



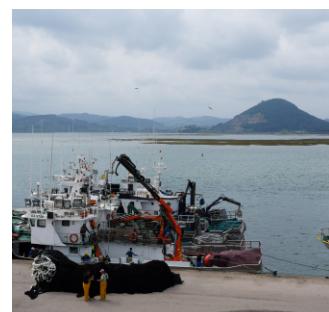
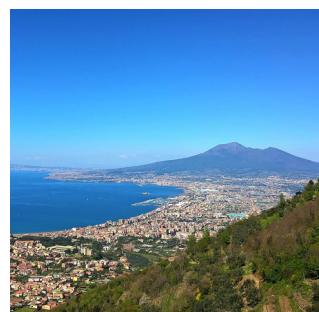
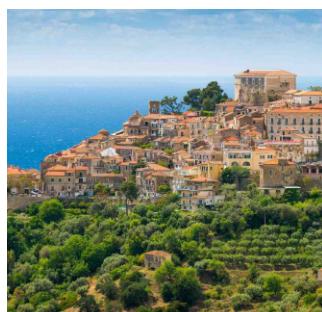
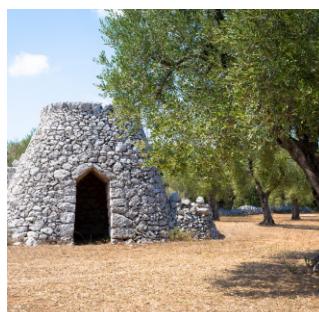
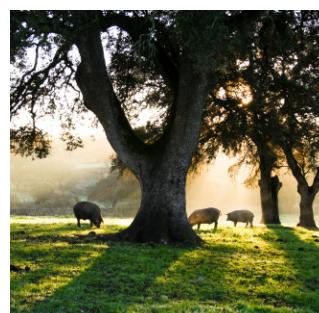
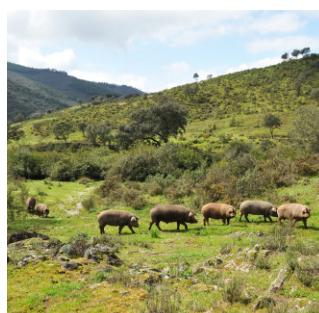
Un viaggio tra eccellenze e sapori autentici

Aprire una box Magno 1973 significa intraprendere un percorso unico tra i luoghi più prestigiosi del gusto, un viaggio che attraversa l'Europa e l'Italia alla scoperta di sapori autentici e raffinati. Si parte dalle terre iberiche dell'Estremadura e dell'Andalusia, dove il Pata Negra raggiunge la perfezione, e dalla regione di León, patria della nostra pregiata Cecina. Si prosegue lungo le coste del Mar Cantabrico, dove le acciughe vengono selezionate e conservate con sapienza, fino alle vigne francesi di Champagne, simbolo di eleganza e tradizione.

Rientrando in Italia, il viaggio conduce in Liguria, tra gli uliveti delle colline, dove le olive Taggiasche sprigionano aromi delicati, e in Veneto, tra i vigneti delle Terre del Dogado, custodi di vini strutturati e raffinati. Nelle foreste toscane i funghi porcini essiccati emanano profumi intensi e autentici, mentre in Puglia e Sicilia gli uliveti producono oli extravergine dal carattere generoso e vibrante.

Arrivando in Campania, il Cilento regala conserve ittiche in olio biologico, segno di mare e tradizione, mentre l'Agro Sarnese-Nocerino offre i pomodori San Marzano DOP, simbolo di dolcezza e qualità. La Costiera Sorrentina regala le nostre marmellate di agrumi biologici, profumo e colore sulla tavola, mentre le pendici del Vesuvio donano Pomodorini del Pienpollo DOP e friarielli dal gusto unico. Infine, a Gragnano, la celebre pasta IGP rappresenta l'eccellenza della tradizione secolare della lavorazione artigianale.

Ogni box è così molto più di un regalo: è un'esperienza gourmet che attraversa territori, storie e sapori, un invito a scoprire l'eleganza dei prodotti, la passione dei maestri artigiani e l'autenticità di ciò che il Mediterraneo e l'Europa più pregiata sanno offrire.



