La FRUMENTERIA

L'arte bianca si rinnova.

Catalogo di NATALE 2026



IL GUSTO DELLE FESTE

- **Panettone e Pandoro** - La magia del Natale 3
- **Panettone & Vino** - L'abbinamento perfetto per i tuoi brindisi 6
- **I grandi vini del Natale** - Idee regalo per brindare alle feste 9
- **Liquori e Cocktail** - Spiriti di Natale 13
- **Le Birre d'autore** - Il Natale artigianale 17
- **Caffè e Tè** - Il calore del Natale 19
- **I dolci del Natale** - I sapori autentici delle feste 23
- **Pasta, riso e sughi** - I grandi pranzi delle feste 27
- **La Frumenteria** - Tradizione in tavola 30

CURIOSITÀ NATALIZIA | Lo sapevi che...?

IL PANETTONE:

Ha origini milanesi ed è legato alla leggenda di Toni, un umile sguattero alla corte di Ludovico il Moro che, per rimediare ad un dolce bruciato alla vigilia di Natale, inventò un pane dolce arricchito con burro, uova, canditi ed uvetta. Il successo fu tale che quel pane divenne il celebre "Pane di Toni"—da cui Panettone! La sua inconfondibile forma a cupola alta fu invece perfezionata nel Novecento, per dare maggiore slancio e sofficità a questo capolavoro dell'arte pasticcera.

IL PANDORO:

Ha origini nobilissime ed è l'erede diretto del "Pan de Oro", un dolce rinascimentale ricoperto con sottili foglie d'oro commestibile, che veniva servito sui ricchi banchi dei nobili veneziani! La sua forma a stella a 8 punte, che conosciamo oggi fu ideata e brevettata a Verona alla fine dell'Ottocento dal pasticciere Domenico Melegatti, prendendo ispirazione dal dolce tradizionale veronese chiamato Nadalin.

Due storie straordinarie, due tradizioni uniche:
sulla tua tavola, scegli il re del Natale... o gustali entrambi!

CONSIGLI DEL MASTRO PASTICCIERE | Consigli per Gustarli al Meglio

- Per il Pandoro, **lo zucchero a velo** va aggiunto poco prima di servirlo: così rimane più evidente e non viene assorbito dall'umidità della superficie.
- **Non esagerare con le creme:** mascarpone, cioccolato ed altre farciture possono coprire completamente il sapore del pandoro.
- **Non conservarlo in frigorifero:** il freddo tende a far percepire maggiormente la parte grassa come solida e può alterarne la consistenza.

TROVA IL REGALO PERFETTO
PER OGNI OCCASIONE E DESTINATARIO



IL REGALO AMICO
Gioia e Condivisione



IL REGALO FAMIGLIA
Amore e Tradizione



IL REGALO INTENDITORE
Eccellenza e Gusto



IL REGALO BUSINESS
Professionalità e Style

I NOSTRI PANETTONI



PANETTONE al cioccolato

Formato: 750 g

€ 16,80 Confezione € 19,50

PANETTONE nocciole e mandorle

Formato: 750 g

€ 13,00 Confezione € 15,50

Formato: 1 kg

€ 17,40 Confezione € 19,90





PANETTONE al moscato

Formato: 750 g

€ 15,20 Confezione € 17,70

PANETTONE pere e cioccolato

Formato: 750 g

€ 15,80 Confezione € 18,50





PANETTONE pere, mele e albicocca

Formato: 750 g

€ 15,80 Confezione € 18,50

Tutti i nostri panettoni sono confezionati in sacchetti di cellophane trasparente e chiusi da un sigillo di metallo, per mantenere intatti sapore e fragranza.

I NOSTRI PANDORI



PANDORO CLASSICO

Formato: 1 Kg

€ 16,80

Confezione € 19,50

PANDORO con gocce di cioccolato

Formato: 1 kg

€ 17,50

Confezione € 20,00

CURIOSITÀ NATALIZIA | Lo sapevi che...?

L'abbinamento tradizionale tra spumante secco (brut) e panettone è in realtà un errore di degustazione! La regola del sommelier vuole che con i dolci si abbinino sempre vini dolci (come Moscato o Passito), poiché la dolcezza del cibo renderebbe lo spumante secco troppo acido ed amaro al palato, alterando l'esperienza sensoriale.

