

# bofrost\*



**Novità**



**7416 Girasoli  
Carciofo e Burrata**

Un primo che sa di primavera, pronto in soli 4 minuti. Pasta fresca all'uovo con un generoso ripieno, ben il 70%, a base di carciofi, ricotta e tutta la cremosità della burrata. Provali con lamelle di carciofo e gamberi o con un croccante di pancetta e scaglie di mandorle tostate. Prezzo al Kg € 22,36.

| 250 g | **€ 5,59** |

**OFFERTA**

— doppia bontà —  
**2 confezioni**

**a soli € 10,18  
anzichè € 11,18**

cod. 47416

# Incanto di Pasqua



Promozioni valide per consegne dal 23 Marzo al 4 Aprile 2026

Passeremo a trovarvi

il .....



bofrost\*

# Buona Pasqua

L'augurio più sincero per una Pasqua radiosa! Ci affidiamo ai nostri sapori affinché diventino custodi dei vostri ricordi, impreziosendo ogni istante di questa festa con un tocco di autentica meraviglia.

Grazie di cuore!



Anche grazie alla vostra generosità, abbiamo donato € 200.000 alla Fondazione Telethon per la ricerca sulle malattie genetiche rare, con la speranza, tutti insieme, di una vita migliore.



## 10462 Croissant al Burro

Una sfoglia perfetta che trae origine dall'originale ricetta francese. Un sapore unico per questi croissant resi ancora più golosi dal tocco inconfondibile del burro nell'impasto. Ideali per colazioni, brunch o perfino aperitivi arricchiti da cremose salse e carpacci o salmone. Prezzo al Kg € 15,89.

 | 8 pz = 440 g | € 6,99 |

**A grande richiesta**



## 7248 Salmone Norvegese Affumicato a Fette

Prestigioso salmone allevato in Norvegia, salato a mano e dalla lenta affumicatura con legno di faggio. Te lo proponiamo fresco, pronto da servire ai tuoi ospiti su raffinati crostini o saporiti primi piatti. Prezzo al Kg € 86,63.

 | 11-18 fette = 300 g | € 25,99 |

**A grande richiesta**







### 15320 Pizzette Party

Protagoniste degli aperitivi, ricche e sfiziose, le pizzette con pomodoro e mozzarella, nell'originale formato quadrato, sono subito pronte da infornare e da gustare tiepide. Prezzo al Kg € 15,98.

 | 20 pz = 500 g | € 7,99 |



**Ricco**  
di acidi grassi  
**Omega-3**

### 7288 Carpaccio di Tonno a Pinne Gialle Leggermente Affumicato

Elegante carpaccio di tonno a pinne gialle, impreziosito da una raffinata affumicatura e proposto in comode fette in una confezione sottovuoto. Proponilo per un antipasto o per un secondo di mare condito con olio e succo di lime. Prezzo al Kg € 87,38.

| 4-5 fette = 80 g | € 6,99 |

### 17232 Salatini Party Gourmet

La fragranza di una sottile pasta sfoglia avvolge ben sei tipi diversi di ripieno per dare fantasia ai tuoi aperitivi più sfiziosi. Olive, peperoni, prosciutto cotto, pesto, formaggi e l'immane würstel: tanti sapori perfetti per ogni occasione. Prezzo al Kg € 16,65.

 | ca. 30 pz = 600 g | € 9,99 |

**A grande  
richiesta**



**A grande  
richiesta**

### 17462 Sarde in Saor

Uno dei piatti più rappresentativi della cucina veneziana, perfetto come "cicchetto" o ideale come antipasto. Come da ricetta tradizionale veneta: abbiamo prefritto le migliori sardine appena pescate e le abbiamo generosamente condite con cipolla, uva sultanina e pinoli. Solo da scongelare. Prezzo al Kg € 36,06.

 | 8 pz = 180 g | € 6,49 |





### 19185 Morbidissima di Zucchine

Cremona vellutata a base di zucchine, patate e panna, perfetta per tutta la famiglia. Semplice e delicata può essere arricchita con qualche gamberetto o con cubetti di pancetta e dorati crostini. Prezzo al Kg € 9,98.

🍽 | 2 porz. = 600 g | € 5,99 |

## Vellutate, qualche consiglio gourmet.

### Versione "Gourmet e Croccante":

Aggiungi dei cubetti di pancetta o speck fatti rosolare in padella finché non diventano croccanti. oppure dei pinoli tostati e qualche goccia di pesto di basilico a crudo sulla superficie.

