

PALAZZO DI VARIGNANA

2022-2023



I TUOI REGALI CON I PRODOTTI
DELLA NOSTRA TERRA



I TUOI REGALI CON I PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA

Una parte importante delle mie passioni personali per la natura e l'agricoltura è da tempo diventata l'occasione per lasciare un'eredità al futuro.

Su queste premesse si fonda Palazzo di Varignana. Dal restauro di antiche dimore abbandonate, al ripristino della coltivazione dell'olivo, fino alla creazione di un nuovo equilibrio tra natura, paesaggio, bellezza, ospitalità, servizi per la salute e il benessere della persona.

L'agricoltura, l'agronomia, l'amore per la terra mi ha spinto in questi anni a cercare la qualità in ogni gesto, mettendo a dimora collezioni di alberi rari, antiche varietà botaniche, mandorleti e frutti dimenticati; coltivazioni di zafferano o di goji; orti di erbe aromatiche.

E' il mio desiderio di natura, cultura, bellezza e sapore che si fa prodotto, idea regalo, occasione di condivisione e socialità.

Un catalogo di prelibatezze, per portare pensieri di amicizia, di stima, di attenzione alle persone importanti.

Carlo Gherardi



F GINO FABBRI
PASTICCERE

DOLCE DI NATALE all'olio extravergine di oliva

Il Natale è il periodo più magico dell'anno, un momento in cui lasciarsi andare alla gioia dei sensi e del buon cibo. Da qui è nata la collaborazione tra il Maestro Pasticcere Gino Fabbri e Palazzo di Varignana che ha dato origine al Dolce di Natale: un prodotto eccellente di straordinaria qualità. Una reinterpretazione del tradizionale panettone edita in due versioni, all'olio extravergine d'oliva e all'olio extravergine d'oliva e gocce di cioccolato.



DOLCE DI NATALE DI GINO FABBRI

all'olio extravergine di oliva

DISPONIBILE A PARTIRE DA METÀ NOVEMBRE

CLASSICO 750gr

codice **DN**

Dall'unione del nostro oro verde e delle sapienti mani del Maestro Gino Fabbri nasce il Dolce di Natale all'olio extravergine di oliva. Una reinterpretazione del Panettone classico realizzata sostituendo il burro con il Vargnano Monocultivar Nostrana di Brisighella di Palazzo di Varignana che dona all'impasto, arricchito da chicchi di uvetta sultanina e da cubetti di arancia candita, una morbidezza inconfondibile. A rendere il tutto ancora più dolce, la golosa glassa a base di mandorle e granella di zucchero.



DOLCE DI NATALE
DI GINO FABBRI
all'olio extravergine di oliva
DISPONIBILE A PARTIRE DA METÀ NOVEMBRE

AL CIOCCOLATO 750gr

codice **DN1**

Per i più golosi, nasce il Dolce di Natale all'olio extravergine di oliva e gocce di cioccolato. Un impasto leggero e morbido, ricco di proprietà nutrizionali che incontra irresistibili gocce di cioccolato amalgamate nel Dolce. Nato dall'incontro del nostro Vargnano Monocultivar Nostrana di Brisighella e della maestria del Pasticcere Gino Fabbri questa nuova interpretazione al cioccolato del nostro Dolce di Natale regala un tocco gourmet alle vostre feste.



