



**NOCCIOLE IN
GUSCIO**

A partire da:

€4,00

CATALOGO GENERALE

L'Azienda Agricola

L'azienda agricola Cavazza si trova nel cuore della Toscana, in una zona ricca di tradizioni e di prodotti pregiati. La famiglia Cavazza è impegnata da generazioni nella coltivazione di piante di nocciola, olivo e castagno, che producono alcune delle eccellenze del territorio.



3. BENVENUTI

4. LA NOCCIOLA

10. I MARRONI FIORENTINI

12. L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

14. CIMINA FUNGHI Funghi e tartufi

18. CIMINA DOLCIARIA Nocciole e cioccolato

22. LUCA DI PIERO Premiato Gambero Rosso

24. GUSTO DI TUSCIA Mieli e tisane

26. ANTICA CANTINA LEONARDI Vini e spumanti

27. AZ. AGR. BIOLOGICA LOTTI Vini

Terre Etrusche - MaBica Srl

Via delle Tortore 28 - 01015 Sutri (VT)

ITALIA

P.IVA: 02419460569

Copyright © 2023 - Tutti i diritti sono riservati.

I prezzi indicati nel catalogo sono validi a partire dal 01 Novembre 2023 al 30 Giugno 2024.

Progetto Grafico e Fotografico:

Jacopo Galotta

Benvenuti



”

L'amore per l'agricoltura
è il sentiero che conduce
alla fertilità dell'anima

NATI DALL'AMORE PER IL TERRITORIO

Situata nel cuore dell'Italia, Terre Etrusche incarna l'essenza della tradizione locale, coltivando con cura nocciole, castagne ed olive in un paesaggio che ha catturato i cuori di generazioni di agricoltori. Il rispetto per le radici storiche e la connessione profonda con la terra sono evidenti in ogni passo del processo di produzione.

Grazie alla passione per la produzione sostenibile e all'amore per la terra, Terre Etrusche è una testimonianza vivente dell'arte dell'agricoltura tradizionale italiana.

Marzia Cavazza

Acquista Online



Puoi acquistare tutti i prodotti Terre Etrusche sul nostro Shop Online, comodamente dalla cucina di casa tua! La spedizione è espressa, con Corriere, ed avviene in 24/48 ore lavorative.

www.terreetrusche.it



LA NOCCIOLA

Tonda Gentile

La principale produzione dell'Azienda Agricola Cavazza, fin dagli esordi, è sempre stata la coricoltura. La coltivazione delle piante di nocciolo si estende su più di 40 ettari di terreno ed è la coltura che contraddistingue la nostra azienda per l'alta qualità della nostra produzione, realizzata già da molti anni.

NOCCIOLA IN GUSCIO - 1KG

Naturale e nutriente, ideale per chi ama le nocciole e vuole gustare un prodotto autentico e sano.

€6.00



500G

Disponibile anche in confezione da 500g

€4.00



CARATTERISTICHE

Le nocciole vengono selezionate e scelte per la loro qualità e sapore unico, per poi essere vendute ancora con il guscio.

Sono inoltre un'ottima fonte di nutrienti, tra cui proteine, fibre, vitamina E e grassi monoinsaturi.

Questo prodotto è ideale per gli amanti delle nocciole, perfetto per snack sani e naturali o per l'utilizzo in varie ricette di cucina. Prodotto da Azienda Agricola Cavazza.

Per 1Kg: €6.00

Per 500g: €4.00



Tonda Gentile della Tuscia, sgusciata



1.



2.



3.



CARATTERISTICHE

La varietà Tonda Gentile Romana è una delle nocciole più apprezzate in Italia per il suo sapore intenso e la sua consistenza croccante. Queste nocciole sono state sgusciate per una maggiore comodità d'uso, ma conservano comunque tutto il loro aroma e freschezza naturale. Le nocciole sgusciate sono inoltre ideali per chi vuole gustare le nocciole senza doverle sgusciare manualmente.

Prodotto da Azienda Agricola Cavazza.

