



**CESTINI**  
by Amorelli

# PRÄSENTE 2021/2022

Hinterlassen Sie einen bleibenden Eindruck



# Cestini by Amorelli

Hinterlassen Sie einen bleibenden Eindruck

## INHALT

4

### Famiglia Amorelli

Unsere kleine italienische Geschichte

6

### Präsente “I classici”

Hier ist für jeden was dabei

13

### Sie haben die Wahl

Stellen Sie ihren persönlichen cestini Präsentkorb zusammen

17

### Wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche

Unser Service für Sie

18

### Präsente “Le speciali”

Für die besonderen Anlässe

26

### Grappe, Gin e Liquori

Pur oder on the Rocks

31

### Vini e Spumanti

Edle Tropfen und spritzge Begleiter

# HINTERLASSEN SIE EINEN BLEIBENDEN EINDRUCK

mit CESTINI by Amorelli.

Aus Erfahrung und Liebe!

Oft sind es die kleinen Gesten, die uns größte Freude bereiten. Gemeinsam zu kochen, mit einem guten Glas Wein anzustoßen oder einfach nur einer anderen Person etwas zu schenken, um „Danke“ zu sagen!

Mit cestini zeigen Sie wie wichtig Ihnen die Beschenkten sind.

## ***Langjährige Erfahrung:***

Unsere Erfahrung hilft Ihnen bei der Präsente-Auswahl: Was passt zum Anlass, zu den Produkten und zum Beschenkten? Wir nehmen uns viel Zeit, dies herauszufinden, damit ein stimmungsvoller Gesamteindruck entsteht – thematisch, optisch und geschmacklich. Auf Wunsch personalisieren wir Ihr Geschenk und sorgen für die pünktliche Zustellung. Schenken kann so einfach sein!

## ***Liebevoll zusammengestellt:***

Geschmackvoll und nachhaltig, die schönsten Geschenke sind die, die schon beim Auspacken Freude bereiten. Mit diesem Bewusstsein wählen wir auch unsere Verpackungen aus. Ob Geschenkpapier, Folie, Verpackungs- oder Versandmaterial: Wir achten darauf, dass sie perfekt zum Anlass passen und schön und stilvoll aussehen. Außerdem achten wir darauf, dass sie möglichst aus nachhaltigen Materialien bestehen. So freut sich nicht nur der oder die Beschenkte. Sondern auch die Umwelt.

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend“

Johann Wolfgang von Goethe

# FAMIGLIA AMORELLI

Seit drei Generationen hat unsere Familie mit Genuss zu tun!

*Angefangen hat alles vor vielen Jahren in Italien, genauer gesagt auf Sizilien - im kleinen Bergdorf Alessandria della Rocca, zwischen Agrigento und Palermo, inmitten der "Monti Siculi". Hier haben Nonna Felicia und Nonno Pasqualino anfangs Ihre eigenen Hühner aufgezogen und anschließend in ihrer Rosticceria (einem einfachen Grill-Imbiss) zubereitet und verkauft.*

*Einige Jahre später haben sich die Nonni dann Ihren Traum von einer eigenen Ristorante e Pizzeria erfüllt. Das erste Ristorante im Dorf – und die ganze Familie half mit...*

*Die langanhaltende Wirtschaftskrise macht dem Süden Italiens schon lange zu schaffen. So verschlug es meine Schwiegereltern Assunta und Giuseppe Amorelli nach Deutschland.*

*1993 eröffneten Assunta und Giuseppe ihren "italienischen Lebensmittelladen" in Aalen-Wasseralfingen.*

*1994 erfolgte der Umzug in andere Räumlichkeiten, direkt in der Stadt Aalen. Damals noch im ehemaligen "Sport Pavillon" am nördlichen Stadtgraben (heute steht an dieser Stelle das MercaturAA).*

*2002 ging es mit einem neuen Konzept und neuem Sortiment in die Innenstadt (an der Stadtkirche, mitten im Herzen der Stadt Aalen) So wurde aus dem italienischen Lebensmittelgeschäft ein Feinkost-Geschäft mit Gastronomie 2020 mit der Pandemie hat sich das Kaufverhalten und der Konsum erneut verändert.*

