

Katalog


MONTE ROSSO
STANCIJA • ESTATE

Monterosso



KAZALO

OLJČNA OLJA	3
VINA	14
ŽGANJE	21
SADNI NAMAZI	22
DARILNI PROGRAM	24-30

OLJČNA OLJA

NOV DESIGN
Na voljo v oktobru

NOV DESIGN
Na voljo v oktobru



* Možnost personalizacije darilne embalaže.

*Minimalna količina za tisk logotipa je 20 enakih darilnih škatel.

PREMIUM- Za pripravo in nežno zaključevanje jedi

100% ekstra deviško oljčno olje

Harmonično, srednje intenzivno

Na voljo v črni in modri izvedbi, v 0,25 l in 0,50 l steklenicah.

Ekstra deviško oljčno olje, iz oljk obranih na lastnem posestvu. Mladi, zeleni oljčni plodovi so bili hladno stisnjeni v roku nekaj ur po obiranju. Je zelo sadnega okusa, pripravljeno iz šestih sort oljk (Istrska belica, Leccino, Pendolino, Maurino, Ascolana in Picholine).

To olje ima bogat, a ne preveč izrazit okus, zato je idealno za vsakodnevno uporabo in prefinjene kulinarčne kreacije.

Je vsestransko uporabno v kuhinji, saj ponuja uravnotežen okus, ki ne prevlada nad jedmi, ampak jih lepo dopolnjuje.

Uporablja se predvsem za:

- Solate in hladne jedi – Odlično za sveže solate, carpaccio, mozzarella s paradižnikom in bruschette.
- Morske jedi – Prilega se ribam, školjkam in drugim morskim specialitetam, saj poudari naravni okus sestavin.
- Mesne jedi – Idealno za perutnino, teletino in rahlo pečeno rdeče meso.
- Zelenjavne priloge – Popolno za pečeno ali kuhano zelenjavo, kot so šparglji, bučke in artičoke.
- Pasto in rižote – Dodatek na koncu kuhanja za bolj poln in aromatičen okus.
- Peke in sladice – Uporablja se v nekaterih pecivih, kot so oljčne torte ali piškoti, kjer nadomesti maslo.



GRAND SELECTION - Za zaključevanje jedi

100% ekstra deviško oljčno olje

Harmonično, intenzivno

Na voljo v več različnih izvedbah, v 0,10 l 0,25 l in 0,50 l steklenicah.

Svetovno nagrajeno, ekstra deviško oljčno olje, iz oljk obranih na lastnem posestvu. Mladi, zeleni oljčni plodovi so bili hladno stisnjeni v roku nekaj ur po obiranju. Vsebovane sorte: Istrska belica in Leccino. Olje se ponaša z vitalnostjo mladih plodov iz katerih stisnjena esenca ponuja prav posebno aromatičnost. Olje ima izrazit, pikanten in rahlo grenkast okus, zaradi česar je idealno za jedi, ki potrebujejo močan aromatični poudarek.

Predlogi spajanja:

- Rdeče meso – Odlično se ujema z govejimi steak-i, divjačino in jagnjetino, saj poudari bogatost mesa.
- Močne sire – Popolno za starane sire, kot so parmezan, pecorino in gorgonzola.
- Fižolove in lečine jedi – Doda globino jedem, kot so fižolova juha, lečina enolončnica ali humus.
- Pečena zelenjava – Še posebej dobro se poda k jajčevcem, papriki, špargljem in gobam.
- Testenine in rižote – Intenzivno obogati testenine s tartufi, česnom, parmezanom ali divjimi gobami.
- Bruschette in kruh – Najboljši način za uživanje v čisti obliki – s sveže pečenim kruhom in solnim cvetom.
- Močne enolončnice – Odlična izbira za bogate enolončnice in mesne raguje, saj doda globok in pikanten značaj.

Zaradi svoje intenzivnosti je to olje najboljša za ljubitelje močnih okusov, ki želijo, da olje postane ključni element jedi.



