

# CATÁLOGO

PRI MATTOS



2024





**Cesto duo cinza e palha GG**

**Tecidos / Amarrações**

**Tag de folhas**

**Jogo de dardos magnéticos**

**Vela Beeliving - feitas com pura cera de abelha**

**Vinho tinto Giordano BAROLO**

Potente e estruturada, a versão Giordano apresenta taninos intensos e aromas complexos de cerejas, flores, cogumelos e trufas

**Espumante Moët Chandon**

**Queijo Mimo da Serra - Christophe e Zeide**

Massa mole, casca natural e textura macia - suave quando jovem e, com o tempo, traz um sabor delicado de floresta inesquecível!

**Queijo artesanal da Canastra**

Textura cremosa e aroma marcante, que proporciona a ele um sabor único, considerado forte, denso e encorpado.

**Rilletes pur canard - Contesse du Barry**

Especialidade típica francesa de peito de pão apreciada pela textura e maciez surpreendente.

**Pesto dedicato alla Sicilia - Pistache com parmesão**

Preparado com manjericão, azeite extra virgem, alho, queijo parmesão e castanha de caju, perfeito com diversas combinações.

### **Pão de levain com Brie e damascos**

Pão de fermentação natural, com pedaços de Queijo Brie e damascos.

### **Bombons recheados premium com pistache - 400g**

Deliciosos bombons para quem aprecia chocolates refinados e com muita qualidade.

### **Azeitona Arauco Premium**

Um dos tipos mais tradicionais e adorados, são azeitonas macias e suculentas

### **Aceto balsâmico di Modena IGP - Don Giovanni 500 ML**

Vinagre Balsâmico com notas agrídoces e sabor inconfundível, fruto de mais de um século de tradição e cultura Modenesa.

### **Salsa Malbec**

Elaborado com vinho Malbec de Mendoza, reduzido lentamente até a evaporação do álcool. Aromatizado com ervas finas e adoçado com suco de uva.

### **Geleia de figo com nozes**

Uma das combinações mais apetitosas: a doçura do figo perfeitamente conjugada com a textura crocante da noz.

### **Mix de castanhas crocantes**

Um ótimo snack

### **Polvo ao vinagrete - Vecchia Emília**

Pedaços de polvo conservados em azeite extravirgem de oliva, com Salsa Campera.

### **Antepasto de tomate seco com Grana Padano**

Oferece uma explosão de sabores intensos e texturas irresistíveis.

### **Azeite Italiano Zavitar com trufas negras - Garrafa de palha 250mL**

Tem um sabor delicado e ao mesmo tempo intenso, conferindo aroma e sabor distintos aos pratos.

### **Biscoitos de gengibre com amêndoas**

Deliciosos biscoitos de gengibre com amêndoas, perfeitos para um momento de sabor autêntico e crocância irresistível.

### **Contuccini - Biscoito italiano**

pequenos biscoitos italianos macios e deliciosamente amanteigados, perfeitos para acompanhar um café ou chá.

### **Antepasto de abobrinhas - Sra. das Especiarias**

Fatias finas de abobrinha confitadas no azeite.

### **Mel Mandala Gran Cru**

Traz meles monoflorais intensos. Ele é produzido a partir de néctar de plantas nativas, ou seja, que sempre existiram no continente sul-americano, neste caso o Cipó-Uva — que dá ao mel uma coloração âmbar clara e sabor suave.

