



NERONATURA

Deliziosamente



*Presentano...*



*Catalogo  
Confezioni Regala Natale 2018*

*Gift Box Catalogue Christmas 2018*



## Azienda De Mori / Company

Nel 1974 De Mori Doriano, in un piccolo locale iniziò la sua attività di panificatore, producendo pane che al mattino consegnava nelle botteghe di paese. Nel 2001 con il subentro del figlio Simone, il piccolo panificio iniziò a crescere, grazie alla creazione di una vera rete di vendita interna, diretta alla realizzazione di nuovi articoli come i grissini artigianali e i torcetti al burro. Nel 2006 grazie alla consolidazione e all'alta rotazione dei prodotti, la ditta De Mori si trasferisce in un nuovo laboratorio artigianale più grande ed evoluto, nel quale lavora tutt'oggi impiegando giovani e operai specializzati, con un ciclo produttivo di 24 ore sette giorni su sette. Fondamentale è la selezione rigidissima dei fornitori e di conseguenza quella delle materie prime, dalle farine di forza realizzate con miscele di grani, alle materie grasse e via discorrendo fino al materiale di confezionamento e imballaggio; questo perché le nostre lavorazioni prevedono una lunga lievitazione controllata nel rispetto della buona tradizione del panificatore. Tutti i nostri prodotti sono realmente artigianali lavorati manualmente; ne sono esempio il grissino che nel corso degli anni ci ha permesso di crescere e consolidare il mercato, grazie all'ottima qualità costante del prodotto stesso e all'estrema serietà in generale che rispecchia l'Azienda De Mori; il Torcetto al Burro riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale; la Pasticceria Artigianale, come gli Amaretti Morbidi, le Paste di Meliga, i Frollini, i Baci di Dama, le Meringhe; e i dolci delle ricorrenze quali Panettoni e Colombe con 30 ore di Lievitazione Naturale, il tutto rigorosamente lavorato a mano. L'azienda è certificata IFS Food per la sicurezza alimentare.

In 1974, De Mori Doriano, in a small room began his activity as a brewer, producing bread that in the morning delivered to the country's shops. In 2001 with the replacement of son Simone, the small bakery began to grow thanks to the creation of a real internal sales network aimed at the creation of new items such as handmade breadsticks and buttercakes. In 2006, thanks to the consolidation and the high rotation of the products, De Mori moved to a new, advanced and advanced crafts workshop, where he still works with young people and skilled workers with a production cycle of 24 hours, seven days on seven. Fundamental is the strict selection of suppliers and, consequently, that of raw materials, from strength flours made with mixtures of grains, greases and so on to the packaging and packing materials; This is because our machinations require a long controlled leaven in accordance with the good tradition of the brewer. All of our products are actually handmade craftsmanship; I have been an example of the grissini that over the years has allowed us to grow and consolidate the market thanks to the excellent quality of the product itself and to the extreme seriousness in general that reflects the Company De Mori; Butter Butter recognized as a traditional agri-food product; The Artisan Pastry, such as the Amaretti Morbidi, Meliga Paste, the Frollini, the Kisses of Dama, the Meringhe; And desserts such as Panettoni and Colombe with 30 hours of Natural Drift, all strictly handmade. The company is certified IFS Food for Food Safety.



## Azienda Neronatura / Company

Neronatura è un progetto che ha origini lontane. Nasce infatti dall'idea di un'azienda torinese a conduzione familiare con oltre quarant'anni di esperienza nel commercio di frutta secca, riso e legumi. Il concept store di Neronatura, sito a Torino in corso Inghilterra n. 17/bis, offre un'esperienza multisensoriale. Da Neronatura il cliente potrà osservare e assaggiare le migliori qualità di frutta secca, essiccata e disidratata provenienti dall'Italia e dal mondo, potrà scoprire le proprietà benefiche di bacche e semi per un'alimentazione ancora più ricca, varia e moderna, nonché apprezzare i profumi e gli aromi di un'ampia scelta di spezie e di un'accurata selezione di tè di Ceylon dell'azienda Akbar. Neronatura propone poi raffinate selezioni di miele Bio, confetture e gelatine di frutta artigianali prodotte da agricoltori del territorio piemontese, legumi, cereali e risi italiani. Il personale di Neronatura è sempre lieto di guidare la propria clientela alla scoperta delle proprietà nutritive dei propri prodotti e di fornire preziosi suggerimenti su come utilizzare gli stessi. Neronatura: un nuovo modo di arricchire l'alimentazione in maniera sana, naturale, informata e consapevole.

