



Catalogue Produits du Terroir
Catalogue of Artisanal Products
Katalog von Artisanalen Produkten





Présentation de Vins et Produits du Terroir

Vins & Produits du Terroir, sàrl est une nouvelle entreprise active dans le monde du vin et des plaisirs de bouche. Le concept Vin est de proposer une sélection de vins de qualité en direct des vigneron. Notre offre couvre principalement l'Italie et la France (avec une sélection particulière de Bourgogne). Nous complétons cette offre par des vins à maturité, une sélection de crus classés de Bordeaux et des grands formats. Nous proposons également des accessoires liés tels que des carafes ou des tire-bouchons. Nous proposons finalement des dégustations et des repas-dégustations ainsi que des événements privés.

Le concept Terroir consiste en la production et l'importation de produits du terroir italiens. Nous proposons toute une gamme de produits artisanaux sous notre marque propre « *Le Delizie di Daniele* ». Nous travaillons exclusivement avec des entreprises familiales basées en Ombrie, le cœur vert de l'Italie, et à base d'ingrédients italiens naturels issus des régions d'origine. Notre offre comprend des truffes, des salsas, des pestos, des pâtes artisanales, de l'huile d'olive extra vierge, un Limoncello 100% naturel ou encore des charcuteries italiennes. Nous proposons des soirées-dégustation de produits afin de faire découvrir notre gamme. Venez sans hésiter afin de connaître l'histoire derrière chaque produit.

Infos & commandes www.vinsetterroir.com - contact : info@vinsetterroir.com - tél +352/691.122121 - Vins & Produits du Terroir, sàrl - 288, rue de Neudorf, L-2222 LUXEMBOURG.

Presentation of Vins et Produits du Terroir

Vins & Produits du Terroir, sàrl is a new company active in the world of wine & artisanal products. The Wine concept is to offer a selection of qualitative wines directly from producers. Our offer covers mainly Italy and France (including a special selection of wines from Burgundy). We complete this offer by mature wines, a selection of classified growth wines from Bordeaux and larger bottles. We also propose wine accessory including carafe and wine-opener. In this context we propose regular tastings and tasting-dinner as well as private events.

The Terroir concept consists in the production and the import of artisanal Italian products. We propose a whole range of artisanal products under our own brand « *Le Delizie di Daniele* ». We work exclusively with family-run companies based in Umbria, the green heart of Italy. Our products are prepared only with Italian natural ingredients coming from their original region. Our offer includes truffles, salsas, pestos, paste, Extra Virgin live Oil, a 100% natural Limoncello and Italian meat products. We propose products tasting evening where people can discover our products. Please come without hesitating to know the story behind every product.

Infos & orders on www.vinsetterroir.com - contact info@vinsetterroir.com - phone +352/691.122121 - Vins & Produits du Terroir - 288, rue de Neudorf, L-2222 LUXEMBOURG.

Vorstellung von Vins et Produits du Terroir

Vins & Produits du Terroir, sàrl ist ein junges Unternehmen dessen Tätigkeit der Vertrieb von Weinen und italienischer Feinkost aus Umbrien ist. Der Weinbegriff ist einfach: Weine direkt vom Weinbauer anbieten. Unsere Angebot besteht aus Weinen aus Italien (Umbrien, Toscana, Piemont, Venetien, Marken, usw.) und aus Frankreich (Elsass, Burgund, Bordeaux und Vallée du Rhône). Wir verfügen auch über ältere Jahrgänge und grosse Flaschen. In diesem Zusammenhang organisieren wir zudem regelmässig Kosten-Diners (Festmahl um ein spezifisches Thema) und Weinproben. Wir bieten Weine in verschiedenen Preisklassen an. Unser Angebot entwickelt sich ständig.

Der Begriff Terroir (Land/Heimat) besteht aus der Produktion und der Einfuhr von italienischen handwerklichen Produkten. Unser Ziel ist es, natürliche Produkte aus höchstwertiger Qualität, die in kleinen Familienunternehmen auf handwerklicher Art hergestellt werden in Umbrien (grünes Herz Italiens) anzubieten. Diese Produkte werden unter unserer eigenen Marke "*Le Delizie di Daniele*" vermarktet. Unser Angebot beinhaltet Trüffeln, Salsa, Pesti, Pasta, Olivenöl aus Trevi, aromatisiertes Olivenöl, 100% natürliches Limoncello und italienische Fleischprodukte. Wir veranstalten Zusammentreffen zum Kosten unserer Produkte. Zögern Sie nicht, lernen Sie auf diesem Weg die Geschichte der verschiedenen Produkte kennen.

Infos & Bestellungen unter www.vinsetterroir.com - Kontakt mit uns info@vinsetterroir.com – Tel : +352/691.122121 - Vins & Produits du Terroir - 288, rue de Neudorf, L-2222 LUXEMBOURG.

Table des matières – Table of contents – Inhaltsverzeichnis

P.4	Truffes fraîches Fresh truffles Frische Trüffel	P.16-17	Nos Ensembles à petits prix Our Sets at advantageous prices Unsere Sets zu günstigen Preisen
P.5-12	Nos Produits du Terroir en détails Our Terroir Products in details Unsere artisanalen Produkte	P.18-19	Idée cadeaux : Paniers du Terroir Gifts Idea: Baskets Geschenkideen : Körbe
P.13-14	Nos produits italiens frais Our fresh Italian products Unsere frischen italienischen Produkte	P.20-22	Idées cadeaux : Coffrets du Terroir Gifts Idea: Caskets Geschenkideen : Geschenk-packungen
P.15 :	Notre <i>Verdicchio spumante</i> & notre <i>Limoncello</i> naturel Our <i>Verdicchio spumante</i> & natural <i>Limoncello</i> Unser <i>Verdicchio Spumante</i> und natürliches <i>Limoncello</i>	P.24-25	Bons de commande Order forms Bestellscheine

CONCEPT V&T : TOUS NOS PRODUITS SONT ELABORES EN ITALIE, SANS COLORANT, PAR DES ENTREPRISES FAMILIALES, SUR BASE DE RECETTE TRADITIONNELLES, A BASE D'INGRÉDIENTS 100% ITALIENS, ET SELON DES METHODES DE PRODUCTION ARTISANALES.

V&T CONCEPT: OUR PRODUCTS ARE ELABORATED IN ITALY, WITHOUT COLOURING AGENT, BY FAMILY-OWNED COMPANIES, BASED ON TRADITIONAL RECEIPTS, USING 100% ITALIAN INGREDIENTS, USING ARTISANAL PRODUCTION METHODS.

KONZEPT V&T : ALLE UNSERE PRODUKTE WERDEN IN ITALIEN HERGESTELLT, OHNE FARBSTOFFE, DURCH EIN FAMILIENUNTERNEHMEN, NACH TRADITIONNELLEN REZEPTEN & METHODEN, MIT 100% ITALIENISCHEN ZUTATEN.

**Envie d'étonner vos amis sans vous compliquer la vie?
Organisez une dégustation-vente Vins & Produits du Terroir
chez vous.**



Regroupez une vingtaine de personnes et nous organisons une dégustation-vente chez vous. Deux heures de plaisir à découvrir des vins & produits du terroir en toute décontraction.

Contactez-nous et nous vous enverrons plus de détails:

info@vinsetterroir.com ou 691 122 121.



TRUFFES FRAICHES – FRESH TRUFFLES – FRISCHE TRÜFFELN



Nous proposons des truffes fraîches italiennes de saisons sur commande. Nous nous limitons à des truffes de qualité supérieure.



Tuber Aestivum Vitt. – Truffe d'Été : De taille variable, la truffe d'été à une couleur entre le brun et le noir à l'extérieur et l'intérieur est noisette à brun clair à maturité. Son odeur est agréable, rappelant un peu le malt d'orge torréfié. Elle a une saveur légère mais agréable. Maturité : de juin à septembre.

Tuber Uncinatum – Truffe de Bourgogne : Proche de la truffe noire précieuse, la truffe de Bourgogne est noir brunâtre à l'extérieur et sa chair est de couleur brune ou chocolat avec un réseau de très fines veinules plus claires. Son parfum délicat rappelle celui de la noisette et du champignon. Maturité : de septembre à janvier.

Tuber Melanosporum Vitt. – Truffe Noire précieuse : De dimension plus petite, la truffe noire est appelée le diamant de la table en France. Il s'agit de la truffe la plus foncée et la plus forte au nez. Elle est très savoureuse et agréable. Maturité : de septembre à mars.

