



AMANTE

— CHOCOLATIER —

Amante to belgijskie praliny i trufle wyrabiane ręcznie ze składników najwyższej jakości. Produkowane są w małej rodzinnej manufakturze, dlatego te słodkie dzieła sztuki zadowolą nawet wytrawnego znawcę czekolady.

Nie bez znaczenia są też opakowania, które tworzymy z prawdziwą dbałością o szczegóły. Na życzenie klienta zrobimy bombonierkę w dowolnym rozmiarze i kolorze, a na wieczku, wstążce lub bileciku umieścimy dowolne hasło lub logo.



1. Brugia

Bombonierka z obwolutą,
dostępna w 3 rozmiarach.

S 9 pralin (125 g), 17,5 x 17,5 x 4 cm

M 16 pralin (220 g), 21 x 21 x 4 cm

L 25 pralin (310 g), 25 x 25 x 4 cm



2. Quatro

Eleganckie pudełko z czterema okienkami
w świątecznych kształtach zawierające
4 rodzaje czekolad.

4 czekolady (140 g), 20 x 20 cm



3. Rondo

Bombonierka z okrągłym okienkiem
zawierająca 9 pralin

9 pralin (125 g) 13 x 13,5 x 3,5 cm

4. Liege de Lux

Bombonierka z okienkiem i elegancką obwolutą zawierająca 9 pralin lub truflii.

9 pralin (125 g), 16,5 x 16,5 x 3 cm



5. Walonia

Rozkładana bombonierka z wsuwaną obwolutą, której kształt może być dostosowany do indywidualnych potrzeb klienta. Możliwość zaprojektowania obwoluty w kształcie logo.

9 pralin (125 g), 13 x 15 x 3 cm

6. Owoce w czekoladzie Trio

Stojące pudełeczko z okrągłymi okienkami, którego zawartość stanowią trzy rodzaje owoców w czekoladzie.

Owoce w czekoladzie (300 g), 16 x 19 x 4 cm



7. Charleroi

Bombonierka z truflami w różnych smakach lub tradycyjnymi pralinami, dostępna w 2 rozmiarach.

S 9 pralin lub 9 truflí (125 g), 17,5 x 17,5 x 4 cm

M 16 pralin lub 16 truflí (220 g), 21 x 21 x 4 cm





8. Liege

Bombonierka z okienkiem zawierająca praliny lub trufle, dostępna w 6 rozmiarach.

- „3” 3 praliny (45 g), 15 x 7 x 3 cm
- „4” 4 praliny (60 g), 12 x 12 x 3 cm
- „6” 6 pralin (90 g), 16,5 x 12 x 3 cm
- „9” 9 pralin (125 g), 16,5 x 16,5 x 3 cm
- „16” 16 pralin (220 g), 20 x 20 x 3 cm
- „25” 25 pralin (310 g), 24,5 x 24,5 x 3 cm

9. Antwerpia

Duża elegancka bombonierka z wieczkiem zawierająca 25 pralin.

25 pralin (310 g), 23,5 x 23,5 x 5,5 cm



10. Roeselare

Bombonierka z wsuwaną obwolutą z okienkiem, idealnym do zamieszczenia personalizowanej kartki z życzeniami.

9 pralin (125 g), 16 x 16 x 3,5 cm

15 pralin (210g), 24 x 16 x 3,5 cm



11. Flandria

Podłużna, wysuwana bombonierka z okienkiem, której zawartość stanowi 6 pralin.

6 pralin (90 g), 27 x 7 x 3 cm



12. Balotynka

Tradycyjne pudełeczko z pralinami lub truflami dostępne w 3 rozmiarach i standardowo 5 kolorach (białym, złotym, srebrnym, czarnym, czerwonym).

S 6 pralin (90 g), 11 x 6,5 x 3,5 cm

M 14 pralin (200 g), 12 x 6,5 x 5,5 cm

L 22 pralin (300 g), 13,5 x 7,5 x 6 cm

13. Czekolada Solo

Pudełeczko z okienkiem, którego zawartość stanowi czekolada z dodatkami.

Czekolada (90 g), 15 x 15 cm



14. Owoce w czekoladzie Solo

Pudełeczko z okienkiem, którego zawartość stanowią owoce w czekoladzie.

Owoce w czekoladzie (100 g), 12 x 17,5 x 4,5 cm



15. Blister

Podłużne pudełeczko z przeźroczystą wsuwką wypełnione pralinami, truflami lub pralinami ze szlachetnymi alkoholami. Dostępne w 4 rozmiarach i standardowo w 2 kolorach (złoty i srebrny).

- „1” 1 pralina (15 g), 4 x 3 x 3 cm
- „2” 2 praliny lub truflę (30 g), 7,5 x 3 x 3 cm
- „3” 3 praliny lub truflę (45 g), 11,5 x 3 x 3 cm
3 likiery alkoholowe (45 g)
- „6” 6 pralin lub truflę (90 g), 21,5 x 3 x 3 cm
6 likierów alkoholowych (90 g)

16. Liege Book

Bombonierka z okienkiem zamknięta w książeczce, doskonale nadaje się do wysyłki. Kieszonka po wewnętrznej stronie okładki to miejsce na wizytówkę, kartkę z życzeniami lub podziękowanie. Bombonierka dostępna w 4 rozmiarach.