Neronatura.  
Deliziosamente.

Noning is a project that has distant origins. It was born from the idea of a family-run Turin company with over forty years of experience in the trade in dried fruit, rice and legumes. The concept of Neronatura, located in Turin in Corso Inghilterra n. 17 / bis, offers a multi-sensory experience. From Neronatura, the customer will be able to observe and taste the best qualities of dried, dried and dehydrated fruits coming from Italy and the world, will be able to discover the beneficial properties of berries and seeds for an even richer, more varied and modern diet, as well as perfumes and aromas of a wide selection of spices and a careful selection of Akbar's Ceylon teas.

Neronatura then proposes refined selections of organic honey, jams and fruit jellies, made by farmers from the Piedmont area, legumes, cereals and Italian rices. The staff of Neronatura is always happy to guide its customers to discover the nutritional properties of their products and to provide valuable suggestions on how to use them. Neronatura: a new way to enrich nutrition in a healthy, natural, informed and conscious way.

Neronatura.  
Delightfully.



## Azienda Freddozzo / Company

Il Freddozzo è in liquore storico nato ad Oleggio, comune agricolo che sorge nelle vicinanze del Lago Maggiore, ed è incluso nel territorio della "Doc Colline Novaresi".

Venne ideato nei primi anni Ottanta in un locale sito nella Piazza centrale del Paese dal sig. Eugenio.

Il suo particolare nome deriva dalla volontà di avere un prodotto da bere rigorosamente ghiacciato. La ricetta iniziale di questo liquore consisteva nella macerazione di lamponi in grappa; il risultato era un prodotto dal gusto dolce e aromatico che venne subito apprezzato da tutti.

Oggi l'azienda "Freddozzo di Oleggio", avvalendosi della collaborazione e dell'esperienza della Distilleria F.lli Revel Chion ha potuto ampliare la platea di estimatori in tutto il Nord Italia, mantenendo comunque la ricetta originale, dando quindi un prodotto unico ed eccezionale, completamente naturale, senza aggiunta di coloranti o conservanti.

Inoltre l'azienda ha sviluppato nuovi prodotti a base di lampone, diventando così anche un marchio, un simbolo di qualità ed eccellenza.

The Freddozzo is a historic liqueur born in Oleggio, an agricultural municipality that is located near Lake Maggiore, and is included in the territory of the "Doc Colline Novaresi". It was conceived in the early eighties in a local site in the central square of the country by Mr. Eugenio.

Its particular name derives from the desire to have a strictly iced product to drink. The initial recipe for this liqueur consisted in maceration of raspberries in grappa; the result was a sweet and aromatic product that was immediately appreciated by everyone.

Today the company "Freddozzo di Oleggio", availing itself of the collaboration and experience of the F.lli Revel Chion Distillery, has been able to broaden the admirers in all of Northern Italy, while still maintaining the original recipe, thus giving a unique and exceptional product, completely natural, without the addition of dyes or preservatives.

In addition, the company has developed new products based on raspberry, thus becoming a brand, a symbol of quality and excellence.





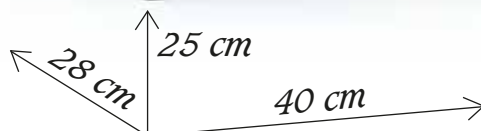


*Le Nostre Confezioni Regalo - Our Gift Boxes*

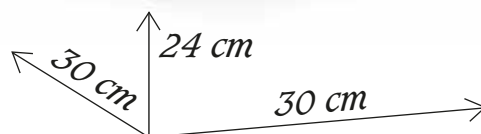
*Per le Nostre Idee Regalo abbiamo scelto eleganti scatole cartonate in tre diverse misure di colore nero effetto seta decorate con lussuosi nastri di raso contenenti Eccellenti Specialità Alimentari del Territorio Piemontese e non solo...*



