

PER BOTTEGA & CHEESE BAR

Catalogo Premi 2020

Il nostro Catalogo Premi è pensato per essere qualcosa di unico e di completamente diverso da quello a cui sei abituato!

Ecco quello che NON troverai in questo Catalogo:

- I soliti premi in plastica
- Apparecchi tecnologici della penultima generazione
- Set di pentole per far crescere la torre barcollante di antiaderenti

Noi vogliamo portare nella tua casa qualcosa di autentico che viene dalle mani di artigiani ed è fatto con il cuore.

Prenditi del tempo per sfogliare queste pagine e se pensi che raggiungere quei punteggi sia un'impresa impossibile ricorda che ci penseremo noi ad aiutarti con promozioni e offerte durante tutto l'anno!

STIAMO DIVENTANDO SEMPRE PIU' GREEN!

Da sempre lavoriamo con un elemento fantastico che viene dalla natura: *il latte* e da sempre cerchiamo di fare del nostro meglio per preservare l'ambiente e il nostro Pianeta! Come Perenzin Latteria produciamo *formaggi biologici* da più di 20 anni acquistando il latte solamente da piccoli allevamenti del Nord Italia, così da mantenere la filiera più corta possibile. In caseificio recuperiamo il calore di condensa delle acque e stiamo studiando come recuperarlo anche dal siero.

Il nuovo edificio che ospita il PER è stato costruito interamente da aziende del territorio con i più moderni materiali; sfruttiamo l'energia del sole attraverso i nostri pannelli solari; gli imballaggi che usiamo in Bottega sono riciclabili o prodotti da materiale ecologico; in ufficio stampiamo solo su carta riciclata e... per questo ti chiediamo di aiutarci in questa missione consultando questo catalogo in modo digitale!



PER Bottega & Cheese Bar

Nasce dall'idea di una famiglia che ha fatto del formaggio e della cultura enogastronomica d'eccellenza *la sua vita*.

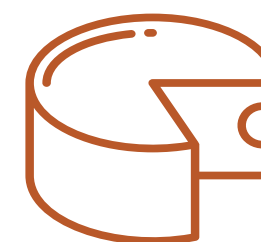
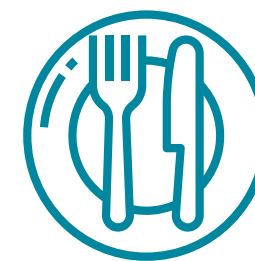
Il lavoro e l'impegno di lunghi anni, curato in ogni dettaglio, hanno reso questo luogo un dinamico open space con Bottega e Cheese Bar.

Nella Bottega è possibile acquistare i *pluripremiati* formaggi della Perenzin Latteria oltre che formaggi selezionati da tutta Europa e prodotti enogastronomici di qualità.

Il Cheese Bar permette di gustare colazioni con caffè biologico e dolci artigianali; pranzi veloci, leggeri e genuini e aperitivi esclusivi, assaporando taglieri di formaggi e salumi con ottimi vini e birre dell'ampia selezione.

Periodicamente vengono organizzati eventi e degustazioni per condividere e promuovere la cultura enogastronomica nel territorio. Inoltre ogni anno da tutto il mondo abbiamo il piacere di accogliere viaggiatori per raccontare loro la storia della nostra famiglia e dei nostri formaggi.

***Dalla Bottega
alla Tavola...***



PER BOTTEGA &
CHEESE BAR

Cheese making Experience

Partecipa al corso amatoriale per imparare a fare il formaggio!

Durante l'esperienza si svolgerà una lezione pratica per creare ciascuno la propria caciotta! Ci saranno anche accenni teorici sulle fasi di produzione, sui processi di maturazione e gli ingredienti. Infine presso il Cheese Bar faremo l'assaggio con analisi sensoriale di alcuni dei nostri formaggi premiati, compresi quelli prodotti insieme. E' compreso: il materiale didattico, slide informative, pranzo con degustazione di formaggi, la caciotta prodotta da portare a casa per sperimentare la stagionatura.

