1973

# MAGNO

## Special Box 2026

## 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 Piennolo 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 2026 (M BOX)




€ 31,40

- 2 Pasta di Gragnano IGP - Caserecce
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghetti
- 1 Pomodorini gialli al naturale in Acqua e Sale
- 1 Sugo pronto ai 4 Pomodori 300 g

## STAR BOX (BOX CALAMITATA DEMIE)




€ 35,40

- 1 Crostini alle alghe marine 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO 100% Italiano serie Extra 13 filetti
- 1 Champagne Brut Réserve Lamoreux Demie 375 ml

## NEXT BOX (GOLD BOX S)




€ 40,40

- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO Serie '00'
- 1 Olio Extra Vergine d'Oliva CRU Sicilia Nocellara del Belice 250 ml
- 1 Sugo ai 4 pomodori 300 g

## GAIA BOX (M BOX)




€ 44,00

- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghetti
- 1 Pomodorini gialli al naturale in Acqua e Sale
- 1 Sugo pronto ai 4 Pomodori 300 g
- 1 Pestato di friarielli 200 g
- 1 Crackers al farro e cereali con burro Brazzale
- 1 Valpolicella Classico Terre del Dogado

## HOLLY BOX 2026 (L BOX)




€ 45,20

- 2 Pasta di Gragnano IGP  Rigatoni
- 2 Pasta di Gragnano IGP Linguine
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Tubettoni
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghetti
- 1 Pomodorini gialli al naturale in Acqua e Sale
- 1 Sugo pronto ai 4 Pomodori 300 g

## HARMONY BOX  (GOLD BOX M)




€ 45,70

- 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

## SALLY BOX (M BOX)




€ 46,00

- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghetti
- 1 Pomodorini gialli al naturale in Acqua e Sale
- 1 Crostini al Burro Brazzale
- 1 Pestato di friarielli 200 g
- 1 Acciughe del Cantabrico “00” 16 filetti
- 1 Valpolicella Classico Terre del Dogado

## SEALIFE BOX (GOLD BOX M)




€ 48,40

- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO Edizione Limitata 000
- 1 Olio Extra Vergine d’Oliva CRU Sicilia Nocellara del Belice 250 ml
- 1 Patè di Baccalà 130 g
- 1 Ventresca di Tonno Rosso in Olio Evo BIO FAO37 200g

## APERITIVO PERFETTO (M BOX)




€ 50,00

- 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

## GOLD TOLEDO BOX (GOLD BOX




€ 52,80

- 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

## PINK BOX (M BOX)




€ 56,00

- 1 Crostini alle Alghe Marine 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in Burro Occelli
- 1 Champagne Brut Rosé de Saignée Lamoreux 75cl

## YACHT BOX (M BOX)




€ 58,00

- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio evo 100% Italiano ‘000’
- 1 Champagne Cuvée Gabin Zéro Dosage Lamoreux 75cl

## GOLD & WHITE BOX (GM BOX)




€ 64,70

1 Boquerones (Acciughe marinate)
1 Patè di Baccalà con olio evo bio 130 g.
1 Pestato di friarielli del Vesuvio 200g.
1 Prosecco di Valdobbiadene 122° DOXE
1 Brut Metodo Classico Matapan

## CHEER BOX (L BOX)




€ 93,30

- 1 Crostini alle alghe marine 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico Serie 00
- 1 Champagne Brut Réserve Lamoreux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Linguine
- 1 Pestato di cipolle di Montoro grigliate
- 1 Pomodori Gialli al naturale in acqua e sale
- 1 Olio Extra Vergine Fruttato Intenso 250 ml
- 1 Condimento all'olio evo e tartufo 250 ml

## COOL BOX (GM BOX)




€ 100,70

- 1 Champagne Jean Jacques Lamoureux Réserve Brut
- 1 Champagne Brut Rosé de Saignée Lamoreux 75cl
- 1 Patè di Baccalà con olio evo bio 130 g.
- 1 Salmone Selvaggio affumicato in olio evo bio 200 g
- 1 Acciughe del Cantabrico ‘000’ Edizione limitata