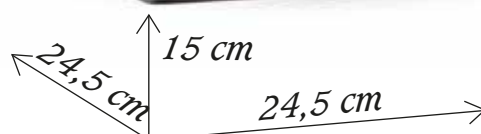
**CESTO GRANDE  
LARGE BOX**



**CESTO MEDIO  
MEDIUM BOX**



**CESTO PICCOLO  
SMALL BOX**



# 1. PERE CIOCCOLATO

PEAR AND CHOCOLATE



## CESTO PICCOLO - SMALL BOX

*Panettone Artigianale con Gocce di Cioccolato Fondente e Pere al Naturale 500 g*

*Artisan Panettone with Dark Chocolate drop and Pieces of Pear 500 g*

*Bastoncini con Gocce di Cioccolato Fondente 200 g*

*Bastoncini with Dark Chocolate drop 200 g*

*Confettura Pere e Zenzero 150 g*

*Pear and Ginger Jam 150 g*

*Birra Artigianale "La Deviata" 33 cl*

*Artisan Beer "La Deviata" 33 cl*

*Mango Disidratato Senza Zuccheri Aggiunti 100 g*

*Dehydrated Mango Without Added Sugar 100 g*

## 2. FREDDOZZO

FREDDOZZO



### CESTO MEDIO - MEDIUM BOX

*Panettone Artigianale con Crema al Cioccolato Bianco, Freddozzo di Oleggio e Lamponi al Naturale 500 g*  
*Artisan Panettone with White Chocolate Cream, Freddozzo di Oleggio and Raspberries 500 g*

*Liquore Freddozzo cl. 50 - Liqueur Freddozzo cl. 50*  
*(Liquore Storico di Oleggio a base di Lamponi Senza Coloranti)*  
*(Historic Liquor made with Grappa and Raspberries)*

*Ciocolatini al Freddozzo 6x - Chocolate praline 6x*

*Lamponi Ricoperti di Cioccolato 80 g - Raspberries Covered with Chocolate 80 g*

*Baci di Dama al Lamponi 200 g - Baci di Dama with Raspberries 200 g*

*Gelatine al Lamponi 100 g - Raspberries Jellies (Gluten Free) 100 g*

*(Senza Glutine, Prodotte Artigianalmente da Azienda Agricola Piemontese)*

*Confettura Lamponi e Freddozzo 150 g - Raspberries and Freddozzo Jam 150 g*

*Birra Artigianale "La Deviata" 33 cl - Artisan Beer "La Deviata" 33 cl*

# 3. RUM E CILIEGIE

RUM AND CHERRIES



## CESTO MEDIO - MEDIUM BOX

*Panettone Artigianale con Ciliegie al Naturale, Crema al Cioccolato Fondente e Rum e Glassa al Cioccolato Fondente e Ciliegie 500 g*

*Artisan Panettone with Cherries, Dark Chocolate Cream and Rum Dark Chocolate Icing and Cherries 500g*

*Ciocco-Grappa 20 cl - Chocolate-Grappa 20 cl*

*Torcetti al Burro Ricoperti di Cioccolato Fondente 150 g  
Torcetti with Butter Covered with Dark Chocolate 150 g*

*Datteri al Naturale 150 g - Dates 150 g*

*Mandarino Disidratato Ricoperto di Cioccolato 150 g  
Dehydrated Mandarin Covered with Chocolate 150 g*

*Baci di Dama al Cioccolato Fondente 200 g  
Baci di Dama with Dark Chocolate 200 g*

# 4. MILANO

MILAN



## CESTO GRANDE - LARGE BOX

*Panettone Artigianale "Il Nostro Milano" con Uva Sultanina Australia 6 Corone,  
Senza Canditi 1000 g*