- „3” 3 praliny (45 g), 15 x 7,5 x 3,5 cm
- „4” 4 praliny (60 g), 12,5 x 12 x 3,5 cm
- „6” 6 pralin (90 g), 12,5 x 16,5 x 3,5 cm
- „9” 9 pralin (125 g), 17 x 16,5 x 3,5 cm



17. Praliny z likierami

Elegancka ażurowa skrzyneczka zawierająca praliny z likierami.

18 pralin (240 g), 22 x 15 x 3,5 cm





18. Praliny z piwem

Elegancka mała drewniana skrzyneczka z możliwością personalizacji wieczka zawierająca oryginalne praliny z piwem.

16 pralin z piwem (200 g), 12 x 8 x 6 cm

19. Dinant

Eleganckie małe pudełeczko zawierające 1 pralinę.

1 pralina (15 g), 3,5 x 3,5 x 3,5 cm





20. Amante Box

Urocze pudełeczko na 2 praliny.

2 praliny lub 2 trufle (30 g), 4 x 6 x 7,5 cm



21. Brugia Mini

Pudełeczko zawierające 4 praliny bądź trufle.

4 praliny (60 g), 8 x 8 x 3 cm

4 trufle (60 g), 8 x 8 x 3 cm

22. Liege Premium

Elegancka bombonierka z okienkiem oraz z oryginalną obwolutą, zawierająca 16 pralin.

16 pralin (220 g), 20 x 20 cm



23. Binche

Bombonierka sześciokątna zawierająca 6 pralin z obwolutą, której kształt może być dostosowany do indywidualnych potrzeb klienta. Możliwość zaprojektowania obwoluty w kształcie logo.

6 pralin, (90 g), 11,5 x 11,5 cm



24. Gandawa

Szkatułka z bielonego drewna składająca się z dwóch poziomów i zawierająca praliny lub mix pralin i trufl.

M 12 pralin (180 g),

L 24 praliny lub 12 pralin i 12 trufl (330 g) (dwa poziomy),
15 x 11,5 x 8,5 cm



25

25. Brussel

Drewniane okrągłe pudełeczko wypełnione pralinami lub truflami, dostępne w 3 rozmiarach.

S 6 pralin (90 g), Ø 10 cm

M 8 pralin (120 g), Ø 12 cm

L 12 pralin (180 g), Ø 14 cm

Naszą misją jest sprostanie Państwa oczekiwaniom. W katalogu zaprezentowane zostały jedynie propozycje opakowań, które nie wyczerpują w pełni naszych twórczych możliwości. Z niecierpliwością zatem czekamy na kolejne wyzwania. Możemy obiecać, że zaprojektowane opakowanie będzie spójne z wizerunkiem Państwa firmy oraz adekwatne do okazji i budżetu. Nasze indywidualne podejście realizujemy na wiele sposobów:



Opakowanie:

Każde pudełko i bombonierkę możemy przygotować w rozmiarze i kolorze dostosowanym do potrzeb Klienta. W efekcie otrzymają Państwo opakowanie „szyte na miarę”, które na pewno zachwyci i pozytywnie zaskoczy obdarowanych.

Karnecik:

Drukowane karneciki możemy umieścić wewnątrz opakowania lub przywiązać na wstążce. Funkcjonująca od wieków forma karneciku pozwala na ocieplenie i spersonalizowanie dedykowanego prezentu.





Grawerowanie:

Opakowanie drewniane znakujemy laserem. Ta precyzyjna metoda pozwala nanieść na pudełko nie tylko logo, ale również życzenia czy też inne efektowne dekoracje.

Wstążka:

Proponujemy atlasowe wstążki, idealne do znakowania metodą sublimacji, dającą możliwość nadruku w pełnej kolorystyce pod Pantone. Inną alternatywą są efektowne taśmy rypsowe, na których logo w jednym kolorze наносimy metodą sitodruku. Elegancka wstążka to doskonałe uzupełnienie każdego opakowania.





Tłoczenie:

Na bombonierkach i balotynkach możemy wytłoczyć dowolne logo czy też grafikę w wersji „na sucho” lub z użyciem folii. Hot stamping pomoże wyczarować prawdziwe dzieła sztuki.

Obwoluta:

Wykonana z ozdobnego kartonu obwoluta stanowi doskonałą alternatywę dla nowego wzoru opakowania. Jest to sposób mniej kosztowny, a nadal dający szerokie możliwości nadania upominkom indywidualnego charakteru.



Hennessy

KONIAK Nr 1 NA ŚWIECIE

Ponadczasowa, pełna energii kompozycja sprawia, że właśnie Hennessy Very Special jest najpopularniejszym i najczęściej kupowanym koniakiem na świecie. Trunek ten jest kwintesencją Domu Hennessy, a na jego wyjątkowość składa się unikalna kompozycja ponad 40 eaux-de-vie (destylatów winogronowych) dojrzewających do 8 lat wyłącznie w beczkach z dębu z regionu Limusin.

Hennessy Very Spacial charakteryzuje się bogatym, orzeźwiającym smakiem, z nutami drewna, orzecha laskowego i wanilii. W ustach wyraźnie ujawnia silny smak prażonych migdałów i świeże, żywe nuty gronowe. Paleta zapachowa łączy intensywny owocowy aromat z przyjemnymi akcentami dębowymi.

