



GLI AUGURI PIU' BUONI DEL MONDO - NATALE 2022



150 ANNI DI STORIA



Anche noi viviamo una fiaba antica e oggi moderna:

La Maletti nasce a metà dell'800 ed i suoi prodotti erano sulle tavole dei reali.

Oggi, noi che la guidiamo, ne conserviamo gelosi le ricette e valori:

la tradizione, la famiglia, la passione per il lavoro fatto a mano.



illustrazione fiabesca Fiabe d'inverno, Il cavallino rosso, - Logos, Taschen, 2014

SCEGLI TRA UNA DELLE CONFEZIONI REGALO PROPOSTE



PICCOLO PRINCIPE



DONO STUPENDO



GHIRLANDINA



TARTUFO



LE DUE TORRI



DUOMO



VIA EMILIA



NORCINO



GRAN GALA' DI NATALE

PICCOLO PRINCIPE

Minicotechino 300 gr * Mandorlato classico 90 gr
Panettone alto 750 gr * Pignoletto frizzante Doc 750 ml * Scatola Duomo
Euro 20,50 + IVA



DONO STUPENDO

Tortellini Modena 250 gr * Gianduiotti 150 gr * Pandoro 750 gr
Prosecco Doc 750 ml * Scatola Duomo
Euro 28,50 + IVA



GHIRLANDINA

Cotechino precotto 500 gr * Lenticchie dei monti Sibillini 250 gr
Aceto balsamico Igp invecchiato 250 ml * Crostata di amarene brusche di Modena Igp 300 gr
Lambrusco Grasparossa Doc 750 ml * Valigetta Diamantata
Euro 38,00 + IVA



TARTUFO

Passatelli al tartufo 250 gr * Tagliatelle all'uovo 250 gr * Salsa tartufata 90 gr
Salame al tartufo 220 gr * Bruschette al pomodoro 150 gr * Panettone alto 750 gr
Prosecco Doc 750 ml * Scatola vintage big
Euro 41,00 + IVA



LE DUE TORRI

Tagliatelle all'uovo 250 gr * Ragu' bolognese 180 gr * Salsicella Emiliana 450 gr
Trancio di mortadella con scatola 500 gr * Torta Tenerina 300 gr * Tortellini Modena 250 gr
Pignoletto frizzante Doc 750 ml * Scatola vintage big
Euro 42,50 + IVA



DUOMO

Riso Carnaroli 500 gr * Sugo all'arrabbiata 180 gr * Caciotta mista ai funghi Porcini 180 gr
Grissini all'olio evo 180 gr * Salamini italiani alla cacciatora Dop 220 gr * Panettone al cioccolato 1 kg
Lambrusco di Sorbara rosé Doc 750 ml * Scatola vintage big
Euro 46,00 + IVA



VIA EMILIA

Garganelli all'uovo 250 gr * Minicotechino 300 gr * Strolghino di culatello 180 gr

Parmigiano Reggiano 26 mesi 350 gr * Aceto balsamico Igp invecchiato 250 ml

Composta di fragole 210 gr * Amaretti modenesi 200 gr * Sangiovese superiore Doc 750 ml * Cesto in panno

Euro 68,50 + IVA



NORCINO

Polenta gialla istantanea 300 gr * Ragu' Bolognese 180 gr * Lenticchie dei monti Sibillini 250 gr

Porcini al forno 190 gr * Stinco in sacchetto 650 gr * Bruschette al pomodoro 150 gr

Trancio di pancetta al pepe nero 450 gr * Coppa in corda 700 gr * Sangiovese superiore Doc 750 ml

Mortadella in vescica 900 gr * Salame Gentile 700 gr con sacchetto * Scatola grande

Euro 98,50 + IVA



GRAN GALA' DI NATALE

- Tortellini di Bologna 1 kg
 - Riso Carnaroli 1 kg
 - Passata di pomodoro San Marzano 170 gr
 - Lenticchie dei monti Sibillini 250 gr
 - Bits minicappelletti 300 gr
 - Pecorino di Rocca 500 gr
 - Olio extra vergine di oliva 500 ml
 - Aceto balsamico Igp invecchiato 250 ml
 - Salsa per formaggi pere e carote 110 gr
 - Porcini al forno 190 gr
 - Trancio di prosciutto crudo di Parma Dop 18m 1,7 kg
 - Mortadella in vescica con sacchetto 900 gr
 - Tocchetti di focaccia genovesi 150 gr
 - Pere sciroppate 580 ml
 - Mandorle pralinate 180 gr
 - Crema alla nocciola 60% 180 gr
 - Confettura di prugne 250 gr
 - Panettone di pasticceria 1 kg
 - Côtes du Rhône Rouge 750 ml
 - Spumante Trento Doc brut 750 ml
 - Baule romantica
- Euro 252,50 + IVA



