

Caval SVI Natale 2020

CONDIZIONI DI VENDITA DA LEGGERE ATTENTAMENTE PORTO:

Le consegne presso la sede aziendale del cliente saranno gratuite, se effettuate nelle zone di nostra copertura e se superiori a euro 200,00 (iva esclusa).

Consegne di importo inferiore, nella nostra zona, saranno gravate di un contributo spese di euro 15,00 (iva esclusa).

Al di fuori di tali zone, le consegne verranno effettuate addebitando le spese di trasporto in base alle attuali tariffe di mercato dei vettori.

Siamo in grado di effettuare singoli recapiti direttamente ai destinatari finali del dono, in Italia e all'estero. In questo caso,i costi di spedizione verranno addebitati al costo delle vigenti tariffe postali o dei corrieri.

IMPORTANTE:

È garantito il recapito entro le festività di fine anno solo per gli ordini pervenuti entro e non oltre il 30 novembre.

DOPO TALE DATA, LE CONSEGNE DOVRANNO ESSERE VALUTATE CASO PER CASO. ECCEZIONI:

Condizioni di vendita e di consegna diverse da quelle sopraindicate dovranno essere specificatamente concordate in via preliminare con la direzione.

DISPONIBILITÀ:

Nel caso di confezioni con prodotti indicati come alternativi, ci riserviamo il diritto di scegliere i prodotti secondo la disponibilità del momento. In aggiunta, ci riserviamo il diritto di sostituire i prodotti e le composizioni qui presentate, qualora non fossero più disponibili, con articoli similari e di uguale valore, senza necessità di preavviso alcuno. La grafica delle valigette in cartone potrebbe non corrispondere a quella disponibile al momento dell'ordine. Qualità e capacità vengono comunque garantite. I cesti delle varie confezioni presentate nel catalogo potrebbero avere colori o forme diverse a seconda della disponibilità al momento dell'ordine. Gli scatti fotografici, infatti, sono relativi al materiale in nostro possesso al momento della stampa tipograficae vogliono essere esemplificativi solo dell'immagine del prodotto.

IL LISTINO PREZZI:

Tutti i prezzi indicati sono da intendersi I.V.A. esclusa, salvo variazioni di natura fiscale e/o cambi valutari e di eventuali errori tipografici.

Il listino è riservato esclusivamente alle aziende e alle attività commerciali e professionali in genere.

LE CONSEGNE:

Il tempo medio di consegna varia dai 7 ai 10 giorni lavorativi dall'ordine.

I RECLAMI: Non si accettano reclami decorsi 15 giorni dal ricevimento della merce.

In questo particolare momento storico, causa emergenza COVID-19, richiediamo la vostra collaborazione più che mai.

Per poter visionare i nostri prodotti presso lo show room è preferibile fissare un appuntamento onde evitare assembramenti.

Data la difficoltà nella reperibilità di alcuni prodotti è gradita flessibilità in termini di tempistica di consegna.

Sempre per questo motivo verranno presi in considerazione gli ordini seguendo un ordine cronologico di arrivo.

Consigliamo quindi di fissare un appuntamento il prima possibile per evitare qualsiasi disguido e consentirci di lavorare al meglio per poter soddisfare ogni vostra esigenza Note legali

L'acquirente, con la conferma/accettazione dell' offerta commerciale, si obbliga, ogni eccezione rimossa e comunque rinunciata, all'acquisto della merce ordinata ed al relativo pagamento nei termini pattuiti, qui convenendo le parti formalmente che tale obbligo permarrà anche in caso di limitazioni o chiusure di attività commerciali (c.d. lockdown) o comunque di qualsivoglia limitazione/restrizione derivante da eventuali emergenze sanitarie, deroqandosi espressamente a diverse disposizioni che dovessero essere emanate.



