

Bontà
Made in
ITALY



Venturelli®
Bontà Made in Italy 



Venturelli®

Bontà Made in Italy 

gArda flavour

L'olio extravergine. Il principe dei sapori.

La totalità dell'olio ottenuto dalla spremitura a freddo delle nostre olive è olio extravergine, con caratteristiche di fruttato dolce ed un grado di acidità che non supera l'un per cento. Sia crudo che in cottura è ideale per genuinità, digeribilità, apporti nutrizionali e per le innumerevoli proprietà benefiche sull'organismo.

Extra virgin olive oil. The centrepiece of our table!

All of the oil extracted from the cold pressing gives our olive oil its sweet and fruity characteristics and an acidity level of less than 1%. Whether used for cooking or as a condiment the high quality adds to all flavours and is extremely healthy.



mostolio

olio extravergine di oliva
extra virgin olive oil

lt. 0,500 - **cod. 2001002** (master 12 pz)
lt. 0,750 - **cod. 2001003** (master 6 pz)
lt. 1,000 - **cod. 2001004** (master 6 pz)
lt. 5,000 - **cod. 2002002** (master 4 pz)
lt. 3,000 - **cod. 2002004** (master 4 pz)

L'eccellenza di questo olio extravergine si intuisce dal colore velato e dal profumo soave.

Il sapore fruttato dolce, **dedicato ai buongustai**, è dato da selezionate olive. Ideale per il pesce, perché non ne prevarica il gusto, è comunque indicato per tutti gli alimenti che richiedono una decisa nota di sapore.

This is an exceptional quality extra virgin olive oil that is easily proven by its cloudy colour and mild aroma. The sweet and fruity flavour comes from carefully selected olives that make it ideal as an additive for fish and all dishes.

Mostolio®

ItalianStyle



Condimenti naturali a base di Mostolio per chi è alla ricerca di sapori che diano ai piatti "quel qualcosa in più". Aglio, basilico, peperoncino, limone, fungo o tartufo: ai menù l'ardua sentenza.

Our olive oil is ideal as a salad dressing and as a base for additives improving the taste and quality of many dishes.

mostolio Aromatizzato

olio extravergine di oliva Aromatizzato
flavoured extra virgin olive oil

lt. 0,250 - (master 6 pz)



cod. 2005081

Aroma Aglio
garlic flavour

cod. 2005086

Aroma Basilico
basil flavour

cod. 2005080

Aroma Peperoncino
chilli pepper flavour

cod. 2005083

Aroma Limone
lemon flavour

cod. 2005082

Aroma Tartufo
truffle flavour

Mostolio®

ItalianStyle

Una **pratica oliera in legno d'ulivo** per la tavola del vero buongustaio. Spargisale, spargipepe, olio mosto di frantoio e il suo naturale complemento: l'aceto Gran Riserva Tradizione Rosata prodotto dal nostro vino Chiaretto.

A **very practical Oil cruet from 100% olive wood** ideal for the perfect table. Suitable for salt and pepper mill, vinegar and the high quality Gran Riserva Tradizione Rosata obtained from our Chiaretto wine.





oliera del buongustaio

oliera con mostolio, Aceto, spargisale e spargipepe.
oil cruet with mostolio, vinegar, salt and pepper mill.

cod. 2002200 (master 1 pz)

Il **Mostolio Garda Bresciano DOP**, olio extravergine di oliva della Venturelli Bontà made in Italy Lago di Garda (Brescia) Italia, contiene antiossidanti naturali (vitamina E e polifenoli) ed il suo regolare uso contribuisce a mantenere l'organismo in buona salute. Utilizzare l'olio extravergine di oliva Garda Bresciano DOP significa scegliere uno stile di vita sano e di alta qualità gastronomica; è un olio di altissima qualità, leggero, sapido e armonico.