CAROL BOX (M BOX)



€ 27,60

- 2 Pasta di Gragnano IGP - Candele Corte
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Linguine
- 2 Pomodorini al naturale in Acqua e Sale

APERITIVO PERFETTO 1.0 (M BOX)



€ 31,00

- 1 “121° DOXE” Prosecco DOC Treviso Extra-Dry
- 1 Crostini al Burro Beppino Occelli 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano “00” 110 g.

ARMONIA MEDITERRANEA (M BOX)



€ 33,60

- 1 «122° DOXE» Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG “TERRE DEL DOGADO”
- 1 Panettone Iberico 1/2 kg

HOLLY BOX (L BOX)



€ 38,40

- 2 Pasta di Gragnano IGP Candele Corte
- 2 Pasta di Gragnano IGP Linguine
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Caserecce
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghettini
- 2 Pomodorini al naturale in Acqua e Sale

OLII PREGIATI (S BOX)



€ 41,00

- 1 Olio Extra Vergine d'Oliva Fruttato Intenso 250 ml
- 1 Condimento a base di Olio EVO al Peperoncino 250 ml
- 1 Condimento a base di Olio EVO al Tartufo 250 ml

AMALFI (S BOX)



€ 42,00

- 1 Marmellata biologica di limoni 300 g.
- 1 Olio Extra Vergine d'Oliva Fruttato Intenso (Coratina) 250 ml
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano "000" Edizione Limitata

HARMONY BOX (GOLD BOX M)



€ 44,70

- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO “00”
- 1 Olio Extra Vergine d’Oliva CRU Sicilia Nocellara del Belice 250 ml
- 1 Patè di Baccalà 130 g
- 1 Pezzetti di Tonno Rosso in Olio Evo BIO FAO37 200g

APERITIVO PERFETTO (M BOX)



€ 48,00

- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano “00” 110 g.
- 1 Champagne Brut Réserve Lamoreux 75cl

THE SAVORY SPARKLE BOX (M BOX)



€ 48,60

- 1 Champagne Jean Jacques Lamoureux Réserve Brut
- 1 Panettone Iberico 1/2 kg

CAROL BOX 2.0 (M BOX)



€ 50,40

- 1 Amarone della Valpolicella DOCG Classico
- 2 Pasta di Gragnano IGP Linguine da 500 g
- 2 Pomodorini al naturale in Acqua e Sale da 580 ml

GOLD TOLEDO BOX (GOLD BOX M)



€ 52,90

- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO Edizione Limitata 000
- 1 Olio Extra Vergine d'Oliva CRU Sicilia Nocellara del Belice 250 ml
- 1 Tonno Rosso in Olio EVO BIO 350 g

TREVISO DOC BOX (L BOX)



€ 72,10

- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano Serie "00".
- 1 Olio EVO Fruttato Intenso 250 ml
- 1 Condimento a base di Olio EVO al Peperoncino 250 ml
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghetttoni
- 1 Prosecco di Treviso DOC "DOXE 121"
- 1 Pomodorini del Piennolo DOP in acqua e sale 520 g.
- 1 Patè di Baccalà con olio evo biologico 130 g

PREMIUM BOX 1.0 (L BOX)



€ 73,80

- 1 Valpolicella Classico DOC
- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano "00" 110 g.
- 1 Condimento a base di Olio EVO al Peperoncino 250 ml
- 1 Condimento all'olio Evo con tartufo 250 ml
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Linguine 500 g.
- 1 Pomodori del Piennolo DOP semidry piccolo
- 1 Pestato di friarielli del Vesuvio 200 g

BEST BOX (L BOX)



€ 86,00

- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano "00" 110 g.
- 1 Olio EVO Fruttato Intenso 250 ml
- 1 Condimento a base di Olio EVO al Peperoncino 250 ml
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghettini
- 1 spumante Metodo Classico Brut 'MATAPAN'
- 1 Pomodorini del Piennolo DOP in acqua e sale 520 g.
- 1 Patè di Baccalà con olio extra vergine di oliva biologico 130 g

ESSENZA GOURMET (L BOX)



€ 93,10

- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano Edizione Limitata "000" 110 g.
- 1 Olio EVO Fruttato Intenso 250 ml
- 1 Condimento a base di Olio EVO al Peperoncino 250 ml
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghetttoni
- 1 Champagne J.J. Lamoureux Réserve Brut
- 1 Pomodorini del Piennolo DOP in acqua e sale 520 g.
- 1 Pestato di Friarielli del Vesuvio 200 g

MERRY BOX (L BOX)



€ 94,20

- 1 Champagne Lamoureux Dosage Zéro Cuvée Gabin
- 1 Champagne Lamoureux Réserve Brut
- 1 pacco di Pasta di Gragnano IGP "Linguine"
- 1 pacco di Pasta di Gragnano IGP "Spaghetttoni"
- 1 Pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino dop pelati in succo 1 kg
- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Crostini all'olio EVO Galantino 110 g
- 1 Crostino alle alghe 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano "00" 110 g.