BRINDISI DI NATALE

Dolce di Natale CLASSICO 750gr

Villa Amagioia Metodo Classico Brut 750ml

codice **DN2**



OLIO E VINO

N° 1 - Olio extravergine 500ml a scelta tra:
Blend Verde o Blend Blu

N° 1 - Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

codice **T2**



DUE OLI

N° 1 - Blend Blu 500ml

N° 1 - Blend Verde 500ml

codice **T1**



WINE LUXURY SELECTION

Villa Amagioia Metodo Classico Brut 750ml

Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

Chardonnay IGT Rubicone 750ml

Pinot Nero IGT Rubicone 750ml

codice **V1 / V2 / V3 / V4**



SELEZIONE AROMATIZZATI

N°1 - Olio aromatizzato al tartufo 100ml

N°1 - Olio aromatizzato al basilico, timo limone 100ml

N°1 - Olio aromatizzato al peperoncino 100ml

N°1 - Olio aromatizzato al rosmarino 100ml

codice **S1a**



SELEZIONE AROMATIZZATI

N°1 - Olio aromatizzato al tartufo 100ml

N°1 - Olio aromatizzato al basilico, timo limone 100ml

N°1 - Olio aromatizzato al peperoncino 100ml

N°1 - Olio aromatizzato al rosmarino 100ml

codice **Slb**



TRILOGY

DISPONIBILE DA DICEMBRE

N°1 - Blend Verde 100ml

N°1 - Blend Blu 100ml

N°1 - Stiffonte Monocultivar Correggiolo 100ml

codice **Ub**



FIORITO

N°1 -Stiffonte Monocultivar Correggiolo 500ml

N°1 - Riso carnaroli con verza, patate viola, scalogno, cavolo nero e petali di rose 250gr

codice **Ua**

Tradizione storica, raffinatezza culinaria, rispetto per l'ambiente e sorprendente creatività: questi sono i valori del riso Naturalia, un simbolo di eccellenza territoriale che fin dal 1931 la famiglia Rosso coltiva con passione nelle sue risaie a Larizzate, nella piana di Vercelli, secondo le varietà tipiche locali e secondo i metodi antichi di un'agricoltura sostenibile, in armonia con la terra. Naturalia è l'azienda agricola della famiglia Rosso, una piccola realtà nel mondo del riso - sono solo una quarantina gli ettari di terreno a disposizione - che ha deciso di intraprendere la via della qualità e della naturalità dei prodotti.

Accanto alla produzione storica di risi classici nelle proprie risaie, Naturalia arricchisce la tradizione gastronomica del risotto vercellese con ricette pronte a base di fiori, erbe e piccoli frutti.

Protagonista assoluto della produzione Naturalia è il Carnaroli, il Re dei Risi.



RISOTTO&ZAFFERANO

N°1 - Blend Verde 500ml

N°1 - Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

N°1 - Riso semi integrale 500gr

N°1 - Zafferano 0,75gr

codice **U**

RISO SEMI INTEGRALE RICCO DI FIBRE E VITAMINE

È un alimento particolarmente sano e gustoso adatto alle diete. Ideale per preparare zuppe o insalate. Il riso Naturalia semintegrale si sposa benissimo con lo Zafferano di Palazzo di Varignana, l'ingrediente perfetto per un piatto gustoso e raffinato.



SELEZIONE ORO

N°1 - Zafferano 0,75gr

N°1 - Siffonte Monocultivar Correggiolo 500ml

codice **N1b**



Speciale Edizione Limitata

LA FORMA DELL'OLIO

N° 1 - Bag in Tube 3L

N° 1 - Bottiglia Limited Edition

codice **Ltd**

Ai confini dei nostri uliveti sorge l'antica città Romana di Claterna (II a.C.), le cui rovine ci restituiscono un'eredità del passato.

Con questa bottiglia Limited Edition vi proponiamo di portare sulle vostre tavole un oggetto che possa conservare l'olio evo di Palazzo di Varignana nelle forme eterne di un'antica anfora romana.



APERITIVO ITALIANO

N° 1 - Blend Blu 500ml

N° 1 - Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

N° 1 - Olio aromatizzato basilico, timo limone 100ml

N° 1 - Sale semi integrale di Cervia aromatizzato
rosmarino, timo e basilico 100gr