1. NOCCIOLE FRESCHE SGUSCIATE 1KG. Confezionate sottovuoto. €18,00 / **2. NOCCIOLE FRESCHE SGUSCIATE 500G.** Confezionate sottovuoto. €10,00 / **3. NOCCIOLE FRESCHE SGUSCIATE 250G.** Confezionate sottovuoto. €5,00

PERFETTE
Da Aperitivo

A SOLI

€7,00

Nocciole Salatine. Confezione da 250G.



Nocciole Salatine

Le nocciole saltine con olio extra vergine di oliva sono uno snack croccante e gustoso, composto da nocciole tostate e condite con olio extravergine di oliva di alta qualità. Perfette per un break nutriente o per un aperitivo sfizioso con gli amici. Prodotto da Azienda Agricola Cavazza.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Le nocciole salatine vengono infornate con il nostro Olio Extravergine di Oliva.

A partire da €7.00

A PAG.
12



CARATTERISTICHE

Le nocciole della Tuscia salate con olio extravergine di oliva sono il perfetto snack per l'aperitivo.

L'aggiunta di sale e olio extravergine di oliva italiano di alta qualità conferisce alle nocciole un gusto unico e irresistibile.

Perfette per condividere un momento di convivialità con amici e familiari.

Prodotto da Azienda Agricola Cavazza.

Nocciole Tostate

Le Nocciole tostate della Tuscia sono un prodotto alimentare di alta qualità, nato dalla passione e dalla maestria dei coltivatori locali della regione della Tuscia, situata nel centro Italia. Questo prodotto è ottenuto dalla selezione accurata delle migliori nocciole fresche, che vengono tostate lentamente per esaltare il loro aroma e la loro croccantezza naturale. Prodotto da Azienda Agricola Cavazza.

Provale in cucina, in ricette dolci e salate!

Le nocciole tostate della Tuscia possono essere un ingrediente perfetto in cucina, sia nelle preparazioni di pasticceria che in ricette salate: prova ad aggiungere un tocco croccante e saporito ai tuoi primi piatti con una granella di nocciole tostate!

WE
LOVE

PAN DI SPAGNA AL CACAO CON CAREMELLO, PANNA E NOCCIOLE TOSTATE

Un dolce al cucchiaio veloce da preparare, morbido, goloso e con il crunch della nocciola tostate della Tuscia!



INGREDIENTI:

- Pan di Spagna al cacao
- Nocciole tostate della Tuscia Terre Etrusche
- Panna montata
- Salsa al caramello (fatta in casa o acquistata pronta)

PROCEDIMENTO:

Prepara la salsa al caramello sciogliendo dello zucchero in una pentola a fuoco medio-basso fino a quando diventa dorato, quindi aggiungi la panna calda e mescola fino a ottenere una salsa liscia. Prepara il pan di Spagna al cacao se non l'hai già pronto. Puoi farlo seguendo una ricetta tradizionale per il pan di Spagna al cacao. Una volta cotto e raffreddato, sbriciolalo in piccoli pezzi. Trita grossolanamente le nostre nocciole tostate. Ora, inizia a comporre i bicchieri di dessert. Prendi dei bicchieri o coppette trasparenti. Inizia con uno strato di pan di Spagna al cacao sbriciolato sul fondo di ogni bicchiere. Aggiungi un po' di nocciole tostate tritate sopra al pan di Spagna. Versa con attenzione un po' di salsa al caramello su strati di pan di Spagna e nocciole. Aggiungi un generoso strato di panna montata sopra la salsa al caramello. Termina decorando il dessert con qualche nocciola intera e una spruzzata di salsa al caramello aggiuntiva.

TOSTATE 250G

Nocciole della Tuscia tostate e confezionate sottovuoto.

€6.00

TOSTATE 500G

Nocciole della Tuscia tostate e confezionate sottovuoto.

€11.00

TOSTATE 1KG

Nocciole della Tuscia tostate e confezionate sottovuoto.

€19.00



CARATTERISTICHE

Il prodotto Nocciole tostate della Tuscia varietà Tonda Gentile Romana è disponibile in confezioni da 250g, 500g, ed 1Kg che lo rendono ideale per essere utilizzato come snack o per arricchire piatti dolci o salati.

