

NASO&GOLA

SPECIALITÀ ALIMENTARI

Un pacco di Natale Naso&Gola non si scorda,
da quando lo si vede, quando si degustano i prodotti,
da quando si capisce la differenza tra la sola apparenza e la sostanza.
Un regalo così si ricorda e fa ricordare.

*You will never forget a Naso&Gola Christmas hamper,
at a glance, from the very first moment, when you taste its contents,
and you feel the difference between appearance and substance.
Such a gift hamper, will make you remembered and it cannot be forgotten.*

NATALE 2007
Christmas 2007

NATALE 2007

Christmas 2007



PRESENTAZIONE Presentation

... noi di Naso&Gola da anni prepariamo i pacchi regalo come se fossero i nostri, la ricerca dei prodotti migliori, la cura delle confezioni, l'attenzione dei particolari, perchè quello che vi arrivi sia presentato nel modo migliore, sono tutte prove della grande tradizione che la nostra azienda ha nel settore della regalistica natalizia.

I nostri clienti, prevalentemente aziende, ci fanno l'onore di tornare da noi ogni anno, a dimostrazione della qualità del

servizio offerto e dell'elevato standard dei nostri prodotti. Un servizio che non si esaurisce con la scelta dei prodotti, ma che va oltre, che si occupa della spedizione in tutti i suoi aspetti e che, nel caso, è presente anche dopo l'arrivo del pacco con un servizio post vendita verso gli amici dei nostri clienti. Regalare un pacco Naso&Gola è qualcosa di più, qualcosa che voi meritate e che merita chi vi è vicino.

For years now, we, at Naso&Gola, have been preparing gift hampers as if they were our own, the search for the best products, the care in packaging, the attention to detail, to make sure that what we deliver, is always presented in the best way. All proof of the strong tradition of our company within the Christmas hamper market.

Our mainly corporate customers honour us by selecting our company year after year, demonstrating the quality of the service provided and the high standard of our products.

Our service that does not end with the selection of high quality products, but goes way beyond, we manage the shipping and all logistics' aspects, and we accompany you even further with an after-sales service for our customers' friends.

A Naso&Gola gift hamper is something more, something that you and the people you care about, deserve.



Teatro Regio



COSA TROVERAI NEL PACCO *What you will find in your pack*

PANETTONE CLASSICO ROYAL LOISON, 1 Kg

Classic Panettone Royal Loison, 1 Kg

FUNGHI PORCINI TAGLIATI ALL'OLIO DI OLIVA, 200 g

Porcini mushrooms under oil, 200 g

SPUMANTE CINQUE TORRI CARRA DI CASATICO

Cinque Torri spumante, Carra di Casatico

PASTA BIOLOGICA PODERE ITALIA, 500 g

Organic pasta Podere Italia, 500 g

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LIGURE PODERE ITALIA, 750 ml

Extra virgin olive oil from Liguria Podere Italia, 750 ml

ACETO BALSAMICO DI MODENA RISERVA AVORIO, 250 ml

Balsamic vinegar of Modena ivory reserve, 250 ml

TORRONE MORBIDO SARDO LA PASTICCERIA DI LISETTA, 200 g

Soft Sardinian torrone La Pasticceria di Lisetta, 200 g

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO PODERE ITALIA, 180 g

Dried Tomato under oil Podere Italia, 180 g

SALAME DI FELINO GOURMET PODERE ITALIA, 800 g

Salame of Felino gourmet Podere Italia, 800 g

PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA, 24 MESI, 1 Kg

Parmesan cheese of mountain, 24 months, 1 Kg

MIELE NATURALE ITALIANO ASSORTITO PODERE ITALIA 500 g

Natural Italian honey mixed, 500 g

COPPA DI PARMA, 2 Kg

Coppa of Parma, 2 Kg

LINGUACCE, CREK 150 g

Linguaacce, Crek, 150 g

SUGO PODERE VOLPARA, 180 g

Sauce Podere Volpara, 180 g

Battistero



► COSA TROVERAI NEL PACCO *What you will find in your pack*

PANETTONE CLASSICO ROYAL LOISON, 1 Kg

Classic Panettone Royal Loison, 1 Kg

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO PODERE ITALIA, 180 g

Dried Tomato under oil Podere Italia, 180 g

ACUTO MALVASIA SPUMANTE CARRA DI CASATICO

Cinque Torri spumante, Carra di Casatico

PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA, 24 MESI, 1 Kg

Parmesan cheese of mountain, 24 months, 1 Kg

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA LIGURE PODERE ITALIA, 750 ml