*So haben wir, neben dem bestehenden Feinkost-Geschäft in der Aalener Innenstadt, wieder begonnen regionale Wochenmärkte zu besuchen.*

*Ein weiteres Ziel: unser Engagement im B2B verstärken und uns Online aufstellen.*

*Dies war die Geburtsstunde von CESTINI by Amorelli und **www.cestini.de** - aus 1 mach 3!*

*Ich möchte unsere Familientradition und Philosophie mit viel Liebe, Hingabe und exzellenten Zutaten für Firmen und Privatkunden auch über unsere Stadtgrenzen hinaus bekannt machen. So kommen unsere Erfahrung und Leidenschaft für erstklassige Produkte, die wir als Familie seit*



*Generationen im Blut haben, direkt bei Ihnen oder bei dem Beschenkten auf den Tisch!*

*Mit CESTINI by Amorelli bringen wir den Genuss zu Ihnen nach Hause.*

*Liebe Grüße*

***Nastasia Amorelli und Familie***



### **Feinkost Amorelli GbR**

*Mit viel Liebe und Hingabe und immer ein Merkmal für Qualität und Besonderheiten haben 1993 Assunt aund Giuseppe Amorelli italisische Spezialitäten in die Küchen der "aalener" gebracht.*

*Ob Pasta, Parmigiano Reggiano oder Prosciutto di Parma wichtig ist hier immer der Geschmack und die Qualität zu einem fairen Preis.*

*Das Sortiment umfasst neben den Klassikern der italienischen Küche auch frische Wurst- und Käsewaren, saisonales Obst und Gemüse, wie die unbehandelten Orangen aus Sizilien, eingelegte Antipasti, Biscotti, Cantuccini und frisches italienisches Landbrot*

*Auf Wunsch bietet die Feinkost Amorelli auch Caterings für private und geschäftliche Veranstaltungen.*

*Seit 2021 sind wir auch auf den regionalen Wochenmärkten in Aalen (Mittwoch und Samstag), Abtsgmünd (Donnerstag) und Unterrombach (Freitag) für Sie vor Ort.*

*Feinkost Amorelli GbR | [www.feinkost-amorelli.de](http://www.feinkost-amorelli.de) | [ciao@feinkost-amorelli.de](mailto:ciao@feinkost-amorelli.de)*



### **Amorelli's**

**Bar & Restaurant**

*Mitten in der Aalener Innenstadt befindet sich das "Amorelli's"*

*Davide Amorelli hat die Räumlichkeiten 2021 umgebaut und zu einem Restaurant und Bar erweitert. Er führt die gastronomische Tradition der Familie weiter. In seinen frisch umgebauten und modernen Räumlichkeiten bietet er neben Pizza, Pasta, Salate und Desserts auch exklusive Weine, Cocktails und eine gemütliche Atmosphäre zum Verweilen an.*

*Gerne unterstützt Sie das Team dabei auch Ihre private- sowie geschäftliche Feiern und Meetings zu realisieren.*

*Amorelli's Bar & Restaurant | [www.amorellis-aalen.de](http://www.amorellis-aalen.de) | [info@amorellis-aalen.de](mailto:info@amorellis-aalen.de)*

# I CLASSICI





### Lu Caffé

*Nicht nur in Italien ein Klassiker die "Caffetiera" Bialetti*

Bialetti Moka Express (3 Tassen), Biscotti Mulino Bianco (260 gr.), Espresso Kaffee gemahlen (250 gr.)

*Verpackt in der cestini Geschenküte*

Art. 100-100-002  
**Preis: 39,00 €**



### Pesto Lover

*Linguine e Pesto, der Sommerklassiker!*

Pasta Di Martino "Linguine"(500 gr.), Tigullio "GranPesto alla Genovese" (190 gr.), Tigullio "Pesto Rosso" (190 gr.), Feinkost Amorelli "Extra Natives Olivenöl" (250 ml.), Grana Padano (250 gr.), Cantine Paolini "Lance Inzolia" (750 ml.)

