



*Tradizione Italiana*

**CESTA ZA POZNÁNÍM  
CHUTÍ PO ITÁLII**





ITÁLIE, TO JE NÁDHERA STVOŘENÁ Z UMĚNÍ, PŘÍRODY A CHUTÍ.  
EXISTUJE MNOHO ZPŮSOBŮ, JAK JI PROZKOUMAT - MY JSME  
VYBRALI CESTU CHUTÍ. ROZHODLI JSME SE PŘINĚST NA VÁŠ  
STŮL CHUŤ ITALSKÉ TRADICE PROSTŘEDNICTVÍM VYBRANÝCH  
BYLINEK, KOŘENÍ A SMĚSÍ KOŘENÍ, EXTRA PANENSKÝCH  
OLIVOVÝCH OLEJŮ, PARMIGIANO REGGIANO, VÍNA  
A BALZAMIKOVÝCH OCTŮ:  
SKUTEČNÁ VÝPRAVA ZA ITALSKÝMI CHUTĚMI.



## Obsah

SADY PARMIGIANO REGGIANO.....	04
PARMIGIANO REGGIANO BOOK.....	14
SADY S RUČNĚ NAKLÁDANOU ZELENINOU.....	16
DÁRKOVÉ SADY OLEJ & OCET.....	18
LANÝŽOVÉ SPECIALITY.....	24
TRADIČNÍ DÁRKOVÉ SADY.....	26
DOPLŇKY NA STŮL.....	48
HRANATÉ MLÝNKY.....	54
OCHUCENÉ OLEJE.....	58
ZAVAŘENINY K DEGUSTACI SÝRŮ.....	60
ITALSKÁ VÍNA BOTTEGA.....	62

ALVARED spol. s r.o.

Lhota pod Libčany 143 – 503 27 Lhota pod Libčany (CZ) – T. +420 774 170 210 – [www.alvared.cz](http://www.alvared.cz) – [info@alvared.cz](mailto:info@alvared.cz)

Platnost cen je od 01/08 2023 do 31/01 2024 – Ceny jsou uvedeny v CZK – Doprava není zahrnuta v ceně

Chyby v tisku vyhrazeny

## PR 1

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 nožíku, 1 struhadla, 1 škrabky na sýrové hoblínky, 1 misky na sýr



Rozměr  
16 x 13 x 33 (h) cm



Cena bez DPH: 678 Kč  
Cena s DPH 21%: 820,38 Kč



## PRA 1

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného



Rozměr  
9 x 13 x 30 (h) cm



Cena bez DPH: 398 Kč  
Cena s DPH 21%: 481,58 Kč



## PR 2

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 škrabky na sýrové hoblínky



Rozměr  
16 x 13 x 33 (h) cm



Cena bez DPH: 479 Kč  
Cena s DPH 21%: 579,59 Kč



## PR 3

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 struhadla z oceli inox a ABS



Rozměr  
16 x 13 x 33 (h) cm



Cena bez DPH: 448 Kč  
Cena s DPH 21%: 542,08 Kč



## PR 4

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 nožíku



Rozměr  
9 x 13 x 30 (h) cm



Cena bez DPH: 439 Kč  
Cena s DPH 21%: 531,19 Kč



## PR 5

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 misky na sýr



Rozměr  
16 x 13 x 33 (h) cm



Cena bez DPH: 520 Kč  
Cena s DPH 21%: 629,20 Kč



## PR 6

Dárková sada složená z  
1 Parmigiano Reggiano 24  
měsíců cca 0,5 Kg vakuově  
baleného, 1 struhadla Magic



Rozměr  
16 x 13 x 33 (h) cm



Cena bez DPH: 495 Kč  
Cena s DPH 21%: 598,95 Kč



## PR 7

Dárková sada složená z  
1 Parmigiano Reggiano 24  
měsíců cca 0,5 Kg vakuově  
baleného, 1 klasické polevy z  
balzamikového octa z  
Modeny IGP 100 ml



Rozměr  
9 x 13 x 30 (h) cm



Cena bez DPH: 465 Kč  
Cena s DPH 21%: 562,65 Kč



COLLITALI®  
Vino Italiano

## PR 8

Dárková sada složená z  
1 Parmigiano Reggiano 24  
měsíců cca 0,5 Kg vakuově  
baleného, 1 extra panenského  
olivového oleje s bazalkou 125 ml



Rozměr  
16 x 13 x 33 (h) cm



Cena bez DPH: 492 Kč  
Cena s DPH 21%: 595,32 Kč



PRAKTICKÁ RUKOJET

Istituto  
Europeo  
di Design

COLLITALI®  
Vino Italiano

## PR 10

Dárková sada složená z  
1 Parmigiano Reggiano 24  
měsíců cca 0,5 Kg vakuově  
baleného, 1 celých zelených  
oliv v nálevu Salamoia 280 g



Rozměr  
16 x 13 x 33 (h) cm



Cena bez DPH: 492 Kč  
Cena s DPH 21%: 595,32 Kč



SOTTOBOSCO  
VALTARO

## PR 11

Dárková sada složená z  
1 Parmigiano Reggiano 24  
měsíců cca 0,5 Kg vakuově  
baleného, 1 sušených rajčat  
v olivovém oleji 280 g



Rozměr  
9 x 13 x 30 (h) cm



Cena bez DPH: 499 Kč  
Cena s DPH 21%: 603,79 Kč



SOTTOBOSCO  
VALTARO

## PR 12

Dárková sada složená z  
1 Parmigiano Reggiano 24  
měsíců cca 0,5 Kg vakuově  
baleného, 1 naběračky na  
špagety se struhadlem



Rozměr  
16 x 13 x 33 (h) cm



Cena bez DPH: 497 Kč  
Cena s DPH 21%: 601,37 Kč



## PRA 13

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 klasické polevy z balzamikového octa z Modeny IGP 100 ml, 1 sušených rajčat v olivovém oleji 200 g



Rozměr  
13,5 x 13,5 x 42 (h) cm



Cena bez DPH: 563 Kč  
Cena s DPH 21%: 681,23 Kč



COLLITALI®  
Sole Italiano



SOTTOBOSCO  
VALTAŘO



## PR 14

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 feferonek v olivovém oleji s tuňákem 280 g



Rozměr  
9 x 13 x 30 (h) cm



Cena bez DPH: 605 Kč  
Cena s DPH 21%: 732,05 Kč



SOTTOBOSCO  
VALTAŘO



SOTTOBOSCO  
VALTAŘO

## PR 16

V celofánovém sáčku s mašlí balená hermetická miska na sýr s antikondenzační plochou, 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově balený a 1 nožik



Rozměr  
26 x 19 x 11,5 (h) cm



Cena bez DPH: 499 Kč  
Cena s DPH 21%: 603,79 Kč



BOTTEGA  
SpA  
Family Vintners Since 1635



COLLITALI®  
Sole Italiano

## PR 18B

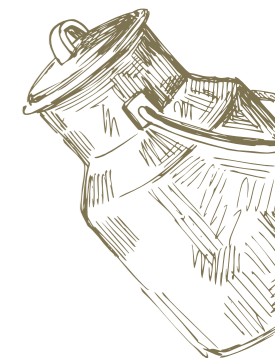
Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 struhadla Magic, 1 bazalkového pesta 180 g, 1 vína Chardonnay IGT Trevenezie 0,75 l (PR18R s červeným vínem Cabernet Sauvignon IGT Trevenezie 0,75 l)



Rozměr  
13,5 x 13,5 x 42 (h) cm



Cena bez DPH: 692 Kč  
Cena s DPH 21%: 837,32 Kč



## PR 15

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 římských artyčoků v olivovém oleji 280 g



Rozměr  
9 x 13 x 30 (h) cm



Cena bez DPH: 562 Kč  
Cena s DPH 21%: 680,02 Kč



SOTTOBOSCO  
VALTAŘO

## PR 21

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 mlýnku himalájská růžová sůl 130 g, 1 celých zelených oliv v nálevu Salamoia 280 g



Rozměr  
13,5 x 13,5 x 42 (h) cm



Cena bez DPH: 789 Kč  
Cena s DPH 21%: 954,69 Kč



COLLITALI®  
Sole Italiano



SOTTOBOSCO  
VALTAŘO

## PR 22

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 extra panenského olivového oleje s feferonkou 250 ml, 1 struhadlem se škrabkou na sýrové hoblínky



Rozměr  
13,5 x 13,5 x 42 (h) cm



Cena bez DPH: 678 Kč  
Cena s DPH 21%: 820,38 Kč



COLLITALI  
Sole Italiano

## PR 47

Sáček se šňůrkou k uchování čerstvosti sýra ze 100% bavlny, 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově balený, 1 nožik



Rozměr  
26 x 40 (h) cm



Cena bez DPH: 451 Kč  
Cena s DPH 21%: 545,71 Kč



## PR 48

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného



Rozměr  
15 x 8 x 33 (h) cm



Cena bez DPH: 388 Kč  
Cena s DPH 21%: 469,48 Kč



## PR 49

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 ručního struhadla z nerezové oceli



Rozměr  
13,5 x 13,5 x 42 (h) cm



Cena bez DPH: 709 Kč  
Cena s DPH 21%: 857,89 Kč



BOTTEGA  
SpA  
Family Vintners Since 1635

## PR 52B

Dárková sada složená z 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného, 1 vína Chardonnay IGT Trevezie 0,75 l (PR52R s červeným vínem Cabernet Sauvignon IGT Trevezie 0,75 l)



Rozměr  
13,5 x 13,5 x 42 (h) cm



Cena bez DPH: 499 Kč  
Cena s DPH 21%: 603,79 Kč



## PR 50R

Jutový sáček s okénkem, 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově balený, 1 víno Cabernet Sauvignon IGT Trevezie 0,75 l (PR50B s bílým vínem Chardonnay IGT Trevezie 0,75 l)



Rozměr  
21,5 x 10,5 x 41 (h) cm



Cena bez DPH: 639 Kč  
Cena s DPH 21%: 773,19 Kč

BOTTEGA  
SpA  
Family Vintners Since 1635

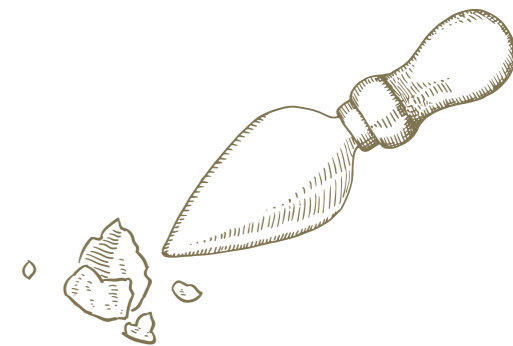




**BOTTEGA**  
SpA  
Family Vintners Since 1635



**COLLITALI**  
Sole Italiano



**BOTTEGA**  
SpA  
Family Vintners Since 1635



**TARTUFIDOLCI**  
Antica Confezioneria Piemontese



**COLLITALI**  
Sole Italiano



**COLLITALI**  
Sole Italiano



**VÍČKO S MLÝNKEM**



**COLLITALI**  
Sole Italiano



**SOTTOBOŠCO**  
VALTARO



**TARTUFIDOLCI**  
Antica Confezioneria Piemontese

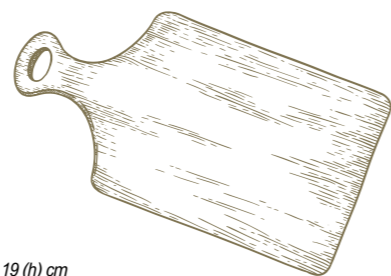
**SOTTOBOŠCO**  
VALTARO



**COLLITALI**  
Sole Italiano



**TARTUFIDOLCI**  
Antica Confezioneria Piemontese



## PR 26R

Dárková sada složená z  
1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca 0,5 Kg vakuově baleného,  
1 extra panenského olivového oleje s bazalkou 100 ml, 1 Paccheri 500 g,  
1 Himalájské soli 110 g s mlýnkem, 1 celých zelených oliv v nálevu  
Salamoia 280 g, 1 karamelové čokolády Peretto se slanými oříšky 100 g,  
1 bazalkového pesta 180 g, 1 klasickou polevou z balzamikového octa z  
Modeny IGP 100 ml, 1 vínem Cabernet Sauvignon IGT Trevenezie 0,75 l