Doskonały do picia na lodzie jak i do mieszania w koktajlach - cieszy się olbrzymim powodzeniem w klubach i barach na całym świecie.

Misja Domu Hennessy jest niezmienna od 1765 roku: stworzyć koniak idealny. To wymaga wiedzy, pieczołowitości i konsekwencji, które towarzyszą ósmemu już pokoleniu rodziny Hennessy.





Dolci to marka delikatesowych zestawów upominkowych, komponowanych wyłącznie z najwyższej jakości, cenionych na rynku marek słodczy i produktów gourmet food oraz mocnych alkoholi i specjalnie wyselekcjonowanych win.

Poszukiwanie tych niecodziennych produktów zajęło nam wiele czasu, ale chcieliśmy, aby obdarowany otrzymał coś niecodziennego, czego nie kupi w sklepie za rogiem.

Nasze zestawy również są pięknie zapakowane w dobrane kolorystycznie pudełka, które także brandujemy. Komponujemy również zestawy na indywidualne zamówienie naszych Klientów, ze wskazaniem charakteru zestawu, koloru lub budżetu.



Nº 1

- Castillo de Almansa Reserva. Czerwone wino hiszpańskie. Dojrzałe, aromatyczne i pełne w smaku, z lekką nutą drewna. Leżakowane 12 miesięcy w amerykańskich i francuskich beczkach.
- Bombonierka Walonia z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.
- Owoce w czekoladzie w eleganckim pudełeczku.
- Czekolada Solo z pistacjami.
- Czekoladowa gwiazdka z cukrową posypką.
- Włoskie trufle pralinowe Antica Torroneria Piemontese.



Nº 2

- Malinowa czekolada na gorąco Pizca de Mudno.
- Czekolada mleczna z orzechami laskowymi Mathilde, idelana do naleśników i gofrów.
- Czekoladowa choinka z cukrową posypką.
- Owoce w czekoladzie Solo.
- Włoskie pralinki Antica Torroneria Piemontese.





Nº 3

- **Touriga Nacional & Syrah 2009.** Hiszpańskie czerwone wino o głębokim granatowym kolorze. W winie dominują złożone aromaty gorzkiej czekolady, dojrzałych czerwonych owoców z delikatną nutą mięty. Dojrzewało w beczkach przez 12 miesięcy i w butelkach 8 miesięcy.
- Włoski makaron spaghetti o smaku pepperoni.
- Salame di Parma, włoskie salami z La Fattoria di Parma.
- Dżem pomidorowy Prisca, idelany jako sos do deserów, ale również do serów, takich jak mozzarella czy też ricotta.
- Tradycyjna sycylijska czekolada z pepperoni Antica Dolceria Rizza, powstała poprzez rozdrobnienie wałkiem na kamieniu wypalonych wcześniej na specjalnym urządzeniu ziaren kakaowca, a następnie wzbogaceniu jej odpowiednimi dodatkami. Czekolada, której produkcja sięga roku 1935, ma kolor ciemnoczarny z brązowymi odcieniami. Jej oryginalna produkcja zapewnia walory smakowe i jakościowe nawet w bardzo wysokich temperaturach.
- Włoskie białe trufle Antica Torroneria Piemontese.

Nº 4

- Bombonierka z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.
- Owoce w czekoladzie Solo.
- Dżem wiśniowy Prisca idelany jako sos do deserów, ale również wykwintnych kanapek z pasztetem.
- Włoskie trufle z orzechów laskowych Antica Torroneria Piemontese.
- Czekoladowa gwiazdka z cukrową posypką.





Nº 5



- „Noc Konfederatów”, czyli 40-procentowa wódka będąca połączeniem najwyższej jakości spirytusu zbożowego oraz zielonych owoców orzecha włoskiego i karmelu. Ma przyjemny, delikatny, wytrawny smak oraz niezwykle intrygujący, czarny, głęboki kolor.
- Pizca del Mundo, grubo mielona kawa z Etiopii, ze spółdzielni Oromia Coffee Farmers.
- Czekolada gorzka (72%) miętowa Seead & Bean, która powstaje poprzez wydobycie czystego olejku z ekologicznej mięty i zmieszanie go z najlepszej jakości kakao trinitario z Dominikany.
- Orzeszki w polewie czekoladowej Antica Torroneria Piemontese.
- Gwiazdki z mlecznej oraz białej czekolady podane w ozdobnym plastikowym pudełeczku w kształcie gwiazdki.



Nº 6

- Wino Finca El Encinal. Czerwone wytrawne wino hiszpańskie. Pachnie dojrzałymi owocami i przyprawami, z nutą drewna cedrowego w tle.
- Bombonierka Flandria z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.



