



**GLI AUGURI PIU' BUONI DEL MONDO
NATALE 2023**



150 ANNI DI STORIA

Anche noi viviamo una fiaba antica e oggi moderna.
La Maletti nasce a metà 800 ed i suoi prodotti erano sulle tavole dei reali.
Oggi ne conserviamo gelosi le ricette ed i valori



La Fiaba di quest'anno da cui abbiamo tratto ispirazione è:
Lo Schiaccianoci

La sua morale ci ha colpito sin dal primo istante:

“A volte i regali più piccoli e inaspettati sono quelli che sanno trasmettere le emozioni più belle soprattutto se sono confezionati a mano e con amore “.



LO SCHIACCIANOCI illustrazione a cura di GAIA BERNASCONI, www.iso.com



POLLICINO

scatola duomo
panettone alto 750 g
minicotechino maletti 300 g
lenticchie dei Monti Sibillini 250 g
spumante cuvée master c 27 brut 750 ml
Euro 21,00 + iva

I MUSICANTI DI BREMA

valigetta piccola
ragu' bolognese 180 g
garganelli all'uovo 250 g
salame cacciatore dop 220 g
lambrusco grasparossa 750 ml
Euro 23,50 + iva



LA FABBRICA DI BABBO NATALE

scatola duomo * pandoro tradizionale 750 g * tortellini freschi 250 g
torroncini morbidi 150 g * prosecco doc 750 ml
Euro 30,50 + iva



LA FATA TURCHINA

scatola duomo * panettone alto 750 g * biscotti di riso 100 g * mandorlato classico Colonia 90 g
stinco in sacchetto 650 g * taralli alla birra 200 g * sugo all'arrabbiata 180 g
spaghettoni semi integrali 500 g * prosecco doc 750 ml
Euro 38,00 + iva



LO SCHIACCIANOCI A MODENA

valigetta diamantata * aceto balsamico igp invecchiato 250 ml * cotechino precotto 500 g
lenticchie dei Monti Sibillini 250 g * amaretti modenesi 200 g * confettura di amarene 350 g
salsicella emiliana sv 450 g * lambrusco grasparossa 750 ml
Euro 54,00 + iva



LO SCHIACCIANOCI A BOLOGNA

valigetta diamantata * parmigiano reggiano 26 mesi 350 g * Mortadella Ducale trancio g 500 c.a. con scatola
garganelli all'uovo 250 g * ragu' bolognese 180 g * tortellini freschi 250 g
torta tenerina 300 g * pignoletto frizzante doc 750 ml
Euro 49,00 + iva



LA BELLA E LA BESTIA

valigetta grande * panettone di pasticceria 1 kg * salame al barolo 220 g * passatelli 250 g
taralli alla birra 200 g * miele millefiori Delta del Po 250 g * ricottina al tartufo 150 g
Sangiovese superiore doc 750 ml
Euro 59,50 + iva



NEL BOSCO DI CAPPUCETTO ROSSO

valigetta grande * grissini piemontesi ai semi 150 g * Miele millefiori Delta del Po 250 g * riso carnaroli sacco 1 kg
olive taggiasche 180 g * torroncini morbidi 150 g * mortadella vescica in corda 900 g
panforte panpepato 250 g * Soave doc 750 ml
Euro 59,50 + iva



NEL REGNO DI BAMBY

scatola vintage * salsiccia emiliana sv 450 g * nocciolato bianco 100 g * affinato al vino rosso 300 g
pandoro tradizionale 750 g * gramigna semi integrale 500 g * ragu' salsiccia e porcini 180 g
Valdobbiadene docg millesimato 750 ml
Euro 55,00 + iva



BIANCANEVE E I SETTE NANI

scatola media con coperchio * salame gentile 700 g * panettone al cioccolato 1 kg * grissini piemontesi ai semi 150 g
composta di fragole 210 g * affinato al vino rosso 300 g * olio ex/verGINE di oliva 500 ml
ciambelline al vino rosso 250 g * Blanquette de Limoux tradition mig 750 ml
Euro 90,50 + iva



I TRE NORCINI

scatola grande con coperchio * torta sbrisolona 300 g * grissini piemontesi ai semi 150 g * stinco in sacchetto 650 g
praline fondenti all'arancia 120 g * trancio prosciutto scelto 1,3 kg * giardiniera 250 g
trancio pancetta al pepe nero 450 g * mortadella vescica con sacchetto 900 g
salame Geminiano a meta sv 500 g * Montepulciano d'Abruzzo 750 ml
Euro 117,00 + iva