Le nocciole tostate sono l'ideale per dare croccantezza a primi e secondi piatti, oppure possono essere consumate da sole come spuntino nutriente e gustoso. Queste nocciole sono inoltre un'ottima fonte di proteine, fibre, vitamine e minerali, che contribuiscono al benessere del nostro organismo.

MARRONI FIORENTINI

Le migliori varietà di
castagne dei Monti Cimini,
confezionate e spedite fresche.

Confezione da 500g: €4.00

Confezione da 1Kg: €6.00



AUTUNNO IN FAMIGLIA

Ogni anno, nei mesi di Ottobre e Novembre, organizziamo delle meravigliose giornate in Azienda Agricola dedicate ai più piccoli.

Tanti laboratori, attività ludiche per grandi e piccini, raccolta delle castagne, visita guidata dell'azienda e, soprattutto, Picnic in famiglia con prodotti tipici della Toscana.

Per passare una domenica diversa a contatto con la natura, vi aspettiamo con tutta la famiglia nella nostra Azienda Agricola per vivere un'esperienza unica.

Marroni Fiorentini

Le nostre castagne e marroni freschi provengono dalle migliori varietà di castagne dei Monti Cimini derivano dalle specie castanea sativa, castagna domestica dei Monti Cimini, marrone fiorentino e marrone premutico.

CALDARROSTE

I Marroni Fiorentini Terre Etrusche sono ottimi da cuocere alla brace, in forno o nella classica padella di ferro da caldarroste!

CANAPÈ CON CREMA DI MARRONI

Per la crema di marroni:

200g di castagne, 200ml di panna montata, 50g di zucchero, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, un pizzico di sale.

Fai bollire le castagne in acqua per circa 20-30 minuti o fino a quando diventano morbide. Scola le castagne e rimuovi la pellicola esterna se necessario. Frulla le castagne con un frullatore ad immersione o un robot da cucina fino a ottenere una crema liscia. Aggiungi lo zucchero, l'estratto di vaniglia e un pizzico di sale alla crema di castagne e mescola bene. In un'altra ciotola, monta la panna montata fino a quando diventa soffice e montata. Unisci la panna montata alla crema di castagne e mescola delicatamente per ottenere una consistenza cremosa.

Per assemblare i canapè, prendi un pezzo di pasta sfoglia e riempi con una generosa quantità di crema di castagne e panna montata.

Se desideri, spolvera un po' di zucchero a velo sopra ai canapè per decorare.

I tuoi canapè di sfoglia con crema di castagne e panna montata sono pronti per essere serviti. Deliziosi e perfetti per qualsiasi occasione speciale!



Olio Extravergine di Oliva

Il nostro Olio Extra Vergine è un olio prezioso di categoria superiore, ottenuto esclusivamente dalle olive della nostra Azienda Agricola. Caratterizzato da un gusto fruttato lieve e da una nota leggermente piccante. Dal colore verde intenso e dai riflessi dorati è un olio molto gradevole, delicato, ideale e versatile su tutte le pietanze.

OLIO EVO

Di qualità superiore, estratto a freddo per conservare le proprietà organolettiche dell'olio appena franto.

A partire da: €6.50



LE BOTTIGLIE

In vetro scuro, con tappo anti raccobbo, proteggono l'alta qualità del nostro Extravergine di Oliva.

Disponibile in tre formati, perfetto per la casa o per la tua attività ristorativa.

250ml: €7.00
500ml: €12.00
750ml: €16.00



I NOSTRI CULTIVAR

Le varietà di cultivar che coltiviamo sono: il Frantoio, il Caninese, il Leccino, Pendolino e il Moraiolo.

LE LATTE

Perfette per chi fa molto uso di olio extravergine di oliva, mantengono inalterate le qualità dell'olio più a lungo.

Disponibili in due formati.

3L: €49.00

5L: €78.00



PRODOTTI IN DISTRIBUZIONE

Dal territorio: funghi e tartufi



Cimina Funghi è ormai una istituzione nel territorio della Tuscia Viterbese. L'azienda si occupa di distribuire funghi freschi spontanei di bosco, funghi congelati e secchi e, da diversi anni, commercializza creme, salse e sughi a base di funghi e tartufi!