Rozměr  
37 x 27 x 19 (h) cm



Cena bez DPH: 1 360 Kč  
Cena s DPH 21%: 1 645,60 Kč

## PR 33R

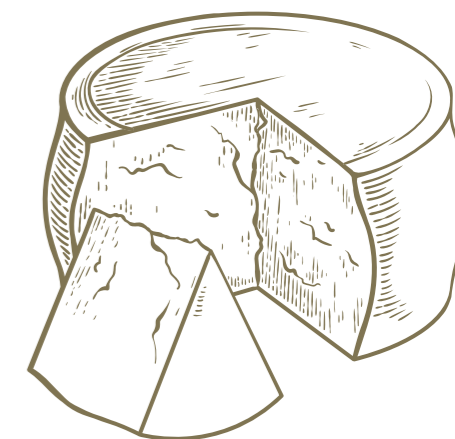
Dárkové balení vyrobené z pavloviňového  
dřeva s 1 Parmigiano Reggiano 24 měsíců cca  
0,5 Kg vakuově baleným, 1 sušených rajčat v  
olivovém oleji 280 g, 1 pražených lískových  
oříšků solených 150 g "Nocciola Piemonte IGP",  
1 "4 oříšky v čokoládě" mléčná a hořká čokoláda  
s lískovými oříšky z Piemontu IGP 120 g



Rozměr  
34 x 22 x 13 (h) cm



Cena bez DPH: 1 209 Kč  
Cena s DPH 21%: 1 462,89 Kč



# Parmigiano Reggiano Book



## PREMILIA EMILIA

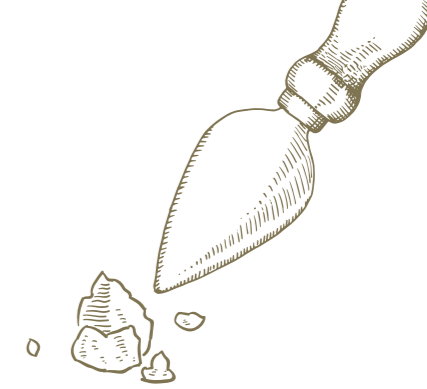
Dárková sada složená z  
1 dřevěného prkénka  
1 nožiku na sýr a  
1 vidličky na ochutnávku sýra



Rozměr  
26,3 x 2,6 x 39,8 (h) cm



Cena bez DPH: 553 Kč  
Cena s DPH 21%: 669,13 Kč



## PRPANFILO PANFILO

Dárková sada složená z  
1 nožiku  
1 škrabky na sýrové hoblínky  
1 naběračky na špagety se  
struhadlem, z oceli inox



Rozměr  
23 x 4,2 x 31,2 (h) cm



Cena bez DPH: 546 Kč  
Cena s DPH 21%: 660,66 Kč





## DUO 3

Dárková sada složená z  
1 sušených rajčat v olivovém  
oleji 280 g  
1 celých zelených oliv v  
nálevu Salamoia 280 g



Rozměr  
17 x 8 x 12 (h) cm



Cena bez DPH: 330 Kč  
Cena s DPH 21%: 399,30 Kč



## DUO 4

Dárková sada složená z  
1 sušených rajčat v olivovém  
oleji 280 g  
1 římských artyčoků v olivovém  
oleji 280 g



Rozměr  
17 x 8 x 12 (h) cm



Cena bez DPH: 421 Kč  
Cena s DPH 21%: 509,41 Kč



## DUO 5

Dárková sada složená z  
1 Boretánské cibule v olivovém  
oleji 280 g  
1 celých zelených oliv v nálevu  
Salamoia 280 g



Rozměr  
17 x 8 x 12 (h) cm



Cena bez DPH: 331 Kč  
Cena s DPH 21%: 400,51 Kč

## DUO 6

Dárková sada složená z  
1 hub Nameko v olivovém  
oleji 280 g  
1 římských artyčoků v  
olivovém oleji 280 g



Rozměr  
17 x 8 x 12 (h) cm



Cena bez DPH: 378 Kč  
Cena s DPH 21%: 457,38 Kč



## DUO 7

Dárková sada složená z  
1 hub Nameko v olivovém  
oleji 280 g  
1 feferonek s tuňákem v  
olivovém oleji 280 g



Rozměr  
17 x 8 x 12 (h) cm



Cena bez DPH: 462 Kč  
Cena s DPH 21%: 559,02 Kč

## DUO 8

Dárková sada složená z  
1 lahůdkového česneku ve  
slunečnicovém a vinném  
octu 280 g  
1 sušených rajčat v olivovém  
oleji 280 g



Rozměr  
17 x 8 x 12 (h) cm



Cena bez DPH: 338 Kč  
Cena s DPH 21%: 408,98 Kč



**SOLK06**

PINZIMONIO KIT.

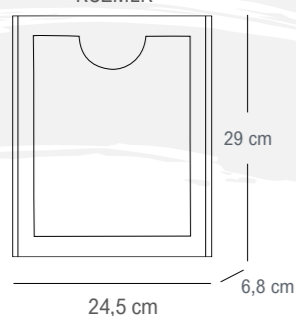
Obsahuje:

- Extra panenský olivový olej 100% italský 100 ml
- Antické ochucovadlo ROSSO na bázi vysoce kvalitního balzamikového octa z Modeny IGP a moštů z vybraných hroznů 100 ml
- Himalájská sůl – mlýnek 100 g
- Černý pepř celý – mlýnek 45 g
- Keramická místička

CENA bez DPH: 560 Kč

**CENA s DPH 21%: 677,60 Kč**

ROZMĚR



**SOL99**

PASTA KIT.

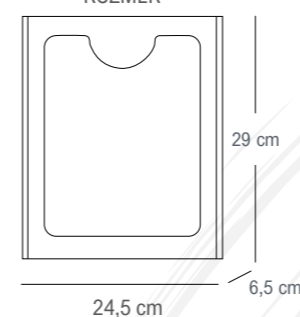
Obsahuje:

- Extra panenský olivový olej 100% italský 100 ml
- Italské bazalkové Pesto 130 g
- Semolinové těstoviny 500 g
- Cedník z nerezové oceli

CENA bez DPH: 560 Kč

**CENA s DPH 21%: 677,60 Kč**

ROZMĚR



**SOL84**

I DIAMANTI NERI.

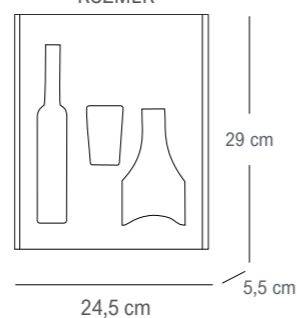
Obsahuje:

- Antické balzamikové ochucovadlo PLATINO 100 ml
- Černý letní lanýž celý 20 g zn. Gemignani, výrobce od roku 1930 ze San Miniato – Toskánsko.
- Nůž na lanýže z nerezové oceli se zoubkovaným ostřím

CENA bez DPH: 560 Kč

**CENA s DPH 21%: 677,60 Kč**

ROZMĚR



**SOL92**

ITALSKÁ OCHUCOVADLA.

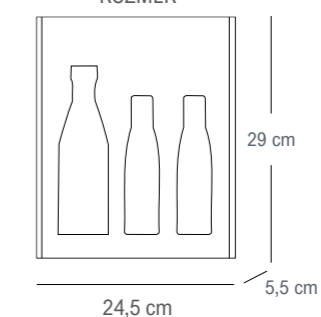
Obsahuje:

- Balzamikový ocet z Modeny IGP 250 ml, hustota ≈ 1,20
- Klasická poleva z balzamikového octa z Modeny 180 ml
- Poleva z balzamikového octa z Modeny s lesním ovocem 180 ml

CENA bez DPH: 499 Kč

**CENA s DPH 21%: 603,79 Kč**

ROZMĚR



**SOL82**

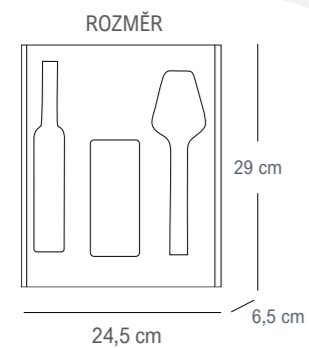
AM'ARCORD.

Obsahuje:

- Parmigiano Reggiano cca 300 g stáří 24 měsíců vakuově balený
- Antické balzamikové ochucovadlo PLATINO 100 ml
- Škrabka na sýrové hoblínky z nerezové oceli

CENA bez DPH: 560 Kč

CENA s DPH 21%: 677,60 Kč



**SOL89**

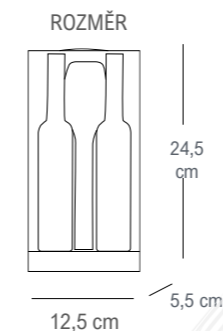
CHEESE KIT.

Obsahuje:

- Antické ochucovadlo ROSSO 100 ml
- Antické ochucovadlo BIANCO z Modeny sladkokyselá ochucené lanýžem 100 ml
- Škrabka na sýrové hoblínky z nerezové oceli

CENA bez DPH: 357 Kč

CENA s DPH 21%: 431,97 Kč



**SOLK05**

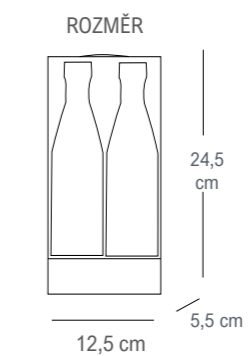
OLEJ & BALZAMIKO.

Obsahuje:

- Extra panenský olivový olej 100% italský 250 ml
- Balzamikový ocet z Modeny IGP 250 ml, hustota ≈ 1,35

CENA bez DPH: 499 Kč

CENA s DPH 21%: 603,79 Kč





## Cesta za poznáním po Itálii

Zavřete oči a nechte se vést vůní čerstvě nasekané bazalky, pronikavé vůně citronů a pomerančů ze slunného pobřeží Amalfí, zvukem probublávajícího ragú pod pokličkou ... To je Itálie! Spousta vůní, aromat, emocí, které vám chceme předat na výpravě za objevováním chutí.

