante arricchita con nachos. Prefritte, saranno una sfiziosissima idea per cena, l'aperitivo o l'antipasto.

12 8 | 300 g | **Fr. 20.25** | 100 g = Fr. 6.75 |

4758 Involtini Primavera con Pollo
Tenera carne di pollo svizzero e tante verdure tipiche asiatiche avvolte dalla sottilissima pasta originale.

15 | 8 pezzi = 400 g | **Fr. 16.45** | 100 g = Fr. 4.11 |

4757 Involtini Primavera Vegetariani
Involtini primavera senza carne, con tante verdure fresche avvolte dalla sottilissima pasta originale.

15 | 8 pezzi = 400 g | **Fr. 16.10** | 100 g = Fr. 4.03 |

0336 Aperipizza Salamini
Pizzette croccanti con salame, salsa di pomodoro, formaggio ed erbe.

10 8 | 18 pezzi = 540 g |
| **Fr. 17.20** | 100 g = Fr. 3.19 |

16142 Capesante in Salsa allo Champagne
Delicata carne di capesante in una raffinata salsa allo champagne, arricchita con formaggio grattugiato e servita nella decorativa conchiglia. Comoda da preparare in forno, è la specialità che porta l'eleganza in tavola. Contiene alcol.

30 | 4 pezzi = 440 g | **Fr. 27.30** |
| 100 g = Fr. 6.20 |

4839 Manzo alla Tartara
Tartara pronta in pochi minuti. Basta scongelare la porzione, mescolarla alla salsa e servirla con i toast. 2 porzioni da 130 g di carne di manzo, 2 porzioni da 60 g di salsa tartara.

300 | 380 g | **Fr. 29.25** | 100 g = Fr. 7.70 |

Antipasti & primi piatti

9159 Vellutata di Zucca e Carota
Crema di zucca e carote con il tocco originale del rosmarino, surgelata in pratiche gocce porzionabili. Prestigiosa ed elegante, questa vellutata sarà la preferita da tutti anche dai più piccoli.

8 7 | 600 g | **Fr. 11.45** | 100 g = Fr. 1.91 |

1294 Vellutata di Finferli
Piccoli finferli selezionati, in una zuppa saporita al vino bianco. Semplice e veloce da preparare. Contiene alcol.

14 5 | 800 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 2.49 |



1644 Ravioli ai Funghi Porcini
Squisiti ravioli ripieni con funghi porcini e mozzarella impreziositi con burro.

6 | 500 g | **Fr. 16.25** | 100 g = Fr. 3.25 |



1649 Ravioli Ricotta e Spinaci
Deliziosi ravioli con un ricco e delicato ripieno di ricotta e spinaci, raffinati con burro e panna.

6 | 500 g | **Fr. 15.95** | 100 g = Fr. 3.19 |

Prelibatezze di pesce

4571 Filetti di Lucioperca, al Naturale
Teneri filetti interi di lucioperca. Il pregiato pesce d'acqua dolce è amato per la sua polpa bianca e succosa. Una vera prelibatezza. Praticamente senza spine.

6 | 4-6 pezzi = 450 g |

| Fr. 24.30 | 100 g = Fr. 5.40 |

3743 Filetti di Trota, al Naturale (con la Pelle)
I migliori filetti di trota, provenienti da acquacoltura sostenibile certificata ASC, dalla tenera consistenza. Consigliamo di prepararli in padella o alla griglia per esaltarne la delicatezza.

4 5 | 4-6 pezzi = 500 g | **Fr. 32.95** |

| 100 g = Fr. 6.59 |



11625 Sfoglia al Salmone e Spinaci
Tenero filetto di salmone praticamente senza spine, delicatamente condito con una salsa di spinaci e crema di formaggio e avvolto da una croccante pasta sfoglia. Delizioso come secondo piatto con un'insalata o come spuntino. Contiene alcol.

25 21 | 2 pezzi = 320 g | **Fr. 15.65** | 100 g = Fr. 4.89 |



11513 Filetti di Salmone, al Naturale
Teneri e pregiati filetti al naturale ricavati dalla parte più pregiata del salmone, praticamente senza spine. Sono eccellenti per tantissime ricette.

12 20 14 30 10 | 4 pezzi = 480 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 6.24 |

Pesce

20150 Filetto di Salmone in Pasta Sfoglia
Squisito e tenero filetto di salmone, praticamente senza spine, avvolto in una fragrante pasta sfoglia e accompagnato da una delicata salsa all'aneto.