TARTUFATA NERA

Salsa al 5% di tartufo, con funghi Champignon. Perfetta per pasta e bruchette. Contiene glutine.

140g: €5.00



TARTUFATA BIANCA

Salsa a base di funghi champignon, con tartufo bianco pregiato. Contiene lattosio.

90g: €7.00



CREMA DI PORCINI

Con il 72% di funghi porcini, questa crema ha un gusto esplosivo! Per primi piatti e panini.

180g: €6.00



PORCINI E TARTUFO

Crema a base di funghi porcini arricchita con tartufo nero estivo, macinato finemente.

180g: €7.00



SALSICCIA E PORCINI

Ragù ricco e saporito, realizzato con salsiccia di alta qualità e funghi porcini.

180g: €6.00



SUGO AI FUNGHI

Sugo di pomodoro 100% italiano, con funghi champignon e porcini. Profumato al basilico.

280g: €4.00

Non dirlo ai genovesi,
ma il Pesto con Tartufo
è l'abbinamento perfetto!

PESTO CON TARTUFO

Profumatissimo pesto alla
genovese con basilico ed olio
extravergine di oliva, arricchito
con tartufo nero estivo.

180g: €5.00

Consiglio!

Non limitarti ad
usarlo per condire
la pasta: provalo su
pizze gourmet e super
panini da urlo!



PESTO ROSSO CON TARTUFO

Prova anche la versione con pomodori
secchi, formaggio di pecora ed anacardi!
Perfetto per la pasta!

180g a soli €5.00



CON VERO
Super
Cott
BASILICO

Profumi di bosco, profumi d'autunno



”

Fin da quando ero piccolo, la nostra famiglia si raccoglieva intorno ad un grande tavolo da pranzo per le occasioni di festa. Da lì abbiamo preso l'ispirazione per i nostri prodotti, studiati perché potessero essere alla base di momenti felici e di convivialità, con amici e parenti.

– Luigi, Amministratore @ Cimina Funghi

TAGLIATELLE AL TARTUFO BIANCO

Pasta secca all'uovo,
aromatizzata al tartufo bianco.
Confezione da 400g.

€6.00



TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO

Pasta secca all'uovo,
aromatizzata al tartufo nero.
Confezione da 400g.

€6.00



PORCINI SECCHI

Funghi porcini secchi, qualità
Speciale. Confezionati in
buste trasparenti da 20g.

€4.00

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti:

300g di riso Arborio o Carnaroli, 40g di funghi porcini secchi di Cimina Funghi, 1 cipolla media, 2 spicchi d'aglio, 1 litro di brodo vegetale, 100ml di vino bianco secco, 60g di burro, 60g di formaggio Parmigiano-Reggiano grattugiato, sale e pepe nero macinato fresco a piacere, Prezzemolo fresco.

Inizia reidratando i funghi porcini secchi. Mettili in una ciotola e coprili con acqua calda. Lasciali in ammollo per circa 20-30 minuti finché saranno morbidi. Una volta che sono reidratati, scolali e conserva l'acqua di ammollo. Riscalda il brodo vegetale in una pentola e tienilo a fuoco basso.

In una pentola grande, sciogli metà del burro a fuoco medio. Aggiungi la cipolla tritata e l'aglio e fai soffriggere fino a quando diventano traslucidi. Aggiungi il riso e tostalo per circa 2-3 minuti, mescolando costantemente finché i chicchi di riso diventano leggermente trasparenti. Versa il vino bianco e cuoci finché il vino non si è quasi completamente assorbito. Aggiungi i funghi porcini reidratati e tagliati a pezzi, poi inizia ad aggiungere il brodo caldo un mestolo alla volta. Continua a mescolare e aggiungere il brodo man mano che il riso lo assorbe. Questo processo dovrebbe durare circa 18-20 minuti o finché il riso è al dente.

Quando il riso è quasi cotto, aggiungi parte dell'acqua di ammollo dei funghi per dare un sapore più intenso al piatto. Assicurati di non aggiungere il sedimento che potrebbe essere sul fondo dell'acqua.