Tuber Magnatum Pico - Truffe Blanche : La truffe blanche a une couleur jaunâtre, parfois avec des taches brun rouille. Elle est ferme, mais facilement friable et grasse au toucher. L'intérieur est blanchâtre, jaunâtre ou rougeâtre souvent parsemé de taches rougeâtres. Elle a une odeur forte de fromage bien fait, d'ail et de parmesan. Maturité : octobre à janvier.



We propose seasonal Italian fresh truffles on order. We limit ourselves to high quality truffles.

Tuber aestivum vitt. – estate truffles: From various size, estate truffles have an external color brown and black. The inside is nuts and brown when mature. It smells pleasantly with a touch of roasted malt. It has a light but lovely taste. Maturity : June - September.

Tuber uncinatum – Burgundy truffles: Close to the precious black truffle, the Burgundy truffle is black and brownish outside and its flesh is brown or chocolate with tinny light-colored venula. Its delicate perfume reminds you of nuts and mushrooms. Maturity: September - January.

Tuber melanosporum vitt – precious black truffles: Smaller in size, the black truffle is called the diamond of the table in France. It is the darkest truffle and the one with the strongest smell. It is delicious and very pleasant in mouth. Maturity: September - March.



Tuber magnatum pico – white truffles : The white truffle is yellowish sometimes with brown rust-colored stains. She is firm but easily crumbly and greasy in hand. The inside is whitish, yellowish or reddish often scattered with reddish marks. It smells strongly of runny cheese, garlic and parmesan. Maturity: October - January.

Wir bieten Ihnen mehrere Sorten von Trüffeln an. Ihre Verfügbarkeit ist von der Jahreszeit abhängig.

Es handelt sich um Trüffeln von höchster Qualität aus Umbrien in Italien. Die Trüffeln sind nur auf Bestellung lieferbar.

Tuber Aestivum Vitt. – Sommer Trüffel : Die Grösse kann sehr verschieden sein, die Sommertrüffel hat äusserlich eine braun-schwarze Farbe und innerlich kann sie sich von einer Haselnussfarbe bis zu einer hellbraunen Farbe entwickeln sobald sie ihre Reife erreicht. Ihr Parfum ist angenehm und erinnert an gerösteten Malt. Der Geschmack ist leicht aber sehr köstlich. Reife : Von September bis Januar.

Tuber Uncinatum – Burgundy Trüffel: Sie ähnelt sehr der begehrten schwarzen Trüffel. Die Burgundy-Trüffel ist schwarz-bräunlich aussen und schokoladenbraun mit hellen Fasern im Innern. Ihr zartes Parfum ist mit dem der Haselnuss und des Champignons vergleichbar. Reife : Von September bis Januar.

Tuber Melanosporum Vitt. Kostbare schwarze Trüffel: Von geringerer Grösse wird die schwarze Trüffel in Frankreich als Tisch-Diamant bezeichnet. Sie ist die dunkelste und die wohlduftenste. Sie ist sehr schmackhaft und köstlich. Reife : Von Oktober bis Januar.



Weisse Trüffel: sind gelblich, manchmal mit kleinen rost-braunen Flecken. Die weiße Trüffel ist ziemlich hart und knusperich aber fettig beim Anfassen. Innerlich ist sie weisslich, gelblich, oder rötlich mit roten Flecken. Der Geruch ähnelt dem des Käses, des Knoblauchs oder des Parmesans. Reife : Von Oktober bis Januar.

SALSA TARTUFATA – 190gr Tuber aest. 5%



Notre *Salsa Tartufata* est préparée à base de truffes d'été (tuber aest. vitt.) combinées avec des champignons, de huile d'olive extra vierge et des épices. L'ensemble est confectionné à la main au cœur de l'Italie. La *Salsa Tartufata* peut s'apprécier froide mais nous vous la recommandons chaude. Pour la préparer, nous vous conseillons de faire dorer des tranches d'ail dans de l'huile d'olive « Monte Serano » puis d'y ajouter la *Salsa Tartufata*. Elle est idéale pour l'apéritif sur du pain grillé, des pâtes artisanales (*strangozzi*), pour farcir une viande ou pour aromatiser des sauces ou une purée.

Our *Salsa Tartufata* is prepared with estate truffles (tuber aest. vitt.) combined with mushrooms, extra virgin olive oil and spices. The salsa is prepared by hand in Italy. The *Salsa Tartufata* can be eaten cold but we recommend it hot. To prepare is, we advise you to brown slices of garlic in "Monte Serano" olive oil and then to add the *Salsa Tartufata*. It is ideal for the aperitif on roasted bread, on traditional pasta (*strangozzi*), to stuff meat or to flavour salsas or a purée.

Unsere *Salsa Tartufata* wird hauptsächlich aus Sommer-Trüffeln (tuber aest. vitt.) zubereitet in Verbindung mit Pilzen, kaltgepresstem Olivenöl und Gewürzen. Alles wird handgemacht im grünen Herzen Italiens. Die *Salsa Tartufata* kann kalt genossen werden aber wir empfehlen sie warm zu kosten. Um eine optimale Entfaltung des Aromas zu erreichen, sollten Sie ein paar Scheiben Knoblauch in Olivenöl gold-braun braten und die *Salsa Tartufata* dazugeben. Sie ist ideal als Aperitif, gestrichen auf geröstetem Brot, mit typischen italienischen Nudeln aus Umbrien (*Strangozzi*), als Fleischfüllung oder um den Geschmack von Kartoffelpurée oder Fleischsossen zu stärken.

SALSA AI CARCIOFI TARTUFATI – 190gr Tuber. aest. 5%



Notre *Salsa ai Carciofi Tartufati* est préparée à base d'artichauts et de truffes d'été (tuber aest. vitt.), des champignons, de l'huile d'olive extra vierge et des épices. L'ensemble est confectionné à la main au cœur de l'Italie. La *Salsa ai Carciofi Tartufati* peut s'apprécier froide mais nous vous la recommandons chaude. Nous vous conseillons de la rechauffer dans un peu d'huile d'olive extra vierge « Monte Serano ». Elle est idéale pour accompagner vos apéritifs sur du pain grillé (*bruschette*), des pâtes artisanales (*pappardelle*), un risotto, des scampis, pour farcir une viande ou pour aromatiser des sauces. La combinaison d'artichauts, de truffes, d'ail et de piments donne un goût relevé à cette sauce.

Our *Salsa ai Carciofi Tartufati* is prepared with artichokes and estate truffles (tuber aest. vitt.) combined with mushrooms, extra virgin olive oil and spices. The salsa is prepared by hand in Italy. The *Salsa ai Carciofi Tartufati* can be eaten cold but we recommend it hot. To prepare it we advise you to warm it up in "Monte Serano" extra virgin olive oil. It is ideal for the aperitif on roasted bread, on traditional pasta (*pappardelle*), on a risotto, scampis, to stuff meat or to flavour salsas. The combination of artichokes, truffles, garlic and hot pepper gives a strong taste to this salsa.

Unsere *Salsa ai Carciofi Tartufati* wird aus Artischocken und Sommer-Trüffeln (tuber aest. vitt.), Pilzen und kaltgepresstem Olivenöl zubereitet. Alles wird handgemacht im grünen Herzen Italiens. Die *Salsa ai Carciofi Tartufati* kann kalt genossen werden aber wir empfehlen sie warm zu kosten, nachdem Sie sie mit etwas Olivenöl aufgewärmt



haben. Sie ist ideal als Aperitif, gestrichen auf geröstetem Brot (Bruschette), mit Nudeln (*Pappardelle*), als Begleitung von Foie-Gras, mit einem Risotto oder mit Scampis. Die Kombination von Artischocken, Trüffeln, Knoblauch und Peperoncino gibt dieser Sossen einen sehr feinen Geschmack.

SALSA AI FUNGHI PORCINI – 190gr Porcini 30%



Notre *Salsa ai Funghi Porcini* (*boletus edulis*) est préparée à base de funghi porcini (*cèpes*) combinés avec des champignons, de huile d'olive extra vierge et des épices. L'ensemble est confectionné à la main au cœur de l'Italie. La *Salsa ai Funghi Porcini* peut s'apprécier froide mais nous vous la recommandons chaude. Nous vous conseillons de la rechauffer dans un peu d'huile d'olive extra vierge « Monte Serano ». Cette *Salsa ai Funghi Porcini* est idéale pour accompagner vos apéritifs sur du pain grillé (*bruschette*), sur des pâtes artisanales (*pappardelle*), un risotto, pour farcir une viande telle un filet mignon de porc ou pour aromatiser des sauces. Elle est douce au goût et soyeuse au palais.