LE MERAVIGLIE DI ALICE

scatola grande con coperchio * panettone di pasticceria 1 kg * panforte panpepato 250 g * zampone precotto 1 kg
parmigiano reggiano di montagna 30 mesi 500 g * composta di fragole 210 g * aceto balsamico igp invecchiato 250 ml
olio ex/vergine di oliva 500 ml * zucchine grigliate 180 g * passatelli 250 g * tortellini freschi 250 g
torroncini morbidi 150 g * Mortadella Ducale trancio g 500 c.a. con scatola * salame gentile 700 g * spumante Trento Doc brut 750 ml
Euro 154,50 + iva



LE DELIZIE DI HANSEL E GRETEL

cesto in panno * panettone al cioccolato 1 kg * nocciolato bianco 100 g * pecorino stagionato 500 g
giardiniera 250 g * salsa per formaggi pere carote 110 g * salame al tartufo 220 g * culatta diamante a meta' 2 kg
riso carnaroli 1 kg * ricottina al tartufo 150 g * salsa tartufata 90 g * babbi in organza 6 pz * taralli alla birra 200 g
Franciacorta brut 750 ml
Euro 204,00 + iva



IL SOLDATO E LA BALLERINA

baule romantica * panettone di pasticceria 1 kg * parmigiano reggiano di montagna 24 mesi 920 g circa * bits minicappelletti 300 g
cialde di Montecatini 230 g * trancio prosciutto Parma 18m 1,7 kg * aceto balsamico igp invecchiato 250 ml * olio ex/vergine di oliva 500 ml
carciofini in olio evo 180 g * tortellini freschi 2 confezioni da 250 g * crema alla nocciola 60% 180 g * mortadella vescica in corda 900 g
salame gentile tela 700 g * pappardelle all'uovo 250 g * grissini piemontesi ai semi 150 g * praline fondenti all'arancia astuccio 120 g
Morellino di Scansano 750 ml * Blanquette de Limoux tradition mig 750 ml
Euro 267,50 + iva



SCEGLI FRA LE NOSTRE CONFEZIONI

STANDARD



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



scatola duomo
30 x 23 x 34 cm



scatola per vini
X2 - X3 - X4 - X6



SCEGLI FRA PASTA E RISO



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



Tortellini Modena
Tortellini freschi con prosciutto crudo. 250 g



Garganelli emiliani
Losanghe rigate di pasta all'uovo ripiegata. 250 g

MEDIE



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



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



scatola vintage big
33 x 28 x 35 cm



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



Riso Carnaroli
Coltivato nel Parco Naturale del Delta del Po. "Selezione alta cucina". 500 g s.v. e 1 kg



Pappardelle all'uovo
Pasta emiliana a lenta essiccazione. 250 g



cesto in tessuto
40 x 32 x 27 cm



bauletto in stoffa
43 x 32 x 15,5 cm

GRANDI



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



baulone romantica
60 x 45 x 30 cm



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



Piadina romagnola
Artigianale e sottile. Prodotta a San Marino. 360 g



SCEGLI FRA SUGHI E CONDIMENTI



Ragù alla bolognese

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



Sugo all'arrabbiata

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



Ragù salsiccia e porcini

Antica ricetta della famiglia Maletti ad alta %
di Funghi Porcini (16%). Senza glutine, glutammato
né conservanti aggiunti. 170 g



Funghi Porcini al forno

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



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



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



Passata di pomodoro nero

Prodotta con pomodori coltivati in Abruzzo
100% italiani, lavorati a mano. 250 g



Salsa tartufata

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



Sgombro in olio evo

Deliziosi filetti di sgombro in olio
extravergine. 200 g



Carciofini in olio evo

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



Aceto Balsamico IGP invecchiato

Dolcissimo naturalmente.
Senza zuccheri né coloranti. 250 ml



Olio extra vergine di oliva

Da una centenaria tradizione di Spoleto, un olio
a bassissima acidità, non filtrato. 250 ml 500 ml



Lenticchie dei Monti Sibillini

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



Giardiniera di Luciana

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



Taralli alla birra e sesamo

Friabili e croccanti, perfetti per
l'aperitivo. 200 g



Grissini Piemontesi

Tipico grissino piemontese,
leggero e croccante. 150 g

SCEGLI FRA PREGIATA SALUMERIA



Trancio di prosciutto scelto dolce

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



Culatella 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 kg



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 al tartufo

Arricchito con abbondanti scaglie di tartufo estivo. 220 g



Strolghino

Salamino emiliano, dolce e morbido. 180 g



Salame al barolo

Il Barolo conferisce al salame un profumo e una dolcezza davvero unici. 220 g



Salamini italiani alla cacciatore DOP

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



Salsicella emiliana sottovuoto

Salame tipicamente emiliano. Dolce e morbido. 450 g



Salame Gentile

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



Salame Geminiano a metà SV

Prezioso salame di solo prosciutto con solo 13% di grassi. 500 g
Disponibile anche con scatola regalo