Una volta che il riso è cotto al dente e ha una consistenza cremosa, spegni il fuoco. Aggiungi il restante burro e il formaggio Parmigiano-Reggiano grattugiato. Mescola bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Assaggia il risotto e regola il sale e il pepe secondo il tuo gusto.

Copri la pentola e lascia riposare per alcuni minuti prima di servire.

Servi il risotto ai funghi porcini caldo, guarnendo con prezzemolo fresco tritato e ulteriori scaglie di Parmigiano-Reggiano, se lo desideri.



FOR THE LOVE OF
Sharing
a meal

PRODOTTI IN DISTRIBUZIONE

Dal territorio: cioccolata e nocciole



La storia di Cimina Dolciaria inizia con la decisione di unire il gusto della nocciola tonda gentile Romana al cioccolato e quindi di valorizzarne ancora di più le sue qualità. La produzione, che parte dalla raccolta di nocciole, si evolve fino alla proposta di creme spalmabili, nocciole ricoperte da diverse tipologie di cioccolato e praline.



NOCCHIELLA GIANDUIA

Crema spalmabile al gusto di cioccolato gianduia contenente il 35% di nocciole.

220g: €6.50



NOCCHIELLA FONDENTE

Crema spalmabile al gusto di cioccolato fondente contenente il 30% di nocciole.

220g: €6.50



NOCCHIELLA PISTACCHIO

Crema Spalmabile al gusto di pistacchio e nocciole con il 25% di pistacchi di Sicilia.

220g: €12.50



CONVERSANDO AL LATTE

Nocciole novelle intere tostate ricoperte in maniera irregolare da cioccolato al latte.

200g: €8.00



CONVERSANDO FONDENTE

Nocciole novelle intere tostate ricoperte in maniera irregolare da cioccolato fondente.

200g: €8.00



CONVERSANDO PRALINATO

Nocciole novelle intere naturali ricoperte singolarmente di zucchero.

200g: €8.00

NOCCIOLE DELLA
Tonda
Gentile
TUSCIA

FOR THE LOVE OF
Crunchy
nuts!



Croccante di nocciola

€8,⁵⁰

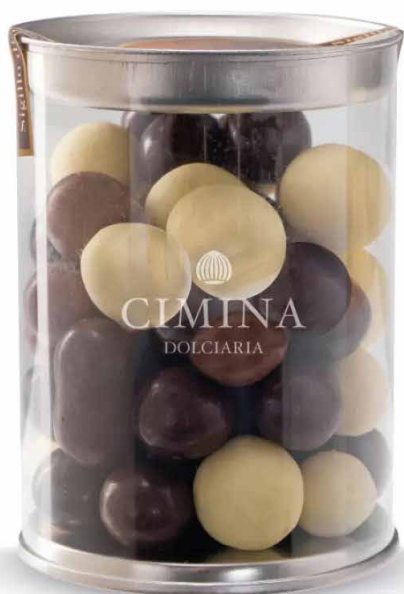
Croccante di nocciola, 200g

Le nocciole dragées, ai tre cioccolati

I dragées sono composti da nocciole della varietà tonda gentile romana, tostate e ricoperte in maniera irregolare da un delizioso mix di cioccolato fondente, cioccolato al latte e cioccolato bianco.

Come le ciliegie, una di queste nocciole ricoperte tira l'altra!

Lo strato di cioccolato fondente, cioccolato al latte e cioccolato bianco conferisce al prodotto un gusto intenso e avvolgente, perfetto per soddisfare la tua voglia di dolcezza in modo goloso



DRAGÈES MIX

Nocciola tonda gentile della Tuscia ricoperta di cioccolato fondente, cioccolato al latte e cioccolato bianco, in proporzione variabile.

200g: €9.00



MONETA ETRUSCA

Tondo di finissimo cioccolato al latte o fondente, con nocciole tostate intere a vista.