1. SCATOLA PANETTONE CON BOTTIGLIA



2. SELEZIONE BOLLICINE...



3A. ABETE

1 Cesto – 1 Panettone di pasticceria 1 Kg - 1 Bott. Cuvée spumante extra dry Cide 0,75 L - 1 Busta Le Deliziose Feletti 80 g – 1 Busta Le Eccellenze Feletti 150 g - 1 Stecca torrone 100 g – 1 Cantuccini 100 g

3B. AGRIFOGLIO

1 Cesto – 1 Bott. Olio Isnardi 0,25 L – 1 Pasta 500 g – 1 Bott. Aceto Ardoino 0,25 L – 1 Bott. Trebbiano Terre Forti 0,75 L - 1 Bott. Passata di pomodoro 700 g – 1 Taralli 300 g



4. BIANCO NATALE

1 Cesto – 1 Panettone di pasticceria 750 g – 1 Bott. Trebbiano Terre Forti 0,75 L - 1 Pasta 500 g – 1 Sugo 180 g – 1 Stecca torrone 100 g – 1 Sferette Caffarel 80 g – 1 Cotechino 500 g – 1 Lenti 400 g – 1 Cantuccini 100 g



5. PIC NIC

1 Cassetta Pic Nic – 2 Tazze Mug – 1 Crema spalmabile Feletti 200 g – 1 Astuccio 15 filtri thè Meridiani – 3 Confetture assortite 40 g – 2 Confezioni miele assortito 40 g – 1 Mini fette biscottate 90 g – 2 Set cucina americana – 1 Pasticceria assortita 150 g



6. COMETA

1 Scatola regalo – 1 Panettone di pasticceria 750 g – 1 Bott. Cuvée spumante extra dry Cide 0,75 L - 1 Bott. Olio Isnardi 0,25 L – 1 Bott. Aceto Ardoino 0,25 L - 2 Pasta 500 g – 1 Carciofini conditi Novella 530 g – 1 Passata di pomodoro 700 g – 1 Cotechino 500 g – 1 Lenti 400 g – 1 Bott. Risotto assortito – 1 Pasticceria assortita 150 g – 1 Sferette Caffarel 80 g – 1 Stecca torrone 100 g – 1 Tavoletta cioccolato Caffarel



7. DONO

1 Cesto – 1 Bott. Olio Isnardi 0,25 L – 1 Trancio Pancetta 300 g c.a. – 1 Bott. Montepulciano Terre Forti 0,75 L - 1 Bott. Cuvée spumante extra dry Cide 0,75 L - 1 Panettone di pasticceria 750 g – 1 Strolghino 250 g c.a. o salame 450 g c.a. – 1 Carciofini Novella 530 g – 1 Bott. Risotto assortito – 2 Pasta 500 g – 1 Grissini 200 g – 1 Busta Le Deliziose Feletti

80 g - 1 Stecca torrone 100 g - 1 Confettura 360 g - 1 Pasticceria assortita 150 g - 1 Sferette Caffarel 80 g - 1 Cotechino 500 g - 1 Lenti 400 g - 1 Sugo 180 g



8. BOX JUTA LEGÙ

1 Box Juta – 1 Bott.Olio Bio Pietrebrune 0,75 L – 2 Bott. Risotti assortiti – 1 Bott. Bonarda Montini 0,75 L - 4 Pasta Legù 250 g – 1 Schiacciata Legù – 1 Biscotti Legù – 2 Snack assortiti Legù 40 g



9. ELFO

1 Cesto – 1 Panettone di pasticceria 750 g – 1 Bott. Olio Isnardi 0,25 L – 1 Grissini 200 g – 1 Cotechino 500 g – 1 Lenti 400 g – 1 Bott. Risotto assortito – 1 Cantuccini 100 g – 1 Cioccolatini Caffarel 180 g – 1 Sugo 180 g – 1 Bott. Cuvée spumante extra dry Cide 0,75 L - 2 Pasta 500 g – 1 Salame 450 g c.a. – 1 Frutta sciroppata 560 g – 1 Bott. Montepulciano Terre Forti 0,75 L - 1 Carciofini conditi Novella 530 g – 1 Olive verdi 580 g – 1 Farina per polenta 500 g – 1 Bott. Aceto Ardoino 0,25 L – 1 Trancio Pancetta 300 g c.a. – 1 Trancio Mortadella 500 g c.a. – 1 Stecca cioccolato 100 g – 1 Stecca torrone 100 g



