



IGUINIGI



LOVE



LIVE



XMAS

♡ ♡ ♡
NATALEDUEMILADICIOTTO

UN OMAGGIO PER TE
CHE REGALI

scopri la vantaggiosa
offerta sul nostro sito
www.iguinigi.com

UNIVERSITÀ DEI
SAPORI DI PERUGIA

Anche quest'anno grazie
alla collaborazione con
l'Università dei Sapori,
troverai, alle pag 10 e 12,
i consigli d'uso dello chef
Riccardo Benvenuti

- CESTI E STRENNE Pag. 2

- ANGOLO DEL BUONGUSTAIO Pag. 21

- CANTINA Pag. 31

- BACKSTAGE Pag. 46

TARTUFINI CON AMARETTO
Preparati con tempi lenti di lavorazione,
formati e tagliati a mano uno per uno
in un'azienda dove sono uomini,
macchinari e ritmi ad adeguarsi
al prodotto, mai il contrario

...



BUONGIORNO

€ 13,50 / COD 501 / pz 4

Imballo serigrafato "Guinigi" (contiene 4 confezioni)

SCATOLA Piccola "Guinigi" con coperchio e cordoncino

PANETTONE alta pasticceria in sacchetto juta "Mafucci" 750g (Veneto)

SPUMANTE brut Soave DOC "Contessa Carola" 75cl (Veneto)

TARTUFINI Con amaretto "Antica Torroneria Piemontese" 100g (Piemonte)

MATTINO

€ 13,50 / COD 502 / pz 4

Imballo serigrafato "Guinigi" (contiene 4 confezioni)

SCATOLA piccola "Guinigi" con coperchio e cordoncino

PANDORO di Verona in sacchetto juta "Mafucci" 750g (Veneto)

SPUMANTE brut Soave DOC "Contessa Carola" 75cl (Veneto)

TARTUFINI Con amaretto "Antica Torroneria Piemontese" 100g (Piemonte)

RELAX

€ 16,50 / COD 503 / pz 7

Imballo serigrafato "Guinigi" (contiene 4 confezioni)

SCATOLA piccola "Guinigi" con coperchio e cordoncino

ROSSO CANNONAU di Sardegna DOC Riserva "Conte di Campiano" 75cl (Sardegna)

MATTONCINO al gusto pizza "Lecci della Torre" 150g (Puglia)

FUSILLI Integrali BIO grano duro 100% Toscano "Pasta Toscana" 500g (Toscana)

CONDIMENTO cacio e pepe "Lecci della Torre" 100g (Toscana)

SALSA di peperoni, melanzana e ricotta "Lecci della Torre" 180g (Umbria)

SALAME contadino "Salumeria Monte San Savino" 200g (Toscana)

SALAME CONTADINO

Prodotto e curato a Monte San Savino, nel cuore della Val di Chiana aretina, per palati che ricercano la genuinità della tradizione e sapori tipicamente toscani







DOLCEZZA

€ 20,50 / COD 504 / pz 6

Imballo serigrafato "Guinigi" (contiene 3 confezioni)

SCATOLA media "Guinigi" con coperchio e cordoncino

PANETTONE alta pasticceria basso incartato a mano

"Mafucci" 750g (Veneto)

SPUMANTE brut extra dry millesimato "Dedicato" 75cl (Veneto)

TORRONE friabile con nocciola Piemonte IGP

"Antica Torroneria Piemontese" 100g (Piemonte)

CANTUCCI alle mandorle "Mafucci" 180g (Norcia)

PANFORTE di Siena IGP Margherita Eccellenze
incartato a mano "Fiore" 100g (Toscana)



il **PANFORTE DI SIENA IGP**
"ECCELLENZE" ha il riconoscimento
di indicazione geografica tipica (IGP)
ed è realizzato ed incartato a mano;
il simbolo di questo prodotto è un'antica
moneta senese: il senese d'argento.



CREPUSCOLO

€ 29,80 / COD 505 / pz 8

Imballo serigrafato "Guinigi" (contiene 3 confezioni)
SCATOLA media "Guinigi" con coperchio e cordoncino
PANDORO di Verona in sacchetto juta "Mafucci" 750g (Veneto)
CABERNET Merlot Rubicone IGT "é gòt" 75cl (Emilia Romagna)
BUSIATE "Morelli" 500g (Toscana)
GIANDUIOTTO King Fondente "Pernigotti" 100g (Piemonte)
CONDIMENTO piccante all'arrabbiata "Orto dei Pastai" 100g (Umbria)
MIX FRUTTA SECCA in guscio "Gelsi" 200g (Toscana)
OLIO E.V.O. 100% italiano "Priorelli" 250ml (Umbria)

PANDORO MAFUCCI
 Ingredienti semplici e genuini,
 abbinati a lunghe fasi di
 lavorazione come da antica
 tradizione, rendono il Pandoro
 Mafucci unico e buonissimo.

NOVITÀ 2018



IL NUOVISSIMO CESTO IN JUTA CON MANICI. RESISTENTE, RIUTILIZZABILE E ADATTO AD OGNI AMBIENTE. UN OGGETTO DI ARREDO E DESIGN, CHE DI PER SÉ È GIÀ UN REGALO!

RUSTICO

€ 33,50 / COD 506 / pz 8

Imballo "Guinigi"

CESTO IN JUTA OVALE "Love Live Gift" 32x30x32

PANETTONE basso con crema di Pistacchio "Borsari" 1kg (Veneto)

SPUMANTE Cuvée Lounge "Astoria" 75cl (Veneto)

FARFALLINA al farro con crema di limone "Satri" 200g (Norcia)

OLIO E.V.O. l'Italiano "Terre Franciscane" 250ml (Umbria)

TORTIGLIONI BIO grano duro 100% Toscano

trafilata in bronzo "Pasta Toscana" 500g (Toscana)

MATTONCINO al rosmarino "Lecci della Torre" 150g (Puglia)

PURÉE DI FAVE "Parente" 280g (Puglia)



FARFALLINE AL FARRO CON FARCITURA ALLA CREMA DI LIMONE

Biscotto artigianale prodotto con farina integrale di farro umbro.

Una fragrante e profumata pasta frolla con un morbido ripieno alla crema di limone da servire in ogni occasione.

