

Sconti TOP

ESCLUSIVAMENTE HO.RE.CA.
ALTA QUALITÀ VINCENTE

DAL 1° AL 30 NOVEMBRE 2024



SIPRO
ECCellenze


S. PELLEGRINO


Conserve Italia


CERES

Ferrarelle

Polot
1882
THE REAL ITALIAN TASTE


GRUPPO
MONTENEGRO

MONTENEGRO
SPIRITS DIVISION


BRANCA

DIAGEO


rastal

Red Bull



BONAVENTURA
MASCHIO


NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
NASCE DAL 1879 - 1948

Ferrarelle



Ferrarelle, Maxima e Natia - lt 0,75 var

SCONTO

7%

OGNI CONFEZIONE



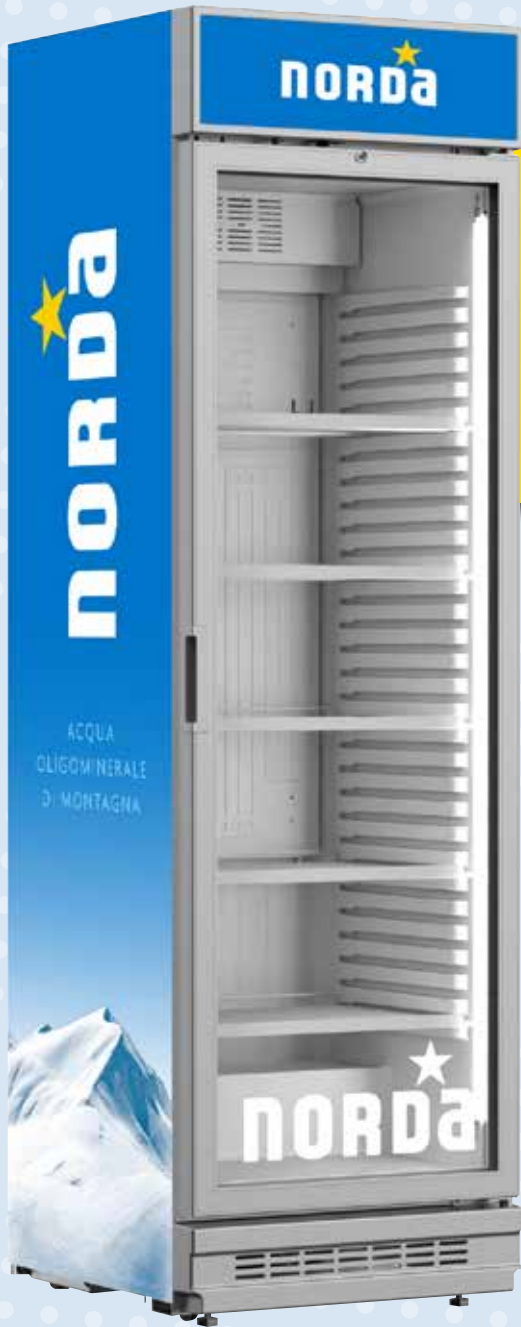
Bibite Ferrarelle - lt 0,25 bar

SCONTO

12,5%

OGNI CONFEZIONE





Per ogni **autotreno** acquistato dal **1° novembre al 31 dicembre** **Meccanica:** vedi regolamento interno (Sconti Top) verrà assegnata **1 frigovetrina** modello **IARP BUBBLE 385**

Linea Norda
lt 1,00 var - lt 0,75 var - lt 0,50 var



Gaudianello



Linea Gaudianello
lt 1,00 var - lt 0,75 var

Per ogni autotreno
acquistato
dal 1° novembre
al 31 dicembre
Meccanica: vedi
regolamento interno
(Sconti Top) verrà assegnata
**1 frigovetrina modello
IARP BUBBLE 385**





Conserve Italia

SIPRO
ECCellenze

**SPECIAL
PRICE**

Succhi di frutta Valfrutta Bio - ml 200 vap
 Yoga Combi - ml 200 vap
 Succhi di frutta Arte 100% - ml 200 vap
 Yoga Centrifugato - ml 200 vap

Succhi di frutta Derby - ml 200 vap
 Succhi di frutta Cirio - ml 200 vap
 Succhi di frutta Yoga - ml 200 vap