### **Chocotone artesanal de fermentação natural - 500g**

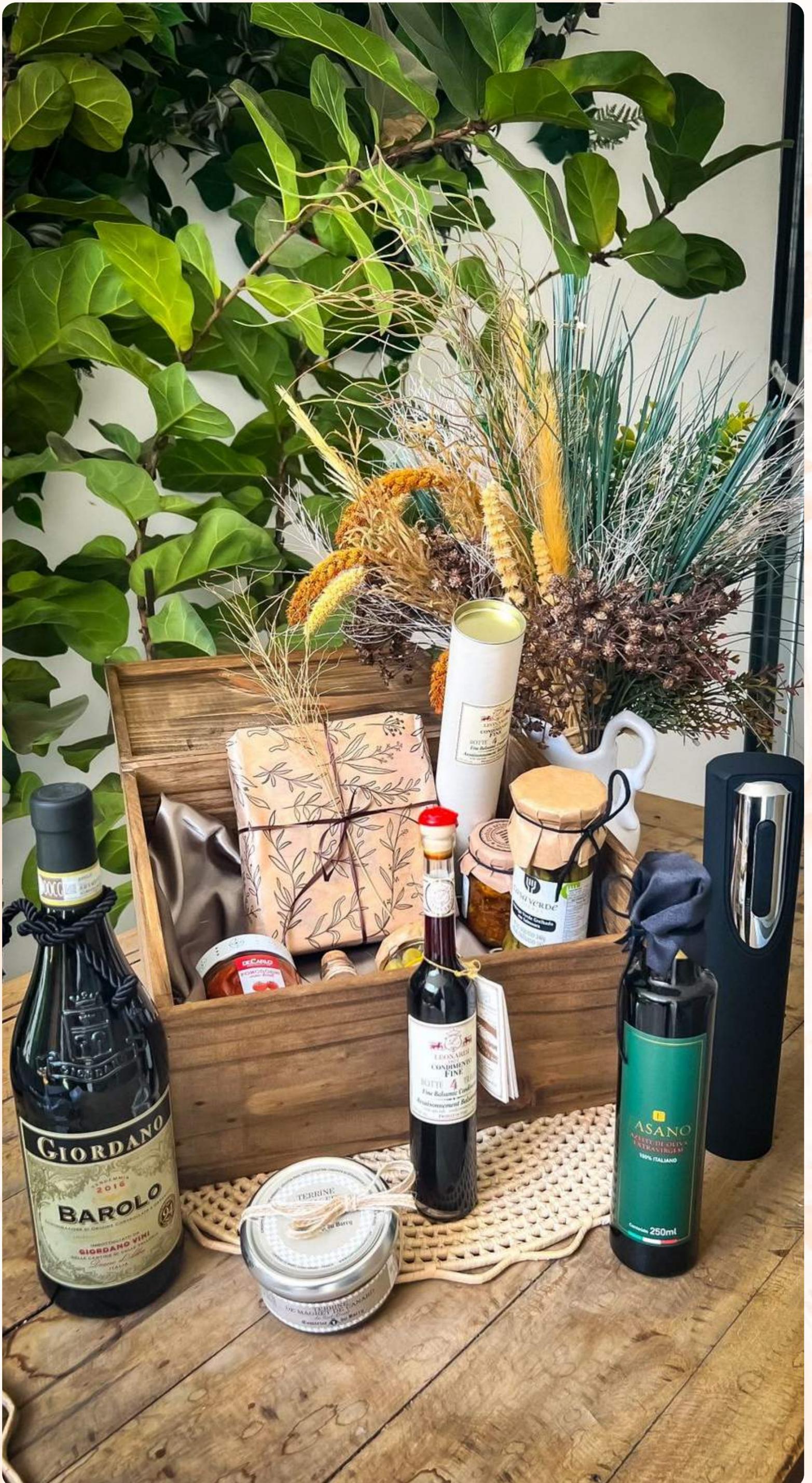
O clássico doce de Natal

**R\$3.325,00 + frete**

GRANDE ESTILO

# SOFISTICAÇÃO







**Caixa de madeira pinus feita à mão envernizada com tampa GG**

**Tags / Tecidos / Amarrações**

**Laço de camurça preto**

**Abridor de vinho elétrico**

**Vinho tinto Giordano BAROLO**

Potente e estruturada, a versão Giordano apresenta taninos intensos e aromas complexos de cerejas, flores, cogumelos e trufas

**Aceto balsâmico Di Modena Don Giovanni - Série especial, feito à mão**

Notas agridoces e o seu sabor inconfundível, fruto de mais de um século de tradição e cultura modenese.

**Azeite Italiano Fasano**

De cor dourada, sabor notável e aroma frutado, é um azeite que dá um toque todo especial na finalização de saladas, massas, risotos e pescados.

**Aspargos verdes grelhados em conserva**

Aspargos Verdes em conserva não possuem conservantes, e são ideais para servir como acompanhamento de diversos pratos.

**Geleia premium de pera com vinho**

Unindo o sabor suculento da pera ao toque especial de um vinho encorpado.

## **Terrine de Magret de Canard - Comtesse du Barry**

Terrine de peito de pato, pode ser servido fresco em grandes fatias de pão torrado com uma salada.

## **Vidro com flor de sal**

## **Mostarda Dijon francesa trufada**

A perfeita adição de aroma de trufa branca à Mostarda Dijon Beaufor traz uma combinação delicada e equilibrada.

## **Azeitonas verdes recheadas com salmão**

A intensidade do sabor defumado do salmão se encontra com a textura macia e o toque salgado das azeitonas, proporcionando uma explosão de sabores.

## **Bombons recheados premium com pistache - 400g**

Deliciosos bombons para quem aprecia chocolates refinados e com muita qualidade.

## **Pomodorini Confit - De Carlo**

Um produto versátil e saboroso na cozinha, ideal para a sua criatividade.

## **Grissini de lemon pepper**

Crocante e saboroso para acompanhar a tábua de frios.

**R\$2575,00 + frete**

# INSPIRAÇÃO







## **Cesto vazado papiro**

### **Tecidos / Amarrações**

## **Vinho italiano Brunello di Montalcino - Palazzi 2017**

Apresenta coloração rubi intensa com reflexos granada, revelando, no nariz, aromas de frutas vermelhas e negras maduras, notas de especiarias, nuances terrosas, além de toques de baunilha.

## **Azeite Italiano Zavitar com trufas negras**

Tem um sabor delicado e ao mesmo tempo intenso, conferindo aroma e sabor distintos aos pratos.

## **Caixa com mix copinhos de chocolate belga recheados com nutella e farofa crocante e puxa de pistache**

## **Polvo ao vinagrete - Vecchia Emília**

Pedaços de polvo conservados em azeite extravirgem de oliva, com Salsa Campera.

## **Queijo Coração da Serra - Christophe e Zeide**

Textura macia e cremosa com casca aveludada , tipo Roblochon francês - sabor suave e chega a ficar completamente derretido por dentro com o tempo.

## **Fatias finas de Jamón Espanhol**

Uma deliciosa iguaria curada, de sabor intenso e textura delicada que derrete na boca, garantindo uma experiência gastronômica irresistível.

## **Antepasto de abobrinhas - Sra. das Especiarias**

Fatias finas de abobrinha confitadas no azeite.

### **Pão de levain com Brie e damascos**

Pão de fermentação natural, com pedaços de Queijo Brie e damascos.

### **Contuccini - Biscoito italiano**

Pequenos biscoitos italianos macios e deliciosamente amanteigados, perfeitos para acompanhar um café ou chá.

### **Geleia portuguesa de figo com nozes**

Uma das combinações mais apetitosas: a doçura do figo perfeitamente conjugada com a textura crocante da noz.

### **Tonno Alla Siciliana**

Tenros nacos de atum fresco confitados em azeite extravirgem de oliva, ervas e limão siciliano.