Zelená krajina a zvlněný horizont vás přivítají v Toskánsku, kde mezi uměním a poezií vznikly jedinečné pokrmy co do chuti a vůní.

Toscana



Lazio



Vraťte se duchem zpátky do obdivuhodného uměleckého Říma během vychutnávání porce bucatini l'amatriciana.

Calabria



Prosluněné léto v Kalábrii přináší tmavnoucí chilli papričky, výrazné a ostré, zde můžete prozkoumat pikantní chutě.

Sicilia

Během návštěvy Sicílie si mezi malovanou keramikou, křišťálově čistou vodou a citrusovým aroma žlutých citronů vychutnáte delikátní chuť pomerančového medu.

Veneto



Z oblasti vesniček s malebnými úzkými uličkami a barevnými domky, které odráží barvy moře a ještě více vyniknou při západu slunce, jsme vám přinesli pokrm z těstovin trofie s pestem, které mísí typické ligurské chutě.

Liguria



Pohupování na vlnách a proplouvání kanály vás upozorní, že se nacházíte ve městě plném umění, ve světovém unikátu a na skvělém místě pro objevení tradičního pokrmu Bigoli se sklenicí lahodného vína při pozorování slunce zapadajícího za lagunou.

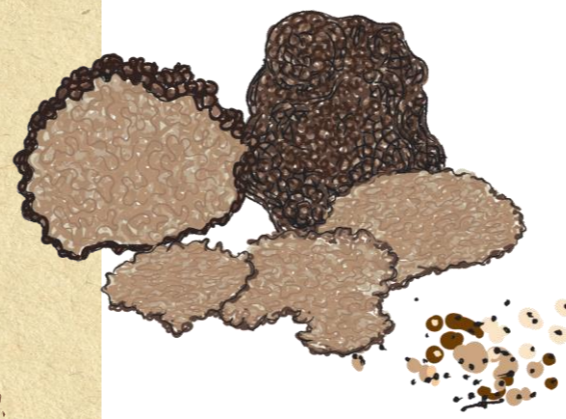
# SPECIALITÀ AL TARTUFO

## LANÝŽOVÉ SPECIALITY



- ✓ RECEPT PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST
- ✓ PRO GURMÁNSKÉ POKRMY

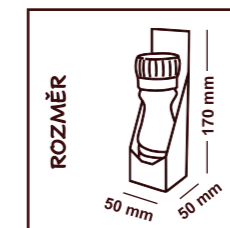
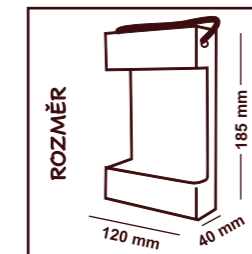
- ✓ DOCHUCOVADLA V DÁRKOVÉM BALENÍ



**ZZ287 (100ML – 79G)**  
**LANÝŽOVÉ SPECIALITY**

BÍLÁ KAMENNÁ SŮL S LANÝŽEM (70G), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ S LANÝŽEM (100ML), SMĚS NA ŠPAGETY S LANÝŽEM (9G)

**CENA BEZ DPH: 284 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 343,64 Kč**



SKLENĚNÝ  
MLÝNEK



**ZZ258 – 105G**  
**SŮL S LANÝŽEM**

SŮL S LANÝŽEM VE SKLENĚNÉM MLÝNKU

**CENA BEZ DPH: 235 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 284,35 Kč**



# SAPORI DI CASA

DOMÁCÍ CHUTĚ



✓ DÁRKY PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST

✓ VIDITELNÝ OBSAH BALENÍ SNADNO SE PŘENÁŠÍ

✓ SOUVENÝR Z ITÁLIE: VÝROBKY ITALSKÉ GASTRONOMICKÉ TRADICE

## LE RICETTE ITALIANE ITALSKÉ RECEPTY



ZZ247 – 300ML  
TRIS OCHUCENÉ OLEJE

3 OCHUCENÉ EXTRA PANENSKÉ OLIVOVÉ OLEJE S BAZALKOU, ČESNEKEM A FEFERONKOU

CENA BEZ DPH: 318 Kč  
CENA S DPH 21%: 384,78 Kč

ZZ248 (100ML – 41G)  
TRIS OCHUCOVADLA

EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ (100ML), ČESNEK (18G), A FEFERONKY (23G)

CENA BEZ DPH: 259 Kč  
CENA S DPH 21%: 313,39 Kč

## LE PASTISSIME

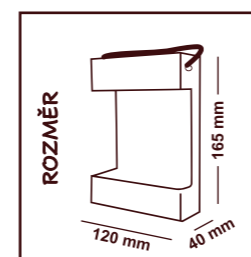
TRADIČNÍ RECEPTY NA TĚSTOVINY

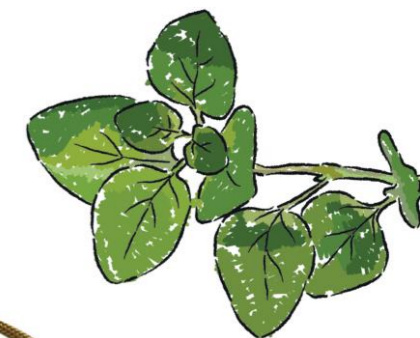


ZZ294  
"LE PASTISSIME"

OCHUCOVADLA NA BÁZI BYLINEK A KOŘENÍ NA TĚSTOVINY: SMĚS KOŘENÍ ALLA PUTTANESCA (16G) NA ŠPAGETY, SMĚS KOŘENÍ ALLA AMATRICIANA (13G) NA RIGATONI, SMĚS KOŘENÍ ALLA ARRABBIATA (13G) NA PENNE

CENA BEZ DPH: 259 Kč  
CENA S DPH 21%: 313,39 Kč





**ZZ319 (100ML – 103G)  
PEPERONCINO**

FEFERONKY (23G), SŮL S FEFERONKAMI (80G), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ S FEFERONKAMI (100ML)

**CENA BEZ DPH: 279 Kč  
CENA S DPH 21%: 337,59 Kč**



**ZZ320 (100ML – 157G)  
LIMONE & LIMONE**

SŮL S CITRÓNEM (80G), SŮL S CITRÓNEM, MÁTOU A ČERVENÝM PEPŘEM (77G), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ S CITRÓNEM (100ML)

**CENA BEZ DPH: 279 Kč  
CENA S DPH 21%: 337,59 Kč**



**NOVÉ**

**ZZ348 (100ML – 96G)  
PESTO & PESTO**

SMĚS PESTO S BAZALKOU, ČESNEKEM, MÁTOU A SOLÍ (16G), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ S ČESNEKEM A BAZALKOU (100ML), SICILSKÁ SŮL S BAZALKOU (16G)

**CENA BEZ DPH: 279 Kč  
CENA S DPH 21%: 337,59 Kč**



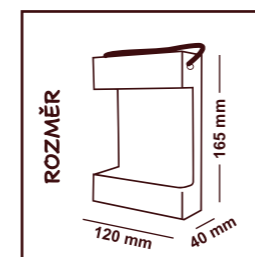
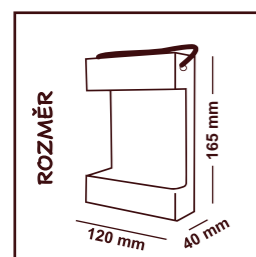
**NOVÉ**

**ZZ349 (100ML – 33G)  
PIZZA & BRUSCHETTA**

SMĚS CAPRESE S BAZALKOU, OREGANEM, RAJČETEM A SOLÍ (20G), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ S RAJČETEM A BAZALKOU (100ML), SMĚS BRUSCHETTA S RAJČETEM, OREGANEM, FEFERONKOU, ČESNEKEM A SOLÍ (13G)

**CENA BEZ DPH: 283 Kč  
CENA S DPH 21%: 342,43 Kč**

29



FOOD POSTCARD  
from Italy  
CONDIMENT FOR PASTA



from Italy with love

30



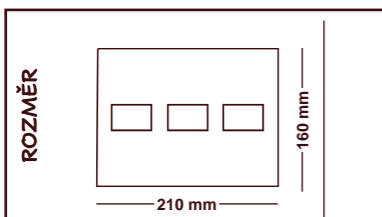
ZZ321 – 50G

**OBÁLKA Z ITÁLIE S JEDINEČNÝM KOŘENÍM NA TĚSTOVINY**

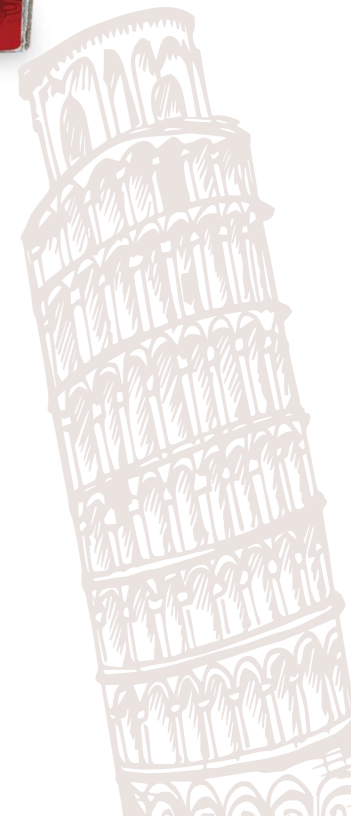
SMĚS KOŘENÍ AGLIO OLIO E PEPERONCINO (20G), SMĚS KOŘENÍ ALLA AMATRICIANA (15G), SMĚS KOŘENÍ ALLA ARRABBIATA (15G)

CENA BEZ DPH: 179 Kč

CENA S DPH 21%: 216,59 Kč

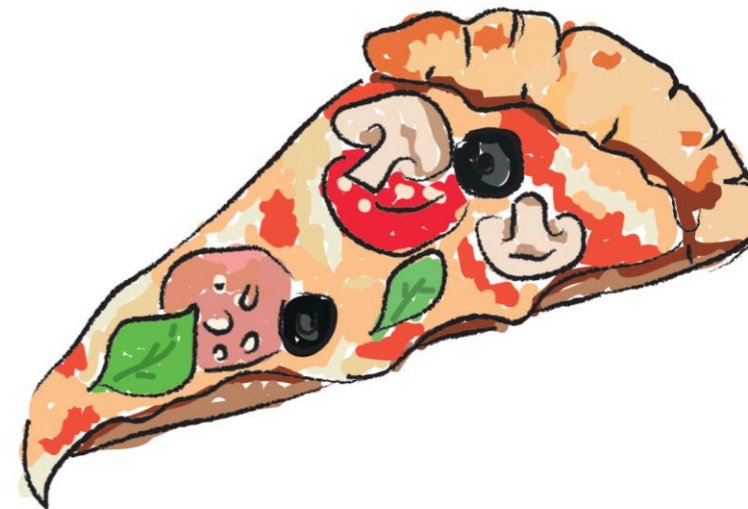


31



# SAPORI IN CASSETTA

## CHUTĚ V BEDÝNCE



32

33

**ZZ252**

### ITALSKÁ OCHUCOVADLA

LÍSTKY BAZALKY (7,5G), FEFERONKY DRCENÉ (18G), OREGANO LÍSTKY (7,5G), SICILSKÁ BILÁ KAMENNÁ SŮL (58G), BALZAMIKOVÝ OCET Z MODENY IGP (100ML), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ (100ML)