Cioccolato al latte 100g: €4.50

Cioccolato fondente 100g: €4.50



PRODOTTI IN DISTRIBUZIONE



Gianduiotti, spalmabili e torroni premiati Gambero Rosso

La storia di Cimina Dolciaria inizia con la decisione di unire il gusto della nocciola tonda gentile Romana al cioccolato e quindi di valorizzarne ancora di più le sue qualità. La produzione, che parte dalla raccolta di nocciole, si evolve fino alla proposta di creme spalmabili, nocciole ricoperte da diverse tipologie di cioccolato e praline.



NOCCIOLA

Crema spalmabile con il 70% di nocciola tonda gentile della Tuscia. Senza conservanti né aromi.

210g: €12.00



GIANDUIA

65% di nocciola tonda gentile della Tuscia, cacao e vaniglia bourbon. Senza conservanti né aromi.

210g: €12.00



FONDENTE

60% di nocciola tonda gentile della Tuscia, 14% di cacao amaro e vaniglia bourbon. Senza conservanti né aromi.

210g: €12.00



GIANDUIOTTO 80G

Gianduiotto ripieno di nocciole tostate della Tuscia, ricoperto di Cioccolato fondente Grand Cru Los Bejucos Origine Dominicana.

80g: €7.00



GIANDUIOTTO 500G

Gianduiotto ripieno di nocciole tostate della Tuscia, ricoperto di Cioccolato fondente Grand Cru Los Bejucos Origine Dominicana.

500g: €28.00



GIANDUIOTTO 1,2KG

Gianduiotto ripieno di nocciole tostate della Tuscia, ricoperto di Cioccolato fondente Grand Cru Los Bejucos Origine Dominicana.

1,2Kg: €60.00

TORRONE ALLA GIANDUIA

Torrone al gusto di cioccolato gianduia con nocciole tostate tonde gentili della Toscana, ricoperto di cioccolato fondente Grand Cru Los Bejucos Origine Dominicana.

110g: €8.00

270g: €14.00



CIOCcolato
Gran
Cru
FONDENTE

PRODOTTI IN DISTRIBUZIONE

Mieli e tisane della Tuscia Viterbese



Gusto di Tuscia è un'azienda apistica nomade: praticano un tipo di apicoltura che prevede lo spostamento notturno delle arnie. Questo metodo permette alle api di concentrarsi su una determinata fioritura per poi ottenere un miele di tipo monoflorale di estrema qualità organolettica.



MIELE DI EUCALIPTO

Forte, intenso e particolarmente balsamico: per alcuni ricorda i funghi, il legno e il curry.

400g: €7.50



MIELE DI TIGLIO

Fresco, balsamico, aromatico, persistente e con una colorazione chiara e ambrata.

400g: €7.50



MIELE DI BOSCO

Il miele di melata di bosco si produce dalla raccolta di gocce di melata dalle parti vive di tutte le piante dei boschi.

400g: €7.50



MIELE DI ACACIA

Di colore sempre molto chiaro ha la caratteristica di non cristallizzare praticamente mai, per cui ha una consistenza liquida.

400g: €8.50
1Kg: €16.00



MIELE DI MILLEFIORI

I nutrienti contenuti nel millefiori sono maggiori rispetto agli altri mieli, in quanto sono ricchi di pollini di provenienza diversa.

400g: €7.00
1Kg: €13.00

TISANA BALSAMICA

Eccellente mix a base di Miele Millefiori unito ad estratti vegetali. Ottimo rimedio nelle patologie respiratorie e da raffreddamento.

250g: €7.00

TISANA DOLCESONNO

Eccellente mix a base di Miele Millefiori unito ad estratti vegetali. Toccasana per raggiungere un buono stato di rilassamento, o favorire un dolce riposo.

250g: €7.00



DEGUSTAZIONE DI MIELETTI NATURALI

Cassettina di legno naturale per raccogliere selezionati mieli della Tuscia Viterbese.

3 mini vasi di miele da 40gr, da proporre come regalo per una dolce colazione da condividere, oppure per gustosi abbinamenti a tavola.

120g: €8.00

CONDIMIEL - MIELETTI CONDIMENTO

Cassettina di legno naturale per raccogliere selezionati mieli della Tuscia Viterbese.

3 mini vasi di miele da 40gr, da proporre come regalo per una dolce colazione da condividere, oppure per gustosi abbinamenti a tavola.