Nº 7



- Terra Grande Crianza. Hiszpańskie czerwone wino wytrawne, powstałe ze szczepów Monastrell, Garnacha Tintorera i Cabernet. Intensywny smak owoców doskonale komponuje się z nutami beczkowego drewna.
- Tradycyjna sycylijska czekolada Antica Dolceria Rizza, powstała poprzez rozdrobnienie wałkiem na kamieniu wypalonych wcześniej na specjalnym urządzeniu ziaren kakaowca, a następnie wzbogaceniu jej odpowiednimi dodatkami. Czekolada, której produkcja sięga roku 1935, ma kolor ciemnoczarny z brązowymi odcieniami. Jej oryginalna produkcja zapewnia walory smakowe i jakościowe nawet w bardzo wysokich temperaturach.
- Herbata Dammann Carcadet Fragola (100 g) to mieszanka kwiatów hibiskusa, skórki z dzikiej róży, kawałków jabłka i płatków kwiatów, które zostały wzbogacone aromatami rabarbaru, truskawki i poziomki.
- Bombonierka Liege z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.
- Ozdobna świeczka z motywem bożonarodzeniowym.

N^o 8

- Tartaletki czekoladowe z karmelem Bonne Maman.
- Ciastka z czekoladą i orzechami laskowymi Bonne Maman.
- Powidła figowe Bonne Maman.
- Gwiazdki z mlecznej oraz białej czekolady podane w ozdobnym plastikowym pudełeczku w kształcie kuli.
- Czekoladowa gwiazdka z cukrową posypką.



Nº 9

- Audaz Red 2014. Portugalskie czerwone wino o fioletowej barwie z rubinowymi akcentami. Bukiet zdominowany przez dojrzałe czerwone owoce. Na podniebieniu czuć delikatny posmak owoców leśnych i wiśni, podparty subtelnym, lecz pikantnym smakiem tanin.
- Bombonierka Binche z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.
- Czekolada Solo.
- Herbata czarna Szkocka Whisky Coco&Co.
- Włoskie trufle stracciatella Antica Torroneria Piemontese.
- Włoskie ciemne trufle z orzechami laskowymi Antica Torroneria Piemontese.





Nº 10

- Terra Grande Crianza. Hiszpańskie czerwone wino wytrawne o intensywnym smaku owoców, który doskonale komponuje się z nutami beczkowego drewna.
- Czarna herbata premium Chelton.
- Balotynka z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.
- Czekoladowa gwiazdka z cukrową posypką.



Nº 11

- Terra Grande Syrah. Hiszpańskie czerwone wino leżakowane przez 6 miesięcy w beczkach z dębu amerykańskiego.
- Herbata Dammann Earl Grey Yin Zhen z płatkami bławatka i dodatkiem olejku cytrusowego.
- Konfitura do herbaty Darjeeling Tea Jelly Dammann.
- Ciemna czekolada (Madagaskar 64%) Valrhona, której tradycja sięga 1922 roku.
- Włoskie trufle stracciatella Antica Torroneria Piemontese.
- Zaparzacze do herbaty z miniaturą puszek herbaty Dammann.

Nº 12

- Piqueras 100 Anos. Hiszpańskie czerwone wino o ciemnym rubinowym kolorze i intensywnym złożonym bukacie świeżych i suszonych śliwek oraz pieczonej papryki. Owoce do wyrobu tego wina zostały ręcznie zebrane i przebrane. Każdy ze szczepów produkowany osobno, dojrzewał przez 15 miesięcy w dębowych beczkach i 2 lata w butelkach.
- Balotynka z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.
- Włoski nugat z orzechami laskowymi Antica Torroneria Piemontese.
- Kawa Pur Colombie.
- Ocet balsamiczny Due Vittorie.



Nº 13

- Royal Reserva. Czerwone wino hiszpańskie o intensywnym rubinowym kolorze i o równie intensywnym żywicznym i pikantnym zapachu.
- Bombonierka Flandria z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.
- Włoskie ciasteczka Antica Torroneria Piemontese.
- Powidła pomarańczowe Antiqua Sicilia.
- Włoskie ciemne truflę z orzechami laskowymi Antica Torroneria Piemontese.





N° 14

- Nalewka z pigwy Stefan Skwierawski.
- Pierniki nadziewane w białej czekoladzie Kopernik.
- Konfitura z opuncji Antica Sicilia.
- Włoskie praliny Antica Torroneria Piemontese.
- Czekoladowa gwiazdka z cukrową posypką.



N° 15

- Castello di Gabbiano La Braja. Włoskie czerwone wytrawne wino o intensywnym rubinowym kolorze z odcieniem fioleto z owocowym bukietem.
- Hiszpańskie oliwki Gordal o smaku anchois La Chinata.
- Pikantny sos Brava z oliwą z oliwek virgen extra La Chinata.
- Włoski makaron linguine Pasta Vera.
- Tradycyjna sycylijska czekolada 70% Ecuador. Antica Dolceria Rizza, powstała poprzez rozdrobnienie walcem na kamieniu wypalonych wcześniej na specjalnym urządzeniu ziaren kakaowca, a następnie wzbogaceniu jej odpowiednimi dodatkami. Czekolada, której produkcja sięga roku 1935, ma kolor ciemnoczarny z brązowymi odcieniami. Jej oryginalna produkcja zapewnia walory smakowe i jakościowe nawet w bardzo wysokich temperaturach.
- Włoskie praliny Antica Torroneria Piemontese.