N° 1 - Sale di Cervia aromatizzato
salvia e zenzero 100gr

N° 1 - Confettura pera e zenzero 200gr

N° 1 - Confettura albicocca goji e cardamomo 200gr

N° 1 - Grissini con farina di semi d'acino 150gr

codice **R1a**



SELEZIONE VARIGNANA

N°1 - Blend Blu 500ml

N°1 - Confettura di pesca alla camomilla 200gr

N°1 - Confettura di albicocche goji e cardamomo 200gr

N°1 - Miele di Sulla 200gr

N°1 - Crema cacao spalmabile all'olio extravergine di oliva 200gr

N°1 - Tè Perle del Palazzo 50gr

N°1 - Tè Don Carlo 50gr

N°1 - Zafferano 0,75gr

N°1 - Villa Amagioia Metodo Classico Brut 750ml

codice **R1b**



LUXURY SELECTION

N°1 - Confettura 200gr a scelta tra:
Albicocca / Albicocca-Goji-Cardamomo /
Cocomero-Agrumi / Pesca / Ciliegia

N°1 - Zafferano 0,75gr

N°1 - Sale semi integrale di Cervia
aromatizzato salvia e zenzero 100gr

N°1 - Stiffonte Monocultivar Correggiolo 500ml

N°1 - Sangiovese Superiore DOC Romagna 750 ml

N°1 - Olio aromatizzato basilico, timo e limone 100ml

N°1 - Blend Verde 100ml

codice **N1a**



Un regalo per te, un regalo per il pianeta

ADOTTA UN OLIVO

1. Una bag in tube da 3lt del nostro olio extravergine
2. Sconto del 10% sull'olio nuovo per i prossimi 5 anni
3. Acquisto a condizioni speciali delle edizioni limitate dei nostri Monocultivar
4. Targhetta personalizzata con nome dell'ulivo
5. Passaporto

codice **Au**

Piantare un albero è sempre un gesto di amore per il futuro perché è una scommessa sulla capacità dell'uomo di amare la terra, di prendersene cura e di raccoglierne i frutti, spostando lo sguardo dal presente ad un orizzonte lontano. Raccogliamo attorno a questo nostro desiderio di natura le competenze di agronomi, botanici, esperti di olivicoltura.

Col progetto "Adotta un olivo" intendiamo creare le condizioni non solo per l'estensione del paesaggio, ma soprattutto vogliamo offrire la possibilità di condividere la responsabilità di una scelta etica. L'obiettivo è continuare a coniugare natura, bellezza, sostenibilità, lavoro dell'uomo all'amore per l'olio extravergine di oliva.



CLATERNA

MONOCULTIVAR GHIACCIOLA

DISPONIBILE DA DICEMBRE

N° 1 - bottiglia 500ml

codice **A1**

PREMI



Ottenuto esclusivamente con olive della cultivar Ghiacciola, varietà autoctona tra le più rappresentative dell'Emila Romagna. Gli olivi di questa cultivar forniscono produzioni limitate ma di particolare qualità; ne risulta un grande olio, in grado esprime al meglio l'unicità del territorio.

All'olfatto emerge fin da subito la forte impronta varietale: intensa freschezza olfattiva di oliva verde con sentori di cicoria, erba e note agrumate. Al palato prosegue con una complessità di erbe balsamiche sulle quali ben presto si inserisce un amaro ben strutturato, chiude un piccante deciso di notevole persistenza.



VARGNANO

MONOCULTIVAR NOSTRANA DI BRISIGHELLA

DISPONIBILE DA DICEMBRE

N° 1 - bottiglia 500ml

codice **B1**

PREMI



Questa produzione è ottenuta esclusivamente dalla cultivar Nostrana di Brisighella. Le olive vengono raccolte ancora verdi, ciò consente alla cultivar di esprimere al meglio le sue caratteristiche.

L'olio si presenta di colore verde tenue, il fruttato è intenso, con ampie fragranze erbacee di mela verde, foglia di rabarbaro e pomodoro; al palato rimarca l'ampiezza aromatica, chiude un elegante piccante di oliva verde.



