



Santomiele®

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Listino 2024

Officina del Gusto





Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Capicollo Santomiele ai Pistacchi



***CAPICOLLO DI FICHI AI PISTACCHI** Morbido impasto di fichi addolcito con profumate mandorle tostate ed una verde granella di pistacchi . Ottimo come dessert se abbinato ad un marsala invecchiato o ad un rhum agricolo.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AA1	Capicollo Santomiele ai pistacchi <i>sfoglia di fichi con pistacchi e mandorle tostate</i>	300 gr	€ 18,00



Santomiele®

Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

La Cannetta di Fichi Santomiele



***LA CANNETTA** Fichi con mandorle e bucce di agrumi, con noci e finocchietto selvatico.

Il nome è legato alle canne di fiumara, raccolte a gennaio, essiccate al sole e tagliate in più parti, utilizzate come elemento portante della confezione. Abbinamenti: a formaggi stagionati o affinati in grotta, a delicati passiti di Pantelleria.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AB	Cannetta con Fichi con Mandorle <i>fichi alle mandorle con bucce di agrumi, legati con la canapa naturale con canne raccolte lungo i torrenti del Cilento</i>	200gr	€ 18,00
AB1	Cannetta con Fichi con Noci <i>fichi alle noci e finocchietto selvatico, legati con la canapa naturale con canne raccolte lungo i torrenti del Cilento</i>		
AB2	Cannetta con Fichi al Naturale <i>fichi al naturale, legati con la canapa naturale con canne raccolte lungo i torrenti del Cilento</i>		



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Fagottino di Fichi Santomiele



***FAGOTTINO** La cottura dei fichi nelle foglie è il metodo di cottura più antico che l'uomo conosce, risale al periodo Egizio, una tecnica che la Santomiele utilizza e continua a sperimentare, che fa sì che i fichi con il passare del tempo conservino la loro morbidezza ed acquisiscano un profumo intenso di sottobosco e terra bagnata.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AC	Fagottino <i>fichi alle mandorle con uvetta e limone.</i> <i>Affinati in foglie di fichi essiccate al forno</i>	150 gr	€ 17,00



Santomiele®

Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Ficodoro



***FICODORO** Fichi farciti con mandorle e noci, arricchiti da aromi naturali quali il finocchio selvatico e bucce di agrumi; altri ricoperti da un cioccolato extrafondente, con un contenuto in cacao al 70%.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AF1	Ficodoro <i>Il classico della tradizione, i fichi sono farciti con mandorle, noci, e ricoperti al cioccolato extrafondente (cacao 70%)</i>	250 gr	€ 19,00



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Mastrino di Fichi Santomiele



***MASTRINO** Il fico Santomiele cultivar Dottato, è interpretato come la storia ci ha tramandato. Essiccato al sole e sterilizzato nei forni, è farcito con un abbinamento classico. Mandorle, noci, finocchio selvatico. I profumi rievocano antichi ricordi di famiglia e calde atmosfere mediterranee.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AF3	Mastrino <i>Il classico della tradizione, i fichi sono farciti con mandorle, noci, finocchietto e bucce di agrumi</i>	500 gr	€ 45,00



Santomiele®

Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Melaço



* **MELAÇO** biscotti speziati con la melassa nera dei pregiati *fichi cultivar dottato*, essiccati al sole, sale delle cave di Sicilia e farina integrale macinata a pietra.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
ALV	Melaco <i>Biscotti speziati alla melassa di Fichi Santomiele</i> (dimensione scatola: 15,5x7,5x7,5h cm)	180gr	€ 11,00