Delicioso e versátil para incrementar uma salada, pizza, sanduíche ou sobre um pão italiano quentinho

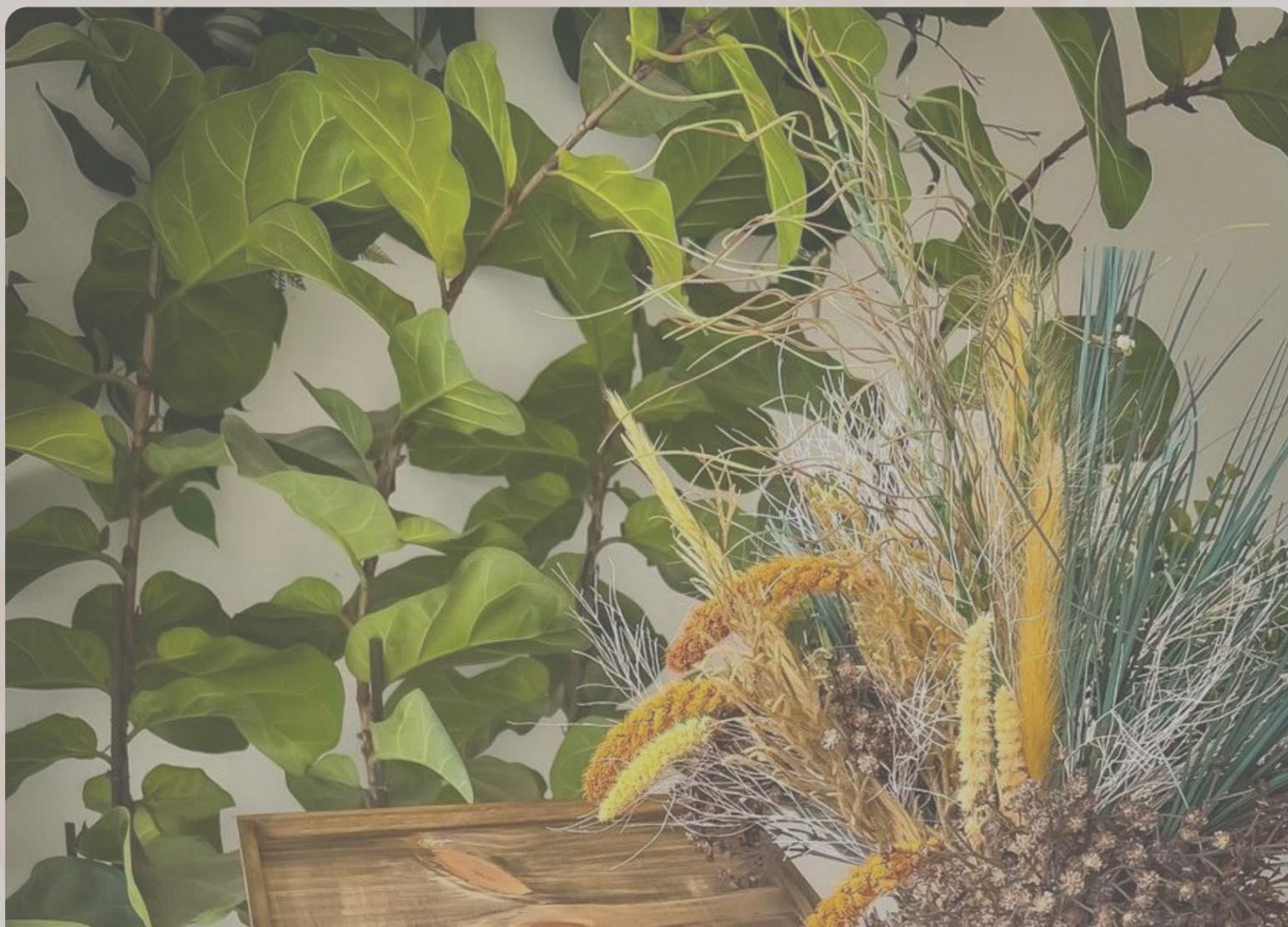
### **Mini chocotone artesanal de fermentação natural**

A sua clássica sobremesa natalina

### **Maço de flores naturais desidratadas**

**R\$2.288,00 + frete**

# FESTEJANDO



## ESGOTADA



**Caixa de madeira pinus feita à mão  
envernizada com tampa GG**

**Tecidos / Amarrações**

**Vinho tinto ANGÉLICA ZAPATA MALBEC – 2018**

Revela, no nariz, aromas de frutas vermelhas e negras maduras, como ameixa e groselha. Em boca, o vinho é concentrado e elegante, contando com taninos refinados e um final longo e persistente.

**Azeite artesanal Origens Pampa em garrafa de porcelana**

É excelente para a composição de diferentes pratos da gastronomia, desde salgados como

**ESGOTADA**

**Aceto balsâmico di Modena IGP - Don Giovanni**

Vinagre Balsâmico com notas agridoces e sabor inconfundível, fruto de mais de um século de tradição e cultura Modenesa.

**Mix de castanhas crocantes**

Um ótimo snack

**Polvo ao vinagrete - Vecchia Emília**

Pedaços de polvo conservados em azeite extravirgem de oliva, com Salsa Campera.

**Geleia premium de alho negro com tomilho – La Conserveria**

O sabor do Alho Negro lembra uma calda de açúcar, com notas de vinagre balsâmico ou tamarindo. A combinação perfeita com tomilho, torna essa geleia perfeita e única.

**FESTEJANDO**



### **Queijo artesanal da Canastra**

Textura cremosa e aroma marcante, que proporciona a ele um sabor único, considerado forte, denso e encorpado.

### **Grissinis de tomate seco**

Crocância irresistível e um aroma único a cada mordida.

### **Crostino Toscano - Antepasto Vecchia Emília**

O antepasto mais clássico da Toscana, é um patê cremoso feito com fígado de frango, aliche e alcaparras.

**ESGOTADA**

características de cada rio próximo de onde é feita a colheita.

### **Vela Beeliving - feitas com pura cera de abelha**

### **Doce de leite com raspas de limão Fazenda São Pedro - Delicioso!**

Produzido com ingredientes cuidadosamente selecionados, seguindo um processo artesanal e meticuloso, que garante um sabor único e incomparável.

**R\$1810,00 + frete**

FESTEJANDO

# BOURBON





**Cesto Aramado preto**

**Tag de porcelana de estrela**

**Tecido**

**Amarrações**

**Whisky escocês GOLD LABEL RESERVE**

**Terrine de Magret de Canard - du Sud Ouest -  
Contesse du Barry - France**

Terrine de peito de pato, pode ser servido fresco em grandes fatias de pão torrado com uma salada. Perfeito acompanhamento de um bom Champagne

**Queijo Mimo da Serra - Christophe e Zeide**

Massa mole, casca natural e textura macia - suave quando jovem e, com o tempo, traz um sabor delicado de floresta inesquecível!