45 | 545 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 4.94 |

4566 Gamberoni, Sgusciati
Squisiti gamberoni di acquacoltura sgusciati ed eviscerati.

5 5 | 400 g | **Fr. 33.80** |

| 100 g = Fr. 8.45 |

NOVITÀ

11617 Mazzancolle Tropicali in Salsa alle Erbe Aromatiche e Vino Bianco
Un piatto che stupisce, preparato con pregiate mazzancolle tropicali, carote gialle e delicati broccoli, avvolti in una cremosa ed aromatica salsa alla panna, arricchita con erba cipollina, prezzemolo, aneto ed un tocco di vino bianco. Una raffinata prelibatezza per le occasioni di festa! Contiene alcol.

7 7 | 600 g | **Fr. 18.65** |

| 100 g = Fr. 3.11 |

Alci Croccanti

Filetto di Petto di Pollo, Insaporito con Salamoia

Striscioline di Tacchino "Fine Champagne"

NOVITÀ

Petto di Pollo in Pasta Sfoglia con Funghi

1325 Alci Croccanti
Il pranzo per i più piccoli diventa un golosissimo regalo con queste simpatiche alci a base di filetto di pollo macinato, avvolte da una deliziosa panatura. Tutto il gusto del divertimento, subito pronto al forno.

4 | 16 | 8 pezzi = 500 g | **Fr. 17.65** | 100 g = Fr. 3.53 |

4834 Filetto di Petto di Pollo, Insaporito con Salamoia
Tenero e succulento! La parte migliore del pollo, già aromatizzato. Prodotto in Svizzera.

14 | 14 | 9-11 pezzi = 1200 g | **Fr. 29.75** | 100 g = Fr. 2.48 |

2839 Striscioline di Tacchino "Fine Champagne"
Filetti di tacchino pretagliati e prearrostiti. Pronti da cuocere al forno, sono accompagnati da una delicata salsa alla panna con un misto di funghi di bosco, aromatizzata al Cognac. Contiene alcol.

9 | 45 | 450 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 4.43 |

4786 Petto di Pollo in Pasta Sfoglia con Funghi
Tenero petto di pollo svizzero, accompagnato da una ricca e saporita farcitura ai funghi e avvolto in fragrante e dorata pasta sfoglia. Un classico intramontabile, elegante, gustoso e perfetto per momenti speciali o per deliziare il palato ogni giorno.

40 | 40 | 2 pezzi = 400 g | **Fr. 19.95** | 100 g = Fr. 4.99 |

17392 Arrosto di Tacchino con Radicchio, Speck e Mele
Un raffinato arrosto di tacchino farcito con radicchio, speck ed una delicata preparazione a base di mela. Il gusto saporito dello speck si unisce alla nota leggermente amarognola del radicchio e alla dolcezza fruttata della mela, creando un abbinamento armonioso e ricco di gusto. Ideale per un secondo piatto sfizioso ed occasioni speciali.

80 | 650 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 4.61 |

NOVITÀ
Disponibile da metà novembre

NOVITÀ

0205 Anatra all'Arancia
Così il Natale diventa una festa: tenero petto d'anatra affettato, accompagnato da una succosa fetta d'arancia e avvolto in una delicata salsa all'arancia dal gusto fruttato e raffinato. Già precotto e tagliato a fette. Preparazione semplice e pratica, grazie al pratico sacchetto di cottura.

20 | 8 | 2 sacchetti = 500 g | **Fr. 27.55** | 100 g = Fr. 5.51 |



5307 Faraona Farcita
Un secondo capace di rendere più speciale il suo pranzo: gustosa carne di faraona con un ripieno a base di un mix di carni di tacchino, pollo e suino con champignon e formaggio.

100 | 1150 g | **Fr. 51.95** | 100 g = Fr. 4.52 |



11379 Cosce d'Anatra, Precotte
Succose e tenere cosce d'anatra, già precotte e condite con una profumata marinatura. Bastano pochi minuti in forno per portare in tavola un piatto delizioso.

