

Listino cesti di Natale per le aziende

Raffinati abbinamenti ed ampia varietà di prodotti tipici trentini per conquistare anche il tuo cliente più esigente. Sapori autentici e ricercati che avranno un posto centrale sulla tavola di chi li riceverà.

Ogni proposta contiene inoltre una borsa in cotone bio marchiata inTrentino pensata per essere il packaging sostenibile e riutilizzabile del tuo regalo enogastronomico.

Vuoi personalizzare il tuo cesto con altri prodotti? Contattaci!
Per richieste o personalizzazioni scrivi a

ordini@intrentino.com

Cesto 1 – Merenda Trentina

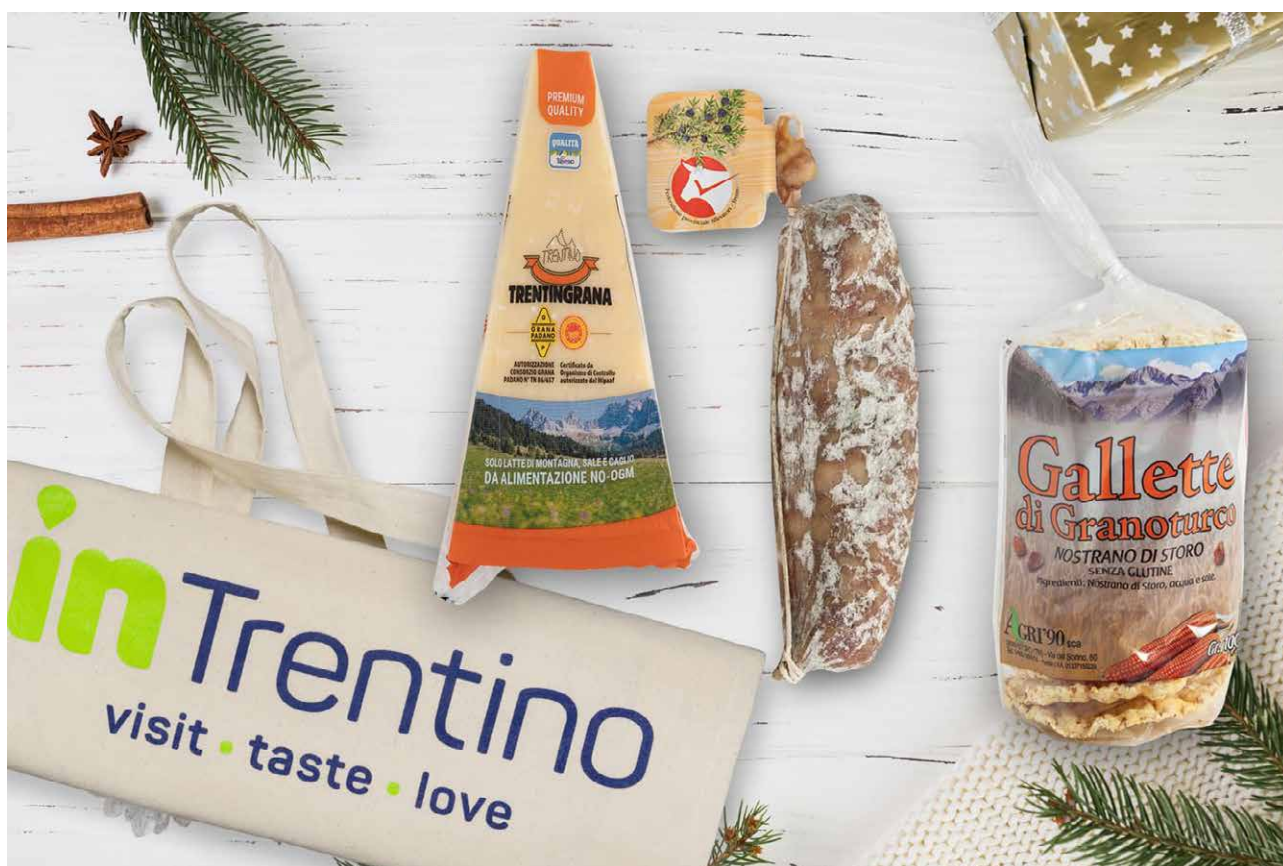
€12,60

LUCANICA, FORMAGGIO, GALLETTE

Una proposta essenziale per apprezzare i sapori della tradizione trentina.

La classica **lucanica trentina**, salume stagionato dalla spiccata personalità, i profumi dei pascoli alpini del **Trentingrana**, formaggio grana prodotto con latte di bovine allevate in Trentino in modo totalmente naturale.