### Versione "Sapori del Mediterraneo":

Adagia al centro del piatto, una quenelle di ricotta fresca (lavorata prima con un pizzico di pepe e olio). Se invece ami i contrasti aggiungi dei pomodorini confit (appassiti in forno con zucchero e origano) o dei pomodori secchi tagliati a striscioline.

### Versione "Fusion e Speziata"

Mentre scaldi la vellutata, aggiungi un cucchiaino di curry, guarnisci con dei gamberi saltati in padella con lime e peperoncino. Il tocco finale: qualche foglia di coriandolo o prezzemolo fresco e un filo di latte di cocco, per un tocco originale.



### 17521 Delizie di Mare con Mazzancolle e Vongole

Mazzancolle tropicali, merluzzo d'Alaska e prelibate vongole del Pacifico si uniscono al pomodoro, per un sugo o un piatto unico semplicemente irresistibile. Prezzo al Kg € 24,98.

🍽 | 400 g | € 9,99 |

Prepara un raffinato risotto, arricchendolo in cottura con le Delizie di Mare con Mazzancolle e Vongole. Perfetto per un pranzo festivo o una cena raffinata, rappresenta un omaggio alla tradizione marinara, capace di trasformare pochi ingredienti d'eccellenza in un'esperienza sensoriale indimenticabile.

Ogni chicco racchiude il segreto del mare, regalando un piacere autentico da condividere con i propri ospiti.

### 7128 Riso Roma Prodotto non surgelato.

🍽 | 1000 g | € 5,99 |



ASC-C-03115



MSC-C-58297







**OFFERTA**  
— doppia bontà —  
**2 confezioni**  
**a soli € 14,98**  
anzichè € 15,98  
cod. 61561

**A grande richiesta**

### 15285 Lasagna Primavera

Gli strati di delicata pasta fresca all'uovo abbracciano la ricca farcitura con asparagi, ricotta e prosciutto cotto. Gustoso piatto della tradizione, in una versione al profumo di primavera. Prezzo al Kg € 15,98.

  | 2 porz. = 500 g | **€ 7,99** |



**OFFERTA**  
— doppia bontà —  
**2 confezioni**  
**a soli € 10,18**  
anzichè € 11,18  
cod. 47416

**Novità**



### 7416 Girasoli Carciofo e Burrata

Un primo che sa di primavera, pronto in soli 4 minuti. Pasta fresca all'uovo con un generoso ripieno, ben il 70%, a base di carciofi, ricotta e tutta la cremosità della burrata. Provali con lamelle di carciofo e gamberi o con un croccante di pancetta e scaglie di mandorle tostate. Prezzo al Kg € 22,36.

 | 250 g | **€ 5,59** |

### 9233 Sformato del Pescatore

La delicatezza delle crespelle ed il sapore vellutato di una ricca besciamella impreziosita da una salsa con seppie, gamberi, filetti di scorfano e calamari, per uno sformato importante e molto particolare. A pranzo come a cena, sarà l'idea giusta per gli amanti dei sapori tipici del mare.

  | 4 porz. = 1000 g | **€ 16,99** |

**A grande richiesta**




**A grande richiesta**

### 5162 Giganti Ricotta e Asparagi

Tortelli di pasta fresca all'uovo dal formato importante con morbido ripieno a base di ricotta ed asparagi verdi, ideali da servire con una delicata salsa a base di panna, gamberi e asparagi. Prezzo al Kg € 17,58.

 | 500 g | **€ 8,79** |



**bofrost\***

Polpa soda e raffinata,  
per celebrare il sapore  
autentico delle feste.



MSC-C-57411



### 17519 Trance di Merluzzo Carbonaro Norvegese

Scegli la qualità MSC di un merluzzo carbonaro pescato nel Mar di Norvegia, lavorato e surgelato a -35° C interamente a bordo, senza stressare il pesce e in un massimo di 3 ore dalla pesca. Prepara in padella con un soffritto di aglio e prezzemolo, al vapore con un pizzico di sale e una spruzzata di limone oppure al cartoccio al forno, con capperi e olive taggiasche. Prezzo al Kg € 28,98.

500 g | € 14,49 |

**Novità**

SEAFOOD  
FROM  
NORWAY



### 15616 Pinot Grigio Friuli Doc

Vino dal colore giallo paglierino vivace. Profumo fruttato con note floreali e lieve sentore di pera. Al palato è intenso, piacevolmente morbido e con retrogusto persistente.