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Oscar Fichi Santomiele



***OSCAR** è una piccola collezione dei fichi Santomiele con aromi diversi. Gusto forte e spezzato per i fichi farciti al cioccolato extrafondente al 70% , delicati quelli alle noci o alle mandorle.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AD2	Sacchetto Oscar con Fichi con Mandorle <i>fichi alle mandorle con bucce di agrumi</i>	100gr	€ 11,00
AD3	Sacchetto Oscar Fichi cioccolato <i>Fichi ricoperti con cioccolato extrafondente (70%), mandorle e bucce di agrumi</i>		
AD4	Sacchetto Oscar Fichi con Noci e Finocchietto <i>fichi alle noci e finocchietto selvatico</i>		



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

La Confettura di Fichi Santomiele



***LE CONFETTURE** Colori come il sole, profumi dolci e delicati sono gli ingredienti che rendono queste confetture adatte per una sana colazione o per realizzare dolci freschi e fragranti. Fichi freschi sbucciati, pere croccanti, bacche di vaniglia si trasformano in una macedonia di infiniti aromi. Ottima anche abbinata ai formaggi di capra, pecora o podolici

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AN	Confettura di fichi e vaniglia bourbon <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con stecche di vaniglia</i>	200 gr	€ 11,00
AN1	Confettura di fichi e pere <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con scaglie di pere sbucciate</i>		
AN5	Confettura di fichi e vaniglia bourbon <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con stecche di vaniglia</i>	500 gr	€ 23,00
AN6	Confettura di fichi e pere <i>con fichi cultivar Dottato cotti a basse temperature, con scaglie di pere sbucciate</i>		



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

La Melassa di Fichi Santomiele



*** LA MELASSA** Otteniamo la nostra melassa dalla spremitura a freddo di fichi essiccati che appartengono alla cultivar Dottato, la varietà più pregiata di questi frutti. Un lento processo di bollitura, spremitura, filtraggio goccia a goccia. **Profumi:** Le note organolettiche e salutari sono quelle della dieta mediterranea, gli aromi sono quelli del caramello, della liquirizia del fieno. **Proprietà** La melassa a prima colazione è un forte energizzante. Utile a chi soffre di intestini pigri è consigliato l'abbinamento con lo yogurt. **Abbinamenti** L'abbinamento della melassa con i *formaggi* da origine a note di gusto uniche e dai sapori antichi. Sentori di bosco che richiamano il muschio verde si sprigionano per laccare selvaggina, o *carni* cotte al barbecue. La Melassa usata per condire *insalate verdi*, di *pollo*, di *misto legumi*, *pesce* libera un'arcobaleno di emozioni. Grande freschezza si sprigiona con *frutta fresca*.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AZ	Melassa di fichi <i>sciropo dei fichi essiccati, da abbinare a formaggi freschi e stagionati, carni selvatiche, macedonie di frutta, pesce</i>	200 ml	€ 46,00
AM		100 ml	€ 24,00
AM2		40 ml	€ 12,00



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Il Baule Santomiele



***BAULE** come nelle botteghe rinascimentali, qui prende vita un prodotto unico, frutto di gusto estetico, arte ed etica del lavoro, con un ingrediente in più che permette di stare al passo con i tempi e di soddisfare i propri sogni: la qualità. I fichi agli aromi, i cioccolatini extrafondenti, i fichi al cacao amaro, il croccante alle mandorle, la melassa contenuti nel Baule sono vere eccellenze del gusto.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AT	Baule Officina del Gusto (2 livelli) Creato per fare un regalo che potesse contenere una ampia gamma delle specialità Santomiele I fichi alle mandorle, il capicollo, la melassa, i cioccolatini tagliati a mano, il croccante alle mandorle, rendono unico questo regalo (dimensione scatola: 30x30x8,5h cm. Due vassoi interni)	1,4 Kg	€ 160,00
AT11	Baule Officina del Gusto - Officina Mediterranea (3 livelli) Creato per fare un regalo che potesse contenere una ampia gamma delle specialità Santomiele I fichi alle mandorle, il capicollo, la melassa i cioccolatini tagliati a mano, rendono unico questo regalo (dimensione scatola: 30x30x8,5h cm. Tre vassoi interni)	1,7 Kg	€ 195,00



