



➤ **Top Angebot Nr. 17**

Panettone Moscato (1kg)

Albertegno, Piemont

Pro Stück (1kg) CHF ~~34.00~~ / **CHF 29.00**



Albertegno gehört mit Sicherheit zu den besten handwerklichen Panettone - Herstellern im Piemont. Die luftig, feuchte Qualität ist Zeichen von hohem Können und der Verwendung auserlesener Zutaten.

- Geniessen Sie zum Panettone ein Gläschen Champagner oder Prosecco.

Ein wirklich einmaliger Genuss!

➤ **Top Angebote**

Tagliatelle oder Tajarin (250gr.)

Marco Giacosa, Piemont

Pro Stück (250gr) **CHF 6.80**

Top Angebot Nr. 18



250 g. klassische habdgefertigte Tagliatelle

Top Angebot Nr. 19



250 g. handgefertigte und handgeschnittene Tajarin

- Die traumhaften und unvergesslichen "Piemoner Tagliatelle oder Tajarin"

Ein absoluter Leckerbissen!



➤ Top Angebote

Enten- oder Gänseleber (Bloc à 200gr.)

FEYEL & Louis Edel, Strasbourg FR

Top Angebot Nr. 20



Foie Gras de Canard

FEYEL, Strasbourg, FR

Top Angebot Nr. 21



Foie Gras d'Oie

Louis Edel, Strasbourg, FR

Entenleber Bloc à 200gr. CHF ~~39.50~~ / **CHF 33.50**

Gänseleber Bloc à 200gr. CHF ~~42.50~~ / **CHF 37.50**

Foie Gras ist eine der edelsten und bekanntesten Spezialitäten Frankreichs, hergestellt im Südwesten und im Elsass.

Sie schmeckt ausgezeichnet mit noch warmem Brot, (süßem Brioche), Feigen- oder Preiselbeer-Konfitüre, gemahlenem Pfeffer und einem lieblichen Wein oder Sauternes.

- Als köstliche Vorspeise oder Feinschmeckersalate rechnet man ca. 50 Gramm pro Person.

Mindestbestellung:

- Weine, 6 Flaschen (ab 3 Flaschen auch assortiert möglich)
- Gabriel-Glas „StandArt oder Gold-Edition“, 6er / 2er oder 1er Design-Karton.
- Gabriel-Glas Decanter Alpha, DrinkArt Glas, Wasserflasche/Decanter
- Lachs (ca. 600gr. Partyseite, ca. 300gr. Le Filet) pro Stück, Black Tiger pro Beutel.
- Panettone Moscato (1kg) pro Stück.
- Tagliatelle / Tajarin (250gr.) pro Stück
- Gänseleber / Entenleber pro Bloc 200gr.
- Lieferung gemäss AGB

Dieses Angebot gilt für Bestellungen bis spätestens am **12. Dezember 2025**

Bestellungen bitte an benvenuti@sivino.ch