



PRODOTTI TIPICI TOSCANI
TUSCAN SPECIALTIES
TOSKANISCHE SPEZIALITÄTEN

Casa Toscana

CATALOGO | CATALOGUE | KATALOG

Indice - Index

PANFORTE MARGHERITA	6
IL TIPICO DOLCE DI SIENA - THE TYPICAL SWEET OF SIENA - DAS TYPISCHE DESSERT VON SIENA	
PANPEPATO	6
IL PANFORTE MEDIOEVALE SPEZIATO - MEDIEVAL SPICED PANFORTE DAS MITTELALTERLICHE GEWÜRZTE PANFORTE	
PANFORTE FICHI E NOCI	7
UNA SPECIALITÀ DI PANFORTE CON FICHI E NOCI A PANFORTE SPECIALTY WITH FIGS AND WALNUTS EINE SPEZIALITÄT VON PANFORTE MIT FEIGEN UND WALNÜSSEN	
PANFORTE FICHI E CIOCCOLATO	7
UNA SPECIALE VARIANTE DEL PANFORTE CON FICHI E CIOCCOLATO A SPECIAL PANFORTE VARIATION WITH FIGS AND CHOCOLATE EINE SPEZIELLE VARIANTE DES PANFORTE MIT FEIGEN UND SCHOKOLADE	
RICCIARELLI ARTIGIANALI	8
IL DOLCE DI MANDORLE DELLA TRADIZIONE SENESE THE TRADITIONAL SIENESE ALMOND CAKE DIE TRADITIONELLE MANDELSÜSSSPEISE VON SIENA	
RICCIARELLI FATTI A MANO	8
PRODOTTI A MANO COME UNA VOLTA - HANDMADE PRODUCTS LIKE ONCE HANDGEFERTIGTE PRODUKTE WIE EINST	
CANTUCCINI ALLA MANDORLA	9
IL PIÙ FAMOSO DOLCE TOSCANO - THE MOST FAMOUS TUSCAN DESSERT DIE BERÜHMTESTE TOSKANISCHE SÜSSSPEISE	
CANTUCCINI AL CIOCCOLATO	9
I FAMOSI CANTUCCINI TOSCANI CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE THE FAMOUS CANTUCCINI WITH DARK CHOCOLATE DROPS DIE BERÜHMTESTEN TOSKANISCHEN CANTUCCINI MIT TROPFEN AUS ZARTBITTERSCHOKOLADE	
CANTUCCINI - I'SANTO	10
I FAMOSI CANTUCCINI CON I'SANTO, IL TIPICO VINO DOLCE TOSCANO THE VERY POPULAR CANTUCCINI BISCUITS AND I'SANTO WINE PAIRING CANTUCCINI MIT I'SANTO, DEM TOSKANISCHEN SÜSSWEIN	
AMARETTI DI SIENA	10
IL CLASSICO, MORBIDO AMARETTO - THE CLASSIC, SOFT AMARETTO DER KLASSISCHE, WEICHE AMARETTO	