GRAND SELECTION - Za zaključevanje jedi

100% ekstra deviško oljčno olje

Harmonično, intenzivno

Različni dizajni



GRAND SELECTION - Za pripravo in zaključevanje jedi Z LIMONO

100% ekstra deviško oljčno olje z dodatkom olja iz lupin ekoloških limon
Harmonično, intenzivno, okus po limoni

Na voljo v 0,25 l in 0,1 l steklenicah.

Ekstra deviško oljčno olje, iz oljk obranih na lastnem posestvu. Mladi, zeleni oljčni plodovi so bili hladno stisnjeni v roku nekaj ur po obiranju. Oljčnemu olju je dodano olje iz lupin ekoloških limon.

Intenzivno, vrhunsko oljčno olje z okusom limone je odlično za jedi, kjer želite osvežilen citrusni pridi.

Njegova uporaba je zelo široka:

- Morske jedi – Popolno za ribe na žaru, školjke, hobotnico in carpaccio iz tune ali lososa.
- Solate – Odlično se ujema z rukolo, radičem, feta sirom, oreški in citrusi.
- Zelenjavne priloge – Še posebej dobro za pečeno ali kuhano zelenjavo, kot so šparglji, bučke, korenje in avokado.
- Perutnina – Idealen dodatek k pečenim piščančjim prsim, puranu ali raci.
- Testenine in rižote – Odlično za prelive čez testenine s kozicami, limonovo rižoto ali celo preprosto aglio e olio z limonino noto.
- Sladke jedi – Dodatek k svežemu sadju (jagode, pomaranče, mango), jogurtu, sladoledu ali celo limoninih pecivih in tortah.
- Bruschette in kruh – Osvežujoč preliv za popečen kruh z rikoto, medom ali svežimi zelišči.

To olje doda svežino in poživljajočo noto jedem, hkrati pa ohranja značilno bogato teksturo vrhunskega oljčnega olja.

Var. 1

Var. 2



GRAND SELECTION S POMARANČO

- Za pripravo in zaključevanje jedi

100% ekstra deviško oljčno olje z dodatkom olja iz lupin ekoloških pomaranč
Harmonično, intenzivno, okus po pomaranči

Na voljo v 0,25 l in 0,1 l steklenicah.

Ekstra deviško oljčno olje, iz oljk obranih na lastnem posestvu. Mladi, zeleni oljčni plodovi so bili hladno stisnjeni v roku nekaj ur po obiranju. Oljčnemu olju je dodano olje iz lupin ekoloških pomaranč.

Intenzivno, vrhunsko oljčno olje z okusom pomaranče je izjemno aromatično in vsestransko olje, ki jedem doda rahlo sladkasto-citrusno noto.

Var. 1

Var. 2



Odlično se ujema z različnimi jedmi:

- Morske jedi – Popolno za lososa, tuno, škampe in školjke, saj poudari naravno sladkost morskih sadežev.
- Solate – Odlično se poda k solatam s svežimi agrumi, oreščki, avokadom, rukolo ali mehkim siri, kot je burrata.
- Perutnina in rdeče meso – Odličen preliv za pečenega piščanca, račko ali celo nežno teletino.
- Zelenjavne jedi – Še posebej dobro se ujema s korenčkom, sladkim krompirjem, bučkami in rdečo peso.
- Testenine in rižote – Čudovit dodatek k rižotam s kozicami ali testeninam z oreščki in sirom.
- Sladke jedi in peciva – Popolno za piškote, torte (npr. čokoladna torta z olivnim oljem), palačinke ali celo sladoled.
- Kruh in namazi – Odlično za bruschette z mascarponejem, medom ali oreščki.

To olje prinaša prefinjeno sladko-citrusno noto in doda jedem svežino ter edinstven karakter.

GRAND SELECTION S ČILIJEM -

Za pripravo in zaključevanje jedi

100% ekstra deviško oljčno olje z dodatkom oljnega izvlečka iz paprik
Harmonično, intenzivno, pikantno.

Na voljo v 0,25 l in 0,1 l steklenicah.

Ekstra deviško oljčno olje, iz oljk obranih na lastnem posestvu. Mladi, zeleni oljčni plodovi so bili hladno stisnjeni v roku nekaj ur po obiranju. Oljčnemu olju je dodan oljni izvleček iz paprik.