Galette di mais di Storo, rigorosamente senza glutine, ottime come snack, da guarnire con una fetta di speck o con un cucchiaino di marmellata ai frutti di bosco.



Contenuto:



Lucanica stagionata – Federazione Provinciale Allevatori – 150gr

Trentingrana Concast – Gruppo Formaggi del Trentino – 250gr

Galette di mais – di Storo – 100gr

Cesto 2 – Tradizione Trentina

€19,10

LUCANICA DI CERVO, BIRRA, FORMAGGIO, CRAUTI

Una proposta che porta in tavola la tradizione del Trentino.

I **crauti**, ingrediente tipico della cucina regionale, ottenuti da cavoli cappucci biologici della Val di Gresta e ideali per accompagnare secondi di carne o insaporire insalate.

La **lucanica di cervo**, prodotta artigianalmente secondo le ricette tradizionali di un tempo: solo carne di suino 100% trentino e polpa di cervo (40%), impreziosite dall'aroma deciso e rotondo del Teroldego per un prodotto magro e gustoso.

Ad accompagnare il tutto **La Garba, birra Pale Ale artigianale** della Valsugana ad alta fermentazione, dal profumo fruttato, con sentori di cereali e leggera crosta di pane. Il classico formaggio **Trentingrana**, ottimo per l'aperitivo o per numerosi utilizzi in cucina.



Contenuto:



Lucanica Cervo – Famiglia Cooperativa Brenta Paganella – 170gr

La Garba – Birrifico degli Arimanni – 0.33l

Trentingrana Concast – Gruppo Formaggi del Trentino – 250gr

Crauti Bio – Val di Gresta – 560gr

Cesto 3 – Gourmet

€32,30

KAMINWURST, FORMAGGIO, FARINA, SCIROPPATO, VINO, RONDELLE, SEDANO RAPA

Dal salato al dolce, dall'aperitivo alla merenda, una proposta che abbinia alcuni classici della tradizione trentina a prodotti più ricercati. Il gusto classico del **Trentingrana**, formaggio stagionato a pasta dura ideale da gustare da solo, per l'aperitivo o per essere utilizzato nella preparazione di numerose ricette. Il gusto particolare del **Kaminwurst**, salume prodotto artigianalmente secondo la ricetta della tradizione: 65% di carne di maiale trentino e 35% di manzo affumicati a freddo, ideale per essere consumato sia da solo, come spuntino da portare con sé in montagna o durante un'escursione, sia come aperitivo. Il **sedano rapa** sott'olio biologico della Val di Gresta, dal gusto più delicato del sedano comune, è ideale come ingrediente base nella preparazione di molte pietanze – soprattutto zuppe – oltre che come condimento per insaporire i cibi. La **farina gialla di Storo**, derivata da antiche varietà di mais, ti farà rivivere il gusto della vera polenta di montagna. Ad accompagnare il tutto, una bottiglia di **Merlot Trentino Doc** di Cantina Vivaldis: un vino intenso, rosso rubino vivo, morbido e asciutto, perfetto per accompagnare primi piatti, formaggi, carni alla griglia. Conferiscono una nota dolce alla proposta la **confettura di ciliegie trentine** Sant'Orsola e le **mele secche** di Melinda, ideali per uno snack sano e gustoso.



Contenuto:



Kaminwurst – Famiglia Cooperativa Brenta Paganella – 150gr
 Trentingrana Concast – Gruppo Formaggi del Trentino – 250gr
 Confettura Ciliegie – Sant'Orsola – 340gr
 Farina gialla – di Storo – 1kg

Scioppato Misto bosco – Sant'Orsola – 400gr
 Merlot Trentino Doc – Cantina Vivaldis – 0.75l
 Rondelle bio – Melinda – 20gr
 Sedano Rapa Bio – Val di Gresta – 280gr

Cesto 4 – Sapori Autentici – versione 1

€44,45

VINO, FARINA, PASSATA, GLASSA, SALUME, FORMAGGI, SALSA

Una proposta dai gusti decisi e autentici, per apprezzare appieno i sapori della tradizione trentina.