*Verpackt im Geschenkkorb*

Art. 100-100-001  
**Preis: 29,00 €**



### Buon inizio

*Ein guter Anfang um Italien in die Küche zu bringen!*



Pasta Linguine Di Martino (500 gr.), Tigullio GranPesto alla Genovese (190 gr.), Tigullio Pesto Rosso (190 gr.), Feinkost Amorelli Extra NATives Olivenöl (250 ml.), Bialetti Moka Express (3 Tassen), Biscotti Mulino Bianco (260 gr.), Espresso Kaffee gemahlen (250 gr.)

*Verpackt im Geschenkkorb*

Art. 100-100-003  
**Preis: 75,00 €**



## Giro d'Italia

Starten wir eine kleine kulinarische Rundreise.

Maletti Regnani "Aceto Balsamico IGP" (500 ml.), Cantine Paolini "Nero d'Avola" (750 ml.), falcone "Cantuccini Mandorle" (200 gr.), Vicenzi "Amarettino d'Italia" (100 gr.), Olive Nere (280 gr.), Le conserve della Nonna "Ragù di Carne" (350 gr.), Italcariofi "Melanzane Grigliate" (280 gr.), Tigullio GranPesto alla Genovese (190 gr.), Feinkost Amorelli "Orangenmarmelade" (240 gr.), Feinkost Amorelli "Extra Natives Olivenöl" (250 ml.), Pasta Di Martino "Spaghetti" e "Paccheri" (je 500 gr.)

Verpackt im Geschenkkorb

Art. 100-100-004

**Preis: 49,00 €**



## Risotto

Ob Milanese oder ai Funghi Porcini, Risotto geht immer!

Riso Carnaroli (500 gr.), Safran gemahlen (0,1 gr.), getrocknete Steinpilze (10 gr.), Grana Padano (250 gr.), Cantine Paolini "Lance Inzolia" (750 ml.)

Verpackt in der cestini Geschenktüte

Art. 100-100-005

**Preis: 29,00 €**



## La classica

*Alles Wichtige aus der italienischen Küche in einem Korb.*

Maletti Regnani "Aceto Balsamico IGP" (500 ml.), Cantine Paolini "Nero d'Avola" e "Inzolia" (je 750 ml.), falcone "Cantuccini Mandorle" (200 gr.), Vicenzi "Amarettino d'Italia" (100 gr.), Olive Nere (280 gr.), Le conserve della Nonna "Ragù di Carne" (350 gr.), Italcario "Melanzane Grigliate" (280 gr.), Tigullio "GranPesto alla Genovese" (190 gr.), Feinkost Amorelli "Orangenmarmelade" (240 gr.), Feinkost Amorelli "Extra Natives Olivenöl" (250 ml.), Pasta Di Martino "Spaghetti" e "Paccheri" (je 500 gr.) Riso Carnaroli (500 gr.), Safran gemahlen (0,1 gr.), getrocknete Steinpilze (10 gr.), Grana Padano (250 gr.)

*Verpackt im Geschenkkorb*

Art. 100-100-006

**Preis: 75,00 €**



## La Dolce Vita

Mit der "Dolce Vita" verschenken Sie ein Stück italienischer Philosophie

Maletti Regnani "Aceto Balsamico IGP" (500 ml.), Feinkost Amorelli "Extra Natives Olivenöl" (500 ml.), Roberto "Grissini Tradizionali" (250 gr.), Cantine Paolini "Nero d'Avola" (750 ml.), Vicenzi "Amarettino d'Italia" (100 gr.), Tigullio "GranPesto alla Genovese" e "Pesto Rosso" (je 190 gr.), Feinkost Amorelli "Orangenmarmelade" (240 gr.), Olive Nere (280 gr.), Le conserve della Nonna "Ragù di Carne" (350 gr.), Riso Carnaroli (500 gr.), Italcariofi "Melenzane Grigliate" (280 gr.), Mulino Bianco "Baiocchi" (260 gr.), Pasta Di Martino "Fusillo Bucato" e "Farfalle" (je 500 gr.), getrocknete Steinpilze (10 gr.), Grana Padano (250 gr.), Salami "Classica" (ca. 180 gr.)