Intenzivno, vrhunsko oljčno olje doda jedem rahlo pekoč priokus in v kombinaciji z prefinjenimi okusi oljčnega olja ustvari bogato aromo, ki prebudi čute in spodbuja presnovo.

Odlično se ujema z različnimi jedmi:

- Pečena ali žar zelenjava (npr. paprika, bučke, jajčevci) – doda piko na i.
- Morski sadeži – pokapljano po hobotnici, kozicah ali lignjih.
- Testenine aglio e olio – čili olje jih povzdigne na novo raven.
- Pica ali fokača – nekaj kapljic na koncu doda globino okusa.
- Bruskete s paradižnikom – za kontrast med sladkim paradižnikom in pikantnim oljem.
- Kremne juhe (npr. bučna ali korenčkova) – čili olje za pekočo toplino.
- Svež kruh – kot dip, skupaj s soljo ali parmezanom.

To olje s svojo pikantno eleganco prebuja okuse in vsaki jedi doda kanček drznosti ter prefinjenosti.

Var. 1

Var. 2



GRAND SELECTION PLATINUM - Za zaključevanje jedi

100% ekstra deviško oljčno olje (EDOO)

Harmonično, zelo intenzivno

Na voljo v 0,10, 0,25 in 0,50 l steklenicah.

Svetovno nagrajeno EDOO iz oljk, obranih na najboljših legah lastnega posestva. Mladi, zeleni oljčni plodovi so bili hladno stisnjeni v roku nekaj ur po obiranju.

Grand Selection Platinum je ob stekleničenju vseboval več kot 900 mg/kg polifenolov oz. naravnih antioksidantov, kar je večkratnik vsebnosti, ki jo najdemo v običajnih EDOO.

EDOO z visoko vsebnostjo polifenolov je cenjeno zaradi svojih koristi, ki so tudi znanstveno podprte in odobrene s strani Evropske unije (EU) v skladu z Uredbo EU 432/2012:

- **Prispeva k ohranjanju normalne ravni holesterola v krvi.**
- **Ščiti lipide v krvi pred oksidativnim stresom.**
- **Pomaga pri vzdrževanju normalne ravni krvnega tlaka.**

Te trditve temeljijo na znanstvenih raziskavah, ki kažejo, da lahko polifenoli v visoko kvalitetnem EDOO prispevajo k boljšemu zdravju, še posebej kadar so del uravnotežene in zdrave prehrane. Poleg tega ima tovrstno olje izrazit, bogat in kompleksno aromatičen okus s pridihom pikantnosti in grenkobe.

Visoko fenolno EDOO ni zgolj kulinarčna izbira, ampak tudi funkcionalno živilo, ki lahko pozitivno vpliva na zdravje. Njegova uporaba je priporočljiva v prehrani športnikov, starejših, oseb s srčno-žilnimi težavami in vseh, ki si želijo izboljšati svoje splošno zdravje. Uporablja se lahko v hladnih jedeh, solatah, kot dodatek k zelenjavnim juham ali celo kot naravni prehranski dodatek – ena žlica na tešče lahko nudi izjemne koristi za organizem.



NOV DESIGN

Na voljo v oktobru

GRAND SELECTION PLATINUM

Luksuzna škatla - limited

100 % ekstra deviško oljčno olje (EDOO)
Harmonično, zelo intenzivno

6 × 0,5 l steklenic v luksuzni, ročno izdelani škatli.

Svetovno nagrajeno oljčno olje EDOO, narejeno iz oljk, obranih na najboljših lokacijah na našem lastnem posestvu. Mlade, zelene oljke so hladno stisnjene nekaj ur po obiranju.

Grand Selection Platinum je v stekleničenju vseboval več kot 900 mg/kg polifenolov, naravnih antioksidantov, kar je mnogokrat več kot v običajnih EDOO-jih.