N^o 16

- El Tiempo que nos une. Hiszpańskie młode czerwono wino (100% Merlot), w którym nuty wiśni i malin łączą się z nutami śliwki.
- „Kawadratowy” w kształcie makaron spaghetti z włoskiej manufaktury La Molisana istniejącej od 1912 roku.
- Włoska oliwa extra vergin Camolio, produkowana na rodzinnej farmie na Sycylii.
- Tradycyjna sycylijska czekolada z pistacjami Antica Dolceria Rizza, powstała poprzez rozdrobnienie wałkiem na kamieniu wypalonych wcześniej na specjalnym urządzeniu ziaren kakaowca, a następnie wzbogaceniu jej odpowiednimi dodatkami. Czekolada, której produkcja sięga roku 1935, ma kolor ciemnoczarny z brązowymi odcieniami. Jej oryginalna produkcja zapewnia walory smakowe i jakościowe nawet w bardzo wysokich temperaturach.
- Pasta oliwkowo-kaparowa Mathilde.

Nº 17

- Remordimiento Red 2013. Hiszpańskie czerwone wino. Perfekcyjne połączenie odmian, oferujące aromaty dymu i wędzenia, ciekawie podkreślone przez balsamiczno-owocowe nuty. Trzymiesięczne leżakowanie w dębowych beczkach zaowocowało świeżością, mocą i energią w smaku.
- Włoskie trufle z ciemnej czekolady bez dodatku cukru Antica Torroneria Piemontese.
- Czekoladowa gwiazdka z cukrową posypką.
- Gwiazdki z mlecznej oraz białej czekolady podane w ozdobnym plastikowym pudełeczku w kształcie gwiazdki.
- Czekolada mleczna z cynamonowymi herbatnikami Speculos Mathilde.





Nº 18

- Valcanto Monastrell 2011. Hiszpańskie czerwone wino o głębokim owocowym smaku. To unikatowe wino ma w sobie nuty drewna dębowego i pozostawia pełny, przyjemny finisz. Leżakowane przez 6 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego.
- Czekoladowe founde z ciemnej czekolady z karmelizowanymi pomarańczami Mathilde.
- Balotynka z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.
- Tradycyjna sycylijska czekolada z migdałami Antica Dolceria Rizza, powstała poprzez rozdrobnienie wałkiem na kamieniu wypalonych wcześniej na specjalnym urządzeniu ziaren kakaowca, a następnie wzbogaceniu jej odpowiednimi dodatkami. Czekolada, której produkcja sięga roku 1935, ma kolor ciemnoczarny z brązowymi odcieniami. Jej oryginalna produkcja zapewnia walory smakowe i jakościowe nawet w bardzo wysokich temperaturach.
- Czekoladowe serce z migdałami.
- Włoskie trufle gianduja Antica Torroneria Piemontese.

Nº 19

- Irlandzki likier Bailey's.
- Kakao alkalizowane Esperanza Pizca del Mudno. Kakao jest przygotowane w stylu holenderskim (alkalizowane), dzięki czemu jest mniej kwaśne i gorzkie, ma też bardziej wyrazisty kolor i lepiej się rozpuszcza w wodzie.
- Serca piernikowe w deserowej polewie Kopernik.
- Gorzka czekolada z pomarańczami hiszpańskiej marki Vicens, istniejącej na rynku od 1775 r.
- Włoskie trufle gianduja Antica Torroneria Piemontese.
- Czekolada mleczna z karmelem i solą, czekolada mleczna z orzechami laskowymi Mathilde.





N^o 20

- Todo Sobre Mi Chardonnay 2014. Hiszpańskie białe wino o intensywnych aromatach jabłka, brzoskwiń i ananasa. Orzeźwiające i delikatne na podniebieniu. Kolor blado-żółty z żywymi, zielonymi odcieniami.
- Wysokojakościowa herbata cejlońska przyprawiona cynamonem, wanilią i delikatnym kwiatem nagietka Regalo.
- Czekolada gorzka 58% z ziarnami kawy Seead & Bean z dominikańskiego kakao trinitario zmieszana z doskonałą peruwiańską kawą uprawianą u podnóża Andów przez kooperatywę Cecovasa.
- Balotynka z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.
- Gwiazdki z mlecznej oraz białej czekolady podane w ozdobnym plastikowym pudełeczku w kształcie choinki.
- Czekolada mleczna z cynamonowymi herbatnikami Speculos Mathilde, oraz czekolada z pomarańczą Mathilde.

Nº 21

- Rum Zacapa. Wysokojakościowy rum klasy premium, który został stworzony w 1976 roku dla uczczenia setnej rocznicy powstania miasta o tej samej nazwie znajdującego się we wschodniej Gwatemali.
- Włoskie salami Terre Della Bassa.
- Tradycyjne wytrawne włoskie ciasteczka z cytryną i pieprzem Tarall'oro.
- Czekoladowa choinka z migdałami.
- Włoskie trufle amaretto Antica Torroneria Piemontese.





N° 22

- „Noc Konfederatów”, czyli 40-procentowa wódka będąca połączeniem najwyższej jakości spirytusu zbożowego oraz zielonych owoców orzecha włoskiego i karmelu. Ma przyjemny, delikatny, wytrawny smak oraz niezwykle intrygujący, czarny, głęboki kolor.
- Włoskie salami Strolghino podane na drewnianej desce z La Fattoria di Parma.
- Włoski kremowy smalec z warzywami przygotowywany według tradycyjnej receptury z La Fattoria di Parma.
- Hiszpański sos Romesco z Tarragony z oliwy z oliwek La Chinata.
- Hiszpańskie krakersy La Chinata.
- Włoskie trufle gianduja Antica Torroneria Piemontese.