Verpackt im Geschenkkorb

Art.100-100-007

**Preis: 79,00 €**

Weitere Lebensmittelinformationen, insbesondere zu Allergenen, Zusatzstoffen, Zutaten und Nährwerten, erhalten Sie auf unserer Webseite [www.cestini.de/lmiv](http://www.cestini.de/lmiv)



## Semplicemente "Grazie"

*Einfach nur "DANKE"*

Cantine Paolini "Nero d'Avola" (750 ml.),  
Roberto "Grissini Tradizionali" (250gr.),  
Klappkarte "Danke"

*Verpackt in der cestini Geschenküte*

Art. 100-100-008

**Preis: 15,00 €**



## La Spaghattata

*Für Freunde, für den Mitternachtsimbiss  
oder einfach nur so!*

Pasta Di Martino "Spaghetti" (500 gr.),  
VERKA Gewürzmischung "Aglio, Olio,  
Peperoncino" (50 gr.), Feinkost Amorelli  
"Olio Extravergine d'Olive" (250 ml.),  
frischer Knoblauch

*Verpackt in der cestini Geschenküte*

Art. 100-100-009

**Preis: 9,90 €**



## L'Insalata

*Gesund, lecker und auch noch schön!*

Maletti Regnani "Aceto Balsamico IGP"  
(500 ml.), Feinkost Amorelli "Extra Natives  
Olivenöl" (250 ml.), Antico Pastificio  
Umbro Gewürzmischung "Insalata  
Gustosa" (100 g), Casina Rossa "Sale  
MARino Grosso" (500 gr.), Salatbesteck  
aus Olivenholz

*Verpackt in im Geschenkorb*

Art. 100-100-010

**Preis: 30,00 €**



## L'Aperitivo di Sorrento

*Es muss nicht immer Aperol sein!*

Ponte "Prosecco" (750 ml), Villa Massa "Limoncello" (700 ml.), Taralli (200 gr.), Roberto "Crocchini Mignon al Rosmarino" (150 gr.), frische unbehandelte Zitrone, Limoncello Gläser.

Verpackt in im Geschenkkorb

Art. 100-100-011  
**Preis: 49,00 €**



## La Signorina

*Der ideale Korb nach einem anstrengenden Tag:  
 Wasser zum kochen bringen, Pasta rein, Rosé auf  
 und Füße hoch!*

Pasta Di Martino "Linguine" (500 gr.), falcone "Cantucci Mandorle" (200 gr.), Feinkost Amorelli "Extra Natives Olivenöl" (250 ml.), Cantina Valpantena "Bardolino Chiaretto Rosé" (750 ml.), Tigullio "Pesto Rosso" (190 gr.), Grana Padano (250 gr.)

Verpackt in im Geschenkkorb

Art. 100-100-012  
**Preis: 35,00 €**



## Ladys Night

*Ob vor der Party oder danach,  
 hauptsache mit den Mädels!*

Pasta Di Martino "Linguine" (500 gr.), falcone "Cantucci Mandorle" (200 gr.), Feinkost Amorelli "Extra Natives Olivenöl" (250 ml.), Cantina Valpantena "Bardolino Chiaretto Rosé" (750 ml.), Tigullio "Pesto Rosso" (190 gr.), Grana Padano (250 gr.), Ponte "Prosecco" (750 ml), Villa Massa "Limoncello" (700 ml.), Taralli (200 gr.), Roberto "Crocchini Mignon al Rosmarino" (150 gr.), frische unbehandelte Zitrone, Limoncello Gläser.

Verpackt in im Geschenkkorb

Art. 100-100-013  
**Preis: 75,00 €**



# SIE HABEN DIE WAHL

STELLEN SIE IHREN PERSÖNLICHEN PRÄSENTKORB ZUSAMMEN,  
JEDERZEIT PASSEND ZUM ANLASS UND ZUM BESCHENKTEN.