Extra virgin olive oil from Liguria Podere Italia, 750 ml

PASTA BIOLOGICA PODERE ITALIA, 500 g

Organic pasta Podere Italia, 500 g

AMARETTI MORBIDI PIEMONTESI 150 g

Soft piedmont amaretti, 150 g

CIOCCOLATO AMEDEI SELEZIONE CHUAO

Amedei chocolate Chuao selection

CAFFE' MEUCCI SELEZIONE IN BUSTA 250 g

Meucci Coffee - selection of blends in 250 g bag

SUGO PODERE VOLPARA 180 g

Sauce Podere Volpara, 180 ml

TORRONE MORBIDO SARDO LA PASTICCERIA DI LISETTA, 200 g

Soft Sardinian torrone La Pasticceria di Lisetta, 200 g

Duomo



COSA TROVERAI NEL PACCO *What you will find in your pack*

PANETTONE CLASSICO ROYAL LOISON, 1 Kg

Classic Panettone Royal Loison, 1 Kg

CONFETTURA EXTRA PODERE ITALIA 350 g

Extra preserve Podere Italia, 350 g

PASTA BIOLOGICA PODERE ITALIA, 500 g

Organic pasta Podere Italia, 500 g

SUGO PODERE VOLPARA 180 g

Sauce Podere Volpara, 180 ml

ACUTO MALVASIA SPUMANTE CARRA DI CASATICO

Cinque Torri spumante, Carra di Casatico

AMARETTI MORBIDI PIEMONTESE 150 g

Soft piedmont amaretti, 150 g

TORRONE MORBIDO SARDO LA PASTICCERIA DI LISETTA, 200 g

Soft Sardinian torrone La Pasticceria di Lisetta, 200 g

LINGUACCE, CREK 150 g

Linguacce, Crek, 150 g

ACETO BALSAMICO DI MODENA RISERVA AVORIO, 250 ml

Balsamic vinegar of Modena ivory reserve, 250 ml

CREMA DI GIANDUIA 350 g

Gianduia Cream Podere Italia, 350 g

POMODORI SECCHI PODERE VOLPARA 180 g

Dried tomato under oil Podere Volpara, 180 g

Va pensiero



COSA TROVERAI NEL PACCO *What you will find in your pack*

MIELE NATURALE ITALIANO ASSORTITO PODERE ITALIA 500 g

Natural Italian honey mixed, 500 g

PASTA BIOLOGICA PODERE ITALIA, 500 g

Organic pasta Podere Italia, 500 g

SUGO PODERE VOLPARA 180 g

Sauce Podere Volpara, 180 g

MALVASIA SPUMANTE ACUTO CARRA DI CASATICO

Acuto malvasia wine Carra Casatico

BACI DI DAMA PASTICCERIA DI LISETTA 150 g

Baci di Dama Pasticceria di Lisetta, 150 g

TORRONE MORBIDO SARDO PASTICCERIA DI LISETTA 200 g

Sardinian soft torrone La Pasticceria di Lisetta, 200 g

POMODORI SECCHI PODERE VOLPARA 180 g

Dried tomato under oil Podere Volpara, 180 g

I NOSTRI PRODOTTI *Our products*



PANETTONE CLASSICO ROYAL LOISON, 1 Kg
PANDORO CLASSICO ROYAL LOISON, 1 Kg
PANETTUNCINO CLASSICO LA PASTICCERIA DI LISETTA, 100 g
Un panettone d'altri tempi. Tutte le fasi di lavorazione dei prodotti rispettano, nel 2006 come da inizio secolo, la naturalezza e la lentezza dei processi, dalla lievitazione (tre giorni) - che si basa sulla genuinità del lievito madre naturale a bassa acidità - fino al raffreddamento, fondamentali per garantire la freschezza e la fragranza dei prodotti nel tempo.



CLASSIC PANETTONE ROYAL LOISON, 1 Kg
CLASSIC PANDORO ROYAL LOISON, 1 Kg
SMALL PANETTONE CLASSICO LA PASTICCERIA DI LISETTA, 100 g
A special product for special customers. All of the processing phases of the products respect, in the year 2006 as at the begin of the century, the natural quality and the slow nature of the processes, from the rising (three days) - which is based on the genuineness of natural yeast having low acid content - right up to the cooling, all very important to guaranteeing the freshness and the fragrance of the products over time.



PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA, 24 MESI, 1 Kg o da 500 g
Questo prodotto viene realizzato con tutte le caratteristiche del Parmigiano Reggiano ed in più ha il vantaggio di essere lavorato e stagionato in montagna.
Per l'esattezza sull'appennino parmense in località Bedonia, godendo così anche dei benefici del clima.
La caratteristica di questo formaggio è la sua pastosità anche con stagionature lunghe, questo significa che a parità di stagionatura questo prodotto può anche apparire più tenero nei confronti di un analogo prodotto di pianura.

PARMIGIANO REGGIANO OF MOUNTAIN, 24 MONTHS, 1 Kg or in pack of 500 g
This product has all the typical characteristics of Parmigiano Reggiano, with the added advantage of being processed and matured in the mountains, more precisely in the village of Bedonia in the Parma Apennines, which means extra benefits in terms of climate.
The characteristic of this cheese is its softness even when very mature, meaning that when compared to an equally matured lowland product, this cheese is softer.



ACETO BALSAMICO NATURALE DI MODENA 100 ml, 250 ml
Ottenuo da mosto di uva cotta, maturato per lenta acidificazione, derivato da naturale fermentazione e progressiva concentrazione, mediante invecchiamento in serie di vaselli (botticelle) di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche.
Per le sue superiori qualità, l'Aceto Balsamico di Modena può accompagnarsi in cucina nella preparazione di innumerevoli ricette, dalle più raffinate ed elaborate a quelle più povere e semplici. Si abbina splendidamente a molteplici portate, anche in modo sorprendente, esaltando e mettendo in luce i sapori e gli aromi più nascosti delle specialità con cui è utilizzato.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 100 ml, 250 ml
Is obtained from crushed grape-must which is cooked, matured through slow acetification, deriving from natural fermentation and progressive concentration, and through aging in a series of small barrels of different kinds of wood, with no addition of aromatic substances.
Because of its superior quality, Balsamic Vinegar of Modena can be used in the preparation of numerous recipes, from the most refined and elaborate, to the more simple and homely. It combines splendidly, and at times surprisingly, with various courses, bringing out and exalting the hidden flavours and aromas of the speciality in which it is utilized.



ACETO ROSATO PODERE ITALIA, 500 ml
Abbiamo voluto nobilitare l'aceto di vino con questo prodotto che anche nella sua semplicità fornisce un tocco di aristocrazia con il suo invecchiamento in botte.
Il risultato è il nostro aceto rosato dal colore intenso e dal gusto deciso.