BISCOTTI DEL CUORE	11
DELIZIOSI PASTICCINI A FORMA DI CUORE - DELICIOUS HEART-SHAPED PASTRIES KÖSTLICHES HERZFÖRMIGES GEBÄCK	
BISCOTTONI DELLA NONNA	11
I BISCOTTI DI UNA VOLTA - COOKIES OF OLD TIMES DIE TYPISCHEN TOSKANISCHEN KEKSE DER VERGANGENHEIT	
PASTICCINI AL GUSTO DI FRUTTA	12
DELIZIOSI PASTICCINI AL GUSTO DI FRUTTA PRODOTTI CON VERA POLPA DI FRUTTA DELICIOUS FRUIT CAKES MADE WITH REAL FRUIT PULP KÖSTLICHES GEBÄCK MIT FRUCHTGESCHMACK, DAS MIT ECHTEM FRUCHTFLEISCH HERGESTELLT WIRD	
PICI TOSCANI	13
LA CLASSICA PASTA TOSCANO - THE CLASSIC TUSCAN PASTA DIE KLASSISCHE TOSKANISCHE PASTA	
POMODORI SECCHI	13
POMODORI SECCHI - DRY TOMATOES - GETROCKNETE TOMATEN	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	14
PER CONDIMENTO PASTA, PESCE, BRUSCHETTE - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ZUM WÜRZEN VON: PASTA, FLEISCH, FISCH, BRUSCHETTA	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	14
100% ITALIANO - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 100% ITALIAN NATIVES OLIVENÖL EXTRA 100% ITALIENISC	
OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	15
CONFEZIONE REGALO - GIFT PACKAGE - GESCHENKPACKUNG	
SPEZIE PER CONDIMENTO	15
PASTA, CARNE, PESCE, BRUSCHETTE - SPICES FOR SEASONING GEWÜRZE FÜR: PASTA, FLEISCH, FISCH, BRUSCHETTE	
FORMAGGI E SALUMI	16
CHEESES AND SALAMI	
VINO TOSCANO	17
TUSCAN WINE	
CONFEZIONI REGALO	18

Specialità Toscane d'Autore

Nelle case toscane di una volta, ogni massaia era dedita a fare i migliori manicaretti per i propri familiari. Soprattutto la Domenica i pranzi erano importanti; si mangiava tutti insieme ed oltre i soliti piatti, le massaie cucinavano i migliori dolci, frutto delle più tradizionali e ricercate ricette della campagna toscana. Ogni massaia era gelosa delle proprie ricette e le custodiva gelosamente, tramandandole tramite i figli alle generazioni future. Da un' accurata ricerca sulle migliori ricette toscane di allora, CasaToscana, ha raccolto le più buone e ricercate che, come allora, vengono prodotte con ingredienti genuini e naturali e quindi senza con-

servanti, coloranti o altro tipo di ingrediente che possa snaturarli. Ecco quindi che, oltre le materie prime migliori, vengono usate le manipolazioni di allora per ottenere dei prodotti qualitativamente superiori. Anche nelle confezioni, eseguite completamente a mano, CasaToscana, ha riservato una particolare cura cercando di ricreare una immagine in linea con il periodo in cui queste ricette venivano elaborate nelle cucine toscane di una volta. Ecco quindi i Dolci Tipici, i Biscotti ed i Pasticcini, riproposti più buoni e belli che mai, per la propria clientela da CasaToscana.

Tuscan Signature Specialties

In Tuscan homes of bygone days, every woman devoted her time to cooking and baking the finest delicacies for her family. Sunday meals were always special, the whole family dined together and, in addition to the usual dishes, the women baked the most delicious desserts, following the recipes of the finest Tuscan country tradition. Every woman jealously guarded her recipes, and handed them down to future generations through her children. CasaToscana has conducted an accurate research on old Tuscan recipes and has selected the finest, most delicious ones, produced with the same

wholesome, natural ingredients used in the past, and therefore without preservatives, food dyes, or any other ingredient that could alter their genuineness. The best ingredients are thus mixed using the methods of the olden days, to obtain superior quality products. CasaToscana also pays special attention to the packaging, made by hand from start to finish, so as to create an image that reflects the time when these recipes were made in the Tuscan kitchens of the past. So here are the biscuits, petits fours and typical cakes, as appealing and delicious as ever, offered by CasaToscana to its customers.