LE NOSTRE CONFEZIONI



valigetta piccola
36,5 x 20,5 x 14 cm



scatola media con coperchio
41,5 x 29,5 x 27 cm



valigetta grande 44,5 x 31,5 x 13 cm
soggetti misti



scatola grande con coperchio
53 x 38,5 x 25 cm



scatola duomo
30 x 23 x 34 cm



scatola vintage big
33 x 28 x 35 cm



baulone in stoffa
60 x 45 x 30 cm



cesto in panno
40 x 32 x 27cm



baulone romantica
60 x 45 x 30 cm

SCEGLI TRA I TANTI PRODOTTI E COMPONI LA TUA CESTA



PASTA, RISO E POLENTA



SALSE E SUGHI



CONTORNI



SFIZIOSERIE



ALTA SALUMERIA



GASTRONOMIA



FORMAGGI



CONFETTURE E MIELE



PANETTONI



CIOCOLATO



TORTE E BISCOTTI



L'ENOTECA



Passatelli al tartufo

I passatelli della tradizione emiliana impreziositi dal tartufo nero. 250 g



Tortellini Modena

Tortellini freschi con prosciutto crudo. 250 g



Tortellini di Bologna

Piccolo e gustoso, il vero tortellino fatto a Bologna. 1 Kg



Garganelli emiliani

Losanghe rigate di pasta all'uovo ripiegata. 250 g



Polenta gialla

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

PASTA E POLENTA



Pennette, calamari e sedanini semi integrali

Pasta e farina parzialmente integrale da mulino a chilometro zero. Altamente digeribile, ricca di fibre. 500 g



Tagliatelle all'uovo

Pasta emiliana a lenta essiccazione. 250 g



Ragù alla bolognese

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



Sugo all'arrabbiata

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



Passata di pomodoro San Marzano

Prodotto interamente a mano con pomodori Km 0. 170 g



Salsa tartufata

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



Pasta di olive Taggiasche

Direttamente dalla Liguria, la vera oliva Taggiasca nella versione spalmabile. 180 g

RISO E SALSE



Riso Carnaroli

Coltivato nel Parco Naturale del Delta del Po, è esente da difetti. 500 g e 1 kg





Funghi Porcini al forno

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



Zucchine grigliate

Grigliate senza retrogusto di aceto. Gustose, genuine. 180 g



Olive taggiasche

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



Carciofini in olio evo

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

CONTORNI



Cipolline alla griglia

Cipolle Boretane croccanti in agrodolce. 180 g



Peperoni rossi sotto'olio

Peperoni rossi al naturale, dolci e pelati. 580 ml



Sgombro in olio evo

Deliziosi filetti di sgombro in olio extravergine. 200 g



Lenticchie dei Monti Sibillini

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



Olio extra vergine di oliva

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



Aceto Balsamico IGP invecchiato

Dolcissimo naturalmente. Senza zuccheri nè coloranti. 250 ml



SFIZIOSERIE



Grissini all'olio evo

Grissini friabili leggerissimi, eccellenza piemontese. 180 g



Bruschette al pomodoro

Friabili e croccanti, perfette per un delizioso aperitivo. 150 g



Tocchetti di focaccia genovese

Da uno storico panificio genovese una ricetta semplice e genuina. 150 g



Trancio di prosciutto scelto dolce

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



Culatta con cotenna intera e metà sottovuoto

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



Salame al tartufo

Arricchito con abbondanti scaglie di tartufo estivo. 220 g



Strolghino

Salamino emiliano, dolce e morbido. 180 g



Salamini italiani alla cacciatora DOP

Storico salame chiamato così poichè, per le sue dimensioni, era la merenda dei cacciatori. 220 g



Salsicella al peperoncino

Salsicella al peperoncino: suino e peperoncino calabro, addolcita dai semi di finocchietto. 220 g

ALTA SALUMERIA



Prosciutto di San Daniele 24 mesi con osso 11,5 kg e 18 mesi senz'osso 7 kg

Stagionato nel prosciuttificio di proprietà situato a San Daniele del Friuli.