ROSÉ VINEGAR PODERE ITALIA, 500 ml
We wanted to ennoble wine vinegar with this product that also in its simplicity supplies a touch of aristocracy with its ageing in a barrel. The result is our rosé vinegar that has an intense color and pungent flavor.



OLIO EXTRAVERGINE LIGURE PODERE ITALIA, 750 ml
Questo olio viene ricavato dai prodotti dalle terre del Ponente Ligure, nella zona della Valle Steria che si affaccia sul golfo tra Cervo e Diano Marina.
Coltivazione tipica della zona è l'oliva Taggiasca, dalla cui spremitura si ricava un olio straordinario, ormai riconosciuto a livello internazionale tra i migliori al mondo.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM LIGURIA, 750 ml
This oil is harvested from the olives born to the rich soil of Ponente Liguria, in the region of the Steria Valley facing the gulf between Cervo and Diano Marina. A typical cultivation of this region, the Taggiasca olive releases extraordinary oil when pressed, and is now recognized on an international level as being one of the most prized olive oils in the world.



OLIO EXTRAVERGINE TOSCANO PODERE ITALIA, 750 ml
Olio extravergine di oliva. Estratto da olive di produzione di piccoli produttori Toscani. Spremuta a freddo e separato dall'acqua senza uso di centrifughe con l'utilizzo della tecnica della decantazione naturale.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM TUSCANY, 750 ml
Extra virgin olive oil. Made with olives from the small agricultural company of Tuscany. Cold pressed and separated from water without the use of a centrifuge, using the natural decantation process.



OLIO EXTRAVERGINE DEL GARDA PODERE ITALIA, 500 ml
L'eccezionalità di questo olio extravergine, si intuisce dal colore e dal profumo intenso; il sapore pieno, dedicato ai buoni gustai, è dato da selezionate olive del Garda, ma è anche olio mosto, cioè non filtrato, di produzione limitata. La sua alta digeribilità gli conferisce un elevato valore dietetico. È indicato per tutti gli alimenti che richiedono una decisa nota di gusto.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM GARDA LAKE, 500 ml
Just how exceptional this extra virgin oil is, can be appreciated by its intense colour and scent. Its full flavour, dedicated to gourmets derives from a selection of Garda olives. It is also however an oil-wort, being unfiltered and produced in limited quantities. The ease with which it is digested confers a high dietetic value. This oil is recommended for all foods that require a marked note of flavour.



FUNGHI PORCINI SOTT'OLIO PODERE ITALIA - CONFEZIONE DA 200 g e da 280 g
FUNGHI PORCINI SECCHI PODERE ITALIA - CONFEZIONE 50 g EXTRA e da 50 g SPECIALI
Fine confezione di funghi porcini, lavorata con un'antica ricetta locale.
Un ottimo prodotto per le tavole più esigenti.

PORCINI MUSHROOM UNDER OIL PODERE ITALIA - PACK OF 200 g AND 280 g
DRIED PORCINI MUSHROOM PODERE ITALIA - PACK OF 50 g EXTRA AND 50 g SPECIAL
Jar of porcini mushrooms in olive oil.
Produced from the finest quality mushrooms of the Parmesan zone.



MIELE ITALIANO DI CASTAGNO PODERE ITALIA, 500 g
MIELE IN CONFEZIONE MIGNON DA 4 PEZZI ASSORTITI PODERE ITALIA 4x50 g
Questo miele è raccolto nei primi mesi estivi nelle zone collinari e pedemontane appenniniche ed alpine ed è il miele più ricco di sali minerali. Si presenta liquido a lungo e cristallizza molto lentamente in maniera non compatta, la colorazione varia dall'ambra con tonalità dal rossastro al marrone. Il sapore non è molto dolce e l'aroma è caratterizzato dal retrogusto più o meno amaro ed intenso.



ITALIAN HONEY OF CHESTNUT PODERE ITALIA, 500 g
MIXED ITALIAN HONEY 4 PIECES PODERE ITALIA, 4x50 g
produced in the hills and mountains of the Italian Alps and Apennines during the months of June and July. Appearance: liquid, or finely crystallized. The colour is amber with red and brown reflections. Taste: sweet with a typical intense bitter backflavour.

INOSTRI PRODOTTI *Our products*



CULATELLO DI PARMA, 4 Kg

Carne selezionata di suino nostrano di razza Large White, Landrace e Duroc, provenienti dai maggiori macelli delle province di Parma, Reggio Emilia e Modena. Le cosce vengono sezionate in 2 parti, fiocco (parte piccola) e culatello (parte grande). Stagionatura 12 mesi, circa. In questo prodotto non vengono usati conservanti da parte del produttore.

CULATELLO OF PARMA, 4 Kg

Culatello is the largest muscular part of the rear pork legs, skinned and boned, and is hand-salted and dressed (with bladder skin) to better preserve and protect it. Culatello has been considered an elite product for a long time, limited to the area of production and the geographical location, and only in the past decade has its fame and consumption spread over the Parma boundaries. Culatello contains pork meat, salt and spices. In our Culatello producer does not add preservatives, or any other additives.



FIOCCO DI PARMA, 2 Kg

È la parte muscolosa più piccola degli arti posteriori del suino, priva di cotenna e di osso. Il Fiocco viene prima salato a mano e poi rivestito esternamente con una protezione (vescica) per meglio conservarlo e proteggerlo. La stagionatura è la fase più importante della lavorazione: viene effettuata in cantine umide, ma ventilate, dove sviluppa quel suo gusto e profumo inconfondibili. Per la produzione viene utilizzata solo carne di suini adulti pesanti nazionali italiani. Il produttore non aggiunge né conservanti né qualsiasi altro tipo di additivi.