JOLLY BOX (M BOX)



€ 95,40

- 1 Champagne Brut Réserve Lamoreux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Linguine 500 g.
- 1 Crostini al burro Occelli
- 1 Crostini alle alghe marine
- 1 Condimento all'olio evo e peperoncino 250 ml
- 1 Condimento all'olio evo e tartufo 250 ml
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano "00" 110 g.
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano "00" Edizione Limitata (3-star 2023 Great Taste)

GOLD INDULGENCE (GM BOX)



€ 99,10

- 1 Champagne Jean Jacques Lamoureux Réserve Brut
- 1 Tonno Rosso Fao37 in olio evo bio 200 g.
- 1 Patè di Baccalà con olio evo bio 130 g.
- 1 Acciughe del Cantábrico 000 Edizione Limitata in Olio evo 100% italiano
- 1 Pestato di friarielli del Vesuvio 200g.
- 1 Pomodori del Piennolo del Vesuvio DOP al naturale in acqua e sale 550 g.
- 1 Prosciutto de Bellota Pata Negra affettato a mano al coltello 90 g.

BELL BOX (L BOX)



€ 105,00

- 2 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 2 Crostini all'olio EVO Galantino 110 g
- 2 Crostini alle alghe marine 110 g
- 2 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano "00" 110 g.
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano "000" Edizione Limitata (3-star 2023 Great Taste)
- 1 Acciughe del Cantábrico al burro "Beppino Occelli"

LUXURY BOX (L BOX)



€ 107,90

- 1 Olio Extra Vergine di Oliva Fruttato intenso 250 ml
- 1 Condimento all'olio EVO con peperoncino 250 ml
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano "00" 110 g.
- 1 Olive Taggiasche denocciolate in olio EVO 212 G
- 1 Champigne Lamoreux Dosage Zéro Cuvée Gabin

- 2 Pasta di Gragnano IGP Spaghettoni 500 g.
- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP in acqua e sale
- 1 Prosciutto di Bellota Pata Negra 100% iberico affettato a mano 90 g.

ANGEL PERFETTO 2.0 (L BOX)



€ 108,90

- 2 Pasta di Gragnano IGP Candele Corte da 1/2 kg
- 2 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino dop pelati in succo 1 kg
- 1 Acciughe in Burro Occelli 14 filetti 120 gr
- 1 Acciughe del Cantabrico 000 Ed. Limitata
- 1 Amarone della Valpolicella DOCG Classico
- 1 "Matapan" Metodo Classico Brut

APERIMAGNO (GM BOX)



€ 114,90

- 1 Prosciutto di Bellota tagliato a mano al coltello 90 g
- 1 Salmone Selvaggio affumicato in olio evo biologico 200 g.
- 1 Patè di Baccalà con olio evo biologico 130 g
- 1 Crostini al burro Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantabrico '00' 16 filetti
- 1 Gilda, Aperitivo iberico (6 spiedini)
- 1 Boquerones
- 1 Freselline ai cereali e burro Brazzale
- 1 Pestato di friarielli del Vesuvio 200 g
- 1 Olio EVO Cru IGP Sicilia Monocultivar Nocellara del Belice 250 ml
- 1 Pomodori del Piennolo del Vesuvio Semidry 300 g
- 1 Olive taggiasche denocciolate in olio evo 212 g.
- 1 Crackers al farro e cereali

KLAUS BOX (L BOX)



€ 129,10

- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghettini
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Caserecce
- 1 Olio al Peperoncino 250 ml
- 1 Olio al Tartufo 250 ml
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO "000"
- 1 Acciughe del Cantábrico al burro Occelli 12/14 filetti
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO "00" 110 g.
- 1 Boquerones 130 g.
- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Crostini all'olio extra vergine di Oliva Galantino
- 1 Crostini alle alghe marine
- 1 Champagne Lamoureux Réserve Brut