*Artisan Panettone "Il Nostro Milano" with Sultanas without Candies 1000 g*

*Torcetti al Burro "Fatti a Mano" 200 g - Homemade torcetti with Butter 200 g*

*Noci Pecan 150 g - Pecan Walnuts 150 g*

*Canestrelli Biellesi 150 g*

*Té di Ceylon Earl Grey al Bergamotto 25 bs - Earl Gray Ceylon Tea at Bergamot 25 bs*

*Liquore Freddozzo 20 cl - Liqueur Freddozzo cl. 50*

*(Liquore Storico di Oleggio a base di Lamponi Senza Coloranti)*

*(Historic Liquor made with Grappa and Raspberries)*

*Valdobbiadene Millesimato Dry "Borgo Molino"*



# 5. RICOPERTO DI CIOCCOLATO

COVERED WITH CHOCOLATE



## CESTO GRANDE - LARGE BOX

*Panettone Artigianale con Gocce di Cioccolato Fondente,  
Ricoperto di Cioccolato Fondente e Nocchie 1100 g  
Artisan Panettone with Drops of Dark Chocolate,  
covered with Dark Chocolate and Hazelnuts 1100 g*

*Birra Artigianale "La Deviata" 75 cl - Artisan Beer "La Deviata" 75 cl  
Miele 250 g - Honey 250 g*

*Baci di Dama al Cioccolato Fondente 200 g - Baci di Dama with Dark Chocolate 200 g  
Funghetti di Meringhe, Ricoperti di Cioccolato Fondente 150 g  
Merigues Covered with Dark Chocolate 150 g  
Fichi Secchi Italiani 150 g - Italian Dired Figs 150 g*

# 6. FRUTTA

FRUIT



## CESTO MEDIO - MEDIUM BOX

*Panettone Artigianale con Gocce di Puro Cioccolato Fondente e Gocce d'Albicocca 500 g*  
*Artisan Panettone with Drops of Pure Dark Chocolate and Drops of Albicocca 500 g*  
*Liquore Freddozzo 50 cl - Liqueur Freddozzo cl. 50*  
*(Liquore Storico di Oleggio a base di Lamponi Senza Coloranti)*  
*(Historic Liquor made with Grappa and Raspberries)*  
*Frollini alla Marmellata di Albicocca 200 g - Shortbread with Apricot Jam 200 g*  
*Prugne d'Agen Denocciate 150 g - Plums of Agen Pitted 150 g*  
*Albicocche Bio Ricoperte di Cioccolato 150 g*  
*Organic Apricots Covered with Chocolate 150 g*  
*Confettura 1x220 g - Jam 1x220 g*

Novità  
2018

## 7. ZENZERO

GINGER



### CESTO MEDIO - MEDIUM BOX

*Panettone Artigianale allo Zenzero 500 g - Artisan Panettone with Ginger 500 g*  
*Liquore allo Zenzero 20 cl - Liqueur with Ginger 20 cl*  
*Frollini Zenzero e Cannella 200 g - Shortbread Ginger and Cinnamon 200 g*  
*Infuso Akbar Citronella e Zenzero - Infused Akbar Citronella and Ginger*  
*(Latta con 15 filtri in Seta da 2 g) - (Tin with 15 Silk filters of 2 g)*  
*Zenzero Disidratato Ricoperto di Cioccolato 150 g*  
*Dehydrated Ginger Covered with Chocolate 150 g*  
*Confettura Melanzane Peperoncino e Zenzero 150 g*  
*Aubergine, Pepper and Ginger Jam 150 g*



  
**NERONATURA**  
 Deliziosamente

**NERONATURA**  
 Corso Inghilterra, 17/B  
 10138 Torino (To)  
[www.neronatura.it](http://www.neronatura.it)  
[info@neronatura.it](mailto:info@neronatura.it)



**De Mori Srl**  
 Via Per Castelletto Cervo n. 319,  
 13836 Cossato (BI)  
[www.demorisimone.com](http://www.demorisimone.com)  
[info@demorisimone.com](mailto:info@demorisimone.com)



**Freddozzo**  
 di Corbani Francesca & C. sas  
[www.ilfreddozzodioleggio.it](http://www.ilfreddozzodioleggio.it)  
[info@ilfreddozzodioleggio.it](mailto:info@ilfreddozzodioleggio.it)