STIFFONTE

MONOCULTIVAR CORREGGIOLO

N°1 - bottiglia 500ml

codice **E1**

PREMI



Il Correggiolo, antica cultivar di origine toscana ha trovato ormai da tempo anche nel nostro territorio un ambiente favorevole per la sua coltivazione. Si tratta di un monocultivar fruttato che richiama all'oliva verde, dal gusto equilibrato al palato con note vegetali fresche, nelle quali spiccano il cardo, il carciofo e mandorla fresca in piacevole contrasto con l'amaro e il piccante ben dosati sul finale.



BLEND VERDE

N°1 - bottiglia 500ml

codice **C1**

PREMI



Per questo blend vengono impiegate le cultivar Maurino Selezione Vittoria, Verzola e Leccino. Di colore verde chiaro, all'olfatto si presenta ampio ed aromatico che richiama all'oliva nel giusto grado di maturazione. Al gusto risulta di fruttato medio-intenso, dove sono ben distinguibili note di carciofo, mela verde ed erbe appena falciate e rucola. Seguono nel finale l'amaro e piccante ben bilanciati.



BLEND BLU

N°1 - bottiglia 500ml

codice **D1**

PREMI



Questo blend viene ottenuto con le cultivar Correggiolo, Leccio del Corno e Pendolino. All'olfatto prevalgono olive verde e note vegetali fresche tra le quali il cardo. Al palato una trama fresca di note erbacee è sostenuta da un amaro importante, chiude un piccante lungo ed equilibrato.



PALAZZO DI VARIGNANA VILLA AMAGIOIA

Metodo Classico Brut 750ml

codice **M1**

Caratterizzato da un colore giallo brillante e da un bel perlage. Al naso si apre con un profumo intenso e delicato sentori di fiori gialli, arricchiti da note eleganti di vaniglia. Al palato è secco ed elegante, con buona persistenza.



PALAZZO DI VARIGNANA SANGIOVESE

Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

codice **M1a**

Caratterizzato da un colore rosso intenso con profumo di frutta rossa, amarene e spezie. Al palato si percepisce grande struttura, ottima persistenza ed equilibrio tra volume e acidità.



PALAZZO DI VARIGNANA CHARDONNAY

Chardonnay IGT Rubicone 750ml

codice **M1b**

Caratterizzato da un colore giallo brillante. Al naso è ammaliante si apre con intensi sentori di fiori gialli, cedro e frutti tropicali arricchiti da eleganti note minerali di gesso e pietra focaia. Al palato è elegante, con un giusto equilibrio tra acidità e corpo e una buona persistenza.



PALAZZO DI VARIGNANA PINOT NERO

Pinot Nero IGT Rubicone 750ml

codice **M1c**

Caratterizzato da un colore rosso rubino intenso. Il naso si apre con sentori di violetta e piccoli frutti rossi, contornati da eleganti note speziate e balsamiche. Al palato si percepisce grande struttura, equilibrio tra volume e tannicità con un'ottima persistenza.



JAM ROAD

N° 4 - Confettura da 40gr

Ciliegia-Susina-Cannella-Peperoncino / Albicocca-Goji-Cardamomo /
Albicocca / Fragola-Melagrana

codice **F1**



CONFETTURE DI NATURA

N°2 - Confetture da 200gr/220gr

A SCELTA TRA:

Albicocca / Ciliegia / Pesca / Pera / Albicocca-Goji-Cardamomo /
Cocomero Agrumi / Fragola-Melagrana /
Ciliegia-Susina-Cannella-Peperoncino / Pesca alla Camomilla /
Pesca alla Vaniglia

codice **F1a**



ONE LOVE

N°1 - Confetture da 200gr/220gr

A SCELTA TRA:

Albicocca / Ciliegia / Pesca / Pera / Albicocca-Goji-Cardamomo /
Cocomero Agrumi / Fragola-Melagrana /
Ciliegia-Susina-Cannella-Peperoncino / Pesca alla Camomilla /
Pesca alla Vaniglia

codice **F1b**



MIELI DI VARIGNANA

N°1 - Vaso da 500gr

A SCELTA TRA:
Acacia / Sulla / Millefiori

codice **G1b**



SELEZIONE TÈ

N°1 - Tè Don Carlo 50gr

N°1 - Tè Perle del Palazzo 50gr

codice **H1**



ZAFFERANO DI VARIGNANA

N°1 - Zafferano 0,75gr

codice **Z1**

A Palazzo di Varignana sono presenti 400mq di zafferano all'interno dell'Orto giardino Rio Rosso. La spezia chiamata zafferano si ricava dagli stigmi del fiore di *Crocus sativus*, appartenente alla famiglia delle Iridaceae. Ogni fiore si schiude ai raggi del sole e si serra quando è buio o piove; all'interno della sua corolla possiede tre stigmi di colore rosso vivo, da cui si ricava la spezia. Gli stigmi dello zafferano contengono oltre 150 sostanze aromatiche volatili, componenti il suo olio essenziale ricco di carotenoidi che conferiscono il tipico colore giallo-oro alle pietanze.



CHOCOLATE SELECTION 25

N°1 - Box di 25 cremini

codice **L1**



CHOCOLATE SELECTION 9

N°1 - Box di 9 cremini

codice **L1a**



SALI AROMATIZZATI

N°1 - Tris di sali aromatizzati 300gr (100gr cad.)

codice **P1**



IL GUSTO DEL BENESSERE OLIO

N°1 - Stiffonte Monocultivar Correggiolo 500ml

N°1 - Olio corpo all'olio di oliva 200ml*

Dalla nostra terra nascono prodotti
per il corpo, la tavola e lo spirito.

codice **Q1**

*Un olio ricco ma di facile assorbimento. Nutre e idrata la pelle sin dalla prima applicazione, rendendola più vellutata ed elastica. Arricchito con Vitamina E, olio evo di Palazzo di Varignana e olio di mandorla dalle proprietà nutrienti, dona alla pelle un benessere istantaneo.



IL GUSTO DEL BENESSERE ZAFFERANO

N°1 - Zafferano 0,75gr

N°1 - Detergente viso allo Zafferano 30gr*

Dalla nostra terra nascono prodotti
per il corpo, la tavola e lo spirito.

codice **Q2**

*Polvere finissima che si trasforma in un detergente cremoso. Rimuove efficacemente le impurità e l'eccesso di sebo, purificando i pori e contrastando la comparsa dei punti neri. Lo zafferano dell'azienda agricola di Palazzo di Varignana in sinergia con la vitamina C pura svolge un'azione detergente e antiossidante.



IL GUSTO DEL BENESSERE VINO

N°1 - Sangiovese Superiore DOC Romagna 750ml

N°1 - Mist viso e corpo al Sangiovese 200ml*

Dalla nostra terra nascono prodotti
per il corpo, la tavola e lo spirito.

codice **Q3**

*La pelle è sottoposta a stress quotidiano e necessita di cure particolari, dalla detersione alla cura quotidiana con prodotti specifici che svolgono un'azione riequilibrante e protettiva. La mist svolge molteplici azioni: idratante, protettiva e riequilibrante. Arricchita con acido ialuronico e Sangiovese dell'azienda agricola di Palazzo di Varignana, carico di antiossidanti naturali.



PERSONALIZZA IL TUO REGALO

Il valore di un regalo si moltiplica nel farne il portatore di messaggi personali. Dedicare un prodotto facendone un segno di unicità, distinguersi nel dedicare un nome, una frase, un segno grafico, è l'essenza stessa dell'idea regalo. Per questo abbiamo creato una linea di prodotti personalizzabili nelle etichette, per rendere ogni gesto un gesto unico, per dare ad un regalo un sapore originale. Semplici, immediate, versatili e facilmente personalizzabili, le creazioni di Palazzo di Varignana sono così lo strumento ideale per portare un messaggio.