FIOCCO OF PARMA, 2 Kg

This is the smaller muscular part of the rear pork leg, skinned and boned. Fiocco is first hand-salted and dressed (with bladder skin) to better preserve and protect it. Maturing is the most important phase of processing, and is done in damp but ventilated cellars, where it develops its unmistakable taste and aroma. Only Italian meat from national heavy adult pigs is used for production. In our Fiocco producer does not add preservatives, or any other additives.



PROSCIUTTO DI PARMA

Prodotto con la carne di selezionatissimi maiali italiani. Stagionatura superiore ai 16 mesi. Prodotto a Denominazione di Origine Controllata. Gli unici ingredienti utilizzati per il Prosciutto di Parma sono: la carne di selezionatissimi maiali italiani, il sale, l'aria straordinaria delle colline parmensi e il tempo. Questi elementi sotto la guida sicura dell'uomo, compiranno un naturale prodigio che si ripete ormai da più di duemila anni.

PARMA HAM

Made from the most carefully selected Italian pork. Matured for more than 16 months. Controlled denomination of origin. The only ingredients used to produce Parma ham are: meat from selected quality Italian pigs, salt, the extraordinary air in the Parma hills and time. Under the sure guidance of man, these elements create a natural wonder, which has now been repeated for more than two thousand years.



COPPA DI PARMA, 2 Kg

Carne selezionata di suino nostrano di razza Large White, Landrace e Duroc, provenienti dai maggiori macelli delle province di Parma, Reggio Emilia e Modena. Le cosce vengono sezionate in 2 parti, fiocco (parte piccola) e culatello (parte grande). La parte della coppa viene salata a secco (non in salamoia) manualmente, avvolta in pelle naturale di suino e legata a mano.

COPPA OF PARMA, 2 Kg

Coppa is produced from a special pork neck muscle. Makes an excellent hors d'oeuvre or second course. 6 month matured. For this products aren't used preservatives from the producers.

SALAME DI FELINO, 800 g

Il nostro salame, prodotto da un unico selezionato Mastro Salumaio, sfugge alle logiche della grande produzione, che è la principale responsabile dell'appiattimento del gusto.

SALAME OF FELINO, 800 g

Our salami is produced by one single qualified Master Pork Butcher, and does not bow to the laws of mass-production, which usually ruins the flavour.



PASTA ALL'UOVO DI CAMPOFILONE PODERE ITALIA, 250 g

Il passato e la tecnica sono gli elementi che ci hanno permesso di proporvi quello che noi definiamo un capolavoro. Una pasta delicata che metterà a dura prova le casalinghe più preparate. La tecnica di lavorazione artigianale e gli ingredienti genuini producono questa pasta che, una volta assaggiata, difficilmente si abbandona.

EGG PASTA OF CAMPOFILONE PODERE ITALIA, 250 g

The past and the techniques used here are the elements that allow us to bring you what we define as a masterpiece. A delicate pasta that will put any well prepared handmade pasta maker to the test. The artisanal techniques of making the pasta and genuine ingredients make this pasta one that once tasted, very hard to forget. Absolutely stupendous!



PASTA BIOLOGICA PODERE ITALIA, 500 g

La buona pasta dall'agricoltura biologica. Nasce per soddisfare le esigenze dei consumatori, sempre alla ricerca di prodotti di qualità. Elastica, consistente, naturalmente colorata, saporita e profumata, la pasta Podere Italia deve la sua particolarità alla cura di tutte le fasi di produzione, alla curata selezione di semola di grano duro da agricoltura biologica, al sapiente impasto, alla meticolosa lavorazione con trafile in bronzo e alla lenta essiccazione. Le Mezze Penne sono fatte con ingredienti ottenuti da Agricoltura Biologica, trafiletti al bronzo, essiccati a bassa temperatura.

ORGANIC PASTA PODERE ITALIA, 500 g

Great, organic pasta. Created to satisfy consumer demands, in a continuous effort to deliver quality products. Elastic, consistent, with natural colour, flavour and aroma, Podere Italia pasta owes its distinctiveness to the attention dedicated to all production phases, the careful selection of organic durum wheat flour, the ingenious mixture and the meticulous processing, using bronze dies and slow drying. The Mezze Penne are made using only organic ingredients, extruded through a bronze die, and dried at low temperatures.



PASTA VERACE DI GRAGNANO, 500 g

Gragnano terra di tradizione centenaria di pastai. Le stesse caratteristiche della nostra pasta biologica con l'aggiunta dell'aria di una zona particolarmente delicata, fanno di questa pasta, ammirata e conosciuta in tutto il mondo, un piccolo capolavoro della cucina.

VERACE PASTA OF GRAGNANO, 500 g

Gragnano, the land of tradition and centuries of pasta makers. These maintain the same features of our organic pasta with the addition of the air of a region that is particularly delicate. Gragnano is fondly admired and known all over the world for its small masterpiece that they create in the kitchen.



RISO CARNAROLI PODERE ITALIA, 500 g

È ideale per i risotti che debbono apparire ben sgranati, ma anche per le insalate di riso e per tutte le preparazioni dell'alta gastronomia. Cuoce in 18 minuti circa.

CARNAROLI RICE PODERE ITALIA, 500 g

Which is the highest quality of Italian rice. Whith its big well husked grain ideal for risottos and rice salad. It cooks in about 18 minutes.



CREK E LINGUACCE ASSORTITI CONFEZIONATI A MANO, 150 g

Crek e linguacce: tutto il sapore del pane appena sfornato, declinato in un pratico formato da consumare dove e quando vuoi. Un prodotto dal gusto inconfondibile, una vera specialità gastronomica, ottimo come stuzzicante spuntino o come sostitutivo del pane. Leggeri, friabili e gustosi al naturale, sono disponibili anche nelle varianti patate&rosmarino e pizza. Assolutamente privi conservanti, sono preparati con farina di grani accuratamente selezionati e olio extra vergine.