**Temperatura di servizio:** 10-12° C

**Gradazione alcolica:** 12% vol

**Abbinamenti:** con primi piatti delicati, eccellente con il pesce, ottimo con gli affettati, in particolare con il prosciutto crudo. Prezzo al litro € 11,99.

| 750 ml | € 8,99 |

cod. 62755

**Offerta 6 bottiglie**

**€ 50,94** anziché € 53,94

**€ 8,49 a bottiglia**



ASC-C-01312



### 15596 Filetti di Orata

Pratici filetti di orata **al naturale**, dalla carne bianca, pregiata e apprezzata per il suo sapore delicato. La presenza della pelle li rende adatti ad ogni tipo di preparazione. 5-6 pezzi, allevati in Turchia, solo da allevamento responsabile certificato ASC. Prezzo al Kg sgocciolato € 46,54.

5-6 pz = 494 g peso al netto della glassatura | € 22,99 |





**A grande richiesta**

### 17515 Selezione di Mare d'Autore

Un'opera d'arte del mare, già pronta per tutte le tue ricette. Esclusiva selezione del miglior pescato con ciuffi e fettuccine di seppie, ciuffi e anelli di totani, uniti alla dolcezza delle mazzancolle sgusciate. Un mix di consistenze e sapori delicati, ideale per realizzare prestigiose insalate di mare o da ricettare in umido e servire come ricercato secondo piatto. Prezzo al Kg € 49,97.

🍴 | 2 porz = 300 g | **€ 14,99** |



ACQUACOLTURA  
RESPONSABILE  
CERTIFICATA  
**asc**  
ASC-AQUA.ORG  
ASC-C-03115

### 15572 Filetti di Branzino agli Agrumi

Elegante ricetta, dal raffinato profumo: due delicati filetti di branzino solo da allevamento responsabile certificato ASC, impreziositi da una prestigiosa salsa con agrumi e croccanti pistacchi tostati. Prezzo al Kg € 39,97.

🍴 | 350 g | **€ 13,99** |

## Note fresche e ricercate per i tuoi ospiti.

### 17062 Sorbetto al Frutto della Passione

Servi la raffinatezza con questo sorbetto già pronto in eleganti flute. Colore vibrante ed un sapore dolce e fresco che diventeranno eleganti protagonisti delle vostre occasioni speciali in famiglia. Puoi gustarlo appena tolto dal freezer, decorandolo con una fogliolina di menta o lasciarlo scongelare e servirlo come originale sorbetto da bere. Prezzo al litro € 28,81.

| 4 pz = 260 g | **€ 7,49** |

**Novità**





## Arrosti e arrostiti: i grandi classici del menù di Pasqua.

### 17383 Arrosto Tacchino con Asparagi e Speck

Per il pranzo più atteso della primavera, ecco un secondo che unisce delicatezza e carattere. Il nostro arrosto di tacchino, da allevamento italiano, racchiude un cuore di asparagi verdi, ricotta e speck, un abbinamento che celebra la stagione e conquista ogni palato. Prezzo al Kg € 23,83.

  650 g | € 15,49 |

**Novità**



### 5298 Nodini di Pollo con Prosciutto

Sfiziosi e morbidi involtini di sovraccoscia di pollo italiano, annodati a mano con spago, cotti in forno e arricchiti con saporito prosciutto cotto. Prezzo al Kg € 25,70.

  5-8 pz = 700 g | € 17,99 |



### 5665 Patate Duchessa

Simpatiche e gradevoli da vedere nell'elegante forma a ciuffo, le Patate Duchessa sono ideali per i tuoi buffet e ottime per guarnire i tuoi secondi piatti.

  1000 g | € 8,49 |



**15365 Arrosticini di Ovino**

Arrosticini di ovino adulto, tipici della tradizione abruzzese. Puoi prepararli alla griglia senza aggiungere condimenti, oppure puoi marinarli con una emulsione di olio extra vergine d'oliva, vino bianco, rosmarino, sale e pepe. Prezzo al Kg € 37,76.

🍴 🍷 | ca. 15 pz = 450 g | **€ 16,99** |

**A grande richiesta**



Ti proponiamo un'alternativa al classico abbinamento con la maionese. Saltala velocemente in padella lasciandola al dente e condiscila con un'emulsione di olio evo, aceto di mele, un cucchiaino di miele e senape in grani.

**5705 Insalata Russa**

Patate, carote e piselli già puliti e già tagliati, ideali per preparare squisite insalate russe, originali contorni o sfiziosi vol au vent.