**CENA BEZ DPH: 442 Kč**

**CENA S DPH 21%: 534,82 Kč**

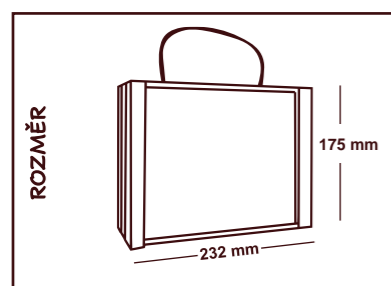
**ZZ254**

### OCHUCOVADLA NA PIZZU

OREGANO LÍSTKY (7,5G), FEFERONKY DRCENÉ (18G), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ OCHUCENÝ OREGANEM, RAJČETEM A ČERNOU OLIVOU (100ML), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ OCHUCENÝ BAZALKOU A RAJČETEM (100ML), PRAKTICKÁ DŘEVĚNÁ NABĚRAČKA NA KOŘENÍ

**CENA BEZ DPH: 442 Kč**

**CENA S DPH 21%: 534,82 Kč**



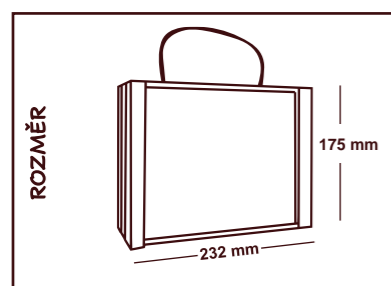


34

**ZZ255**  
**LANÝŽOVÉ SPECIALITY**

SPECIALITY S LANÝŽEM: MED S LANÝŽEM (120G), KRÉM SE SÝREM PARMIGIANO REGGIANO A BÍLÝM LANÝŽEM (90G), KAMENNÁ SŮL S LANÝŽEM (114G), MIX KOŘENÍ, AROMATICKÝCH BYLINEK A HŘÍBKŮ (19G), POLEVA Z BALZAMIKOVÉHO OCTA Z MODENY IGT S LANÝŽEM (100ML), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ OCHUCENÝ LANÝŽEM (100ML)

**CENA BEZ DPH: 499 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 603,79 Kč**

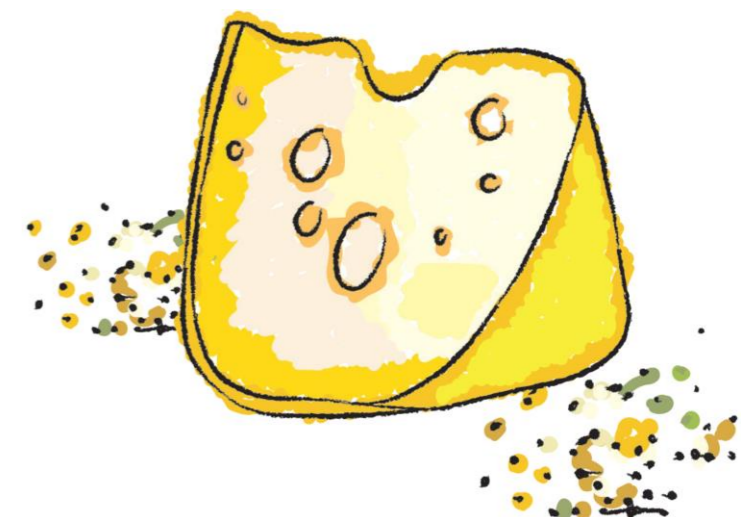


35

**ZZ253**  
**SÝROVÉ FANTAZIE**

FÍKOVÁ ZAVAŘENINA (100G), CIBULOVÁ ZAVAŘENINA (100G), FEFERONKOVÁ ZAVAŘENINA (100G), ZAVAŘENINA Z KDOULÍ (100G), SADA 4 NOŽŮ NA SÝR

**CENA BEZ DPH: 491 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 594,11 Kč**





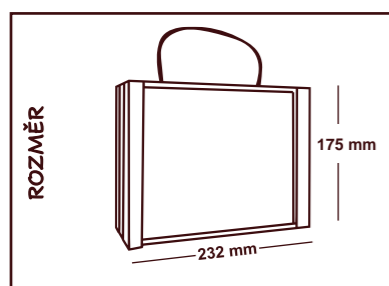
36

ZZ256

**OCHUCOVADLA NA TĚSTOVINY**

SMĚS ARRABBIATA (13G), SMĚS AMATRICIANA (13G), SMĚS PUTTANESCA (16G), SMĚS 4 FORMAGGI (12G), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ OCHUCENÝ LANYŽEM (100ML), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ OCHUCENÝ ČESNEKEM A PEPERONKOU (100ML)

CENA BEZ DPH: 452 Kč  
CENA S DPH 21%: 546,92 Kč



ROZMĚR

175 mm

232 mm



37

# LA TRADIZIONE È SERVITA

SERVÍRUJEME TRADICI

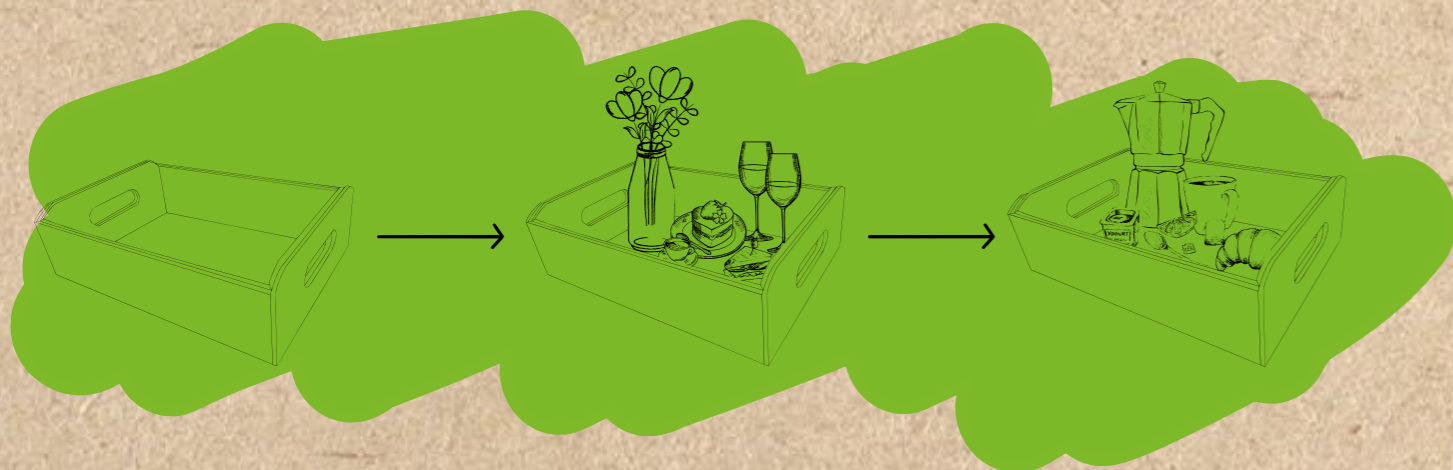
✓ VÝBĚR ITALSKÝCH DELIKATES V TRADIČNÍM STYLU

✓ RECYKLOVATELNÉ BALENÍ

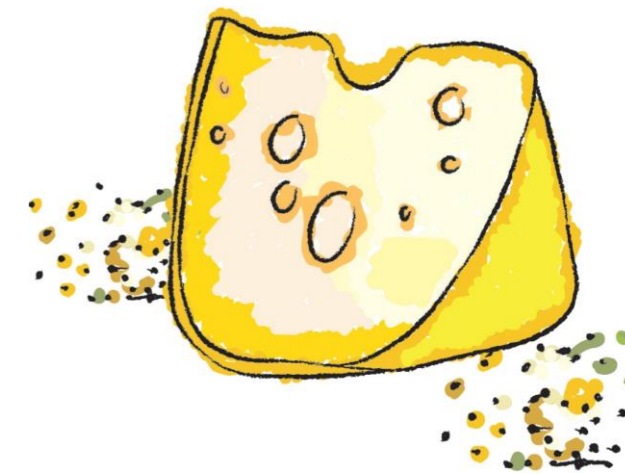


✓ KRABICI LZE ZNOVU POUŽÍT JAKO PODNOS

✓ EKOLOGICKÁ FOLIE



POD NOS KRABÍČKA POUŽITELNÁ JAKO SERVÍROVACÍ



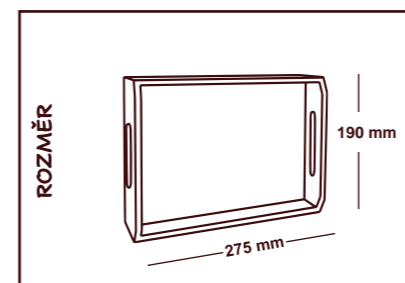
ZZ325

### ZAVAŘENINY K DEGUSTACI SÝRŮ

ZAVAŘENINA FEFERONKOVÁ (110G), ZAVAŘENINA FÍKOVÁ (110G), ZAVAŘENINA CIBULOVÁ (110G), ZAVAŘENINA DÝŇOVÁ (110G), 2 X KERAMICKÁ MISTIČKA, 2 X KERAMICKÁ LŽIČKA

CENA BEZ DPH: 452 Kč

CENA S DPH 21%: 546,92 Kč





NOVÉ



40

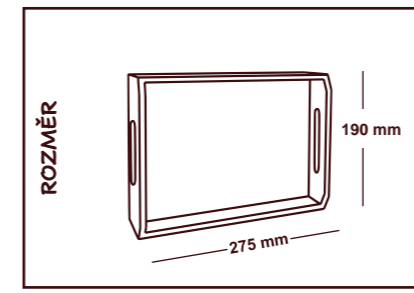
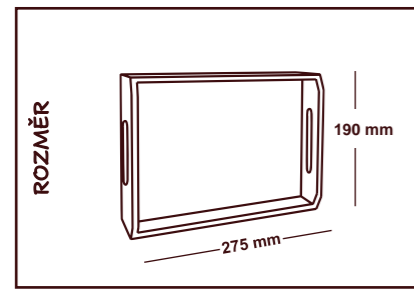
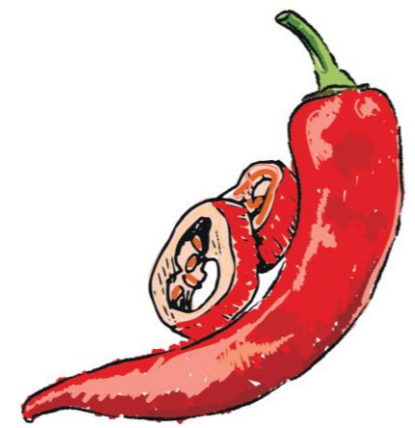
47

