



NATALE 2022



N° 1 SCATOLA MERENDA € 13

Spremuta di mele e bergamotto 250 ml
Spremuta di pere 250 ml
Confetture di pere e fichi 260 g
Spalmela 260 g



N° 2 SCATOLA FUNZIONE € 16.50

Succo antiche mele 250 ml:

- funzione aperitiva
- funzione leggerezza
- funzione vitamineral
- funzione balsamica
- funzione relax



N° 3 SCATOLA PRANZO € 20

Vino Canaulera 75 cl
Pasta Stigliano 500 g
Ragù di fassone piemontese 200 g
Sugo di pomodoro e basilico 200 g



N° 4 SCATOLA APERITIVO € 30

Aperpom 200 ml
Antipasto piemontese 305 g
Sidro 33 cl
Cugnà 200 g
Salame di campagna circa 250 g
Toma Val Pellice circa 250 g



ilfruttopermesso

NATALE 2022



N° 5 PLATEAU A BASE DI MELE € 30

Mele secche 80 g
Liquore di mele 50 cl
Aceto Tutto Mele 500 ml
Succo Tutto Mele 1 l
Aperpom 200 ml
Succo e polpa di mele 200 ml
Confettura extra di mele 210 g



N° 6 CASSETTA DOLCE € 40

Spremuta mele zenzero 250 ml
Batiage 250 g
Succo puro mirtilli 200 ml
Albicocche sciroppate 570 g
Mele secche 80 g
Spremuta di mele 1 l
Sidro antiche mele 75 cl
Pesche amaretti e cacao 310 g



N° 7 PICCOLA DISPENSA € 40

Aceto di mele alta qualità 500 ml
Riso carnaroli 500 g
Peperoni in agrodolce 310 g
Spremuta di mele 250 ml
Toma di capra BIO circa 250 g
Sidro di pere 75 cl
Confettura extra di ramassin (susine) 210 g
Vin coeit 200 g
Passata di pomodoro 700 g



N° 8 SCATOLA CHIUSA € 50

Spremuta di mele speziata 1 l
Sidro di mele 33 cl
Cugnà 200 g
Salame di campagna circa 250 g
Toma di capra BIO circa 250 g
Batiage 250 g
Frullato di lamponi 200 ml
Ortolana 310 g
Mele secche 80 g
Confettura extra di ciliegie 210 g



NATALE 2022



N° 9 SCATOLA STELLE € 70

Cotechino circa 300 g
Pasta di Stigliano 500 g
Sugo di pomodoro e melanzane 200 g
Succo di antiche mele piemontesi 75 cl
Sidro dolce di mele 75 cl
Cugnà 200 g
Pesche sciroppate 570 g
Confettura extra di mirtilli 220 g
Gelatina di cotogne 200 g
Salame di campagna circa di 250 g
Toma Val Pellice circa 250 g
Miele di tiglio 500 g



N° 10 GRANDE DISPENSA € 90

Liquore di ribes nero 50 cl
Batiaje 250 g
Succo funzione relax 250 ml
Pesche amaretti e cacao 310 g
Sidro di antiche mele 75 cl
Aperpom 200 ml
Spremuta di mele e zenzero 1 l
Mirtilli sotto spirito 200 g
Spalmela 260 g
Gelatina di azzeroole 200 g
Mele secche 80 g
Bagnet rus 200 g
Peperoni in agrodolce 310 g
Succo e polpa di mirtilli 200 ml
Sugo di pomodoro e peperoni 200 g
Succo e polpa di pesche 200 ml
Composta di fragole 220 g
Pasta di Stigliano 500 g
Salame di campagna circa 250 g

OVVIAMENTE SI HA LA POSSIBILITA' DI CONFEZIONARE CON PRODOTTI E IMPORTI A VOSTRO PIACIMENTO, DISPONIBILI ANCHE BUONI SPESA E BUONI PER L'AGRITURISMO.

IL FRUTTO PERMESSO

Sede: VIA DEL VERNE' 16 BIBIANA (TO) 012155383 - 3334890130 info@fruttopermesso.com

Botteghe: VIA NAPIONE 24 TORINO (TO) 011839312 - 3294636259

VIA G. F. RE 11/F TORINO (TO) 011726806 - 3450742469