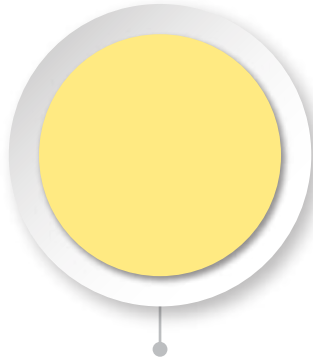


LAVORIAMO PER OFFRIRVI IL MEGLIO

M

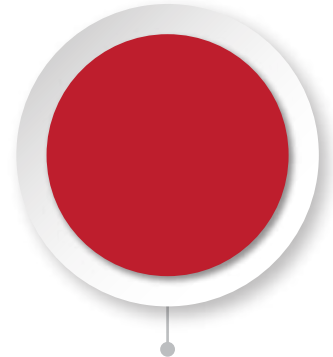
Y

B



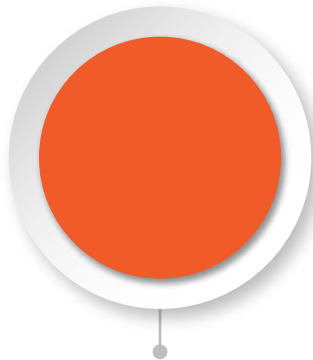
QUALITA'

Siamo quotidianamente alla ricerca di nuovi obiettivi per migliorare sempre i nostri standard qualitativi applicati ai prodotti che offriamo.



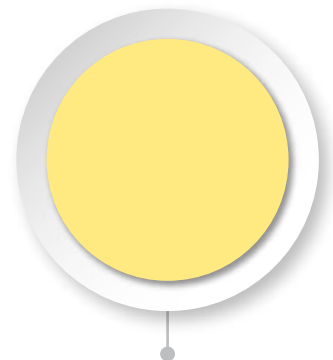
SERVIZIO

È per noi un impegno costante ridurre i tempi di evasione e consegna dei vostri ordini in ogni regione d'Italia. Per questo cerchiamo di migliorare sempre la nostra organizzazione.



PERSONALIZZAZIONI

Abbiamo organizzato e potenziato i nostri reparti stampa con macchinari ultra tecnologici per offrire ai nostri clienti sicurezza e soddisfazione:
best quality and service.



DISPONIBILITA'

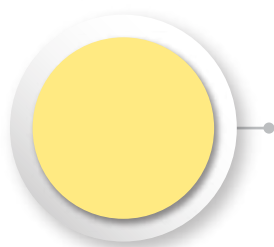
I nostri magazzini sono sempre forniti di tutta la gamma di prodotti per assicurare la disponibilità tutto l'anno.

USUFRUISCI DEL NOSTRO SERVIZIO STAMPA

M

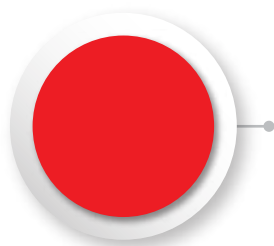
Y

B



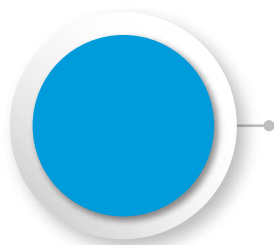
SERIGRAFIA

La serigrafia è una tecnica di stampa che viene fatta mediante un telaio su cui è montato un tessuto fotosensibile che viene inciso mediante dei raggi ultravioletti. Dopo che le parti non incise vengono eliminate con un apposito lavaggio, si passa ad inchiostrire il telaio che verrà pressato sull'oggetto da stampare mediante l'uso di una spatola chiamata "Racla serigrafica". Con questa tecnica di stampa si possono realizzare anche delle stampe a più colori. La serigrafia viene applicata maggiormente su tessuti e derivati ma anche poliestere ed altri materiali. Non è possibile realizzare delle sfumature, pertanto i file non devono essere necessariamente dei file in curve e privi di retinature sfumate.



STAMPA TRANSFER

La Stampa Transfer viene fatta imprimendo su una speciale carta la grafica scelta ed applicata successivamente al supporto da stampare mediante l'utilizzo di una pressa a caldo. Si usa maggiormente per stampare sui tessuti e quando si presenta una stampa pluricolore o con dettagli minimi che altre tipologie di stampa, come la serigrafia, non metterebbero in evidenza. Oltre ai tessuti la stampa transfer trova impiego su altre tipologie di materiali.