Our *Salsa ai Funghi Porcini* (*boletus edulis*) is prepared with funghi porcini (*ceps*) combined with mushrooms, extra virgin olive oil and spices. The salsa is prepared by hand in Italy. The *Salsa ai Funghi Porcini* (*boletus edulis*) can be eaten cold but we recommend it hot. To prepare it we advise you to warm it up in "Monte Serano" extra virgin olive oil. It is ideal for the aperitif on roasted bread, on traditional pasta (*pappardelle*), on a risotto, to stuff meat or to flavour salsas. It has a delicate taste and it is silky on the palate.

Unsere *Salsa ai Funghi Porcini* (*boletus edulis*) wird aus Steinpilzen und anderen Pilzen, kaltgepresstem Olivenöl und Gewürzen zubereitet. Alles wird handgemacht im grünen Herzen Italiens. Die *Salsa ai Funghi Porcini* kann kalt genossen werden aber wir empfehlen sie warm zu kosten, nachdem Sie sie mit etwas Olivenöl "Monte Serano" aufgewärmt haben. Sie ist ideal als Aperitif, gestrichen auf geröstetem Brot (Bruschette), mit Nudeln (*Pappardelle*), mit einem Risotto, als Fleischfüllung für ein Schweinefilet oder um den Geschmack der Kartoffelpurée oder einer Fleischsossen zu stärken. Sie ist sehr zart im Mund.

SALSA DI POMODORI SECCHI – 190gr



Notre *Salsa di Pomodori Secchi* est préparée à base de tomates séchées combinées de l'huile d'olive extra vierge et des épices. L'ensemble est confectionné à la main au cœur de l'Italie. Cette salsa peut s'apprécier chaude, mais nous la recommandons froide. Elle se consomme pure sur du pain grillé en apéritif, sur des pâtes artisanales (*mezze maniche*), un risotto, pour farcir une viande blanche ou pour garnir vos quiches.

Our *Salsa di Pomodori Secchi* is prepared with dried tomatoes combined extra virgin olive oil and spices. The salsa is prepared by hand in Italy. The *Salsa di Pomodori Secchi* can be eaten hot but we recommend it cold. It is ideal for the aperitif on roasted bread, on traditional pasta (*mezze maniche*), on a risotto, to stuff white meat or to garnish your quiches.

Unsere *Salsa di Pomodori Secchi* wird aus getrockneten Tomaten, kaltgepresstem Olivenöl und Gewürzen zubereitet. Alles wird handgemacht im grünen Herzen Italiens. Diese Sosse kann warm genossen werden, wir empfehlen sie aber kalt. Sie kann als Aperitif auf geröstetem Brot gestrichen werden, mit typischen



www.vinsetterroir.com

italienischen Nudeln (*Mezze Maniche*), in Risotto, um weisses Fleisch zu füllen oder als Quichefüllung verwendet werden.

TRUFFES – TRUFFLES – TRÜFFELN – 80gr



Nos *Truffes à l'huile d'olive extra vierge* sont préparées exclusivement à partir de truffes fraîches (tub. aest. vitt.) découpées, assaisonnées et d'huile d'olive extra vierge. Nous les proposons sous 2 formes, hachées ou en carpaccio. Les truffes peuvent être utilisées pour rehausser le goût de toutes vos préparations à base de truffes telles qu'une purée maison ou simplement sur du pain grillé avec un peu de sel.

Our *Truffles in extra virgin olive oil* are prepared exclusively from sliced fresh truffles (tub. aest. vitt.) seasoned and kept in extra virgin olive oil. It is

prepared by hand in Italy. We propose two versions: chopped or in carpaccio. It can be used to enhance the taste of any dish based on truffles like mashed potatoes or simply on roasted bread with a little bit of salt.

Unsere *Trüffel in Olivenöl* werden nur aus frischen Trüffeln zubereitet (tub. aest. vitt.) die gerieben, gewürzt und mit kaltgepresstem Olivenöl vermischt werden. Wir bieten 2 Varianten an, gehackt oder in Scheiben (wie z.B. Carpaccio). Trüffel können angewendet werden, um den Geschmack von vielfachen Speisen und Nebenspeisen zu veredeln, wie z.B. Kartoffelpurée. Sie sind auch köstlich gestrichen auf geröstetem Brot mit ein wenig Salz.



RAPES – RAPES – RASPEL



Les râpes permettent de trancher des truffes (et d'autres fruits et légumes) de 0.2 à 3mm. Elles sont indispensables aux amateurs de truffes afin de couper de belles tranches très fines. Nous proposons deux types de râpes à truffes. La première est en Inox alors que la seconde plus esthétique est en bois d'olivier. Toutes deux pourront servir lors de la préparation de plats, mais également pour râper des tranches sur les plats de vos convives à table, comme dans les plus grands restaurants.

The truffle grater aims at slicing truffles (and other fruits and vegetables) from 0.2 t 3mm. It is essential for truffles lovers in order to cut very thin slices. We propose two kinds of graters. The first one is in stainless steel whereas the second one is nicer in olive tree. Both can be used when cooking but also to slice truffles on your guest's plate like in the top restaurants.

Die Raspel ermöglicht es, Früchte und Gemüse in dünnen Scheiben zu schneiden (von 0.2 bis 3mm). Sie ist sehr wichtig für Trüffelliebhaber, die Wert auf schöne und feine Scheiben legen. Wir bieten 2 Arten von Raspeln an, die erste ist aus Inox, die zweite aus Olivenbaumholz. Beide können bei der Zubereitung von köstlichen



und eleganten Speisen sehr nützlich sein. Sie können z.B. die Trüffeln vor Ihren Gästen raspeln, wie es in renommierten Restaurants getan wird.

PESTO ALLA GENOVESE – PESTO ALLA SICILIANA



Le terme *pesto* vient de *pestare* qui signifie écraser, réduire en purée. Nos *pestos* sont préparés à base de basilic d'appellation d'origine protégée qui provient de Ligurie. Préparés suivant des recettes traditionnelles, ils sont composés de basilic, de fromage (*pecorino & grana padano pour le pesto vert, pecorino pour le pesto rouge*), de noix, d'huile d'olive et de la tomate pour le pesto rouge. L'ensemble est confectionné à la main. Ils s'apprécient sur du pain grillé, en accompagnement de pâtes artisanales (*mezze maniche*), sur un risotto, pour farcir une viande, pour garnir vos quiches ou encore pour aromatiser vos salades estivales et vos poissons.

The term *pesto* comes from *pestare* which means to mash. Our *pestos* are prepared out of protected and labeled of origin basil from Liguria. Prepared from traditional receipts, they are made of basil, cheese (*pecorino & grana padano for the green, pecorino for the red*), walnuts, olive oil and tomatoes for the red pesto. The salsa is prepared by hand in Italy. It can be eaten on roasted bread, with traditional pasta (*mezze maniche*), on a risotto, to stuff meat or fish, to garnish your quiches or salads.

Das Wort *pesto* kommt aus *pestare*, das heisst stampfen, wie bei der Vorbereitung eines Purées. Unsere *Pesti* werden aus Basilikum aus Ligurien hergestellt, die eine geprüfte Herkunftsbezeichnung haben. Die Herstellung erfolgt nach einem überlieferten Rezept, mit Basilikum, Käse (*Pecorino & Grana Padano für den grünen Pesto, Pecorino für den roten Pesto*), Pinienkerne, kaltgepresstem Olivenöl und Tomaten für das rote Pesto. Die Herstellung ist 100% handgemacht. Diese Sossen sind köstlich auf geröstetem Brot, mit typischen italienischen Nudeln (*Mezze Maniche*), in einem Risotto, als Fleischfüllung oder um Sommersalate und Fishgerichte zu aromatisieren.



SALSA AL TARTUFO BIANCO – 90gr



Notre *Salsa al Tartufo Bianco* est une sauce crémeuse et onctueuse préparée à base de 6% de truffes blanches (*tuber magn. vit.*) combinées avec des champignons, du beurre, de l'huile d'olive et des épices. Elle peut s'apprécier froide ou chaude (ajouter un peu d'huile d'Olive pour la réchauffer) et sera idéale sur du pain grillé, des pâtes artisanales (*pappardelle*), un risotto, pour farcir une viande blanche ou pour aromatiser des sauces.