**ZZ330N**

**SADA PEPERONCINO**

OCHUCOVADLA S FEFERONKOU: EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ S FEFERONKOU (100ML – VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM), FEFERONKY CELÉ (20G), FEFERONKY DRCENÉ (30G), FEFERONKY MLETÉ (40G), PIKANTNÍ SMĚS S HIMALÁJSKOU RŮŽOVOU SOLÍ (65G), DOPLNITELNÝ SKLENĚNÝ MLÝNEK SE SOLÍ S FEFERONKOU (105G)

**CENA BEZ DPH: 499 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 603,79 Kč**



**ZZ328**

**LANÝŽOVÉ SPECIALITY**

SPECIALITY S LANÝŽEM: EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ S LANÝŽEM (100ML – VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM), POLEVA Z BALZAMIKOVÉHO OCTA Z MODENY IGT S LANÝŽEM (100ML), AKÁTOVÝ MED S LANÝŽEM (120G), DOPLNITELNÝ SKLENĚNÝ MLÝNEK SE SOLÍ S LANÝŽEM (105G), KRÉM NA BÁZI PARMIGIANO REGGIANO DOP S BÍLÝM LANÝŽEM (90G)

**CENA BEZ DPH: 499 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 603,79 Kč**

# LA TRADIZIONE DELLE OCCASIONI SPECIALI

TRADICE VÝJIMEČNÝCH PŘÍLEŽITOSTÍ

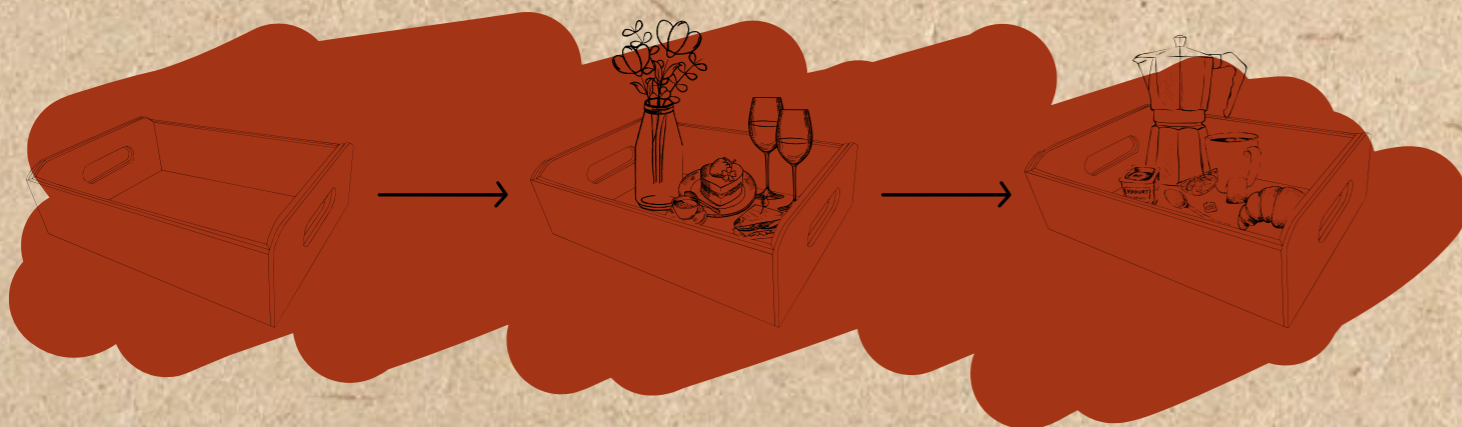
✓ VÝBĚR ITALSKÝCH  
DELIKATES V  
TRADIČNÍM STYLU

✓ RECYKLOVATELNÉ  
BALENÍ



✓ KRABICI LZE  
ZNOVU POUŽÍT  
JAKO PODNOS

✓ EKOLOGICKÁ  
FOLIE



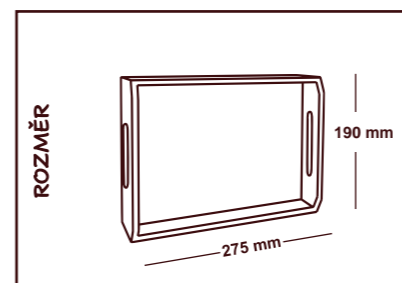
ZZ334

## SADA LIGURIA

BAZALKOVÉ PESTO (180G), TĚSTOVINY TROFIE (500G), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ S BAZALKOU (100ML – VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM), KOŘENÍCÍ SMĚS RAJČATOVÉ PESTO (20g)

CENA BEZ DPH: 499 Kč

CENA S DPH 21%: 603,79 Kč





44



**ZZ350**  
**SADA TOSCANA**

OMÁČKA AGLIONE (180G), SMĚS SOLI A KOŘENÍ NA MASO (100G), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ S ČESNEKEM (100ML – VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM), ROZMARÝN (25G), SŮL S LANÝŽEM (100G), AKÁTOVÝ/ LESNÍ MED (40G)

**CENA BEZ DPH: 499 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 603,79 Kč**



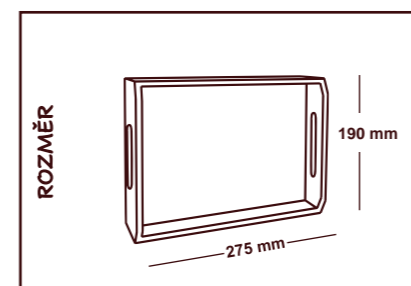
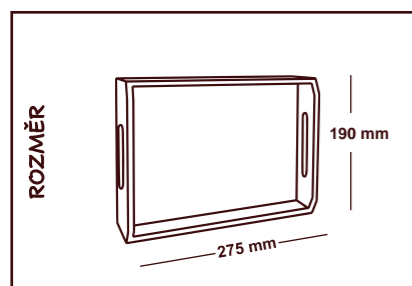
45



**ZZ351**  
**SADA MONTAGNA**

SMĚS SOLI A KOŘENÍ NA VEPŘOVÉ MASO (100G), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ S LANÝŽEM (100ML – VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM), POLEVA Z BALZAMIKOVÉHO OCTA Z MODENY IGT S LESNÍM OVOCEM (100ML), KOŘENÍ SMĚS SOFFRITTO (24G), KOŘENÍ SMĚS SOTTOBOSCO (65G), KAŠTANOVÝ MED (40G)

**CENA BEZ DPH: 499 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 603,79 Kč**





PODNOŠ KRABÍČKA POUŽITELNÁ JAKO SERVIROVACÍ PODNOŠ

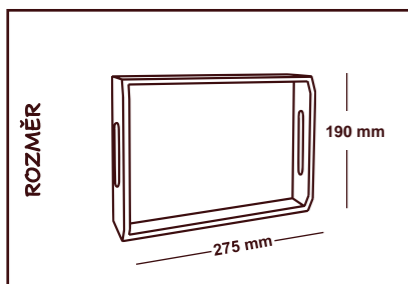


46

**ZZ352**  
**SADA O' SOLE MIO**

CIBULOVÁ ZAVAŘENINA (100G), SMĚS STŘEDOMOŘSKÝCH BYLINEK (25G), SMĚS KOŘENÍ ALLA PUTTANESCA (20G) NA ŠPAGETY, SMĚS AGLIO OLIO PEPERONCINO (22G), EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ NA SALÁT CAPRESE (100ML – VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM), BALZAMIKOVÝ OCET Z MODENY IGP S CITRÓNEM (100ML – VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM)

**CENA BEZ DPH: 499 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 603,79 Kč**



PODNOŠ KRABÍČKA POUŽITELNÁ JAKO SERVIROVACÍ PODNOŠ

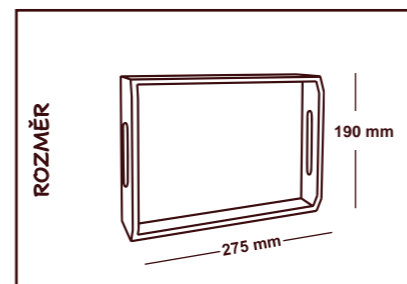


47

**ZZ353**  
**SADA MIXOLOGY**

RŮŽOVÝ PEPŘ (11G), ČERNÝ PEPŘ (16G), ROZMARÝN (9G), SKOŘICE (7G), OCELOVÁ LŽÍČE / BRČKO, OCELOVÝ DÁVKOVAČ NA KOKTEJLY, 4 TÁČKY S RECEPTEM

**CENA BEZ DPH: 499 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 603,79 Kč**



# IN TAVOLA NA STŮL

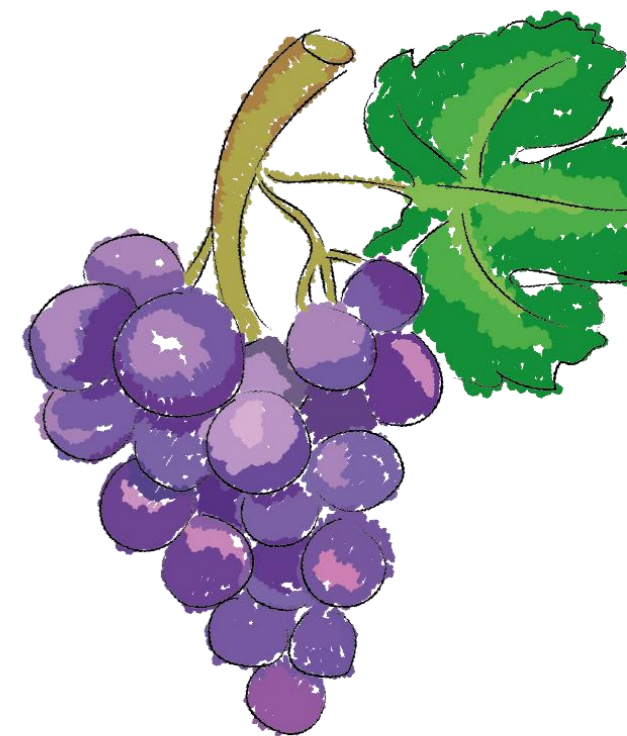
✓ PRAKTICKÉ BALENÍ  
SE SPREJEM,  
DÁVKOVAČEM A  
MLÝNKY

✓ STOJÁNKY NA  
DOCHUCOVADLA  
VYROBENY ZE DŘEVA  
A NEBO KOVU  
S ELEGANTNÍM  
MLADISTVÝM VZHLEDEM

48 ✓ SKVĚLÉ NA STŮL



NOVÉ



49

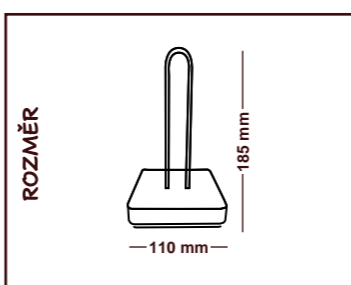
R94

## STOJÁNEK ESSENTIAL

EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ 100% ITALSKÝ (100ML),  
BALZAMIKOVÝ OCET Z MODENY IGP (100ML), BILÁ SICILSKÁ  
SŮL (10G) – MLÝNEK, ČERNÝ PEPŘ (22G) – MLÝNEK