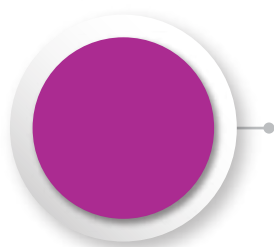
RICAMO

Il ricamo, come la stessa parola dice, è una tecnica di personalizzazione in cui la grafica viene cucita direttamente sul supporto. Il ricamo può avere un massimo di 15 colori differenti. E' una lavorazione più costosa rispetto alle tecniche già indicate in quanto il tempo di lavorazione è maggiore. Il prezzo finale varia a seconda del numero di punti presenti nella grafica da cucire. Viene maggiormente usato sui tessuti.

M

Y

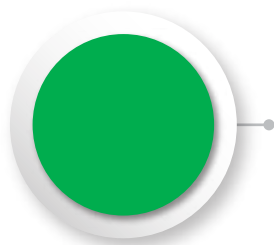
B



STAMPA UV DIGITALE

La Stampa UV digitale è una delle ultime novità tecnologiche nel mondo della stampa. Grazie a sofisticati ugelli spruzzatori, l'inchiostro viene essiccato immediatamente da una lampada UV.

Questo metodo di stampa può essere applicato su qualsiasi supporto con una resa qualitativa ed una resistenza all'usura ottime.



STAMPA GRANDE FORMATO

Per completare la gamma di stampa offerta ai nostri clienti, siamo attrezzati di plotter di stampa con utilizzo di inchiostri ecosolventi che garantiscono un eccellente prodotto.

Nel panorama commerciale attuale, dove la visibilità diventa di primaria importanza, grazie a questa tecnologia possiamo offrirvi tutto ciò che i nostri clienti desiderano realizzare.

Gli inchiostri da noi utilizzati sono certificati GREENGUARD GOLD e OEKO-TEX



SOMMARIO

1



CALENDARI
pag. 5

2



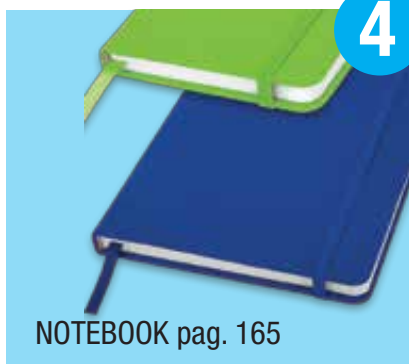
AGENDE
pag. 93

3



PENNE E SCRITTURA
pag. 121

4



NOTEBOOK pag. 165

5



OGGETTISTICA
pag. 169

6



SHOPPERS & BAGS pag. 197

7



ABBIGLIAMENTO pag. 207

MOVE YOUR BUSINESS

1



CALENDARI



Gennaio **21**

Gennaio		Febbraio	
1 mar	1 ven	17 dom	1 lun
2 mar	2 sab	18 lun	2 mar
3 gio	3 dom	19 mar	3 mar
4 ven	4 lun	20 mer	4 gio
5 sab	5 mar	21 gio	5 ven
6 dom	6 mer	22 ven	6 sab
7 lun	7 gio	23 sab	7 dom
8 mar	8 ven	24 dom	8 lun
9 mar	9 sab	25 lun	9 mar
10 gio	10 dom	26 mar	10 mar
11 ven	11 lun	27 mer	11 gio
12 sab	12 mar	28 gio	12 ven
13 dom	13 mer	29 ven	13 sab
14 lun	14 gio	30 sab	14 dom
15 mar	15 ven	31 dom	15 lun
16 mer	16 sab		16 mar
17 gio			17 mar
18 ven			18 gio
19 sab			19 ven
20 dom			20 sab
21 lun			21 dom
22 mar			22 lun
23 mar			23 mar
24 gio			24 mar
25 ven			25 gio
26 sab			26 ven
27 dom			27 sab
28 lun			28 dom
29 mar			
30 mar			
31 gio			

GASTRONOMIA

cod. IL 3111



format pagina retro

Cucina Italiana

Tagliatelle ai funghi e speck

Vini d'Italia
TEROLDEGO ROTALIANO (DOC)

Il Teroldego Rotaliano è un vino rosso, denominato di "Cru" (Cru Rotale) nel 2010, per l'essere prodotto per un Teroldego "Cru" di "Teroldego Rotaliano" e per l'essere stato prodotto nel 2010. È un vino rosso, denominato di "Cru" (Cru Rotale) nel 2010, per l'essere prodotto per un Teroldego "Cru" di "Teroldego Rotaliano" e per l'essere stato prodotto nel 2010.