Contattare: erikapiccoli@perenzin.com

- **Durata:** 3 ore ;
- **Partecipanti:** almeno 4 su prenotazione;

PER BOTTEGA &
CHEESE BAR



100.000 punti
oppure
50.000 punti + 50 €

Apepak

Apepak è prodotto dal L'Incontro Industria 4.0 - Società Cooperativa Sociale. La produzione impiega persone con problematiche psico-sociali di diversa natura che, tramite questo lavoro, hanno la possibilità di riguadagnare la dignità e il ruolo sociale nella comunità. Apepak sostituisce gli involucri usa e getta di carta, plastica e alluminio; utilizzandolo giornalmente risparmi agli oceani 1 metro quadrato di plastica usa e getta, sostieni 3 giorni di lavoro delle nostre api da miele italiane (classificate tra le specie in via di estinzione) e proteggi l'agricoltura di cotone da coltivazione bio a filiera etica. Apepak è l'involucro per cibo naturale multiuso in cotone e cera d'api che porta l'ecologia in cucina: è il futuro per portare un panino a scuola, la frutta in ufficio, conservare il pane o sigillare gli avanzi.

**Avvolgi,
lava e
riutilizza!**



Apepak Duo Medio

Avvolgi, proteggi, conserva gli alimenti e sigilla terrine di varie misure: Apepak Duo è un prodotto multiuso, basta lavarlo in acqua fredda (non più di 20*) e strofinarlo leggermente con spugna e sapone naturale; asciugato è pronto per un nuovo utilizzo. Impermeabile e antisettico grazie alla cera d'api sterilizzata a vapore, l'involucro si termo-modella, sigillandosi sui bordi con una leggera pressione e il calore delle mani. Ingredienti 100% biodegradabili.

- **Materiale:** cotone biologico e cera d'api;
- **Dimensioni:** 30x30 cm;
- **Quantità:** 2 involucri;
- **Certificazioni:** HACCP, MOCA e GOTS.



15.600 punti
oppure
7.800 punti + 7.80 €



Etico

Ecologico

Riutilizzabile

Biodegradabile



“Abbiamo iniziato nel 1892 come falegnami, e ancora oggi ideiamo, progettiamo, costruiamo i Vostri sogni.”

Andrea Grattoni

Grattoni1892

Artigianato

Fin dal 1892, anno in cui è stata rilevata la prima fattura, *Casabella Grattoni1892* lavora come una vera e propria grande falegnameria. Tradizioni e mestieri sono stati tramandati nel corso degli anni fino ad arrivare ai giorni nostri, quando ancora si usano le lavorazioni tramandate da padre a figlio, per ideare, progettare e costruire *“sempre alla ricerca di qualcosa per farvi sognare”*.

Design

Un team composto da architetti e progettisti lavora ogni giorno per progettare nuovi oggetti di design fatti con il legno e con il ferro. Il design particolare e la naturalità del prodotto, rendono le realizzazioni firmate Grattoni1892 uniche.

Grattoni
1892®

MADE IN ITALY

Grattoni1892 Coltello

Un coltello raffinato per tagliare formaggi teneri.
Un prodotto interamente realizzato dalle mani esperte dei maestri.

Il legno proviene esclusivamente dal Friuli,
100% italiano e la lama è realizzata con acciaio
inossidabile di alta qualità.

Prodotto unico, progettato con materiali di
prima scelta e lavorato uno per uno.

Prodotto d'eccellenza del Made in Italy.

- **Tipologia:** coltello per formaggi teneri;
- **Materiale:** legno e acciaio inossidabile;
- **Dimensioni:** 15 cm;
- **Designer:** Staff Grattoni1892.



27.000 punti
oppure
13.500 punti + 13.50 €





Grattoni1892 Tagliere piccolo

“Mai uno uguale all’altro”: è da questo concetto che nascono i taglieri firmati Grattoni1892. Escono tutti da una tavola in legno massello lavorata a mano dai nostri abili artigiani che sono in grado di lavorare il legno in modo tale da far risaltare le venature e le naturali caratteristiche del legno.