10. SPUMANTIERA

- 1 Spumantiera 1 Bott.Olio Isnardi 0,25 L 1 Bott. Aceto Ardoino 0,25 L 1 Panettone pasticceria 1 Kg 4 Risotti assortiti busta lunga 200 g 2 Pasta 500 g 1 Strolghino 250 g c.a. o salame 450 g c.a. 1 Cotechino 500 g
- 1 Lenti 400 g 1 Olive verdi 580 g 1 Bott. Rosato spumante biologico Extra Dry Baglietti 0,75 L 1 Bott. Prosecco D.O.C. spumante extra dry Baglietti 0,75 L 1 Salsa ciliegino 0,33 cl 1 Sugo 180 g



11. FIOCCO

1 Cesto – 1 Bott. Cuvèe spumante extra dry Cide 0,75 L - 1 Panettone di pasticceria 1 Kg – 1 Carciofini conditi Novella 530 g – 1 Bott. Risotto assortito – 1 Pasticceria assortita 150 g – 1 Sugo 180 g – 1 Grissini 200 g – 1 Canestrellini 125 g – 1 Farina per polenta 500 g – 1 Lenti 400 g – 1 Frutta sciroppata 560 g – 1 Foglie Ulivo 500 g – 1 Stecca torrone 100 g – 1 Pancetta 300 g c.a. – 1 Strolghino 250 g c.a. o salame 450 g c.a. – 1 Bott. Olio Isnardi 0,25 L – 1 Bott. Aceto Ardoino 0,25 L – 1 Pasta 500 g – 1 Cotechino 500 g – 1 Funghi secchi 30 g – 1 Ceci 360 g – 1 Fagioli 360 g – 1 Sferette Caffarel 80 g – 1 Bott. Montepulciano Terre Forti 0,75 L - 1 Bott. Trebbiano Terre Forti 0,75 L - 1 Bott. Fioroso 0,75 L - 1 Parmigiano Reggiano o Grana Padano 250 g c.a. – 1 Salamini





12. GRAN FESTA

- 1 Cesto 1 Bott. Cuvée spumante extra dry Cide 0,75 L 1 Bott. Montepulciano Terre Forti 0,75 L 1 Bott. Sangiovese Terre Forti 0,75 L 1 Bott. Olio Isnardi 0,5 L 1 Bott. Aceto Ardoino 0,25 L 1 Sugo 180 g– 1 Salsa Ciliegino Agromonte 0,33 cl 2 Polpa di pomodoro 400 g 1 Grana Pada-
- no o Parmigiano Reggiano 250 g c.a.

 1 Funghi secchi 30 g 2 Tris condimenti
- 2 Bott. Risotto assortite 1 Ceci 360 g
- 1 Fagioli borlotti 360 g– 1 Fagioli cannellini 360 g – 1 Pizzoccheri 400 g – 3 Tagliatelle tricolore 500 g – 2 Pasta colorata 250 g
- 13 Paste assortite 500 g 1 Cestino di pane



13. VALTELLINA BORMIO

1 Cesto – 1 Pizzoccheri 400 g– 1 Bisciola 500 g – 1 Casera 250 g c.a. – 1 Bresaola 500 g c.a. – 1 Ciambella segale 150 g – 1 Carpaccio funghi porcini 200 g – 1 Bott. Rosso I.G.T. Perlavilla 0,75 L



14. VALTELLINA LIVIGNO

1 Cesto – 1 Bott. Quadrio Negri 0,75 L - 1 Bott. Grappa & frutti di bosco Schenatti 0,20 L – 1 Bott. Valtellina Negri 0,75 L - 1 Pizzoccheri 400 g – 1 Tagliatelle ai mirtilli 250 g – 1 Bisciola 500 g – 1 Ragù 180 g – 1 Crostata alle noci 400 g – 1 Casera 250 g – 1 Bresaola 500 g c.a. – 1 Grissini segale 150 g – 1 Carpaccio funghi porcini 200 g – 1 Miscela per vin brulé – 1 Funghi secchi 30 g – 1 Marroni canditi 500 g – 1 Confettura 360 g



15. SELEZIONE PASTA... REGINA DEI SIBILLINI

1 Quadrella – 8 Pasta Regina dei Sibillini 500 g



16. SELEZIONE PASTA ...DI MARTINO

1 Scatola regalo – 6 Pasta Di Martino 500 g – 3 Sugo 180 g



17. IMPASTO

1 Scatola regalo – 1 Preparato per pizza – 1 Preparato per pane – 1 Preparato per focaccia – 1 Bott. Olio Isnardi 0,50 L - 1 Passata di pomodoro 700 g – 1 Mattarello – 1 Tovaglia da 6 persone