**SCONTO
15%**

OGNI CONFEZIONE

SUCCHI

S. PELLEGRINO

SIPRO
ECCellenze

SCONTO

10%

Succhi di frutta Pago
ml 200 vap

OGNI CONFEZIONE





Red Bull Regular - lt 0,25 bar
Red Bull Editions - lt 0,25 bar
Red Bull Sugar Free - lt 0,25 bar
Red Bull Zero - lt 0,25 bar

**SPECIAL
PRICE**



OFFERTA COMBO

Acquista 2 referenze a scelta tra
Red Bull Regular e almeno una tra
Red Bull Sugar Free
e Red Bull Editions

S. PELLEGRINO

SIPRO
ECCELLENZE

SCONTO

10%

OGNI CONFEZIONE

Sanbitter - cl 10 vap
Sanbitter Fruity - cl 20 vap





PERONI



Peroni Nastro Azzurro 0.0 - lt 0,33 vap
Peroni Capri - lt 0,33 vap
Raffo Lavorazione Grezza - lt 0,33 vap
Peroni Non filtrata - lt 0,33 vap

SCONTO

7%

OGNI CONFEZIONE



Peroni Cruda - lt 0,33 vap
Kozel Premium - lt 0,33 vap
Kozel Dark - lt 0,33 vap
Pilsner Urquell - lt 0,33 vap

SCONTO

9%

OGNI CONFEZIONE

BIRRE

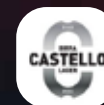


SPECIAL PRICE DAL 7 OTTOBRE AL 30 NOVEMBRE 2024

- Heineken - lt 0,33 ow
- Birra Messina - lt 0,33 ow
- Messina Cristalli di Sale - lt 0,33 ow - lt 0,50 ow
- Birra Messina Vivace - lt 0,33 ow
- Ichnusa - lt 0,33 ow
- Ichnusa Ambra Limpida - lt 0,30 ow - lt 0,45 ow
- Ichnusa Non Filtrata - lt 0,33 ow - lt 0,50 ow
- Birra Moretti - lt 0,33 ow
- Birra Moretti FaF - lt 0,33 ow
- Birra Dreher - lt 0,33 ow

Birra Castello - lt 0,33 vap
Birra Castello - lt 0,66 vap
Birra Castello - lt 0,33 bar
Birra Pedavena - lt 0,33 vap
Birra Pedavena - lt 0,33 bar

**SPECIAL
PRICE**



CERES

SIPRO
ECCellenze

Lemonsoda - lt 0,20 vap
Lemonsoda - lt 0,33 bar

SCONTO
0,50 €

OGNI CONFEZIONE



Lemonsoda Twist
lt 0,33 bar

SCONTO
1,00 €

OGNI CONFEZIONE



Ceres Faxe - lt 0,33 vap

SCONTO
1,00 €

OGNI CONFEZIONE



Ceres Strong Ale - lt 0,33 vap

SCONTO
2,00 €

OGNI CONFEZIONE





Leffe

Leffe Blonde lt 0,33 ow
Leffe Rouge lt 0,33 ow
Leffe Ambrée lt 0,33 ow



SCONTO
10,00 €

COMBO

Ogni 2 confezioni acquistate a scelta

SPIRITS

Speciale Sconto 9% PROMO sulla linea liquori Bols.



Bols - lt 0,70



BEVI RESPONSABILMENTE. © 2024 Bols è un marchio registrato della Fratelli Branca Distillerie S.p.A., Milano, Italia

SIPRO
ECCellenze

Amaro Montenegro
lt 1,50

SCONTO
1,00 €

OGNI BOTTIGLIA



SCONTO
1,00 €

OGNI BOTTIGLIA

OGNI
**SCELTA RACCONTA
UNA STORIA.**



INGREDIENTI

- ① 5 cl Jack Daniel's Tennessee Honey



SHOT
GHIACCIATO

Jack Daniel's Honey
lt 1,00



INGREDIENTI

- ① 5 cl Jack Daniel's Tennessee Whiskey
- ② 1 spicchio di lime
- ③ 15 cl Fever-Tree Ginger Beer
- ④ Ghiaccio a cubetti



JACK &
GINGER

Jack Daniel's
lt 1,00



INGREDIENTI

- ① 5 cl Jack Daniel's Tennessee Apple
- ② 2 fette di mela verde
- ③ 15 cl Fever-Tree Tonic
- ④ Ghiaccio a cubetti



APPLE
TONIC

Jack Daniel's Apple
lt 1,00



BEVI RESPONSABILMENTE.
©2021 Jack Daniel's.