CREK AND LINGUACCE MIXED, HAND WRAPPED, 150 g

Crek and Linguacce: all the flavour of the bread just taken out of the oven, declined in a practical shape to eat where and when you want. A product with an unmistakable taste, a true gastronomical speciality, ideal as an inviting snack as well as a substitute of bread. Light, friable and savory in its natural taste, they are also available in the potato&rosemary and pizza versions. Absolutely lacking of preservatives, they are made with flour of accurately selected grain and extra virgin olive oil.

I NOSTRI PRODOTTI *Our products*



TORRONE MORBIDO SARDO LA PASTICCERIA DI LISETTA, 200 g
TORRONCINI MORBIDI ASSORTITI (nocciole, mandorle, noci) LA PASTICCERIA DI LISETTA, 200 g
 Questo prodotto arriva da Tonara, un piccolo paese montano del centro della Sardegna. Qui la sapienza artigianale dei maestri torronai ha conservato intatte le tradizioni. Questi prodotti raccontano i profumi e i sapori di questa terra dolce e selvaggia.



SARDINIAN SOFT TORRONE LA PASTICCERIA DI LISETTA, 200 g
SOFT SMALL TORRONE MIXED (hazelnuts, almond, walnuts) LA PASTICCERIA DI LISETTA, 200 g
This product comes from Tonara, a small mountain village in the centre of Sardinia. Here, the artisan skill of the torrone (nougat) masters keeps the local traditions alive. These products tell the tale of the perfumes and flavours of this sweet and wild land.



AMARETTI MORBIDI PIEMONTESI LA PASTICCERIA DI LISETTA, 150 g
 Per un momento di relax, per una pausa di lavoro, per una piacevole merenda i nostri amaretti, fatti con la maestria di abili artigiani e con gli ingredienti tradizionali piemontesi, sono un insieme di fragranza e bontà.

SOFT PIEDMONT AMARETTI LA PASTICCERIA DI LISETTA, 150 g
For a moment of relaxation, for a break from work, for a pleasant afternoon snack our amaretti, made with the mastery of capable craftsmen and with traditional Piedmontese ingredients, all put together form a bouquet of fragrance and decadence.



BACI DI DAMA LA PASTICCERIA DI LISETTA, 150 g
 I baci di dama si presentano come due biscottini con nocciolo uniti da una goccia di crema di cacao e nocciola: da questo, bacio di dama, appunto come due labbra che si uniscono per un bacio. È un dolce nato in Piemonte, si dice a Tortona alla fine dell'800. I baci di dama sono una golosa specialità che proponiamo, rispettando la tradizione dei sapori tipici Piemontesi.

BACI DI DAMA LA PASTICCERIA DI LISETTA, 150 g
The Baci di Dama (kisses of Lady) are two small biscuits with hazelnuts put together by a hazelnuts cream. For this reason they are called Baci di Dama. We are glad to offer you this particular sweet from the Piedmont gastronomy tradition, a sweet that has its origin in the 1800 form Tortona Village.



CANTUCCI, BISCOTTI DI CENTOCROCI CIOCCOLATO E MANDORLE LA PASTICCERIA DI LISETTA, 200 g
 Questi che vi proponiamo sono cantucci a tutti gli effetti, ma hanno una particolarità: sono fatti interamente a mano in Valtaro, in un piccolo laboratorio che forse assomiglia più alla cucina di casa vostra che non ad un angolo di un'azienda. Ci piace raccontarlo, perchè, in qualche modo, vi vorremmo trasferire anche le sensazioni che accompagnano la preparazione, la scelta delle materie prime, la cura della preparazione.



CANTUCCI, BISCUITS OF CENTOCROCI WITH ALMOND AND COCHOLATE LA PASTICCERIA DI LISETTA, 200 g
The Cantucci biscuits we offer you are for us very special. they are made in Valtaro valley close to Parma, and the laboratory in which they are made seem more something like a small kitchen than a laboratory of a factory. We tell this because we like to transfer you all our pleasure and passion that we put in our job.



CREMA GIANDUIA PODERE ITALIA, 350 g
 Nocciola del Piemonte e cacao extra. Una crema morbida da spalmare o da gustare da sola. Questa è la Crema Giandua che vi proponiamo. All'interno troverete anche dei piccoli pezzetti di nocciola per rendere il tutto più stuzzicante.

GIANDUIA CREAM PODERE ITALIA, 350 g
Piedmont hazelnuts and extra-fine cocoa, for a soft cream for spreading or eating by itself. This is the Giandua Cream that we offer to you. Inside the cream you will find small pieces of hazelnuts to make it more tasty.



CAFFÈ MEUCCI SELEZIONE IN BUSTA, 250 g
 Selezione Chocolat. Delicata di lieve acidità che si dissolve in un sapore fine equilibrato dolce di profumo intenso, per palati che apprezzano un caffè aromatico e rotondo con retrogusto pregnante, lieve, con sentori di cioccolato e nocciola ed effluvi fruttati, con bassa percentuale di caffeina, per intenditori. Creata con i più pregiati caffè brasiliani, del Centro America, della Tanzania e dell'India.
 I Cru-Guatemala. Aroma dolce, intenso, pieno con note fruttate, corpo fine ed elegante, gusto aromatico, di acidità piacevole di buone intensità e con un retrogusto leggermente acidulo. Persistente a lungo.
 I Cru-Colombia. Intenso tipicamente floreale, corpo fine ed aromatico, gusto piacevole dato da un'acidità non eccessiva, con lievi note agrumate presenti nell'aroma fragrante. Persistente a lungo.
 Selezione Top. Miscela di caffè proveniente dal sud America, dall'Asia ed una piccola percentuale del centro dell'Africa. Gusto dolce, aroma molo gradevole che a volte può ricordare il pane appena sfornato o appena macinato, dal profumo è inebriante.