RICORDO

€ 40,90 / COD 507 / pz 11

Imballo serigrafato "Guinigi"

CASSETTA legno bianca 36x27x20

CHIANTI classico DOCG "Casalvento" 75cl (Toscana)

RISOTTO BIO alle erbe "Grandi Risotti" 200g (Umbria)

GRILLO IGT "Molino a Vento" 75cl (Sicilia)

FETTUCCINE al Limone "Filotea" 250g (Marche)

OLIO E.V.O. l'Italiano "Terre Franciscane" 250ml (Umbria)

SGOMBRO in latta zenzero e peperoncino "Angelo Parodi" 125g (Liguria)

ZUCCHINE alla brace in olio di oliva "Parente" 280g (Puglia)

MATTONCINO al rosmarino "Lecci della Torre" 150g (Puglia)

DRAGÉE ricoperte di cioccolato Bianca e Limone "Papa" 100g (Molise)

TAVOLETTA nocciolato nero fondente extra con nocciole "Pernigotti" 125g (Piemonte)

MATTONCINO AL GUSTO ROSMARINO

Snack dalla forma accattivante e dal gusto inconfondibile impastato con ingredienti naturali accuratamente selezionati (farina di grano tenero, olio di oliva e rosmarino). Ideale come stuzzichino fuori pasto, rende ogni momento una vera esplosione di gusto.



CHIANTI CASALVENTO DOCG

Nasce in purezza da vigneti posti esclusivamente nella collina del territorio del Chianti in cui le condizioni del microclima sono estremamente favorevoli alla produzione di vitigni che sviluppano maturità, eleganza e personalità tipicamente toscane. Il risultato è un vino morbido, di colore rosso rubino intenso, con piacevoli note fruttate.



NOVITÀ 2018

LOVE LIVE GIFT

IL NUOVISSIMO CESTO CON STRUTTURA METALLICA E TESSUTO RESISTENTE, RIUTILIZZABILE E ADATTO AD OGNI AMBIENTE. UN OGGETTO DI ARREDO E DESIGN, CHE DI PER SÉ È GIÀ UN REGALO!

RISVEGLIO

€ 52,50 / COD 508 / pz 12

Imballo serigrafato "Guinigi"

CESTO IN STRUTTURA METALLICA E TESSUTO 46x27x20

PANDORO di Verona in sacchetto juta "Mafucci" 750g (Veneto)

PROSECCO Treviso DOC "Castello di Roncade" 75cl (Veneto)

TAGLIATELLE paglia e fieno Le Matassine all'uovo "Filotea" 250g (Marche)

SUGO funghi e salsiccia "Lecci della Torre" 300g (Puglia)

CHIANTI classico DOCG "Casalvento" 75cl (Toscana)

OLIO extra vergine di oliva e peperoncino "Galantino" 250ml (Puglia)

CAFFÈ Smile 100% Arabica in lattina "Vergnano 1882" 125g (Piemonte)

SACCOTTINO al farro con marmellata ai frutti di bosco "Satri" 200g (Norcia)

CONFETTURA extra di amarene "Parente" 340g (Puglia)

TAVOLETTA di cioccolato fondente "Mafucci" 100g (Campania)

SALAME al vino Chianti DOCG colli senesi

"Salumeria Monte San Savino" 200g (Toscana)



CONSIGLI D'USO

Chef Riccardo Benvenuti
Università dei Sapori



**SALSA DI
CILIEGINO BIO**
Ottima per CONDIRE LA
PASTA, la salsa al ciliegino
può essere arricchita anche con
origano, aglio, peperoncino ed
altre erbe aromatiche per essere
utilizzata come INTINGOLO
PER CRUDITÉ DI VERDURE O
PER CROSTINI DI PANE.



**BAVARESE
ARANCIA E CANNELLA**
è un dolce al cucchiaio dal SAPORE
DELICATO, ma allo stesso tempo
DECISO. Profumato come il
frutto con cui viene preparato,
questo DESSERT È IDEALE PER
CHIUDERE UNA CENA IN MODO
ELEGANTE E RAFFINATO. Perfetto
se presentato su frolla disco di
crumble al cioccolato accompagnato
da salsa di arancia e cannella e
ganche di cioccolato all'arancia.



**CANTUCCIO
ALLE MANDORLE**
Biscotto CROCCANTE
DAL DELICATO SAPORE
DI MANDORLE, ottimo
con il classico vino liquoroso,
ma anche da utilizzare come
base per un tiramisù rivisitato.



STROZZAPRETI
è un tipo di pasta caratteristico del
centro Italia, che solitamente viene
abbinato a ragù particolarmente
elaborati e SUGHI MOLTO CONDITI,
per compensare la «povertà» della
sua composizione e la semplicità dei
suoi ingredienti. Ottimi con il ragù
di cinghiale o con condimento di
prosciutto e asparagi, ma anche con
primi a base di pesce come vongole e
ceci o gamberi e gorgonzola.

BUON APPETITO

€ 55,00 / COD 509 / pz 11

Imballo serigrafato "Guinigi"
CESTO IN JUTA "Love Live Gift" 46x27x20
PANDORO rustico con gocce di cioccolato "Borsari" 1kg (Veneto)
MONTEFALCO ROSSO DOC BIO "Antonelli" 75cl (Umbria)
STROZZAPRETI al germe di grano "Morelli" 500g (Toscana)
SALSA pronta BIO di ciliegino "Agromonte" 250g (Sicilia)
CROSTINO toscano "Toscana in tavola" 210g (Toscana)
GRISSINETTO integrale "Lecci della Torre" 150g (Puglia)
BAVARESE arancia e cannella preparato in polvere "Stainer" 75g (Toscana)
TARTUFINI dolci originali "Antica Torroneria Piemontese" 100g (Piemonte)
CANTUCCI alle mandorle "Mafucci" 180g (Norcia)
VINO LIQUOROSO Santo Spirito 11 "Frescobaldi" 375ml (Toscana)



NOVITÀ 2018

LOVE LIVE GIFT

IL NUOVISSIMO CESTO IN JUTA CON MANICI.
RESISTENTE, RIUTILIZZABILE E ADATTO AD
OGNI AMBIENTE. UN OGGETTO DI ARREDO E
DESIGN, CHE DI PER SÉ È GIÀ UN REGALO!



RAGGIANTE

€ 76,00 / COD 510 / pz 14

Imballo serigrafato "Guinigi"

CESTO IN STRUTTURA METALLICA E TESSUTO 46x27x20

PANETTONE classico Navigli incartato a mano "G.Cova&C." 1Kg (Veneto)

SPUMANTE cuvée blanche "Anselmi" 75cl (Friuli)

TAVOLETTA fondente "Lindt" 100g (Svizzera)

BACI al Latte tubo 3pz "Perugina" 42,9g (Umbria)

BOTTARGA di tonno grattugiata "Drago" 20g (Sicilia)

SCIALATIELLI arancia e limone "Paisanella" 250g (Campania)

TORRONE friabile alla mandorla "Satri" 100g (Molise)

GRISSINETTO al sale marino "Lecci della Torre" 150g (Puglia)

PECORINO di pura pecora Il cacino "Busti" 500g / 580g ca. s/v (Toscana)

OLIO E.V.O. "Terre Francescane" Sorella Luna 500ml (Umbria)

SASSO BIANCO DOC Maremma Toscana "Mantellassi" 75cl (Toscana)

OLIVE condite Bella di Cerignola "Gelsi" 180g (Liguria)

MIELE umbro Oro in Bocca "Apicoltura Galli" 125g (Umbria)





NOVITÀ 2018



IL NUOVISSIMO CESTO CON STRUTTURA METALLICA E TESSUTO RESISTENTE, RIUTILIZZABILE E ADATTO AD OGNI AMBIENTE. UN OGGETTO DI ARREDO E DESIGN, CHE DI PER SÉ È GIÀ UN REGALO!