EDOO je z visoko vsebnostjo polifenolov cenjen zaradi svojih koristi, ki jih je znanstveno podprla in odobrila tudi Evropska unija (EU) v skladu z Uredbo EU 432/2012:

- **Prispeva k vzdrževanju normalne ravni holesterola v krvi.**
- **Ščiti krvne lipide pred oksidativnim stresom.**
- **Pomaga vzdrževati normalno raven krvnega tlaka.**
- Te trditve temeljijo na znanstvenih raziskavah, ki kažejo, da lahko polifenoli v visokokakovostnem EDOO prispevajo k boljšemu zdravju, zlasti če so del uravnotežene in zdrave prehrane. Poleg tega ima ta vrsta olja izrazit, bogat in kompleksen aromatičen okus z namigi pikantnosti in grenkobe.

Visoko fenolni EDOO ni le kulinarčna izbira, temveč tudi funkcionalno živilo, ki lahko pozitivno vpliva na zdravje. Njegova uporaba je priporočljiva v prehrani športnikov, starejših, ljudi s srčno-žilnimi težavami in vseh, ki želijo izboljšati svoje splošno zdravje. Uporablja se lahko v hladnih jedeh, solatah, kot dodatek zelenjavnim juham in celo kot naravno prehransko dopolnilo – ena žlica na tešče lahko telesu prinese izjemne koristi.



CASA BLEND - Za pripravo jedi

100% ekstra deviško oljčno olje

Harmonično, nežno

Na voljo v 0,75 in 1 l steklenicah.

Mladi oljčni plodovi so bili hladno stisnjeni v roku nekaj ur po obiranju.

Blago, vrhunsko oljčno olje je nežnega, uravnoteženega okusa in odlično primerno tudi za toplotno obdelavo, saj ohranja svojo stabilnost pri kuhanju.

Uporablja se predvsem za:

- Solate in lahke jedi – Odlično npr. za mlade, nežne solate s svežim zelenjem.
- Kuhana, pečena in pražena zelenjava – Primerno za kuhanje in pečenje, saj blagi okus ne prevlada nad sestavinami, hkrati pa zagotavlja zdravo maščobo.
- Otroške jedi – Zaradi blagega okusa je primerno tudi za pripravo otroških obrokov.
- Sladke jedi – Lahko se uporablja v pecivih in tortah, kjer nežno nadomesti maslo.
- Hladne omake in namaze – Popolno za majonezo, humus, pesto in druge blage prelive.
- Praženje – Odlično za nežno praženje sestavin, kot so čebula, česen ali zelenjava, saj dobro prenaša zmerno toploto.

Ker je toplotno stabilno, ga lahko uporabljamo za blago cvrtje in peko, kar ga naredi izjemno vsestranskega v kuhinji.



CHEF BLEND - Za pripravo jedi

100% ekstra deviško oljčno olje

Harmonično, nežno

Na voljo 5 l pločevinkah.

Mladi oljčni plodovi so bili hladno stisnjeni v roku nekaj ur po obiranju. Olje pripomore k bolj polnemu okusu hrane in je primerno tako za pripravo raznovrstnih hladnih jedi, zaradi svoje stabilnosti pa tudi za toplotno obdelavo (kuhanje, pečenje) ter pripravo solat.

Uporablja se predvsem za:

- Solate in lahke jedi – Odlično npr. za mlade, nežne solate s svežim zelenjem.
- Kuhana, pečena in pražena zelenjava – Primerno za kuhanje in pečenje, saj blagi okus ne prevlada nad sestavinami, hkrati pa zagotavlja zdravo maščobo.
- Otroške jedi – Zaradi blagega okusa je primerno tudi za pripravo otroških obrokov.
- Sladke jedi – Lahko se uporablja v pecivih in tortah, kjer nežno nadomesti maslo.
- Hladne omake in namaze – Popolno za majonezo, humus, pesto in druge blage prelive.
- Praženje – Odlično za nežno praženje sestavin, kot so čebula, česen ali zelenjava, saj dobro prenaša zmerno toploto.

Ker je toplotno stabilno, ga lahko uporabljamo za blago cvrtje in peko, kar ga naredi izjemno vsestranskega v kuhinji.



VINA



* Možnost personalizacije darilne embalaže.

*Minimalna količina za tisk logotipa je 20 enakih darilnih škatel.