30 | 2 pezzi = 500 g | **Fr. 29.55** | 100 g = Fr. 5.91 |



3972 Spezzatino di Vitello alla Panna
Tenero vitello, brasato lentamente in una salsa alla panna finemente bilanciata, in stile austriaco. Un gulasch che conquista con il suo gusto delicato e avvolgente e la cremosa consistenza. Arricchito con spezie, è un grande classico perfetto con Spätzle o Knöpfle.

25 8 | 2 x 250 g = 500 g | **Fr. 29.95** | 100 g = Fr. 5.99 |



4777 Arrosto alla Ticinese con Prugne
Croccante all'esterno, succulento all'interno! Nel nostro arrosto alla ticinese con prugne, potrà apprezzare la perfetta combinazione tra sapori dolci e salati. Succulenta carne di maiale, preparata con cura, avvolta da croccante pancetta e farcita con deliziose prugne secche. Un piatto ideale per le grandi occasioni, che conquisterà sia la sua famiglia che i suoi ospiti.

90 | Peso variabile ca. 900 - 1100 g | **100 g = Fr. 3.80** |



4787 Fondue Chinoise Tagliata a Mano
Una selezione di carni svizzere, rigorosamente tagliate a mano: 300 g di tenero manzo, 300 g di saporito maiale e 200 g di delicato pollo. L'ideale per una fondue in compagnia.

2 | 800 g | **Fr. 59.95** | 100 g = Fr. 7.49 |



4776 Filetto di Maiale in Pasta Sfoglia
Il classico secondo del pranzo di Natale! Tenero e gustoso filetto di maiale arricchito con un raffinato ripieno, il tutto avvolto da una croccante pasta sfoglia.

45 | peso variabile ca. 800 - 900 g |

| 100 g = Fr. 5.94 |



11479 Bistecchine di Manzo
Succose bistecchine di manzo, tagliate dal roastbeef. Già marinate con olio di colza ed erbe come prezzemolo e timo, che regalano alla carne un sapore unico. Facili da preparare in padella o sulla griglia, sono sempre un piacere.

10 15 | 6 pezzi = 400 g |

| Fr. 29.55 | 100 g = Fr. 7.39 |

4865 Tagliata di Maiale con Funghi e Panna
Tagliata di maiale svizzero con delicata salsa alla panna con funghi, arricchita con vino rosso e bianco.

20 | 2 sacchetti = 480 g |

| Fr. 22.55 |

100 g = Fr. 4.70 |

20717 Medaglioni di Capriolo, Marinati
Il fiore all'occhiello della stagione della selvaggina. Succulenti medaglioni di coscia di capriolo, già insaporiti in una raffinata marinatura, arricchita con le classiche erbe aromatiche.

10 | 6 pezzi = 300 g |

| Fr. 31.95 | 100 g = Fr. 10.65 |

20718 Medaglioni di Cervo, Marinati
Il gusto autentico della selvaggina. Teneri medaglioni di coscia di cervo in una saporita marinatura con erbe aromatiche ed un delicato tocco d'aglio.

10 | 6 pezzi = 350 g |

| Fr. 28.95 | 100 g = Fr. 8.27 |

4702 Fagiolini Finissimi
Teneri e delicati fagiolini verdi, perfetti come contorno o come ingrediente nelle sue ricette.

15 10 | 1000 g | **Fr. 11.25** |

0705 Trio "Rosette"
L'ideale accompagnamento per tutte le portate principali: rosette di broccoli, cavolfiori e broccoli romaneschi. Raccolte nelle migliori zone di coltivazione del mondo e accuratamente selezionate.

6 6 | 1000 g | **Fr. 14.85** |

11753 Cavolo Rosso con Mele
Già pronto: un delicato contorno con cavolo rosso appena cotto e mele mature a cubetti. Già aromatizzato, pronto per essere assaggiato.

8 4 | 1000 g | **Fr. 11.95** |

21070 Misto di Verdure Invernali
Un mix che piacerà a tutti i buongustai! Delicati cavoletti di Bruxelles, carote a fette croccanti, squisito cavolo rapa e cipolle, il tutto condito con una salsa al burro con erbe aromatiche, cipolle fritte e spezie.

9 6 | 1000 g | **Fr. 14.75** |

12251 Mini Gratin di Verdure alla Panna
Piccoli gratin a base di piselli, cavolfiori, carote, cavolo rapa e panna, impreziositi da formaggio grattugiato. Semplici da gratinare in forno.