N° 23

- Likier Sheridan's (0,7 l).
- Bombonierka Charleroi z recznie robionymi belgijskimi truflami Amante.
- Włoskie trufle stracciatella i amaretto Antica Torroneria Piemontese.
- Herbata Earl Grey Wilkin & Son.





Nº 24

- Johnnie Walker Red Label (0,7 l).
- Bombonierka Flandria z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.



Nº 25

- Johnnie Walker Black Label (0,7 l).
- Hiszpańskie krakersy w kształcie małych bochenków chleba z oliwą z oliwek La Chinata.
- Hiszpański sos Romesco z Tarragony z oliwy z oliwek La Chinata.
- Hiszpański vinegret z mięszem z owoców passiflory La Chinata.
- Włoskie trufle gianduia Antica Torroneria Piemontese.



N° 26

- 12-letnia Single Malt Scotch Whiskey Singleton (0,7 l).
- Balotynka z ręcznie robionymi belgijskimi pralinami Amante.
- Blister z ręcznie robionymi belgijskimi truflami Amante.
- Herbata le voi de Chai.

Nº 27

- Jack Daniels 0,70 l
- Czekolada deserowa Folkowe meczyje
- Herbata czarna z gruszkami i miodem
- Tradycyjne krówki
- Białe i brązowy cukier w kryształkach
- Kostki do whisky





N° 28

- Nalewka żurawinowa.
- Herbata czarna z jagodami.
- Tradycyjne krówki.
- Czekolada ze słonecznikiem Folkowe mecyje.
- Konfitura z wiśni Fimaro.
- Konfitura z pomarańczy Fimaro.
- Ciasteczka z makiem.

Nº 29

- Castillo de Almansa Coleccion. Hiszpańskie czerwone wino o silnym owocowym aromacie i głębokim wiśniowym kolorze.
- Blister z 6 ręcznie robionymi belgijskimi pralinami i truflami Amante





N° 30

- Di Giovanna Gerbino Rosso. Czerwone sycylijskie wino o wyczuwalnym aromacie jeżyn, śliwek i pikantnych przypraw podane w eleganckim, białym opakowaniu.

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



Tworzona z genialną przesadą

Dwie rzeczy decydują o finezji, bogactwie smaku 10-letniej Glenmorangie The Original. To konstrukcja najwyższych w Szkocji alembików wydobywających jedynie najbardziej wysublimowane frakcje destylatu, oraz sposób leżakowania w beczkach z amerykańskiego dębu. Dzięki temu zidentyfikowano w niej dziesiątki smaków i aromatów, współtworzących intrygującą kompozycję. W swojej „Biblii whisky” ekspert Jim Murray oddał swoisty hołd temu klasycznemu single malt’owi, pisząc: „Złożoność o najwyższym stopniu złożoności”. I nie zawahał się przyznać jej oceny 94/100, najwyższej wśród whisky tej kategorii.



VINCO

**Świeże, pełne i lekkie w smaku o zdecydowanym, ostrym i głębokim aromacie...
Aromat dymu i wędzenia, podkreślony przez balsamiczno-owocowe nuty...**

Różnorodność i nietuzinkowość bukietów, aromatów i smaków.
To właśnie wyróżnia VINCI - ofertę specjalnie wyselekcjonowanych win niedostępnych na polskim rynku. VINCI to ucieleśnienie pasji do wina - trunku, który niezmiennie zaskakuje i zachwyca smakoszy na całym świecie.

Owoce winnych podróży prezentowane są w tym katalogu oraz
na stronie www.winovinci.pl



1. ACHAVAL FERRER CABERNET SAUVIGNON 2013

Charakter: Kolor rubinowej czerwieni. W nosie i na podniebieniu wyraźne tony śliwki i tytoniu. Wyczuwalne truflowe akcenty, pieprzna kwasowość oraz czerwone owoce. Subtelny, lecz trwały finisz. Taniny wyrafinowane lekko „zakurzone”. Niefiltrowane, obecność osadu. Polecamy dekantację co najmniej godzinę przed podaniem.

Region: Mendoza River, Argentyna

Szczep: 100% Cabernet Sauvignon

2. ACHAVAL FERRER QUIMERA 2010/11/12

Wspaniałe wino robione przez znanego włoskiego enologa Roberto Cipreso.

Charakter: Stonowana rubinowa czerwień. Pełne aromatu kwiatów, czarnej porzeczki, jagody i porzeczkowe-go likieru. Skoncentrowane o dobrze zintegrowanym smaku czarnej porzeczki, likieru i gorzkiej czekolady z tytoniową nutą.

Region: Mendoza River, Argentyna

Szczep: 50% Malbec, 24% Cabernet Franc, 16% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot

3. FINCA BELLA VISTA

Charakter: Żywa, rubinowa czerwień. Pełne wigoru i mocnego aromatu czarnej porzeczki, maliny, fiołków i minerałów. Dobrze zbudowane, garbnikowe, mocno skoncentrowana budowa, jedwabiste wykończenie.