MONTECLASSICO BRUT NATURE

Na voljo v 0,75 in 1,5 l steklenicah.

Peneče vino iz malvazije, narejeno po klasični metodi, Brut Nature Dosage Zéro. Bleščeče zlate barve z elegantnim zelenim odtenkom, polno drobnih kristalnih mehurčkov. Monteclassico je najbolj elegantno vino posestva Monte Rosso. Ima bogato sadno aromo, v kateri se skladno prepletajo note redeče pomaranče in limetine lupine z notami zelenega jabolka in zelene slive. Vse skupaj harmonično dopolni masleni vonj sveže pečenih rogljičkov. Vino, narejeno po klasični metodi, je izjemno suho, kar mu skupaj s skladnim srednjim telesom in prijetno mineralnostjo podarja eleganco brez primere. To bogato a umirjeno paleto skladno dopolnjuje okus sočne vinogradniške breskve, suha trava, cvetice in začimbe ter dolg in jasen zaton.

Odlična spremljava za:

- ostrige,
- ribe,
- školjke,
- ribje jedi,
- hobotnico,
- jastoga,
- raznovrstne sire.



MONTECLASSICO ROSÉ BRUT NATURE

Na voljo v 0,75 in 1,5 l steklenicah.

Peneče vino, narejeno po klasični metodi, Brut Nature Dosage Zéro, iz grozdja montepulciano. Vino je bleščeče rožnate barve z elegantnimi drobnimi mehurčki. Monteclassico rosé je najbolj prefinjeno vino posestva Monte Rosso. Ima bogato sadno aromo, ki jo harmonično dopolni masleni vonj sveže pečenih rogljičkov. Vino je izjemno suho, kar mu skupaj s skladnim srednjim telesom in prijetno mineralnostjo podarja eleganco brez primere. Monteclassico rosé je lahko odličen aperitiv, kot tudi izvrsten spremljevalec raznovrstnih jedi.

Odlična spremljava za:

- ostrige, sushi, ribe,
- školjke,
- rižote z morskimi sadeži,
- testenine z morskimi sadeži.



MALVAZIJA

Na voljo v 0,75 l steklenicah.

Malvazija Monterosso predstavlja identiteto Istre.

Njen izraz je pristen, iskren in sorten.

Je nežne limonaste barve.

Cvetica ponudi živahne, jasne, mladostne zaznave, ki spominjajo na jabolka, limeto in marelico z lepo izraženo mineralnostjo.

Suho in živahno v ustih, lažjega telesa z izraženim intenzivnim okusom ter prijetnim skladnim zatonom. Lepo pitna.

Odlično pospremi večino morskih jedi, kot so:

- Kozice, škampi na žaru ali v buzari
- Sveže ostrige ali školjke na buzaro
- Brancin, orada, lista – pečena ali v soli
- Ribji carpaccio ali tatar iz tune

Malvazija poudari nežnost rib, ne prekrije okusa, hkrati pa lepo očisti usta z rahlo kislino.

Lepo pospremi tudi:

- Različne rižote in testenine
- Mlade, rahle sire
- Belo meso
- Solate in hladne predjedi



MALVAZIJA SELEKCIJA

Na voljo v 1,5 l steklenicah.



Zorjeno belo vino iz malvazije. Nežne zlatorumene barve. Cvetica je umirjena, diskretna in polna. Navkljub letom zorenja kaže lep primarni karakter, jasno sortnost s pridihom vanilje. Zrela jabolka, hruške, marelice. Fino, prepleteno. Suho v ustih, čeprav zaradi polne zrelosti grozdje deluje malce sladkasto, z lepo mero kislin, ki se zdijo ena ključnih komponent za harmonijo tega vina. Precizna, elegantna zorjena malvazija. Krepkejša, oljnata tekstura nudi prijetno toplino in užitke tudi ob hladnejših dneh in poletnih večerih.

Kulinarično odlično kompatibilna, zelo primerna spremljava za:

- rake
- ribe
- hobotnico, ostale morske jedi
- testenine
- aromatične rižote
- jedi s krepkejšimi omakami
- intenzivnejše prigrizke.