MEUCCI COFFEE - SELECTION OF BLEND IN 250 g BAG
Chocolat Selection. Delicate of light acidity that dissolves in a sweet balanced fine taste of intense scent, for palates that appreciate an aromatic and round coffee with a pregnant aftertaste, light, with a smell of chocolate and hazelnut and fruity scents, with a low percentage of caffeine, for connoisseurs. Created with the best coffee of Brazil, Central America, Tanzania and India.
The Cru- Guatemala. Sweet, intense aroma, round with fruity notes, fine and elegant body, aromatic taste of pleasant acidity of good intensity and with a slightly acidulous aftertaste. Persistent for a long time.
The Cru - Colombia. Intense typically floral, fine and aromatic body, pleasant taste given by a not excessive acidity, with light citric notes in its fragrant aroma. Persistent for a long time.
Top Selection. Mix of coffee coming from the South America, Asia and, in small percentage, from the Central Africa. Sweet taste, very pleasant aroma that, sometimes, can remind the bread just taken out of the oven or the just ground coffee, it's heady for its scent.



CONFETTURA EXTRA 120% DI FRUTTA PODERE ITALIA, 350 g
 Con zucchero di canna, è quella che di più si avvicina al prodotto casalingo: ha come ingredienti la frutta e lo zucchero di canna, non vi sono addensanti o altri additivi. La densità viene raggiunta per aspirazione dell'acqua contenuta, ottenendo un'ebollizione a 60°C per non alterare le vitamine, il colore ed il sapore della frutta. La conservazione viene invece garantita con una delicata pastorizzazione.

EXTRA PRESERVE 120% FRUIT PODERE ITALIA, 350 g
Using cane sugar, this is as close as we can get to a homemade product: the only ingredients are fruit and cane sugar, without any thickeners or other additives.
The required density is obtained by removing the water contained by boiling at 60 °C so as not to alter the vitamin content, colour or flavour of the fruit. Preservation is, on the other hand, guaranteed through a gentle pasteurisation process.



CIOCCOLATO AMEDEI SELEZIONE CRU, 160 g
CIOCCOLATO AMEDEI SELEZIONE CHUAO, 55 g
 Sono prodotti con differenti qualità di cacao, provenienti dalle migliori piantagioni che Amedei ha selezionato: Ecuador Grenada, Jamaica, Madagascar, Trinidad, Venezuela. Lavorati in purezza, rappresentano un inedito percorso nel gusto che passa attraverso diverse sensazioni: dal delicato all'intenso, dallo speziato al liquoroso. Un gioco che affina il palato e permette di scoprire tutte le virtù del grande cioccolato Amedei.

AMEDEI CHOCOLATE CRU SELECTION, 160 g
AMEDEI CHOCOLATE CHUAO SELECTION, 55 g
The chocolates are produced with different qualities of pure cocoa selected by Amedei from the finest plantations in Ecuador, Grenada, Jamaica, Madagascar, Trinidad and Venezuela. An original taste experience encompassing a variety of sensations: from the delicate to the intense, from the spicy to the strong and sweet. It's a game to refine the palate, and hence discover all the virtues of Amedei's great chocolate.

INOSTRI PRODOTTI *Our products*



PESTO LIGURE PODERE VOLPARA, 180 g
Fatto con l'originale ricetta Ligure di Ponente, solo utilizzando materie prime di qualità. Fino ad esaurimento scorte.
Il pesto che vi diamo è lavorato dal fresco e quindi garantisce ancor di più l'elevata bontà di questo prodotto.

LIGURIAN PESTO PODERE VOLPARA, 180 g
With the original Ligurian recipe, the pesto is obtained with first quality ingredients and prepared mixing the very aromatic basil of Ligure Riviera. Our product is in general prepared with fresh ingredients.



PESTO ROSSO PODERE VOLPARA, 180 g
Un prodotto che unisce alla ricchezza e alla consistenza tipiche di un pesto, la semplicità e la freschezza del pomodoro.
Preparato con ingredienti genuini e di prima qualità, protagonisti indiscussi della cucina mediterranea, quali il pomodoro, il basilico e l'olio d'oliva.

RED PESTO PODERE VOLPARA, 180 g
A delicious product that combines the freshness of tomato with the richness and typical consistency of a pesto sauce. Prepared using genuine, prime quality ingredients protagonists of Mediterranean cuisine, such as tomato and basil and olive oil.



OLIVE SNOCCIOLATE SOTT'OLIO TAGGIASCHE PODERE ITALIA, 180 g
Queste olive, di qualità Taggiasca, sono raccolte a giusta maturazione e messe insieme a erbe aromatiche in olio extravergine di oliva.
Sono l'ideale per aperitivi, pesce, carne o anche per essere mangiate sfiziosamente da sole.

STONED OLIVE UNDER OIL, TAGGIASCHE PODERE ITALIA, 180 g
Gathered at the right time of ripening the little black olives of Taggiasca quality are selected and pickled, using aromatic herbs from Liguria region.
They perfect match with baked meat and fish and are ideal to be tasted with aperitifs.