CONSIGLI D'USO

Chef Riccardo Benvenuti
Università dei Sapori



PANETTONE

Dolce immancabile nella TRADIZIONE NATALIZIA, provate a riscaldarne le fette su una piastra e a farcirle con marmellata di arance amara o ribes, spolverando con zucchero a velo vanigliato.



BOTTARGA DI TONNO E SCIALATIELLI ARANCIA E LIMONE

La bottarga, proveniente dalla Sicilia è un prodotto dal colore intenso, inimitabile e dal SAPORE IRRIPETIBILE. Gli scialatielli arancia e limone: una variante esclusiva della tipica pasta lunga di grano duro TRAFILATA AL BRONZO della Costiera Amalfitana, famosi per la loro BONTÀ conditi con sughi a base di mare, salmone, crostacei, tonno o pesce spada e ancor meglio se insaporiti con la bottarga per chi ama il sapore pungente e fresco degli agrumi del Sud unito alla sapidità di un GIOIELLO DELLA TRADIZIONE SICILIANA.



PECORINO & MIELE

Il pecorino al miele è una RICETTA SEMPLICISSIMA E VELOCE; sciogliete il miele in un pentolino, cuocete sulla griglia ben calda le fette di pecorino. Quando il pecorino sarà ben dorato adagiatelo su un piatto da portata, spolverizzatelo con il trito di menta versatevi il miele ben caldo e servite.



si presenta come un classico Grana Padano ma la sua composizione e lavorazione casearia lo rendono un prodotto unico. Grazie all'alta qualità del latte lavorato ed alla stagionatura di ben 20 mesi, è **totalmente privo di conservanti**.



€ 95,00 / COD 511 / pz 19

MATTONELLA di torrione alle nocciole bicolore "Di Gennaro" 250g ca. (Campania)

IL NUOVISSIMO CESTO CON STRUTTURA METALLICA
E TESSUTO RESISTENTE, RIUTILIZZABILE E ADATTO
AD OGNI AMBIENTE. UN OGGETTO DI ARREDO E
DESIGN, CHE DI PER SÉ È GIÀ UN REGALO!

SALAME 100% Carne Italiana "Antiche Delizie Emiliane" 400g (Emilia Romagna)

SPLENDENTE

€ 113,00 / COD 512 / pz 11

Imballo serigrafato "Guinigi"

CESTO IN JUTA "Love Live Gift" 56x37x20

PANETTONE artigianale glassato PeraPesca "Bonifanti" 1kg (Piemonte)

CROSTATINA al farro con farcitura all'albicocca "Satri" 240g (Norcia)

FRANCIACORTA DOCG Alma gran cuvée "Bellavista" 75cl (Lombardia)

DRAGÉE ricoperte di cioccolato Bianca allo Zabaione "Papa" 100g (Molise)

LASAGNE all'uovo "Filotea" 250g (Marche)

TORRONE alla nocciola "Monte Vergine" 100g (Campania)

PECORINO di pura pecora Il cacino rosso "Busti" 500g / 580g ca. s/v (Toscana)

FINOCCHIONA IGP "Salumeria Monte San Savino" 450g ca. s/v (Toscana)

OLIO E.V.O. Inprivio "Viola" 250ml (Umbria)

ROSSO Umbria IGT L'U "Lungarotti" 75cl (Umbria)

OLIO INPRIVIO VIOLA "PLURIPREMIATO"

INPRIVIO... L'IMPRONTA.

La consegna della tradizione di padre in figlio, nel pieno rispetto della Terra è una traccia unica che rimane intatta nel tempo e nell'anima, ed è soprattutto un gesto d'amore. La ricerca dei sapori di una volta, di un genuino di qualità, per non perdere il forte legame con il passato. Il risultato è un olio extra vergine di oliva dai toni leggeri, dotato di una straordinaria componente aromatica e una fragranza unica.

...IN CUCINA

La sua straordinaria freschezza risulta eccellente su pesci crudi e al vapore, insalate di crostacei; ideale su polenta di merluzzo arrostito, su tonno scottato alla brace con cipolle rosse e basilico, bollito di vitello con purea di patate.

Si adatta alla preparazione di maionese e passate di legumi. Esalta tortini di yogurt all'olio; si accompagna a meraviglia a ciambelline di mistrà e anice stellato.



PERRICONE ORESTIADI

Raccontano di loro: "Nella Valle del Belice, dove il calore dei raggi del sole si fonde alle fresche brezze marine creando condizioni pedoclimatiche uniche, alleviamo i vigneti da cui nascono i vini Orestiadi. Dotati di carattere ed eleganza i vini rispecchiano le profonde diversità che animano la Sicilia." Il risultato è un vino dal colore viola intenso con un incredibile bouquet aromatico di frutti a bacca rossa misto a sentori di pepe nero e spezie mediterranee. IL PERRICONE AL PALATO È MORBIDO, ELEGANTE E FRUTTATO CON DENSE SENSAZIONI DI FRUTTI DI BOSCO. IL FINALE È SONTUOSO, LUNGO E PERSISTENTE. L'evoluzione in bottiglia riserva sorprendenti note di liquirizia.

GUANCIALE DI CINTA SENESE

La cinta senese è la capostipite di tutti i maiali della Toscana.

Questa particolare razza di suino si contraddistingue per il mantello scuro e per la caratteristica fascia bianca, la cosiddetta "cinta" da cui deriva il nome. La cinta senese non ha come luogo di crescita recinzioni, ma viene ALLEVATA ALLO STATO BRADO O SEMIBRADO; più pregiata rispetto ai suini classici con un tempo di macellazione dopo i 14-15 mesi di età.



BUSIATE

Tipica pasta siciliana a base di grano duro. La particolare forma trattiene, in modo unico, il condimento scelto. Ottime sia con **SALSE STRUTTURATE** come il ragù di carne, che con **SALSE PIÙ LEGGERE** A BASE DI PESCE.