Our *Salsa al Tartufo Bianco* is creamy and smoothy. It is prepared with 6% white truffles (*tuber magn. vit.*) combined with mushrooms, butter, olive oil and spices. The salsa is prepared by hand in Italy. The *al Tartufo Bianco* can be eaten cold but we recommend it hot. To prepare it we advise you to warm it up in some "Monte Serano" extra virgin olive oil. It is ideal for the aperitif on roasted bread, on traditional pasta (*pappardelle*), on a risotto, to stuff meat or to flavour salsas. It has a delicate taste and it is silky on the palate.

Unsere Sosse *Tartufo Bianco* ist eine cremige und grosszügige Sosse die mit 6% weissen Trüffeln (*tuber magn. vit.*) Pilzen, Butter, Olivenöl und Gewürzen zubereitet wird. Sie kann kalt oder warm genossen werden (geben Sie ein

bisschen Olivenöl dazu um sie aufzuwärmen) und ist köstlich gestrichen auf geröstetem Brot, mit traditionellen Nudeln (*Pappardelle*), in Risotto, als Füllung von einem weissen Fleisch oder um Sossen zu aromatisieren.

RAGÙ TOSCANO – 180gr



Composé à près de 70% de viande dont 32% de chianina, ce célèbre bœuf toscan, ce ragù ravira les amateurs. Il peut se consommer tel quel chaud ou froid mais nous le recommandons rallongé avec un peu de sauce tomate fraîche et un filet d'huile sur des pâtes artisanales (*pappardelle*).

Composed out of almost 70% of meat including 32% of chianina, the famous toscan beef, this ragù will delight amateurs. It can be eaten directly hot or cold out of the jar but we recommend to add some fresh tomato sauce and a dash of oil of olive "Monte Serano" on traditional pastas (*pappardelle*).

Zusammengesetzt aus 70% Fleisch, davon 32% Chianina-Fleisch, der bekannten Rehrasse aus der Toscana, wird dieses Ragout manchen Feinschmecker glücklich machen. Diese Sosse kann kalt oder warm genossen werden. Wir empfehlen sie aber warm mit etwas frischer Tomatensosse und einem leichten Schuss Olivenöl, auf alle Sorten von Nudeln

(z.B. *Pappardelle*).

DELIZIA DI MIELE CON TARTUFO – 250gr



Notre miel aux truffes combine un miel d'acacia italien et artisanal de haute qualité avec des truffes (3% de tub. aest. vitt.). Il se déguste pour le plaisir et nous le conseillons avec des fromages affinés. Il pourra également l'utiliser dans la préparation de poulet ou sur un canard rôti.

Our truffled honey combines a high quality Italian acacia honey with truffles (3% of tub. aest. vitt.). It can be eaten for the pleasure but we recommend to combine it with a plate of cheese. It can also be used when preparing chicken or roasted duck.

Unser Trüffelhonig kombiniert italienischen Acaciahonig, der auf traditioneller Art hergestellt wird, mit Trüffeln (3% de tub. aest. vitt.). Er ist köstlich und sehr raffiniert und kann als Abschluss eines festlichen Essens mit schmackhaften Käsesorten serviert werden. Sie können ihn aber auch auf ein Huhn oder eine Ente streichen bevor Sie diese in den Ofen geben.

DELIZIA DI MIELE CON NOCE – 250gr (bientôt – soon – bald)



Notre miel aux noix combine un miel d'acacia italien et artisanal de haute qualité avec des noix. Il se déguste pour le plaisir et nous le conseillons avec des fromages affinés de tous type. Il pourra également être utilisé sur des salades variées, sur des entrées au miel et dans la préparation de certaines sauces sucrées-salées.

Our walnut honey combines a high quality artisanal Italian acacia honey with walnuts. It can be eaten for the pleasure but we recommend it with a plate of cheese. It can also be used while cooking.

Wir bieten auch unser italienischer Honig mit Nüssen, der aus Acacia-Planzen auf traditioneller Art hergestellt wird. Er ist köstlich und sehr raffiniert und kann sich auch zum Anschluss eines Festlichen Essens mit geschmackvolle Käsen genießen. Sie können es aber auch auf verschiedenen Salate benutzen, auf Vorspeisen die Honig enthalten, oder um sweet-sauer Sossen vorzubereiten.

STRANGOZZI – PASTA– 500gr



Les *Strangozzi* sont les pâtes artisanales d'Ombrie préparées à base d'eau et de farine. Elles sont élaborées de façon artisanale et séchées à basse température pendant une vingtaine d'heure. Lors de leur préparation, les feuilles de pâtes appelées *stringa* sont coupées en lamelles épaisses, ce qui donne des pâtes particulières de forme carrée. Elles se dégustent avec tout type de sauce mais nous vous recommandons la *Salsa Tartufata* ou de les utiliser en accompagnement d'une viande rouge.

Strangozzi are traditional pasta from Umbria. They are prepared with water and flour using a traditional receipt. *Strangozzi* are dried at low temperature per twenty hours. During their preparation, the sheets of pasta called *stringa* are sliced thinly. This leads to original squared pastas. This pasta can be eaten with any kind of sauce but we recommend it with *Salsa Tartufata* or to use them with red meats.

Die *Strangozzi* sind typische Nudeln aus Umbrien, die aus Wasser und Mehl zubereitet werden. Sie werden handwerklich hergestellt und werden bei niedrigen Temperaturen ungefähr 20 Stunden lang getrocknet. Bei der Herstellung werden die Blätterteige, (*stringa* genannt), in dicke Streifen geschnitten, so dass die *Strangozzi* eine viereckige Form bekommen. Sie können mit allen Arten von Sossen gekostet werden; unsere Empfehlung: mit *Salsa Tartufata* oder als Beilage von einem roten Fleisch.

PAPPARDELLE– PASTA ALL'UOVO – 500gr



Les *Pappardelle* sont préparées à base d'eau, de farine et de près de 30% de jaune d'œuf. Elles sont élaborées de façon artisanale et séchées à basse température pendant une vingtaine d'heure. *Pappardelle* est le nom Toscan et Ombrien de la lasagne. Ce nom vient de leur coupe plutôt large et aplatie. Elles se dégustent avec tout type de sauce mais nous vous les recommandons avec un *ragù* (lapin, agneau, sanglier, oie ou autre) ou en accompagnement d'une viande rouge.

Pappardelle are made of water, flour and close to 30% of egg yolk. They are prepared using a traditional receipt and dried at low temperature per twenty hours. *Pappardelle* is the Tuscan and Umbrian name of the lasagna. This name comes from their large and thin cut. This pasta can be eaten with any kind of sauce but we recommend it with a *ragù* (rabbit, lamb, wild boar, goose or other) or with red meats.

Die *Pappardelle* werden aus Wasser, Mehl und 30% Eigelb hergestellt. Sie werden auf

traditioneller Weise zubereitet und werden bei niedriger Temperatur zwanzig Stunden lang getrocknet. *Pappardelle* ist der Ausdruck der in Toscana und in Umbrien für die Lasagna benutzt wird. Dieser Name kommt von deren Schnitt der eher breit und flach ist. Sie können mit allen möglichen Sossen genossen werden, wir empfehlen sie aber mit einem *ragù* (Hase, Lamm, Wildschwein, Gans...usw.) oder als Beilage von einem roten Fleisch.

MEZZE MANICHE– PASTA ALL’UOVO – 500gr



Ces *Mezze Maniche* sont préparées à base d'eau, de farine et de près de 30% de jaune d'œuf. Elles sont élaborées de façon artisanale et séchées à basse température pendant une vingtaine d'heure. Les *Mezze Maniche* sont les pâtes italiennes typiques d'Emilie-Romagne. Le terme *Maniche di Frate* caractérise les gros maccheroni. Les *Mezze Maniche* ont le même calibre mais la moitié de la longueur. Elles se dégustent avec tout type de sauce mais nous vous les recommandons avec des pestos ou une salsa ai carciofi tartufati.

Mezze Maniche are made of water, flour and close to 30% of egg yolk. They are prepared using a traditional receipt and dried at low temperature per twenty hours. *Mezze Maniche* are traditional pasta from the Emilia-Romagna region. The term *Maniche di Frate* characterize large maccheroni. *Mezze Maniche* have the same width but only half in length. This pasta can be eaten with any kind of sauce but we recommend it with *pesto* or a *salsa ai carciofi tartufati*.