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Il Terroir Santomiele



***Il TERROIR** e' un piccolo "giacimento gastronomico" in cui il prodotto si distingue per qualità eccellenti. La sua produzione è affidata a veri artigiani del gusto i quali mescolano aromi, sapori e spezie provenienti da tutto il mondo. I fichi essiccati al sole sono farciti da saporite mandorle raccolte nei campi del tavoliere pugliese; il croccante alle mandorle è legato con melassa di fichi e bucce di agrumi, senza zuccheri aggiunti; le scorzette di agrumi vengono avvolte da un cru extrafondente molto amaro e pungente. I cioccolatini extrafondenti, i limonfichi, con crema di fichi sono resi eleganti da pregiati liquori, quali il limoncello.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AT2	Terroir <i>La tradizione dei fichi alle mandorle, alle noci e bucce di agrumi incontra il nuovo gusto dei fichi al cioccolato extrafondente, al cacao, al limoncello, nonché croccanti con mandorle e melassa.</i> (dimensione scatola: 30x30x5h cm)	870 gr	€ 95,00



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Nemo



***NEMO** Il nome latino grazie al quale Ulisse riuscì a scappare da Polifemo,
“nessuno”.

Quadro elegante, collezione unica di alcuni dei piccoli capolavori fatti a mano e
selezionati dai nostri artigiani.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AH9	NEMO Scatola regalo con croccante alle mandorle e melassa, fichi con noci, mandorle, cioccolato extrafondente 70%, tartufati nel cacao amaro, e affinati nelle foglie (dimensioni scatola: 21,5x21,5x5,5h cm)	350gr	€ 50,00



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Bella



***BELLA** Il cadeau perfetto

La tradizione dei fichi, essiccati al sole e al vento e farciti con mandorle, noci e ricoperti con cioccolato extrafondente 70%, si abbina ad un croccante alle nocciole "La Tonda di Giffoni" con bucce di agrumi e miele all'arancio, senza zuccheri aggiunti.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AH7	BELLA In un delizioso scrigno, la tradizione dei fichi, essiccati al sole e al vento e farciti con mandorle, noci e ricoperti con cioccolato extrafondente 70%, si abbina ad un croccante alle nocciole "La Tonda di Giffoni" con bucce di agrumi e miele all'arancio, senza zuccheri aggiunti. (dimensioni scatola: 24x12,5x5,5h cm)	170 gr	€ 30,00

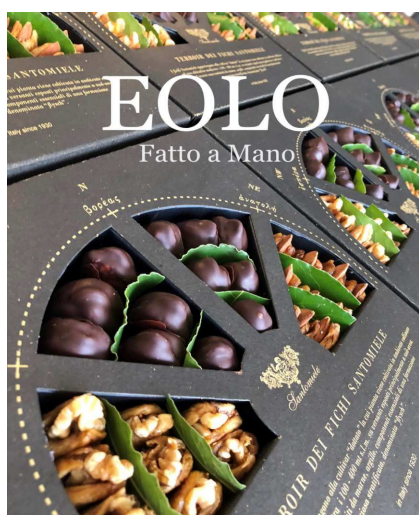


Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele

di Prignano Cilento

Eolo



***EOLO** Dio del vento, ad Ulisse regalò un otre, a noi un elemento essenziale per l'essiccazione del fico.

Una "rosa dei venti", simbolica ed esclusiva cornice, che contorna il nostro fico Santomiele, farcito con noci, mandorle e cioccolato amaro ed intenso al 70 %.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AH8	Eolo Scatola regalo con fichi essiccati al sole e al vento. Farciture con noci, mandorle e cioccolato extrafondente 70% (dimensioni scatola: 21,5x21,5x5,5h cm)	300gr	€ 45,00



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

La Pigna Santomiele



***LA PIGNA** è caratterizzata da fichi Mondì essiccati, posti a mutuo contrasto concorrenti alla composizione architettonica nello svolgimento della cupola.