Gennaio

21

VIGILANTE		17 dom		FEBBRAIO	
1 mar	2 ven	17 feb	18 lun	1 feb	1 lun
2 mar	3 sab	18 feb	19 mar	2 mar	2 mar
3 gio	4 lun	19 feb	20 mer	3 mar	3 mar
4 ven	5 mar	20 feb	21 gio	4 gio	4 gio
5 sab	6 mer	21 feb	22 ven	5 ven	5 ven
6 dom	7 gio	22 feb	23 sab	6 sab	6 sab
7 lun	8 ven	23 feb	24 dom	7 dom	7 dom
8 mar	9 sab	24 feb	25 lun	8 lun	8 lun
9 mar	10 dom	25 feb	26 mar	9 mar	9 mar
10 gio	11 lun	26 feb	27 mer	10 mar	10 mar
11 ven	12 mar	27 feb	28 gio	11 mar	11 mar
12 sab	13 mer	28 feb	29 ven	12 mar	12 mar
13 dom	14 gio	29 feb	30 sab	13 mar	13 mar
14 lun	15 ven	30 feb	31 dom	14 mar	14 mar
15 mar	16 sab			15 mar	15 mar
16 mar				16 mar	16 mar
17 gio				17 mar	17 mar
18 ven				18 mar	18 mar
19 sab				19 mar	19 mar
20 dom				20 mar	20 mar
21 lun				21 mar	21 mar
22 mar				22 mar	22 mar
23 mar				23 mar	23 mar
24 gio				24 mar	24 mar
25 ven				25 mar	25 mar
26 sab				26 mar	26 mar
27 dom				27 mar	27 mar
28 lun				28 mar	28 mar
29 mar				29 mar	29 mar
30 mar				30 mar	30 mar
31 gio				31 mar	31 mar

CARNE

cod. IL 3110



format pagina retro

La Cucina Regionale

Yacastrost di Manzo con verdure

Vini d'Italia

CHANTI CLASSICO

Un'azienda di famiglia in un'area rurale di collina, coltivando vitigni di alta qualità, produce vini di alta qualità. I vini sono prodotti in cantine moderne e sono disponibili in bottiglie da 750 ml e da 1,5 litri. I vini sono disponibili in diverse varietà e sono ideali per accompagnare i piatti della cucina regionale.

Il Chanti Classico è un vino rosso di alta qualità, prodotto in cantine moderne e è disponibile in bottiglie da 750 ml e da 1,5 litri. Il vino è ideale per accompagnare i piatti della cucina regionale.

Gennaio 21

DECEMBRE									FEBBRAIO
1 mar	1 ven	1-224	Santa Maria di Dio	17 dom	17-240	S. Agostino		1 lun	
2 mar	2 sab	2-200		18 lun	18-241	S. Antonio	18-2	2 mar	
3 gio	3 dom	3-220	S. Basilio e Gregorio	18 mar	18-240	S. Maria		3 mar	
4 ven	4 lun	4-221	S. Gerardo	20 mer	20-240	S. Stefano		4 gio	
5 sab	5 mar	5-221	S. Eustachio	21 gio	21-240	S. Silvestro e Telesforo		5 ven	
6 dom	6 mer	6-220	S. Felice e Ada	22 ven	22-240	S. Agostino		6 sab	
7 lun	7 gio	7-200	S. Andrea	23 sab	23-240	S. Vito		7 dom	
8 mar	8 ven	8-200	S. Antonio di Padova	24 dom	24-240	S. Francesco di Sales		8 lun	
9 mar	9 sab	9-200	S. Antonio	25 lun	25-240	S. Francesco di Sales	18-4	9 mar	
10 gio	10 dom	10-200	S. Antonio	26 mar	26-240	S. Giuseppe		10 mar	
11 ven	11 lun	11-200	S. Antonio	27 mer	27-240	S. Giuseppe		11 gio	
12 sab	12 mar	12-200	S. Antonio	28 gio	28-240	S. Giuseppe		12 ven	
13 dom	13 mer	13-200	S. Antonio	28 ven	28-240	S. Giuseppe		13 sab	
14 lun	14 gio	14-200	S. Antonio	30 sab	30-240	S. Giuseppe		14 dom	
15 mar	15 ven	15-200	S. Antonio	31 dom	31-240	S. Giuseppe		15 lun	
16 mar	16 sab	16-200	S. Antonio					16 mar	
17 gio	17 dom	17-200	S. Antonio					17 mar	
18 ven	18 lun	18-200	S. Antonio					18 mar	
19 sab	19 mar	19-200	S. Antonio					19 mar	
20 dom	20 gio	20-200	S. Antonio					20 mar	
21 lun	21 ven	21-200	S. Antonio					21 mar	
22 mar	22 sab	22-200	S. Antonio					22 mar	
23 mar	23 dom	23-200	S. Antonio					23 mar	
24 gio	24 lun	24-200	S. Antonio					24 mar	
25 ven	25 mar	25-200	S. Antonio					25 mar	
26 ven	26 gio	26-200	S. Antonio					26 mar	
27 dom	27 ven	27-200	S. Antonio					27 mar	
28 lun	28 sab	28-200	S. Antonio					28 mar	
29 mar	29 dom	29-200	S. Antonio					29 mar	
30 mar	30 lun	30-200	S. Antonio					30 mar	
31 gio	31 mar	31-200	S. Antonio					31 mar	