Handgefertigte toskanische Spezialitäten

In den toskanischen Häusern früherer Zeiten widmete sich jede Hausfrau der Zubereitung köstlichster Leckereien für ihre Familie. Vor allem an Sonntagen waren die Mittagessen das Wichtigste. Man aß zusammen und neben den gewöhnlichen Gerichten bereiteten die Hausfrauen die besten Süßspeisen zu, die das Ergebnis der traditionellsten und ausgefeiltesten Rezepturen der toskanischen Erde waren. Jede Hausfrau wachte eifersüchtig über ihre eigenen Rezepte und gab sie nur über Kinder und Kindeskinde an die nachfolgenden Generationen weiter. Anhand einer sorgfältigen Prüfung der besten toskanischen Rezepte vergangener Zeiten hat CasaToscana die köstlichsten und begehrtesten ausgewählt, welche wie damals mit unverfälschten und natürlichen Zuta-

ten, d.h. ohne Konservierungs- und Farbstoffe oder sonstige Arten von Zusatzstoffen, die ihnen die Natürlichkeit nehmen könnten, hergestellt werden. So werden neben den besten Rohstoffen auch die Verarbeitungsweisen früherer Zeiten benutzt, um qualitativ hochwertigere Produkte zu erhalten. Auch bei der vollkommen von Hand vorgenommenen Verpackung hat CasaToscana besondere Sorgfalt darauf verwendet ein Image zu schaffen, dass die Zeitperiode, in der diese Rezepte in den früheren toskanischen Küchen entwickelt wurden, widerspiegelt. So haben wir nun für die Kundschaft von CasaToscana erneut ein Angebot von typischen Süßspeisen, Keksen und Gebäck, köstlicher und einladender als jemals zu vor!