Diese *Mezze Maniche* werden aus Wasser, Mehl und 30% Eigelb hergestellt. Sie werden auf traditioneller Weise hergestellt und werden 20 Stunden lang bei niedriger Temperatur getrocknet. Die *Mezze Maniche* sind italienische Nudeln, die aus Emilia-Romagna stammen. Der Ausdruck *Maniche di Frate* bezeichnet die grossen Maccheroni. Die *Mezze Maniche* sind gleich breit aber kürzer. Sie können mit allen Arten von Sossen genossen werden; wir empfehlen sie aber mit einem Pesto (grün oder rot) oder mit der getrüffelten-Artischocken Sosse (Salsa ai Carciofi Tartufati).



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVE « MONTE SERANO » – 750ml



Produite selon le système de production BIODYNAMIE et dans le plus grand respect de la nature et du fruit, l'huile d'Olive Extra Vierge *Monte Serano* est produite exclusivement avec des olives de type MORAIOLO, FRANTOIO et LECCINO. Les olives sont récoltées à la main dans les premiers jours d'octobre et l'huile est confectionnée endéans les 6 heures qui suivent la récolte, à l'aide de techniques qui permettent un travail rigoureusement à froid. Ceci, ajouté aux soins que nous donnons aux arbres, fait que l'huile *Monte Serano* est riche en arômes typiques des variétés cultivées et de la terre d'origine.

This oil is produced following a BIODYNAMIC production system. It is produced with the greatest respect for the nature & the fruit. The Extra Virgin Olive Oil *Monte Serano* is produced exclusively with three kinds of olives: MORAIOLO, FRANTOIO & LECCINO. The olives are hand-picked over the first days of October and the oil is pressed within 6 hours of the harvest using techniques that allow to work rigorously under cold conditions. A special care is also given to the trees. Thanks to these elements, the Extra Virgin Olive Oil *Monte Serano* is rich in typical fragrance from the local olives varieties and from its origin.

Die Produktion des Öls basiert auf dem System der BIODYNAMIE und wird im Respekt der Natur und des Fruchtes getätigt. Unser kaltgepresstes Olivenöl *Monte Serano* wird nur aus 3 Sorten von Oliven produziert : MORAIOLO, FRANTOIO et LECCINO. Die Oliven werden von Hand geerntet in den ersten Oktober-Tagen

und das Pressen geschieht innerhalb der 6 Stunden nach der Ernte, dank einer Technik, die die Kalt-Pressung ermöglicht. Dies, kombiniert mit der Pflege die den Bäumen zugute kommt, hat zur Folge, dass man im Öl *Monte Serano* reichhaltige Aromen aus der Erde Umbriens schmecken kann.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVE ARÔME TRUFFES – 100ml & ARÔME CITRONS – 200ml



L’Huile d’Olive Extra Vierge arôme Truffes est un condiment gastronomique à base d’huile d’olive et de truffes. Ce condiment est idéal pour figner des plats à base de truffe tels qu’un carpaccio de bœuf ou de Saint-Jacques aux truffes ou des œufs pochés à la truffe. L’Huile d’Olive Extra Vierge arôme Citrons est préparée à base d’arômes naturels de citrons. Ce condiment est idéal dans la préparation poissons, des viandes blanches et tous les autres plats qui s’agrémentent bien de la fraîcheur du citron.

The Truffled Extra Virgin Olive Oil is a gourmet condiment composed of olive oil and truffles. It is ideal to put the finishing touches to a course that includes truffles like a truffled beef or scallop carpaccio or truffled poached eggs. The Lemon Extra Virgin Olive Oil is prepared with lemon natural aromas. This condiment is ideal in preparing fishes, white meats or any plate that livens up well with the freshness of the lemon.

Das getrüffelte Öl ist ein gastronomisches Kondiment, dass aus kaltgepresstem Olivenöl und Trüffeln hergestellt wird. Dieses Kondiment ist ideal um Gerichte die Trüffeln enthalten, wie z.B. ein Rinder-Carpaccio mit Trüffelflocken, St-Jakobs-Muscheln oder getrüffelte Frühstückseier zu veredeln. Unser Zitronenöl wird aus kaltgepresstem Olivenöl und natürlichen Zitronen zubereitet. Dieses Kondiment ist ideal für die Zubereitung von Fisch-, Geflügel- oder sonstigen Gerichten, die sich gut mit der Frische von der Zitrone kombinieren.



SALSA ANTICHA – 100ml



Notre *Salsa Anticha* est produite à base d’une recette centenaire. Elle s’apparente à un vinaigre balsamique crémeux de qualité préparé à l’aide de miel et de *Vino Santo*. La *Salsa Anticha* rehaussera vos plats. Que se soit pour peaufiner la présentation d’un foie gras cuit, d’un foie gras frais, d’un carpaccio de viande ou de poisson, vos salades, etc., il trouvera certainement une place privilégiée dans votre cuisine.

The *Salsa Anticha* is produced using a hundred-year-old receipt. It is close to a qualitative creamy balsamic vinegar dressing prepared with honey and *Vino Santo*. The *Salsa Anticha* will enhance the taste of your dishes. It can be used to finalize the presentation of a cooked or fresh foie gras, a meat or of fish carpaccio, salads, etc. He will probably find a privileged place in your kitchen.

Unsere *Salsa Anticha* wird produziert nach einem jahrhundertalten Rezept. Sie ähnelt einem Balsamico-Essig aber mit mehr Konsistenz, da man Honig und *Vino Santo* als Zutaten dazu gibt. Die *Salsa Anticha* wird den Geschmack der Gerichte verstärken. Bei der Zubereitung eines gekochten „foie gras“, bei einer gegrillten Gänseleber, bei einem Fisch- oder Fleisch Carpaccio, bei einem garnierten Salat, usw., wird die Salsa Anticha einen privilegierten Platz finden.

PROSCIUTTO IGP DI NORCIA



Le *prosciutto di Norcia* est un jambon cru affiné de minimum 8.5kg. Il se caractérise par un parfum typique légèrement épicé et par un goût et savoureux. Fabriqué exclusivement dans la commune de Norcia en Ombrie, il est préparé à partir de cuisses de porc adulte. Son affinage se prolonge pendant deux ans à partir d'un mélange de saindoux, de farine et d'épices. Ce prosciutto plus rustique qu'un Parme est très goûteux et original. Nous vous le proposons entier (approx. 9kg), en quart (approx. 2-2.5kg vendu sous vide) et à la coupe.

The *prosciutto di Norcia* is a tastycured ham of 8.5kg minimum. This ham is tasty and it is characterized by a typical parfum slightly spicy. It is made of adult pork and produced exclusively in the district of Norcia in Umbria. It matures for 2 years in a mix of lard, flour and spices. This ham is more rustic than a prosciutto di Parma but it is very tasty and original. We propose it entire (approx. 9kg), or by quarter (approx. 2-2.5kg sold under vacuum) and by loose.

Der *Prosciutto di Norcia* ist ein getrockneter Rohschinken, der min. 8.5 Kilogramm wiegt. Sein Kennzeichen: ein typisches, leicht gewürztes Parfum und ein starker Geschmack. Er wird exklusiv in der Gemeinde Norcia in Umbrien hergestellt, aus Schenkeln von erwachsenen Schweinen. Das Verfeinern des Schinkens, mittels Schmalz, Mehl und Gewürzen zieht sich über 2 Jahre hin. Unser Prosciutto ist rustikalischer als ein Parma-Schinken, aber er ist um so authentischer und schmackhaft. Wir bieten diese Köstlichkeit in verschiedenen Größen an: an einem Stück (ungefähr 9 Kilogramm), als ein Viertel Prosciutto (zwischen 2 und 2,5 Kilogramm, luftdicht verpackt) oder in Scheiben.



SALAMI À L'ANCIENNE – OLD-STYLE SALAMI – SALAMI NACH

ÜBERLIEFERTEM REZEPT



Originaire du cœur de L'Ombrie, ce salami « A l'ancienne » type *Perugino* est produit selon une méthode traditionnelle. Les gras et les poivres sont entiers, le salami est chauffé au feu de bois une nuit, puis séché plusieurs mois. Il est goûteux et fort et ravira les amoureux du goût de la vraie charcuterie artisanale. Nous le proposons de diverses tailles (300gr, 500gr, 700gr, 1kg et 1.5kg pour celui de 1.5m)

Produced in the heart of Umbria, this old-style salami also called *Perugino* is produced by a local butcher using a traditional methodology. The fats and the peppers are entire. This salami is heat in front of a wood fire for a night before to be dried for a few months. It taste is strong. It will delight the lovers of tasty home-made delicatessen. We propose various sizes (300gr, 500gr, 700gr, 1kg and 1.5jg for the 1.5m version).