CONSIGLI DEL SOMMELIER E DEL MASTRO PASTICCIERE

- **Temperatura del Vino:** Servi i vini dolci e gli spumanti a **6-8°C**, mentre i vini da meditazione o il Barolo Chinato vanno serviti tra i **14-16°C**.
- **Il Calore Sprigiona gli Aromi:** Non tagliare mai il panettone o il pandoro freddi! Tienili in un ambiente caldo (tra i **22-24°C**) o vicino a una fonte di calore per circa **15-20 minuti** prima di servirli: il burro di latteria si ammorbidirà rendendo l'impasto scioglievole e profumatissimo.
- **Il Taglio Corretto:** Utilizza un coltello a lama seghettata lunga ed evita di schiacciare la fetta per preservarne l'alveolatura.
- **La Conservazione:** I nostri lievitati sono privi di conservanti: richiudi sempre il sacchetto originale in plastica per mantenere l'umidità interna naturale fino all'ultima fetta.

TROVA IL REGALO PERFETTO
PER OGNI OCCASIONE E DESTINATARIO



IL REGALO AMICO
Gioia e Condivisione



IL REGALO FAMIGLIA
Amore e Tradizione



IL REGALO INTENDITORE
Eccellenza e Gusto



IL REGALO BUSINESS
Professionalità e Style

PANETTONE E VINO | ORO



Codice
2Oro
Prezzo
€50,50

PANETTONE E VINO | BRONZO



Codice
2Bronzo
Prezzo
€33,70

PANETTONE E VINO | PLATINO



Codice
2Platino
Prezzo
€51,50

PANETTONE E VINO | ARGENTO



Codice
2Argento
Prezzo
€34,00

CURIOSITÀ NATALIZIA | Lo sapevi che...?

Tenere la bottiglia di vino vicino alla finestra o sul balcone per raffreddarla velocemente rischia di alterarne le proprietà organolettiche a causa degli sbalzi termici improvvisi! Per raffreddare rapidamente una bottiglia senza rovinare il vino, il metodo migliore è immersione in un secchiello con acqua, ghiaccio ed un pugno di sale da cucina per 10-15 minuti.

CONSIGLI DEL SOMMELIER

- **La Temperatura di Servizio:** Servi i bianchi e le bollicine a **6-8°C**, mentre i rossi strutturati vanno stappati e serviti tra i **16-18°C**.
- **La Decantazione:** Stappa i grandi rossi da affinamento (come Barolo o Brunello) almeno **1-2 ore prima** del pranzo per farli respirare e aprire la trama aromatica.
- **Il Calice Giusto:** Usa flûte o calici a tulipano per le bollicine e calici ampi per i rossi complessi (tipo Barolo/Barbaresco/Nebbiolo).

TROVA IL REGALO PERFETTO
PER OGNI OCCASIONE E DESTINATARIO

IL REGALO AMICO
Gioia e Condivisione

IL REGALO FAMIGLIA
Amore e Tradizione

IL REGALO INTENDITORE
Eccellenza e Gusto

IL REGALO BUSINESS
Professionalità e Style

VINO | ROSSO



Codice
4Rosso
Prezzo
€46,00

VINO | AZZURRO



Codice
6azzurro
Prezzo
€36,90

VINO | GIALLO



Codice
6giallo
Prezzo
€42,00

VINO | VERDE



Codice
5verde
Prezzo
€29,00

VINO | FUCSIA



Codice
5fucsia

Prezzo
€46,50

TROVA IL REGALO PERFETTO
PER OGNI OCCASIONE E DESTINATARIO

IL REGALO AMICO
Gioia e Condivisione

IL REGALO FAMIGLIA
Amore e Tradizione

IL REGALO INTENDITORE
Eccellenza e Gusto

IL REGALO BUSINESS
Professionalità e Style

CURIOSITÀ NATALIZIA | Lo sapevi che...?

