



WINE BEER
& BOOSE

AL TUO FIANCO IN UN MODO O
NELL'ALCOL

Catalogo
NATALE 2022

WINE, BEER & BOOSE



NON
SOLO HORECA

Per gli appassionati che amano farsi consigliare e sorprendere attraverso esperienze e bottiglie.





REGALISTICA PER LE AZIENDE

Dedicato a qualsiasi tipo di azienda o professionista, quello che veramente ci piace fare è combinare i prodotti più adatti alle esigenze di ogni azienda per creare il regalo perfetto per clienti e collaboratori.
Ascoltiamo e personalizziamo, dal vino al cibo.

**Per il catalogo completo contattaci
info@wbbwine.com**

REGALISTICA

ACCESSORI

Da anni ricerchiamo accessori per un'esperienza enogastronomica a 360 gradi.

LA SELEZIONE

RAFFREDDA VINO

AAA0014- BORSA RAFFREDDA CHAMPAGNE BORDEAUX

AAA0011- BORSA RAFFREDDA VINO NERO

AAA0017- RAFFREDDA VINO PLASTICA NERO

AAA0018- SUPPORTO DA BANCO PER RAFFREDDA VINO PLASTICA NERO

AAA0037- TAPPO DOSATORE REFRIGERATORE ICEPURE

SERVIZIO

AAA0039- CAVATAPPI PULLTAP'S

AAA0021- DETERSIVO BIRLANET SANITEC

100109- KIT BARMAN PROFESSIONAL

100005- SOTTOBICCHIERI BIRRA

Extra

Pompa bifunzionale

Col tappo "champagne" e la pompa con la leva in posizione champagne, azionando la pompa inserite aria nella bottiglia, creando così pressione che aiuta a mantenere il "perlage" della bevanda gasata. Col tappo "vino" e la pompa con la leva in posizione "wine vacuum", vedi salvavino...



Tappo champagne

Tappo vino

Come usare il Vs.salvavino

Chiudete la bottiglia col tappo "vino" in dotazione. Inserite la pompetta nel tappo e azionate la leva (da 10 a 15 volte, a seconda del vino residuo), fino a notare una certa resistenza: l'aria sarà uscita dalla bottiglia e avrà creato il sottovuoto necessario per non far ossidare il vino.



REGALISTICA

MACELLERIA SCAGLIA

I prodotti rispecchiano la passione che la storica macelleria braidese, dal 1986, impiega nel lavorare ogni singola parte dell'animale e nel fornire ai clienti solo i prodotti migliori.

LA SELEZIONE

SUGHI

----- RAGÙ BIANCO DI SALCICCIA DI BRA

----- RAGÙ ROSSO DI SALCICCIA DI BRA

Extra

REGALISTICA

TARTUFÈ

Tartufè rappresenta il connubio perfetto tra l'amore per il cibo gourmet e l'eccellenza del territorio, non dimenticando di donare un pizzico di innovazione

LA SELEZIONE

BARATTOLI

- FILETTI DI ACCIUGHE AL TARTUFO NERO
- TOMINI AL TARTUFO
- CROSTINO TARTUFATO
- PATÈ D'ANATRA AL TARTUFO
- SPECIALITÀ GASTRONOMICA A BASE DI MIELE CON TARTUFO BIANCO



Extra



REGALISTICA

PASTIFICIO FELICETTI

La pasta, come principale e distintivo segno d'una cultura alimentare che trova nel Pastificio Felicetti un orgoglioso produttore.

LA SELEZIONE

GRANO DURO BIO

- SPAGHETTONI
- PENNE RITORTE
- FUSILLONI

SENATOR CAPPELLI BIO

- SPAGHETTI
- LINGUINE

Extra

REGALISTICA

FRANTOIO DI SANT'AGATA

Passione, tradizione e amore per il territorio e per i suoi prodotti, continuità nell'innovazione, questa è la ricetta principale del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.

LA SELEZIONE

OLIO

- OLIO EVO "BUON FRUTTO" FASCIATO
- OLIO EVO "I CLIVI" CERAMICA COLORATA

BARATTOLI

- OLIVA TAGGIASCA ESSICCATA
- PISTILLI DI PEPERONCINO
- SALE MARINO ALLE ERBE

Extra



REGALISTICA

LA GRANDA

La Granda è molto più di una carne d'eccellenza, è un vero e proprio percorso che valorizza la qualità della Fassa e dà a tutti i protagonisti della filiera l'attenzione che meritano. È un nuovo modo di produrre carne, che inizia già dalla terra, perché se la terra è "buona" ne beneficia tutta la filiera.