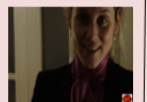
Unsere Salami kommt ursprünglich aus dem Herzen Umbriens und wird *Perugino* genannt, da sie von einem lokalen Metzger nach einem überlieferten Rezept gemacht wird. Das Fett und der Pfeffer sind ganz. Die Salami wird im Holzofen eine Nacht lang geheizt und danach ein paar Monate getrocknet. Sie ist sehr schmackhaft und wird bestimmt viele Geniesser beglücken. Wir bieten sie in verschiedenen Größen an (300 Gr, 500 Gr, 700 Gr, 1 Kg und 1,5 Kg für das Mass von 1,5 Metern).

Lust Ihre Freunde zu überraschen ohne sich das Leben schwer zu machen?



Veranstalten Sie zu Hause oder bei uns ein Zusammentreffen zum Kosten von artisanalen Produkten. Laden Sie 20 Gäste ein und wir organisieren alles; zwei Stunden Vergnügen und Entspannung beim Entdecken von Weinen und artisanalen italienischen Produkten.

Informationen & Kontakt: info@vinsetterroir.com oder +352 691 122 121



CAPOCOLLO - COPA



Intermédiaire entre le salami et le prosciutto, la copa (appelée localement capocollo) est produite à partir du cou et des épaules de porc. De taille variable, elle est préparée en une seule pièce et s'appréciera à l'apéritif, en entrée ou avec d'autres charcuteries et des fromages. Nous la proposons par pièce de 1 à 2kg et à la coupe.

Between the salami & the prosciutto, the capocollo is produced from the shoulder and the neck of a pork. From variable size, it is prepared in one piece and can be eaten at the aperitif, as a starter or with other delicatessen and cheeses. We propose it by piece of 1-2kg or by loose.

Der Capocollo ist ein Fleischprodukt gelegen zwischen der Salami und dem Prosciutto. Für seine Herstellung werden der Hals und die Schulter vom Schwein verwendet. Empfohlen als Aperitif, als Vorspeise oder mit anderen Wurst- und Käsesorten. In zwei verschiedenen Größen verfügbar: an einem Stück (Gewicht zwischen 1 und 2 Kilogramm) und in Scheiben geschnitten.



www.vinsetterroir.com

PECORINO AL TARTUFO & FORMAGGIO AL TARTUFO BIANCO



Nous proposons deux fromages à base de truffes. Le premier est un *Pecorino al Tartufo* (Tuber Borchii). Le *Pecorino al Tartufo* est un fromage au lait de chèvre pasteurisé qui s'apprécie en apéritif avec un pesto, en salade, sur un plateau de fromage. Il peut également être chauffé. Le second fromage est un *Formaggio al Tartufo Bianco* (Tuber Magnatum Pico). C'est un délice préparé à base de la précieuse truffe blanche d'Alba (Tuber Magnatum Pico). Il s'appréciera également seul ou avec d'autres fromage et il pourra être utilisé dans la préparation d'amuse-bouches

originaux.

We propose two truffled cheeses. The first one is a *Pecorino al Tartufo* (Tuber Borchii). It is made out of pasteurized goat milk and we recommend it at the aperitif with a pesto, with salad or on a cheese plate. It can also be heat hot. The second cheese is the *Formaggio al Tartufo Bianco* (Tuber Magnatum Pico). It is prepared with the precious white truffle from Alba (Tuber Magnatum Pico). It can be eaten alone or with other cheese and can be used when preparing original appetizers.

Wir bieten zwei getrüffelte Käsen an. Der erste ist ein *Pecorino al Tartufo* (Tuber Borchii). Der *Pecorino al Tartufo* ist ein Käse der aus pasteurisierter Ziegenmilch hergestellt wird, den man beim Aperitif mit einem Pesto, in Salate oder auf einem Käseteller genießen kann. Er kann auch aufgewärmt werden. Der zweite Käse ist ein *Formaggio al Tartufo Bianco* (Tuber Magnatum Pico). Das ist eine Delikatesse, die aus weissen Trüffeln aus Alba (Tuber Magnatum Pico) hergestellt wird. Er kann alleine oder mit anderen Käsesorten genossen werden und zur Zubereitung von originellen Häppchen dienen.

VERDICCHIO SPUMANTE



Qui ne connaît pas les vins mousseux italiens équivalents des crémants français: *Prosecco*, *Asti*. Nous sommes très heureux d'avoir découvert ce magnifique Verdicchio. Le Verdicchio est un cépage reconnu pour produire des vins blancs frais mais aromatiques. Vinifié suivant une méthode classique, ce vin permet de se faire plaisir à un prix raisonnable. De la fraîcheur, des fruits blancs, une bouche pleine, un vrai plaisir." Le *Verdicchio* est un excellent apéritif, mais il pourra également être utilisé dans la préparation de cocktails tel que le Verdicello, un apéritif original qui comprend une touche de Limoncello dans du Verdicchio glacé.

Who has never hear of Italian sparkling wines : *Prosecco*, *Asti*. We are very proud to have discovered this beautiful Verdicchio Spumante. Verdicchio is a well-known grape used to produced fresh and aromatic white wines. It is vinified following a classic methodology. This wine offers the perfect opportunity to share a good moment at a reasonable price. This wine is characterized by its freshness, a nose of white fruits, a full mouth. It is a direct pleasure.

The Verdicchio is excellent for the aperitif but it can also be used in preparing cocktails like the Verdicello, an aperitif made of a touch of Limoncello and iced Verdicchio.

Wer kennt noch nicht die italienischen Schaumweine (*Prosecco*, *Asti* ...), die gleichgestellt werden mit den französischen Cremants. Wir sind sehr froh darüber, diesen aussergewöhnlichen Verdicchio entdeckt zu haben. Der Verdicchio ist eine Rebsorte die bekannt ist für ihre frischen und aromatischen Weissweine. Die Weinbereitung erfolgt nach einer klassischen Art und dieser Wein bietet viel Genuss zu einem vernünftigen Preis. Seine Frische, die weissen Früchte, ein runder Mund, ein wahrer Genuss. Der *Verdicchio* ist ein hervorragendes Apéritif, aber man kann ihn auch bei der Zubereitung von Cocktails benutzen, wie z.B. einem Verdicello, ein leckerer Tranck bestehend aus Limoncello und eisgekühltem Verdicchio.

LIMONCELLO 100% NATUREL/NATURAL/NATÜRLICH



Produit avec zestes de citrons frais du Sud de l'Italie, notre Limoncello est produit exclusivement à partir des meilleurs citrons de *Sorrento* de minimum 85gr, sans aucune adjonction d'arômes rehausseurs de goût. Nous vous le recommandons glacé en fin de repas. Il peut également être mélangé avec du Verdicchio glacé à l'apéritif, avec de l'eau minérale ou tonique et de la glace pour une boisson particulièrement rafraîchissante. Il pourra également agrémenter vos desserts tels que de la crème glacée ou des macédoines de fruits frais.

Our Limoncello is produced with lemon zest from the South of Italy. We use only the best Sorrento lemon of a minimum 85gr without adding any aroma. We recommend to serve it iced at the end of the meal. It can also be mixed with iced Verdicchio or water (mineral or tonic) at the aperitif. It can finally be used to liven up your desserts including ice cream or fresh fruits salad.

Unser Limoncello ist hergestellt aus der Schale von den besten frischen Zitronen aus Süditalien (*Sorrento*). Für die Zubereitung werden nur Zitronen verwendet die eine minimale Größe von 85 Gr. haben. Er ist frei von synthetischen Aromen oder Geschmacksverstärkern. Wir empfehlen ihn eisgekühlt, zum Abschluss einer Mahlzeit zu servieren. Man kann ihn auch mit etwas kaltem Verdicchio zum Apéritif servieren, mit Mineralwasser oder Tonic-Getränken, mit Eis, für ein sehr erfrischendes Getränk. Man kann ihn auch für die Zubereitung von Nachtischen verwenden, wie z.B. Eiscremes oder frischem Frucht-Allerlei.

Man kann ihn auch für die Zubereitung von Nachtischen verwenden, wie z.B. Eiscremes oder frischem Frucht-Allerlei.

Nos ensembles regroupent nos produits afin de vous permettre de les découvrir et de profiter d'un prix avantageux par achat groupé.

Our sets group our products to discover them and to profit from an attractive price.

Unsere Sets umfassen unsere Produkte um Ihnen die Möglichkeit zu geben diese zu einem günstigen Preis zu entdecken, als gruppierter Kauf.