Il famoso cocktail natalizio Eggnog (a base di latte, uova e liquore) nasce nell'Inghilterra medievale come "Posset", una bevanda calda a base di latte cagliato con vino o birra, usata dai monaci come rimedio contro il freddo!
Fu poi l'aristocrazia ad aggiungere uova e rum caro ai Caraibi, trasformandolo nel drink simbolo delle feste in tutto il mondo. Praticamente, l'equivalente del nostro mitico Bombardino delle piste da sci! Cambia solo il liquore (loro usano il rum, noi il brandy con il VOV), ma l'obiettivo finale è lo stesso: scaldarsi con tanta crema e zero sensi di colpa..

CONSIGLI DEL BARTENDER | Consigli Pratici per il Cocktail Perfetto a Casa

- **Il Ghiaccio fa la differenza:** Usa cubetti di ghiaccio grandi e compatti. Più ghiaccio metti nel bicchiere, meno si scioglierà rapidamente, evitando di annaffiare il cocktail.
- **La Guarnizione Speziata:** Per i drink natalizi, passa una scorza d'arancia sul bordo del bicchiere prima di servirlo ed aggiungi una stecca di cannella o anice stellato per sprigionare gli oli essenziali.
- **Servizio dell'Amaro:** Servi gli amari artigianali a temperatura ambiente o con un solo cubetto di ghiaccio per non anestetizzare i profumi delle erbe.

TROVA IL REGALO PERFETTO
PER OGNI OCCASIONE E DESTINATARIO



IL REGALO AMICO
Gioia e Condivisione



IL REGALO FAMIGLIA
Amore e Tradizione



IL REGALO INTENDITORE
Eccellenza e Gusto



IL REGALO BUSINESS
Professionalità e Style

LIQUORI COCKTAIL

CORALLO

Codice
5corallo
Prezzo
€46,30





LIQUORI COCKTAIL

GIADA

Codice
3Giada
Prezzo
€37,30

LIQUORI COCKTAIL

SMERALDO

Codice
4smeraldo
Prezzo
€60,50





LIQUORI COCKTAIL

RUBINO

Codice
8rubino
Prezzo
€27,90

LIQUORI COCKTAIL

ZAFFIRO



Codice
10zaffiro
Prezzo
€36,00

PANETTONE E VINO | PERLA



Codice
5perla
Prezzo
€38,80

CURIOSITÀ NATALIZIA | Lo sapevi che...?

La tradizione delle Birre di Natale (Bières de Noël / Christmas Aie) nasce in Belgio ed è legata alla fine del raccolto! I mastri birrai utilizzavano le ultime scorte di luppolo ed i malti più ricchi dell'anno per produrre una birra speciale, forte e speziata, da regalare ai dipendenti più fedeli ed ai clienti migliori come augurio di buone feste.

CONSIGLI DEL MASTRO BIRRAIO | Consigli pratici per la Degustazione

- **Mai Troppo Fredda:** Non servire le birre artigianali ghiacciate! Le birre di Natale o da meditazione vanno servite tra i 10-12°C per permettere agli aromi di sprigionarsi.
- **Il Bicchiere Giusto:** Utilizza un calice a tulipano (o Teku) per le birre aromatiche e luppolate ed un balloon o coppa per le birre scure e strutturate. Evita di bere direttamente dalla bottiglia!
- **La Schiuma Protegge:** Versa la birra inclinando il bicchiere a 45° e poi raddrizzalo per creare circa 2 dita di schiuma: protegge la birra dall'ossidazione e trattiene i profumi.

TROVA IL REGALO PERFETTO
PER OGNI OCCASIONE E DESTINATARIO

IL REGALO AMICO
Gioia e Condivisione

IL REGALO FAMIGLIA
Amore e Tradizione

IL REGALO INTENDITORE
Eccellenza e Gusto

IL REGALO BUSINESS
Professionalità e Style

BIRRA | CHIARA



Codice
2chiara
Prezzo
€25,20

BIRRA | AMBRA



Codice
8ambra
Prezzo
€38,50

Una selezione esclusiva di Birre Artigianali per un percorso Degustativo che spazia dalle chiara alle bionda, dalla scura alle rossa

CURIOSITÀ NATALIZIA | Lo sapevi che...?