35 30 | 6 pezzi = 720 g |

| Fr. 16.50 |

| 100 g = Fr. 2.29 |

Misto di Verdure Invernali

Fagiolini Finissimi

Trio "Rosette"

Mini Gratin di Verdure alla Panna

Cavolo Rosso con Mele

Contorni

0793 Riso Basmati e Verdure
Un prezioso incontro, dove la delicatezza del riso basmati si colora, grazie alle tante verdure che lo accompagnano: carote rosse e gialle, piselli, mais, porri e cipolle.

6 4 | 1000 g | **Fr. 15.25** |

11774 Selezione di Funghi Pregiati
Una selezione di funghi d'eccellenza – pleurotus baby, champignon, nameko, porcini e finferli – in una delicata marinatura con prezzemolo, timo, maggiorana e origano. Si lasci conquistare da questa raffinata composizione dal gusto intenso e dalle spiccate note aromatiche, ideale per accompagnare selvaggina o carni rosolate.

11 | 500 g | **Fr. 12.45** | 100 g = Fr. 2.49 |

NOVITÀ

1721 Finferli
Selezionati finferli che, con il loro intenso sapore, saranno perfetti per accompagnare secondi piatti, per creare rustiche bruschette o per dare un tocco raffinato a salse e zuppe.

3 1 | 300 g | **Fr. 14.35** | 100 g = Fr. 4.78 |



6760 Duetto di Fagiolini Avvolti con Pancetta
Fagottini di fagiolini verdi e gialli, avvolti a mano con una sottile fetta di pancetta affumicata. Un intreccio di sapori, pronto in un attimo, al forno o in padella.

20 10 | 270 g | **Fr. 13.95** | 100 g = Fr. 5.17 |



6751 Castagne, Sbucciate
Castagne interi, già pelati e accuratamente selezionati. Grazie alla loro delicata consistenza, sono ideali sia come ingrediente raffinato per piatti salati sia come base per creazioni dolci. Donano ad ogni ricetta un tocco di gusto inconfondibile.

5 8 | 400 g | **Fr. 14.95** | 100 g = Fr. 3.74 |

Accompagnamenti raffinati

Spätzle

Patate Duchesse

Patate Natalizie

Patate Williams

4421 Spätzle
I nostri spätzle all'uovo surgelati sono deliziosi come quelli fatti in casa. Solo da passare leggermente in padella con un po' di burro, ideali come contorno o come ingrediente in numerose ricette.

6 5 | 750 g | **Fr. 9.55** | 100 g = Fr. 1.27 |

0616 Patate Natalizie
Con squisito purè di patate queste crocchette croccanti fuori e morbide dentro creano nel piatto come per magia un' atmosfera natalizia. Una cascata di abeti, stelle e simpatiche campanelle, per portare allegria in ogni occasione.

13 4 6 | 600 g | **Fr. 11.45** | 100 g = Fr. 1.91 |

5665 Patate Duchesse
Simpatiche e belle da vedere nell'elegante forma a ciuffo, le patate duchesse saranno un raffinato contorno per i suoi secondi piatti.

15 6 | 1000 g | **Fr. 15.15** |

2252 Patate Williams
Una deliziosa specialità di patate dove il fresco purè di patate prende la forma di piccole e delicate pere.

18 5 | 900 g | **Fr. 16.95** | 100 g = Fr. 1.88 |

Contorni

Mini Tasche di Patate al Formaggio di Montagna

Anelli di Rostini con Formaggio Fresco e Funghi Porcini

NOVITÀ

Mini Gratin di Patate al Tartufo

NOVITÀ

Purè di Patate con 8 Verdure

15664 Mini Tasche di Patate al Formaggio di Montagna
Questa specialità di patate conquista con il suo cremoso ripieno di formaggio di montagna e la croccante panatura dorata. Ideale come contorno, snack o per l'aperitivo.

15 7 5 | 27-38 pezzi = 500 g |

Fr. 12.55 | 100 g = Fr. 2.51 |

10838 Anelli di Rostini con Formaggio Fresco e Funghi Porcini
Eleganti rösti preparati con patate grattugiate, farciti con una cremosa preparazione a base di formaggio fresco e funghi porcini. Perfetti per accompagnare i piatti di carne durante i pranzi e le cene delle feste.