ENSEMBLE « 4 Salsa » - SET « 4 Salsa » - SET « 4 Salsa »

Cet ensemble combine nos 4 salsa originales (*salsa tartufata*, *salsa ai carciofi tartufati*, *salsa ai pomodori secchi* et la *salsa ai funghi porcini*) à un prix intéressant.

This set combines our 4 original salsa (*salsa tartufata*, *salsa ai carciofi tartufati*, *salsa ai pomodori secchi* and *salsa ai funghi porcini*) at an interesting price.

Dieses Set besteht aus unseren 4 klassischen Salsa (*salsa tartufata*, *salsa ai carciofi tartufati*, *salsa ai pomodori secchi* und *salsa ai funghi porcini*) zu einem vernünftigen Preis.

ENSEMBLE « 4 salsa truffées » - SET « 4 truffled salsa » - Set von « 4 getrüffelten Sossen »

Cet ensemble combine nos 3 salsa aux truffes (*tartufata*, *carciofi tartufati* et *al tartufo bianco*) avec une préparation de truffes pures à l'huile d'olive extra vierge.

This set combines our 3 truffled salsa (*salsa tartufata*, *carciofi tartufati* and *al tartufo bianco*) with pure truffles at an attractive price.

Dieses Set besteht aus 3 von unseren Trüffelsossen (*tartufata*, *carciofi tartufati* und *al tartufo bianco*) die u. a. Zutaten, Trüffeln in kaltgepresstem Olivenöl enthalten.



ENSEMBLE « Double Pesto »

Cet ensemble combine quatre pesto. Nous proposons deux *pesto alla genovese* et deux *pesto alla siciliana*. Grâce à cet ensemble, vous n'aurez pas à choisir et profiterez d'une réduction intéressante.

This set combines four pesto. We propose two *pesto alla genovese* and two *pesto alla siciliana*. Thanks to this set, you won't have to choose between them and you can enjoy an interesting discount.

Dieses Set besteht aus 4 Pesti. Wir bieten Ihnen zwei *pesti alla Genovese* und zwei *pesto alla siciliana*.

So können Sie beide Produkte probieren, ohne auswählen zu müssen, und dies zu einem günstigen Preis.

ENSEMBLE « Double Pasta »

Notre ensemble « Double Pasta » offre aux amoureux des pâtes la possibilité d'acquérir l'ensemble de nos pâtes à un prix réduit. Il reprend deux paquets de chaque sorte.

Our « Double Pasta » set offers to pasta lovers the possibility to acquire the set of our pasta at a reduced price. It groups 2 sets of each kind.

Unser Set « Double Pasta » bietet den Liebhabern die Möglichkeit alle unsere Pastasorten zu einem günstigen Preis mit nach Hause zu nehmen. Es enthält jeweils 2 Pakete pro Sorte.



ENSEMBLE « *Gourmand* »

Cet ensemble vise à satisfaire les gourmands qui désirent combiner nos *salsa* avec des pestos, des truffes pures, un paquet de chaque sorte de pâtes, une bouteille d'huile d'olive extra vierge « *Monte Serano* » et une bouteille de *Verdicchio Spumante*.

This set aims to satisfy the food lovers that want to combine the *salsa*, the pestos, pure truffles and one pack of each pasta, one bottle of olive oil "Monte Serano" and a bottle of *Verdicchio Spumante*.

Dieses Set spricht besonders alle Genieser an, die unsere *Salsa*, unsere Pesti, unsere echten Trüffeln, unsere verschiedenen Nudelsorten, eine Flasche kaltgepresstes Olivenöl « *Monte Serano* » und eine Flasche *Verdicchio Spumante* kombinieren möchten.



ENSEMBLE « *Complet* »

L'ensemble complet comprend la gamme intégrale des produits disponibles sous la marque « *Le Delizie di Danièle* ». Il s'adresse aux amoureux des bonnes choses. Il inclut l'ensemble de nos *salsa*, nos pestos, deux préparations de truffes entières à l'huile d'olive (tranches et morceaux), trois paquets de pâtes artisanales, une bouteille d'huile d'olive extra vierge « *Monte Serano* », notre huile d'olive extra vierge arôme truffes et celle au citron, notre miel aux truffes, notre *limoncello* et une bouteille de *Verdicchio Spumante*.

The complete set includes the whole range of products available under the brand « *Le Delizie di Danièle* ». It has been create for the lovers of good food. It includes the four original *salsas*, the *salsa al tartufo bianco*, our pestos, two truffles in olive oil (chopped and in carpaccio), three packs of pasta, a bottle of "Monte Serano" extra virgin olive oil, our truffled olive oil, our lemon olive oil, our truffled honey, our *limoncello* and a bottle of *Verdicchio Spumante*.

Das komplette Set enthält alle unsere Produkte die unter der Marke « *Le Delizie di Danièle* » vermarktet werden. Es ist für die Liebhaber von guten Produkten zusammengestellt worden. Es beinhaltet alle unsere Sorten von *Salsa*, unsere Sorten von Pesto, zwei Zubereitungen von Trüffeln, die echte Trüffeln in Olivenöl beinhalten (als Carpaccio und kleingehackt), 3 Sorten von Nudeln, eine Flasche kaltgepresstes Olivenöl « *Monte Serano* », unser kaltgepresstes Olivenöl mit Trüffelaroma und unser Zitronenöl, unser Trüffelhonig, unser Limoncello und eine Flasche *Verdicchio Spumante*.

ENSEMBLE « *Verdicello* »

Ensemble composé de 2 bouteilles de Limoncello 100% naturel et de 6 bouteilles de Verdicchio. A boire séparément ou ensembles en Verdicello (un peu de limoncello dans un verre de Verdicchio glacé).

Set that includes 2 bottles of Limoncello 100% natural and 6 bottles of Verdicchio. Drink them separately or together in a Verdicello (some limoncello in a glass of iced Verdicchio).

Dieses Set besteht aus 2 Flaschen Limoncello 100% natürlich und 6 Flaschen Verdicchio, die einzeln genossen werden können oder zusammen als Verdicello (eine kleine Dosis Limoncello auf eiskaltem Verdicchio).

NOS PANIERS CADEAUX – OUR GIFT BASKETS – UNSERE GESCHENKKÖRBE



PANIERS « *Gourmand* »

Nos paniers « *Gourmand* » représentent notre entrée de gamme. Ils comprennent un **panier rectangulaire**, une **carte de présentation** et un **film rétractable** (non représenté à cause des reflets). Nous proposons 3 formules :

Our « *gourmand* » (greedy) baskets represent our entry level. They include a **rectangular basket**, a **presentation card** and a **plastic film** (not represented because of the reflection). We propose 3 formulas:

Unsere „Leckerbissen-Körbe“ entsprechen der Basis unserer Vielfältigkeit. Sie bestehen aus einem rechteckigen Korb, einer Visitenkarte und einer Verpackungsfolie (diese ist nicht auf den Photos zu sehen, wegen der Licht-Zurückstrahlung). Wir bieten 3 Kombinationen an:

PANIER – BASKET – KORB « *Gourmand 1* »

- 1 Olio Extra Vergine di Olive « *Monte Serano* »
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata

PANIER – BASKET – KORB « *Gourmand 2* »

- 1 Olio Extra Vergine di Olive « *Monte Serano* »
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata

PANIER – BASKET – KORB « *Limoncello* »

- 1 Limoncello 100% naturale
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata



PANIERS « *Luxe* »

Nos paniers « *Luxe* » représentent notre gamme intermédiaire. Ils comprennent un **grand panier rectangulaire**, une **carte de présentation** et un **film rétractable** (non représenté à cause des reflets). Nous proposons 2 formules.

Our *luxue* (luxury) baskets represent our intermediate level. They include a **large rectangular basket**, a **presentation card** and a **plastic film** (not represented because of the reflection). We propose 2 formulas.

Unsere „Luxuskörbe“ entsprechen der mittleren Vielfältigkeit unserer Produkte. Sie bestehen aus einem grossen rechteckigen Korb, einer Visitenkarte und einer Verpackungsfolie (diese ist auf den Photos nicht zu sehen wegen der Licht-Zurückstrahlung). Wir bieten zwei Möglichkeiten an.

PANIER – BASKET – KORB « *Luxe 1* »

- 2 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Salsa ai Funghi Porcini/Pomodori Secchi

PANIER – BASKET – KORB « *Luxe 2* »

- 1 Olio Extra Vergine di Olive « *Monte Serano* »
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Verdicchio Spumante



NOS PANIERS CADEAUX – OUR GIFT BASKETS - UNSERE GESCHENKKÖRBE



PANIERS « Grand Luxe »

Nos paniers « Grand Luxe » représentent notre haut de gamme. Ils comprennent un **grand panier rond**, une **carte de présentation** et un **film rétractable** (non représenté à cause des reflets).

