



Alpi FOOD *taste us*

Gusto di alto livello

confezioni regalo Natale 2021





FREDDOZZO
DI OLEGGIO



Nel 1974 Dorian De Mori, in un piccolo locale, iniziò la sua attività di panificatore, producendo pane che al mattino consegnava nelle botteghe di paese. Nel 2001 con il subentro del figlio Simone, il piccolo panificio iniziò a crescere, grazie alla creazione di nuovi prodotti come i grissini artigianali e i torcetti al burro.

Dal 2006 la ditta De Mori si è trasferita in un nuovo laboratorio più grande ed evoluto, impiegando giovani e operai specializzati, con un ciclo produttivo di 24 ore sette giorni su sette.

Fondamentale è la selezione rigidissima dei fornitori e delle materie prime, dalle farine fino al materiale di confezionamento; inoltre le nostre lavorazioni prevedono una lunga lievitazione controllata nel rispetto della buona tradizione.

Tutti i nostri prodotti sono lavorati manualmente: ne sono esempio il grissino che nel corso degli anni ci ha permesso di crescere e consolidare il mercato, il Torcetto al Burro riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale, la Pasticceria Artigianale, come gli Amaretti Morbidi, le Paste di Meliga, i Frollini, i Baci di Dama, le Meringhe; e i dolci delle ricorrenze quali Panettoni e Colombe con 30 ore di Lievitazione Naturale.

L'azienda è certificata IFS Food per la sicurezza alimentare.

Il Freddozzo è un liquore storico nato a Oleggio in provincia di Novara.

È un intreccio di storie di vita che inizia più di 40 anni fa, quando è stato creato. Si può ancora ritrovare il calore di quelle emozioni vissute, in un bicchiere freddo... anzi di Freddozzo: un prodotto unico e molto particolare.

Grazie a quella magia e alla sua adattabilità, sono nati una serie di nuovi prodotti al lampone ed allo zenzero, in grado di creare nuove storie di vita.

Il marchio Freddozzo oggi delinea anche una serie di prodotti artigianali di ottima qualità: un mix di pasticceria e cioccolato adatto ad ogni ricorrenza, per fare magnifici regali o da gustare in ogni momento.

La novità 2020 è "La casa del Freddozzo", il nostro nuovo punto vendita situato ad Oleggio, dove poter acquistare direttamente anche selezionate prelibatezze del territorio.

Neronatura è un progetto che ha origini lontane. Nasce infatti dall'idea di un'azienda torinese a conduzione familiare con oltre quarant'anni di esperienza nel commercio di frutta secca, riso e legumi.

Il concept store di Neronatura, sito a Torino in corso Inghilterra n. 17/bis, offre un'esperienza multisensoriale.

Da Neronatura il cliente potrà osservare e assaggiare le migliori qualità di frutta secca, essiccata e disidratata provenienti dall'Italia e dal mondo, potrà scoprire le proprietà benefiche di bacche e semi per un'alimentazione ancora più ricca, varia e moderna, nonché apprezzare i profumi e gli aromi di un'ampia scelta di spezie e di un'accurata selezione di tè di Ceylon dell'azienda Akbar.

Neronatura propone poi raffinate selezioni di miele Bio, confetture e gelatine di frutta artigianali prodotte da agricoltori del territorio piemontese, legumi, cereali e risi italiani.

Il personale di Neronatura è sempre lieto di guidare la propria clientela alla scoperta delle proprietà nutritive dei propri prodotti e di fornire preziosi suggerimenti su come utilizzare gli stessi.

Neronatura: un nuovo modo di arricchire l'alimentazione in maniera sana, naturale, informata e consapevole.

Neronatura: deliziosamente.

Il salumificio Colombo Salvo & C. s.r.l. conta oltre 90 anni di attività. Fondato nel 1922, l'attuale sede sociale è in Crosio della Valle (VA) vicino al lago di Varese a nord di Milano. L'organico è composto da trenta addetti.

L'affermazione della nostra azienda, oltre che alla sua lunga tradizione, è dovuta soprattutto alla bontà e genuinità del vasto assortimento di prodotti preparati secondo antiche ricette regionali.

L'impiego di sofisticate attrezzature, oltre a migliorare ed aumentare la capacità produttiva, ha consentito di ampliare ulteriormente la varietà dei prodotti rendendoli, nel contempo, qualitativamente più raffinati.