The **Mostolio Garda Bresciano DOP** is very special olive oil from Venturelli is made in the Garda Lake region of Italy. It contains natural antioxidants which are important for healthy eating. This is a very high quality olive oil, light in colour and extremely tasty.



mostolio garda DOP Bresciano

olio extravergine di oliva
extra virgin olive oil

lt. 0,500 - **cod. 2001030** (master 6 pz)

Mostolio®

L'aceto balsamico **Granducato** è ottenuto da mosto di generoso vino trebbiano modenese concentrato per riscaldamento con aggiunta di aceto già vecchio per l'acidificazione. Questo aceto è ottimo per condire insalate e ogni genere di carne.

This vinegar is produced using the flavours of full Trebbiano wine from the Modena region of Italy. We recommend it as a seasoning for salad dressing and all kinds of meat.

granducato

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
Balsamic vinegar from Modena I.G.P.

lt. 0,500 - **cod. 2007020** (master 12 pz)



Tradizione Rosata

Aceto di vino
wine vinegar

lt. 0,500 - **cod. 2007001** (master 12 pz)

Una lunga maturazione e un accurato affinamento in botti di rovere conferiscono al nostro aceto un raffinato bouquet, un colore limpido e un gusto inconfondibile. Accompagna in modo perfetto insalate e salse per carni. Una eventuale sedimentazione è indice di genuinità.

This wine vinegar is carefully aged in oak barrels to give the vinegar a refined bouquet, clear colour and an unmistakable taste and flavour. It is ideal for salads and meat sauces.

EXCITING!

L'Aceto.
Esaltante Delizia.
vinegar. *Exciting Delight.*



L'aceto di vino è un prodotto naturale e antichissimo: era già usato nell'antica Grecia e dai Legionari Romani anche come bevanda dissetante, allungato con acqua. Grazie al suo ridottissimo apporto calorico (solo 2 calorie per 1 cucchiaino da tavola) è il condimento ideale per insaporire ogni piatto e insalate.

Wine vinegar is an historical and ancient product that was originally used in ancient Greece. It was also legendary used as a thirst quenching drink by the Roman soldiers when they added water to it. It has a very low caloric intake of only 2 calories per table spoon and is an ideal condiment to all dishes.

Aceto Balsamico Terra viva I.G.P.

Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
balsamic vinegar from Modena I.G.P.

lt. 0,500 - **cod. 2007041**
(master 12 pz)



L'Aceto Balsamico di Modena IGP è il risultato di una lenta maturazione del mosto d'uve concentrato e mosto cotto con aceto di vino. Ideale in cucina con carni rosse, arrostiti, frittate, verdure crude o cotte e anche su gelato e fragole.

Balsamic Vinegar of Modena is a product of a very slow maturation of concentrated grapes that are slowly cooked to give the maximum flavour. It is ideal in the kitchen for red meats, egg dishes and salads and can easily be used on desserts.



selected
for 100



Terraviva

olio extravergine di oliva comunitario
extra virgin olive oil european community

lt. 0,500 - **cod. 2001040** (master 12 pz)

lt. 5,000 - **cod. 2001041** (master 4 pz)



L'olio extra vergine di oliva Comunitario della Venturelli Bontà made in Italy è un blend ben equilibrato di oli extra vergini di oliva provenienti dalla Comunità Europea, in particolare da Spagna, Italia e Grecia, accuratamente selezionati dall'azienda. L'obiettivo è quello di produrre un olio extra vergine di oliva il cui profilo organolettico possa sempre incontrare il gusto del consumatore medio, che in esso riconosce ed apprezza la costanza nel tempo di profumi e sapori. È un olio caratterizzato dal fruttato medio intenso ricco di note olfattive ed un gusto leggermente piccante, con un amaro gradevole che ben si integra alle note dolci di frutta e verdi di erba.