**Azeite artesanal Origem Pampa - Garrafa de  
Porcelana**

É excelente para a composição de diferentes pratos da gastronomia, como saladas verdes e peixes leves.

**Mix de Nuts crocante com flor de sal**

Ótimo snack crocante e saboroso.

**BOURBON**

### **Azeitona Arauco Premium**

Um dos tipos mais tradicionais e adorados, são azeitonas macias e suculentas

### **Antepasto Vecchia Emília - Salmão ao Natural**

Nacos de Filé de salmão em conserva semi defumado.

### **Crostatas italianas gigantes**

Tradicional da Itália, é uma massa fina e crocante, perfeita para acompanhar antepastos.

### **Pão artesanal de Levain com fermentação natural**

Pão tradicional feito com fermento natural, com uma textura mais rústica, crocante por fora e macio por dentro.

### **Bombons recheados premium com pistache - 400g**

Deliciosos bombons para quem aprecia chocolates refinados e com muita qualidade.

**R\$1255,00 + frete**

# NOVAS CONQUISTAS



**Caixa de madeira Pinus média envernizada -  
laço e amarração de camurça**

**Tecidos / Tags /Amarrações**

**Vinho tinto Luigi Bosca Malbec**

É um vinho tinto argentino, com frutas extraídas de vinhedos com até 70 anos de idade.

**Lombo confitado no azeite - Antepasto  
Vecchia Emília**

Nacos de lombo suíno no azeite de oliva.

**Crostino Toscano - Antepasto Vecchia Emília**

O antepasto mais clássico da Toscana, é um patê cremoso feito com figado de frango, aliche e alcaparras

**Antepasto de tomate seco com Grana Padano**

oferece uma explosão de sabores intensos e texturas irresistíveis

**Mis de nuts crocantes com flor de sal**

Um ótimo snack

**Duo de queijos - 28 e 180 dias de maturação**

Queijos premiados da Fazenda Fortaleza

**Vela Beeliving - feitas com pura cera de abelha**

**Grissinis de manjeriçã**

Crocância irresistível e um aroma único a cada mordida

**Azeite Savitar com trufas negras**

Produzido através da infusão do extrato de trufas no azeite de oliva extra virgem de óptima qualidade.

**R\$865,00 + frete**

# FUTURO BRILHANTE





## **Cesto de bambu triângulo com palha**

### **Tecidos / Tags / Amarrações**

## **Vinho branco Italiano Codici Masserie Fiano Puglia**

Vinho de cor amarelo dourado. Fiano dá origem a um vinho fresco com notas que vão do floral ao suave citrino e pêra.

## **Azeite italiano Savitar com alecrim e sálvia**

Tem um sabor delicado e ao mesmo tempo intenso, conferindo aroma e sabor distintos aos pratos.

## **Compota de Abacaxi com Gengibre**

Leva o delicioso sabor do abacaxi com o frescor do gengibre sendo a opção perfeita para ser servida com um queijo cremoso na sobremesa ou com um iogurte no café da manhã.

## **Pastrami defumado em lenha frutífera**

Textura suculenta e um sabor defumado profundo.

## **Queijo Coração da Serra - Christophe e Zeide**

Textura macia e cremosa com casca aveludada, tipo Roblochon francês - sabor suave e chega a ficar completamente derretido por dentro com o tempo.

## **Vela Beeliving - feitas com pura cera de abelha**

### **Camarão ao alho e óleo**

Realçando o sabor do mar com um toque de tempero

### **Antepasto de berinjelas - Origens Grecchi**

Produzido com berinjela, o antepasto traz a combinação perfeita de ingredientes, temperos, azeite extra virgem e para dar o toque final, uma pimentinha dedo de moça.

### **Pão de Levain**

Pão tradicional feito com fermento natural, com uma textura mais rústica, crocante por fora e macio por dentro.

### **Bombons de chocolate recheados Seashells**

Deliciosos bombons de chocolate belga com recheio de avelã em formatos de conchas.

**R\$798,00 + frete**

# PARA CELEBRAR





## **Cesta de madeira média**

## **Tecidos / Tags / Amarrações**

## **Espumante italiano Col Brioso Gran Cuvée Bianco**

Sabor refrescante, sedoso e concentrado.

## **Crostatas italianas gigantes**

Tradicional da Itália, é uma massa fina e crocante, perfeita para acompanhar antepastos.

## **Lombo confitado no azeite - Antepasto**

### **Vecchia Emília**

Nacos de lombo suíno no azeite de oliva.

## **Doce de leite com raspas de limão Fazenda**

### **São Pedro - Delicioso!**

Produzido com ingredientes cuidadosamente selecionados, seguindo um processo artesanal e meticuloso, que garante um sabor único e incomparável.

## **Alcachofras Marinadas - Casa Verde**

Vai bem com diversas receitas, perfeito para inovar na cozinha.

## **Azeitona Arauco Premium**

Um dos tipos mais tradicionais e adorados, são azeitonas macias e suculentas

**PARA CELEBRAR**

### **Queijo Coração da Serra - Christophe e Zeide**

Textura macia e cremosa com casca aveludada , tipo Roblochon francês - sabor suave e chega a ficar completamente derretido por dentro com o tempo.

### **Crostino Toscano - Antepasto Vecchia Emília**

O antepasto mais clássico da Toscana, é um patê cremoso feito com fígado de frango, aliche e alcaparras.

### **Mix de castanhas**

Um ótimo snack.

### **Biscoito artesanal Amaretto**

O típico biscoito italiano é o acompanhamento perfeito para o cafezinho

**R\$685,00 + frete**

# BEACH TIME





**Bolsa grande de palha feita à mão com alça bordada preta**

**Canga atoalhada - opções de estampa**

**Viseira preta, com parte de trás aberta**

**Espumante Baby Chandon**

Apresenta um toque de tília e flor de videira, apresenta-se fresco, com sua espuma cremosa, sabor intenso e persistente.