🍴 🍷 | 1000 g | **€ 5,99** |

**15728 Spicchi di Cuore di Carciofo**

Dai carciofi più freschi gli spicchi più teneri, perfetti nella preparazione di risotti e primi piatti raffinati o per un ricco contorno ai tuoi secondi di carne o pesce. Prezzo al Kg € 13,32.

🍴 🍷 📦 | 750 g | **€ 9,99** |

**15775 Cestini di Fondi di Carciofo Ripieni**

Gustosi cestini di fondi di carciofo, farciti con un ricco e appetitoso ripieno ai carciofi e formaggio. Sfizioso contorno ai tuoi secondi, sono anche un originale antipasto. Prezzo al Kg € 24,98.

🍴 🍷 | 4 pz = 400 g | **€ 9,99** |







**A grande richiesta**

**7134 Gorgonzola e Mascarpone con Pistacchio**

L'avvolgente cremosità del mascarpone incontra il tipico e intenso sapore del gorgonzola e la granella di pistacchi, che regala a questa prelibatezza il tocco croccante e la rende davvero esclusiva. Con la sua delicatezza è perfetta come antipasto, con l'aperitivo ma anche come fine pasto. Diventa ancora più elegante presentata in piccoli bocconcini. Prezzo al Kg € 39,95.

| 200 g | **€ 7,99** |

**Non dimenticare di colorare le uova!**

Grazie al candido guscio, riuscirai a dare loro il colore che vorrai, anche il più brillante. Usa piccoli stencil per creare motivi geometrici prima di tingerle: il contrasto con il bianco sarà magico.

**OFFERTA**

**10 CONFEZIONI UOVA  
+1 OMAGGIO**

Offerta valida per acquisti effettuati in una o più spese.



**7039 6 Uova Fresche**

Uova bianche di categoria A, 100% italiane, da allevamento a terra, senza uso di antibiotici\*. Mangimi utilizzati senza aggiunta di OGM. Prezzo al Kg € 11,53. **Categoria A - 6 pz - Vario Calibro**  
\*Il processo produttivo non prevede l'utilizzo di antibiotici.

| Peso netto minimo 320 g | **€ 3,69** |



**7340 Ricotta Fresca**

Tutta la freschezza e la cremosità di una ricotta in cui riscoprire il sapore autentico del latte. Ottima da spalmare sul pane, per arricchire primi piatti e pizze e per creare delicati dessert. Prezzo al Kg € 15,28.

| 320 g | **€ 4,89** |

**7017 Treccia Mozzarella di Bufala Campana DOP**

Filata e intrecciata sapientemente a mano, arriva sulla tua tavola pochi giorni dopo la produzione.

**Grande formato da ben 1 Kg.**  
Prezzo al Kg sgocciolato € 22,99.

| 1000 g | **€ 22,99** |

Puoi fare dei "Saltimbocca di Treccia": taglia la treccia a fette spesse, avvolgi ogni fetta in una foglia di speck o prosciutto crudo e passale 2 minuti in forno caldissimo (funzione grill). Servi sopra un letto di rucola e pomodorini confit.







### 5782 Spinaci

Tenerissime foglie di spinaci surgelate appena colte, già divise in pratici cubetti. Pronte in pochissimi minuti in padella o in pentola. Prezzo al Kg € 5,83.

🍴 📦 📏 | 1200 g | € 6,99 |



### 15742 Asparagi Verdi

Asparagi verdi tenerissimi e già puliti, da lessare in acqua bollente salata e da servire semplicemente con un filo di olio extravergine d'oliva oppure con burro fuso e formaggio grattugiato. Prezzo al Kg € 24,97.

🍴 📦 📏 | 300 g | € 7,49 |

## Hai dimenticato i grissini?

Stendi la sfoglia e spennellala con l'uovo sbattuto, cospargi con il parmigiano e i semi di sesamo. Taglia la sfoglia a strisce larghe circa 1,5 cm. Attorciglia ogni striscia su se stessa per creare una spirale. Cuoci a 200°C per 10-12 minuti, finché non sono ben dorati.



### 15853 Pasta Sfoglia

Con la fragrante e versatile pasta sfoglia in 4 comodi fogli (dimensioni 18x18 cm), sarà facilissimo creare bellissimi saccottini, torte salate o dolci creazioni. Prezzo al Kg € 10,43.

