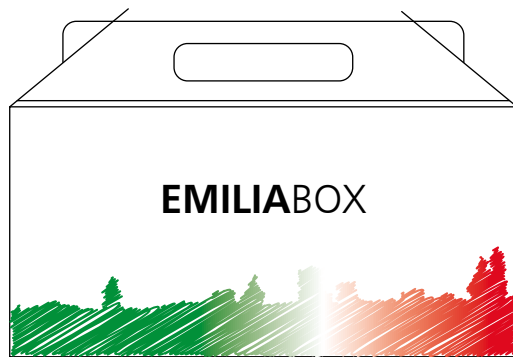


EMILIABOX

/ Un'esperienza di sapori tradizionali pronti da gustare





EMILIABOX / L'EMILIA DA ASSAGGIO

Una selezione di prodotti rappresentativi del territorio, combinati in un percorso di degustazione dei sapori tipici della terra Emiliana

EMILIABOX / L'EMILIA DA OMAGGIO

I prodotti sono contenuti all'interno di una confezione esclusiva, perfetta per essere regalata in occasioni speciali

EMILIABOX / L'EMILIA DA VIAGGIO

La confezione è comoda, pratica e facilmente trasportabile, può essere spedita anche all'estero

Emiliabox è una selezione di eccellenze alimentari di alta qualità, prodotte dalle migliori aziende agricole emiliane



EMILIABOX / SAPORE

- / 1 Punta di Parmigiano Reggiano (500g)
- / 1 Boccetta di Aceto Balsamico (10ml)
- / 1 Bottiglia di Lambrusco (375ml)

EMILIABOX / DELIZIA

- / 1 Punta di Parmigiano Reggiano (250g)
- / 1 Boccetta di Aceto Balsamico (10ml)
- / 6 Gallette di Parmigiano Reggiano (50g)
- / 1 Salamino tipo Strolghino (150g)
- / 1 Confezione di Ciccioli (80g)
- / 1 Marmellata di Prugna Zucchella (100g)
- / 1 Torta di Tagliatelle (80g)

EMILIABOX



EMILIABOX / GUSTO

- / 1 Punta di Parmigiano Reggiano (1kg)
- / 1 Boccetta di Aceto Balsamico (40ml)
- / 12 Gallette di Parmigiano Reggiano (100g)
- / 1 Salame Fioretto (400g)
- / 1 Marmellata di Prugna Zucchella (350g)
- / 1 Torta di Tagliatelle (400g)
- / 1 Bottiglia di Lambrusco (750ml)



EMILIABOX / EXTRA



La grafica di **Emiliabox** è interamente personalizzabile: è possibile applicare loghi aziendali, slogan e dediche per ottenere un prodotto in linea con qualsiasi necessità.



TUO colore

PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio DOP con la pasta dal colore giallo paglierino carico soprattutto nei mesi estivi, dovuto all'alimentazione delle bovine basata sul fieno e sulle erbe provenienti dai prati permanenti del territorio reggiano che possono contenere fino a 150 essenze diverse. Degustato a scaglie oppure grattugiato, è dolce e saporito senza essere piccante, anche a stagionatura avanzata.

ACETO BALSAMICO

Aceto apprezzato in tutto il mondo: unico per la pienezza di profumi e per l'armoniosa acidità, acquisiti con il lento affinamento in botti di legno di castagno e rovere.

CICCIOLI

Prodotto tradizionale emiliano, ottenuto dalla lavorazione del maiale con una particolare cottura, ha un gusto marcato grazie a spezie naturali come l'alloro. Si gustano al naturale, oppure uniti all'impasto di focacce, come aperitivo semplice o serviti con vino rosso frizzante fresco.

SALAME TIPO STROLGHINO

Piccolo salame prodotto con la carne ottenuta dalla lavorazione del Culatello. Per tradizione, era il primo salume che si mangiava dopo poche settimane dalla lavorazione del maiale. La scelta accurata delle carni e degli ingredienti è una fase essenziale per la buona riuscita del prodotto; delicato e leggero nel gusto, va mangiato ancora morbido.

LAMBRUSCO

Tra le diverse tipologie prodotte nel nord-Italia, il Lambrusco è un vino rosso frizzante, da consumarsi giovane, che si sposa con i prodotti della cucina tradizionale emiliana. E' perfetto anche per essere gustato durante un aperitivo con salame e formaggio tipici della nostra zona.

GALLETTE DI PARMIGIANO REGGIANO

Quando la tradizione incontra l'innovazione, si ottengono piccoli assaggi di Emilia. Nel laboratorio di Agricucina, vengono realizzati prodotti trasformati dalla combinazione sapiente di ingredienti selezionati sul territorio. Le gallette possono essere gustate al naturale o con l'aggiunta di qualche goccia di condimento balsamico, come aperitivo o merenda.



MARMELLATA DI PRUGNA ZUCHELLA

Tipica marmellata dal gusto dolce e delicato di Don Camillo e Peppone, che amavano consumarla semplicemente spalmata sul pane o nella famosa crostata. Va infatti ricordato che il territorio di Lentigione è stato spesso utilizzato per le scene in campagna dei famosi film: proprio qui, nella Corte di San Giorgio, riprodotta su questa confezione, la stalla nella quale i nostri eroi mungono insieme le vacche nel primo film della serie.



TORTA DI TAGLIATELLE

Torta della tradizione reggiana che storicamente ogni famiglia preparava in occasione delle feste. Ottima per colazione, combina diversi ingredienti tipici della cucina contadina. Un dolce assaggio dal gusto deciso e croccante.

EMILIABOX / PER CONTATTARCI

info@emiliabox.it

LORENZO SASSI

RESP. VENDITE

Cel. 347 4959758

FRANCESCO VERONI

RESP. TECNICO

Cel. 335 6051005

ANNA BONACINI

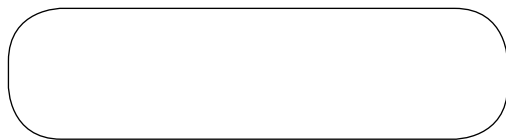
RESP. PRODOTTO

Cel. 329 5467859



EMILIABOX / Un progetto di:





www.emiliabox.it