*Ob als Mitbringsel oder prall gefüllter Geschenkkorb: Stellen Sie Ihr Präsent mit unseren ausgewählten Produkten zusammen. Kombinieren Sie nach Herzenslust den Inhalt für Ihre gewünschte Verpackung – und fertig ist Ihr ganz persönliches cestini!*



**Feline Primitivo di Manduria DOP 2018 aus Apulien - Italien**  
*Reichhaltiges Bukett mit Aromen nach eingelegten Kirschen, Feigen und Rosinen. Am Gaumen dicht, mit süß gereiften Tanninen und einem saftigen Abgang.*

Feline, Rotwein, Primitivo di Manduria DOP 2018, (700 ml; 13,5%)

Art. 400-100-007  
**Preis: 14,30 €**



**TANK 57 Grillo Sicilia DOC Appassimento 2020 - Italien**  
*Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Grapefruit, Honigmelone, Aprikosen, Mirabellen, Lindenblüten und ein Hauch Kräuter.*

Camivini, Weißwein, TANK 57 Grillo Sicilia DOC Appassimento 2020 (750 ml; 13%)

Art. 400-100-018  
**Preis: 10,49 €**



**Maletti Regnani Aceto Balsamico di Modena IGP**  
*In speziellen Eichenholzfässern gereift und affinert.*

Maletti Regnani Aceto Balsamico di Modena IGP (500 ml)

Art. 999-100-001  
**Preis: 2,50 €**



**Feinkost Amorelli Olio Extra Vergine d'Oliva**  
*Natives Olivenöl aus Sizilien*

Feinkost Amorelli, Olio extra Vergine d'Oliva, (200 ml)

Art. 999-100-002  
**Preis: 4,00 €**



**Rustichella d'Abruzzo, Tagliatelle all'Uovo**  
*Tagliatelle Nester mit Ei*

Rustichella d'Abruzzo, Tagliatelle all'Uovo (250 gr)

Art. 999-100-003  
**Preis: 3,00 €**



**Pasta Di Martino "Farfalle"**  
*Klassische Pasta di Gragnano IGP aus Hartweizenmehl*

Pastificio Di Martino, Farfalle (500 ml)

Art. 999-100-004  
**Preis: 2,50 €**



**Pasta Di Martino "Linguine"**  
*Klassische Pasta di Gragnano IGP aus Hartweizenmehl*

Pastificio Di Martino, Linguine (500 ml)

Art. 999-100-005  
**Preis: 2,50 €**



**Pasta Di Martino "Conchiglioni Rigati"**  
*Klassische Pasta di Gragnano IGP aus Hartweizenmehl*

Pastificio Di Martino, Conchiglioni Rigati (500 ml)

Art. 999-100-006  
**Preis: 3,00 €**



**Le conserve della Nonna, Ragù alla carne**

*Tomatensoße mit Hackfleisch (Schweinefleisch)*

Le conserve della Nonna, Ragù alla carne (350 gr)

Art. 999-100-008  
**Preis: 3,40 €**



**Le conserve della Nonna, Sugo Pomodoro al Basilico**

*Tomatensoße mit Basilikum*

Le conserve della Nonna, Sugo Pomodoro al Basilico (350 gr)

Art. 999-100-007  
**Preis: 3,00 €**



**Tigullio GranPesto alla Genovese**

*Der Klassiker, Basilikum Pesto alla Genovese*

STAR Tigullio, GranPesto alla Genovese, (190 gr)

Art. 999-100-009  
**Preis: 3,30 €**



**Bella Italia, Risotto ai Funghi Porcini**

*Risotto Mischung mit Steinpilzen*

Bella Italia, Risotto ai Funghi Porcini (200 gr)

Art. 999-100-010  
**Preis: 4,90 €**



**Feinkost Amorelli Orangenmarmelade**

*Aus eigener Herstellung. Unbehandelte Orangen aus Sizilien und in Aalen gekocht*

Feinkost Amorelli, Orangenmarmelade, (240 gr)

Art. 999-100-011  
**Preis: 4,00 €**



**Falcone Cantucci d'Abruzzo MANDORLE**

*Italienische Mandelkekse*

Falcone, Cantucci d'Abruzzo Mandorle (200 ml)

Art. 999-100-012  
**Preis: 3,00 €**



**Mulino Bianco Baiocchi Kekse**

*Mit einer Haselnuss-Kakao Creme gefüllt*

Barilla Mulino Bianco, Baiocchi (260 ml)