SGUARDO

€ 125,00 / COD 513 / pz 20

Imballo serigrafato "Guinigi"

CESTO IN JUTA "Love Live Gift" 56x37x20

PANETTONE con gocce di cioccolato

ricoperto di cioccolato fondente "Bedetti" 1kg (Veneto)

FRANCIACORTA DOCG Brut 25 "F.lli Berlucchi" 75cl (Lombardia)

TARTUFINI dolci assortiti

"Antica Torroneria Piemontese" 70g (Piemonte)

TORRONE friabile con nocciola Piemonte IGP

"Antica Torroneria Piemontese" 100g (Piemonte)

PANFORTE di Siena IGP Margherita Eccellenze

incartato a mano "Fiore" 100g (Toscana)

MIX FRUTTA SECCA in guscio "Gelsi" 200g (Toscana)

CREMA spalmabile alla gianduia "Pernigotti" 350g (Piemonte)

CANTUCCI alle mandorle "Mafucci" 180g (Norcia)

VINO liquoroso Santo Spirito 11 "Frescobaldi" 375ml (Toscana)

PERRICONE DOC "Tenute Orestyadi" 75cl (Sicilia)

BUSIATE "Morelli" 500g (Toscana)

SALSA pronta BIO di ciliegino "Agromonte" 250g (Sicilia)

BIANCO Umbria IGT L'U "Lungarotti" 75cl (Umbria)

CROSTINO toscano "Toscana in tavola" 210g (Toscana)

GRISSINETTO integrale "Lecci della Torre" 150g (Puglia)

OLIO extra vergine di oliva e tartufo "Galantino" 250ml (Puglia)

SALE di Trapani al tartufo in astuccio "Gelsi" 350g (Sicilia)

GUANCIALE di Cinta Senese "Salumeria Monte San Savino" 270g/330g ca. s/v (Toscana)

PECORINO Briao con birra agricola JRubra "Busti" 500g / 580g ca. s/v (Toscana)

NOVITÀ 2018 LOVE LIVE GIFT
IL NUOVISSIMO CESTO IN JUTA CON MANICI. RESISTENTE, RIUTILIZZABILE E ADATTO AD OGNI AMBIENTE. UN OGGETTO DI ARREDO E DESIGN, CHE DI PER SÉ È GIÀ UN REGALO!



SPECCHIO

€ 199,00 / COD 514 / pz 22

Imballo serigrafato "Guinigi"
CESTO IN STRUTTURA METALLICA
E TESSUTO 56x37x20
PANETTONE con crema di pistacchio
di Bronte "Scar Pier" 1kg (Veneto)
PANDORO Ofelia Navigli incartato a mano
"G.Cova&C." 1Kg (Veneto)
CHAMPAGNE grand brut
"Perrier-Jouet" 75cl (Francia)
DRAGÉE ricoperte di cioccolato bianca
e limone "Papa" 100g (Molise)
GELATO allo yogurt in polvere
"Stainer" 100g (Toscana)
SELEZIONE DI TÉ "Mlesna" 60g (Veneto)
TAVOLETTA di cioccolato al latte con granella
di nocciole "Mafucci" 100g (Campania)
FARFALLINA al farro con crema di limone
"Satri" 200g (Norcia)
MACCHERONI di Toscana "Martelli"
500g (Toscana)
SUGO FINTO "Toscana in tavola"
210g (Toscana)
CHIANTI Castiglioni DOCG
"Frescobaldi" 75cl (Toscana)
RISOTTO BIO alle erbe
"Grandi Risotti" 200g (Umbria)
POMINO bianco DOC "Frescobaldi"
75cl (Toscana)
FOGLIE D'ULIVO agli Spinaci
"Morelli" 500g (Toscana)
OLIO E.V.O. 100% Italiano con orcio
in ceramica fatto a mano e decorato a mano
"Galantino" 500ml (Puglia)
PARMIGIANO REGGIANO DOP BIO
extra 22 mesi "Montanari&Gruzza"
300g (Emilia Romagna)
TONNO in vaso vetro
"Angelo Parodi" 150g (Liguria)
ACETO BALSAMICO di Modena IGP BIO
"Antichi Colli" 250ml (Emilia Romagna)
ZUCCHINE alla brace in olio di oliva
"Parente" 280g (Puglia)
MATTONCINO al rosmarino
"Lecci della Torre" 150g (Puglia)
LONZINO stagionato
"Salumeria Monte San Savino"
450g ca. s/v (Toscana)

"SCAR PIER" PANETTONE BASSO FARCITO CON
CREMA AL PISTACCHIO DI BRONTE, RICOPERTO
DI CIOCCOLATO FONDENTE, GRANELLA DI
PISTACCHIO E GRANELLA AL CACAO Le specialità
Scar Pier nascono da una ACCURATA SCELTA DELLE
MIGLIORI MATERIE PRIME, INGREDIENTI SELEZIONATI
tenuti in stato di ideale ambientazione naturale prima e dopo
la lavorazione. É il LIEVITO NATURALE l'elemento che
anima il dolce da forno, Scar Pier lo lascia crescere, riprodursi
spontaneamente secondo il proprio ritmo, la propria natura.
Non viene mai abbandonato, ma guardato a vista fino al suo
ideale utilizzo.



CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

Variazioni floreali e fruttate. Eleganza e raffinatezza.
La costanza di uno stile...

TONNO IN VASO VETRO "ANGELO PARODI"

I Filetti di Tonno vengono pescati nel periodo estivo, quando le carni risultano più morbide. Il pescato preferito da Angelo Parodi, per il colore chiaro e per la consistenza delle carni, proviene prevalentemente dall'Oceano Atlantico e da quello Indiano. I FILETTI SELEZIONATI VENGONO CONFEZIONATI A MANO AD UNO AD UNO A CUI VIENE AGGIUNTO PREGIATO OLIO DI OLIVA.



NOVITÀ 2018   
IL NUOVISSIMO CESTO IN JUTA
CON MANICI. RESISTENTE,
RIUTILIZZABILE E ADATTO AD
OGNI AMBIENTE. UN OGGETTO
DI ARREDO E DESIGN, CHE DI
PER SÉ È GIÀ UN REGALO!



PRELIBATO

€ 55,00 / COD 515 / pz 6

Imballo serigrafato "Guinigi"

CESTO IN JUTA "Love Live Gift" 46x27x20

PANETTONE Nero Sublime con spalmino e crema
spalmabile a nero di Modica "Fiasconaro" 1kg (Sicilia)

FRANCIACORTA DOCG brut millesimato Freccianera
"F.lli Berlucchi" 75cl (Lombardia)

TORRONE artigianale al caffè "Beddini" 250g (Umbria)

PANETTONE NERO SUBLIME

NERO COME I "GRANI" DI CIOCCOLATO DI MODICA AL SUO INTERNO, sublime nella DOPPIA GLASSATURA: la copertura al cacao avvolge la delicata confettura di fragoline di bosco di Sicilia. Un panettone a lievitazione naturale, accompagnato da una CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO DI MODICA che ne esalta la bontà e il gusto.