The Venturelli Bontà is produced from various destinations within the **European community** being a well balanced mixture of **extra virgin olive oils** from Spain, Italy and Greece; the olives are carefully selected by a quality control department. It is our aim to offer an extra virgin olive oil to meet the taste requirements of all consumers and it offers an intense and fruity taste with a pleasant bitterness. It is ideal for dressing meat, fish and vegetables and for cooking sauces, soups and side dishes and enhancing their tastes.





oliera con portagrissini in acciaio

oliera con mostolio, Aceto, spargisale e spargipepe.
oil cruet with mostolio, vinegar, salt and pepper mill.

cod. 9005000 (master 1 pz)

Una **pratica oliera in acciaio** per la tavola del vero buongustaio. Spargisale, spargipepe, olio mosto di frantoio e il suo naturale complemento: l'aceto Gran Riserva Tradizione Rosata prodotto dal nostro vino Chiaretto.



oliera in acciaio

oliera con mostolio, Aceto, spargisale
oil cruet with mostolio, vinegar

cod. 9005002 (master 1 pz)





zucchine alla contadina

zucchine alla contadina
country zucchinis in extra virgin olive oil

g 300 - **cod. 4003120** (master 6 pz)

Questa è una tipica ricetta che esalta il vero sapore delle zucchine fresche. Le zucchine vengono scottate in aceto di vino e messe manualmente nei vasetti per essere ricoperte con dell'olio extravergine di oliva. Vengono utilizzate solo zucchine fresche. La loro conservazione in olio extravergine di oliva lo rendono un ottimo antipasto già pronto per essere degustato grazie all'alta digeribilità e fragranza. Sono ottime come aperitivo se tagliate a striscioline o come antipasto al "naturale".

Our very best zucchinis that we grow with great care throughout the summer. The courgettes are cooked carefully in vinegar and covered with the extra virgin olive oil. We use only the very fresh zucchinis and, when conserved in virgin olive oil, makes a wonderful product ready to be enjoyed. They are extremely popular as an appetiser when cut into strips or for an aperitif and can also be an excellent base for high quality cuisine.



peperoncini ripieni

peperoncini ripieni in olio extravergine di oliva
stuffed peppers in extra virgin olive oil

g 300 - **cod. 4003123** (master 6 pz)

I Peperoncini ripieni in Olio extra vergine di oliva vengono prodotti con peperoncini, olive, acciughe e Olio Extra Vergine di Oliva. Sono indicati per antipasti, primi piatti, contorni e più in generale per condire piatti freddi e caldi.

Stuffed Peppers. These stuffed peppers are carefully matured in the highest quality virgin olive oil and are suitable for appetisers as well as seasoning cold and warm dishes.

thanks,

I sott'olio.
grazie, Nonno Francesco.

products in oil. thanks, Nonno Francesco.



cipolline stuzzicanti

cipolline balsamiche in olio extravergine di oliva
Balsamic onions in extra virgin olive oil

g 300 - **cod. 4003121** (master 6 pz)

*Le bontà
di nonno Francesco*

Le Cipolline "borettane" fresche, vengono trasformate in questo delizioso antipasto. Aggiungiamo il migliore aceto Balsamico di Modena alle cipolle fresche, proprio nel rispetto della migliore tradizione conserviera, per ottenere questo succulento antipasto. È un prodotto pronto da essere degustato. Può essere consumato così come è al naturale come aperitivo o antipasto, ma grazie alla sua versatilità è ottimo anche per arricchire insalate o antipasti composti o per completare piatti di carne, bolliti, cotechini o con del tonno fresco marinato.

The "borettane fresh onions" cultivated in Alba, Italy are transformed into a delicious appetiser. The very best balsamic vinegar from Modena is added to the fresh onions and is kept for a long period to develop the flavour. It can be enjoyed as an aperitif or appetiser but thanks to its wonderful versatility is also excellent for salads and can enhance and compliment most meat dishes.



I **paté di olive** sono salse ricavate snocciolando olive in salamoia poi tritate e impastate con erbe aromatiche (rosmarino, timo, alloro e salvia) e olio. È un prodotto naturale, senza conservanti. È un ottimo condimento e un eccellente spalmabile: prerogative che permettono di utilizzarlo sia su primi piatti, tipo spaghetti alle olive, sia spalmato su pane, bolliti, arrostiti, sia su pollame, pesce e uova.

The black olives **pate** is produced using the olives in brine after removing the stones. They are then mashed and mixed with aromatic herbs such as rosemary, thyme, bay leaves and sage as well as the olive oil. This is an all natural product which doesn't contain any preservatives and is excellent as seasoning and can also be used as a spread and an aperitif. It can also be used for oil flavoured spaghetti or other meat and fish dishes.