SCATOLE E CONFEZIONI
Personalizzazioni da valutare in base alle necessità



BOTTIGLIA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
100 ml / 500 ml
Personalizzazione nel collarino
o con pendente

CONFETTURE 200 gr
CREMA CACAO 200 gr
MIELE 500 gr
Personalizzazione tappo

BOTTIGLIA VINO
Personalizzazione fascetta, capsula, bollo, collarino



Codice	Nome	Prodotto	Q.tá	Prezzo
DN	DOLCE DI NATALE DI GINO FABBRI	Dolce di Natale 750 gr	1	45,00 €
DN1	DOLCE DI NATALE DI GINO FABBRI	Dolce di Natale al cioccolato 750 gr	1	45,00 €
DN2	BRINDISI DI NATALE	Villa Amagioia Metodo Classico Brut 750 ml	1	63,00 €
		Dolce di Natale 750 gr	1	
T2	OLIO E VINO	Olio extravergine 500ml a scelta tra: Blend Verde o Blend Blu	1	31,00 €
		Sangiovese Superiore DOC Romagna 750 ml	1	
T1	DUE OLI	Blend Verde 500 ml	1	34,00 €
		Blend Blu 500 ml	1	
V1 V2 V3 V4	WINE LUXURY SELECTION	Villa Amagioia Metodo Classico Brut 750 ml	1	55,00 € 59,00 €
		Pinot Nero IGT Rubicone 750 ml	1	
		Chardonnay IGT Rubicone 750 ml	1	
		Sangiovese Superiore DOC Romagna 750 ml	1	
S1a	SELEZIONE AROMATIZZATI	Olio aromatizzato al rosmarino 100 ml	1	36,00 €
		Olio aromatizzato al timo, basilico e limone 100 ml	1	
		Olio aromatizzato al tartufo 100 ml	1	
		Olio aromatizzato al peperoncino 100 ml	1	
S1b	SELEZIONE AROMATIZZATI	Olio aromatizzato al rosmarino 100 ml	1	36,00 €
		Olio aromatizzato al timo, basilico e limone 100 ml	1	
		Olio aromatizzato al tartufo 100 ml	1	
		Olio aromatizzato al peperoncino 100 ml	1	
Ub	TRILOGY	Blend Blu 100 ml	1	22,00 €
		Blend Verde 100 ml	1	
		Stiffonte Monocultivar Correggiolo 100ml	1	
Ua	FIORITO	Riso Carnaroli 250 gr	1	25,00 €
		Stiffonte Monocultivar Correggiolo 500 ml	1	

Codice	Nome	Prodotto	Q.tá	Prezzo
U	RISOTTO & ZAFFERANO	Riso semi integrale 500 gr	1	65,00 €
		Zafferano 0,75 gr	1	
		Blend Verde 500 ml	1	
		Sangiovese Superiore DOC Romagna 750 ml	1	
N1b	SELEZIONE ORO	Zafferano 0,75 gr	1	50,00 €
		Stiffonte Monocultivar Correggiolo 500 ml	1	
Ltd	LA FORMA DELL'OLIO	Bag in tube 3lt	1	80,00 €
		Bottiglia Limited Edition	1	
R1a	APERITIVO ITALIANO	Blend Blu 500 ml	1	80,00 €
		Sangiovese Superiore DOC Romagna 750 ml	1	
		Olio EVO aromatizzato basilico timo-limone 100 ml	1	
		Sale integrale di Cervia aromatizzato rosmarino timo e basilico 100 gr	1	
		Sale integrale di Cervia aromatizzato salvia e zenzero 100gr	1	
		Confettura pera e zenzero 200 gr	1	
		Confettura albicocca goji cardamomo 200 gr	1	
		Grissini con la farina di vinaccioli 150 gr	1	
R1b	SELEZIONE VARIGNANA	Blend Blu 500 ml	1	125,00 €
		Confettura pesca 200 gr	1	
		Confettura albicocca goji cardamomo 200 gr	1	
		Miele di sulla 200 gr	1	
		Crema cacao spalmabile all'olio EVO 200 gr	1	
		Tè Don Carlo 50gr	1	
		Tè Perle del Palazzo 50 gr	1	
Zafferano 0,75 gr	1			
Villa Amagioia Metodo Classico Brut 750 ml	1			