SCEGLI FRA PREGIATA SALUMERIA E PIATTI PRONTI



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



Pancetta al pepe nero

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



Gran pollo ripieno

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



Ricottina al tartufo

Con latte di pecora, prodotto stagionato con scaglie di tartufo nero. 150 g



Affinato al vino rosso

Formaggio da latte di mucca a km 0, affinato in vinacce per 6 mesi poi stagionato 10 mesi, Latteria di Aviano. 300 g



Pecorino stagionato

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

Mortadella tradizionale

Mortadella tradizionale prodotta nel luogo di origine da più di un secolo, formati disponibili;

- in vescica naturale legata con corda da gr 900 circa
- in vescica naturale legata con corda da gr 900 circa impreziosita dal sacchetto di tela,
- in trancio sottovuoto da gr 500 circa, protetta da una elegante scatola litografata.



Stinco di prosciutto al forno

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



Parmigiano Reggiano oltre 26 mesi

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



Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi

Prodotto di montagna disponibile nelle stagionature oltre 24 mesi. 920 g c.a s.v. 920 g circa s.v. impreziosito dal sacchetto in tela



Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi

Prodotto di montagna, saporito ma non piccante. 500 g circa s.v.



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



Confettura di amarene

Il frutto delle campagne modenesi. Lavorazione artigianale. 350 g



Composta di fragole prodotto di Romagna

Solo fragole e mele, senza zuccheri aggiunti. 210 g



Miele millefiori del Parco Regionale del Delta del Po

Da arnie dislocate in zone incontaminate del Delta del Po, nasce un miele millefiori chiaro e delicato grazie ai cespugli di Amorfa. 250 g

SCEGLI FRA PANETTONI E PANFORTE



Pandoro tradizionale

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



Panforte panpepato Marabissi

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



Panettone alto

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



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

SCEGLI FRA CIOCCOLATO E TORRONI



Crema fondente alle nocciole Piemonte

60% di nocciola 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



Praline fondenti all'arancia

Al cioccolato fondente 60% con ripieno di crema all'arancia in astuccio. 120 g



Mandorlato classico

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



Wafers Babbi

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



Stecca di cioccolato fondente

Una tavoletta di cioccolato fondente extra. 100 g



Stecca di nocciolato bianco

Una tavoletta di cioccolato bianco con le pregiate nocciole di Piemonte Igp. 100 g



Torroncini morbidi

Golosità con nocciole, teneri da antica torroneria piemontese. 150 g

SCEGLI FRA TORTE E BISCOTTI



Baci di dama

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



Amaretti modenesi

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



Ciambelline al vino rosso

Tipico dolce marchigiano dolce e delicato fatto a mano. 250 g



Biscotti di riso

Biscotti artigianali prodotti con farina di riso del Delta del Po. 100 g



Cialde di Montecatini

Specialità artigianale che risale ai primi del '900. Raffinate, deliziose e leggere. 230 g



Torta sbrisolona

Dolce artigianale a base di mandorle, molto friabile. 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



L'ENOTECA I VINI ROSSI



Blaugunder
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



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



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

VINI TIPICI EMILIANI



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 Lamùri
750 ml
Tasca Conti D'almerita
Sicilia



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



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

L'ENOTECA BOLLICINE METODO CLASSICO

L'ENOTECA DALLA FRANCIA



Gran Cuvée Blanc
De Noir Brut Mill
750 ml
Travagino Lombardia



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



Franciacorta Brut
750 ml
Antica Fratta
Lombardia



Alma Grand Cuvée
750 ml
Bellavista
Lombardia



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



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



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



Cuvée Brut Master c27
750 ml
Sant'Orsola
Piemonte

BOLLICINE Metodo Charmat



Blanquette De Limoux
Tradition Mig
750 ml
Antech Francia Limoux



Champagne Rose'
Grand Cru - Ambonnay
750 ml
Bernard Bremont Francia Champagne



Champagne Brut
Grand Cru - Ambonnay
750 ml
Bernard Bremont Francia Champagne



Champagne
Gaidoz Forget Brut
750 ml
Gaidoz Forget Francia Champagne



Champagne Dom Perignon
750 ml
Dom Perignon
Francia Champagne

SCEGLI FRA DISTILLATI E LIQUORI



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



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

MODULO D'ORDINE

Per quotazioni di ceste personalizzate chiamare l'ufficio Clienti al numero +39 0426 81024
Oppure inviate una mail con la Vostra richiesta a: regaliaziendali@maletti1867.it