Le salse e le creme. vellutate sensazioni.

sauses and creams velvety sensations.



frantoliva

paté di olive nere all'olio extravergine d'oliva
black olives pate in extra virgin olive oil

g 135 - **cod. 4001012** (pack. 12 pz)

frantoliva verde

paté di olive verdi all'olio extravergine d'oliva
green olives pate in extra virgin olive oil

g 135 - **cod. 4001011** (pack. 12 pz)





carciofini alla brace

carciofini alla brace in olio extravergine d'oliva
Grilled Artichokes in extra virgin olive oil

g 300 - **cod. 4003122** (pack. 6 pz)

I migliori **Carciofi** vengono lavorati con cura dal fresco per ottenere questo delizioso antipasto pronto. I carciofini freschi vengono attentamente puliti e vengono eliminate le foglie esterne, per poi essere cotti e successivamente passati sulla griglia per dare al prodotto finale il tipico sapore della verdura alla griglia. Vengono poi immersi in olio extra vergine di oliva a cui vengono aggiunte erbe aromatiche per esaltarne il sapore. I carciofini così preparati sono ottimi sia come antipasto già pronto che per accompagnare i secondi.

Grilled **artichokes** in extra virgin olive oil. The very best artichokes are produced with care to offer this delicious appetiser. Once they have been cleaned and prepared they are slowly grilled and then dipped in extra virgin olive oil and herbs are added to enhance the flavour. They are ideal as a starter and in salads or mixed grills.

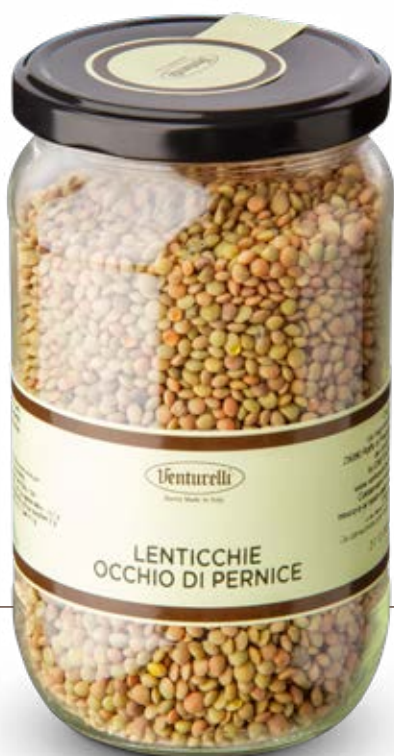
Lenticchie occhio di pernice

Lenticchie occhio di pernice
Partridge eye Lentils

g 500 - **cod. 4003125** (pack. 6 pz)

Le **lenticchie** sono i semi di una pianticella erbacea annuale originaria dell'Asia e del Mediterraneo, appartenente alla famiglia delle papilionacee. Il loro nome botanico "Lens" deriva dalla forma a lente del seme. Il frutto è un baccello rettangolare corto contenente due o tre semi dalla forma lenticolare, appiattita e dal colore variabile dal giallo al verdastro fino al bruno. È una pianta di antichissima coltura. Le lenticchie sono state consumate da sempre, grazie anche alla loro facile reperibilità, all'alta conservabilità e al loro basso costo. Viene considerato di buon auspicio consumare un piatto di lenticchie durante la cena dell'ultimo dell'anno quando si uniscono allo zampone e soprattutto per il valore scaramantico attribuito: ciò è dovuto all'antica usanza di regalare, a fine anno, una scarsella (la tipica borsa per conservare monete) colma di lenticchie. L'augurio era che ciascuno chicco si trasformasse in moneta, rendendo così ricco e fortunato il destinatario del dono.

Lentils are the seeds of an annual herb native to Asia and the Mediterranean and the botanical name "lens" which relates to the shape of the seeds.