CENA BEZ DPH: 466 Kč

CENA S DPH 21%: 563,86 Kč



ROZMĚR



NOVÉ



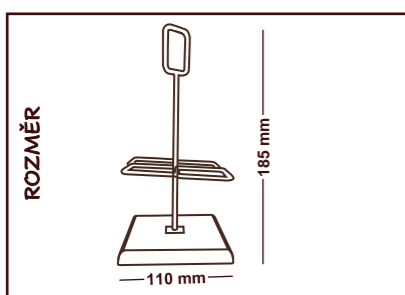
R93

**STOJÁNEK TRADIČNÍ OCHUCOVADLA**

EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ 100% ITALSKÝ (250ML),  
BALZAMIKOVÝ OCET Z MODENY IGP (250ML), BÍLÁ SICILSKÁ  
SŮL (80G) – MLÝNEK, ČERNÝ PEPŘ (37G) - MLÝNEK

**CENA BEZ DPH: 659 Kč**

**CENA S DPH 21%: 797,39 Kč**



NOVÉ



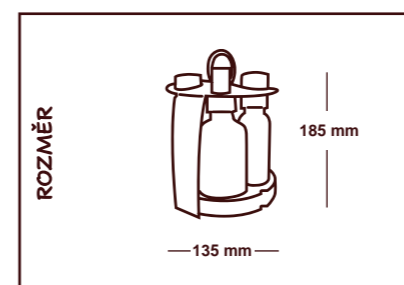
R88

**STOJÁNEK 4 OCHUCOVADLA**

ČERNÝ PEPŘ (51G), BÍLÁ SŮL Z APULIE (130G), EXTRA PANENSKÝ  
OLIVOVÝ OLEJ 100% ITALSKÝ (100ML – VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM),  
BALZAMIKOVÝ OCET Z MODENY IGP (100ML – VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM)

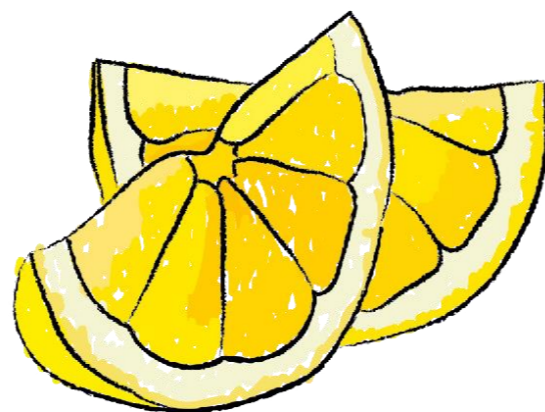
**CENA BEZ DPH: 466 Kč**

**CENA S DPH 21%: 563,86 Kč**





✓ DEGUSTACE OCHUCOVADEL NA BÁZI PANENSKÉHO OLIVOVÉHO OLEJE, BALZAMIKOVÉHO OCTA Z MODENY IGP A KOŘENÍ S TRADIČNÍMI ITALSKÝMI RECEPTY



✓ DOKONALÉ NA STOLE

✓ DÁRKOVÉ BALENÍ JEDNODUCHÉ NA PŘENOS KAMKOLIV CHCETE



**R26N — 177ML**  
**STOJÁNEK 6 OCHUCENÝCH OLEJŮ**

STOJÁNEK VE FORMĚ PŮLKRUHU SE 6 OCHUCENÝMI EXTRA PANENSKÝMI OLIVOVÝMI OLEJI, VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM: FEFERONKA, HŘÍBKÝ, ČESNEK, ČESNEK A RAJČE, CITRÓN A PETRŽEL, JALOVEC A ROZMARÝN

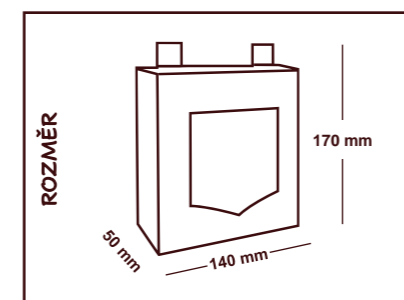
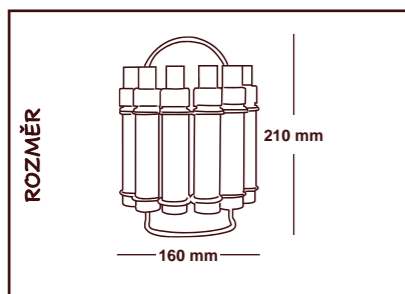
**CENA BEZ DPH: 489 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 591,69 Kč**

✓ PRAKTICKÉ DESIGNOVÉ BALENÍ S DÁVKOVACÍMI A ROZPRAŠOVACÍMI VÍČKY

**R91 — 123G**  
**STOJÁNEK ITALIA IN TAVOLA**

STOJÁNEK ITÁLIE NA STOLE: 100% ITALSKÝ EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ (30ML - VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM), BALZAMIKOVÝ OCTET Z MODENY IGP S CITRÓNEM (30ML - VÍČKO S ROZPRAŠOVAČEM), JEMNÁ SICILSKÁ SŮL (50G), MLETÝ ČERNÝ PEPŘ (17G)

**CENA BEZ DPH: 389 Kč**  
**CENA S DPH 21%: 470,69 Kč**



# La Tavola delle Occasioni Speciali

pro zvláštní příležitosti

La Tavola  
delle Occasioni  
Speciali

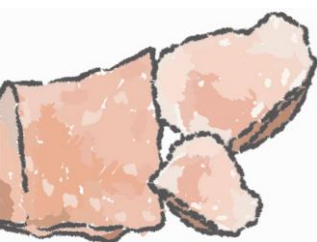
## MACININI MLÝNKY

- ✓ ANTIKOROZNÍ HLINÍKOVÁ  
OSA A REGULOVATELNÝ  
KERAMICKÝMECHANISMU  
S MLETÍ
- ✓ BEDLIVÝ VÝBĚR SOLÍ A  
KOŘENÍ ZE SVĚTA
- ✓ MLETÍ VE SPRÁVNÝ  
MOMENT, DÁ VYNIKNOUT  
ORIGINÁLNÍ CHUTI



La Tavola  
delle Occasioni  
Speciali

pro zvláštní příležitosti



**QG01 — 310G**  
**HIMALÁJSKÁ RŮŽOVÁ SŮL**  
CENA BEZ DPH: 550 Kč  
CENA S DPH 21%: 665,50 Kč



**QG02 — 290G**  
**SICILSKÁ BÍLÁ SŮL**  
CENA BEZ DPH: 550 Kč  
CENA S DPH 21%: 665,50 Kč



**QG04 — 140G**  
**ČERNÝ PEPŘ**  
CENA BEZ DPH: 578 Kč  
CENA S DPH 21%: 699,38 Kč



**QM01 — 69G**  
**ČERNÝ PEPŘ**  
CENA BEZ DPH: 446 Kč  
CENA S DPH 21%: 539,66 Kč



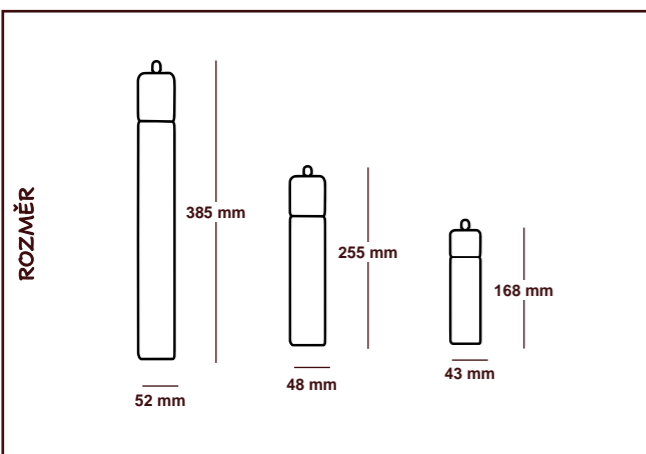
**QM02 — 58G**  
**MIX PEPŘŮ**  
CENA BEZ DPH: 446 Kč  
CENA S DPH 21%: 539,66 Kč



**QM03 — 140G**  
**SICILSKÁ BÍLÁ SŮL**  
CENA BEZ DPH: 399 Kč  
CENA S DPH 21%: 482,79 Kč



**QM04 — 130G**  
**HIMALÁJSKÁ RŮŽOVÁ SŮL**  
CENA BEZ DPH: 399 Kč  
CENA S DPH 21%: 482,79 Kč



# OLI SPEZIATI

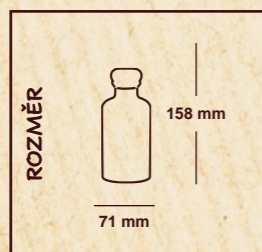
OCHUCENÉ OLEJE



✓ DOCHUCOVADLA NA BÁZI  
EXTRA PANENSKÉHO  
OLIVOVÉHO OLEJE

✓ S PŘÍRODNÍM AROMA A  
VYBRANÝM KOŘENÍM

✓ EXKLUZIVNÍ DESIGN S  
VÝRAZNÝM VZHLEDEM  
A VÍČKEM S NÁLEVKOU



FVG01 250ML

DOCHUCOVADLO EXTRA  
PANENSKÝ OLIVOVÝ  
OLEJ S ČESNEKEM

CENA BEZ DPH: 239 Kč  
CENA S DPH 15%: 274,85 Kč



FVG02 250ML

DOCHUCOVADLO EXTRA  
PANENSKÝ OLIVOVÝ  
OLEJ S BAZALKOU

CENA BEZ DPH: 239 Kč  
CENA S DPH 15%: 274,85 Kč



FVG03 250ML

DOCHUCOVADLO EXTRA  
PANENSKÝ OLIVOVÝ  
OLEJ S CITRÓNEM

CENA BEZ DPH: 239 Kč  
CENA S DPH 15%: 274,85 Kč



FVG04 250ML

DOCHUCOVADLO EXTRA  
PANENSKÝ OLIVOVÝ  
OLEJ S LANÝŽEM

CENA BEZ DPH: 239 Kč  
CENA S DPH 15%: 274,85 Kč



FVG05 250ML

DOCHUCOVADLO EXTRA  
PANENSKÝ OLIVOVÝ  
OLEJ S FEFERONKOU

CENA BEZ DPH: 239 Kč  
CENA S DPH 15%: 274,85 Kč



FVG06 250ML

DOCHUCOVADLO EXTRA  
PANENSKÝ OLIVOVÝ  
OLEJ S AOP

CENA BEZ DPH: 239 Kč  
CENA S DPH 15%: 274,85 Kč

# LE COMPOSTE ZAVAŘENINY K SÝRŮM



✓ PRO LAHODNÉ DEGUSTACE

✓ VYBRANÉ PŘÍRODNÍ PRODUKTY

✓ PŘIPRAVENÉ K POUŽITÍ



60



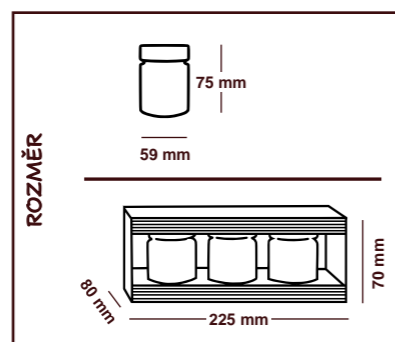
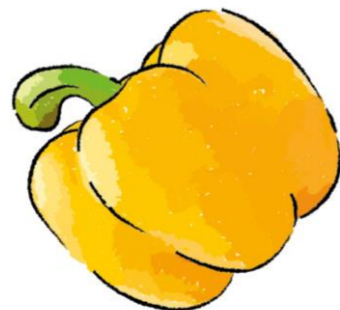
**ZZ317 – 3X110G**

**TŘI ZAVAŘENINY K SÝRŮM**

ZAVAŘENINA CIBULOVÁ, ZAVAŘENINA HRUŠKOVÁ, ZAVAŘENINA FEFERONKOVÁ

CENA BEZ DPH: 328 Kč

CENA S DPH 21%: 396,88 Kč





V13051075

### Chardonnay IGT – 0,75 l

**Původ:** Geografické označení "TREVENEZIE" zahrnuje region Benátsko (Veneto), region Furlansko – Julské Benátsko (Friuli Venezia – Giulia) a provincii Tri-dentsko (Trento). Odtud tedy název "Tre Venezie" nebo jen "Le Venezie", který definoval starodávné teritorium s vinařskou tradicí. Chardonnay, jedna z odrůd uznaná v tomto geografickém označení, je mezinárodně nejrozšířenější vinnou révou s bílými hrozny. Obsahuje širokou paletou aromatických složek, které se projevují odlišně v závislosti na půdě a klimatu, kde je réva pěstována.