| CONFEZIONI REGALO | PREZZO | NOTE |
|-------------------------------|--------------|------|
| POLLICINO | 21,00 €+IVA | |
| I MUSICANTI DI BREMA | 23,50 €+IVA | |
| LA FABBRICA DI BABBO NATALE | 30,50 €+IVA | |
| LA FATA TURCHINA | 38,00 €+IVA | |
| LO SCHIACCIANOCI A MODENA | 54,00 €+IVA | |
| LO SCHIACCIANOCI A BOLOGNA | 49,00 €+IVA | |
| LA BELLA E LA BESTIA | 59,50 €+IVA | |
| NEL BOSCO DI CAPPUCETTO ROSSO | 59,50 €+IVA | |
| NEL REGNO DI BAMBY | 55,00 €+IVA | |
| BIANCANEVE E I SETTE NANI | 90,50 €+IVA | |
| I TRE NORCINI | 117,00 €+IVA | |
| LE MERAVIGLIE DI ALICE | 154,50 €+IVA | |
| LE DELIZIE DI HANSEL E GRETEL | 204,00 €+IVA | |
| IL SOLDATO E LA BALLERINA | 267,50 €+IVA | |

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

Data ordine ____ / ____ / ____

Timbro e Firma _____

Inviare il modulo d'ordine alla mail regaliaziendali@maletti1867.it



Numero Verde
800 016 038

dati cliente da compilare:

Ragione Sociale _____

Indirizzo _____

CAP _____ Località _____ Provincia _____

Nome del Referente _____ e-mail _____

Tel. _____

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, (da richiedere al momento della composizione dell'ordine oppure da scaricare dal sito www.maletti1867.it.) Costo per singola destinazione 9,80 € a pacco, con avviso di consegna (isole e Calabria + 0,60 €). Si prega di inviare l'elenco dei destinatari su foglio excel.

data di consegna/ritiro

Indicare il periodo in cui si desidera venga effettuata la consegna

Novembre dal 13 al 17 dal 20 al 24

Dicembre dal 27 Novembre al 01 dal 04 al 07 dal 11 al 15 dal 18 al 22

Consegna Tassativa il giorno ____ / ____ / ____

* Per avere garanzia di consegna entro Natale occorre inviare l'ordine entro il 1 dicembre 2023.

pagamento

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

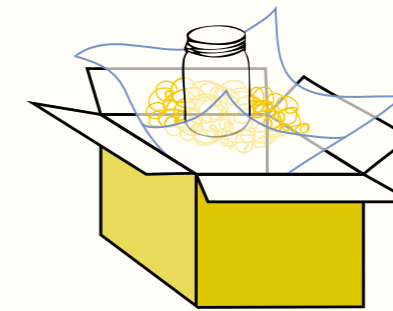


SERVIZI E CONSEGNE

Servizio Clienti
Tel 059 534462 - 059 534442
0426 81024
Mail regaliaziendali@maletti1867.it



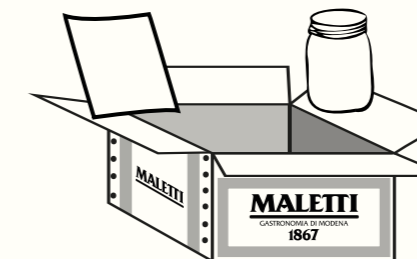
Eleganza nei dettagli:
una carta velina e paglietta naturale.



Le scatole litografate:
sono un comodo ed elegante contenitore da riutilizzare in casa.



Personalizzazione: per ordini superiori a 500 €
Possiamo gestire offerte personalizzate e concedere scontistiche dedicate.



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: 9,80 € a pacco, con avviso di consegna (isole e Calabria + 0,60 €)

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

Fatturazione e pagamenti a cura di:
Commerciale Pezzolato srl
P.IVA 01342740295
SDI M5UXCR1

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

Numero Verde
800 016 038

SINFLORA
AZIENDA AGRICOLA VIVAI E PIANTE
MANUTENZIONE AREE VERDI E SERVIZI

Si ringrazia Sinflora per gli allestimenti



Maletti 1867 Srl

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