24 20 | 7-9 pezzi = 560 g |

Fr. 14.75 | 100 g = Fr. 2.63 |

0688 Mini Gratin di Patate al Tartufo
Raffinati mini gratin con sottili e dorate fettine di patate impreziosite dal pregiato tartufo nero e armoniosamente arricchite con mozzarella, panna e un delicato tocco d'aglio.

20 | 8 pezzi = 600 g |

Fr. 17.25 | 100 g = Fr. 2.88 |

12330 Purè di Patate con 8 Verdure
Cremosa purea di patate fresche arricchita con ben 8 verdure diverse: pastinaca, carota, sedano, cipolla, radice di prezzemolo, porro, peperone e rutabaga.

15 6 | 1500 g | **Fr. 22.90** |

| 100 g = Fr. 1.53 |

Raclette & Fondue



NOVITÀ

4968 Fonduta di Formaggio al Naturale
La nostra fonduta è una vera delizia, che ha solo bisogno di essere riscaldata. Realizzata a mano con solo prodotti svizzeri.

| 600 g | **Fr. 26.95** |

| 100 g = Fr. 4.49 |

4788 Miscela Svizzera per Raclette, a Fette Erbe e Pepe
La migliore raclette svizzera nella varietà alle erbe e al pepe. Realizzata a mano in Svizzera.

| 400 g | **Fr. 19.95** |

| 100 g = Fr. 4.99 |

4476 Formaggio Raclette Svizzero al Naturale, a Fette
La migliore raclette svizzera nella varietà naturale. Realizzata a mano in Svizzera.

| 500 g | **Fr. 19.95** |

| 100 g = Fr. 3.99 |

Vini

11930 Michel Maury Rosé Grande Cuvée Vin de France
- Vitigno: Cuvée
- Denominazione: Grande Cuvée, Francia
- Gradazione alcolica: 12.0%
- Temperatura di servizio: 8-10°C
- Profuma di: lamponi maturi
- Si abbina a: aperitivo, patate, pesce e insalata

| 750 ml |

| **Fr. 14.35** |

4540 Michel Maury Merlot Réserve Pays d'Oc IGP
- Vitigno: Merlot
- Denominazione: Pays d'Oc, Francia
- Gradazione alcolica: 13.5%
- Temperatura di servizio: 16-18°C
- Profuma di: cioccolato e ciliegie dolci mature
- Si abbina a: carne, pollo, pasta e pizza

| 750 ml |

| **Fr. 17.35** |

4550 Da Vinci Toscana Rosso IGT Collezione Privata
- Vitigno: Sangiovese, Merlot
- Denominazione: Toscana, Italia
- Gradazione alcolica: 13.5%
- Temperatura di servizio: 16-18°C
- Profuma di: frutta matura (frutti rossi, ciliegia), vaniglia
- Si abbina a: carne, pollame, pasta e pizza

| 750 ml |

| **Fr. 18.35** |

10969 Glera Spumante Dry Vino Spumante Aromatico di Qualità
- Vitigno: Glera
- Denominazione: Veneto, Italia
- Gradazione alcolica: 11.0%
- Temperatura di servizio: 6-8°C
- Profuma di: uva matura, agrumi e pesche
- Si abbina a: aperitivo, pesce, dessert e colazione

| 750 ml |

| **Fr. 19.35** |

Fino ad esaurimento delle scorte

16585 Gilia Prosecco Spumante DOC
- Vitigno: Glera
- Denominazione: Veneto, Italia
- Gradazione alcolica: 10.5%
- Temperatura di servizio: 6-8°C
- Profuma di: agrumi, mele e uva
- Si abbina a: frutti di mare, come base per cocktail o come aperitivo

| 750 ml |

| **Fr. 16.95** |

NOVITÀ

4549 Philippe Cesar Sauvignon Blanc-Colombard Cuvée Intense Côtes de Gascogne IGP
- Vitigno: Sauvignon Blanc, Colombard
- Denominazione: Gascogne, Francia
- Gradazione alcolica: 11.0%
- Temperatura di servizio: 8-10°C
- Profuma di: limoni, mele Granny-Smith e pompelmo
- Si abbina a: aperitivo, verdure, pesce e pollo

| 750 ml |

| **Fr. 17.35** |

NOVITÀ

4581 Grappa Riserva Prosecco 60. Anniversary
Un'edizione di lusso della celebre Grappa di Prosecco del maestro distillatore Aldo Bottega, in un'elegante bottiglia di design. Morbida e vellutata al palato, con aromi di noci e uvetta. Gradazione alcolica: 38% vol.