120g: €8.00



PRODOTTI IN DISTRIBUZIONE

Vini e spumanti della Tuscia Viterbese



In un territorio da millenni vocato alla cultura vitinvinicola ed enologica, Domenico pianta le basi di quella che poi sarà la più storica e prestigiosa cantina del luogo, con una tradizione familiare arrivata alla quarta generazione e che ha visto l'avvicinarsi di tutti i cambiamenti enologici dell'ultimo secolo.



1.



3.



5.



2.



4.



6.

1. NERO DI LAVA. Syrah. Antica Cantina Leonardi. €15.00 / **2. ROSA DI LAVA.** Syrah rosato, Antica Cantina Leonardi. €14.50 / **3. LUCE DI LAGO.** Rossetto. Antica Cantina Leonardi. €13.00 / **4. TERRA DI VENTO.** Vermentino. Antica Cantina Leonardi. €12.00 / **5. LUAU.** Riesling Extra Dry. Antica Cantina Leonardi. €12.00 / **6. SAN POGGIO.** Chardonnay. Antica Cantina Leonardi. €8.50

PRODOTTI IN DISTRIBUZIONE

Vini e spumanti della Tuscia Viterbese

Lotti
Azienda Agricola Biologica

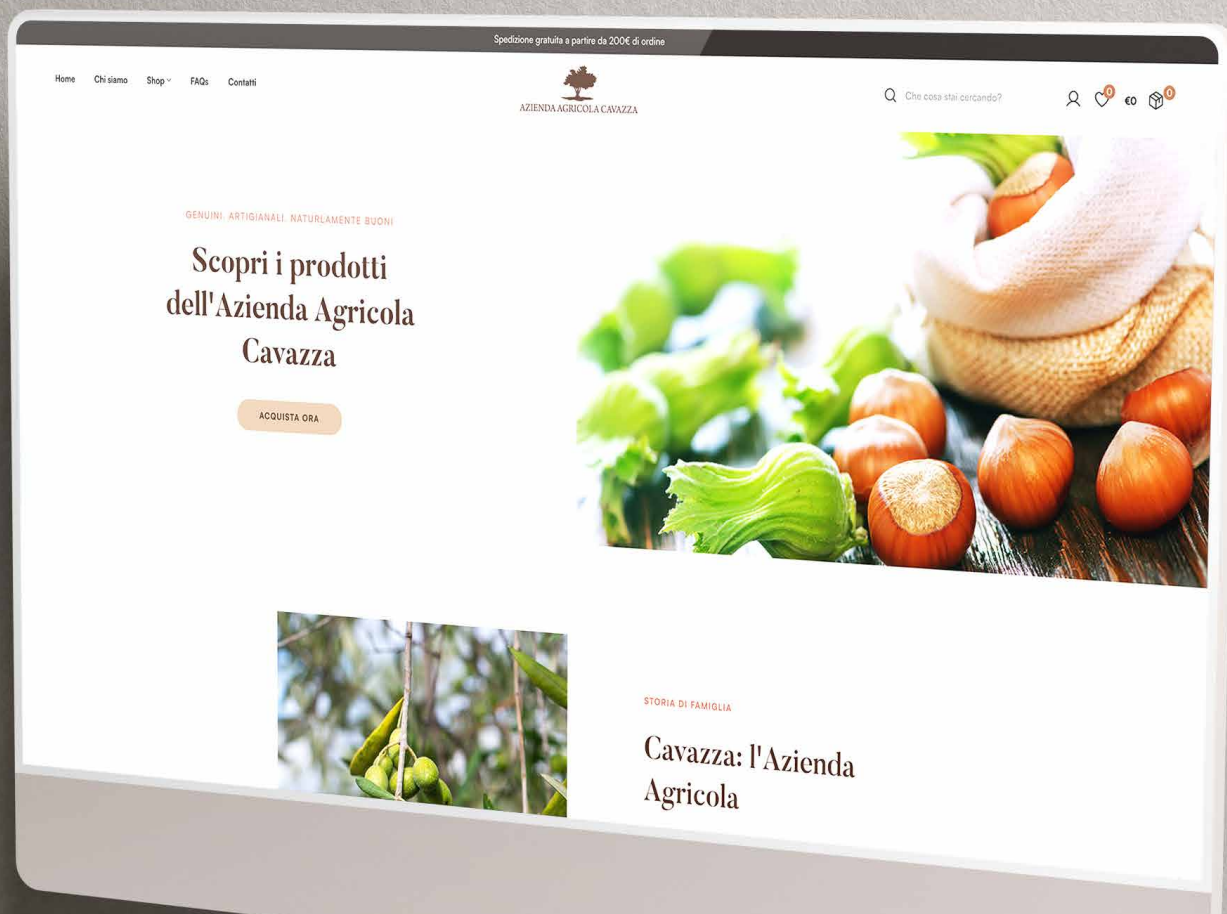
La cantina dell'Azienda Agricola Biologica Lotti mantiene ancora la tradizionale lavorazione delle vigne che si usava un tempo nella zona, aggiornata alle moderne tecnologie. Tutti i prodotti sono coltivati e lavorati interamente nella loro filiera senza alcun passaggio esterno, rimanendo così legati al territorio viterbese.