Jack Daniel's
MAKE IT
COUNT

37,00 €

lit 0,70

**CASAMIGOS PALOMA**

- 45 ML CASAMIGOS REPOSADO
- 15 ML SCIROPPO D'AGAVE
- SUCCO DI POMPELMO ROSA
- 1 FETTINA DI POMPELMO ROSA
- ACQUA GASSATA
- GHIACCIO

Versa 45 ml Casamigos Reposado succo di lime fresco e 15 ml di nettare di agave in uno shaker con ghiaccio. Shaker bene e filtra in un bicchiere con ghiaccio. Completa il cocktail con succo di pompelmo e acqua gassata se lo si desidera. Guarnisci con la fettina di pompelmo.

JOHNNIE & GINGER

- 50 ML JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
- 150 ML GINGER ALE
- 1 FETTA DI LIME
- GHIACCIO

Riempi un tumbler alto con Johnnie Walker Black Label, aggiungi la ginger ale e spremi il lime. Mescola delicatamente e guarnisci con uno spicchio di lime.

**20,90 €**

lit 0,70

DIAGEO **SIPRO**
ECCellenze**PROPONI I MIGLIORI PRODOTTI****NEL TUO LOCALE****14,80 €**

lit 0,70

**BULLEIT ZEN**

- 45 ML DI BULLEIT RYE
- 90 ML GINGER BEER
- 1 SCORZA DI ARANCIA
- GHIACCIO

Riempi la jar con del ghiaccio, versa Bulleit e completa con ginger beer. Guarnisci con una scorza di arancia.

VENTURO SPRITZ

- MEZZA BORDATURA DI SALE MARINO
- 1/3 VENTURO
- 1/3 PROSECCO
- 1/3 SODA
- GHIACCIO

Munirsi di un calice e fare una mezza bordatura di sale su metà bicchiere, aggiungere Venturo, il Prosecco (brut o extra brut), il ghiaccio e mescolare delicatamente. Finire con Soda e gustare a pieno i sapori dell'aperitivo italiano!



NUOVO
APERITIVO
MEDITERRANEO

PROPONI I MIGLIORI PRODOTTI

 **NEL TUO LOCALE** 

14,90 €

It 0,70

20,30 €

It 1,00

TANQUERAY & TONIC

- 50 ML TANQUERAY
- 150 ML ACQUA TONICA
- LIME FRESCO
- GHIACCIO

Riempi un bicchiere di ghiaccio, versa Tanqueray, colma con acqua tonica e spremi il lime. Guarnisci con uno spicchio di lime.



ALCOHOL
FREE

11,50 €

It 0,70



KETEL 1 BLOODY MARY

- 50 ML DI KETEL ONE VODKA
- 100 ML DI SUCCO DI POMODORO
- 1,5 ML DI SUCCO DI LIMONE FRESCO
- 4 DASHES DI SALSA TABASCO
- 6 DASHES DI SALSA WORCESTERSHIRE
- 2 PRESE DI SALE DI SEDANO

In una mug o shaker mescolare delicatamente gli ingredienti tramite roll. Versare in un bicchiere bordato di sale di sedano e pepe nero. Guarnire con un pomodoro ciliegino e uno spicchio di limone.