POMODORI SECCHI SOTT'OLIO PODERE ITALIA, 180 g
Abbiamo selezionato i pomodori più belli raccolti nel pieno della maturazione e dopo averli privati dei semi, tagliati e fatti seccare al sole, li abbiamo insaporiti con profumate erbe aromatiche, abbiamo poi aggiunto l'olio extravergine di oliva. Possono essere usati come antipasto o per qualsiasi piatto.

DRIED TOMATO UNDER OIL PODERE ITALIA, 180 g
Obtained selecting the best and most wholesome tomatoes, gather when quite ripe. They first are rid from seeds, then cut and slowly dried in the sun. They are flavoured with scented aromatic herbs and preserved in extra virgin olive oil. They are ideal as appetizer or to make tasty every dish.



SUGO ALLE OLIVE, AL BASILICO, AL PEPERONCINO, VEGETALE E AI FUNGHI PODERE ITALIA, 180 g
Ispirati ad alcune ricette tradizionali della cucina italiana, preparati con ingredienti selezionati. I sapori genuini mediterranei e la leggerezza dei condimenti a base di verdure: una ricetta ricca, fresca e armoniosa.

SELECTION OF SAUCES: OLIVES, BASIL, CHILLI PEPPER, VEGETABLE AND PORCINI PODERE ITALIA, 180 g
Inspired by some of the most traditional recipes of Italian cuisine, prepared with selected ingredients. You will found in these sauces the genuine and Mediterranean flavours.



MALVASIA PASSITO CARRA DI CASATICO
Vino ottenuto dalla pressatura soffice delle sole uve Malvasia di Candia prodotte a circa 60 quintali per ettaro. La raccolta viene effettuata a fine settembre dopo di che le uve vengono riposte in grate accatastate in locali ventilati per favorire la disidratazione degli acini. A fine novembre viene effettuata la pigiatura e, in seguito, il mosto prodotto viene stoccato in barrique francesi per 2 anni.
È vino di colore paglierino carico, dal gusto aromatico e intenso e particolarmente persistente.

MALVASIA PASSITO CARRA DI CASATICO
It's obtained from a tender pressing of single grapes of Malvasia di Candia produced approximately in 60 quintals for hectare. The grape harvest is made at the end of September and then the grapes are put into lattice stacked in airy rooms in order to favour the dehydration of the grapes. At the end of November there is the pressing of grapes and then the must is stocked in French barrique for two years. It's a straw - yellow wine, with aromatic and persistent flavour, 100% Malvasia di Candia Aromatica.



SYMPOSIUM CARRA DI CASATICO
Vino bianco ottenuto da uve Sauvignon 90% e Malvasia istriana 10%. Vendemmia a mano in cassetta, tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre. 50/60 quintali per ettaro, colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo elegante, floreale e coinvolgente, il sapore rispetta in pieno le promesse fatte al naso, potente e raffinato.

SYMPOSIUM CARRA DI CASATICO
Produced with Sauvignon 90% and Malvasia 10%. Harvested by hand and placed into crates between last week of August and the first week of September. 50/60 quintals per hectare, yellow straw-like colour with green reflex, elegant fragrance, fine and persistent flavour.



SPUMANTE 5 TORRI CARRA DI CASATICO
Metodo classico. Vino ottenuto dalla pressatura soffice delle uve Chardonnay e Pinot Nero. La prima fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Nella primavera successiva viene imbottigliato con l'aggiunta di zuccheri e lieviti selezionati per la presa di spuma e accatastato in pupitres per 18 mesi periodo durante il quale viene effettuato il remuage (metodo per la rimozione dei lieviti morti). Terminato il remuage viene degorgiato, rimosso il lievito depositato e poi rabboccato con una particolare liqueur, ottenuta da vini invecchiati. Questo procedimento viene denominato "metodo classico".
È un vino dal colore paglierino e un perlage persistente. Al gusto risulta morbido e fruttato. Pinot Nero 40%, Chardonnay 60%.

SPUMANTE 5 TORRI CARRA DI CASATICO
Classic Method. It's a wine obtained from the soft pressure of Chardonnay grapes and Black Pinot. The First fermentation happens in controlled temperature in steel swilling tank. The following spring it will be bottled with sugar added and selected leavens in order to sparkle and stacked in pupitres for 18 months, during which period it comes carried out remuage (the method for the removal of dead leavens). Finished the remuage the wine is shake, it will be removed the leavens and then filled up with a particular liqueur obtained from aged wines. This procedure is called: "method classic". It's a straw - yellow wine with a perlage persistent. The taste is soft and yielded. Pinot Nero 40%, Chardonnay 60%.



MALVASIA "ACUTO" CARRA DI CASATICO
Prodotto con Malvasia di Candia. Vendemmia a mano in cassetta, la seconda e la terza settimana di settembre. Produzione: 80 quintali per ettaro. Colore giallo paglierino carico, profumo fruttato, intenso e inebriante, sapore polposo, morbido e molto lungo.

MALVASIA "ACUTO" CARRA DI CASATICO
Produced with Malvasia of Candia. Harvested by hand and placed into crates the second and the third week of September. Production: 80 quintals per hectare. Deep yellow straw-like color, fruity fragrance, intense and intoxicating, crisp taste, light and long lasting



Ordinare è estremamente semplice.

Prima di tutto potrete scegliere tra i pacchi proposti da noi oppure compilare un ordine con i prodotti che più vi piacciono e confezionare così un pacco su misura.

On line sul sito internet www.nasoegola.com

- Selezionate la categoria "Pacchi regalo".
- Scegliete il pacco o i pacchi che più vi piacciono.
- Seguite attentamente passo passo cosa il nostro sistema vi indica.
- Registratevi indicando correttamente i dati per la fatturazione.
- Indicate se volete che i pacchi vengano inviati direttamente a voi o ai vostri clienti o amici.
- Nel caso di invii a singoli destinatari compilate correttamente i dati di ognuno.
- Completate l'operazione con il pagamento indicato.