PANFORTE MARGHERITA

Il tipico dolce di Siena

ART. 12 - Incartato a mano

Peso netto: 350 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

The typical sweet of Siena

ART. 12 - Hand-wrapped

Net weight: 350 g

Best Consumed within 8 months

Das typische Dessert von Siena

ART. 12 - Hand verpackt

Nettogewicht: 350 g

Vorzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



PANFORTE FICHI E NOCI

Una specialità di Panforte con Fichi e Noci

ART. 16 - Incartato a mano

Peso netto: 350 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

A Panforte Specialty with Figs and Walnuts

ART. 16 - Hand-wrapped

Net weight: 350 g

Best Consumed within 8 months

Eine Spezialität von Panforte mit Feigen und Walnüssen

ART. 16 - Hand verpackt

Nettogewicht: 350 g

Vorzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



PANPEPATO

Il Panforte Medioevale speziato

ART. 14 - Incartato a mano

Peso netto: 350 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

Medieval spiced Panforte

ART. 14 - Hand-wrapped

Net weight: 350 g

Best Consumed within 8 months

Das mittelalterliche gewürzte Panforte

ART. 14 - Hand verpackt

Nettogewicht: 350 g

Vorzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



PANFORTE FICHI E CIOCCOLATO

Una speciale variante del Panforte con Fichi e Cioccolato

ART. 18 - Incartato a mano

Peso netto: 350 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

A Special Panforte Variation with Figs and Chocolate

ART. 18 - Hand-wrapped

Net weight: 350 g

Best Consumed within 8 months

Eine spezielle Variante des Panforte mit Feigen und Schokolade

ART. 18 - Hand verpackt

Nettogewicht: 350 g

Vorzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



RICCIARELLI ARTIGIANALI

Il dolce di Mandorle della tradizione senese

ART. 22 - Vaschetta trasparente

Peso netto: 240 g

Consumo Preferibile: 6 mesi

The Traditional Siense Almond Cake

ART. 22 - Transparent food tray

Net weight: 240 g

Best Consumed within 6 months

Die traditionelle Mandelsüßspeise von Siena

ART. 22 - Durchsichtiger Behälter

Nettogewicht: 240 g

Vorzugsweise innerhalb von 6 Monaten verspeisen



RICCIARELLI ARTIGIANALI

Il dolce di Mandorle della tradizione senese

ART. 24 - Vaschetta trasparente

Peso netto: 180 g

Consumo Preferibile: 6 mesi

The Traditional Siense Almond Cake

ART. 24 - Transparent food tray

Net weight: 180 g

Best Consumed within 6 months

Die traditionelle Mandelsüßspeise von Siena

ART. 24 - Durchsichtiger Behälter

Nettogewicht: 240 g

Vorzugsweise innerhalb von 6 Monaten verspeisen



RICCIARELLI FATTI A MANO

Prodotti a mano come una volta

ART. 26 - Vaschetta trasparente

Peso netto: 250 g

Consumo Preferibile: 4 mesi

Handmade products like once

ART. 26 - Transparent food tray

Net weight: 250 g

Best Consumed within 4 months

Handgefertigte Produkte wie einst

ART. 26 - Durchsichtiger Behälter

Nettogewicht: 250 g

Vorzugsweise innerhalb von 4 Monaten verspeisen



CANTUCCINI ALLA MANDORLA

Il più famoso dolce toscano

ART. 32 - Sacchetto trasparente ribaltina

Peso netto: 300 g

ART. 34 - Sacchetto trasparente ribaltina

Peso netto: 500 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

The most famous Tuscan dessert

ART. 32 - Transparent bag

Net weight: 300 g

ART. 34 - Transparent bag

Net weight: 500 g

Best Consumed within 8 months

Die berühmteste toskanische Süßspeise

ART. 32 - Durchsichtiger Beutel

Nettogewicht: 300 g

ART. 34 - Durchsichtiger Beutel

Nettogewicht: 500 g

Vorzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



ART. 32



ART. 34



CANTUCCINI AL CIOCCOLATO

I famosi cantuccini toscani con gocce di cioccolato fondente

ART. 36 - Sacchetto trasparente

Peso netto: 300 g

ART. 38 - Sacchetto trasparente

Peso netto: 500 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

The famous cantuccini with dark chocolate drops

ART. 36 - Transparent bag

Net weight: 300 g

ART. 38 - Transparent bag with bow

Net weight: 500 g

Best Consumed within 8 months

Die berühmten toskanischen Cantuccini mit Tropfen aus Zartbitterschokolade

ART. 36 - Durchsichtiger Beutel

Nettogewicht: 300 g

ART. 38 - Durchsichtiger Beutel

Nettogewicht: 500 g

Vorzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



ART. 36



ART. 38



CANTUCCINI – I'SANTO

Una confezione con abbinamento molto particolare come i famosi Cantuccini con i'Santo, il tipico vino dolce toscano

ART. 39 - Confezione Cantuccini 300 g con Bottiglia Bordolese I'Santo 0,375 L

Consumo Preferibile: 8 mesi

A box with the very popular Cantuccini Biscuits and I'Santo Wine Pairing

ART. 39 - Box of Cantuccini 300 g and bottle of I'Santo sweet wine 0,375 L

Best Consumed within 8 months

Eine Packung mit einer besonderen Kombination wie Cantuccini mit i'Santo, dem toskanischen Süßwein