ASCARO

Blend di Merlot e Petit Verdot. Un vino rosso strutturato e complesso, espressione del territorio circostante, poiché le uve sono coltivate nella zona di Canino, in provincia di Viterbo, dove i terreni vulcanici contribuiscono a creare un prodotto di alta qualità.

€8.50



Acquista
anche online

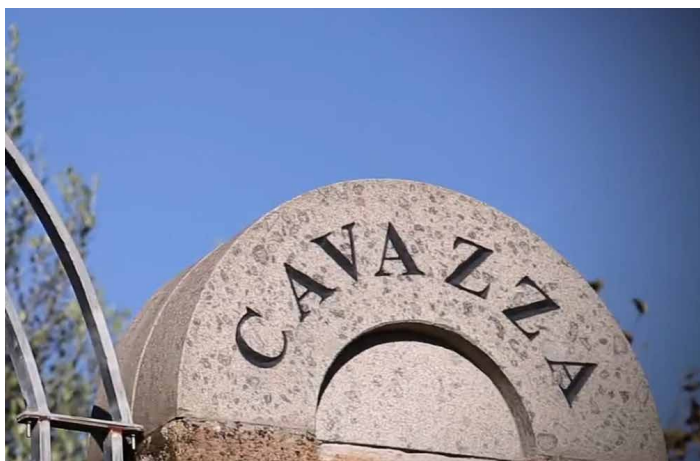
terreetrusche.it

Spedizione in tutta Italia con Corriere Espresso.
Consegna gratuita a partire da 200€ d'ordine.

TERRE ETRUSCHE

Shop Online

Tutti i nostri prodotti sono sempre disponibili anche per l'acquisto online. Sullo Shop troverai tante altre informazioni sui prodotti e sulle loro caratteristiche, promozioni dedicate, offerte e sconti esclusivi!



Pagamenti sicuri, con Carta di Credito o PayPal, su server protetti. I tuoi dati di pagamento vengono elaborati in modo criptato: la sicurezza dei vostri dati è la nostra priorità.



Il prodotto che ti è arrivato non è come te lo aspettavi? Nessun problema: entro 14 giorni puoi renderlo senza indicare motivazioni. Si applicano restrizioni per i prodotti alimentari.



Consegriamo in tutta Italia in 24/48 ore con Corriere Espresso. Per le Isole ed il Sud Italia il corriere può impiegare 24 ore in più. Inoltre, a partire da un ordine di 200€ la consegna è gratuita!



Siamo sempre disponibili per consigliare i prodotti più adatti alle tue necessità. Scrivici via email o chiamaci: saremo felicissimi di poter essere di aiuto e supportarti prima e dopo l'acquisto.



DOVE TROVARCI

Terre Etrusche - MaBica Srl
Via delle Tortore, 28
01015 Sutri (VT)

mabicasrl@gmail.com
Tel. +39 0761 600 620
Mob. +39 339 6424 937

SHOP ONLINE

terretrusche.it