## SMART BOX (L BOX)




€ 100,90

- 1 Crostini alle alghe marine 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO Serie ‘00’
- 1 Champagne Brut Rosé de Saignée Lamoreux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghetti Quadrati
- 1 Pestato di cipolle di Montoro grigliate
- 1 Sugo ai 4 pomodori 300 g
- 1 Condimento all’olio evo e peperoncino 250 ml
- 1 Condimento all’olio evo e tartufo 250 ml

## TREAT BOX (L BOX)




€ 102,90

- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico Serie 00
- 1 Champagne Brut Réserve Lamoreux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Linguine
- 1 Olive taggiasche in olio evo 212 g
- 1 Tonno rosso FAO37 in olio evo bio 350 g
- 1 Olio Extra Vergine Fruttato Intenso 250 ml
- 1 Condimento all'olio evo e tartufo 250 ml

## ELITE BOX (L BOX)




€ 103,50

- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in burro Occelli
- 1 Dosage Zéro Champagne Lamoureux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghetti quadrati
- 1 Olive taggiasche denocciolate in olio evo 212 g
- 1 Condimento all'olio evo e peperoncino 250 ml
- 1 Condimento all'olio evo e tartufo 250 ml
- 1 Sugo ai 4 pomodori 300 g

## LIGHT BOX (GM BOX)




€ 104,70

- 1 Dosage Zéro Champagne Lamoureux 75cl
- 1 Champagne Brut Rosé de Saignée Lamoreux 75cl
- 1 Patè di Baccalà con olio evo bio 130 g.
- 1 Tonno Rosso FAO37 in olio evo bio 200 g
- 1 Acciughe del Cantabrico in Burro Occelli

## BLISS BOX (L BOX)




€ 110,20

- 1 Crostini alle alghe marine 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico Serie 00
- 1 Champagne Brut Réserve Lamoreux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Linguine
- 1 Pestato di cipolle di Montoro grigliate
- 1 Pomodori Gialli al naturale in acqua e sale
- 1 Olio Extra Vergine Fruttato Intenso 250 ml
- 1 Condimento all'olio evo e tartufo 250 ml
- 1 Jamon de Bellota Pata Negra affettato a mano al coltello 90 g

## **GOLDEN SYMPHONY** (GM BOX)




€ 110,20

- 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 Cantabrico 000 Edizione Limitata in Olio evo 100% italiano
- 1 Olive taggiasche denocciolate in olio evo 212 g.
- 1 Pestato di friarielli del Vesuvio 200g.
- 1 Pestato di cipolle grigliate di Montoro con olio evo 200 g.
- 1 Crostini al burro Brazzale 110 g.
- 1 Prosciutto de Bellota Pata Negra affettato a mano al coltello 90 g.

## **JOY BOX (L BOX)**




€ 111,30

- 1 Crostini alle alghe marine 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio evo 100% Italiano ‘000’
- 1 Champagne Cuvée Gabin Zéro Dosage Lamoreux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Linguine
- 1 Marmellata di limoni bio della Penisola Sorrentina 200 g
- 1 Tonno rosso FAO37 in olio evo bio 350 g
- 1 Olio Extra Vergine Fruttato Intenso 250 ml
- 1 Condimento all’olio evo e tartufo 250 ml

## **BEAT BOX** (L BOX)




€ 112,30

- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico Edizione limitata 000
- 1 Champagne Brut Rosé de Saignée Lamoreux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Linguine
- 1 Patè di baccalà in olio evo bio 130 g
- 1 Tonno rosso FAO37 in olio evo bio 350 g
- 1 Condimento all'olio evo e peperoncino 250 ml
- 1 Condimento all'olio evo e tartufo 250 ml

## **MELODY BOX (L BOX)**




€ 117,80

- 1 Crostini alle alghe marine 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in olio EVO Serie '00'
- 1 Champagne Brut Rosé de Saignée Lamoreux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghetti Quadrati
- 1 Pestato di cipolle di Montoro grigliate
- 1 Sugo ai 4 pomodori 300 g
- 1 Condimento all'olio evo e peperoncino 250 ml
- 1 Condimento all'olio evo e tartufo 250 ml
- 1 Jamon de Bellota Pata Negra affettato a mano al coltello 90 g