**Oblast produkce:** Benátsko

**Réva:** Chardonnay

**Období sklizně:** Konec srpna – začátek září

**Obsah alkoholu:** 12%

**Zbytkové cukry g/l:** < 4

**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Brilantní. Světle slámově žlutá

**Buket:** Aromatický, elegantní, charakteristická vůně po medu, jemné ovocné tóny broskví, jablek a bílých květů

**Chuť:** Suchá, svěží, hebká a vyvážená, s dobrou strukturou a příjemnou kulatostí

**Teplota servírování:** 8 – 10 °C

**Doporučená sklenice:** Tulipán

**Servírovací role:** Ideální jako aperitiv. Na oběd i na večeři. Hodí se k rybím předkrmům a polévkám, těstovinám a rizotům, krémovým polévkám, pokrmy z vajec a chřestu, a pokrmy na bázi ryb a mořských plodů

**Cena bez DPH:** 205 Kč

**Cena s DPH 21%:** 248,05 Kč



V13052075

### Cabernet Sauvignon IGT – 0,75 l

**Původ:** Geografické označení "TREVENEZIE" zahrnuje region Benátsko (Veneto), region Furlansko – Julské Benátsko (Friuli Venezia – Giulia) a provincii Tri-dentsko (Trento). Odtud tedy název "Tre Venezie" nebo jen "Le Venezie", který definoval starodávné teritorium s vinařskou tradicí. Cabernet Sauvignon, jedna z odrůd uznaná v tomto geografickém označení, je světově nejrozšířenější a nejznámější vinnou révou a je zvláště vhodná k produkci vín s pozoruhodnou kvalitou a dlouho-věkostí. Tato vinná réva vznikla spontánním křížením mezi Cabernetem Franc a Sauvignonem Blanc a zachycuje z obou odrůd jejich nejlepší vlastnosti.

**Oblast produkce:** Furlansko a Benátsko

**Réva:** Cabernet Sauvignon

**Období sklizně:** V polovině října

**Obsah alkoholu:** 12%

**Zbytkové cukry g/l:** 2 – 5

**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Průzračná, silná rubínově červená barva, s mírnými purpurovými odstíny

**Buket:** Intenzivní a lehce bylinný (listy rajčat a zelený pepř), tóny červených bobulových plodů (maliny, rybíz a ostružiny) s decentní finální vůní lesního podrostu a alpských bylin

**Chuť:** Suchá, kulatá, příjemně tříslovitá, středně tělnatá s dobrou strukturou

**Teplota servírování:** 14 – 16 °C

**Doporučená sklenice:** Balón

**Servírovací role:** Perfektní s grilovaným masem, zvěřinou, tvrdými sýry, pikantními předkrmly, kachnou, vepřovými žebry a dušeným masem

**Cena bez DPH:** 205 Kč

**Cena s DPH 21%:** 248,05 Kč





V13053075

### Merlot IGT – 0,75 l

**Původ:** Geografické označení "TREVENEZIE" zahrnuje region Benátsko (Veneto), region Furlansko – Julské Benátsko (Friuli Venezia – Giulia) a provincii Tridentsko (Trento). Odtud tedy název "Tre Venezie" nebo jen "Le Venezie", jež de-finuje starodávné teritorium s vinařskou tradicí. Merlot, odrůda uznaná v tomto geografickém označení, je mezinárodně rozšířená vinná réva s červenými hroznými, která se dobře dokáže přizpůsobit jakýmkoli půdním a klimatickým podmínkám a je v současné době nejrozšířenější pěstovanou vinnou révou na světě.

**Oblast produkce:** Furlansko a Benátsko

**Réva:** Merlot

**Období sklizně:** V polovině konce října

**Obsah alkoholu:** 12,5%

**Zbytkové cukry g/l:** 2 – 5

**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Rubínově červená barva

**Buket:** Plný, jemný s nádechem borůvek, fialek, černého rybízu a kla-sických tónů podrostu a zeminy. Pak se zachycují aromatické bylinky, jako je tymián a oregano, které se rozplynou do balzamikových tónů

**Chuť:** Hluboká, trvalá a robustní, charakteristická plnými, ale sametovými tříslovinami a doprovázená jemnými bylinnými a zemitými tóny

**Teplota servírování:** 14 – 16 °C

**Doporučená sklenice:** Balón

**Servírovací role:** Dobře se hodí k prvním chodům (těstoviny nebo rizota) s masovými omáčkami. Dále k bílým a červeným masům, salámům, omáčkám na bázi hub a čekanky, pikantním pokrmům, dlouho zrajícím a bylinkovým sýrům

**Cena bez DPH:** 205 Kč

**Cena s DPH 21%:** 248,05 Kč



V13050075

### Pinot Grigio Venezia DOC – 0,75 l

**Původ:** Označení DOC Venezia je označení původu z nedávné doby, přesněji z roku 2011. Cílem bylo propagovat a zviditelnit vína z oblasti s tisíciletou tradicí pěstování révy a výroby vína. Toto teritorium se rozkládá ve východní části Pádské nížiny a zahrnuje provincie Tridentsko (Trento) a Benátky (Venezia). Oblast je charakteristická klimatickými i environmentálními podmínkami, které jsou příznivé k pěstování různých druhů vinných rév. Včetně révy Pinot Grigio, jež pochází z mutace větvi révy Pinot Nero, z které získal vytržbenost a eleganci.

**Oblast produkce:** Provincie Treviso (Benátsko)

**Réva:** Pinot Grigio

**Období sklizně:** První zářijové dny

**Obsah alkoholu:** 12%

**Zbytkové cukry g/l:** 2 – 5

**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Brilantní. Světle slámově žlutá s odrazy do barvy mědi

**Buket:** Elegantní a vytržbený, má delikátní květinovou vůni připomínající květ černého bezu a akácie. Ovocné tóny po hrušce a broskvi. V závěru se vyznačuje příjemným tónem po mandlích

**Chuť:** Suchá, svěží a harmonická, má rovnovážnou kyselost s dobrou strukturou a hebkostí typickou pro tuto vinnou révu

**Teplota servírování:** 10 – 12 °C

**Doporučená sklenice:** Tulipán

**Servírovací role:** Velmi dobře se kombinuje s lehkými předkrmy (vynikající se syrovou šunkou), těstovinami, rizoty, bílým masem (např. kuře, perlička), zeleninou a rybími pokrmy. Je také ideální jako aperitiv

**Cena bez DPH:** 242 Kč

**Cena s DPH 21%:** 292,82 Kč





V23053075

### Valpolicella Classico DOC – 0,75 l

**Původ:** Valpolicella (Verona, Benátsko) je oblast oddaná pěstování vinné révy od starověku. Jeho název odvozený od “val polis cellae” – údolí mnoha sklípků. Vína z kontrolovaného označení původu (DOC) “Valpolicella” jsou produkována z původních odrůd tohoto teritoria, mezi které patří Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella a Molinara. Z těchto hroznů se získávají významná a jedinečná červená vína s mezinárodní pověstí, jakými jsou Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore, Ripasso a Amarone.

**Oblast produkce:** Valpolicella (Benátsko)

**Réva:** Corvina, Corvinone a Rondinella

**Období sklizně:** Konec září – začátek října

**Obsah alkoholu:** 12,5%

**Zbytkové cukry g/l:** 2 – 5

**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Rubínově červená s fialovými odstíny

**Buket:** Mladý, svěží, voňavý, prezentuje se jako vínový a delikátně ovocný s jemnými třešňovými tóny

**Chuť:** Středně tělnatá, suchá, decentně lahodná, příjemně ostře tříslovitá; k pití je dobré ještě mladé, aby jste ocenily jeho živost. Přesto se může nechat zrát po dobu dvou nebo tří let, čímž získá větší hebkost na patře

**Teplota servírování:** 14 – 16 °C

**Doporučená sklenice:** Balón

**Servírovací role:** Velmi dobře se kombinuje s předkrmy obsahujícími zrající salámy, polévkami, těstovinami, dále bílými, pečenými a grilovanými masy. Je ideální jako letní červené víno k pikantním rybím pokrmům

**Cena bez DPH:** 285 Kč

**Cena s DPH 21%:** 344,85 Kč



V23054075

### Valpolicella Classico Superiore DOC – 0,75 l

**Původ:** Valpolicella (Verona, Benátsko) je oblast oddaná pěstování vinné révy od starověku. Jeho název odvozený od “val polis cellae” – údolí mnoha sklípků. Vína z kontrolovaného označení původu (DOC) “Valpolicella” jsou produkována z původních odrůd tohoto teritoria, mezi které patří Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella a Molinara. Z těchto hroznů se získávají významná a jedinečná červená vína s mezinárodní pověstí, jakými jsou Valpolicella Classico, Valpolicella Classico Superiore, Ripasso a Amarone.