DIAGEO **SIPRO**
ECCellenze



SCONTO
15%

Reviseur VS - lt 0,70
Reviseur VSOP - lt 0,70

OGNI BOTTIGLIA

SCONTO
10%

Copalli Cacao - lt 0,70
Copalli White - lt 0,70

OGNI BOTTIGLIA



Laphroaig - lt 0,70
Toki - lt 0,70
Maker's Mark - lt 0,70

SCONTO

1,00 €

OGNI BOTTIGLIA





BONAVENTURA
MASCHIO

SIPRO
ECCellenze

SCONTO
1,00 €

OGNI BOTTIGLIA

Prime Uve - lt 0,70



Linea Rum Botran - lt 0,70



Linea Cubaney - lt 0,70



**SPECIAL
PRICE**

Grappa Bianca 50° - lt 1,00 e lt 0,70
Grappa Riserva 3 anni - lt 1,00 e lt 0,70
Acqua di Cedro - lt 1,00 e lt 0,70
Selezione Bortolo Nardini - lt 0,70

17 (BS) 79
NARDINI
DISTILLERIA A VAPORE
BASSANO DEL GRAPPA - ITALIA

SIPRO
ECCellenze





È nel cuore vero e nobile della Maremma Toscana che si erge il Castello medievale di Montepò, un luogo carico di storia, dove Jacopo Biondi Santi ha saputo coniugare vitigno e terroir portando avanti un ambizioso progetto di valorizzazione vitivinicola. Qui, infatti, concorrono tutte quelle condizioni naturali che ne fanno una realtà unica e identitaria, territorio ideale per la produzione del clone di Sangiovese Grosso BBS11, patrimonio della famiglia.

Proprio nella tenuta di Scansano, Jacopo Biondi Santi con il figlio Tancredi, settima e ottava generazione di una stirpe di innovatori in campo enologico, stanno scrivendo un nuo-

vo capitolo nella storia di famiglia che nasce alla fine del Settecento a Montalcino. Un retaggio straordinario da cui Jacopo, attraverso l'esperienza, l'intuizione ed il rigore, ha saputo evolvere per dare vita a nuove tradizioni.

La prima vendemmia del vino simbolo della tenuta, il Sassoalloro, risale al 1991, anno di nascita di Tancredi Biondi Santi: oggi, come allora, l'obiettivo è l'esaltazione del clone di Sangiovese Grosso BBS11, vitigno principe dell'azienda che, insieme al Cabernet Sauvignon ed al Merlot, compone il bouquet delle varietà presenti nella tenuta.

Creare un grande vino significa cura-

re tutti gli aspetti del ciclo produttivo, dalla vigna alla cantina: la raccolta avviene a mano e la fermentazione in serbatoi in acciaio inox; la macerazione è lunga per assicurare complessità ed eleganza e, meticolosa, è la selezione delle botti, determinanti per l'evoluzione e la longevità.

Jacopo Biondi Santi è stato capace di valorizzare tutte le potenzialità del territorio, elevando la tenuta a modello di riferimento di uno stile enologico unico. La collezione di etichette creata da Jacopo Biondi Santi per il Castello di Montepò, rappresenta una famiglia di etichette di grande finezza ed eleganza: vini fatti per durare, dal tocco personale e contemporaneo.



Schidione

2020

Un Supertuscan di grandissima personalità.

Il nome Schidione, spiedo medievale usato per arrostitire la selvaggina, vuole indicare la sua appartenenza alla tradizione Toscana dei grandi rossi da “meditazione”.

DATI TECNICI

Nome azienda: Castello di Montepò

Zona geografica: Maremma

Suolo: Galestro

Vitigni: 40% Sangiovese Grosso BBS11

40% Cabernet Sauvignon

20% Merlot

Sesto di impianto (mt.): 0,8x2,4

Tipo di allevamento: Cordone speronato singolo

Gestione del vigneto: Tradizionale

Età dei vigneti: Superiori a 15 anni

Vendemmia: Manuale in cassette

Data della vendemmia: Fine Settembre

Vinificazioni: Tradizionale in rosso

Fermentazioni: Alcolica e malolattica in tini di acciaio inox, separate per singole varietà

Affinamento in legno: In botti di legno della prestigiosa Tonnellerie Taransaudper per 24 mesi

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Bottiglie prodotte: 3.000

Formati imbottigliati (lt): 0,75 - 1,5

Alcol: 15% vol

Residuo zuccherino: 1,50 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco: 33 l





Sassoalloro

2022

Un fresco, rotondo e dinamico Sangiovese dalla grande tradizione Biondi Santi.

Il nome Sassoalloro, prima annata 1991, deriva da un masso erratico di origine vulcanica sul quale nei secoli si sono create numerose leggende.