18. PALA FORNO

18A. 1 Pala forno rettangolare – 1 Foglie ulivo 500 g – 1 Strolghino 250 g c.a. – 1 Bott.Olio Isnardi 0,25 L – 1 Grana Padano 250 g c.a. – 1 Olive verdi 580 g – 1 Funghi secchi 30 g – 1 Taralli 300 g – 1 Bott. Moretti Grani antichi 0,75 L **18B.** 1 Pala forno quadrata – 4 Risotto busta lunga 200 g – 1 Bott. Olio Isnardi 0,25 L

18C. 1 Pala forno con manico – 1 Salame 450 g c.a. – 1 Casera 250 g c.a. – 1 Farina per polenta 500 g – 1 Focaccina 100 g – 1 Trancio Pancetta 300 g c.a. – 1 Trancio Mortadella 500 g c.a. – 1 Carciofini conditi Novella 530 g – 1 Bott.Fioroso 0,75 L – 1 Cotechino 500 g – 1 Lenti 400 g





19. SLITTA

1 Cesto – 1 Bott. Sauvignon Anno Domini 0,75 L
- 1 Bott. Cabernet Sauvignon Anno Domini
0,75 L - 1 Bott. Ribolla gialla Spumante Cormons
1,50 L – 1 Bott. Liquore Bombardino Schenatti 0,20 L
- 1 Panettone di pasticceria 1 Kg
- 1 Scatola cioccolatini Caffarel 160 g – 1 Scatola torroncini 150 g – 1 Scorzette d'arancia ricoperte 250 g – 1 Stecca torrone 100 g – 1 Scatola latta gelées

Carraro 250 g - 1 Stecca cioccolato 100 g - 1 Marron glaces 250 g - 1 Pasticceria assortita 150 g - 1 Cantuccini 100 g - 1 Frutta sciroppata 560 g

1 Carciofini conditi Novella 530 g – 1 Olive verdi
 580 g – 1 Passata di pomodoro 700 g – 1 Salsa ciliegino 0,33 cl – 1 Sugo Agromonte
 200 g – 2 Sugo 180 g – 1 Bott. Olio Isnardi 0,25 L

- 1 Bott. Aceto Ardoino 0,25 L- 1 Zampone 1 Kg

- 1 Stinco 600 g - 1 Cotechino 500 g - 1 Farina per polenta 500 g - 1 Lenti 400 g - 2 Pasta 500 g

- 1 Riso 500 g - 1 Bott. Risotto assortito - 1 Taralli 300 g - 1 Grissini 200 g - 1 Salame 450 g c.a. - 1 Trancio

g – 1 Grissini 200 g – 1 Salame 450 g c.a. – 1 Trancic mortadella 500 g c.a. – 1 Trancio Speck 300 g c.a.

1 Trancio Pancetta 300 g c.a.

1 Farina grano saraceno 500 g – 1 Crostata
 220 g – 1 Minestra 400 g – 1 Latta Butter
 Cookies 454 g



20. ZAINO O BORSA TERMICA

1 Panettone di pasticceria 1 Kg – 1 Bott. Spumante millesimato extra dry Radise 0,75 L - 2 Risotti in busta lunga 200 g – 1 Bott. Olio Isnardi 0,25 L – 1 Pasta 500 g – 1 Sugo 180 g – 1 Olive verdi 580 g – 1 Cantuccini 100 g

- 1 Scatola cioccolatini Caffarel 160 g

20A. Borsa termica

20B. Zaino



21. BORSA TROLLEY

1 Borsa spesa – 1 Pasta 500 g – 1 Bott. Fioroso 0,75 L - 1 Scatola latta gelées Carraro 125 g – 1 Panettone di pasticceria 750 g – 1 Canestrellini 125 g – 1 Lenti 400 g – 1 Cotechino 500 g – 1 Sugo 180 g – 1 Passata di pomodoro 700 g – 1 Sferette Caffarel 80 g