NERONE / Selection

Na voljo v 0,75, 1,5, 3 in 5l steklenicah.

Zorjeno rdeče vino iz montepulciana. Vino je globoke vijolične barve, žlahtne arome in harmoničnega okusa. Nerone ima bogato aromo z izrazitimi notami češenj in jagodičevja, med katerimi prevladujeta malina in divja robida. Sadni noti se preko sladkega korena neopazno prelevita v vonj temne čokolade, ovite v žametno vanilijo in žlahtno cedrovino. Suho vino polnega, srednjega telesa, v katerem se harmonično prepletajo zmerni tanini in mehkoba toplega sadnega okusa jagodičevja s pridihom kakavovih zrn, ki se v pookusu preobrazijo v žlahtne višnje.

Vino se odlično poda k:

- ribi na žaru,
- mesu na žaru,
- steakom,
- divjačini,
- dobro uležani govedini,
- dimljenim mesnim jedem,
- biftku,
- bogatim čokoladnim sladicam.



CESARE SELECTION

Na voljo v 0,75 l steklenicah.

Tribidrag (zinfandel), rebo, montepulciano »Drznimo si biti drugačni,« je eno naših gesel. Biti drugačen je dokaj enostavno. A biti drugačen in pokazati visoko kakovost pa je nekaj povsem drugega. Cesare je drzno vino. Že Nerone se je dokazal v svoji edinstvenosti, toda Cesare (Cezar), tako namiguje že ime, ima ambicijo stopiti še stopnico višje. Cesare 2020 je srednje globoke rubinaste barve z granatnim odtenkom. Navkljub štirim letom zorenja, cvetica deluje mladostno. Je kompleksna, ponudi mediteranske začimbe, temno rdeče in črno sadje, češnjo, višnjo, robido. Zgolj nežne note po dimu in prepečencu namignejo, da je vino zrelo v lesu. Vino je suho, deluje polnejše, četudi zmore »zgolj« 13 % alkoholno stopnjo. Tribidrag (zinfandel) ga »odebeli«, rebo ga postavlja pokonci. Taninov ni malo in so dobro oblikovani. Je pokončno, čvrsto, z žametno teksturo, a obenem lebdeče. Najbolj prepričljiv je ravno v srednji fazi (midpalate), kjer izkaže karakter, persistenco in je polnega okusa z obilo koncentracije in finese. Enigmatično, samosvoje vino, težko ga umestimo. Prav zlahka nas zapelje v misli, da ne izhaja Mediterana. Težko ga bomo ujeli zgolj z enim zamahom. Cesare predstavlja drugačno, novo paradigma Mediterana. Za izbrane trenutke. Z zelo dobrim potencialom zorenja.

Ujemanje s hrano Divjačina, žar, steak, dimljene mesne jedi, jagnjetina, krepke omake, indijska kuhinja.



ŽGANJE

100% sadni destilat

Vrhunsko žganje iz lastnega sadja. V 0,50 l steklenicah.

Na voljo sta dve različici:

- Žganje iz češenj
- Žganje iz orehov

Žganje iz češenj

Naravno, suho češnjevo žganje, 100% sadni destilat, 42% vol.

Uporabljene so izključno lastne, skrbno izbrane, zrele, sladke češnje. Destilacija je potekala počasi in pri nizki temperaturi zaradi česar je kakovost žganja vrhunska, aromatika pa zelo intenzivna in prefinjena, z dolgim pookusom in grelnim učinkom.

Gre za premijski produkt, ki ga bodo kot takega prepoznali tako ljubitelji, kot tudi poznavalci žganih pijač.

Žganje iz lastnih orehov z izredno bogatim okusom

Naravno žganje je pripravljeno izključno iz lastnih zelenih orehov, ki so macerirani v 100% sadnem destilatu.

Aromatika je zelo bogata, sladkost je rahla, stopnja alkohola pa zgolj 25%. Zaradi navedenih karakteristik in bogatega okusa je

Monterosso Žganje iz orehov zelo primerno kot aperitiv ali pa degistiv.