Prosciutto di Parma 24 mesi in osso 11 kg e 18 mesi senz'osso 7,5 kg, metà 3,5 kg e trancio 1,7 kg

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



Salame Gentile

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



Salsicella emiliana sottovuoto

Salame tipicamente emiliano. Dolce e morbido. 450 g



Salamella bolognese

Salame tipico dell'Emilia Romagna. Si distingue per l'alta qualità delle carni. 450 g

ALTA SALUMERIA



Coppa Parma IGP

Coppa Italiana, salata a sal bianco come tradizione, con legatura manuale. La concia risale all'antica tradizione di famiglia del 1886. Intera 1,8 kg, metà 700 g



Filetto di speck

Il filetto di maiale condito e stagionato appena e leggermente affumicato al fumo naturale di faggio. Creato dalla tradizione trentina del vero speck. Gustosissimo, si scioglie in bocca. 300 g c.a.



Pancetta al pepe nero

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

ALTA SALUMERIA



Mortadella tradizionale prodotta nel luogo di origine da più di un secolo, sia in vescica naturale legata con corda, da gr 900 e impreziosita dal sacchetto di tela, sia in trancio sottovuoto da 500 gr, protetta da una elegante scatola litografata.



Mortadella in vescica



Gran pollo ripieno

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



Stinco di prosciutto al forno

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

PIATTI PRONTI



Cappelletti del prete mignon

Piatto raffinato. Consente di dare ad ogni invitato il proprio cappelletto. 300 g



Minicotechino

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



Cotechino precotto

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



Zampone precotto

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



**Salse per formaggi
pere e carote o ai fichi**
Prelibatezze piemontesi fatte di frutta e
verdura di stagione. 110 g

Pecorino di Rocca
Da latte di pecora fresco di produzione italiana,
prodotto in Toscana.
500 g

FORMAGGI



Parmigiano Reggiano
Da caseifici artigianali un 26 mesi,
pastoso, morbido e dolce.
350 g /500 g /1 kg
Anche in sacchetto regalo 1 kg

Caciottina ai porcini
Caciottina mista, morbida e deliziosa.
180 g



Confettura di amarene
Il frutto delle campagne modenesi.
Lavorazione artigianale.
350 g



Confettura di prugne
Antiche confetture dell'Emilia senza
addensanti.
250 g



Composta di fragole
Solo fragole e mele,
senza zuccheri aggiunti.
210 g

CONFETTURE E MIELE



Miele millefiori del Parco Regionale del Delta del Po
Da arnie dislocate in zone incontaminate del Delta del Po, nasce un miele millefiori chiaro e
delicato grazie ai cespugli di Amorfa che crescono lungo le sue rive. 250 g



Pere sciropate
Pere croccanti al naturale.
580 ml



Pandoro artigianale

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



Panettone alto

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

PANETTONI



Panettone di pasticceria

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



Panettone al cioccolato

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



Crema fondente alle nocciole Piemonte

60% di noccia Tonda Gentile delle Langhe, cacao amaro e zucchero di canna, sono gli unici ingredienti di questa spettacolare crema spalmabile fondente. Senza glutine, senza derivati del latte, senza oli aggiunti. 180 g



Gianduiotti

Fatti con noccia Piemonte IGP. Rispecchiano la ricetta del vero gianduiotto. Fatti a mano, a Torino, secondo antica tradizione famigliare. Senza glutine. 150 g



Cioccolatini croccanti con noccia

Tipico cioccolatino piemontese che nasconde una noccia rivestita di cioccolato, ricoperto di codette di zucchero bianco. 150 g

CIOCCOLATO



Wafers Babbi

I famosissimi wafers di Cesena alla vaniglia, coperti di cioccolato fondente. 6 pezzi



Nocciolato fondente

Una tavoletta di cioccolato fondente extra con le pregiate noccie del Piemonte IGP. 100 g



Stecca di cioccolato bianco

Estremamente delicato e morbido al palato. 100 g



Baci di dama

Squisito biscotto della tradizione piemontese con nocciole Tonda Gentile Trilobata, mandorle, burro e farcitura di cioccolato fondente. 200 g