DATI TECNICI

Nome azienda: Castello di Montepò

Zona geografica: Maremma

Suolo: Galestro

Vitigno: Sangiovese Grosso

Sesto di impianto (mt.): 0,8x2,4

Tipo di allevamento: Cordone speronato

Gestione del vigneto: Tradizionale

Vendemmia: Manuale

Data della vendemmia: Metà settembre

Vinificazioni: In rosso

Fermentazioni: Alcolica e malolattica in tini di acciaio inox

Affinamento in legno: In botti di legno della prestigiosa Tonnellerie Taransaudper

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Bottiglie prodotte: 150.000

Formati imbottigliati (lt): 0,375 - 0,75 - 1,5 - 3 - 5 - 12 - 18 - 27

Alcol: 13,4%

Residuo zuccherino: <1 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

Estratto secco: 30,6 l



Sassoalloro Oro

2021

Per celebrare il trentennale di Sassoalloro, vino iconico del Castello di Montepò, nasce Sassoalloro Oro, frutto dello studio durato anni tra Jacopo Biondi Santi e Tancredi Biondi Santi. Un vino nella piena tradizione della famiglia.

DATI TECNICI

Nome azienda: Castello di Montepò

Zona geografica: Maremma

Suolo: Galestro

Vitigno: Sangiovese Grosso BBS11

Sesto di impianto (mt.): 0,8x2,4

Tipo di allevamento: Cordone speronato singolo

Gestione del vigneto: Tradizionale

Età dei vigneti: Superiori a 15 anni

Vendemmia: Manuale in cassette

Data della vendemmia: Settembre

Vinificazione: Tradizionale in rosso

Fermentazioni: Alcolica e malolattica in tini di acciaio inox

Affinamento in legno: In botti di legno della prestigiosa Tonnellerie Taransaudper per 16 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Bottiglie prodotte: 16.000

Formati imbottigliati (lt): 0,75 - 1,5 - 3

Alcol: 14,6 % vol

Residuo zuccherino: 0,2 g/l

Acidità totale: 5,6 g/l

Estratto secco: 30.1 l





JeT 2023

*Dal nostro Sangiovese Grosso «BBS11»
nasce un rosato intenso e profumato,
il cui nome deriva da Jacopo e Tancredi Biondi Santi.*

DATI TECNICI

Nome azienda: Castello di Montepò

Zona geografica: Maremma

Suolo: Galestro

Vitigno: Sangiovese Grosso BBS11

Sesto di impianto (mt.): 0,8x2,4

Tipo di allevamento: Cordone speronato singolo

Gestione del vigneto: Tradizionale

Età dei vigneti: -

Vendemmia: Manuale

Data della vendemmia: 15 settembre

Vinificazioni: In bianco

Fermentazioni: Alcolica in tini di acciaio inox

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Bottiglie prodotte: 12.000


Formati imbottigliati (lt): 0,75 - 1,5 - 3

Alcol: 13,5 % vol

Residuo zuccherino: 1,0 g/l

Acidità totale: 5,2 g/l

Estratto secco: 18,90 g/l


NURAGHE CRABIONI®

**SPECIAL
PRICE**

Gamma Nuraghe Crabioni
lt 0,75



**SPECIAL
PRICE**TRE
Ville*esclusiva*

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry 11°

Vitigno: Glera**Provenienza:** i vigneti sono situati nella zona di Denominazione di Origine Controllata e Garantita di Valdobbiadene.**Vinificazione:** Vino Spumante a fermentazione naturale metodo Charmat ottenuto mediante un rigoroso controllo della temperatura di fermentazione delle uve della zona collinare di Valdobbiadene.**Note di degustazione****Colore:** di colore paglierino chiaro e brillante
Profumo: elegante, fine, tipico dei fiori campestri.**Sapore:** leggermente abboccato, fruttato nobile e dal fine e continuo perlage.**Abbinamenti:** ideale come aperitivo può essere ottimamente utilizzato a tutto pasto con piatti di pesce e carni bianche.**Temperatura di servizio:** fresco 6-8 °C.**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.**Bottiglia:** 0,75 lt