La **Ciuiga del Banale**, tipico insaccato di rapa carne, presidio Slow Food, apprezzato per le note aromatiche di pepe nero e aglio e per il gusto gradevole dell'affumicatura. **Teroldego Rosato** della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, ideale per l'aperitivo o per accompagnare primi piatti e risotti, salumi e formaggi. Formaggio **Trentingrana**, un must della tradizione, amico fidato in cucina e compagno ideale dell'aperitivo e del dopo pasto e **Puzzone di Moena** Dop, particolare formaggio dal gusto intenso. **Farina di grano saraceno** macinata a pietra, di grande qualità, ricca di proprietà nutritive e senza glutine, indicata per la preparazione di piatti dolci e salati. **Passata di pomodoro biologica** Val di Gresta Bio, da pomodori da coltivazione biologica, un prodotto semplice ma sorprendente per gusto e qualità. **Glassa all'aceto di mele** biologico Melinda, cremosa, profumata, delicatamente agrodolce, il giusto tocco per guarnire insalate, formaggi, macedonie e dolci, per impreziosire tutti i tuoi piatti a base di carne o di pesce. **Salsa agrodolce** misto bosco Sant'Orsola, perfetta in abbinamento a formaggi come il mascarpone e il gorgonzola, ma ottima anche in accompagnamento a carni bianche e bolliti.



Contenuto:

Teroldego Rosato – Cantina Rotaliana – 0.75l

Farina di grano saraceno – 1kg

Passata pomodoro Bio – Val di Gresta – 500gr

Glassa all'aceto di mele bio – Melinda – 215ml

Ciuiga del Banale – Famiglia cooperativa Brenta Paganella – 330gr

Trentingrana Concast – Gruppo Formaggi del Trentino – 250gr

Salsa agrodolce misto bosco – Sant'Orsola – 220gr

Puzzone di Moena Concast – Gruppo Formaggi del Trentino – 200gr



Cesto 4 – Sapori Autentici – versione 2

€45,45

VINO, FARINA, PASSATA, GLASSA, SALUME, FORMAGGIO, SALSA, GADGET

Una proposta dai gusti decisi e autentici, per apprezzare appieno i sapori della tradizione trentina.

La **Ciuiga del Banale**, tipico insaccato di rapa carne, presidio Slow Food, apprezzato per le note aromatiche di pepe nero e aglio e per il gusto gradevole dell'affumicatura. **Teroldego Rosato** della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, ideale per l'aperitivo o per accompagnare primi piatti e risotti, salumi e formaggi. **Formaggio Trentingrana**, un must della tradizione, amico fidato in cucina e compagno ideale dell'aperitivo e del dopo pasto. **Farina di grano saraceno** macinata a pietra, di grande qualità, ricca di proprietà nutritive e senza glutine, indicata per la preparazione di piatti dolci e salati. **Passata di pomodoro biologica** Val di Gresta Bio, da pomodori da coltivazione biologica, un prodotto semplice ma sorprendente per gusto e qualità. **Glassa all'aceto di mele** biologico Melinda, cremosa, profumata, delicatamente agrodolce, il giusto tocco per guarnire insalate, formaggi, macedonie e dolci, per impreziosire tutti i tuoi piatti a base di carne o di pesce. **Salsa agrodolce misto bosco** Sant'Orsola, perfetta in abbinamento a formaggi come il mascarpone e il gorgonzola, ma ottima anche in accompagnamento a carni bianche e bolliti. Simpatico **portachiavi** brandizzato MUSE



Contenuto:



Teroldego Rosato – Cantina Rotaliana – 0.75l

Farina di grano saraceno – 1kg

Passata pomodoro Bio – Val di Gresta – 500gr

Glassa all'aceto di mele bio – Melinda – 215ml

Ciuiga del Banale – Famiglia cooperativa Brenta Paganella – 330gr

Trentingrana Concast – Gruppo Formaggi del Trentino – 250gr

Salsa agrodolce misto bosco – Sant'Orsola – 220gr

Portachiavi – MUSE

Cesto 5 – Eccellenze Trentine – versione 1

€82.40

CRAUTI, FARINA, FORMAGGI, VINO, GALLETTE, GLASSA, SALUME, CONFETTURA, MOSTARDA

Una proposta ricca, che raccoglie alcune delle grandi eccellenze della tradizione enogastronomica trentina. Partiamo dal re del tagliere, lo **speck trentino**: salume storico del territorio, particolarmente morbido e ideale per ricette di primi e secondi, merende, nonché per l'aperitivo, stagionatura e affumicatura ne conferiscono un gusto intenso e saporito, e una consistenza al tempo delicata. Due formaggi tipici: **Trentingrana**, nella forma da 1kg, prodotto stagionato a pasta dura ideale da gustare da solo, per l'aperitivo o per essere utilizzato nella preparazione di numerose ricette e la tipica formaggella di **Casolet** della Val di Sole, delicato formaggio a pasta tenera, presidio Slow Food, dal profumo delle erbe d'alpeggio. I **crauti**, ingrediente tipico della cucina regionale, ottenuti da cavoli cappucci biologici della Val di Gresta e ideali per accompagnare i vostri secondi di carne o insaporire le insalate. **Trentodoc** della Cantina Sociale d'Isera, vino spumante Metodo Classico per rendere unico ogni brindisi. La **confettura extra di fragole** Sant'Orsola darà un tocco di dolcezza a merenda e colazione, la **mostarda di pere**, da gustare in abbinamento al Trentingrana o ad altri formaggi, vi regalerà piacevoli sensazioni in agrodolce Dalla Valle del Chiese, due prodotti figli del rinomato granoturco di Storo: la **farina gialla** di Storo, perfetta per preparare la vera polenta di montagna, e le **gallette di mais**, ottime come snack, da guarnire con una fetta di speck o con un cucchiaino di marmellata. **Glassa all'aceto di mele** biologico Melinda, cremosa, profumata, delicatamente agrodolce, il giusto tocco per guarnire insalate, formaggi, macedonie e dolci, per impreziosire tutti i tuoi piatti a base di carne o di pesce.