🍴 📦 📏 | 670 g | € 6,99 |

## Fagottini della Contessa

### Ingredienti:

1 conf. di Pasta sfoglia (art. 15853), 250 g di ricotta fresca (art. 7340), 200 g di spinaci (art. 5782), 2 uova sode (art. 7039), 50 g di Grana Padano DOP (art. 7427), sale e pepe nero q.b., noce moscata una grattata, 1 tuorlo d'uovo (per spennellare), semi di sesamo o papavero (facoltativo, per decorare).

**Preparazione:** cuoci, scola e trita grossolanamente gli spinaci. Sguscia le uova sode e tagliale a cubetti piccoli. In una ciotola capiente, unisci la ricotta, gli spinaci tritati, i cubetti di uova sode e il Grana. Amalgama bene il tutto.

Regola di sale, pepe e aggiungi una generosa grattata di noce moscata per un ripieno saporito.

Posiziona la pasta sfoglia su un piano di lavoro e lasciala scongelare su della carta forno. Con un coltello o una rotella taglia la sfoglia in quadrati.

Dovresti ottenere 12 quadrati. Al centro di ogni quadrato posiziona un cucchiaino di ripieno.

Piega il quadrato a metà per formare un triangolo e sigilla bene i bordi con i rebbi di una forchetta.

Adagia i fagottini sulla teglia del forno, sempre con la loro carta forno.

In una piccola ciotola, sbatti il tuorlo d'uovo con un cucchiaino d'acqua o latte. Spennella delicatamente la superficie di ogni fagottino: questo darà un colore dorato e lucido in cottura. Cospargi con semi di sesamo o papavero. Inforna in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 20-25 minuti, o finché la sfoglia non sarà ben gonfia, dorata e croccante.





bofrost\*

### 17823 Mini Patisserie

L'idea perfetta per concludere una cena, per un buffet elegante o semplicemente per una coccola speciale! Un assortimento di 12 capolavori, 4 per ogni gusto: al lampone e vaniglia, al cioccolato fondente e caffè, e al caramello. Piccoli gioielli, ognuno con un sapore da raccontare. Prezzo al Kg € 44,19.

 | 12 pz = 260 g | € 11,49 |

La Pasticceria  
più richiesta per rendere  
speciale la tua Pasqua.

### 17050 Fior di Mandorla

Un sorbetto davvero speciale, che ti stupirà per la sua inaspettata cremosità. Preparato con pasta di mandorle e granella di mandorle pralinate, è il modo migliore per concludere il pranzo con un tocco di dolcezza. Prezzo al Kg € 17,62.

| 340 g | € 5,99 |



### 17837 Crema Mascarpone

Un'ode alla dolcezza e agli abbracci vellutati che avvolgono il palato. Lasciati conquistare dalla cremosità e dal gusto avvolgente di questa crema al mascarpone, perfetta da sola, irresistibile con savoiardi e biscottini, come base per un tiramisù o per arricchire il caffè. Pronta per te in una comoda sac à poche, per creare, decorare e farcire. Prezzo al Kg € 30,56.

 | 425 g | € 12,99 |





**L'ANTICA  
magnolia**

### 19644 Paste di Mandorla di Sicilia Classiche e Agrumi

Tipici delle pasticcerie siciliane in due deliziose versioni, a base di pasta di mandorle e arricchite anche con golose scorzette di arancia candite. Dolci e morbidi, sono il piccolo regalo da concedersi con il caffè o insieme a un vino dolce. Singolarmente confezionati. **Prodotto non surgelato.**

Prezzo al Kg € 54,95.

| ca. 10 pz = 200 g | **€ 10,99** |



Alterna in un bicchiere strati di crema al mascarpone, una coulis di lamponi (o frutti di bosco freschi) e una granella fatta con biscotti di pasta frolla salata o tipo digestive.



### 7065 Selection Dolci Ovetto

Raffinata e golosa selezione di ovetto confettati nei 5 gusti fondente, latte, bianco, nocciola e pistacchio, avvolti da cioccolato fondente o cioccolato al latte e ripieni di raffinate creme assortite. Singolarmente incartati e in una bellissima confezione, fantastici anche da regalare. **Prodotto non surgelato.** Prezzo al Kg € 44,39.

| 23-25 pz = 180 g | **€ 7,99** |



### 7273 Ovetto Cremino

Un assortimento di ovetto tutti diversi, non solo nel cioccolato ma anche nei golosi ripieni che li caratterizzano. Cioccolato al latte e alle nocciole, cioccolato, cioccolato bianco al pistacchio, cioccolato al latte al gusto tiramisù. Quattro gusti dall'incredibile ed avvolgente cremosità, anche da regalare. Senza Glutine. **Prodotto non surgelato.** Prezzo al Kg € 44,95.

| 20 pz = 200 g | **€ 8,99** |

**L'ANTICA  
magnolia**



**bofrost\***

**7408 Franciacorta  
DOCG Brut**

Giallo paglierino, spuma generosa e perlage finissimo. All'olfatto, sentori floreali, al palato una freschezza equilibrata da note di vaniglia. L'abbinamento perfetto per i piatti di pesce del nostro menu.