Prosecco Doc Treviso Spumante 11°

Vitigno: Glera**Provenienza:** i vigneti sono situati nella zona geografica che si estende nella provincia di Treviso.**Vinificazione:** il processo di spumantizzazione avviene secondo metodo Charmat in autoclavi di acciaio a temperatura controllata secondo le regole di produzione dettate da disciplinare.**Note di degustazione****Colore:** giallo paglierino con note verdognole**Profumo:** gradevole, fruttato e intenso**Sapore:** il sapore è fresco ed al palato risulta gradevole e armonico.**Abbinamenti:** è indicato come aperitivo, con antipasti in genere, carni bianche e pesce.**Temperatura di servizio:** fresco 7-8 °C.**Gradazione alcolica:** 11% vol.**Bottiglia:** 0,75 lt

**SPECIAL
PRICE**

DUPLAVILIS

esclusiva



Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry

Vitigno: Glera

Provenienza: Colline tra Conegliano e Valdobbiadene.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice con pressa pneumatica, sgrondo immediato del mosto e sedimentazione statica a bassa temperatura. Fermentazione termocondizionata e controllata con innesto di lievito selezionato

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue, spuma abbondante ed evanescente, perlage fine e persistente

Profumo: elegante, fruttato con sentori di mela

Sapore: amabile, ricorda il miele dei fiori di acacia

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, indicato con i dessert

Temperatura di servizio: fresco 4-6 °C

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Bottiglia: 0,75 lt



Prosecco Doc Extra Dry

Vitigno: Glera

Provenienza: Marca Trevigiana.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura soffice con pressa pneumatica, sgrondo immediato del mosto e sedimentazione statica a bassa temperatura. Fermentazione termocondizionata e controllata con innesto di lievito selezionato

Note di degustazione

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, spuma abbondante ed evanescente, perlage fine

Profumo: finissimo, ricorda il glicine e i fiori d'acacia

Sapore: delicato, leggermente amabile e particolarmente fruttato

Abbinamenti: Spumante molto estroverso è ideale per l'aperitivo in allegra compagnia e per la sua caratteristica freschezza può essere servito in qualsiasi occasione

Temperatura di servizio: fresco 4-6 °C

Gradazione alcolica: 11% vol.

Bottiglia: 0,75 lt



Novità

**SPECIAL
PRICE**



esclusiva



Valdobbiadene Superiore Docg
Brut

Valdobbiadene Superiore Docg
Extra Dry

Vitigno: Glera
Provenienza: Zona Valdobbiadene
Terreno: Mame e argilla
Forma di allevamento: Sylvoz
Resa uva per ettaro: 135 q.li
Epoca di vendemmia: settembre
Vinificazione: in bianco mediante pressatura soffice
Fermentazione primaria: a temperatura controllata e con lieviti selezionati
Spumantizzazione: in autoclave con metodo Charmat o Martinotti

Note di degustazione
Colore: giallo paglierino brillante, scarico di tinta,
 perlage intenso e continuo con grana fine, gentile e fresco
Profumo: di fiori
Sapore: armonioso e rotondo
Bottiglia: lt 0,75



PROSECCO DOC BRUT

VINO

leny nae Prosecco DOC Brut rappresenta l'essenza delle bollicine italiane amate da tutti. Presenta un'intensità e un naso fruttato con note di acacia, mela, albicocca e pesca bianca mature. Dal perlage persistente, presenta sentori di dolcezza bilanciati da una rinfrescante acidità.

VITIGNO

Glera

ALCOL

11% vol.

ACIDITÀ

5,6 g/l

ZUCCHERI

11 g/l

COLORE

Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente

BOUQUET

Profumi floreali e note di frutta a polpa bianca

GUSTO

Avvolgente e ben equilibrato, armonico con una buona struttura

ABBINAMENTI

Il compagno perfetto per un aperitivo tra amici e abbinato a salumi e finger food.

Ottimo anche con antipasti e grigliate di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

REGIONE

Veneto



FORMATI DISPONIBILI



750 ml

*1 premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrollati con il rappresentante della tua azienda.