THE GOURMET CROWN (L BOX)



€ 131,70

- 1 Champagne Jean Jacques Lamoureux Dosage Zero Cuvée Gabin
- 1 Amarone della Valpolicella DOCG Classico
- 1 Condimento a base di Olio EVO al Peperoncino 250 ml
- 1 Condimento all'olio EVO con tartufo 250 ml
- 1 Salmone Selvaggio Affumicato in olio evo bio 200 g.
- 1 Patè di Baccalà con olio evo bio 130 g.
- 1 Acciughe del Cantábrico 000 Edizione Limitata in Olio evo 100% italiano
- 1 Olive taggiasche denocciolate in olio evo 212 g.
- 1 Pestato di friarielli del Vesuvio 200g.

BOX MARIOLA (L BOX)



€ 138,20

- 1 Freselline ai cereali
- 1 Trozos di Acciughe del Cantabrico in olio EVO
- 1 Condimento a base di Olio EVO al Peperoncino 250 ml
- 1 Olio Extra Vergine d'Oliva Fruttato Intenso 250 ml
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO Ed. Limitata '000'
- 1 Olive taggiasche in olio EVO 212 g.
- 1 Dosage Zéro Champagne Lamoureux 75cl
- 2 pacco di Pasta di Gragnano IGP "Spaghettoni"

- 1 Pacchetelle di Pomodorini del Piennolo DOP 1kg
- 1 Crostini all'olio extra vergine di oliva Galantino 110 g
- 1 Pestato di Pestato di Cipolle di Montoro grigliate con olio extra vergine di oliva 200 g
- 1 Semidry di Pomodorini del Piennolo DOP 300 g
- 1 Prosciutto Pata Negra 100% iberico affettato a mano 90 g.

PREMIUM TRILOGY BOX (L BOX)



€ 170,30

- 1 Pestato di Cipolle di Montoro Grigliate 200g
- 1 Olio Extra Vergine d'Oliva CRU Sicilia 250 ml
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO "00" 110 g.
- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Tonno Rosso in olio EVO biologico 200 g
- 1 Semidry di Piennolo DOP 200 g
- 1 Champagne Lamoureux Cuvée Gabin Zero Dosage

- 1 Confezione Regalo Caviale Trilogy contenente:
 - 2 cucchiaini da caviale in madreperla
 - 1 chiavettina apriscatola
 - 1 Caviale Beluga 10 g
 - 1 Caviale Royal 10 g
 - 1 Caviale Classic 10 g

BOX MEDITERRANEO (L BOX)



€ 194,00

- 1 Aperitivo Iberico "Gilda"
- 1 Boquerones
- 1 Condimento a base di Olio EVO al Peperoncino 250 ml
- 1 Olio Extra Vergine d'Oliva Fruttato Intenso 250 ml
- 2 Acciughe del Cantábrico in olio EVO Serie 00
- 1 Dosage Zéro Champagne Lamoureux 75cl
- 1 Amarone della Valpolicella DOCG Classico
- 1 Pacchetelle di Pomodorini del Piennolo DOP 1 kg
- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 330 g
- 1 Semidry di Pomodorini del Piennolo DOP 300 g
- 1 Paté di Baccalà 130 g
- 1 Tonno Rosso in Olio Evo BIO FAO37 200g
- 1 Salmone Selvaggio in Olio EVO biologico 200 g
- 1 Prosciutto Pata Negra 100% iberico affettato a mano 90 g.

TRILOGY BOX



€ 218,70

- 1 Caviale Beluga 30 g
- 1 Caviale Royal 30 g
- 1 Caviale Classic 30 g
- 2 cucchiaini da caviale in madreperla
- 1 chiavetta apriscatola
- 1 Box Calamitata Trilogy

INDICE DEI PRODOTTI

CROSTINI AL BURRO FRATELLI BRAZZALE



110 g. / 330 g.

Dorati e fragranti, i nostri crostini al burro nascono da una ricetta semplice ma raffinata. Lievitazione lenta e burro di qualità li rendono perfetti per accompagnare acciughe, caviale e altre specialità gourmet.

CROSTINI PER ACCIUGHE

110 g.

Crostini gourmet Magno 1973 all'Olio Extra Vergine d'Oliva e alle Alghe Marine. Croccanti e profumati, esaltano acciughe, paté e pestati. Perfetti per aperitivi, degustazioni e piatti di mare raffinati.