| 500 ml | **Fr. 49.95** |

Fino ad esaurimento delle scorte

3830 Single Malt Whisky Double Oak Small Batch
Uno whisky unico, disponibile in un'edizione limitata imbottigliata in esclusiva per noi, affinato due volte in botti di rovere per ottenere una densità e una profondità aromatica indescrivibili. Una rarità che consigliamo per concludere una serata speciale o come prezioso dono per persone speciali. Gradazione alcolica: 40% vol.

| 500 ml | **Fr. 79.95** |

*Annata disponibile su richiesta. Per la tutela dei minori: La legge vieta la vendita di vino, birra e sidro ai minori di 16 anni nonché di alcolici, aperitivi e alcopop ai minori di 18 anni. Il personale può chiedere un documento di identità.

20792 Coppetta alla Mozartkugel

Una sinfonia di sapori: gelato al marzapane e gelato al pistacchio armonizzati con una salsa al nougat alle nocciole, una salsa al cacao e golose gocce di cioccolato.

| 6 coppette = 990 ml |

| Fr. 19.25 |

| 100 ml = Fr. 1.94 |

NOVITÀ

20022 Pupazzo di Neve di Gelato

Un pupazzo di neve tutto da decorare: gelato alla vaniglia con un cuore di gelato al cioccolato al latte. Aggiunga gli occhi ed il naso di cioccolato e si lasci conquistare dalla sua golosità!

| 4 pezzi = 400 ml |

| Fr. 15.55 |

| 100 ml = Fr. 3.89 |



0068 Miniature Gelato Vaniglia Bourbon

Deliziose miniature ripiene di cremoso gelato alla vaniglia Bourbon con una croccante copertura al cacao.

| 60 pezzi = 600 ml | **Fr. 19.55** | 100 ml = Fr. 3.26 |



1561 Vaniglia Bourbon

Delizioso gelato alla vaniglia con vaniglia Bourbon. Ottimo anche arricchito con frutta fresca.

| 750 ml | **Fr. 13.25** | 100 ml = Fr. 1.77 |

6038 Tronchetto Caramello Croccante

Un dessert speciale che piacerà a tutta la famiglia. Gelato alla vaniglia e caramello con strati di pasta biscotto e caramello. L'irresistibile cremosità incontra la croccantezza!

| 650 ml | **Fr. 12.15** | 100 ml = Fr. 1.87 |



17037 Millesfoglie Cappuccino

Voglia di un fresco e cremoso cappuccino? Ecco un trancio gelato speciale con tanto buon gelato al gusto panna e al gusto caffè e una piacevole e croccante copertura al cacao magro. Un dessert ottimo come fine cena o per una dolce pausa in ogni momento della giornata.

| 1000 ml | **Fr. 14.50** |

21035 Casetta di Natale di Gelato

Un'incantevole casetta di gelato preparata con cremoso gelato alla vaniglia Bourbon e al gianduia con mandorle caramellate, decorato con stelline di cioccolato bianco e fondente e con un croccante camino di cialda.

| 1000 ml | **Fr. 19.95** |



NOVITÀ

26050 La Lettera per Babbo Natale

La più golosa delle letterine per Babbo Natale: una deliziosa composizione di gelato alla vaniglia, sorbetto ricco di frutti rossi, salsa ai frutti rossi ed un biscotto macaron.

| 760 ml | **Fr. 26.95** |

| 100 ml = Fr. 3.55 |

NOVITÀ

6089 Torta Vacherin di Gelato alla Vaniglia e Lampone

Una soffice base di meringa incontra un cremoso gelato alla vaniglia e un fruttato sorbetto al lampone. Completata da delicata panna montata e decorata con frutti di bosco, questa elegante specialità gelata è il dessert perfetto per ogni occasione di festa.

| 1200 ml | **Fr. 28.95** | 100 ml = Fr. 2.41 |



20336 Torta al Cappuccino ø 19 cm
Soffice pan di Spagna al cioccolato, crema al cappuccino e una spolverata di cacao e caffè per una torta in perfetto stile cappuccino.
240
700 g | **Fr. 20.15** |
100 g = Fr. 2.88

NOVITÀ

15802 Meringata Mignon ø 14 cm
Soffice farcitura di semifreddo alla panna fra due strati di croccante meringa caramellata ed una decorazione di ciuffi di panna e meringhe sbriciolate.
330 g | **Fr. 15.75** |
100 g = Fr. 4.77