## PARTY BOX (L BOX)




€ 128,30

- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico Serie 00
- 1 Champagne Brut Réserve Lamoreux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Linguine
- 1 Olive taggiasche in olio evo 212 g
- 1 Tonno rosso FAO37 in olio evo bio 350 g
- 1 Olio Extra Vergine Fruttato Intenso 250 ml
- 1 Condimento all'olio evo e tartufo 250 ml
- 1 Jamon de Bellota Pata Negra affettato a mano al coltello 90 g
- 1 Misto salumi iberici affettati (Chorizo, Salchichon e Lomo) 90 g

## **TOP BOX** (L BOX)




€ 129,20

- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico Edizione limitata 000
- 1 Champagne Brut Rosé de Saignée Lamoreux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Linguine
- 1 Patè di baccalà in olio evo bio 130 g
- 1 Tonno rosso FAO37 in olio evo bio 350 g
- 1 Condimento all'olio evo e peperoncino 250 ml
- 1 Condimento all'olio evo e tartufo 250 ml
- 1 Jamon de Bellota Pata Negra affettato a mano al coltello 90 g

## **THE GOURMET CROWN** (L BOX)




€ 132,20

- 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 Cantabrico 000 Edizione Limitata in Olio evo 100% italiano
- 1 Olive taggiasche denocciolate in olio evo 212 g.

## **GRAND SELECTION (L BOX)**




€ 142,40

- 1 Crostini al Burro Fratelli Brazzale 110 g
- 1 Acciughe del Cantábrico in burro Occelli
- 1 Dosage Zéro Champagne Lamoureux 75cl
- 2 Pasta di Gragnano IGP - Spaghetti quadrati
- 1 Olive taggiasche denocciolate in olio evo 212 g
- 1 Condimento all'olio evo e peperoncino 250 ml
- 1 Condimento all'olio evo e tartufo 250 ml
- 1 Sugo ai 4 pomodori 300 g
- 1 Jamon de Bellota Pata Negra affettato a mano al coltello 90 g
- 1 Prosciutto crudo di Cinta Senese tagliato a mano al coltello 90 g

## **LOVE BOX** (L BOX)




€ 157,60

- 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 Cantabrico 000 Edizione Limitata in Olio evo 100% italiano
- 1 Olive taggiasche denocciolate in olio evo 212 g.
- 1 Jamon de Bellota Pata Negra affettato a mano al coltello 90 g
- 1 Misto salumi iberici affettati (Chorizo, Salchichon e Lomo) 90 gè

## **BOX MARIOLA 2.0** (L BOX)


MAGNO
1973
MAGNO
MAGNO
MAGNO
MAGNO
MAGNO
MAGNO
MAGNO
MAGNO

# TRILOGY BOX




€ 213,90

- 1 Caviale Beluga 30 g
- 1 Caviale Asetra 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, trafilata 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 pregiate 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.

SUGHI PRONTI

Selezione di sughi pronti all'uso. Tre sughi pronti che reinterpretano la tradizione italiana con ingredienti d'eccellenza. 4 Pomodori, Lardiata con Lardo di Pata Negra e Sugo ai Crostacei con scampi e gamberi.




PACCHETELLE
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.




PESTATO DI PIENNOLO DOP

Pestato Magno 1973 di Pomodori del Piennolo DOP semidry, lavorati per preservarne gusto e intensità. Un condimento versatile e ricco di carattere, ideale per crostini, pasta, pizze, carni e sfiziosi antipasti mediterranei.




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 deciso 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 pregiati 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. Prodotte 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 Prosecchi "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 33x60x15 cm
**XL** Misure 33x60x22 cm




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




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




**DEMIE BOX (CALAMITA)**
Misure 32,5x20x8,5 cm



**BOX CALAMITATA CAVIALE S**
Misure 15x14x5 cm



**BOX CALAMITATA TRILOGY**
Misure 22x18x5 cm

Prodotti distributi 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

Listino riservato a professionisti e aziende di ristorazione.
I prezzi sono da considerarsi al netto dell'IVA
Ph. +39 081 3182607
Mail info@magnofood.com
Web www.magnofood.com
IG @magnoluxuryfood
FB @magnoluxuryfood
YT @magnofood8174
IN @magnofood