Canestrelli

Famosi biscotti al burro. 150 g



Biscotti di riso

Biscotti artigianali prodotti con il riso del Delta del Po. 100 g



Mandorlato classico

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



Sfoglie di torrone

Peccato di gola in scaglie. 100 g



Mandorle pralinate

Ottimo snack davvero goloso. 180 g



Panforte di Siena IGP

Da un'antica tradizione familiare senese, il dolce Natale famoso in tutto il mondo. 250 g

BISCOTTI



Amaretti modenesi

Tipici amaretti di Modena, croccanti all'esterno. 200 g



Torcetti al burro

Friabili e buonissimi biscotti della tradizione piemontese. 200 g



Krumiri

Gustoso biscotto piemontese realizzato secondo la ricetta di Casale Monferrato. 250 g



Biscotti al cioccolato di Modica

L'originale "Cioccolato di Modica IGP" fondente mescolato con lo zucchero di canna integrale, sposa i grani antichi siciliani. 210 g

TORRONI E TORTE



Cialde di Montecatini

Specialità artigianale che risale ai primi del '900. Raffinato, deliziose e leggero 430 g



Crostata di amarene brusche di Modena IGP

Una frolla morbida e dolce contrasta un'aspra farcitura. 300 g



Torta tenerina al caffè

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

L'ENOTECA



Blauburgunder
Pinot Nero D.O.C.
750 ml
Cantina Di Merano
Alto Adige



Sangiovese Superiore D.O.C.
750 ml
Romandiola
Emilia Romagna



Valpolicella Ripasso
Superiore D.O.C.G.
750 ml
San Giorgio
Veneto



Amarone Valpolicella D.O.C.G.
750 ml
San Giorgio
Veneto



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



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



Chianti Superiore D.O.C.G.
750 ml
Santa Cristina
Toscana



Morellino di
Scansano D.O.C.G.
750 ml
Morisfarms
Toscana



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



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

I ROSSI



Gewürztraminer D.O.C.
750 ml
Castel Salegg
Alto Adige



Albana secco D.O.C.G.
750 ml
Romandiola
Emilia Romagna



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



Soave D.O.C.
750 ml
Bennati
Veneto



Lugana D.O.C. Soraighe
750 ml
Bennati
Veneto



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

I BIANCHI

FRIZZANTI EMILIANI



Lambrusco
Grasparossa D.O.C.
Maletti
750 ml



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



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



Gran Cuvée Blanc
De Noir Brut Mill
750 ml
Travaglino Lombardia



Spumante Trento D.O.C. Brut
750 ml
Conti D'arco
Trentino



Franciacorta Brut
750 ml
Antica Fratta
Lombardia



Alma Grand Cuvee
750 ml
Bellavista
Lombardia

BOLLICINE Metodo Classico

BOLLICINE Metodo Charmat



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



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



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



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



Chablis Bourgogne
750 ml
Domaine Fevre
Francia Borgogna



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



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



Passito di Albana D.O.C.G.
Fattoria Zerbina
500 ml



Grappa Barrique Riserva Maso Fiorini
Gradazione alcolica 41%.
500 ml



Nocino
Antico liquore modenese
prodotto dal mallo di noce,
con l'aiuto del sole. 200 ml

DALLA FRANCIA



Blanquette De Limoux
Tradition Mig
750 ml
Antech Francia Limoux



Champagne Rose'
Gran Cru Di Ambonay
750 ml
Bernard Bremont Francia
Champagne



Champagne
Gaidoz Forget Brut
750 ml
Gaidoz Forget Francia Champagne



Champagne Dom Perignon
750 ml
Dom Perignon
Francia Champagne

DISTILLATI E LIQUORI



Liquore al Cioccolato fondente
Limited Edition
Liquore al cioccolato.
Gradazione alcolica 15%.
500 ml



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



Liquore al Pistacchio Artigianale
Limited Edition
Liquore al pistacchio.
Gradazione alcolica 16%.
500 ml



Scegli tra le etichette presenti a catalogo
e componi il tuo omaggio di vini,
lo spediremo in modo sicuro e veloce.
Per consulenza e listini non esitare a contattarci.