ART. 39 - 300 g Packung Cantuccini mit 0,375 L Flasche i'Santo

Vorzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



BISCOTTI DEL CUORE

Deliziosi pasticcini a forma di cuore

ART. 44 - Tipo Classico

ART. 46 - Con Cacao

Sacchetto trasparente con fiocco

Peso netto: 250 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

Delicious heart-shaped pastries

ART. 44 - Classic Type

ART. 46 - With Cocoa

Transparent bag with bow

Net weight: 250 g

Best Consumed within 8 months

Köstliches herzförmiges Gebäck

ART. 44 - Klassische Art

ART. 46 - Mit Kakau

Durchsichtiger Beutel mit Schleife

Nettogewicht: 250 g

Vorzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



ART. 44

ART. 46



AMARETTI DI SIENA

Il classico, morbido Amaretto

ART. 42 - Sacchetto trasparente con fiocco

Peso netto: 180 g

Consumo Preferibile: 6 mesi

The classic, soft Amaretto

ART. 42 - Transparent bag with bow

Net weight: 180 g

Best Consumed within 6 months

Der klassische, weiche Amaretto

ART. 42 - Durchsichtiger Beutel mit Schleife

Nettogewicht: 180 g

Vorzugsweise innerhalb von 6 Monaten verspeisen



BISCOTTONI DELLA NONNA

I biscotti di una volta

ART. 48 - Sacchetto trasparente con fiocco

Peso netto: 250 g

Consumo Preferibile: 8 mesi

Cookies of Old Times

ART. 48 - Transparent bag with bow

Net weight: 250 g

Best Consumed within 8 months

Die typischen toskanischen Kekse der Vergangenheit

ART. 48 - Durchsichtiger Beutel mit Schleife

Nettogewicht: 250 g

Vorzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



PASTICCINI AL GUSTO DI FRUTTA

Deliziosi pasticcini al gusto di frutta prodotti con vera polpa di frutta. Non contengono coloranti né conservanti. Ideali per ogni occasione.

- ART. 50 - Gusto Limone
- ART. 52 - Gusto Arancia
- ART. 54 - Gusto Fico
- ART. 56 - Gusto Ciliegia
- ART. 57 - Gusto Frutti di Bosco
- ART. 58 - Gusto Fragola

Sacchetto trasparente
Peso netto: 300 g
Consumo Preferibile: 8 mesi

Delicious fruit cakes made with real fruit pulp. They do not contain any colourings or preservatives. Ideal for any occasion.

- ART. 50 - Lemon taste
- ART. 52 - Orange taste
- ART. 54 - Fig taste
- ART. 56 - Cherry taste
- ART. 57 - Wild berries taste
- ART. 58 - Strawberry taste

Transparent bag
Net weight: 300 g
Best Consumed within 8 months

Köstliches Gebäck mit Fruchtgeschmack, das mit echtem Fruchtfleisch hergestellt wird. Es enthält weder Farb- noch Konservierungsstoffe. Ideal zu jedem Anlass.

- ART. 50 - Zitronengeschmack
- ART. 52 - Orangengeschmack
- ART. 54 - Feigengeschmack
- ART. 56 - Kirschgeschmack
- ART. 57 - Waldfruchtgeschmack
- ART. 58 - Erdbeergeschmack

Durchsichtiger Beutel
Nettogewicht: 300 g
Vorzugsweise innerhalb von 8 Monaten verspeisen



ART. 50



ART. 52



ART. 54



ART. 56



ART. 57



ART. 58

PICI TOSCANI

La classica pasta toscana

- ART. 62 - Sacchetto trasparente
Peso netto: 500 g
- ART. 64 - Sacchetto trasparente
Peso netto: 250 g
Consumo Preferibile: 18 mesi

The classic Tuscan pasta

- ART. 62 - Transparent bag
Net weight: 500 g
- ART. 64 - Transparent bag
Net weight: 250 g
Best Consumed within 18 months

Die klassische toskanische Pasta

- ART. 62 - Durchsichtiger Beutel
Nettogewicht: 500 g
- ART. 64 - Durchsichtiger Beutel
Nettogewicht: 250 g
Vorzugsweise innerhalb von 18 Monaten verspeisen



ART. 62



ART. 64

POMODORI SECCHI

Pomodori secchi

- ART. 89 - Sacchetto trasparente
Peso netto: 250 g
Consumo Preferibile: 18 mesi

Dry Tomatoes

- ART. 89 - Transparent bag
Net weight: 250 g
Best Consumed within 18 months

Getrocknete Tomaten

- ART. 89 - Durchsichtiger Beutel
Nettogewicht: 250 g
Vorzugsweise innerhalb von 18 Monaten verspeisen



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Per condimento Pasta, Pesce, Bruschette

Confezione in lattina - 0,100 L

- ART. 80** - Al Tartufo Nero
- ART. 82** - Al Tartufo Bianco
- ART. 84** - Per Pasta
- ART. 86** - Per Bruschetta

