

Centro Dolce
dal 1974
Friuli

IDEE NATALE 2026

Idee regalo 2026

VILLA GUELFA - 1200228

SaccoSantaClausPanettone 5 pezzi

Composizione:

- Sacco Merry Christmas
- Panettone Classico Milanese Tre Marie g 750
- Spumante Gran Cuvée Demi Sec Millesimato Cantine Collarin ml 750
- Cantucci agli Agrumi Crispiani g 80
- Torrone Morbido alle Mandorle Crispiani g 75



Idee regalo 2026

VILLA GUELFA - 1200233

VassoioRegalo“IlGastronomico” 11 pezzi

Composizione:

- Vassoio regalo in cartone litografato
- Trottole Selezione Oro Pasta 100% Italiana 250 g
- Sugo ai Funghi Saporie 185 g
- Cotechino Emiliano cotto al vapore 250 g
- Lenticchie Portafortuna Molino di Borgo S. Dalmazzo 150 g
- Salame al Barolo Bottega Brunamore 100 g
- Rustichetti tradizionali al Rosmarino La Mole 100 g
- Canestrelli del Sassello specialità Virginia 80 g
- Polenta Bramata Cordero 225 g
- Gran Misto Funghi Secchi Bontaloro 15 g
- Vino Rosso Parpaja Collezione Manòt 750 ml



Idee regalo 2026

VILLA GUELFA - 1200234

VassoioRegalo“Masseria” 11 pezzi

Composizione:

- Vassoio regalo in cartone litografato
- Panettone Classico Milanese Tre Marie 750 g
- Trottole Selezione Oro Pasta 100% Italiana 250 g
- Cotechino Emiliano cotto al vapore 250 g
- Lenticchie Portafortuna Molino di Borgo S. Dalmazzo 150 g
- Sugo alla Contadina Saporie 185 g
- Salame al Barolo Bottega Brunamore 100 g
- Rustichetti Artigianali al Rosmarino La Mole 100 g
- Gran Misto Funghi Secchi Bontaloro 15 g
- Polenta Bramata Cordero 200 g
- Vino Rosso Parpaja Collezione Manòt 750 ml



Idee regalo 2026

VILLA GUELFA - 1200235

VassoioRegalo“DiCollina” 15 pezzi

Composizione:

- Vassoio regalo in cartone litografato
- Panettone Classico Vergani 750 g
- Lardo alle Erbette Bottega Brunamore Trancio 200 g
- Grana Padano DOP Granterre 150 g
- Salame al Barolo Bottega Brunamore 100 g
- Cotechino Emiliano cotto al vapore 250 g
- Lenticchie Portafortuna Molino di Borgo S. Dalmazzo 150 g
- Paccheri Selezione Oro Pasta 100% Italiana 250 g
- Sugo alla Contadina Saporie 185 g
- Funghi secchi misti Bontaloro 15 g
- Sfornatini con Pomodoro e Origano La Mole 100 g
- Pasticcini agli Agrumi Crispiani 90 g
- Salsa Parmigiano Reggiano Linea Azzurra 185 g
- Vino Lambrusco IGT Emilia Cà dè Monaci 750 ml
- Spumante Gran Cuvée Demi Sec Millesimato Cantine Collarin 750 ml



Idee regalo 2026

PANIERE FRIULANO PICCOLO - KIT010

Composizione:

– Strucchi 225 gr.
– Pinza in latta 400 gr.
– Pasta Blecs di grano saraceno 250 gr.
– Frastagliatelle 250 gr.
– Birra Mandi artigianale Bionda 500 ml.
– Rotolo polenta 500 gr.
– Treccine Petris 200 gr.



PANIERE FRIULANO MEDIO - KIT011

Composizione:

– Presnitz 250 gr.
– Pinza in latta 400 gr.
– Pasta Blecs di grano saraceno 250 gr.
– Frastagliatelle 250 gr.
– Birra Mandi artigianale Bionda 500 ml.
– Focaccia 400 gr.
– Treccine Petris 200 gr.



Idee regalo 2026

PANIERE FRIULANO GRANDE - KIT012

Composizione:

– Strucchi 225 gr.
– Pinza in latta 400 gr.
– Pasta Blecs di grano saraceno 250 gr.
– Frastagliatelle 250 gr.
– Grissini al mais 200 gr.
– Birra Mandi artigianale Bionda 500 ml.
– Birra Mandi artigianale Cruda 500 ml. - Senza Glutine
– Miele millefiori 250 gr.
– Gubana 450 gr.