Codice	Nome	Prodotto	Q.tá	Prezzo
N1a	LUXURY SELECTION	Confettura 200gr a scelta tra: Albicocca / Albicocca-Goji-Cardamomo / Cocomero-Agrumi / Pesca / Ciliegia	2	112,00 €
		Zafferano 0,75 gr	1	
		Sale semi integrale di Cervia con salvia e zenzero 100 gr	1	
		Siffonte Monocultivar Correggiolo 500 ml	1	
		Olio aromatizzato basilico, timo e limone 100 ml	1	
		Sangiovese Superiore DOC Romagna 750 ml	1	
		Blend Verde 100 ml	1	
Au	ADOTTA UN OLIVO	Bag in tube 3lt	1	70,00 €
		Sconto del 10% sull'olio nuovo per i prossimi 5 anni	1	
		Acquisto a codizioni speciali delle edizioni limitate dei nostri Monocultivar	1	
		Targhetta personalizzata con nome dell'ulivo	1	
		Passporto	1	
A1	CLATERNA	Monocultivar Ghiacciola 500 ml	1	22,00 €
B1	VARGNANO	Monocultivar Nostrana di Brisighella 500 ml	1	20,00 €
E1	STIFFONTE	Monocultivar Correggiolo 500 ml	1	20,00 €
C1	BLEND VERDE	Olio extravergine d'oliva 500 ml	1	17,00 €
D1	BLEND BLU	Olio extravergine d'oliva 500 ml	1	17,00 €
M1	VILLA AMAGIOIA	Villa Amagioia Metodo Classico Brut 750 ml	1	19,00 €
M1a	PALAZZO DI VARIGNANA SANGIOVESE	Sangiovese Superiore DOC Romagna 750 ml	1	15,00 €

Codice	Nome	Prodotto	Q.tá	Prezzo
M1b	PALAZZO DI VARIGNANA CHARDONNAY	Chardonnay IGT Rubicone 750 ml	1	15,00 €
M1c	PALAZZO DI VARIGNANA PINOT NERO	Pinot Nero IGT Rubicone 750 ml	1	15,00 €
F1	JAM ROAD	Confetture da 40 gr	4	17,00 €
F1a	CONFETTURE DI NATURA	Confetture da 200/220 gr	2	12,00 €
F1b	ONE LOVE	Confettura da 200/220 gr	1	9,00 €
G1b	MIELI DI ARIGNANA	Vasetto di miele 500 gr	1	11,00 €
H1	SELEZIONE TÈ	Tè Don Carlo 50gr	1	20,00 €
		Tè Perle del Palazzo 50gr	1	
Z1	ZAFFERANO DI VARIGNANA	Zafferano 0,75 gr	1	30,00 €
L1	CHOCOLATE SELECTION 25	Box di 25 cremini	1	22,00 €
L1a	CHOCOLATE SELECTION 9	Box di 9 cremini	1	12,00 €
P1	SALI AROMATIZZATI	Vasetti di Sali aromatizzati da 100 gr	3	21,00 €
Q1	IL GUSTO DEL BENESSERE OLIO	Stiffonte Monocultivar Correggiolo 500 ml	1	57,00 €
		Olio corpo all'olio d'oliva 200 ml	1	
Q2	IL GUSTO DEL BENESSERE ZAFFERANO	Zafferano 0,75 gr	1	62,00 €
		Detergente viso allo zafferano	1	
Q3	IL GUSTO DEL BENESSERE SANGIOVESE	Sangiovese Superiore DOC Romagna 750 ml	1	49,00 €
		Mist viso e corpo al Sangiovese 200 ml	1	



PALAZZO DI VARIGNANA

Via Ca' Masino 611A - 40024 Varignana - Bologna - Italia

Tel +39 051 19939917 - food@palazzodivarignana.com

www.palazzodivarignanafood.com