Tè: La tradizione del Tè di Natale (Christmas Tea) affonda le sue radici nell'Inghilterra dell'Ottocento, durante l'Epoca Vittoriana. Poiché le spezie arrivavano via nave dalle colonie proprio all'inizio dell'inverno, i commercianti britannici iniziarono ad arricchire il tè nero con cannella, scorza d'arancia e chiodi di garofano per creare una bevanda riscaldante che potesse mascherare l'umidità invernale e celebrare la festa.

Caffè: Il segreto del tuo shopping natalizio. Il caffè è ufficialmente la "pozione magica" anti-letargo delle feste! Secondo una divertente leggenda etiope a scoprire la caffeina furono... delle capre particolarmente scatenate. Si narra che un pastore di nome Kaldi notò i suoi animali saltellare euforici e piroettare come ballerine dopo aver brucato le bacche di una certa pianta. Provò ad assaggiarle anche lui e... beh, da allora il mondo ha smesso di addormentarsi! Quale modo migliore per sopravvivere allo shopping natalizio dell'ultimo minuto?

I CONSIGLI DEL TORREFATTORE (per il Caffè)

- **La Macinatura Perfetta:** Macina i chicchi solo al momento dell'estrazione per preservare intatti tutti gli oli essenziali e gli aromi volatili che rendono il caffè profumato.
- **La Temperatura dell'Acqua:** Evita l'acqua in pieno bollore (che brucerebbe la polvere); la temperatura ideale per l'estrazione con la moka o il filtro si aggira intorno ai 90-94°C.
- **La Conservazione:** Conserva il caffè in un barattolo ermetico, lontano da luce, umidità e fonti di calore, ma mai in frigorifero (rischierebbe dì assorbire gli odori degli altri cibi!).

I CONSIGLI DELL'ESPERTO (per il Tè)

- **Il Tempo di Infusione:** Rispetta i tempi giusti! Il tè nero (come il Christmas Tea speziato) richiede dai 3 ai 5 minuti di infusione; se superi il tempo, i tannini rilasciano un retrogusto amarognolo.
- **La Scelta dell'Acqua:** Usa un'acqua leggera ed a basso residuo fisso (povera di sali minerali) per permettere alle foglie di tè di rilasciare al meglio le loro sfumature aromatiche più delicate.
- **Il Preriscaldamento:** Prima di versare l'acqua bollente, sciacqua la teiera o la tazza con un po' di acqua calda: eviterai lo shock termico e manterrai la temperatura ideale durante l'infusione.

TROVA IL REGALO PERFETTO
PER OGNI OCCASIONE E DESTINATARIO



IL REGALO AMICO
Gioia e Condivisione



IL REGALO FAMIGLIA
Amore e Tradizione



IL REGALO INTENDITORE
Eccellenza e Gusto

CAFFÈ - TÈ

AZZURRO

Codice
8azzurro
Prezzo
€28,50





CAFFÈ - TÈ

VIOLA

Codice
6viola
Prezzo
€30,80

CAFFÈ - TÈ

BIANCO

Codice
7Bianco
Prezzo
€38,60





CAFFÈ - TÈ

GREIGE

Codice
5greige
Prezzo
€36,00

CAFFÈ - TÈ

MARRONE



Codice
4marrone
Prezzo
€38,70



PASTE

ROSA

Codice
7rosa
Prezzo
€31,00

CURIOSITÀ NATALIZIA | Lo sapevi che...?

Tre dolci tradizionali tutti italiani (Il Torrone, Il Panforte e il Panpepato)

Il Torrone: Tipico della tradizione di Cremona e del Piemonte, è il re indiscusso della croccantezza e della convivialità delle feste. Che tu lo preferisca friabile con le nocciole o morbido, è il dolce che non può mai mancare al centro della tavola a fine pasto, perfetto da spezzare e condividere in famiglia tra risate e chiacchiere.

Il Panforte: Tipico della tradizione di Siena e della Toscana, è una vera e propria esplosione di gusto e profumo! Un dolce denso, ricco di mandorle croccanti, frutta candita ed un avvolgente mix di spezie calde che sanno immediatamente di Natale, ideale da gustare in compagnia con un buon bicchiere di vino dolce.