Contenuto:

Crauti Bio – Val di Gresta – 560gr

Farina gialla – di Storo – 1kg

Trentingrana Concast – Gruppo Formaggi del Trentino – 1kg

Casolét – Gruppo Formaggi del Trentino – 750gr

Trentodoc 1907 – Cantina sociale d'Isera – 0.75l

Gallette di mais – di Storo – 100gr

Glassa all'aceto di mele bio – Melinda – 215ml

Speck – Federazione Provinciale Allevatori – 500gr

Confettura fragole – Sant'Orsola – 340gr

Mostarda pere – Sant'Orsola – 220gr



Cesto 5 – Eccellenze Trentine – versione 2

€82.50

CRAUTI, FARINA, FORMAGGIO, VINO, GALLETTE, GLASSA, SALUME, CONFETTURA, MOSTARDA, GADGET

Una proposta ricca, che raccoglie alcune delle grandi eccellenze della tradizione enogastronomica trentina. Partiamo dal re del tagliere, lo **speck trentino**: salume storico del territorio, particolarmente morbido e ideale per ricette di primi e secondi, merende, nonché per l'aperitivo, stagionatura e affumicatura ne conferiscono un gusto intenso e saporito, e una consistenza al tempo delicata. **Trentingrana**, nella forma da 1kg, prodotto stagionato a pasta dura ideale da gustare da solo, per l'aperitivo o per essere utilizzato nella preparazione di numerose ricette. I **crauti**, ingrediente tipico della cucina regionale, ottenuti da cavoli cappucci biologici della Val di Gresta e ideali per accompagnare i vostri secondi di carne o insaporire le insalate. **Trentodoc** della Cantina Sociale d'Isera, vino spumante Metodo Classico per rendere unico ogni brindisi. La **confettura extra di fragole** Sant'Orsola darà un tocco di dolcezza a merenda e colazione, la **mostarda di pere**, da gustare in abbinamento al Trentingrana o ad altri formaggi, vi regalerà piacevoli sensazioni in agrodolce. Dalla Valle del Chiese, due prodotti figli del rinomato granoturco di Storo: la **farina gialla di Storo**, perfetta per preparare la vera polenta di montagna, e le **gallette di mais**, ottime come snack, da guarnire con una fetta di speck o con un cucchiaino di marmellata. **Glassa all'aceto di mele** biologico Melinda, cremosa, profumata, delicatamente agrodolce, il giusto tocco per guarnire insalate, formaggi, macedonie e dolci, per impreziosire tutti i tuoi piatti a base di carne o di pesce. **Agendina** e **penna** brandizzate MUSE.



Contenuto:

Crauti Bio – Val di Gresta – 560gr

Farina gialla – di Storo – 1kg

Trentingrana Concast – Gruppo Formaggi del Trentino – 1kg

Trentodoc 1907 – Cantina sociale d'Isera – 0.75l

Gallette di mais – di Storo – 100gr

Glassa all'aceto di mele bio – Melinda – 215ml



Speck – Federazione Provinciale Allevatori – 500gr

Confettura fragole – Sant'Orsola – 340gr

Mostarda pere – Sant'Orsola – 220gr

Penna – MUSE

Quadernino – MUSE



Freschezza

e logistica di altissimo livello per garantire sempre qualità e genuinità del prodotto.

Consegna

diretta in azienda o presso i singoli destinatari.

Scoutistiche

personalizzazioni e condizioni particolari in base ai quantitativi ordinati.

Come ordinare

Vuoi personalizzare il tuo cesto con altri prodotti? Contattaci!

Per richieste o personalizzazioni scrivi a ordini@intrentino.com

inTrentino



Cooperazione Trentina

Un progetto di Federazione
Trentina della Cooperazione

Via Segantini, 10
38122 Trento
C.F. 00110640224