**Chocolate da Amazônia com Pistache - Luisa Abram**

O chocolate Luisa Abram é feito a partir de cacau selvagem da floresta amazônica, com características de cada rio próximo de onde é feita a colheita.

***R\$590,00 + frete***

**BEACH TIME**

# ELA É ESPECIAL



**Bolsa de palha quadrada feita à mão com tingimento natural preta - Maravilhosa!**

**Tecidos / Amarrações**

**Tag quadrada**

**Espumante Freixenet Cordon Negro**

Com aromas de frutas cítricas e acidez equilibrada, este Cava é perfeito para acompanhar aperitivos, carnes, massas e risotos.

**Baguete de Levain**

Pão tradicional feito com fermento natural, com uma textura mais rústica, crocante por fora e macio por dentro - 30 horas

**Queijo Brie Serra das Antas**

Delicie-se com a suavidade e cremosidade do queijo brie, de sabor delicado e casca aveludada, que derrete na boca.

**Doce de leite com raspas de limão Fazenda São Pedro - Delicioso!**

Produzido com ingredientes cuidadosamente selecionados, seguindo um processo artesanal e meticuloso, que garante um sabor único e incomparável.

**Vela Beeliving - feitas com pura cera de abelha**

**R\$576,00 + frete**

**ELA É ESPECIAL**

# SORTE E PROTEÇÃO



## **Bolsa de Vime Grande**

## **Tecidos / Tags / Amarrações**

## **Olho grego**

## **Espumante francês Vergy - Blanc du Blanc**

Espumante com encantadores aromas de frutas brancas frescas complementadas às notas de frutas cítricas, com delicado flora e toque mineral.

## **Geleia portuguesa de figo com nozes**

Uma das combinações mais apetitosas: a doçura do figo perfeitamente conjugada com a textura crocante da noz.

## **Pão de Levain**

Pão tradicional feito com fermento natural, com uma textura mais rústica, crocante por fora e macio por dentro - 30 horas

## **Queijo Brie Serra das Antas**

Delicie-se com a suavidade e cremosidade do queijo brie, de sabor delicado e casca aveludada, que derrete na boca.

## **Antepasto de truta com damasco**

Delicioso antepasto de truta defumada, harmonizada com a doçura dos damascos

**R\$566,00 + frete**

**SORTE E PROTEÇÃO**

# MINHA LUZ



**Bolsa retangular média com alça bordada marrom - Forrada por dentro**

**Espumante espanhol Gran Chateau - 750ML**

O resultado é um espumante refrescante, bem equilibrado e que traz sensação de cremosidade.

**Queijo Camembert cremoso**

Queijo de pasta mole, originária da região da Normandia, no Noroeste da França. Tem de casca bem fina, coberta com mofo branco e massa muito cremosa, quanto mais maturado.

**Geleia portuguesa de abóboras com castanha**

O sabor clássico da região da Serra da Estrela combinado com uma das sementes mais apreciadas: a castanha

**Pão de Levain**

Pão tradicional feito com fermento natural, com uma textura mais rústica, crocante por fora e macio por dentro - 30 horas

**R\$538,00 + frete**

# FLORE AMOR





## **Tecidos / Tags / Amarrações**

### **Espumante francês Maison Castel Cuvée Blanche Brut**

Maison Castel é um espumante refrescante, saboroso e perfeito para momentos de descontração.

### **Maço de flores naturais médio**

### **Compota artesanal de morango com mirtilo - by Dani Couto**

Perfeita harmonia dos morangos suculentos e dos mirtilos vibrantes em nossa compota artesanal

### **Queijo Camembert cremoso**

Queijo de pasta mole, originária da região da Normandia, no Noroeste da França. Tem de casca bem fina, coberta com mofo branco e massa muito cremosa, quanto mais maturado.

### **Bombons de chocolate recheados Seashells**

Deliciosos bombons de chocolate belga com recheio de avelã em formatos de conchas

**R\$536,00 + frete**

# ABRINDO OS TRABALHOS





**Caixa de madeira pinus sem tampa**

**Laço de Camurça preto**

**Abridor de vinho robusto preto**

**Vinho tinto Anubis Reserve - Malbec**

Frutado, elegante, com boa acidez, taninos controlados e final persistente é um autêntico exemplar de Malbec argentino.

**Antepasto Vecchia Emília - Salmão ao Natural**

Nacos de Filé de salmão em conserva semi defumado.

**Pão de Levain**

Pão tradicional feito com fermento natural, com uma textura mais rústica, crocante por fora e macio por dentro - 30 horas

