

## *Ecco alcuni prodotti che più stimolano il piacere di "farci ricordare" a chi li doniamo.*

- *Oro edibile* ideale per guarnire risotti, carni, dolci o immerso nello champagne: stupore garantito.
- *L'oro delle spezie*: Zafferano in pistilli.
- Selezione di *Funghi Porcini a testa nera* (molto rari) sott'olio
- Selezione di *antipasti sott'olio*: cuori di carciofini, peperini, "falde" di peperone del Piquillo e tanto altro...
- *Grande selezione di Crudi italiani*: Parma di Antico bianco, Parma di Maiale Nero dei migliori salatori italiani.
- *Violino di Capra e/o Capriolo*
- *Bresaola della Valtellina prodotta con Carni italiane del presidio Slow Food*
- *Culatello di Zibello di Massimo e Luciano Spigaroli*.
- *Culaccia e Spallaccio*.
- *Jamon de Patanegra della Joselito*: riconosciuto come miglior prosciutto Crudo al mondo e sempre della ditta joselito anche *salchichon, chorizo e lomo*
- *Jamon de Patanegra della ditta J5*
- *Salami della tradizione bergamasca* prodotti dalla macelleria Magri e stagionati 12 mesi in grotta.
- *Le chicche della macelleria Magri*: creme e salse varie per accompagnare e rendere più appetitose le tue preparazioni.
- *Formaggio Parmigiano Reggiano da collezione* fatto solo ed esclusivamente con latte di *Vacche rosse, Vacche brune, Vacche bianche*, Stagionato su vecchie assi della antica rocca dei Pallavicino.
- *Direttamente dalla Caviar House di Londra il caviale Beluga e Svreluga*, il miglior salmone al mondo: *filetto di Salmone affumicato Balik della selezione "Tzar Nicolaj"* ( questi prodotti solo su ordinazione).
- *Filetto di Salmone Coda Nera*
- *Zamponi e musetti di nostra produzione*, senza conservanti e additivi, prodotti con carni di maiali biologici allevati liberi.
- *Spalla salmistrata* in cotenna (una specialità!)
- *E naturalmente tutti i tagli delle nostre carni di bovini femmine, allevate in modo Naturale nelle nostre Valli a km "zero"*.
- *Tacchinelle nere*
- *Tacchinelle di Bresse*
- *Capponi del fattore* allevati liberi
- *Capponi di Morozzo* ( famoso in Italia per la squisitezza delle sue carni.)