*Le bontà
di nonno Francesco*

Il **Pesto giallo** ha origine da una particolare ricetta con alla base la zucca gialla. Viene chiamato pesto perchè la ricetta ed il modo di lavorazione sono molto simili alla lavorazione del pesto al basilico tradizionale. Il risultato di questa fantasiosa ricetta è una crema dai molteplici utilizzi che grazie alle spezie utilizzate farà ricordare i piatti elaborati in terre lontane. Infatti oltre ad essere utilizzata per condire la pasta è ottimo sulle bruschette. Può inoltre essere un'ottima base per la preparazione, aggiungendolo in cottura, di carni bianche, che assorbono a piena il sapore di questo pesto trasformando una semplice ricetta in una ricetta etnica e ricercata. È ottimo per esaltare le vellutate di verdura.

The **yellow pesto** originates from an ancient recipe using yellow pumpkins as a base and various herbs are added to develop a wonderful flavour. It is ideal for toast but can also be used as a sauce to add flavour to many basic recipes.



pesto giallo

pesto giallo biologico (crema zucca e curry)
organic yellow pesto (pumpkin and curry cream)

g 130 - **cod. 4001013** (master 12 pz)

Le salse e le creme. vellutate sensazioni.

sauses and creams velvety sensations.



pesto verde

pesto verde in olio extravergine d'oliva
organic basil pesto in extra virgin olive oil

g 130 - **cod. 4001014** (master 12 pz)





Pesto ROSSO

Pesto Rosso in olio Extravergine d'oliva
organic red Pesto in extra virgin olive oil

g 130 - **cod. 4001015** (master 12 pz)



salsa di noci

salsa di noci all'olio Extravergine d'oliva
walnuts sauce in extra virgin olive oil

g 135 - **cod. 4001009** (master 12 pz)



Il **Pesto rosso** ha origine da una particolare ricetta con alla base il pomodoro. La ricetta in realtà è una rivisitazione della ricetta del pesto verde ma la diversa materia prima (il pomodoro) ne travolge completamente il sapore. Vengono utilizzati solo i migliori pomodori che vengono accuratamente scelti e poi seccati al sole. È un prodotto dal sapore deciso ma armonioso, pronto per essere degustato sia sulla pasta che sulle bruschette o sui crostini. Inoltre grazie alla sua versatilità, si abbina anche benissimo alle carni bianche ed è ottimo da utilizzare nella preparazione di carni ripiene. Un consiglio: nell'utilizzarlo per la preparazione della pasta diluirlo con un po' di acqua di cottura, unirlo alla pasta scolata e mescolare bene. Saranno necessari circa due cucchiaini di prodotto per persona. Se si desidera, aggiungere un filo di olio extravergine d'oliva Mostolio a crudo.

The salsa originates from a special tomato based recipe; these tomatoes having been grown in our fields in Alba and also in the Langhe Hills. It offers a strong but balanced flavour and the organic **red pesto** is the perfect companion for bruschetta, crostini or pasta. It is also ideal for boiled meats and good when used as a sauce for stuffing.

I sughi. Ricette a Ritmo di salsa.

The sauces. recipes to the rythm of sauce.



È un prodotto unico della buona terra italiana, sapientemente confezionato in due formati **per la gioia della massaia e per la delizia del nostro palato**. Ogni frutto è stato selezionato e raccolto a mano. Il trattamento artigianale a cui è stato sottoposto insieme al colore ed al sapore lo rendono paragonabile al sole che lo ha maturato.

This is an Italian speciality offered in two different sizes and **ideally suited for all tastes**. Tomatoes are carefully selected and gathered by hand which is all part of the preparation that makes the product so enjoyable.

Passata di Pomodoro

salsa di pomodoro
Tomato sauce

g 280 - **cod. 4008009** (master 6 pz)

*Le bontà
di nonno Francesco*





sugo all'Arrabbiata

"Arrabbiata" sauce

g 300 - **cod. 4008012**
(master 6 pz)



sugo ai Funghi Porcini

porcini mushrooms sauce

g 215 - **cod. 4008002** (master 6 pz)

Ingredienti semplici e genuini per trasmettere al palato **sensazioni e sapori tipicamente italiani**: il gusto e i profumi del bosco nel sugo ai funghi porcini, l'eccitante pizzicore del peperoncino nella classicissima arrabbiata e la sapiente tradizione ligure cocentrata in 180 grammi di bontà. Ideali per un primo piatto veloce e gustoso.