LA SELEZIONE

BARATTOLI

- BRODOTTO
- FIENO DA BRODO

CARNI STAGIONATE

- CACCIATORINO
- SALSICCIA STAGIONATA AL BAROLO



Extra

REGALISTICA

I CILIEGI SELVATICI

L'obiettivo della Cooperativa è quello di favorire la coesione sociale e il miglioramento della qualità della vita di persone disabili grazie all'inserimento lavorativo in campo agricolo

LA SELEZIONE

CONFETTURE

- CONFETTURA DI RAMASSIN
- CONFETTURA DI PERE
- CONFETTURA DI FRAGOLE
- CONFETTURA DI MELA E CANNELLA
- GELATINA DI BIRRA

MIELI

- MIELE DI ACACIA
- MIELE DI CASTAGNO
- MIELE DI TIGLIO



Extra



REGALISTICA

CANDIFRUTTO

Candifrutto Bottega del Cioccolato è un laboratorio artigianale, che da più di quarant'anni rappresenta un punto di riferimento nella tradizione cioccolatiera torinese per i suoi prodotti originali e di qualità, frutto di continue ricerche delle migliori materie prime e di precise scelte etiche.

LA SELEZIONE

SCATOLE E CONFEZIONI

- SCATOLA 12 TARTINE MISTE
- SCATOLA 12 CIOCCOLATINI CREMINI
- SACCHETTINO CHICCHE MISTE
- VASSOIO MISTO

TAVOLETTE

- TAVOLETTA 100% FONDENTE
- TAVOLETTA CROCCANTE DI NOCCIOLA
- TAVOLETTA ZENZERO
- TAVOLETTA FRUTTI DI BOSCO

Extra

REGALISTICA

LE FATTORIE FIANDINO

Dal 1889 solo latte da bovini di razza bruna italiana. La tradizione si racconta in grandi forme lasciate riposare per 18 mesi nei locali di stagionatura. Forme che racchiudono i segreti di un latte gustoso eppure delicato nei profumi. Selezione Fiandino viene ottenuto dalla lavorazione giornaliera in vasche di rame alla temperatura di 55 °C, e con la caratteristica struttura granulosa e dal sapore deciso.

LA SELEZIONE

LE FORME

----- SELEZIONE FIANDINO 14-16 MESI CON CROSTA PERSONALIZZATA CON IL PROPRIO LOGO (35-37 SPICCHI DA 1 KG SOTTOVUOTO)

----- SELEZIONE FIANDINO OLTRE 20 MESI CON CROSTA PERSONALIZZATA CON IL PROPRIO LOGO (35-37 SPICCHI DA 1 KG SOTTOVUOTO)

NEW



Extra

REGALISTICA

FUGI GOURMET

NEW



Fugi Gourmet, ideata dal suo fondatore Jesús Castellano, vuole offrire l'esperienza di un viaggio nei gusti e nei sapori dell'Andalusia attraverso le delizie iberiche di questa terra spagnola dalle millenarie tradizioni culinarie.

LA SELEZIONE

PATANEGRA

----- PATA NEGRA DI BELLOTA TAGLIATO A MANO 100 G

SALUMI

----- CHORIZO IBERICO CULAR

----- CAGNA DE LOMO

MARE

----- ACCIUGHE DEL CANTABRICO

----- BONITO DEL NORTE

Extra

REGALISTICA

PASTICCERIA FILIPPI

NEW

Seguono la filosofia secondo cui ogni cosa, fatta con rispetto, cura e passione, richiede un certo "suo" tempo. Spesso i tempi brevi dell'efficienza non corrispondono ai tempi dell'efficacia. La qualità ha bisogno di un tempo "lento": il tempo per essere "cotto a puntino", per essere assaggiata, condivisa e gustata fino all'ultima briciola. Dal 1972.

LA SELEZIONE

STRUCA' 100% OLIO EVO

- STRUCA' CON MELA CANDITA E CANNELLA
- STRUCA' CON FRAGOLINE DI BOSCO E CIOCCOLATO AL LATTE
- STRUCA' CON PERE CANDITE E CIOCCOLATO FONDENTE
- STRUCA' AL CAMELLO SALATO



Extra



REGALISTICA

OPUS APIS

NEW

Opus Apis nasce da una lunga esperienza in apicoltura, nella selezione di mieli monoflora, in pasticceria e da un piacere personale per la scelta di cose buone e naturali. Tutti i prodotti sono fatti con passione, biologici, senza conservanti e naturalmente senza glutine.

LA SELEZIONE

BISCOTTI

- KRUMIRO 100 G
- CROCCANTE ALLE MANDORLE 120 G
- NATALINO 120 G

GRISSINI

- GRISSINI AL ROSMARINO 180 G
- GRISSINI AL SESAMO 180 G
- GRISSINI AL BURRO FUME' 180 G
- GRISSINI ALLA NOCE MOSCATA E MIELE DI CASTAGNO 180 G

Extra

Vieni a trovarci online



FACEBOOK

@wbbwine



SITO WEB

wbbwine.com



INSTAGRAM

@wbb_wine

**Per il catalogo completo contattaci
info@wbbwine.com**