Art. 999-100-013  
**Preis: 3,50 €**



**Mulino Bianco Pan di Stelle Kekse**

*Schokoladenkekse mit Zuckersternen*

Barilla Mulino Bianco, Pan di Stelle (260 ml)

Art. 999-100-014  
**Preis: 3,50 €**



**Grana Padano Stravecchio**  
*Grana Padano Riserva mind. 20 Monate gereift*

Grana Padano (250 ml)

Art. 999-100-015  
**Preis: 6,00 €**



**Olive Nere in Olio d'oliva**

In Olivenöl eingelegte schwarze Oliven (280 gr)

Art. 999-100-016  
**Preis: 4,50 €**

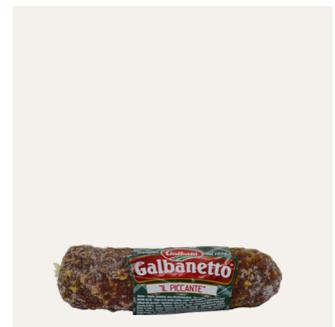


**Galbani, Galbanetto "Il Tradizionale"**

*Der Klassiker. Der Cacciatore mit Pfefferkernen*

Galbani, Galbanetto Tradizionale (ca. 230 gr)

Art. 999-100-017  
**Preis: 5,00 €**



**Galbani, Galbanetto "Il Piccante"**

*Der Scharfe. Der Cacciatore mit Peperoncino*

Galbani, Galbanetto Il Piccante (ca. 230 gr)

Art. 999-100-018  
**Preis: 5,00 €**



**Roberto Grissini Traditionali**  
Grissini Tradizionali, Verpackt in vier Beutel

Roberto, Grissini Tradizionali, (250 gr)

Art. 999-100-015  
**Preis: 2,60 €**



**Pomodori Secchi sott'olio**

Getrocknete Tomaten in Olivenöl eingelegt (280 gr)

Art. 999-100-020  
**Preis: 2,50 €**



**Italcariofi, Melanzane a falde Grigliate**  
Eingelegte Auberginen in Sonnenblumenöl

Italcariofi, Melanzane a falde Grigliate, (280 gr)

Art. 999-100-021  
**Preis: 2,30 €**



**Antico Pastificio Umbro Insalata Gustosa**  
Italienische Gewürzmischung für Salate

Antico Pastificio Umbro, Insalata Gustosa, (100 gr)

Art. 999-100-022  
**Preis: 3,70 €**



**Cestini "Geschenktüte"**

Art. 999-100-001  
**Preis: 2,50 €**



**Cestini "Geschenkorb"**

Art. 999-100-002  
**Preis: 5,00 €**



**Cestini "Geschenkebox"**

Art. 999-100-003  
**Preis: 6,50 €**

**Natürlich geht es noch persönlicher:**

Teilen Sie uns einfach Ihr Budget (ab 25,00€), den Anlass (Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum,...) sowie die Vorlieben des Beschenkten (süß, deftig, scharf) mit. Wenn Sie uns dann noch verraten, wann und wo Sie den Präsentkorb benötigen, kümmern wir uns um den Rest.

Alle im Katalog dargestellten Artikel und weitere Geschenkideen sowie saisonale Angebote und Aktionen finden Sie auch auf unserer Webseite.



  
**CESTINI**  
by Amorelli

# WIR NEHMEN UNS ZEIT FÜR IHRE WÜNSCHE

Geschenke auszuwählen und zu versenden braucht Zeit - oder jemanden, der das einem abnimmt.

Wir unterstützen und beraten Sie gerne, und stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Schön, wenn Schenken so einfach ist!

## PRÄSENT AUSWÄHLEN

Sie haben die Wahl:

Entscheiden Sie sich für eines unserer Präsente. Oder stellen Sie Ihr Geschenk nach eigenen Wünschen zusammen. Wir helfen Ihnen gerne!