PESCE

cod. IL 3113



format pagina retro

Il Mare in Tavola

Orata al forno con patate

Ingredienti:
 Orata 1 kg
 Patate 500 g
 Aglio 1 spicchio
 Tomate 2 spicchi
 Rosmarino 2 rametti
 Sale q.b.
 Olio extravergine di oliva q.b.

Preparazione:
 Pulire la orata, lavare con acqua corrente e asciugare con carta assorbente. Pulire le patate, lavare con acqua corrente e tagliare a cubetti. In una pentola scaldare l'olio, aggiungere l'aglio, il rosmarino e le patate. Cuocere a fuoco medio per 15 minuti. In una padella scaldare l'olio, aggiungere la orata e cuocere per 10 minuti. Servire con le patate e il sugo.

Vini d'Italia

GRAVINA DOC (Puglia)

Il territorio di Gravina DOC è situato nel cuore della Puglia, in una zona di grande tradizione vinicola. Il clima è caldo e soleggiato, con estati lunghe e secche e inverni miti. Le viti sono coltivate in vigna a filare, con uccelle di uva di grande qualità. La vinificazione è tradizionale, con l'uso di lieviti naturali e bottiglie in vetro scuro. Il vino è di colore rosso rubino, con aromi di frutta matura e spezie. È adatto per carni rosse e formaggi stagionati.



DOLCI

cod. IL 3115



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

format pagina retro

Dolci Casa

Charlotte con ricotta e fragole

INGREDIENTI:

- 500 g di farina
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro
- 100 g di latte
- 100 g di ricotta
- 100 g di marmellata
- 100 g di frutta
- 100 g di cioccolato
- 100 g di panna
- 100 g di cacao

Preparazione del Tiramisù

1. Scaldare acqua e zucchero a 50°C (senza bollire), aggiungere i tuorli.
2. Aggiungere la farina setacciata, mescolare e cuocere fino a quando la pasta si addensava. Aggiungere il latte e il cacao, cuocere a temperatura di 80°C per 5 minuti. Aggiungere la marmellata e la frutta.
3. Mescolare la ricotta con il burro e il cioccolato, aggiungere la panna e la frutta.
4. Preparare una glassa di cioccolato e frutta, aggiungere la panna e la frutta.
5. Mettere il tiramisù in frigorifero per 24 ore.



Gennaio 2021

GIUGNO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	

PIZZA

cod. IL 3114



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12

format pagina retro

Pizza all'Italiana

Pizza del Marchese

La Storia della Pizza

La Pizza di San Pietro, in provincia di Salerno, è famosa da anni e molto nel mondo. Storie...

INGREDIENTI

Prodotto di...	olio...
Mozzarella...	Sale...
Altre...	Erbe...
Salsiccia...	

i vari tipi di impaste

Il tipo di impasto è quello che determina il tipo di pizza che si può fare. Esistono...

Gennaio 2021

GIUGNO 2020	1 ven	2 sab	3 dom	4 lun	5 mar	6 mer	7 gio	8 ven	9 sab	10 dom	11 lun	12 mar	13 mer	14 gio	15 ven	16 sab	17 dom	18 lun	19 mar	20 mer	21 gio	22 ven	23 sab	24 dom	25 lun	26 mar	27 mer	28 gio	29 ven	30 sab	31 dom	FEBBRAIO 2021																													
	1-284	2-283	3-282	4-281	5-280	6-279	7-278	8-277	9-276	10-275	11-274	12-273	13-272	14-271	15-270	16-269	17-268	18-267	19-266	20-265	21-264	22-263	23-262	24-261	25-260	26-259	27-258	28-257	29-256	30-255	1-254	2-253	3-252	4-251	5-250	6-249	7-248	8-247	9-246	10-245	11-244	12-243	13-242	14-241	15-240	16-239	17-238	18-237	19-236	20-235	21-234	22-233	23-232	24-231	25-230	26-229	27-228	28-227	29-226	30-225	31-224

PANE

cod. IL 3112