Essi sono sostenuti da un cioccolato extrafondente al 70% dall'intenso profumo di frutta secca tostata.

La granella di nocciole «la tonda di Giffoni» e i pinoli mediterranei conferiscono un sapore unico e armonioso. La produzione è limitata e numerata vengono realizzate solo 500 Pigne all'anno. La scatola in carta paglia che la contiene è di manifattura artigianale e richiama nella forma modelli di un tempo passato

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AH2	La Pigna Reale <i>Sfoglia concava di fichi sbucciati, legati da un cioccolato extrafondente (cacao 70%) e guarnita di pinoli, e nocciole "la tonda di Giffoni".</i> PRODUZIONE LIMITATA E NUMERATA (dimensioni scatola: 25x25x23h cm)	600 gr	€ 98,00



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Il Mastrodifesta Santomiele



***MASTRODIFESTA** è il simbolo di una antica tradizione che grazie ai nostri artigiani, da sempre con un'innata aspirazione a superare se stessi, traducono la loro esperienza in realtà. Con i suoi aromi e sapori è come un ricordo che fino ad oggi abbiamo conservato negli occhi e nella memoria. I fichi sono impreziositi con mandorle, noci, e con profumi di alloro, cannella e finocchietto.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AT1	Mastro di Festa <i>Fichi infilati farciti con noci e mandorle . Aromatizzati con spezie della macchia mediterranea, quali finocchietto selvatico, ed alloro.</i> (dimensioni scatola: 61x11,5x6,5h cm)	1.000 gr	€ 89,00



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Il Mastrocioccolato Santomiele



***MASTROCIOCcolato** è un grande frammento di cioccolato extrafondente , al 70% in massa di cacao,colato in stampi di legno per conferirgli il tocco elegante del “fatto a mano”.L'aroma è unico e persistente per la presenza di bianchi e morbidi fichi cultivar Dottato, sbucciati ed essiccatial sole.Le nocciole “la tonda di Giffoni”, croccante , con sfumature di caramello gli conferisce profumi tipici della macchia del Terroir del Cilento.

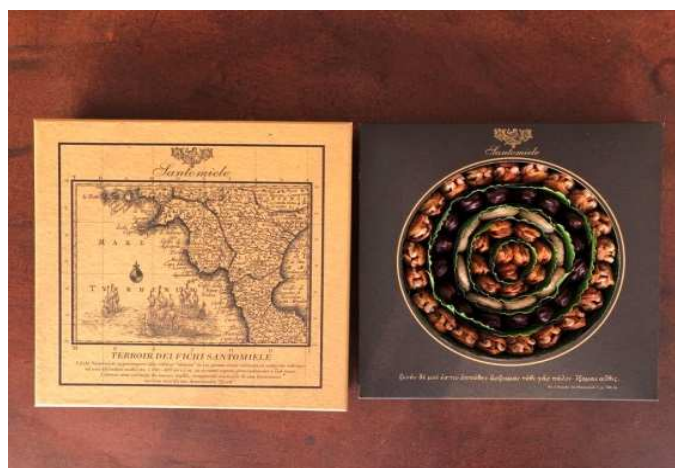
Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AT12	Mastrocioccolato <i>Frammento di cioccolato extrafondente (cacao 70%), colato in stampi di legno. Dal profumo intenso, croccante , gusto dolce dei fichi mondi .</i> (dimensioni scatola: 61x11,5x6,5h cm)	700 gr	€ 89,00



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

M A M A



*M A M A

é unica, speciale, elegante, è... la prima.