Individuell:

Wir unterstützen Sie dabei, Ihr Präsent so individuell wie möglich zu gestalten. Gerne mit einer Grußkarte, mit Ihrem individuellen Wunschttext. Wir legen Ihre persönliche Karte oder Ihren Firmen-Flyer kostenlos für Sie bei. Verleihen Sie Ihrem Geschenk so eine persönliche Note!



## VERPACKEN

Nachhaltigkeit und Umwelt ist uns als Familie sehr wichtig! Dabei legen wir Wert auf nachhaltige Verpackungsmaterialien. Je nach Wunsch und Anforderungen garantieren wir, dass Ihr Geschenk sicher und zuverlässig ankommt. Dafür steht uns eine Vielzahl an Möglichkeiten zur Verfügung. Ob stilvolle Geschenktüten, Körbe, Geschenkkartons, Holzkisten oder wiederverwendbare Kühltaschen – wir finden für Ihr Geschenk die passende Verpackung.



## VERSAND

Ob nah oder fern: Wir sorgen dafür, dass Ihr Präsent pünktlich ankommt. Sei es zum Geburtstag, als Firmengeschenk oder einfach als kleines Dankeschön. Wir kümmern uns zuverlässig und pünktlich.

Unsere Versandarten:

- Lieferung in der Region (Aalen-Heidenheim-Schwäbisch Gmünd)
- Express in Deutschland
- Standard Paketdienst in Deutschland
- Alle Tarife finden Sie online unter: [www.cestini.de](http://www.cestini.de)





LE SPECIALI



## Il Salumiere

*Vesper "all'italiana"*

Galbani "Galbanetto Tradizionale" (ca. 180 gr.), Galbani "Galbanetto Piccante" (ca. 180 gr.), Salami Tartufo (280 gr.), Pancetta (ca. 150 gr.), Süd Tiroler Speck (ca. 150 gr.), Olive Nere (280 gr.), Getrocknete Tomaten (280 gr.), Roberto "Crocchini Mignon al Rosmarino" (150 gr.), Cantine Paolini "Syrah" (750 ml.)

Verpackt im Geschenkkorb

Art. 100-100-019

**Preis: 60,00€**

mit Schneidebrett aus Olivenholz

Art. 100-100-018

**Preis: 79,00€**



## Formaggio e Amore

*Vesper "all'italiana" ohne Fleisch*

Grana Padano (250 gr.), Pecorino Stagionato (ca. 150 gr.), Galbani "Galbanino" (270 gr.), Gorgonzola (ca. 150 gr.), Süd Tiroler Käse (ca. 150 gr.), Pecorino fresco (ca. 150 gr.), Mozzarella di Bufala (ca. 250 gr.), Galbani "Bel Paese" (ca. 150 gr.), Salsa Senapata (120 gr.), Roberto "Grissini Tradizionali" (250 gr.)

Verpackt im Geschenkkorb

Art. 100-100-020

**Preis: 60,00€**

mit Schneidebrett aus Olivenholz

Art. 100-100-021

**Preis: 79,00€**

## Mare

*Verschenken Sie ein Stück Urlaub am Strand: Meer, Sand, Salzluft und leckere Fischgerichte*

Pasta Di Martino "Linguine" (500 gr.), Cantine Paolini "Inzolia" (750 ml.), Riso Carnioli (500 gr.), Pelato di Pomodori (400 gr.), Feinkost Amorelli "Olio extravergine d'oliva" (250 ml.), Casa Rossa "Sale Marino Grosso" (500 gr.), Frutti di Capperi (200 gr.), Ribeira "Tranci di Tonno all'olio d'oliva" (185 gr.), Olive Nere (280 gr.), L'isola d'oro "Le Cozze al naturale" (190 gr.), L'isola d'oro "Le vongole al naturale" (190 gr.), Filetti di Alici (75 gr.), frische unbehandelte Zitrone, frischer Knoblauch

*Verpackt im Geschenkkorb*

Art. 100-100-022

**Preis: 59,00€**



## L'Amore Nero

*Für alle die Trüffel lieben!*

Giuliano Tarturi "Trüffel Chips" (45 gr.), Casa Rinaldi "Condimento con Olio Extra Vergine al Tartufo" (250 ml.), Rustichella d'Abruzzo "Tagliatelle all'Uovo" (250 gr.), Bella Italia "Risoto al Tartufo" (200 gr.), Casal Borghese "Chianti" (750 ml.), Falcone "Amaretti Morbidi" (170 gr.), Grana Padano (250 gr.), Carpaccio di Tartufo Nero (90 gr.), Crema al pecorino Romano DOP al Tartufo Nero (90 gr.), Specialità al Tartufo Nero a base di Burro (75 gr.), Pasta Di Martino "Spaghetti" (500 gr.)