Odlično se bo odrezal tudi kot spremljava bogatim sladicam, še posebno, če le te vsebujejo orehe, kavo, čokolado, vanilijo ali suho sadje. Dolg pookus in prijetne vonjave bodo po zaužitju prisotne še dolgo časa.

Gre za premijski produkt, ki ga bodo kot takega prepoznali tako ljubitelji, kot tudi poznavalci žganih pijač.



SADNI NAMAZI

100% naravni sadni namazi,
z visokim sadnim deležem in posledično intenzivnim,
pristnim okusom. Na voljo v 390 oz. 400 g kozarčkih.
Primerni so kot dodatki različnim jedem npr.
narezkom, sladicam, smutijem, različnim omakam in
kremam.

Na voljo so okusi:

- Malina
- Breskev
- Figa



SADNI NAMAZ FIGA 400 g

100 % naravni, fini sadni namaz iz domačih fig.

Ta izjemno nežen in rahlo sladkast namaz ohranja pristen značaj sveže fige – brez trdih delcev, brez odvečnega sladkorja. Z le kančkom C vitamina, minimalno sladkorja ter pektina za naravno zgostitev ostaja vsako leto enako popoln.

Ni klasična marmelada za na kruh, temveč prefinjen gurmanski dodatek, ki navdušuje v številnih vrhunskih kombinacijah:

Odlično se poda k:

- zorjenim sirom (npr. parmezan, pecorino, ovčji sir),
- modrim sirom (gorgonzola, roquefort),
- kremastim sirom (brie, camembert, burrata),
- pršutu, panceti in divjačinskim salamam,
- foie gras ali paštetam,
- orehovemu kruhu, grisinem in krekerjem z rožmarinom,
- pečenemu kozjemu siru z rukolo in orehi,
- popečenemu toastu z burrato in kapljico balzamičnega kisa.

Vinska spremljava:

Odlično se dopolnjuje s penino brut nature, polno malvazijo ali desertnimi vini, kot je portovec.



DARILNI PROGRAM

Individualno kombiniranje olj, vin, namazov, žganj...



NOV DESIGN
Na voljo v oktobru

Nekaj predlogov - cenovni okvir 1

Premium 0,25 l v darilni škatli



Sadni namaz 390 g
v darilni škatli



Malvazija v darilni škatli



Klasična penina brut nature



ali

Grand Selection 0,1 l, različni okusi,
1 steklenička



Nekaj predlogov - cenovni okvir 2

Nerone Selection
v darilni škatli

Premium 0,5 l v darilni škatli



Dva sadna namaza
po 390 g



Casa Blend 0,75 l



Klasična penina 0,75 l, brut
nature v darilni škatli

Grand Selection 0,25 l v darilni škatli



ali



Nekaj predlogov - cenovni okvir 3

Grand Selection 0,5 l



Grand Selection
Platinum 0,25 l



Darilni paket 3 x 0,1 l



Casa Blend 1 l



Cesare Selection
v darilni škatli



Darilni paket Grand Selection
0,25 in sadni namaz



Nekaj predlogov - cenovni okvir 4

100% sadni destilat iz češnje
ali oreha



Darilni paket



Grand Selection 2 x 0,25 l,
različni okusi



Magnum 1,5 l v
darilni škatli



Klasična penina 1,5 l, brut
nature v darilni škatli



Nekaj predlogov - cenovni okvir 5

Darilni paket



Darilni paket



Darilni paket



Darilni paket



Grand Selection 3 x 0,25 l
pure ali z okusi







www.monterossoistra.com
FB: Monterosso Wine & Olive Oil Shop

T: +386 41 303 701
E: prodaja@monterossoistra.com

Izdelki so na voljo do razprodaje zalog.

MONTEROSSO, trgovina in storitve, d.o.o., Poljska pot 4, SI-1000 Ljubljana, Registrirano pri Okrožnem sodišču v Ljubljani,
Matična številka: 6898947000, Davčna številka: SI 38562723,
Banka: NLB d.d., IBAN: SI56 0292 4026 1799 696

MINISTER ZA ZDRAVJE OPOZARJA: PREKOMERNO PITJE ALKOHOLA ŠKODUJE ZDRAVJU!