Il Pangiallo (o Panpepato): Tipico della tradizione del Lazio e dell'Umbria, è un ricco scrigno goloso di energia e bontà per le fredde giornate invernali. Un mix compatto di frutta secca, miele e spezie che conquista fin dal primo assaggio, perfetto da tagliare a piccoli tocchi da condividere durante le feste.

I CONSIGLI DEL MASTRO PASTICCIERE (per Torrone, Panforte e Pangiallo)

- **Il Taglio** del Torrone Duro: Prima di tagliare un torrone particolarmente croccante, usa un coltello robusto a lama liscia e affilata e appoggia la punta premendo con decisione (o usa un piccolo martelletto da cucina sul dorso della lama, se necessario). Se invece preferisci porzioni più morbide, taglialo a temperatura ambiente bagnando leggermente la lama con acqua calda per evitare che si sbricioli.
- **La Temperatura** di Servizio del Panforte: Non servire mai il Panforte appena tolta dal frigo o da ambienti freddi. Tienilo a temperatura ambiente per almeno un'ora prima di tagliarlo: il calore della stanza ammorbidirà leggermente la frutta candita e il miele, liberando al massimo tutte le sfumature aromatiche delle spezie.
- **La Conservazione** dei Dolci Speziati: Panforte e Pangiallo/Panpepato sono dolci che "maturano" con il tempo grazie alta presenza di miele e spezie. Per conservarli al meglio dopo l'apertura, avvolgi la parte tagliata con pellicola trasparente o tienili in una scatola di latta ben chiusa: conserveranno la loro tipica consistenza densa ed umida senza seccarsi.

TROVA IL REGALO PERFETTO
PER OGNI OCCASIONE E DESTINATARIO

IL REGALO AMICO
Gioia e Condivisione

IL REGALO FAMIGLIA
Amore e Tradizione

IL REGALO BUSINESS
Professionalità e Style

DOLCI | AVORIO



Codice
2avorio
Prezzo
€21,90

DOLCI | BEIGE



Codice
7beige
Prezzo
€32,90

DOLCI | DORATO



Codice
6dorato
Prezzo
€39,50

DOLCI
BORDEAUX



Codice
5Bordeaux
Prezzo
€49,50

DOLCI | SENAPE

Codice
5Senape
Prezzo
€37,50



I Baci di Dama...
Pura dolcezza che miscela tradizione pasticcera a sapori unici ed avvolgenti

TROVA IL REGALO PERFETTO
PER OGNI OCCASIONE E DESTINATARIO

IL REGALO AMICO
Gioia e Condivisione

IL REGALO FAMIGLIA
Amore e Tradizione

IL REGALO BUSINESS
Professionalità e Style

CURIOSITÀ NATALIZIA | Lo sapevi che...?

In molte regioni italiane (specialmente al Nord) servire il risotto al salto o il riso in brodo la notte della Vigilia o a Capodanno è considerato un portafortuna! I chicchi di riso, proprio come le lenticchie, simboleggiano da secoli abbondanza, prosperità e monete d'oro per l'anno nuovo.

CONSIGLI DELLO CHEF (per Pasta, Riso e Sughi)

La Mantecatura Perfetta del Riso: per un risotto da grande ristorante spegni il fuoco quando il riso è ancora al dente e manteca energicamente ("all'onda"), aggiungendo burro rigorosamente freddo da frigo e Parmigiano Reggiano grattugiato, unendo un goccio di brodo freddo se serve. Lo shock termico creerà una cremosità irresistibile senza bisogno di aggiungere panna!

La Legatura della Pasta con il Sugo: non scolare mai la pasta completamente asciutta! Togli la pasta un paio di minuti prima del tempo di cottura e saltala direttamente in padella con il sugo, aggiungendo un mestolo di acqua di cottura ricca di amido. È questo il vero segreto dello chef per creare quell'emulsione cremosa che lega perfettamente il condimento alla pasta.

Il Riscaldo dei Sughi Artigianali: i sughi di alta qualità (specie quelli a base di carne o selvaggina) meritano rispetto. Scaldali dolcemente a fuoco basso in un tegamino (preferibilmente di terracotta o ferro), aggiungendo un cucchiaio di acqua di cottura della pasta solo alla fine per distendere la salsa e risvegliare tutti i profumi degli aromi naturali.