22. ATTREZZI DA CUCINA

1 Cesto – 1 Passata di pomodoro 700 g – 1 Bott. Fioroso 0,75 L - 1 Panettone di pasticceria 750 g – 1 Canestrellini 125 g – 1 Amaretti morbidi 100 g – 1 Pasta 500 g – 1 Cotechino 500 g – 1 Lenti 400 g – 1 Morbidelle 80 g **22A.** Bilancia da cucina



22B. Scolapasta22C. Cuoci scolapasta22D. Pentola ovale22E. Ciotola con frusta



23. ELETTRODOMESTICI

1 Cesto – 1 Canestrellini 125 g – 1 Passata di pomodoro 700 g – 1 Bott. Fioroso 0,75 L – 1 Busta Le Deliziose Feletti 80 g – 1 Sferette Caffarel 80 g – 1 Panettone di pasticceria 750 g – 1 Lenti 400 g – 1 Cotechino 500 g – 1 Pasta 500 g **23A.** Piastra Grill



23B. Ferro da stiro 23C. Planetaria 23D. Raclette



24. TECHNO

1 Cesto – 1 Panettone di pasticceria 750 g – 1 Bott. Cuvée spumante extra dry Cide 0,75 L - 1 Cantuccini 100 g – 1 Canestrellini 125 g – 1 Morbidelle Carraro 80 g – 1 Cioccolatini Caffarel 160 g – 1 Stecca torrone 100 g **24A.** Valigetta music à porter bluetooth



24B. Lampada 24C. TV 24D. Cuffie 24E. Auricolari 24F. Smartwatch



25. PICCOLI ELETTRODOMESTICI

1 Cesto – 1 Canestrellini 125 g – 1 Sferette Caffarel 80 g – 1 Panettone di pasticceria 750 g – 1 Pasta 500 g – 1 Cotechino 500 g – 1 Lenti 400 g – 1 Bott. Fioroso 0,75 L - 1 Busta Le Deliziose Feletti 80 g – 1 Sugo 180 g **25A.** Friggittrice



25C. Spremiagrumi 25D. Bollitore 25E. Macchina caffè 25F. Gratta e Affetta 25G. Waffle Maker 25H. Tritatutto 25I. Sbattitore elettrico



26. OROLOGI DA PARETE o CAMINETTO o POLENTINA

1 Cesto -1 Panettone di pasticceria 750 g – 1 Bott. Fioroso 0,75 L - 1 Farina per polenta 500 g – 1 Cotechino 500 g – 1 Lenti 400 g - 1 Pizzoccheri 400 g – 1 Cantuccini 100 g – 1 Sferette Caffarel 80 g – Gelées Caffarel 120 g **26A.** Orologio con meccanismo a vista piccolo



26B. Caminetto artificiale elettrico26C. Polentina elettrica26D. Orologio con meccanismo a vista grande



27 COPERTE

1 Cesto - 1 Scatola latta gelees Carraro 125 g – 1 Confettura Vis 360 g – 1 Cantuccini 100 g – 1 Bott. Cuvée spumante extra dry Cide 0,75 L - 1 Stecca torrone 100 g – 1 Stecca cioccolato 100 g – 1 Cioccolatini Caffarel 160 g – 1 Panettone di pasticceria 750 g

27A. Plaid London 130x160 cm



27B. Coperta Matrimoniale Rose27C. Vestaglia Rose27D. Poncho27E. Copriletto trapuntato



28. BOTTI

1 Panettone di pasticceria 750 g – 1 Sferette Caffarel 80 g – 1 Gelees Caffarel 120 g – 1 Bott. Cuvée spumante extra dry Cide 0,75 L - 4

Bottiglie Terre Forti 0,75 L - 1 Tagliatelle 450 g ll Gusto – 1 Cotechino 500 g – 1 Lenti 400 g – 1 Passata di

pomodoro 700 g – 1 Cantuccini 100 g

28A. Botte da 4 Bott.



28B. Botticella da 4 Bott.
28C. Botte da 2 Bott. con tavolino
28D. Telefono Red Lips
28E. Speaker vintage
28F. Orologio da tavolo
28G. Sveglia radio contapassi
28H. Orologio lattina tondo

Caval srl

Via Roma, 87, 23868 Valmadrera LC tel 0341.581270 fax 0341.201496 www.cavalsrl.it