Anelli concentrici racchiudono il

Fico Santomiele

alle noci, mandorle, e cioccolato extrafondente al 70%

Spezie che provengono da biosfere diverse, come la cannella, finocchio selvatico, agrumi, alloro conferiscono al Fico Santomiele un gusto di rara bontà

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AH6	M A M A Anelli concentrici racchiudono il Fico Santomiele farcito alle noci e finocchietto selvatico, mandorle, cannella e agrumi, cioccolato extrafondente al 70% (dimensione scatola: 30x30x5h cm)	800gr	€ 120,00



Officina del Gusto 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Il Riccio



***IL RICCIO** Il fico Santomiele, sbucciato a mano ed essiccato al sole e al vento da origine ad una eccellenza unica a livello mondiale «Il fico Mondo». Bianco come un corallo, morbido come la seta, i profumi sono freschi e frizzanti come la brezza marina.

Produzione limitata e numerata in 300 pezzi

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AH5	IL RICCIO fichi sbucciati a mano ed essiccati al sole (dimensione scatola: 30x30x5h cm)	800gr	€ 178,00



Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Listino 2024

Croccanti





Croccanti 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Il Signorino *Tavoletta croccante*



*** IL SIGNORINO TAVOLETTA** è un croccante di mandorle o di nocciole «la Tonda di Giffoni» realizzato senza zuccheri, con bucce fresche di agrumi e melassa di fichi. Ingredienti che sono alla base della Dieta Mediterranea

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AG1	Tavoletta di croccante mandorle gr 100 <i>croccante di mandorle della Puglia senza zuccheri, con bucce fresche di agrumi e melassa di fichi</i>	100 gr	€ 13,00
AG3	Tavoletta di croccante nocciole gr 100 <i>croccante di nocciole «la Tonda di Giffoni» senza zuccheri, con bucce fresche di agrumi e melassa di fichi</i>		



Croccanti 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Il Signorino *Tavoletta croccante al cioccolato*



*** IL SIGNORINO TAVOLETTA CROCCANTE AL CIOCCOLATO** è un croccante di mandorle o di nocciole «la Tonda di Giffoni» con un fresco miele di arance ed un inteso cioccolato extrafondente 70%. Ingredienti che sono alla base della Dieta Mediterranea

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AG7	Tavoletta di croccante mandorle e cioccolato gr 130 <i>croccante di mandorle con miele di arance e cioccolato extrafondente 70%</i>	130 gr	€ 15,00
AG9	Tavoletta di croccante nocciole e cioccolato gr 130 <i>croccante di nocciole "La Tonda di Giffoni" con miele di arance e cioccolato extrafondente 70%</i>		



Croccanti 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Il Signorino *Mastrocroccante*



*** IL SIGNORINO MASTROCROCCANTE** è un croccante senza zuccheri con mandorle e nocciole "La Tonda di Giffoni". La melassa di fichi e le bucce fresche di agrumi danno origine a profumi che ricordano quelli della macchia mediterranea, della ginestra e dei colorati fiori di campo. Ottimo l'abbinamento con i passiti della soleggiata Sicilia.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AG2	Mastrocroccante alle mandorle gr 600 <i>croccante di mandorle senza zuccheri, con bucce fresche di agrumi e melassa di fichi</i> (dimensioni scatola: 61x11,5x6,5h cm)	600 gr	€ 73,00
AG4	Mastrocroccante alle nocciole gr 600 <i>croccante di nocciole «la Tonda di Giffoni» senza zuccheri, con bucce fresche di agrumi e melassa di fichi</i> (dimensioni scatola: 61x11,5x6,5h cm)		



Santomiele®

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Listino 2024

Cioccolato Mediterraneo





Cioccolato Mediterraneo 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Munacielli al limone



***MUNACIELLI AL LIMONE** è come degustare dei freschi e profumati limoni ricoperti da un cioccolato amaro dai sentori di vaniglia. La presenza di pistacchi di Bronte conferisce a questi cioccolatini una friabile croccantezza

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AR1	Munacielli al limone <i>croccanti filetti di limone canditi con pistacchi di Bronte e cioccolato extrafondente (cacao 70%)</i> (dimensioni scatola: 10,5x10,5x10,5h cm)	200gr	€ 23,00