**Temperatura di servizio:**  
10°C

**Gradazione alcolica:**  
12,5% vol

**Vitigno:** 90% Chardonnay  
e 10% Pinot Nero

**Abbinamenti:** ideale come aperitivo, accompagna benissimo tartine a base di pesce crudo.

Prezzo al litro € 39,99.

| 750 ml | **€ 29,99** |

Mignon di pura dolcezza:  
un viaggio tra i sapori  
della tradizione  
e della golosità.

**17842 Mini Mix Pasticciotti**

Dalla migliore tradizione pasticceria, il pasticcetto in un delizioso mini formato! Scopri questi scrigni di pasta frolla e i loro tre diversi ripieni: alla crema al limone, alla crema di cacao e al pistacchio.

Prezzo al Kg € 45,27.

  | 6 pz = 150 g | **€ 6,79** |

**Novità**



**A grande  
richiesta**





# Il sapore della libertà in tante ricette pronte per un pic-nic.



## 7429 Provolone Valpadana DOP *le più Fette*

Provolone DOP dalla consistenza compatta e dal gusto unico e inimitabile, con la praticità di fette già pronte, perfette come cuore di sfiziosi involtini o per rendere ancora più golosi i tuoi primi piatti. Prezzo al Kg € 34,45.

| 110 g | € 3,79 |



## 7136 Mortadella *le più Fette*

L'utilizzo di carni italiane altamente selezionate, l'aromatizzazione con l'originale ricetta a base di 21 erbe aromatiche naturali e la lunga cottura le donano il caratteristico sapore e profumo. L'aggiunta dei pistacchi e delle mandorle completa l'eccellenza. **Senza glutine, senza derivati del latte e senza polifosfati aggiunti.** Prezzo al Kg € 36,90.

| 100 g | € 3,69 |



## 5881 Le Francesine

La comodità del pane appena sfornato ogni giorno della settimana e la praticità di un mini formato.

Pronte in circa 10 minuti in forno.  
Prodotte in Italia.  
Prezzo al Kg € 7,68.



| 13-16 pz = 650 g | € 4,99 |

*Una giornata all'aria aperta, una coperta sul prato e un cesto ricolmo di torte salate, tramezzini, uova sode e tutto ciò che può rendere il tuo pic-nic indimenticabile.*

## 8299 Pizza Focaccia Prosciutto e Formaggio

Sottile e fragrante focaccia, farcita con dolce prosciutto cotto e filanti formaggi. Perfetta per un pranzo veloce o come gustoso spuntino. Prezzo al Kg € 21,03.



| 380 g | € 7,99 |





# bofrost\*

  
**L'ANTICA<sup>®</sup>  
magnolia**



## 7417 Crema Bacio

Un liquore unico nasce dall'armoniosa unione tra il miglior cioccolato fondente, il latte del Friuli e nocciole tostate. Il risultato è una crema vellutata, perfetta per concludere la cena o per accompagnare dolci e prodotti da forno.

Gradazione alcolica: 17% vol  
Prezzo al litro € 28,56.

| 700 ml | **€ 19,99** |

**A grande  
richiesta**



**A grande  
richiesta**

## 7189 Colomba Antica Ricetta

Soffice e profumata colomba artigianale a lievitazione naturale, arricchita nell'impasto da scorza d'arancia candita e ricoperta dalla tipica glassa con zucchero e mandorle. All'interno di un'originale confezione. **Prodotto non surgelato.**  
Prezzo al Kg € 31,99.

| 750 g | **€ 23,99** |

## Il segreto per un dopocena vellutato.

Una fetta di colomba,  
un dolce brindisi  
e la gioia di stare insieme.

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti, incluse le informazioni obbligatorie presenti sulle confezioni, ti invitiamo a consultare il nostro sito [www.bofrost.it](http://www.bofrost.it). Le nostre assistenti del servizio clienti saranno comunque sempre disponibili per ogni informazione chiamando l'803030 dalle 8.30 alle 19.30 dal lunedì al venerdì e il sabato dalle 8.30 alle 12.30.