CRACKERS FARRO E CEREALI

180 g.

Crackers Magno 1973 al farro, con semi e cereali e burro Brazzale. Sottili e fragranti sfoglie croccanti dal gusto autentico, perfette per accompagnare formaggi, salumi e antipasti gourmet. Confezione da 180 g.



PASTA DI GRAGNANO IGP

500 g.

Pregiata pasta di Gragnano IGP, trafileata al bronzo per una superficie ruvida che trattiene al meglio i sughi. Disponibile in diversi formati, protagonisti delle nostre esclusive gift box natalizie.



OLIO EVO FRUTTATO INTENSO

250 / 500 g.

Olio extravergine di oliva fruttato intenso, dal carattere deciso e profumi avvolgenti. Estratto a freddo per garantire qualità e freschezza, perfetto per esaltare ogni piatto gourmet delle nostre selezioni.



AROMATIZZATO AL TARTUFO

250 g.

Olio extravergine di oliva arricchito con preggiate note di tartufo, per un aroma intenso e sofisticato. Ideale per esaltare antipasti, carni e piatti gourmet con un tocco di eleganza unica.



AROMATIZZATO AL PEPERONCINO

250 g.

Condimento a base di olio extravergine di oliva aromatizzato al peperoncino, dal gusto piccante e avvolgente. Perfetto per donare carattere e personalità a ogni piatto gourmet delle nostre selezioni.



OLIO EVO CRU SICILIA

250 g.



Olio EVO CRU Sicilia IGP, monovarietale Nocellara del Belice. Profumo fruttato e sentori di mandorla, con un gusto equilibrato, leggermente piccante e amaro. Perfetto per esaltare ogni preparazione gourmet.

POMODORI IN TERI IN ACQUA E SALE AL NATURALE

550 g.



Pomodori del Piennolo del Vesuvio DOP conservati in acqua e sale, dal sapore autentico e fragrante. Perfetti per arricchire antipasti, insalate e piatti tradizionali con gusto genuino. Disponibili anche nelle versioni gialla e arancione.

PACCHETTELLE

950 g.



Pomodori del Piennolo DOP in formato pacchetelle, dolci e intensi. Conservati con cura per mantenere freschezza e sapore autentico. Ideali per arricchire sughi, contorni e piatti gourmet con l'autentico gusto vesuviano.

POMODORI PELATI SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE - NOCERINO BIOLOGICI DOP 1000 g.



Coltivati in terreni vulcanici ricchi di minerali, questi pomodori sono polposi, dolci e perfettamente bilanciati. Ideali per salse, sughi e piatti della più autentica tradizione italiana gourmet.

SEMIDRY DI PIENNOLO

200 / 300 g.



Pomodori del Piennolo DOP semidry, dal sapore concentrato e dolce. Conservati con maestria per preservarne l'aroma intenso. Perfetti per arricchire antipasti, paste e piatti gourmet con un tocco di carattere autentico.

PESTATI 200 g.



Pestati gourmet Magno 1973: Cipolle Ramate di Montoro grigliate e Friarielli del Vesuvio con olio extra vergine d'oliva italiano. Autentici sapori campani, perfetti per crostini, carni, pizze, panini e sfiziosi antipasti gourmet.

EDIZIONE LIMITATA 000

120 g.



Acciughe del Cantabrico "000", i filetti più grandi e carnosi, selezionati uno a uno. Conservati in olio EVO 100% italiano, offrono un gusto pieno e avvolgente, ideale per palati esigenti e abbinamenti gourmet.

INDICE DEI PRODOTTI

ACCIUGHE SERIE '00' 110 g.



Acciughe del Cantábrico Serie "00", filetti selezionati per consistenza e gusto equilibrato. Conservati in olio extravergine di oliva 100% italiano, offrono sapidità e morbidezza in ogni abbinamento gourmet.

ACCIUGHE AL BURRO 120 g.

Acciughe del Cantábrico adagiate in burro di panna Occelli, cremoso e profumato. Un abbinamento raffinato che esalta la delicatezza del burro e la sapidità del mare, perfetto per aperitivi o momenti speciali.

BOQUERONES 130 g.

Boquerones del Cantábrico marinati in aceto e olio, dal gusto fresco e vivace. Morbidi e saporiti, raccontano la tradizione delle tapas spagnole. Ideali da servire con una birra ghiacciata e i nostri crostini alle alghe marine.