Attualmente l'azienda opera nel nord Italia proponendo alla propria clientela tutti i prodotti tipici che la nostra provincia di Varese produce. Tra le molte referenze spiccano: il Lardo Lonzato "Monterosa", il Salame Prealpino Varesino dell'omonimo Consorzio che conta 16 aziende produttive, il prelibato Filetto del Grotto stagionato, la pancetta cotta alle mele e il lardo al pepe rosa.

La costante ricerca di materie prime di qualità, ha portato alla nascita di alcuni prodotti semplici ma innovativi, la Mocetta di manzo o di cervo, i salamini di capra, di cinghiale, di cervo o di cavallo e la nuova linea di salami denominati "I Rustici di nonno Salvo" che reinterpretano le antiche ricette per riproporre i profumi e gli aromi di un tempo.

La nostra azienda garantisce qualità e genuinità ed un servizio puntuale ed efficiente.

L'azienda è anche operante con l'estero.

▸ **BENESSERE**

Panettone ai multicereali con mirtilli al naturale 500gr | noci pecan 100gr | fichi essiccati 200gr
zenzero ricoperto di cioccolato 100gr | baci di dama al lampone 200gr

PAG 4

▸ **GOLOSITÀ**

Panettone al pistacchio 500gr | baci di dama al cioccolato 200gr | torcetti 200gr | bastoncini con
gocce di cioccolato 200gr | albicocche ricoperte di cioccolato 100gr | amaro Effe 70cl

PAG 5

▸ **LAMPONE**

Panettone con lamponi, crema di cioccolato bianco e Freddozzo 500gr | baci di dama al lampone 200gr
praline di cioccolato con liquore al Freddozzo 9pz | mix frutti di bosco essiccati 200gr | Freddozzo 10cl
Liquore allo zenzero 10cl | amaro Effe 10cl

PAG 6

▸ **APERITIVO**

Salame “Minirustico di nonno Salvo” alla birra 150gr | Salame “Minirustico di nonno Salvo” al tartufo
150gr | birra “Deviata” al lampone 33cl | birra artigianale 33cl | anacardi tostati 100gr | lingue con
lievito madre stirate a mano 150gr | pomodori secchi 280gr

PAG 7

▸ **TRADIZIONALE**

Panettone tradizionale 800gr | cotechino precotto 500gr | lenticchie 200gr | datteri al naturale 200gr
zenzero 20cl

PAG 8

▸ **LOMBARDIA**

Panettone “nostro Milano” 1kg | cotechino precotto 500gr | lingue con lievito madre stirate a mano 150gr
pomodori secchi 280gr | prosecco Valdobbiadene DOCG 70cl | Freddozzo 20cl | lamponi ricoperti di
cioccolato 70gr

PAG 9

▸ **PIEMONTE**

Panettone nocciole e cioccolato 800gr | Salame “Minirustico di nonno Salvo” al tartufo 150gr
Salame “Minirustico di nonno Salvo” al gorgonzola 150gr | riso Carnaroli classico 1kg | bagna cauda 190gr
latta di torcetti al burro 400gr | nocciole Tgt tostate 100gr | Vaso PET baci di dama al lampone 300gr
prosecco Valdobbiadene DOCG 70cl

PAG 10

▸ **PERA**

Panettone cioccolato e pera 500gr | Salame “Minirustico di nonno Salvo” classico 150gr | Salame “Minirustico
di nonno Salvo” allo spumante 150gr | lingue con lievito madre stirate a mano 150gr | bastoncini con gocce di
cioccolato 200gr | pere essiccate con succo di mela 100gr | Freddozzo 20cl

PAG 11



SCATOLA 24X24X15

· CESTO BENESSERE



SCATOLA 30X30X24

• CESTO GOLOSITÀ



SCATOLA 30X30X24

CESTO LAMPONE



SCATOLA 30X30X24

· CESTO APERITIVO



SCATOLA 30X30X24 / 36X26X18

CESTO TRADIZIONALE



SCATOLA 48X28X25

• CESTO LOMBARDIA



SCATOLA 49X34X34

CESTO PIEMONTE



SCATOLA 30X30X24

• CESTO PERA



Alpi FOOD

taste us

i nostri punti vendita:



DE MORI Srl

Via Per Castelletto Cervo 319
13836 Cossato (BI)

www.demorisimone.com

FREDDOZZO

di Corbani Francesca & C. sas

Via Sciuccone 16/A
28047 Oleggio (NO)

www.ilfreddozzodioleggio.it

NERONATURA

Corso Inghilterra 17/B
10138 Torino (TO)

www.neronatura.it

COLOMBO SALVO & C. Srl

Via Via Caregò 21
21020 Crosio della Valle (VA)

www.slumificiocolombo.it

info@alpitaste.it