Our « Grand Luxe » (luxury) baskets represent our higher range level. They include a **large round basket**, a **presentation card** and a **plastic film** (not represented because of the reflection).

Unsere „Grosser Luxus-Körbe“ (Grand luxe) entsprechen der höchsten Stufe der Vielfaltigkeit unserer Produkte. Sie bestehen aus einem grossen runden Korb, einer Visitenkarte und einer Verpackungsfolie (diese ist auf den Photos nicht zu sehen wegen der Licht-Zurückstrahlung).

PANIER – BASKET – KORB « Grand Luxe 1 »

- 1 Olio Extra Vergine di Olive « Monte Serano »
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Salsa ai Carciofi Tartufati
- 1 Verdicchio Spumante



PANIER – BASKET – KORB « Grand Luxe 2 »

- 1 Olio Extra Vergine di Olive « Monte Serano »
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Salsa ai Carciofi Tartufati
- 1 Rosso di Montefalco – A. Caprai



PANIER – BASKET – KORB « Truffé »

Nos paniers « Truffé » représentent notre très haut de gamme et rendent hommage à la truffe. Ils comprennent un **grand panier rond**, une **carte de présentation** et un **film rétractable** (non représenté à cause des reflets).

Our « Truffé » (truffled) baskets represent our top-of-the-range offer. They pay tribute to the truffles. They include a **large round basket**, a **presentation card** and a **plastic film** (not represented because of the reflection).

Unsere Körbe « Truffé » (getruffelte Körbe) entsprechen der höchsten Stufe der Vielfaltigkeit unserer Produkte und sind eine Art von Huldigung für die Trüffel. Sie bestehen aus einem grossen runden Korb, einer Visitenkarte und einer Verpackungsfolie (diese ist auf den Photos nicht zu sehen wegen der Licht-Zurückstrahlung).

PANIER – BASKET – KORB « Truffé »

- 1 Huile d'Olive aux Truffes /Truffled Olive Oil/Olivenöl mit Trüffeln
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata + 1 Salsa ai Carciofi Tartufati
- 1 Salsa al Tartufo Bianco
- 1 Truffles pures à l'huile d'olive/Truffles in olive oil/Olivenöl mit Trüffeln



- 1 Verdicchio Spumante

PANIER – BASKET – KORB « Truffé d'Exception »

- 2 Truffles à l'huile d'olive/Truffles in Olive Oil/Olivenöl mit Trüffeln
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata + 1 Salsa ai Carciofi Tartufati
- 1 Salsa al Tartufo Bianco
- 2 Truffles pures à l'huile d'olive
- 1 Delizia di Miele al Tartufo
- 1 Rosso di Montefalco – A. Caprai



Nos colis « *Produits* » combinent des vins et des produits de la gamme exclusive « *Le Delizie di Danièle* ». Ils sont présentés dans un coffret cadeau. Notre offre de base comprend 13 colis différents qui comprennent chacun **des produits** et une **carte de présentation**. Nous proposons également des colis « *Vins* ». Nous vous renvoyons vers le catalogue cadeau pour plus d'information sur les colis originaux.

Our « *Products* » caskets combine wines & products from our exclusive brand « *Le Delizie di Danièle* ». They are presented in a nice gift casket. Our standard offer includes 13 different caskets that all includes **products** and a **presentation card**. We also propose wine caskets. Please see our gift catalogue.

Unsere Geschenkpackungen beinhalten Produkte der exklusiven Marke « *Le Delizie di Danièle* ». Wir bieten 8 verschiedene Geschenkboxe an, und jede von ihnen enthält **unsere Produkte und eine Visitenkarte**. Wir bieten ebenfalls Geschenkpackungen "Weine" an. Für weitere Informationen verweisen wir auf unseren Geschenkkatalog mit originellen Geschenkpackungen.



COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – « *Produits Gourmand* »

- 1 Olio Extra Vergine di Olive « *Monte Serano* »
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata

COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – « *Produits Gourmand 2* »

- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Salsa ai Pommodori Secchi
- 2 verres INAO/ 2 glasses INAO/2 INAO Gläser



COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – « *Produits Luxe* »



- 1 Olio Extra Vergine di Olive « *Monte Serano* »
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Salsa ai Pommodori Secchi

COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – « *Produits Grand Luxe* »

- 1 Olio Extra Vergine di Olive « *Monte Serano* »
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata + 1 Salsa ai Carciofi Tartufati
- 1 Salsa ai Pommodori Secchi
- 1 Huile d'Olive aux Truffes /Truffled Olive Oil/Olivenöl mit Trüffeln
- 1 Delizia di Miele al Tartufo

COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – « *Produits Exception* »

- 1 Olio Extra Vergine di Olive « *Monte Serano* »
- 1 Salsa Tartufata + 1 Salsa ai Carciofi Tartufati + 1 Salsa al Tartufo Bianco
- 1 Salsa ai Pommodori Secchi + 1 Salsa ai Funghi Porcini
- 1 Huile d'Olive aux Truffes /Truffled Olive Oil/Olivenöl mit Trüffeln
- 2 Truffes à l'huile d'olive/Truffles in Olive Oil/Trüffeln mit Olivenöl
- 1 Delizia di Miele al Tartufo





COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – Vins & Produits « Gourmand 1 »

- 1 Verdicchio Spumante - Togni
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Drop-stop

COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – Vins & Produits « Gourmand 2 »

- 1 Limoncello 100% naturel
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Drop-stop



COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – Vins & Produits « Luxe 1 »

- 1 bouteille de vin/1bottle of wine/1 Flashe Wein
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Salsa ai Pommodori Secchi
- 1 Drop-stop

www.vinsetterroir.com

COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – Vins & Produits « Luxe 2 »

- 1 bouteille de vin/1bottle of wine/1 Flashe Wein
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Delizia di Miele al Tartufo
- 1 Drop-stop



COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – Vins & Produits « Grand Luxe 1 »

- 1 bouteille de vin/1bottle of wine/1 Flashe Wein
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata + 1 Salsa ai Carciofi Tartufati
- 1 Salsa ai Pommodori Secchi
- 1 Drop-stop

COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – Vins & Produits « Grand Luxe 2 »

- 1 Verdicchio Spumante
- 1 bouteille de vin/1 bottle of wine/1 Flasche Wein
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Salsa ai Pommodori Secchi
- 1 verres INAO/ 2 glasses INAO/ 2 INAO Gläser
- 1 Drop-stop



COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – Vins & Produits « Truffé »

- 1 bouteille de vin/1 bottle of wine/1 Flasche Wein
- 1 Pasta Artigianale
- 1 Salsa Tartufata
- 1 Huile d'Olive aux Truffes /Truffled Olive Oil/Olivenöl mit Trüffeln
- 2 Truffes à l'huile d'olive/Truffles in Olive Oil/Trüffeln mit Olivenöl
- 1 Delizia di Miele al Tartufo
- 1 Drop-stop



COFFRET – CASKET – GESCHENKBOX – Vins & Produits « Exception »

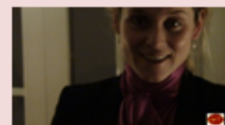
- 1 bouteille de vin/1 bottle of wine/1 Flasche Wein
- Une bouteille d'huile d'olive extra vierge « Monte Serano » ou un Limoncello 100% naturel
- 1 Salsa Tartufata + 1 Salsa ai Carciofi Tartufati
- 1 Salsa ai Pommodori Secchi + 1 Salsa ai Funghi Porcini
- 1 Delizia di Miele al Tartufo
- 1 Truffes à l'huile d'olive/Truffles in Olive Oil/Trüffeln mit Olivenöl
- 1 Drop-stop

Do you want to spend an original evening with friends without complications? Organize an event with Vins & Produits du Terroir.



Group 20 persons and we organize either a wine and artisanal product tasting or a tasting-sale at your or our place. Two hours of relaxed pleasure while discovering good wines and artisanal products.

Contact-us to get more information: info@vinsetterroir.com or +352 691 122 121.



Vins & Produits du Terroir, sàrl

288, rue de Neudorf

L-2222 Luxembourg

LUXEMBOURG

Téléphone : +352 691 122 121

Info@vinsetterroir.com

www.vinsetterroir.com