GILDA 170 g.

Gilda Magno, il celebre spiedino basco con acciuga del Cantábrico, peperone verde e oliva. Un'esplosione di sapori autentici, perfetta per l'aperitivo. Da gustare con vino bianco freddo o bollicine.

TONNO ROSSO IN OLIO EVO BIO 200 / 350 g.

Filetti e ventresca di tonno rosso FAO37, conservati in olio EVO biologico, frutto di una selezione attenta e sostenibile. Tagli pregiati, dalla carne morbida e saporita, ideali per arricchire piatti raffinati e creare abbinamenti di classe dal gusto autentico.

SALMONE SELVAGGIO IN OLIO EVO BIO 200 g.

Salmone selvaggio affumicato, delicatamente conservato in olio EVO biologico. Dal sapore decisivo e raffinato, regala un'esperienza gustativa unica, ideale per antipasti eleganti e preparazioni dal carattere distintivo.

PATE' DI BACCALA 130 g.

Paté di baccalà cremoso e delicato, preparato con materie prime selezionate e olio extravergine di oliva biologico. Perfetto per tartine, crostini e aperitivi raffinati, ideale per ogni occasione speciale.



OLIVE TAGGIASCHE 212 g.

Olive taggiasche denocciolate, conservate in olio extravergine di oliva Taggiasco. Dal sapore dolce e delicato, rappresentano un'eccellenza perfetta per arricchire antipasti, insalate e piatti raffinati.

CAVIALE

Caviale pregiato come Beluga, Asetra, Amur Kaluga Gold e Royal, conservati con cura a bassa temperatura controllata per preservarne freschezza e delicatezza. Disponibili anche in box eleganti con cucchiaino in madreperla e chiavetta, per un'esperienza di lusso autentica.

PATA NEGRA 90 g.

Jamon de Bellota Pata Negra selezionato, affettato a mano dal maestro cortador per garantire fette perfette e uniformi. Un'esperienza unica di gusto e tradizione, ideale per esaltare ogni momento di alta gastronomia.

MARMELLATE 200 / 300 g.

Marmellate biologiche agli agrumi: limoni di Sorrento IGP e arance dolci, entrambe in vaso da 200 g. Prodotti artigianalmente senza additivi, racchiudono il profumo autentico del Mediterraneo.

VINI ROSSI TERRE DEL DOGADO

Selezione di vini rossi Terre del Dogado: Valpolicella DOC, Ripasso DOC e Amarone della Valpolicella DOCG. Ognuno esprime intensità, struttura e complessità uniche, perfetti per accompagnare carni, formaggi stagionati e piatti ricchi di carattere.

BOLLICINE TERRE DEL DOGADO

Selezione di bollicine Terre del Dogado, con i Proseccoli "121° DOXE" Treviso Extra-Dry, "122° DOXE" Conegliano Valdobbiadene DOCG Brut e il Metodo Classico Matapan Brut. Eleganti e raffinate, sono perfette per celebrare ogni occasione con stile e gusto.

CHAMPAGNE LAMOUREUX

Selezione di bollicine Jean Jacques Lamoureux: Réserve Brut, Rosé Brut, Alexandrine e Cuvée Cabin Dosage Zero. Champagne eleganti, espressivi e di grande finezza, perfetti per accompagnare momenti speciali, brindisi esclusivi e degustazioni di alta classe.

DIMENSIONI BOX



S Misure 31x18x8 cm



M Misure 34x34x11 cm



L Misure 33x60x11 cm



GOLD BOX M
Misure 31x23,5x10,5 cm



GOLD BOX Q
Misure 31,5x31,5x11,5 cm



BOX CALAMITATA CAVIALE S
Misure 15x14x5 cm



BOX CALAMITATA TRILOGY
Misure 22x18x5 cm

Prodotti distribuiti da:
AZ FOOD srl
via Santa Lucia, 50 - 80132 Napoli
PI e CF 09813551216
indirizzo pec - azfoodsrl@arubapec.it
codice destinatario - M5UXCR1

Sede operativa:
Strettola S.Anna alle Paludi 30/31
80142 Napoli

Ph. +39 081 3182607
Mail info@magnofood.com
Web www.magnofood.com
IG @magnoluxuryfood
FB @magnoluxuryfood
YT @magnofood8174