CONFEZIONI REGALO PERSONALIZZATE

Per quotazioni di ceste personalizzate chiamare l'ufficio Clienti al numero 059 534442 o al numero verde 800 016038.
Dal Lun. al Ven. dalle 9,00 alle 18,00. Oppure inviate una mail con la Vostra richiesta a: info@maletti1867.it

CONFEZIONI REGALO	PREZZO	NOTE
PICCOLO PRINCIPE	20,50 €+IVA	
DONO STUPENDO	28,50 €+IVA	
GHIRLANDINA	38,00 €+IVA	
TARTUFO	41,00 €+IVA	
LE DUE TORRI	42,50 €+IVA	
DUOMO	46,00 €+IVA	
VIA EMILIA	68,50 €+IVA	
NORCINO	98,50 €+IVA	
GRAN GALA' DI NATALE	252,50 €+IVA	

I prezzi possono subire variazioni a causa degli anomali andamenti di mercato.

Data ordine ___ / ___ / _____

Timbro e Firma _____

Contestualmente all'ordine, firmare il modulo di liberatoria al trattamento dei dati personali ai sensi della Legge n. 675 del 31/12/1996 e DL 196/2003 che trovate sul sito www.maletti1867.it. Ufficio Natale Maletti 1867 via Zanasi 24, 41051 Castelnuovo Rangone MO - 059539911 www.maletti1867.it, info@maletti1867.it



Numero Verde
800 016 038

Fax Verde
800 013158

dati cliente da compilare:

Ragione Sociale _____

Indirizzo _____

CAP _____ Località _____ Provincia _____

Nome del Referente _____ e-mail _____

Tel. _____ Fax _____

C.F.(se diverso da IVA) _____ P. IVA _____

Negli ordini pervenuti dopo il 1° di dicembre potrebbero venire effettuate alcune sostituzioni con prodotti di analogo tipo e valore. Si prega di inviare l'ordine in tempo per consentirci di dare un servizio migliore.

consegna

- Destinazione unica** - Specificare l'indirizzo di consegna se non coincide con quello della Ragione Sociale. Contributo fisso 50 euro + iva
- Ritiro a mezzo proprio c/o Commerciale Pezzolato, piazza 1° maggio, 45018 Porto Tolle (RO)**
- Richiesta corriere espresso** - Per consegne singole a più indirizzi, si prega di inviare l'elenco dei destinatari su foglio Excel, diviso per tipo di confezione, indicando indirizzo, località, provincia, cap, telefono su colonne distinte. Costo per singola destinazione 12 euro + iva

data di consegna/ritiro

Indicare il periodo in cui si desidera venga effettuata la consegna

Novembre dal 14 al 18 dal 21 al 25

Dicembre dal 28 Novembre al 02 dal 05 al 09 dal 12 al 16 dal 19 al 23

Consegna Tassativa il giorno ____ / ____ / ____

* Per avere garanzia di consegna entro Natale occorre inviare l'ordine entro il 1 dicembre 2022.

pagamento

- Bonifico anticipato - Sconto 3% (obbligatorio per clienti nuovi)

SERVIZI E CONSEGNE

Servizio Clienti
Claudia e Sabina
 Tel 059 534418 -
 059 534442
 Mail info@maletti1867.it
 Commerciale Pezzolato:
info@commercialepezzolato.it



Eleganza nei dettagli:
una carta velina e paglietta naturale.

Le scatole litografate:
sono un comodo ed elegante recipiente per la casa.



Personalizzazione: per ordini superiori a 500 €
 L'ufficio clienti è in grado di formulare una cesta su misura nel tempo di una telefonata.



Consegne: vengono effettuate anche in più sedi, in tutta Italia, in pochi giorni. Al momento della consegna è importante verificare la corrispondenza del numero di colli ed eventualmente segnalare eventuali mancanze direttamente in bolla. Si effettuano anche spedizioni di singoli pacchi a singoli destinatari.

Prodotti: la ditta si riserva, per ordini pervenuti dopo il 1 di dicembre, di sostituire prodotti mancanti con altri di pari qualità e valore.

Costi:

- Destinazione unica 50€
- Consegna di un pacco a singolo destinatario: 12€ a pacco

Si prega di inviare l'elenco dei destinatari su foglio excel.

Puoi consultare i prodotti anche su internet al sito: www.maletti1867.it/ceste

Numero Verde
800 016 038



Maletti 1867 Srl

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