Confezioni Regalo – Natale 2026

Idee regalo per un Natale da vero Gourmet per le Aziende

L'Enoteca CALAMAI vi propone una serie di Cesti Natalizi per i vostri regali di Natale speciali, composti da prodotti tipici della Toscana e d'Italia di alta qualità e di garantita provenienza.

All'Enoteca CALAMAI Sono possibili anche confezioni singole.

Modalità di spedizione: consegna a domicilio direttamente curata da noi (nel caso di ordini da consegnare sul territorio) o a mezzo corriere ordinario o espresso.

Imballo: la merce viene confezionata in modo tale da offrire la massima protezione, per evitare qualsiasi problema di rotture.

Ordini da piazzare entro:

per assicurarvi un servizio adeguato vi consigliamo di ordinare entro il 13 Dicembre, per non incorrere in ritardi alla consegna o mancanza di prodotti.

Per qualsiasi informazione sulle nostre ceste natalizie e sui vostri regali aziendali o privati siamo disponibili telefonicamente allo 0574 550009 o a mezzo e-mail all'indirizzo info@enogastronomia-calamai.it

Cassetta Degustazione Formaggi in scatola di Cartone

Proposta linea A

- Pecorino e Pistacchi
- Pecorino di Pienza
- Formaggio sardo il "Moresco"
- Pecorino al Peperoncino
- Marmellata di Frutta
- Passito

Euro 45,00 cad.

Proposta Linea B

- Pecorino di Pienza
- Pecorino e Pistacchi
- Formaggio il "Moresco" sardo
- Morbier "francese"
- Passito
- Gelatina di Sauternes
- Marmellata di Frutta e verdura
- Miele al tartufo

Euro 65,00 cad.

Servizio Catering e Banqueting

CALAMAI CATERING

Creazione e Organizzazione Eventi

Proposta Linea C

- Formaggio Affinato in Vinacce
- Pecorino al Tartufo
- Formaggio il "Saraceno" sardo
- Pecorino al Peperoncino
- Morbier Francese
- Passito
- Vino Rosso Chianti
- Marmellata di Frutta
- Miele al Tartufo

Euro 75,00 cad.

Proposta Linea D

- Pecorino al Tartufo
- Pecorino al Peperoncino
- Pecorino Affinato nelle Vinacce
- Formaggio di Fossa
- Camembert
- Chablis
- Burro Francese Salato gr 250
- Vino Rosso Chianti classico
- Vino Maculan Dindarello 0,375
- Marmellata di Frutta
- Miele al Tartufo

Euro 120,00 cad.

Servizio Catering e Banqueting
CALAMAI CATERING
Creazione e Organizzazione Eventi

Degustazione Salumi e Formaggi in cassette di Cartone

Proposta linea A

- Salame Toscano
- Pecorino di Pienza
- Marmellata per Formaggi
- Vino Rosso Chianti classico
- Vasetto di Carciofi sott'olio

Euro 40,00 cad.

Proposta Linea B

- Salame Toscano
- Finocchiona
- Pecorino di Pienza
- Pecorino di Grotta
- Marmellata per Formaggi
- Vino Rosso Chianti classico

Euro 50,00 cad.

Proposta Linea C

- Salame Toscano
- Finocchiona
- Prosciutto Toscano
- Pecorino di Pienza
- Pecorino di Grotta
- Vino Rosso Chianti Classico
- Cantucci di Prato Mattei
- Vin Santo DOCG

Euro 80,00 cad.

Servizio Catering e Banqueting

CALAMAI CATERING

Creazione e Organizzazione Eventi

Proposta Linea D

- Salame Toscano
- Finocchiona
- Prosciutto Toscano
- Lardo di Colonnata
- Pecorino di Grotta
- Pecorino al Tartufo
- Pecorino Di Pienza
- Marmellata per formaggi
- Vino rosso Chianti classico
- Vasetto di Salsa Tartufata
- Vasetto carciofini sott'olio
- Cantucci di Prato "Mattei"
- Vin Santo DOCG

Euro 120,00 cad.

Proposta Linea E

- Prosciutto a trancio
- Salame Toscano
- Finocchiona
- Lardo di Colonnata
- Vino rosso "Poggio ai Ginepri" Bolgheri
- Forma di Pecorino di Pienza
- Forma di Pecorino Maremmano
- Spumante Franciacorta Bellavista
- Acciughe del mar Cantabrico
- Burro salato francese
- Cantucci di Prato "Mattei"
- Vin Santo DOCG
- Vasetto carciofini sott'olio
- Tartufi di cioccolato

Euro 150,00 cad.

Servizio Catering e Banqueting

CALAMAI CATERING

Creazione e Organizzazione Eventi

Proposta Linea F

- Prosciutto a trancio
- Salame Toscano
- Finocchiona
- Lardo di Colonnata
- Vino rosso "Poggio ai Ginepri" Bolgheri
- Forma di Pecorino di Pienza
- Forma di Pecorino Maremmano
- Champagne Chassenay brut
- Tonno in latta "CarloForte" 0,250g
- Acciughe del mar Cantabrico
- Burro salato francese
- Formaggio Chablis francese
- Formaggio Stilton inglese
- Formaggio Camembert francese
- Vin santo DOCG
- Cantucci di Prato "Mattei"
- Tartufi di cioccolato

Euro 220,00 cad.

Servizio Catering e Banqueting
CALAMAI CATERING
Creazione e Organizzazione Eventi

Degustazione Tartufo

Linea A

- Tagliatelle "Campo filone"
- Riso Carnaroli
- Taglia tartufo in acciaio e legno
- Burro al tartufo
- Salsa Tartufata
- Miele al Tartufo
- Pecorino al Tartufo
- Tartufo Nero Pregiato 20g circa

Euro 100,00 cad.

Linea B

- Tagliatelle "Campo filone"
- Riso Carnaroli
- Taglia tartufo in acciaio e legno
- Burro al tartufo
- Salsa Tartufata
- Miele al Tartufo
- Pecorino al Tartufo
- Tartufo Bianco pregiato 10g circa

Euro 150,00 cad.

Linea C

- Tagliatelle "Campo filone"
- Riso Carnaroli
- Taglia tartufo in acciaio e legno
- Burro al tartufo
- Salsa Tartufata
- Miele al Tartufo
- Pecorino al Tartufo
- Tartufo bianco Pregiato 10g circa
- Champagne Chassenay brut

Euro 200,00 cad.

Servizio Catering e Banqueting

CALAMAI CATERING

Creazione e Organizzazione Eventi

Altre idee

- **Vini rossi, bianchi e rosati Toscani, italiani ed esteri**
- **Vinsanto Toscano e altri vini da dessert Toscani e italiani**
- **Spumanti italiani e Champagne francesi**
- **Grappe, Distillati, Cognac, Brandy, Whisky e Rhum**
- **Prosciutto DOP**
- **Salumi di Cinta Senese**
- **Parmigiano Reggiano (stagionatura 36 mesi)**
- **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**
- **Panettone Pan Briacone**
- **Salmone affumicato Balik (salmone selvaggio del Baltico)**
- **Acciughe del Mar Cantabrico**
- **Olio Extra Vergine di Oliva Toscano**
- **Biscotti di Prato**

tutte le confezioni sopra elencate sono da considerarsi + iva 22%