Consumo Preferibile: 18 mesi

Extra virgin olive oil

Tin packaging - 0,100 L

- ART. 80** - Black truffle
- ART. 82** - White truffle
- ART. 84** - Pasta
- ART. 86** - Bruschetta

Best Consumed within 18 months

Zum Würzen von: Pasta, Fleisch, Fisch, Bruschetta

Dosenverpackung - 0,100 L

- ART. 80** - mit schwarzem Trüffel
- ART. 82** - mit weißem Trüffel
- ART. 84** - für Pasta
- ART. 86** - für Bruschetta

Vorzugsweise innerhalb von 18 Monaten verspeisen



ART. 80



ART. 82



ART. 84



ART. 86

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

100% ITALIANO

ART. 87 - Confezione in Lattina da 0,250 L

Consumo Preferibile: 18 mesi

Extra virgin olive oil

100% ITALIAN

ART. 87 - Tin packaging - 0,250 L

Best Consumed within 18 months

Natives Olivenöl Extra

100% ITALIENISCH

ART. 87 - Dosenverpackung - 0,250 L

Vorzugsweise innerhalb von 18 Monaten verspeisen



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CONFEZIONE REGALO

ART. 88 - Confezione da 3 Bottigliette da 20 ml ciascuna al Tartufo Nero - Tartufo Bianco - Funghi Porcini

Consumo Preferibile: 18 mesi

GIFT PACKAGE

ART. 88 - 3 20ml bottles: Black Truffle, White Truffle, Porcini Mushrooms

Best Consumed within 18 months

GESCHENKPACKUNG

ART. 88 - Packung mit 3 Flaschen à 20 ml mit weißem Trüffel, schwarzer Trüffel und Steinpilz

Vorzugsweise innerhalb von 18 Monaten verspeisen



SPEZIE PER CONDIMENTO

Spezie per condimento - pasta, carne, pesce, bruschette

Confezione tubo cellophane h. 28 cm

Peso netto: 100 g

ART. 70 - Bruschetta al Pomodoro

ART. 72 - Spaghetti dell'Amore

ART. 74 - Spaghetti Aglio, Olio, Peperoncino

ART. 76 - Spaghetti Tartufi e Porcini

Consumo Preferibile: 18 mesi

Spices for seasoning

Transparent tube pack h. 28 cm

Net weight: 100 g

ART. 70 - Tomato Bruschetta

ART. 72 - Spaghetti dell'Amore

ART. 74 - Spaghetti with garlic, oil, chili pepper

ART. 76 - Spaghetti with Porcini mushrooms and Truffles

Best Consumed within 18 months

Gewürze für: Pasta, Fleisch, Fisch, Bruschette

Verpackung in 28 cm langem Zellophan-Schlauch

Nettogewicht: 100 g

ART. 70 - Bruschetta mit Tomaten

ART. 72 - Spaghetti "dell'Amore"

ART. 74 - Spaghetti "Aglio, Olio, Peperoncino" mit Öl Knoblauch und pikantem Peperoncino

ART. 76 - Spaghetti mit Trüffel und Steinpilzen

Vorzugsweise innerhalb von 18 Monaten verspeisen



ART. 70



ART. 72



ART. 74



ART. 76

**FORMAGGI E SALUMI
CHEESES AND SALAMI**

A richiesta della Clientela, possiamo fornire, e abbiamo sempre disponibili, i seguenti prodotti:

FORMAGGI SENESI

- Pecorino di Siena semistagionato
- Pecorino di Siena con Tartufo
- Pecorino di Siena con Peperoncino
- Pecorino di Siena con Noci
- Pecorino di Siena con Pistacchio
- Pecorino di Siena con Pepe Nero