**Caixa de madeira com queijo Brie Serra das Antas - 300g**

Queijo de interior macio e sabor forte e adocicado

**Pastrami defumado em lenha frutífera**

Textura suculenta e um sabor defumado profundo

**ABRINDO OS TRABALHOS**

### **Salsa Malbec**

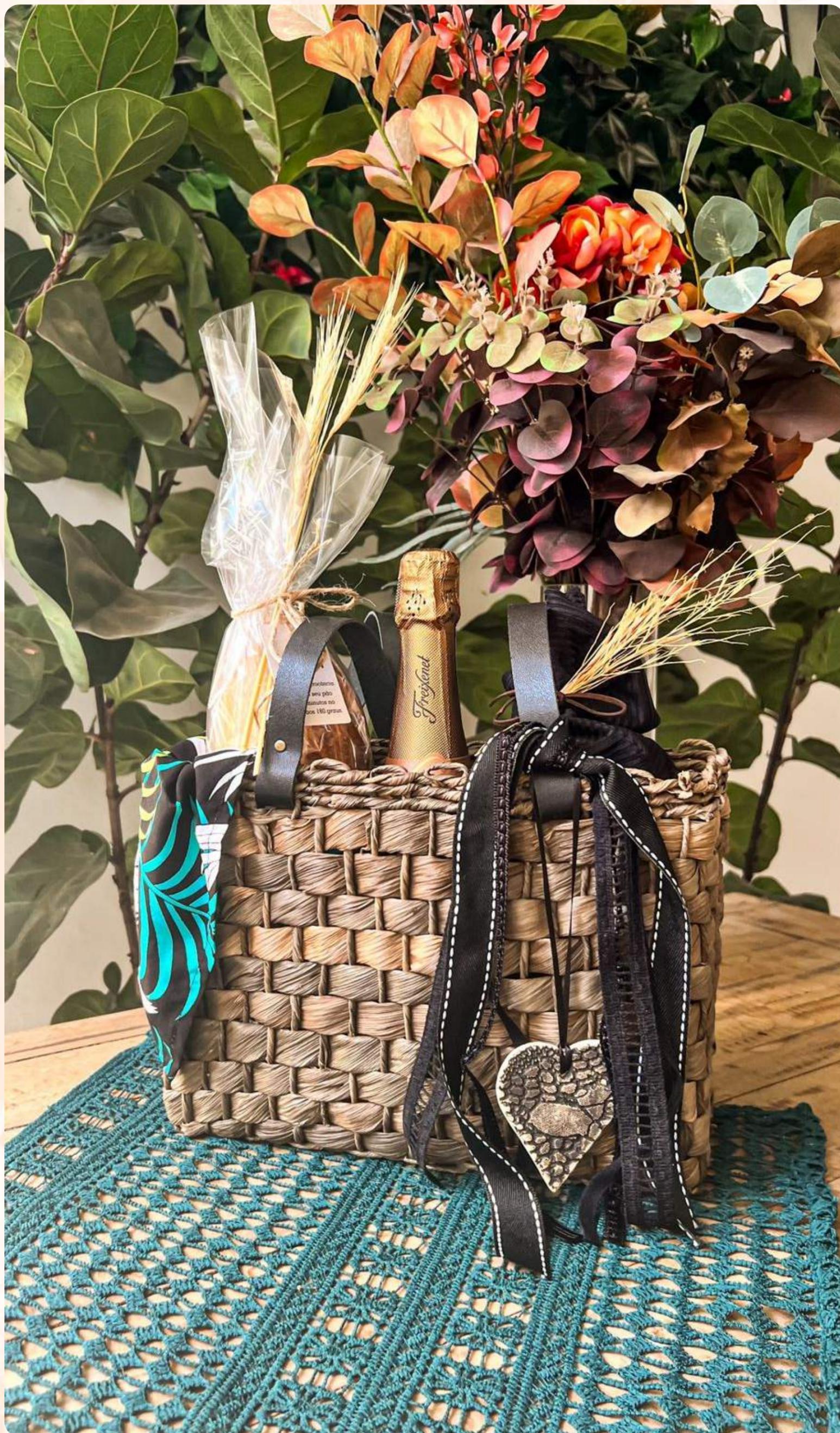
Elaborado com vinho Malbec de Mendoza, reduzido lentamente até a evaporação do álcool. Aromatizado com ervas finas e adoçado com suco de uva.

### **Doce de leite com raspas de limão Fazenda São Pedro - Delicioso!**

Produzido com ingredientes cuidadosamente selecionados, seguindo um processo artesanal e meticuloso, que garante um sabor único e incomparável.

**R\$525,00 + frete**

# NOVAS PAIXÕES



**Bolsa de palha preta feita à mão com alça de couro**

**Tecidos / Tags / Amarrações**

**Espumante Freixenet Demi-Sec**

Refrescante e muito bem equilibrado. Possui sabor levemente adocicado com ligeiros aromas florais

**Tonno alla Siciliana**

Tenros nacos de atum fresco confitados em azeite extravirgem de oliva, ervas e limão siciliano. Delicioso e versátil para incrementar uma salada, pizza, sanduíche ou sobre um pão italiano quentinho

**Pão de Levain**

Pão tradicional feito com fermento natural, com uma textura mais rústica, crocante por fora e macio por dentro - 30 horas

**Compota artesanal de morango com blueberry**

Uma deliciosa mistura de frutas que resulta em um sabor doce e levemente ácido

***R\$510,00 + frete***

COMMEMORE!



## **Cesto de Vime retangular feito à mão**

### **Tecidos / Tags / Amarrações**

## **Espumante italiano Col Brioso Gran Cuvée Bianco**

Sabor refrescante, sedoso e concentrado.

### **Crostatas italianas gigantes**

Tradicional da Itália, é uma massa fina e crocante, perfeita para acompanhar antepastos.

### **Cooler para carregar espumante**

## **Duo de queijos - 28 e 180 dias de maturação**

Queijos premiados da Fazenda Fortaleza.

## **Crostino Toscano - Antepasto Vecchia Emília**

O antepasto mais clássico da Toscana, é um patê cremoso feito com fígado de frango, aliche e alcaparras.

### **Geleia de abóbora com castanhas**

combina a doçura suave da abóbora com a textura crocante e o sabor marcante das castanhas.

**CELEBRE!**

### **Biscoito artesanal Amaretto**

O típico biscoito italiano é o acompanhamento perfeito para o cafezinho.

### **Pasta de truta defumada com limão siciliano**

Pasta cremosa de truta defumada, realçada pela frescura cítrica do limão siciliano, fundindo-se em um sabor exótico e irresistível

**R\$490,00 + frete**

**CELEBRE!**

# CAIXA CERVEJEIRO



**Caixa de madeira pinus trabalhada feita à mão**

**Amarrações com fitas de couro**

**Cerveja Forasteira Ipa (eleita a melhor IPA brasileira de 2021) - 500ml**

**Cerveja artesanal Leuven - 500ml**

**Cerveja artesanal Dama Bier Weiss - 600ml**

**Sardela artesanal Vecchia Emília**

Muito conhecida pela colônia italiana no Brasil, feita com pimentões vermelhos bem maduros, muito aliche e azeite extravirgem de oliva, com um toque de alho e erva-doce.

**Queijo artesanal da Canastra**

Textura cremosa e aroma marcante, que proporciona a ele um sabor único, considerado forte, denso e encorpado.

**Antepasto misto de vegetais com alcaparras**

**Pão de cebola roxa com azeitona**

**Mix de castanhas crocantes**

Um ótimo snack.