** Alcol, Acidità e Residuo Zuccherino possono variare in base all'annata.

LINEA PREMIUM TONIC POLOT 1882

Concentrati a base chinino

**SPECIAL
PRICE**



INDIAN

ARANCIA AMARA

Cod. PRETONIND500P

MEDITERRANEAN

LIMONE & HERBAL BLEND

Cod. PRETONMED500P

CARIBBEAN

LIME & PEPE ROSA

Cod. PRETONCAR500P

ARABIC

CARDAMOMO & ROSA

Cod. PRETONARA500P

JAPANESE

YUZU & FIORI DI CILIEGIO

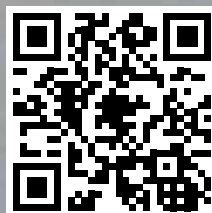
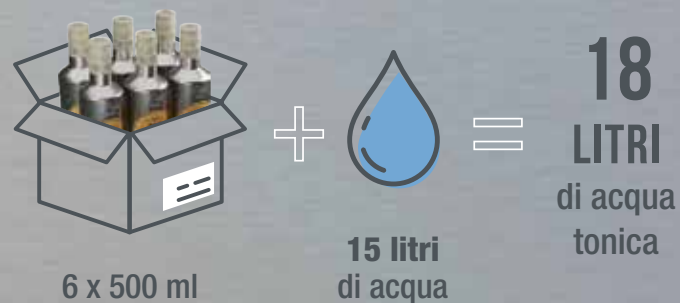
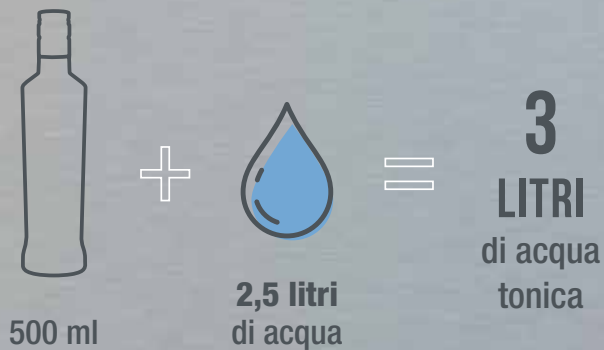
Cod. PRETONJAP500P

PREMIUM
TONIC
POLOT 1882



FORMATO
Bottiglia VETRO
da 500 ml

USO & RESA



INQUADRA E SCOPRI
LA REALIZZAZIONE
DELL'ACQUA TONICA!

Polot
1882
THE REAL ITALIAN TASTE



General Fruit S.r.l. Via Torquato Tasso, 8/10 - 24060 Credaro (BG) - ITALY

Tel +39 035 927030 - info@generalfruit.com - www.polot1882.com - [f polot1882](https://www.facebook.com/polot1882) - [ig polot1882_ita](https://www.instagram.com/polot1882_ita) - [y polot1882](https://www.youtube.com/channel/UC...)

BOTTIGLIE VETRO da 700 ml

SPECIAL PRICE

**SIPRO
ECCCELLENZE**

Polot
1882
THE REAL ITALIAN TASTE

Sciropi
"GRANDI CLASSICI ESTIVI"

COMPLETA la GAMMA con:



Passion Fruit
Cod. SCIFRUPAS700NP



Lampone
Cod. SCILAM700NP



Fragola
Cod. SCIFRA700NP



Mango
Cod. SCIAROMANG700NP



Mojito Mint
Cod. SCIMOJM700NP



Cocco
Cod. SCIAROCOC700NP



Pepe Rosa
Cod. SCIAROPEPE700NP



Smoky
Cod. SCIAROSMO700NP



Basilico
Cod. SCIAROBAS700NP



Sciropo D'Agave
Cod. SCIAGAV700NP

Sciropi
"SPECIALITÀ ESTIVE"



Cordial Lime
Cod. LIMECOR700NP



Cordial Pompelmo Rosa
Cod. POMRCOR700NP





rastal

SIPRO
ECCELLENZE

Linea bicchieri Rastal

**SPECIAL
PRICE**





Beverage Network s.c.a.r.l.
Via Canovine 46 - 24126 Bergamo
Tel. 035 322 326
www.beveragenetwork.it

Promozione valida fino ad esaurimento scorte.

DATA ORDINE _____ FIRMA VENDITORE _____

DI&MA