These sugos contain genuine and simple ingredients that are **typical of Italy and offer great tastes**. Ideal for first courses and appetisers.

SALSA
Rhythm

il miele. dolcezza secondo natura.

honey. sweetness by nature.



miele di Acacia

Acacia Honey

g 400 - **cod. 7001012**
(master 6 pz)

È caratterizzato da un colore bianco, dal **sapore leggero**, delicato, cristallizzazione molto lenta. Si presta egregiamente all'alimentazione del lattante in sostituzione dello zucchero con il latte. È il miele più ricercato, e raro, perché il suo gusto è quello più delicato.

This is characterised by its white colour and offers a **light and delicate taste**. It is slowly prepared and offers an excellent substitute to sugar as well as providing a wonderful delicate taste.



miele millefiori

Flowers Honey

g 400 - **cod. 7001011**
(master 6 pz)

Colore ambrato, sapore caratteristico della flora prevalente nella zona di produzione, cristallizzazione irregolare. Viene estratto dai favi alla fine di ogni anno. **Ottimo per tutti gli usi.**

This honey is amber coloured and offers a typical taste of the flowers prevalent in the production area.
It can be used in many ways as a result of its classic taste.





composta di Albicocche

Apricots compote

g 345 - **cod. 7003000**
(master 6 pz)

Tutto il sapore delle **albicocche appena colte**, il profumo ed il colore caldo di questo frutto ricco di vitamine benefiche: un insieme tutto da spalmare e da gustare.

These offer all the flavours of **specially picked apricots** with warm aromas and colours rich in healthy vitamins ideal for spreads.



composta di fragole

strawberries compote

g 345 - **cod. 7003001**
(master 6 pz)

L'allegria e la freschezza delle fragole, il profumo ed il **sapore della primavera** condensati in una composta dal colore vivo e naturale tipico di questo frutto. Una festa per tutti, grandi e piccoli!

Offering the **wonderful fresh flavours** and aromas of strawberries and condensed in a compote with a wonderful colour always associated with this fruit.

Le marmellate.
gusto da spalmare.

the compotes. spreadable taste.

*Fruit
Delight*

*Le bontà
di nonno Francesco*



crema di marroni

chestnut spread

g 345 - **cod. 7003002** (master 6 pz)

Il **sapore ed il colore del bosco d'autunno**, il gusto dolce e vellutato della castagna racchiusi in questa delicata composta. Spalmabilissima, si lascia assaporare anche al cucchiaino; gustata in compagnia ci regala lo spirito di una allegra castagnata.

Offering the **flavours and colours of autumn woods** the sweet velvet taste of chestnuts captured in a delicate compote and very easy to spread.



I dolci. È qui la festa?

sweet things. is the party here?

Durante le giornate oziose e solari dei soggiorni gardesani, i patrizi romani usavano gustare un delizioso dolce che offrivano **nelle migliori occasioni**. Questo dolce di nome "offa" divenne un segno di amicizia, un dono, una promessa. Offritela anche voi, come squisito ricordo del lago più bello d'Italia.

During lazy and sunny days on lake Garda, Roman nobles used to enjoy and taste a delicious sweet thing offered only **during the best occasions**. This cake called OFFA became a sign of friendship, a gift, a promise. You as well, hand it around... as a delicious memory from the most beautiful lake in Italy.

scatola regalo "La migliore"

cod. 5551002

*(I prodotti possono variare a seconda della richiesta
The products can be change on request)*

Offella del Garda, un dolce nuovo dal sapore antico.

La preparano i maestri pasticceri con abilità' sopraffina sulla base di una ricetta storica perchè il nome "offella" deriva da offa, focaccia dolce specialità del Garda Sara' un ricordo, il più squisito, delle meravigliose giornate trascorse tra il sole e i colori del lago più bello.