**Oblast produkce:** Valpolicella (Benátsko)

**Réva:** Corvina, Corvinone a Rondinella

**Období sklizně:** Konec září – začátek října

**Obsah alkoholu:** 13,5%

**Zbytkové cukry g/l:** 2 – 5

**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Rubínově červená s granátovými odstíny

**Buket:** Je charakteristický ovocnými vůněmi, mezi nimiž vyniká ostružina, borůvka a višně, má také jemné květinové tóny, jako je fialka a v závěru se vyznačuje elegantním tónem po mandlích

**Chuť:** S dobrou strukturou, plnou tělnatostí, intenzivní, má dobrou alkoholovou vyváženost. V závěru se objevují aromatické ostružinové a višňové tóny v dokonalé shodě s buketem

**Teplota servírování:** 14 – 16 °C

**Doporučená sklenice:** Balón

**Servírovací role:** Velmi dobře se kombinuje s předkrmy obsahujícími zrající salámy, polévkami, těstovinami, dále bílými, pečenými a grilovanými masy. Je ideální jako letní červené víno k pikantním rybím pokrmům

**Cena bez DPH:** 321 Kč

**Cena s DPH 21%:** 388,41 Kč





V23095075

### Rosso Venezia DOC – 0,75 l

**Původ:** DOC Venezia je nedávné označení původu. Příslušné normy byly zveřejněny dne 7. ledna 2011 a byly upraveny 30. listopadu v téže roce. Tato ob- last se nachází ve východní části Pádské nížiny, mezi provinciemi Treviso a Benátky. Vinice zde byly již v dobách antického Říma, protože toto území je obzvláště vhodné pro pěstování různých odrůd. Právě z těchto území pochází Venedikà Venezia DOC Bottega, víno, které zahrnuje dvě duše. Spojuje v sobě mezinárodní vinnou révu Merlot a autochtonní vinnou révu Raboso Piave.

**Oblast produkce:** Provincie Treviso (Benátsko)

**Réva:** Merlot a/and Raboso Piave

**Období sklizně:** Poslední dekáda října pro Merlot; první dekáda listopadu pro Roboso

**Obsah alkoholu:** 13,5%

**Zbytkové cukry g/l:** < 6

**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Intenzivní rubínově červená barva

**Buket:** Intenzivní a charakteristický, bohaté tóny třešně a lesních plodů (malin a černého rybízu), které se rozvinou v balzamikové náznaky tymiánu s příjemnými kořeněnými tóny tabáku a čokolády v závěru

**Chuť:** Suchá, teplá a strukturovaná, má dobrou tříslovinu a kyselý tón vyvážený pocitem jemnosti a hedvábnosti

**Teplota servírování:** 16 – 18 °C

**Doporučená sklenice:** Balón

**Servírovací role:** Perfektní v kombinaci s pečeným a dušeným masem, zvěřinou, kachnou nebo perličkou, uzeninami a kořeněnými sýry

**Cena bez DPH:** 418 Kč

**Cena s DPH 21%:** 505,78 Kč



V23041075

### Ripasso della Valpolicella Superiore DOC – 0,75 l

**Původ:** Valpolicella (Verona, Benátsko) je oblast oddaná pěstování vinné révy od starověku. Jeho název odvozený od “val polis cellae” – údolí mnoha sklípků. Vína z kontrolovaného označení původu (DOC) “Valpolicella Ripasso” jsou produkována z původních odrůd tohoto teritoria, mezi které patří Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella a Molinara. Ripasso della Valpolicella DOC Superiore, které se považuje za mladšího bratra vína Amarone, je světově proslulé, jedinečné a nenapodobitelné červené víno vyrobené podle specifické enologické techniky s dlouhou a uznávanou tradicí.

**Oblast produkce:** Valpolicella (Benátsko)

**Réva:** Corvina, Corvinone a Rondinella

**Období sklizně:** Prvních 14 dnů října

**Obsah alkoholu:** 14,5%

**Zbytkové cukry g/l:** 2 – 5

**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Rubínově červená s fialovými odstíny

**Buket:** Příjemné aroma švestky, červených bobulí, zralých třešní a sladkého koření, které se kombinují s náznaky vanilky a rozinek

**Chuť:** Suchá, plná, hladká, jemná, s vynikající strukturou a charakterizována jemnou mírně pikantní dochutí (skořice a hřebíček) a lékořic

**Teplota servírování:** 14 – 16 °C

**Doporučená sklenice:** Balón

**Servírovací role:** Vhodné k prvním chodům na bázi chuťově výrazných omáček, jako jsou těstoviny s masovou omáčkou nebo masové ravioli. Dále s pokrmy z červeného masa (pečené maso, grilované maso a zvěřina) a dlouhohrajícími sýry.

**Cena bez DPH:** 349 Kč

**Cena s DPH 21%:** 422,29 Kč





V23096075

### Rosso IGT Toscana – 0,75 l

**Původ:** IGT Toscana vznikla v roce 1995 a zahrnuje provincie Arezzo, Florencie, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Prato a Siena. Název si bere ze z Toskánska, regionu, kde se nachází jedna ze symbolických a nejvýznamnějších oblastí italské enologie. Tato oblast má skvělé vinařské poslání s tisíciletou tradicí a je známá výrobou důležitých červených vín, ale i zajímavých bílých vín. Právě v těchto oblastech se autochtonní réva spojuje s mezinárodními hroznými a vzniká tak Florenzia Bottega, silné víno s pozoruhodným charakterem a osobností.

**Oblast produkce:** Toskánsko

**Réva:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

**Období sklizně:** Mezi polovinou září a polovinou října

**Obsah alkoholu:** 14%

**Zbytkové cukry g/l:** 2 – 3

**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Hluboká rubínově červená s granátový-mi odlesky

**Buket:** Intenzivní a charakteristický, se silnými tóny červených a černých bobulí, příjemným a jemným kořeněným aroma a elegantním nádechem fialek v závěru

**Chuť:** Zářivá, svěží a příjemně kulatá, s měkkými, neagresivními tříslovinami a v závěru s dobrou perzistencí

**Teplota servírování:** 16 – 18 °C

**Doporučená sklenice:** Balón

**Servírovací role:** Dobře se hodí k uzeninám (zejména typické pro Toskánsko), těstovinám s masovou máčkou, pečeným masům a zvěřině, sýrům se silnou příchutí

**Cena bez DPH:** 451 Kč

**Cena s DPH 21%:** 545,71 Kč



V23100075

### Rosso di Montalcino DOC – 0,75 l

**Původ:** Rosso di Montalcino sdílí pověst slavného Brunella a patří do okruhu známých červených vín z Toskánska. Lze ho považovat za „mladší verzi“ vína Brunella. Oblast Montalcino je přirozeně vhodná k výrobě jakostních vín, a to v takovém rozsahu, že místním vinařům, bylo povoleno vyrábět dvě vína ze stejných vinic s chráněným označením původu. Rosso di Montalcino je mladé víno, které kombinuje temperament a svěžest s vynikající strukturou a velkou elegancí.

**Oblast produkce:** Montalcino (Toskánsko)

**Réva:** Sangiovese Grosso

**Období sklizně:** Konec září

**Obsah alkoholu:** 14%

**Zbytkové cukry g/l:** < 2

**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Intenzivní rubínově červená barva

**Buket:** Intenzivní, charakteristický, svěží a ovocný (třešeň, žlutá broskev a švestka)

**Chuť:** Bohatá, teplá, kulatá, dobře vyvážená, harmonická, charakteristická tříslovinami s výraznou strukturou a přetrvávající dochutí

**Teplota servírování:** 16 – 18 °C

**Doporučená sklenice:** Balón

**Servírovací role:** Rosso di Montalcino je červené víno, které se dokonale hodí pro poměrně vydatná jídla, jako jsou těstoviny s masovou omáčkou, žampiony nebo lanžýte, rizoto, vepřové nebo telecí maso a středně zralé sýry

**Cena bez DPH:** 384 Kč

**Cena s DPH 21%:** 464,64 Kč





V23090075

### Brunello di Montalcino DOCG – 0,75 l

**Původ:** Brunello di Montalcino je jedním z nejprestižnějších italských vín známých po celém světě. Je považováno za jedno z červených vín, které nejlépe zaručuje dlouhověkost. Montalcino se nachází přibližně 40 km jižně od města Siena, v krásné kopcovité oblasti. Tato venkovská a nedotčená krajina s velkou historií a krásou, je od roku 2004 zapsána na seznamu světového dědictví UNESCO.

**Oblast produkce:** Montalcino (Toskánsko)  
**Réva:** Sangiovese Grosso  
**Období sklizně:** Začátek října  
**Obsah alkoholu:** 14%  
**Zbytkové cukry g/l:** < 2  
**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Intenzivní rubínově červená s granátovými odlesky

**Buket:** Charakteristický, intenzivní, trvalý, zachycuje náznaky bobulí a fialek, pižmo, koření a aromatické dřevo, doplněné tóny vanilky, marmelády a balzamikového aroma

**Chuť:** Suchá, teplá, dobře strukturovaná, robustní, komplexní a jemná. S elegantními tříslovinami dokonale vyváženými obsahem alkoholu. Příjemná a přetrvávající dochuť

**Teplota servírování:** 16 – 18 °C

**Doporučená sklenice:** Balón

**Servírovací role:** Brunello di Montalcino je meditační víno. Výborně se kombinuje se zvěřinou (zejména divočák a bažant), červeným masem, vysoký roštěnec, houbami, bílým lanýžem a dlouho zrajícími sýry

**Cena bez DPH:** 710 Kč

**Cena s DPH 21%:** 859,10 Kč



V23040075

### Amarone della Valpolicella DOCG – 0,75 l

**Původ:** Valpolicella (Verona, Benátsko) je oblast věrná pěstování vinné révy od starověku. Název je odvozený od "val polis cellae" – údolí mnoha sklípků. Zde se pěstují tuzemské odrůdy Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella a Molinara, které se používají k výrobě důležitých červených vín. Amarone DOCG, nejcenější mezi červenými víny Valpolicella a jedno z nejdůležitějších italských vín, si získalo v posledních letech díky své jedinečné a nenapodobitelné osobnosti, kouzlu a charakteru starodávneho, ale zároveň moderního vína řadu příznivců z celého světa.

**Oblast produkce:** Valpolicella (Benátsko)  
**Réva:** Corvina, Corvinone, Rondinella  
**Období sklizně:** První dva týdny v říjnu  
**Obsah alkoholu:** 15%  
**Zbytkové cukry g/l:** 2 – 5  
**Celková kyselost g/l:** 5,00 – 6,50

**Barva a vzhled:** Hluboká rubínově červená s granátovými odstíny

**Buket:** Vyznačuje se intenzivní vůní zralého červeného ovoce (třešně maraska, švestka, černý rybíz), černým třešňovým a malinovým džemem, muškátovým oříškem a čokoládou

**Chuť:** Plná, kulatá, s dobrou strukturou, teplá, trvalá a silná na patře. Tříslovin a kyselost jsou v dokonalé rovnováze s alkoholem, což přispívá k celkové harmonii vína

**Teplota servírování:** 18 – 20 °C

**Doporučená sklenice:** Balón

**Servírovací role:** K dušeným masům, pečením a zvěřině. Hodí se také k uzeninám a kořeněným a velmi vyzrálým sýrům. Skvělé je jako „meditační víno“, jež se vychutnává pomalu po jídle, aby bylo možné vnímat a ocenit různé nuance jeho komplexní a neuvěřitelné vůně

**Cena bez DPH:** 686 Kč

**Cena s DPH 21%:** 830,06 Kč





**ALVARED spol. s r.o.**

LHOTA POD LIBČANY 143 – 503 27 LHOTA POD LIBČANY (HK) – ČESKÁ REPUBLIKA (CZ)

TEL. +420 774 170 210

INFO@ALVARED.CZ – WWW.ALVARED.CZ