Direttamente con il buono d'ordine

Compilate il buono d'ordine che troverete allegato a questo catalogo in ogni sua parte. (Il buono d'ordine è comunque scaricabile sul sito internet: www.nasoegola.com). Spedite per fax al numero 0521 706836 o consegnate al nostro agente il buono debitamente firmato.

È importante scrivere correttamente e in modo leggibile.

Nel caso i pacchi fossero da inviare direttamente a più nominativi vi preghiamo di farci avere un documento stampato o una mail con l'elenco completo dei nominativi.

ATTENZIONE: è importante in questo caso indicare correttamente l'indirizzo di destinazione, il nome che eventualmente compare sul campanello e il numero di telefono del destinatario.



Ordering is so easy.

First of all you can choose from the selected hampers proposed by us, or you can place an order for the products you like best, to create a made-to-measure hamper.

On line on the internet: www.nasoegola.com

- Select the category "Gift hampers".
- Select the hamper or hampers you prefer.
- Carefully follow the step-by-step instructions given by the system.
- Log in, and enter the invoicing information correctly.
- Indicate whether the hampers should be sent directly to you or to your clients or friends.
- If sending the hampers to individual recipients, correctly enter the data for each one.
- Complete the operation with the chosen payment.

Directly using the order form

Fill in every part of the order form you will find attached to this catalogue.

(The order form can in any case be downloaded from the website: www.nasoegola.com).

Send by fax to +39 0521 706836 or hand over to your agent, duly signed.

Please fill in the form clearly and correctly.

If the hampers are to be sent directly to more than one address, please provide us with a printed document or send us an e-mail with the complete list of recipient names and addresses. **WARNING:** in this case, please ensure that the recipient addresses are correct, giving the name that appears on the bell if relevant and the telephone number of the recipient.

LE SPEDIZIONI *The delivery*



In Italia

Tutte le spedizioni avvengono tramite corriere espresso Bartolini.

I tempi di resa sono variabili e, considerato il periodo, non sono tassativi.

In genere la merce viene consegnata entro 2 giorni lavorativi dalla consegna al corriere, ma visto il periodo è possibile che si registrino ritardi. Spesso il ritardo non è solo dovuto all'intasamento del traffico ma anche per la mancata precisione dei dati di spedizione. Vi preghiamo perciò di prestare la massima attenzione nella compilazione dell'ordine.

I pacchi regalo, se spediti tramite corriere, vengono a loro volta inscatolati in un cartone ondulato per preservarlo da urti accidentali.

All'interno del pacco regalo viene aggiunto del materiale assorbente e i prodotti più delicati, come i vasi in vetro, vengono ulteriormente protetti.

La misura della scatola, se non indicata, viene decisa da Naso&Gola in base alla quantità di materiale da inserire.

Le spedizioni di più pacchi ad un unico destinatario sono da preferire in quanto assicurano una maggiore integrità dei prodotti e una maggiore garanzia di rispetto dei tempi.

Naso&Gola si occupa anche del servizio post vendita, assicurandosi che ogni pacco venga consegnato.

Per i clienti che lo desiderano è possibile inserire all'interno del pacco un proprio biglietto augurale. Chi fa l'ordine on line può scegliere anche uno dei biglietti Naso&Gola a disposizione.

In qualsiasi caso è importante accettare i pacchi o le spedizioni "con riserva" nel caso fossero visibili danni alle confezioni.

All'estero

Il servizio espresso per ordini di piccole quantità via aerea viene affidato a UPS.

In Europa è possibile utilizzare il servizio EUROEXPRESS cammionistico. In questo caso vi preghiamo vivamente di anticipare l'ordine il più possibile per garantire le consegne in tempo utile.

Per ordini di quantità elevate sarà possibile non utilizzare corrieri espressi ma linee di trasporto convenzionali.



In Italy

All hampers are shipped through the Bartolini Express Courier.

Given the period of the year, delivery times might vary, and are not strictly guaranteed.

Generally, the goods are received within 2 working days, after delivery to the courier, but during Christmas time, some delays may be recorded. Often, the delay is due, not only to high volumes of traffic but also, to incorrect shipping data. Therefore, we kindly ask you to pay the utmost attention while completing the order, as that we can serve you at the best.

Our gift hampers come packed in corrugated cardboard boxes to protect against accidental knocks.

We use absorbent material inside the package and we give extra protection to the most delicate products, such as glass jars.

Unless otherwise indicated, the box size is chosen by Naso&Gola according to the amount of products to be included in the gift hamper.

The shipment of several packages to the same recipient is preferable, as this assures greater product integrity and a greater guarantee of delivery times. Naso&Gola also provides an after-sales service, to ensure that every package is correctly delivered.

Those customers who wish to add their own greetings cards to the gift hamper, can select one of the Naso&Gola cards, when ordering on-line.

In any case of visible damages to the package, the customers must accept the packages and shipments "with reserve".

Abroad

We use UPS for Express delivery of small orders by air.

In Europe is available the EUROEXPRESS truck service. In this case, we kindly ask you to place your orders as soon as possible, in order to assure deliveries in time.

For larger orders, conventional transport methods may be used as an alternative to express couriers.



NATALE 2007

Christmas 2007



► **Naso&Gola S r l - Uninomiale**

Località La Villa 35/A - 43053 Compiano - Parma

uffici/office: Tel. +39 (0)521 776970 - Fax +39 (0)521 706836

magazzino/warehouse: Tel. +39 (0)525 811208 - Fax +39 (0)525 306091

► www.nasoegola.com - info@nasogola.com