Offella from Garda, a new cake with an ancient taste. Master confectioners prepare it with extraordinary ability on the basis of an old recipe: the name "offella" derives from word "offa", a cake which is a specialty of Garda. It will be the sweetest memory of the marvellous days spent in the sun and among the colours of the nicest lake.



offella pandorata

traditional offella

gr 750 - **cod. 8005071** (master 6 pz)



offella tradizionale mandorlata

traditional Almond-covered offella

gr 750 - **cod. 8005069** (master 6 pz)



offella farcita con crema all'Arancia

offella filled with orange cream

gr 750 - **cod. 8005070** (master 6 pz)



offella Farcita con crema al pistacchio verde di Bronte DOP

offella filled with pistachio verde di Bronte cream

kg 1100 - **cod. 8005075** (master 6 pz)

Scatola regalo - Gift box



offella Pandorata

traditional offella

gr 750 - **cod. 8005072** (master 6 pz)

Scatola regalo - Gift box

offella Pandorata

traditional offella

gr 750 - **cod. 8005065** (master 6 pz)

Incartato a mano - Handcrafted



offella Farcita con crema all'Arancia

offella filled with orange cream

gr 750 - **cod. 8005067** (master 6 pz)

Incartato a mano - Handcrafted





offella tradizionale mandorlata

traditional Almond-covered offella

gr 750 - **cod. 8005073** (master 6 pz)

Scatola regalo - Gift box



offella farcita con crema all'Arancia

offella filled with orange cream

gr 750 - **cod. 8005074** (master 6 pz)

Scatola regalo - Gift box

**I dolci.
È qui la festa?**

sweet things. is the party here?

offella tradizionale mandorlata

traditional Almond-covered offella

gr 750 - **cod. 8005068** (master 6 pz)

Incartato a mano - Handcrafted

happy
DAY





Le confezioni regalo. La vostra selezione naturale.

La qualità e la varietà dei prodotti Venturelli li rendono naturale scelta per regali nelle occasioni importanti. La cura, la raffinatezza e la continua ricerca nella confezione sono un nostro orgoglio; le occasioni hanno creato l'esigenza da noi espressa con le confezioni regalo, vere e proprie raccolte, per chi le riceve, di stupore ed ammirazione. Gli abbinamenti proposti sono solo una parte di quelli previsti ed inoltre c'è la massima disponibilità ad aderire alle vostre richieste. Tali scelte gratificano chi le dona con il convincimento di aver avuto l'intuizione giusta e chi le riceve perchè si sente onorato di tale e tanta attenzione.

scatola regalo "i sapori del campo"

cod. 5551005

*(I prodotti possono variare a seconda della richiesta
The products can be change on request)*

Quality and variety of Venturelli products make them a natural choice for gifts on important occasions. The care, the quality and the continuous research in the packaging are our pride. Occasions have created the need expressed by us with gift boxes, for who receive them, of amazement and admiration. The offert combinations are only a part of those provided and there is the availability to change with your requests.

scatola regalo "il salatissimo"

cod. 5551004

(I prodotti possono variare a seconda della richiesta
The products can be change on request)





Le confezioni regalo.
La vostra selezione naturale.

scatola regalo
"Al Frantoio"

cod. 5551003

*(I prodotti possono variare a seconda della richiesta
The products can be change on request)*



cesto regalo "I segreti del gourmet"

cod. 5551007

*(I prodotti possono variare a seconda della richiesta
The products can be change on request)*

cesto regalo "Buongustaio"

cod. 5551008

*(I prodotti possono variare
a seconda della richiesta
The products can be
change on request)*





Le confezioni regalo.
La vostra selezione naturale.

scatola regalo
"il dolcissimo"

cod. 5551006

*(I prodotti possono variare a seconda della richiesta
The products can be change on request)*

happy
DAY





bontà
made in

Nati per Fare
La differenza.

we're born to make a difference.

ITALY

www.venturelli-italia.it



crea srl

Via Nazionale, 68
25080 Raffa di Puegnago
del Garda (BS) Italy

Tel. +39 0365 55 42 61
Fax +39 0365 55 41 95
info@venturelli-italia.it

www.venturelli-italia.it