NOVITÀ 2018



IL NUOVISSIMO CESTO IN JUTA CON MANICI. RESISTENTE, RIUTILIZZABILE E ADATTO AD OGNI AMBIENTE. UN OGGETTO DI ARREDO E DESIGN, CHE DI PER SÉ È GIÀ UN REGALO!



ANGOLO DEL BUONGUSTAIO

PER CHI AMA I PRODOTTI
INEDITI e RICERCATI

una selezione di prodotti enogastronomici
di altissima qualità e dall'inedito impatto
visivo per chi ama stupire!

STRENNE NATE DALLA COSTANTE
RICERCA DELL'ECCELLENZA,
elegantemente confezionate in cassetta di
legno con manici in corda firmata Guinigi
o in robusti cesti in vimini e juta

SOSTA

€ 38,00 / COD 516 / pz 3

CASSETTA LEGNO "Love Live Gift" con manici in corda

LAMBRUSCO in Moto con Bruno 60's "Ceci" 75cl (Emilia Romagna)

MEZZO FIOCCO DI CULATELLO "Schianchi" 1kg ca. s/v (Emilia Romagna)



FIOCCO DI CULATELLO Simile al culatello, fratello nobile prodotto nella bassa parmigiana, la culatta detta anche culatello con cotenna è ricavata dalla parte femorale del prosciutto, la più pregiata, il fiocco. Il fiocco fresco proveniente dalla coscia del suino viene salato e stagionato in celle a temperatura e umidità controllata per circa 6 mesi, per essere poi trasferito nelle cantine completamente interrato, dove tutto l'anno vi è un microclima costante, rimanendo a riposare per almeno altri 6 mesi. Ne risulta un prodotto magro dal gusto delicatissimo.

LAMBRUSCO CECI Raccontano di loro...

LA PERFETTA SINTESI DI FORMA E CONTENUTO.

"Le infinite declinazioni di una storia limpida e potente. Abbiamo osservato il mondo del lambrusco. Vi siamo entrati. E ora, passo dopo passo, lo interpretiamo in modo sempre diverso. È lungo il suo incredibile percorso di evoluzione che incontriamo di volta in volta prodotti nuovi che danno vita ad esperienze in grado di conquistare tutti i sensi. In occasione del nostro ottantesimo compleanno, frugando tra i nostri ricordi, abbiamo ritrovato il quaderno di cantina dove Bruno Ceci appuntava le vinificazioni e le fermentazioni per creare il Lambrusco che produceva negli anni sessanta; da qui l'idea di riproporlo ora, in una veste nuova ma identico nella sua essenza."





COME UNA VOLTA

€ 43,00 / COD 517 / pz 4

CASSETTA legno "Love Live Gift" con manici in corda

OLIO E.V.O. Franci BIO 100% Italiano "Frantoio Franci" 500ml (Toscana)

MIELE Umbro Oro in Bocca "Apicoltura Galli" 125g (Umbria)

PECORINO La mini pecora vera "Busti" 980g / 1,08Kg ca. s/v (Toscana)

OLIO BIO FRANCI

«Olio da primato»:

Al Frantoio Franci punteggio record: la guida Flos Olei ha recensito 500 aziende: stravince l'extra vergine di Montenero, l'IGP più buono del mondo.

COLORE Giallo con riflessi verdi.

PROFUMO fruttato leggero/medio, netto di oliva, note morbide di frutta in cui domina la banana e tenue sentore erbaceo di carciofo.

SAPORE pulito, si apre con una lieve sensazione dolce seguita da una gradevole e armonica carica piccante di lieve intensità, morbida persistenza di note erbacee di carciofo e spezie.

IMPIEGO a crudo su insalate, bruschette, pinzimonio, piatti di pesce, ottimo per la preparazione di maionese e dolci.





APPRODO

€ 55,00 / COD 518 / pz 6

CASSETTA legno "Love Live Gift" con manici in corda

LONZINO stagionato "Salumeria Monte San Savino" 450g ca. s/v (Toscana)

PECORINO di pura pecora Il cacino "Busti" 500g / 580g ca. s/v (Toscana)

OLIO E.V.O. Sorella Luna "Terre Franciscane" 500ml (Umbria)

PACTIO Maremma Toscana rosso IGT "Fertuna" 75cl (Toscana)

CATARRATTO DOC "Tenute Orestiadi" 75cl (Sicilia)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "SORELLA LUNA"

Ottenuto utilizzando il metodo estrazione per sgocciolamento naturale a freddo. Quest'olio fa parte dell'edizione speciale "CERAMICHE TAU", il suo nome prende spunto dal "Cantico delle Creature" di San Francesco d'Assisi, ed in particolare, la bottiglia bianca "Sorella Luna", contiene un olio dal gusto delicato; su ogni bottiglia è posta una collanina con un ciondolo fatto con legno d'olivo a forma di Tau. Con una particolare attenzione all'impatto ambientale, la bottiglia di ceramica è riciclabile e può essere utilizzata come decanter per acqua, porta fiori oppure come base di una lampada.



PARMIGIANO 60 MESI

Grazie al lunghissimo affinamento acquisisce una struttura incomparabile ad ogni altro Parmigiano Reggiano, con alta frequenza di granuli di tirosina ma non secchezza né eccessiva sapidità; è completamente privo di ogni traccia di lattosio.



CORNICE € 99,00 / COD 519 / pz 5

CASSETTA legno "Lové Live Gift" con manici in corda / PARMIGIANO REGGIANO DOP Extra 60 MESI "Montanari&Gruzza" 500g ca. (Emilia Romagna)
FIOCCO CULATELLO "La porchetta" 1,8kg ca. (Emilia Romagna) / ROSSO di Montalcino DOC Pian delle Vigne "Antinori" 75cl (Toscana)
FRANCIACORTA DCOG brut millesimato Freccianera "F.lli Berlucci" 75cl (Lombardia)



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "BUIO"

è un olio extra vergine di oliva DOP dei colli di Assisi e Spoleto la cui caratteristica è di mantenere le sue proprietà organolettiche a lungo, anche grazie alla bottiglia scura che impedisce al sole di filtrare.