**SALUMI SENESI
(Tutti i salumi sono Gluten free)**

- Salamino di Campagna
- Salamino di Cinta Senese
- Salamino di Cinghiale
- Salamino con Tartufo
- Salamino con Cipolla Dolce di Certaldo IGP
- FINOCCHIONA IGP con semi di Finocchio
- Lardo di Cinta Senese
- Pancetta Senese in tranci
- Tranci di Prosciutto
- Capocollo Senese
- Salamella tradizionale
- Salamella di Cinghiale
- Salamella al Tartufo
- Salsicce di Siena
- Salsicce di Cinghiale
- Salsicce con Tartufo
- Salsicce di Cinta Senese

At the request of customers, we can supply, and we always have available, the following products:

CHEESE OF SIENA

- Semi-aged pecorino of Siena cheese
- Pecorino with truffle
- Pecorino with chilly pepper
- Pecorino with walnuts
- Pecorino with pistachio
- Pecorino with black pepper

**SALAMI OF SIENA
(ALL GLUTEN-FREE)**

- Country salami
- Cinta senese salami
- Wild boar salami
- Truffle salami
- Salami with sweet onion
- Salami with fennel
- Cinta senese grease
- Senese bacon
- Slices of ham
- Capese senese
- Traditional salamella
- Salamella with wild boar
- Salamella with truffle
- Sausage of Siena
- Wild boar sausage
- Sausage with truffle
- Sausage with cinta senese

**VINO TOSCANO
TUSCAN WINE**

Abbiamo un'abbondante scelta di Vini Toscani fra i quali il CHIANTI e il BRUNELLO sono i più conosciuti, ma possiamo fornire NOBILE di Montepulciano, VERNACCIA di S.Gimignano, Vini di BOLGHERI, Vini della Maremma tutti di Aziende primarie oppure di Aziende appositamente selezionate dal nostro Sommelier per la qualità e per il rapporto qualità/prezzo.

Oltre al Vino toscano, disponiamo di GRAPPE di uvaggi toscani e nazionali, dalla Grappa di Sassicaia alla Grappa di Vernaccia e comprendente Grappe di monovitigno, riserva e barricate. Completano la nostra gamma di offerta le Bollicine dei più importanti Spumanti Toscani e Nazionali e una vasta gamma di Champagne Francesi.

We have an abundant selection of Tuscan Wines including the best known CHIANTI Classico Gallo Nero and Brunello of Montalcino, but we can also supply NOBILE di Montepulciano, VERNACCIA of San Gimignano, Vini di Bolgheri, Wines of Maremma, all of primary companies, or Companies specially selected by our Sommelier, for quality and for the quality/price ratio. In addition to the Tuscan wine, we have GRAPPE of Tuscan and national grapes, from the Grappa di Sassicaia to the Grappa di Vernaccia including single-vine grappas, reserve and barricate. Complete our offer range the Bubbles of the most important Tuscan and national sparkling wines and a wide range of French Champagne.



Confezioni Regalo

CasaToscana propone per le Festività Natalizie, una serie di Confezioni Regalo assolutamente pregiate.

Cesti esclusivi, Casette Regalo, Confezioni Natalizie in cartoncino litografato o in legno, ripiene di una grande varietà di Dolci, Salati, Vini, Spumanti e Champagne, tutti di grande qualità.

Le varie confezioni si possono comporre anche su esclusiva richiesta del Cliente.

Ogni articolo è fatto completamente a mano e rifinito con fiocchi, fiori e nastri esclusivi

e pregiati che danno al prodotto finito un aspetto assolutamente unico e raffinato.

A Natale quindi, per i tuoi cari, per i tuoi amici, per le persone a cui vuoi bene e a tutti quelli a cui tieni particolarmente, ricordati che CasaToscana ti offre l'opportunità di un Regalo che non si dimentica.

CasaToscana...

*"Scegli con gli occhi
e compra con il cuore"*





Casa Toscana

CasaToscana s.r.l.

Via del Paradiso, 56 - 53100 Siena (ITALY)

Tel. e Fax +39 0577 288121

Cell. +39 334 3200567 / +39 340 5185867

casatoscanasiena@email.it

www.prodottitipicitoscani.net



Casa Toscana