Personalizzati con il nostro logo Perenzin.

- **Tipologia:** tagliere piccolo;
- **Materiale:** legno di olmo;
- **Dimensioni:** 40 cm;
- **Designer:** Staff Grattoni1892.



Grattoni
1892®
MADE IN ITALY

50.000 punti
oppure
25.000 punti + 25,00 €

Grattoni1892 Tagliere grande

“Mai uno uguale all’altro”: è da questo concetto che nascono i taglieri firmati Grattoni1892. Escono tutti da una tavola in legno massello lavorata a mano dai nostri abili artigiani che sono in grado di lavorare il legno in modo tale da far risaltare le venature e le naturali caratteristiche del legno.

Personalizzati con il nostro logo Perenzin.

- **Tipologia:** tagliere grande;
- **Materiale:** legno di olmo;
- **Dimensioni:** 81-100 cm;
- **Designer:** Staff Grattoni1892.



115.000 punti
oppure
57.500 punti + 57.50 €





BOSKA

Alla Boska siamo pazzi per gli strumenti e lo facciamo da oltre 120 anni! *Crediamo in un mondo con meno rifiuti progettando prodotti che durano una vita.*

Tutto ebbe inizio vicino a Gouda, in Olanda, dove il fabbro Willem Bos produceva i suoi primi utensili da formaggio per gli agricoltori locali.

Da quel giorno è diventata la nostra tradizione di famiglia: creare strumenti divertenti e intelligenti per gustare formaggio, cioccolato e altro ancora.

Quindi che tu stia tagliando, grattugiando, grigliando o sciogliendo, ti aiuteremo a mangiare in modo appetitoso!

***Bringing the
Party to your
table and... Enjoy!***



Boska Kit Fonduta

Una deliziosa cena per due o uno spuntino speciale per quattro: con il kit fonduta preparerai gustose fondute di formaggio. La pentola in ceramica ha una capienza di 750 ml ed è adatta per microonde e piani cottura a gas; le candele sulla base permettono di mantenere caldo il formaggio fuso. Dopo l'uso la pentola è facile da pulire, perché lavabile in lavastoviglie.



- **Materiale:** ceramica e acciaio inossidabile;
- **Dimensioni:** 180x155x128mm;
- **Pezzi:** pentola, base, 4 forchette e 3 candele;
- **Colore:** bianco.



30.000 punti
oppure
15.000 punti + 15,00 €

Boska Raclette

La raclette di Boska ti consente di sciogliere il formaggio sempre e ovunque: questo set portatile è riscaldato alla base dalle tre candele. Il set viene fornito con una pratica spatola di plastica, in modo da poter rimuovere facilmente il formaggio dalla teglia.

Verserai il tuo delizioso formaggio fuso sopra il pane fresco, i nachos o i cracker croccanti in un lampo.

- **Materiale:** legno, acciaio inox e plastica;
- **Dimensioni:** 324x87x114 mm;
- **Pezzi:** raclette, spatola e 3 candele;
- **Colore:** nero.



18.000 punti
oppure
9.000 punti + 9.00 €



Boska Grattugia

Grattugiare il formaggio non è mai stato così facile: la grattugia per formaggio di Boska, con il suo pratico vassoio di raccolta, è un'aggiunta perfetta al tuo tavolo da pranzo!

L'elemento grigliato in acciaio inossidabile è circondato da una robusta plastica nera. È adatto anche per grattugiare cetrioli e carote. Dopo l'uso, basta metterlo in lavastoviglie.

- **Materiale:** acciaio inox e plastica;
- **Dimensioni:** 165x70x45 mm;
- **Tipologie formaggi:** duri e semiduri;
- **Colore:** nero.



9.000 punti
oppure
4.500 punti + 4.50 €