NASCONDIGLIO DEL NONNO

€ 125,00 / COD 520 / pz 7

Imballo serigrafato "Guinigi"
CESTO IN JUTA "Love Live Gift" 56x37x20
PROSCIUTTO intero con osso
"Nonno Amilcare" 5,8/6,2kg (Umbria)
PECORINO La mini pecora vera
"Busti" 980g / 1,08Kg ca. s/v (Toscana)
CHIANTI Classico DCG in fiasco con paglia
"Casalvento" 1,5lt (Toscana)
OLIO E.V.O. Buio 100% Italiano
"Terre Francescane" 500ml (Umbria)
INZOLIA Chiaramonte
"Firriato" 75cl (Sicilia)
MIELE umbro Oro in Bocca
"Apicoltura Galli" 125g (Umbria)







CONTRASTO

€ 135,00 / COD 521 / pz 3

Imballo serigrafato "Guinigi"

CESTO IN JUTA "Love Live Gift" 46x27x20

IL ROSINA al Pepe Rosa "Salumeria Monte San Savino"

6kg/6,5kg ca. s/v (Toscana)

AMARONE Classico della Valpolicella DCG

"Farina" 75cl (Veneto)



IL ROSINA

Solo da cosce di suino nazionale prima scelta, lavorate con cura e passione dai MAESTRI SALUMIERI, salato, aromatizzato e insaporito con le erbe tipiche della regione Toscana. La coscia così lavorata viene poi ricoperta da una velatura di GEMME DI PEPE ROSA, che ne insaporiscono le PREGIATE CARNI durante la LUNGA FASE DELLA STAGIONATURA ai venti delle colline savinesi.



PATANEGRA

Una razza speciale presente solo in alcune regioni iberiche, produce un prosciutto dal sapore unico, grazie alla capacità degli stessi suini di immagazzinare il grasso tra i muscoli.

PATANEGRA

€ 280,00 / COD 522 / pz 4

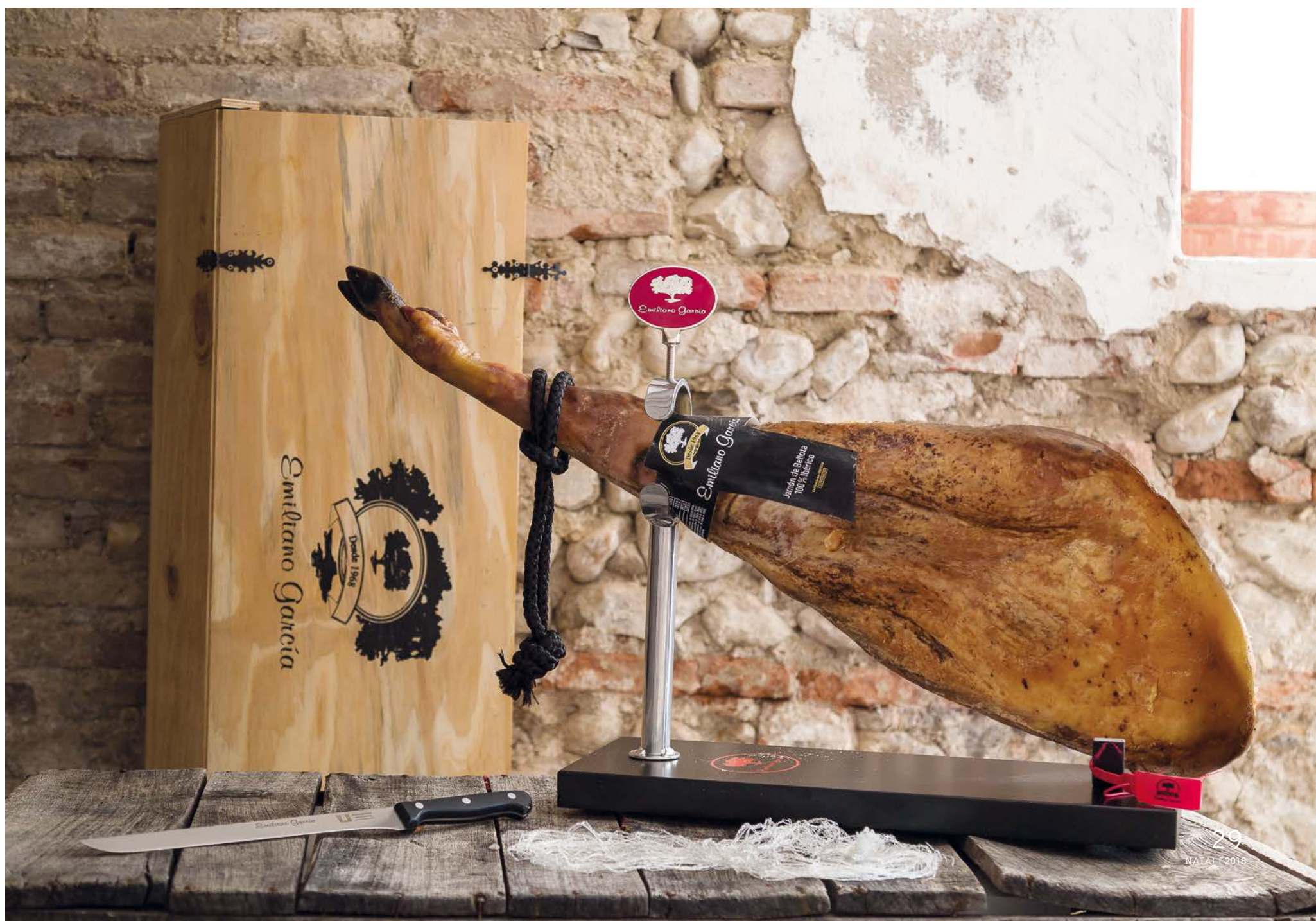
CASSETTA legno "Emiliano Garcia"

PATANEGRA BELLOTA ghianda 36 mesi

"Emiliano Garcia" 7kg ca. (Spagna)

COLTELLO per prosciutto "Emiliano Garcia"

MORSA porta prosciutto "Emiliano Garcia"





ECCELLENZA

€ 149,00 / COD 523 / pz 4

Imballo serigrafato "Guinigi"

CASSETTA legno bianca 46x27x20

BRUNELLO di Montalcino DCG

"Collosorbo" 75cl (Toscana)

CULATELLO con cotenna

"La Porchetta" 3,8kg ca. (Emilia Romagna)

OLIO E.V.O. Caninese BIO 100% Italiano

"Tamia" 500ml (Lazio)

30

IGUINIGI.COM



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIO "TAMIA"

Estratto da olive della CULTIVAR AUTOCTONA del territorio viterbese, Tamia Iron è l'olio extravergine di oliva 100% Caninese che conserva in sé la tradizione e i profumi della Tuscia. Ricco di poliafenoli, è FRUTTATO MEDIO/INTENSO, dal gusto tipico di oliva fresca ed erba appena falciata, con sensazioni di carciofo e mandorla verde. Presenta note armoniche e ben equilibrate di piccante e amaro.



CANTINA

PER CHI AMA
LE GRANDI ETICHETTE
anche quest'anno abbiamo ampliato la
nostra proposta enologica ricercando
etichette adatte ad ogni evento.

VINI BIANCHI, ROSSI, PROSECCHI
E CHAMPAGNE STUDIATI IN OGNI
ABBINAMENTO E PROPOSTI IN
PRESTIGIOSE CONFEZIONI
pensando a chi ama regalare momenti
di grande atmosfera o semplicemente
di convivialità! Tutte le strenne sono
elegantemente confezionate in cassetta di
legno con manici in corda firmata Guinigi.