Idee regalo 2026

PANIERE DELIZIOSO PICCOLO - PANIERE1

Composizione:

– Panettone basso 1 kg.
– Mini strudel albicocca 135 gr.
– Cantucci alle mandorle 250 gr.
– Taralli patate erosmarino 250 gr.
– Prosecco 750 ml













PANIERE DELIZIOSO MEDIO - PANIERE2

Composizione:

– Panettone basso 1 kg.
– Aceto balsamico di Modena IGP 500 ml.
– Pesto genovese senza aglio 180 gr.
– Mini strudel albicocca 135 gr.
– Cantucci alle mandorle 250 gr.
– Taralli patate erosmarino 250 gr.
– Pasta La riccia 250 gr.
– Pasta Scialatielli 250 gr.
– Riso arborio 1 kg.
– Carciofini tagliati 314 ml.
– Giardiniera 314 ml.
– Prosecco 750 ml.







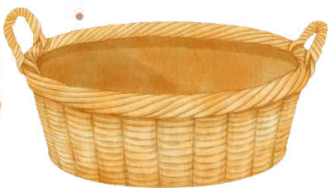




















Idee regalo 2026

PANIERE DELIZIOSO GRANDE - PANIERE3

Composizione:

– Panettone basso 1 kg.
– Aceto balsamico di Modena IGP 500 ml.
– Mini strudel albicocca 135 gr.
– Cantucci alle mandorle 250 gr.
– Taralli patate erosmarino 250 gr.
– Paccheri 250 gr.
– Scialatielli 250 gr.
– Riso arborio 1 kg.
– Carciofini tagliati 314 ml.
– Giardiniera 314 ml.
– Olio extravergine d'oliva 750 ml.
– Pesto alla genovese senza aglio 180 gr.
– Olive verdi intere 314 ml.
– Patè d'olive taggiasche 180 gr.
– Prosecco 750 ml.































Idee regalo 2026

LATTA SPECIALITA’

Composizione:

– Strucchi 225 gr

– Amar friulano 20 cl



BIRRE ARTIGIANALI FRIULANE

Composizione:

– Birra IPA 500 ml.

– Birra Ambrata 500 ml.

– Birra Bionda 500 ml.

– Birra Cruda 500 ml.



Idee regalo 2026

CESTO GERLA

Composizione:

- Strucchi 500 gr
- Blecs 250 gr
- Grissini di Moggio 200 gr
- Amaro 200 ml
- Frastagliatelle 250 gr
- Sfoglie di torrone 150 gr
- Croccante alle arachidi 100 gr



CESTO PAIOLO RAME

Composizione:

- Strucchi 500 gr
- Blecs 250 gr
- Grissini di Moggio 200 gr
- Radicchio rosso 270 gr
- Birra Mandi 500 ml.
- Sfoglie di torrone 150 gr
- Croccante alle arachidi 100 gr



Idee regalo 2026

SPECIALITA' IO SONO FVG - PICCOLO

Composizione:

– Blecs di grano saraceno 250 gr.
– Brovada 700 gr
– Birra Bionda artigianale 500 ml.



SPECIALITA' IO SONO FVG - GRANDE

Composizione:

– Blecs di grano saraceno 250 gr.
– Tagliadelis di grano saraceno 250 gr.
– Brovada 700 gr.
– Farina bramata gialla 1 kg.
– Birra Bionda artigianale 500 ml.
– Birra Cruda artigianale 500 ml.



Idee regalo 2026

COFANETTO DOLCE & SALATO

Composizione:

– Miele friulano 250 gr.
– Latta gubana 450 gr.
– Esse di Raveo 320 gr.
– Treccine erbe di Carnia 200 gr
– Crostata al cioccolato 500 gr
– Birra ambrata Mandi 500 ml.



Idee regalo 2026

Cofanetti speciali con il meglio dei dolci transfrontalieri

SPECIAL EDITION

















Assortimento a catalogo	Cod. prodotto
Tissi Presnitz 250 gr.	0400265
Tissi Putiza 400 gr.	0400266
Tissi Pinza 400 gr.	0400267
Tissi Perle di gubana 300gr.	0400264
Tissi Strucchi 500 gr	0400263
Tissi Gubana 450 gr.	0400262

N. pezzi per collo	Grammatura
6.	



Centro Dolce Friuli srl
Z.I. di Carpacco di Dignano
33030 (UD) - Via Europa, 7

Tel. 0432 956195
Fax 0432 956591
centrodolce@centrodolce.com