***R\$475,00 + frete***

**CAIXA CERVEJEIRO**

# TUDO AZUL!



## **Bolsa oval Maceió**

### **Tags / Tecidos / Amarrações**

#### **Vinho branco italiano Pinot Grigio**

Leve e delicado, com sutil nuance floral seguida por notas de maçãs amarelas e toques herbáceos.

**Compota artesanal de limão siciliano** Perfeita para ser servida como sobremesa após uma refeição, adicionando uma nota refrescante e cítrica ao paladar.

#### **Queijo Brie Serra das Antas**

Delicie-se com a suavidade e cremosidade do queijo brie, de sabor delicado e casca aveludada, que derrete na boca.

#### **Xodó de caju - Luisa Abram**

Castanha de caju caramelizada e coberta com chocolate ao leite 42% cacau. O chocolate Luisa Abram é feito a partir de cacau selvagem da floresta amazônica, com características de cada rio próximo de onde é feita a colheita.

**R\$468,00 + frete**

**TUDO AZUL!**

# COFFEE LOVER





## **Caixa de madeira envernizada**

### **Café em grãos gourmet Constantino**

Café especial, de origem única - Fazenda Ipoméia, com grãos cuidadosamente selecionados em seu máximo ponto de maturação

### **Moedor de café manual**

### **Cafeteira francesa**

### **Azuleijo decorativo**

### **Geleia premium de pera com vinho**

Unindo o sabor suculento da pera ao toque especial de um vinho encorpado.

### **Biscoito artesanal Amaretto**

O típico biscoito italiano é o acompanhamento perfeito para o cafezinho

### **Mel Mandala Gran Cru**

Traz meles monoflorais intensos. Ele é produzido a partir de néctar de plantas nativas, ou seja, que sempre existiram no continente sul-americano, neste caso o Cipó-Uva — que dá ao mel uma coloração âmbar clara e sabor suave.

**R\$465,00 + frete**

# CAIXA SAÚDE





**Caixa preta cartonada**

**Tecidos / Tags / Amarrações**

**Laço de gorgurão com flores desidratadas**

**Vinho tinto Anubis Reserve - Malbec**

Frutado, elegante, com boa acidez, taninos controlados e final persistente é um autêntico exemplar de Malbec argentino.

**Chutney de manga - La Conserveria**

Molho com aroma acentuado das especiarias com uma leve picância. Harmonização perfeita com o queijo.

**Tostatas com azeitona verde**

Tostatas crocantes realçadas pelo sabor intenso e refrescante das azeitonas verdes

**Azeite italiano Savitar com alecrim e sálvia**

Tem um sabor delicado e ao mesmo tempo intenso, conferindo aroma e sabor distintos aos pratos.

**Duo de queijos - 28 e 180 dias de maturação**

Queijos premiados da Fazenda Fortaleza.

**R\$398,00 + frete**

# MANDALINHA



**Cesto quadrado preto**

**Tecidos / Tags / Amarrações**

**Vinho Italiano Duca D'Oro**

Vinho delicioso, exibe corpo médio com taninos maduros e uma acidez média, e aroma marcante de amoras com um toque floral.

**Lombo confitado no azeite - Antepasto**

**Vecchia Emília**

Nacos de lombo suíno no azeite de oliva.

**Queijo Camembert cremoso**

Queijo de pasta mole, originária da região da Normandia, no Noroeste da França. Tem de casca bem fina, coberta com mofo branco e massa muito cremosa, quanto mais maturado.

**Geleia de abóbora com castanhas**

Combina a doçura suave da abóbora com a textura crocante e o sabor marcante das castanhas.

**Pão de Levain**

Pão tradicional feito com fermento natural, com uma textura mais rústica, crocante por fora e macio por dentro - 30 horas

**R\$395,00 + frete**

# CAIXA PROSPERIDADE





**Caixa preta cartonada**

**Tags / Tecido / Amarrações**

**Laço de gorgurão com flores desidratadas**

**Vinho tinto Bons Ventos Reserva**

Extremamente rico com notas predominantes de fruta vermelha madura e algumas notas florais, bem integradas com as notas de especiarias provenientes do estágio em carvalho.

**Pesto Nero - Origens Grechi**

Maravilhosa combinação entre o poderoso sabor da azeitona preta, vinho tinto e azeite extra-virgem

**Tostatas com azeitona verde**

Tostatas crocantes realçadas pelo sabor intenso e refrescante das azeitonas verdes

**Azeite italiano Savitar com alecrim e sálvia**

Tem um sabor delicado e ao mesmo tempo intenso, conferindo aroma e sabor distintos aos pratos.

**Mix de castanhas crocantes**

Um ótimo snack

**R\$388,00 + frete**

**CAIXA PROSPERIDADE**

# CAIXA SUCESSO





**Caixa preta cartonada**

**Tecidos / Tags / Amarrações**

**Laço de gorgurão com flores desidratadas**

**Vinho branco Italiano Codici Masserie Fiano Puglia**

Vinho de cor amarelo dourado. Fiano dá origem a um vinho fresco com notas que vão do floral ao suave citrino e pera

**Antepasto de abobrinha, cramberry e amêndoas - edição especial Origens Grechi**

Finas fatias de abobrinha, cramberry, amêndoas laminadas, além de azeite extra virgem e especiarias! A combinação perfeita e harmonização equilibrada do adocicado do cranberry com todos os ingredientes.

**Azeite Savitar com limão siciliano**

Azeite de oliva extra virgem de ótima qualidade, com um toque refrescante.

**Tostatas com alecrim**

Tostatas crocantes, aromáticas e deliciosamente perfumadas com o frescor do alecrim.

**Mix de castanhas crocantes**

Um ótimo snack

**R\$381,00 + frete**

**CAIXA SUCESSO**

# CAIXA PAZ





**Caixa preta cartonada**

**Tecido / Tags / Amarrações**

**Laço de gorgurão com flores desidratadas**

**Espumante Freixenet**

Delicado, fresco e agradável, é sutil e fácil de beber, mescla notas de maçã verde, frutas cítricas e flores brancas.