Cioccolato Mediterraneo 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Munacielli all'arancia



***MUNACIELLI AL LIMONE** cioccolatini con la leggerezza dei fiori di arancio. Il bouquet dei profumi è ampio grazie anche alle nocciole "la Tonda di Giffoni" e al cioccolato amaro che avvolge il tutto.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AR2	Munacielli all'arancio <i>Croccanti filetti di arance ricoperti di granella di nocciole "La Tonda di Giffoni" e strati di cioccolato extrafondente al 70%.</i> (dimensioni scatola: 10,5x10,5x10,5h cm)	200gr	€ 23,00



Cioccolato Mediterraneo 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Scugnizzi & Scugnizzi



***SCUGNIZZI** neri, cremosi , sono delle praline dalle mille sfumature di profumi. La cannella, lo zucchero di canna, i fichi sono gli ingredienti di questi speciali scugnizzi ...mediterranei.

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AR3	Scugnizzi <i>Fichi Cultivar dottato ,tartufati al cacao amaro in polvere, zucchero di canna e rhum.Aromatizzati al rhum</i> (dimensioni scatola: 10,5x10,5x10,5h cm)	200gr	€ 23,00



Cioccolato Mediterraneo 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

Aromi mediterranei



* **Miniastucci Cioccolato Mediterraneo** Piccoli scrigni di profumi, sapori ed emozioni - frammenti di cioccolato extra fondenti 70% in abbinamento ai diversi profumi ed aromi del mediterraneo: fichi, limoni, arance, pistacchi ..

Cod. Art.	Descrizione articolo	Peso	Prezzo al pezzo
AL2	Munacielli Arancio Croccanti filetti di arance ricoperti di granella di nocciole "La Tonda di Giffoni" e strati di cioccolato extrafondente al 70%. (dimensioni scatola: 10x4x10h cm)	50 gr	€ 9,00
AL3	Munacielli Limone Croccanti filetti di limone canditi con pistacchi di Bronte e cioccolato extrafondente al 70%. (dimensioni scatola: 10x4x10h cm)	50 gr	€ 9,00
AL6	Limoni e fichi Cioccolatini extrafondenti 70% con liquore di limone e fichi cultivar dottato (dimensioni scatola: 10x4x10h cm)	50 gr	€ 9,00
AL8	Scugnizzi Fichi Cultivar dottato ,tartufati al cacao amaro in polvere, zucchero di canna e rhum. Aromatizzati al rhum (dimensioni scatola: 10x4x10h cm)	50 gr	€ 9,00



Listino Santomiele 2024

Arte, Storia e Gusto dell'opificio Santomiele
di Prignano Cilento

CONDIZIONI TECNICHE ECONOMICHE DI VENDITA

1. **L'ordine va formulato**, salvo casi valutati volta per volta, almeno 15 giorni lavorativi prima della data consegna richiesta;
2. **Modalità di pagamento:** contrassegno (4,00€ costo) o bonifico anticipato;
3. **Spese di spedizione:** nazionali € 20,00/sped.; estero importo da valutare in base alle dimensioni ordine (peso, nr. colli e altro) ed indirizzo consegna;
4. **I prezzi** indicati sono IVA inclusa del 10%;

Per Ordine fornire i seguenti dati:

- 1) **Dati fatturazione completi** (se non si dispone di partita Iva, indicare il Codice Fiscale ed indirizzo);
- 2) **Indirizzo spedizione**, se diverso da quello di fatturazione;
- 3) **Contatto telefonico ed indirizzo mail** referente acquisti;
- 4) **Data consegna** richiesta;
- 5) **Formulazione dell'ordine** con indicazione di Cod. Art., Descrizione, Quantità;
- 6) Eventuale **giorno di chiusura**
- 7) **Giorni ed orari** scarico;
- 8) **Modalità pagamento** scelta fra quelle previste;