SERIE

€ 19,50 / COD 902

PROSECCO TREVISO DOC

"Castello di Roncade"

75cl (Veneto)

PIAN DI REMOLE rosso IGT

"Frescobaldi" 75cl (Toscana)



EDIZIONE

€ 16,50 / COD 901

TORGAIO TOSCANA IGT

"Ruffino" 75cl (Toscana)

SASSO BIANCO DOC

Maremma Toscana

"Mantellassi" 75cl (Toscana)



COLLANA

€ 20,50 / COD 903

VERMENTINO Albérico DOC

"Montepepe" 75cl (Toscana)

CHIANTI CLASSICO DOCG

"Casalvento" 75cl (Toscana)



ASSORTIMENTO

€ 35,00 / COD 904

FRANCIACORTA DOCG

Cuvée royale Tenuta Montenisa

"Antinori" 75cl (Lombardia)

PACTIO MAREMMA

Toscana rosso IGT

"Fertuna" 75cl (Toscana)

COLLEZIONE

€ 60,00 / COD 905

MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Mentore "Mantellassi"

75cl (Toscana)

POMINO BIANCO DOC

"Frescobaldi" 75cl (Toscana)

VERMENTINO Albérico DOC

"Montepepe" 75cl (Toscana)

SANGIOVESE Stucchio

"Poggio Bertao" 75cl (Umbria)

HEBO SUVERETO DOCG Toscana

"Petra" 75cl (Toscana)

ROSSO MONTEPULCIANO DOC

Tenuta Lodola Nuova "Ruffino"

75cl (Toscana)





CAVALLETTO

€ 38,00 / COD 906

PIAN DI REMOLE rosso IGT

"Frescobaldi" 75cl (Toscana)

PROSECCO TREVISO DOC "Castello di

Roncade" 75cl (Veneto)

SASSO BIANCO DOC Maremma Toscana

"Mantellassi" 75cl (Toscana)

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

"Tommasi" 75cl (Veneto)





PENNELLO

€ 34,00 / COD 907

IL BRUCIATO DOC

Tenuta Guado al Tasso

"Bolgheri" 75cl (Toscana)

CHIANTI CASTIGLIONI DOCG

"Frescobaldi" 75cl (Toscana)



MACCHIA

€ 35,00 / COD 908

SPUMANTE BRUT ROSÉ

metodo classico "Scacciadiavoli"

75cl (Umbria)

BOLGHERI ROSSO DOC

"Le Macchiole" 75cl (Toscana)



COLORE

€ 50,00 / COD 909

CHAMPAGNE Le Biographe

"Lacroix-Triaulaire"

75cl (Francia)

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Pian delle Vigne "Antinori"

75cl (Toscana)

TAVOLOZZA

€ 80,00 / COD 910

FRANCIACORTA brut DOCG

"Faccoli" 75cl (Lombardia)

FRANCIACORTA DOCG Cives doppio

Erre Di "Derbusco" 75cl (Lombardia)

SPUMANTE BRUT ROSÉ metodo classico

"Scacciadiavoli" 75cl (Umbria)

FRANCIACORTA DOCG Cuvée royale

Tenuta Montenisa "Antinori" 75cl (Lombardia)





ESTROSO € 46,00 / COD 911

CHIANTI CLASSICO DOCG
 "Isole e Olena" 75cl (Toscana)
BOLGHERI ROSSO DOC
 "Le Macchiole" 75cl (Toscana)



BIZZARRO € 63,00 / COD 912

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG
 "Collosorbo" 75cl (Toscana)
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Tenuta
 Greppone Mazzi "Ruffino" 75cl (Toscana)



ARTISTICO € 75,00 / COD 913

MONTEFALCO ROSSO DOC "Caprai" 75cl (Umbria)
MONTEFALCO ROSSO DOC "Scacciadiavoli" 75cl (Umbria)
MONTEFALCO ROSSO DOC BIO "Antonelli" 75cl (Umbria)
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG "Schippa" 75cl (Umbria)
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG BIO "Antonelli" 75cl (Umbria)
MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG "Scacciadiavoli" 75cl (Umbria)



SFONDO

€ 39,00 / COD 914

BOLGHERI ROSSO DOC
"Grattamacco" 75cl (Toscana)
BOLGHERI ROSSO DOC
"Le Macchiole" 75cl (Toscana)



GRADAZIONE

€ 69,00 / COD 915

ROSSO DI MONTALCINO DOC BIO
"Poggio di Sotto" 75cl (Toscana)
ROSSO DI MONTALCINO DOC Pian delle
Vigne "Antinori" 75cl (Toscana)



PROSPETTIVA

€ 40,00 / COD 916

LIBAIO CHARDONNAY IGT "Ruffino" 75cl (Toscana)
PIAN DI REMOLE ROSSO IGT "Frescobaldi" 75cl (Toscana)
VERMENTINO ALBÉRICO DOC "Montepepe" 75cl (Toscana)
SANGIOVESE STUCCHIO "Poggio Bertai" 75cl (Umbria)





CASCINA € 109,00 / COD 917

CHIANTI CLASSICO DOCG "Isole e Olena" 75cl (Toscana)
 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Negus DOCG "Cascina del Colle" 75cl (Abruzzo)
 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG "Collosorbo" 75cl (Toscana)
 FRANCIACORTA brut DOCG "Faccoli" 75cl (Lombardia)



CORTE € 45,00 / COD 918

CHAMPAGNE Monopole Silver Top
 "Heidsieck" 75cl (Francia)
 HEBO SUVERETO DOCG Toscana
 "Petra" 75cl (Toscana)



PATIO € 67,00 / COD 919

GUIDALBERTO TOSCANA IGT Tenuta San
 Guido "Bolgheri" 75cl (Toscana)
 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Tenuta
 Greppone Mazzi "Ruffino" 75cl (Toscana)







CUSTODE € 60,00 / COD 920

ROSSO MONTEPULCIANO DOC Tenuta Lodola Nuova "Ruffino" 75cl (Toscana)

PROSECCO TREVISO DOC "Castello di Roncade" 75cl (Veneto)

SPUMANTE BRUT ROSÉ metodo classico "Scacciadiavoli" 75cl (Umbria)

MORELLINO DI SCANSANO DOCG Mentore "Mantellassi" 75cl (Toscana)

VERMENTINO ALBÉRICO DOC "Montepepe" 75cl (Toscana)

CHIANTI CLASSICO DOCG "Casalvento" 75cl (Toscana)



SENTINELLA € 39,00 / COD 921

BOLGHERI ROSSO DOC

"Grattamacco" 75cl (Toscana)

NOBILE MONTEPULCIANO DOCG Tenuta Lodola

Nuova "Ruffino" 75cl (Toscana)