10481 Delizie alle Fragole
Cremoso e fresco! Fragole in pezzi su un fruttato letto di purea di fragole, soffice crema allo yogurt e una base di pasta frolla, unite insieme per creare il dessert perfetto.
180
6 pezzi = 480 g | **Fr. 23.30** | 100 g = Fr. 4.85





10482 Delizie al Cioccolato
Cremosa mousse al cioccolato e cioccolato fondente, decorata con eleganti rondelle e decorazioni di cioccolato: il piacere nella sua forma più bella, perfetto per ogni occasione.
150
6 pezzi = 480 g | **Fr. 23.30** | 100 g = Fr. 4.85



Fantasia di Biscotti

Ciambelle di Mele

Mousse al Cioccolato Stella Cometa

Dolci Stelline

1532 Ciambelle di Mele
Il soffice impasto, tipico delle ciambelle, avvolge un dolce e succoso anello di mela creando una dolcezza davvero speciale, tipica della tradizione altoatesina. La impreziosisca con una spolverata di zucchero a velo e per renderla ancora più golosa la accompagni con una pallina di vaniglia Bourbon.
14 4
16-20 pezzi = 700 g | **Fr. 18.20** | 100 g = Fr. 2.60

15837 Dolci Stelline
Piccoli krapfen dalla deliziosa forma a stella, farciti con una golosa crema a base di latte e panna. Solo da scongelare, anche velocemente in microonde, e da impreziosire a piacere con una spolverata di zucchero a velo. Precotti.
45 2
12 pezzi = 300 g | **Fr. 11.95** | 100 g = Fr. 3.98

10914 Fantasia di Biscotti
Perché fatto in casa è semplicemente più buono! Barrette da tagliare e cuocere. 4 varietà assortite: cioccolato, vaniglia, nocciola e mandorla.
10
4 pezzi = 650 g | **Fr. 16.45** |
100 g = Fr. 2.53

20333 Mousse al Cioccolato Stella Cometa
Con queste bellissime stelle comete tutti i desideri diventeranno realtà! La sublime arte pasticcera francese crea deliziose e soffici mousse al cioccolato come perfetto dessert per stupire gli ospiti nei menu delle feste.
50
4 pezzi = 206 g | **Fr. 13.95** |
100 g = Fr. 6.77

NOVITÀ



20436 Selezione Premium
Assortimento di 6 specialità dolci natalizie, tipiche dei mercatini di Natale, con e senza cioccolato. Presentato in un'elegante confezione regalo. Contiene alcol.
571 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 4.72

NOVITÀ



20410 Stollen di Dresda
Specialità natalizia tedesca prodotta a Dresda. Dolce a base di pasta lievitata, arricchito con uvetta, cedro candito e arancia candita. Una ricetta dal gusto tradizionale autentico, preparata con ingredienti accuratamente selezionati. Contiene alcol.
500 g | **Fr. 26.95** | 100 g = Fr. 5.39

Dessert & idee regalo

NOVITÀ



16583 Assortimento di Praline Belghe
Una selezione di deliziose praline belghe di cioccolato bianco, fondente e al latte, con diversi ripieni pralinati e arricchite con pezzetti di nocciola, riso soffiato o granella di speculoos. Ideali da condividere, da gustare in un momento di piacere tutto per lei o come golosa idea regalo per i suoi cari.
28-29 pezzi = 450 g | **Fr. 23.95** | 100 g = Fr. 5.32



19637 Dorella
Una delicata e speciale meraviglia, unica ed esclusiva. Con ben 50 ore di lievitazione, ha il sapore dei dolci fatti in casa, con tanto burro e uova. Perfetta anche come golosità a colazione, la arricchisce di zucchero a velo e gusta questa bontà soffice come una nuvola.
700 g + 50 g zucchero a velo | **Fr. 29.95** |
100 g = Fr. 3.99

5808 Panettone Antica Ricetta
La migliore tradizione natalizia racchiusa in questo panettone artigianale a lievitazione naturale, soffice e profumato, nella ricetta più classica e tanto amata con arancio e morbida uvetta. All'interno della sua elegante confezione, è un'idea regalo per fare golosi auguri a chi ama di più.
1000 g | **Fr. 29.95** |