Pochodzenie: Mendoza River, Argentyna

Szczep: 100% Malbec





1. DON JACOBO RED CRAINZA 2011

Charakter: Wino o intensywnym kolorze czerwonej wiśni. Aromat czerwonych owoców i lukrecji. Delikatne nuty dębowego, opiekanego drewna. W smaku czuć wanilie i przyprawy korzenne. Lekki posmak tanin, dobra struktura i długo utrzymujący się smak.

Pochodzenie: Hiszpania

Szczep: 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Mazuelo i Graciano

2. DON JACOBO RED RESERVA 2007

Charakter: Czerwono–rubinowy kolor. Aromat dojrzałych owoców, z nutą przypraw i dębu. Intensywny i dobrze zbalansowany. Elegancki owocowy smak dobrze skomponowany ze zdecydowanym posmakiem tanin, delikatne w ustach.

Pochodzenie: Hiszpania

Szczep: 90% Tempranillo, 10% Garnacha- Mazuelo- Graciano

3. DON JACOBO WHITE 2015

Charakter: Błado–żółty kolor z zielonymi refleksami. Aromat świeżych owoców z tropikalną nutą i kwaskowymi zielonymi jabłkami. Kwiatowe, świeże i pełne wigoru. W smaku delikatne, świeże i eleganckie. Przyjemne w piciu, o dobrej strukturze w ustach. Polecane wegetarianom.

Pochodzenie: Hiszpania

Szczep: Viura 100%

1. CASTILLO de ALMANSA - SELECCION 2008

Charakter: Zdecydowany, ostry i złożony aromat. W smaku świeże, pełne i lekkie. Starzone przez 18 miesięcy w amerykańskich i francuskich beczkach oraz przez 12 miesięcy w butelkach. Kolor intensywnie czerwony o rubinowym odcieniu.

Region: Almansa, Hiszpania

Szczep: Taempranillo, Monastrell, Garnacha, Tintorera i Syrah

2. CASTILLO de ALMANSA - RESERVA 2009

Charakter: Dojrzałe, aromatyczne i pełne smaku wino z lekką nutą drewna, które nadaje mu pewnej dojrzałości. Soczysto-owocowe i pikantne w smaku, o pięknym rubinowym kolorze. Leżakowane przez 12 miesięcy w amerykańskich i francuskich beczkach oraz 10 miesięcy w butelkach.

Region: Almansa, Hiszpania

Szczep: Taempranillo, Monastrell, Garnacha, Tintorera

3. TERRA GRANDE - MONASTRELL 2011

Charakter: Tylko w regionie Almansa robi się takie wina ze śródmnomorskiej odmiany Monastrell: głęboki owocowy smak, kolor, charakterystyczna struktura i gładkość. To unikatowe wino ma w sobie nuty drewna dębowego i pozostawia pełny, przyjemny finisz. Leżakowane przez 6 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego.

Region: Almansa, Hiszpania

Szczep: Monastrell





1. SONSIERRA - FERMENTADO en BARRICA 2013

Charakter: Intensywny aromatyczny i złożony charakter. Delikatne akcenty wypalanego drewna, wanilii i suszonych owoców.

Region: Cantabrian, Hiszpania

Szczep: 100 % Macebo

2. SONSIERRA - WHITE 2013

Charakter: Wyczuwalny aromat białych owoców (gruszki), bananów, z delikatnym kwiatowym akcentem. W ustach zbalansowane o odświeżającej dobrze zintegrowanej kwasowości. Kolor biało-żółty.

Region: Sonsierra, w sercu Rioja Alta, Hiszpania

Szczep: 100 % Viura

3. SONSIERRA - RED 2013

Charakter: Przeważający aromat roślin, połączony z czerwonymi owocami i lukrecją. Dobrze zbudowane i świeże w ustach, o wyjątkowo owocowym finiszu. Kolor wiśniowo-czerwony z odcieniami fioleto.

Region: Sonsierra, w sercu Rioja Alta, Hiszpania

Szczep: 100 % Tempranillo

1. SONSIERRA - CRIANZA 2011

Charakter: Aromaty wanilii i cynamonu zmieszane z dojrzałymi owocami. Gładkie i pełne w ustach. Leżakowane 12 miesięcy w amerykańskich dębowych beczkach typu Bordeaux. Kolor intensywny, rubinowo-czerwony.

Region: Sonsierra, w sercu Rioja Alta, Hiszpania

Szczep: 100 % Tempranillo

2. SONSIERRA - RESERVA 2008

Charakter: Pikantne, balsamiczne nuty o wyjątkowej złożoności. Dojrzałe, czarne owoce oraz odrobina wypalanego drewna. Leżakowane 12 miesięcy w amerykańskich i francuskich dębowych beczkach oraz minimum 24 miesiące w butelkach. Kolor intensywny, rubinowo-czerwony.

Region: Cantabrian, Hiszpania

Szczep: 100 % Tempranillo

3. SONSIERRA - GRAN RESERVA 2006

Charakter: Nuty dojrzałych owoców i rodzynek charakterystyczne dla starych odmian win. Delikatny aromat kakao i śmietany uzupełniany balsamicznym akcentem. Leżakowane 12 miesięcy w amerykańskich i francuskich dębowych beczkach oraz minimum 36 miesięcy w butelkach.