TROVA IL REGALO PERFETTO
PER OGNI OCCASIONE E DESTINATARIO

IL REGALO AMICO
Gioia e Condivisione

IL REGALO FAMIGLIA
Amore e Tradizione

IL REGALO BUSINESS
Professionalità e Style

PASTA
OCRA

Codice
6ocra
Prezzo
€33,20





PASTA
PORPORA

Codice
6porpora
Prezzo
€37,50

PASTA
TURCHESE

Codice
6Turchese
Prezzo
€36,00





PASTA
MAGENTA

Codice
6magenta
Prezzo
€31,70

I GRISSINI RUBATÀ DI CHIERI

- **Curiosità Natalizia - Lo sapevi che...?** Nati nel territorio chierese nell'Ottocento, seguono l'antico disciplinare della lavorazione a mano e della lenta lievitazione in pasta. Il nome "rubatà" deriva dal piemontese e significa "ruzzolato", richiamando il tipico movimento di rotolamento manuale sul tavolo che conferisce loro la caratteristica forma irregolare ed una friabilità ineguagliabile.
- **Il Consiglio dello Chef:** Servili rigorosamente a temperatura ambiente, così da apprezzare appieno la fragranza della loro sfogliatura e la tipica friabilità artigianale. Sono eccezionali da accompagnare a formaggi erborinati, lardo artigianale, formaggi stagionati, salumi pregiati o come base sfiziosa per antipasti gourmet o da intingere nei piatti della tradizione delle feste.

LE VELINE E LE FETTE BISCOTTATE

- **Curiosità Natalizia - Lo sapevi che...?** Nate dalla maestria de La Frumenteria, le Veline prendono il nome dalla loro incredibile sottigliezza: sono fogli di pane croccante ottenuti da una stesura millimetrica dell'impasto, pensati per esaltare la croccantezza, senza coprire i sapori degli ingredienti con cui si abbinano.
- **Il Consiglio dello Chef:** Durante le feste, usale come "tela bianca" per i tuoi aperitivi raffinati. Provale con un velo di burro di montagna ed acciughe al verde oppure spalmate con formaggio caprino fresco ed un tocco di miele di castagno o confetture di fichi. La loro croccantezza sottile crea un contrasto perfetto con le creme morbide ed i sapori decisi della tradizione natalizia.

TROVA IL REGALO PERFETTO
PER OGNI OCCASIONE E DESTINATARIO

IL REGALO AMICO
Gioia e Condivisione

IL REGALO FAMIGLIA
Amore e Tradizione

IL REGALO BUSINESS
Professionalità e Style

FRUMENTERIA | GOURMET

Codice
6dpgg
Prezzo
€14,00



Fette e Veline

FRUMENTERIA | SNACK



Veline Snack

Codice
6 dpgs
Prezzo
€14,50

FRUMENTERIA | RUBATÀ

Codice
6dpg2
Prezzo
€18,50



I Rubatà

Le nostre box sono prodotte in edizione limitata per garantire la freschezza del prodotto artigianale. È consigliata la prenotazione per trovare quello che più desideri.

COME PRENOTARE:

Fate il vostro ordine direttamente in negozio, telefonando al numero **011 9434620** oppure scrivendo all'indirizzo **info@lafrumenteria.it**
Al momento dell'ordine si posso concordare la modalità di pagamento e la data del ritiro.

CONTATTI E CUSTOMER SERVICE:

La Frumenteria, Via Chieri 95 10020 Andezeno (TO) -
Telefono **011 9434620** | mail **info@lafrumenteria.it**.
Puoi trovare i nostri prodotti anche sullo shop online
https://shop-lafrumenteria.it

ORARI DI APERTURA NATALIZI:

Il negozio è aperto tutti i giorni, dal lunedì al sabato dalle 8:30 alle 19:30.
Aperture straordinarie:
6/12 - 8/12 - 13/12 - 20/12 con l'orario dalle 10:00 alle 18:30

www.lafrumenteria.it