**Bombons de chocolate recheados Seashells**

Deliciosos bombons de chocolate belga com recheio de avelã em formatos de conchas

**Confit de tomate artesanal italiano - Origens Grechi**

Tomates orgânicos confitados, artesanais, em azeite extra virgem, alho e ervas

**Mix de castanhas**

Um ótimo snack.

**R\$380,00 + frete**

# DELI NATAL





**Bolsa de palha feita à mão**

**Tecido / Tags / Amarrações**

**Tags de porcelana**

**Espumante baby Freixenet Ice**

Um cava especialmente criado para ser degustado com gelo e utilizado como um “mixer” perfeito para coquetéis

**Queijo Camembert cremoso**

Queijo de pasta mole, originária da região da Normandia, no Noroeste da França. Tem de casca bem fina, coberta com mofo branco e massa muito cremosa, quanto mais maturado.

**Biscoito artesanal Amaretto com amêndoas**

O típico biscoito italiano é o acompanhamento perfeito para o cafezinho

**Geleia premium de morango com baunilha e bourbon - La Conserveria**

**Baguete de Levain - com fermentação natural**

**R\$387,00 + frete**

# MELHORES ESCOLHAS



**Caixa cartonada com alça em couro ecológico marrom**

**Tecido / Tags / Amarrações**

**Vinho tinto Vetisqueiro - Cabernet Sauvignon**

**Antepasto de berinjelas**

Produzido com berinjela, o antepasto traz a combinação perfeita de ingredientes e temperos.

**Patê Crostino Toscano**

O antepasto mais clássico da Toscana, é um patê cremoso feito com fígado de frango, aliche e alcaparras.

**Tostatas com tomate seco**

Tostatas crocantes realçadas pelo sabor intenso do tomate seco.

**Mix de castanhas crocantes**

Um ótimo snack

**R\$298,00 + frete**

MELHORES ESCOLHAS

# MOMENTOS INESQUECÍVEIS



**Caixa cartonada com alça em couro ecológico marrom**

**Tecido / Tags / Amarrações**

**Vinho branco espanhol Albali - Cabernet Sauvignon**

**Pesto Nero - Origens Grechi**

Maravilhosa combinação entre o poderoso sabor da azeitona preta, vinho tinto e azeite extra-virgem

**Tostatas com alecrim**

Tostatas crocantes, aromáticas e deliciosamente perfumadas com o frescor do alecrim.

**Compota artesanal de figo verde com nozes e cachaça**

Para servir como sobremesa, ou como um ótimo acompanhamento para o presunto cru.

**Mix de castanhas crocantes**

Um ótimo snack

**R\$298,00 + frete**

**MOMENTOS INESQUECÍVEIS**

# KIT AMIZADE





## **Saco preto em couro ecológico**

## **Tecido / Tags / Amarrações**

## **Vinho tinto português Casal Relvas**

No nariz, é delicado e sutil, possui aromas que remetem as frutas vermelhas. Em boca, apresenta médio corpo, com boa madeira e ótima acidez e taninos marcantes.

## **Queijo artesanal da Canastra**

Textura cremosa e aroma marcante, que proporciona a ele um sabor único, considerado forte, denso e encorpado.

## **Antepasto de abobrinha, cramberry e amêndoas - edição especial Origens Grechi**

Finas fatias de abobrinha, cramberry, amêndoas laminadas, além de azeite extra virgem e especiarias! A combinação perfeita e harmonização equilibrada do adocicado do cranberry com todos os ingredientes.

## **Tostatas com alecrim**

Tostatas crocantes, aromáticas e deliciosamente perfumadas com o frescor do alecrim.

**R\$250,00 + frete**

# MEU AFETO



## **Cesto de Vime redondo com alça feito à mão**

### **Tecido / Amarrações**

## **Queijo artesanal da Canastra**

Textura cremosa e aroma marcante, que proporciona a ele um sabor único, considerado forte, denso e encorpado.

## **Antepasto Zucchini alla calabrese - Vecchia Emília**

Fatias de abobrinha italiana com linguiça calabresa picante, erva-doce e um toque de tomate. Vai muito bem no pão italiano ou até mesmo em um belo prato de verão com penne ou fusili.

## **Geleia de premium de amora com lavanda**

Geleia de amora com o leve toque perfumado, natural da lavanda. Harmoniza perfeitamente com crepes, tapiocas ou croissants.

## **Pão artesanal de Levain com fermentação natural**

Pão tradicional feito com fermento natural, com uma textura mais rústica, crocante por fora e macio por dentro.

**R\$270,00 + frete**

# LEMBREI DE VOCÊ





**Bolsa de palha feita à mão - perfeita para usar de lado**

**Tecidos / Tags / Amarrações**

**Amarração com flor desidratada**

**Vinho branco Baby 120 - Reserva especial**

Apresenta coloração dourada, brilhante, com aromas de frutas como pêssego e melão.

**Chocolate Premium Nugali**

Desfrute do chocolate mais premiado do país

**R\$198,00 + frete**

LEMBREI DE VOCÊ

## Itens adicionais



**Buquet de flores naturais desidratadas**  
**R\$70,00 + frete**

## Itens adicionais



**Mini bouquet de flores naturais desidratadas**  
**R\$38,00 + frete**

## Itens adicionais



**Olho grego grande 30x10**  
**R\$180,00 + frete**

## Itens adicionais



**Olho grego médio 18x08**

**R\$110,00 + frete**

## **Itens adicionais**

**Pedra em forma de coração  
trabalhada feito a mão em caixa  
cartonada**

**R\$ 95,00**



Nossos produtos são artesanais e escolhidos com muito cuidado, porventura poderá haver indisponibilidade de algum item.

Pedimos de **24h à 48** horas de antecedência no seu pedido (consulte sobre a possibilidade de prazos menores).

Algumas cestas temos atendimento à pronta entrega.

É possível trocar ou substituir itens das cestas (consulte).

Atendemos corporativo;

Todas as nossas entregas são feitas de carro.



**@PRIMATTOS**



**+55 11 93720-2345**