Region: Cantabrian, Hiszpania

Szczep: 100 % Tempranillo





1. TODO SOBRE MÍ

Charakter: Intensywne aromaty jabłka, brzoskwiń i ananasa. Błado-żółty kolor z żywymi, zielonymi odcieniami. Orzeźwiające i delikatne na podniebieniu.

Region: Castilla La Mancha, Hiszpania

Szczep: Chardonnay

2. REMORDIMIENTO

Charakter: Owocowy aromat, intensywne nuty dymu i wypalania charakterystyczne dla dębowego drewna beczek, w których nastąpiła fermentacja. Gładkie na podniebieniu, doskonały balans i równowaga smaku i aromatu. Kolor krystaliczny o lekkim słomkowym odcieniu.

Region: Almansa, Hiszpania

Szczep: Chardonnay

3. REMORDIMIENTO

Charakter: Perfekcyjne połączenie odmian, oferujące aromaty dymu i wędzenia, ciekawie podkreślone przez balsamiczno-owocowe nuty. Trzymiesięczne leżakowanie w dębowych beczkach zaoowocowało świeżością, mocą i energią w smaku. Gładkie na podniebieniu, wysmienite o długim i przyjemnym finiszu. Intensywny purpurowy kolor.

Region: Almansa, Hiszpania

Szczep: Temprillo, Cabernet Sauvignon, Pettit Verdot.

1. EL SENTIDO DE LA VIDA

Charakter: Aromaty jagód i czerwonych owoców mieszają się z mineralno-drewnianym posmakiem. Gładkie na podniebieniu, wysoka koncentracja smaku, który na długo pozostaje w ustach. Leżakowane 12 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego. Kolor intensywny, purpurowo-czerwony.

Region: Castilla La Manch, Hiszpania

Szczep: Petit Verdot, Temranillo, Cabernet Sauvignon

2. RABIA

Charakter: Pełnia owocowego smaku i bukietu. Odrobina balsamicznych aromatów wypiekania oraz minerałów. Złożone wino o pełnej strukturze i długim finiszu. Leżakowane przez 14 miesięcy w dębowych beczkach. Kolor intensywny czerwony.

Region: Castilla La Manch, Hiszpania

Szczep: Petit Verdot, edycja limitowana

3. EL TIEMPO QUE NOS UNE

Charakter: Zbalansowane, gładkie i lekkie w ustach. Harmonijne połączenie delikatnego smaku tanin i długiego finiszu. Leżakowane w nierdzewnych stalowych zbiornikach, fermentacja mlekowo-jabłkowa w dębowych beczułkach francuskiej produkcji.

Region: Castilla La Manch, Hiszpania

Szczep: Merlot





1. DI GIOVANNA - NERELLO MASCALESE 2012

Charakter: Wyczuwalna woń ciemnej wiśni i czarnej porzeczki. Mieszanka dymu i pieprzu wypełnia usta. Gładkie taniny i czekoladowy wydłużony finisz. Wino bardzo intensywne i mineralne w smaku. Leżakowane przez 6 miesięcy w beczkach z dębu francuskiego.

Region: Sycylia, Włochy

Szczep: 100 % Nerello Mascalese

2. DI GIOVANNA - GRILLO 2013

Charakter: Wyrazisty bukiet dojrzałego, czerwonego grejpfruta, ananasa i ziół daje w ustach bogaty, ale jasny smak o wyczuwalnej kwasowości i migdałowym akcencie. Porównywalne jest z Sauvignon Blanc, choć jest bardziej tropikalne w smaku.

Region: Sycylia, Włochy

Szczep: 100 % Grillo

3. DI GIOVANNA - GERBINO ROSSO 2012

Charakter: Wyczuwalny aromat jeżyn, śliwek i przypraw. W ustach rozchodzi się dobrze zbalansowany dębowy smak z nutami śliwek. Lekko cierpkie z delikatnym pikantnym finiszem. Kolor głęboko czerwony z odcieniami fioleto.

Region: Sycylia, Włochy

Szczep: 35 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 15 % Nero d'Avola, 15 % Syrah

1. HERDADE GRANDE WHITE 2014

Charakter: Zdecydowany aromat owoców tropikalnych z delikatnym akcentem dymu. Pełne w ustach, dobrze zbalansowana kwasowość, oleista struktura i subtelny, lecz długo utrzymujący się finisz. Przejrzyste, świetliste wino o limonkowym kolorze.

Region: Alentejo, Portugalia

Szczep: Antão Vaz, Viosinho, Arinto

2. HERDADE GRANDE RED 2012

Charakter: Głęboki aromat intensywny kolor. Owocowa podstawa dopełniona elementami karmelu, słodkiego dębu, przypraw i tytoniu.

Region: Alentejo, Portugalia

Szczep: Aragonés, Trincadeira, Touriga Nacional

3. HERDADE GRANDE WHITE 2013

Charakter: Złożony i intensywny aromat cytrusów i tropikalnych owoców: limonki, brzoskwini i marakui. Mocne i dobrze zbalansowane na podniebieniu, o zdecydowanej budowie, świeżości i kwasowości. Krystaliczne o cytrusowo-zielonym kolorze.

Region: Alentejo, Portugalia

Szczep: Verdelho and Alvarinho