VEDETTA € 105,00 / COD 922

ROSSO DI MONTALCINO DOC BIO

"Poggio di Sotto" 75cl (Toscana)

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ première cuvée

"Bruno Paillard" 75cl (Francia)







CARATTERE € 75,00 / COD 923

TOSCANA BIANCO Degeres IGT "Montepeloso" 75cl (Toscana)
ROSSO TOSCANA IGT "Petra" 75cl (Toscana)



SFUMATURA € 99,00 / COD 924

BAROLO CASTIGLIONE DOCG "Vietti" 75cl (Piemonte)
TURRIGA IGT Isola dei Nuraghi "Argiolas" 75cl (Sardegna)



RISALTO € 180,00 / COD 925

SASSICAIA DOC Tenuta San Guido "Bolgheri" 75cl (Toscana)
CHAMPAGNE special cuvée "Bollinger" 75cl (Francia)



PROFONDITÀ € 370,00 / COD 926

MERLOT REDIGAFFI "Tua Rita" 75cl (Toscana)
MESSORIO TOSCANA IGT "Le Macchiole" 75cl (Toscana)



CASTELVECCHIO € 180,00 / COD 927

CHAMPAGNE RÉSERVE BRUT "Pol Roger" 75cl (Francia)

CHAMPAGNE SPECIAL CUVÉE "Bollinger" 75cl (Francia)

CHAMPAGNE BRUT APANAGE "Pommery" 75cl (Francia)

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE "Bruno Paillard" 75cl (Francia)

CHAMPAGNE ROSÉ DI BRUNO PAILLARD

Inno alla viva delicatezza del Pinot Noir, la Première Cuvée Rosé trae il suo nome dalla sola prima spremitura che la compone; un tocco poi di Chardonnay conferisce a questo Champagne l'eleganza e la freschezza necessaria per equilibrare il fruttato del Pinot Noir. Scarsamente dosato, come tutti gli Champagne della Maison, la delicatezza del suo colore che traspare dalla bottiglia è la caratteristica per eccellenza di questo meraviglioso Champagne. Bollicina fine e delicata, affinata sui lieviti per 36 mesi. Note golose di ribes, fragole e rose anticipano un sorso sottile, affascinante ed elegante, vivacizzato da una decisa freschezza e da un perlage ricco ed elegante.

CHAMPAGNE SPECIAL CUVÉE BOLLINGER

Lo Champagne Special Cuvée è l'essenza della cantina francese Bollinger, sinonimo di qualità e lunga esperienza. Le uve provengono quasi totalmente dalla vendemmia dell'anno, più il 10% circa di vini di riserva, che possono raggiungere fino a quindici anni di invecchiamento. I vini base da cui la maison ricava i suoi Champagne sono ovviamente di livello notevolissimo e la vinificazione è fatta solo con la prima spremitura delle uve. Dal colore giallo dorato brillante, mentre si versa forma una spuma esplosiva: gonfia e persistente, così come le bolle, numerose e finissime e setose, per nulla aggressive al palato. L'olfattivo è ricchissimo: pan di spagna, limone, ananas, arachidi, leggera speziatura e tostatura. In bocca è ben secco ma non tagliente, più fresco che sapido, pieno senza essere opulento. Finisce elegante, con un retro olfattivo abbastanza lungo.



CHAMPAGNE POL ROGER

Siamo di fronte a una cuvee composta in parti uguali dalle tre varietà vitate utilizzate per vinificare gli Champagne. Questo Champagne Brut Reserve riposa nelle cantine della maison per almeno quattro anni. Racchiude tutto il know-how dell'azienda di Epernay, che stagione dopo stagione si conferma producendo il Brut Reserve ripetendosi costantemente nello stile e nella qualità. Elegante e raffinato è lo Champagne ideale per tutte le occasioni.

CHAMPAGNE POMMERY

Questo champagne di prestigio può essere riassunto con due semplici parole: Equilibrio perfetto. Il brut prestige apanage unisce tutti i profumi della regione champagne, dove ha sede la prestigiosa casa. Si tratta di una miscela di diversi strati che, combinati sapientemente tra di loro, restituiscono un prodotto caratterizzato da equilibrio ed ampia freschezza di gusto.





BACKSTAGE



LOVE

L'Amore
per il nostro lavoro
è costante ricerca di
eccellenza



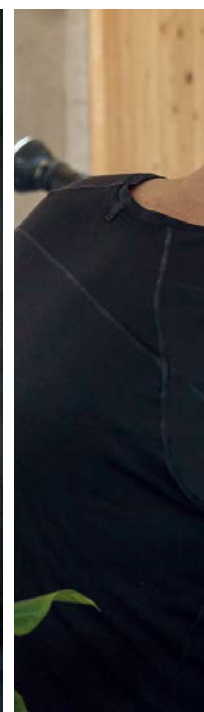
LIVE

Viviamo
l'innovazione
rispettando la
tradizione



XMAS

Prelimate strenne
per riscoprire
il vero gusto
del Natale





Consulta le condizioni generali di vendita e scarica il modulo d’ordine dal sito www.iguinigi.com

Quanto non espressamente elencato nella descrizione delle fotografie è da considerarsi come puro elemento decorativo.

RINGRAZIAMENTI

Ai due professionisti che ci accompagnano da anni in questa avventura:
il fotografo ufficiale **Michele Tortoioli**, uomo dall’occhio magico,
il brillante grafico **Michela Bastianelli** e tutto lo staff dell’Officina Grafica.

Al container **Castelvecchio** location che ha fatto da cornice alle nostre creazioni
ed in particolare all’architetto **Maurizio Angeloni** per la squisita ospitalità e preziosa collaborazione.

Al fotografo **Michael Marzi** per il grande contributo professionale ed umano.

A **Franco Tortoioli** che ha curato tutta la post produzione.

Allo staff della **Guinigi** per la dedizione continua...

ART DIRECTOR

Antonella Carone

PHOTO

Michele Tortoioli (Pg)

GRAPHIC DESIGN

Michela Bastianelli - O.G. Officina Grafica snc - Foligno (Pg)

PRINTED BY

Tap Grafiche - Poggibonsi (Si)

LOCATION

Container Castelvecchio

Castelvecchio di Monteporzio (PU)

info@containercastelvecchio.it

www.containercastelvecchio.it



REFERENTI COMMERCIALI

Christian Bagiacchi

christianbagiacchi@iguinigi.com

Germana Dello Russo

germanadellorusso@iguinigi.com

Loredana Carone

loredanacarone@iguinigi.com

Ombretta Rossi

ombrettarossi@iguinigi.com



I Guinigi Lucca srl

Via dell'artigianato 14

06083 Bastia Umbra (PG)

T +39 075.800.44.88

F. +39 075.801.23.09

www.iguinigi.com

ordini@iguinigi.com

amministrazione@iguinigi.com