*Verpackt im Geschenkkorb*

Art. 100-100-024

**Preis: 99,00€**

Cestini by Amorelli - Tel.: 07361 4908798





## Di tutto di piú!

*Hiermit hinterlassen Sie definitiv einen bleibenden Eindruck! Nur das Beste und jede Menge davon!*

Maletti Regnani, Aceto Balsamico di Modena IGP (500 ml.), Pasta Di Martino "Paccheri", "Bombardoni", "Bucatini", "Spaghetti", "Farfalle", "Gnocchi Sardi" (je 500 gr.), Tigullio "GranPesto alla Genovese" e "Pesto Rosso" (je 190 gr.), Verka Gerwürzmischung "Aglio, Olio, Peperoncino" (50 gr.), Delizie di Calabria "Peperoncino Calabrese" e "Bomba Calabrese" (je 180 gr.), Paté di Olive nere (190 gr.), Falcone "Cantucci Mandorla" (200 gr.), Roberto "Crocchini Mignon al Rosmarino" (150 gr.) e "Grissini Tradizionali" (250 gr.), Le conserve della Nonna "Pomodoro al Basilico" e "Ragú di Carne" (je 350 gr.), La Datterina Tomatensoße (660 ml.), Italcariofi "Melanzane Grigliate" (280 gr.), Olive Nere (280 gr.), Crema al pecorino Romano DOP al Tartufo Nero (90 gr.), Specialità al Tartufo Nero a base di Burro (75 gr.), Riso Carnaroli (500 gr.), Feinkost Amorelli "Orangenmarmelade" (240 gr.), Ribeira "Tranci di Tonno all'olio d'oliva" (185 gr.), Vincenzi "Amarettini d'Italia" (100 gr.), Mulino Bianco "Baiocchi" (260 gr.) e "Pan di Stelle" (350 gr.), Salsa Senapata (120 gr.),



Casa Rossa "Sale Marino Grosso" (500 gr.), Gran Padano (250 gr.), Galbani BelPaese (ca.150 gr.), Pecorino Fresco (ca. 150 gr.), Galbani "Galbanetto Tradizionale" e "Galbanetto Piccante" (je ca. 180 gr.), Mozzarella di Bufala (ca. 250 gr.), getrocknete Steinpilze (10 gr.), Bella Italia "Risotto ai Funghi Porcini" (200 gr.), Villa Massa "Limoncello" (700 ml.), Fellingine "Primitivo di Manduria" (750 ml.), Franciacorta BRUT (750 ml.), Cantina Valpantena "Bardolino Chiaretto rosé" (750 ml.), Cantine Paolini "Inzolia" (750 ml.).

*Verpackt in der cestini Geschenkkiste*

Art. 100-100-025

**Preis: 299,00 €**





**Obstkorb klein**  
*mit Früchten der Saison*

*Verpackt im Flechkorb*

---

Art. 100-100-014

**Preis: 35,00**

**Obstkorb klein**  
*mit Ostalb-Secco*

*Verpackt im Flechkorb*

---

Art. 100-100-015

**Preis: 42,00**



**Obstkorb groß**  
*mit Früchten der Saison*

*Verpackt im Flechkorb*

---

Art. 100-100-016

**Preis: 50,00**

**Obstkorb groß**  
*mit Ostalb-Secco*

*Verpackt im Flechkorb*

---

Art. 100-100-017

**Preis: 57,00**

**OBSTABO im Büro**

*Sie wollen mehr Obst am Arbeitsplatz für Ihre Mitarbeiter oder als Präsentkorb für Ihre Kunden? Ob in der Kaffeeküche, Kantine, Empfangsbereich oder im Meetingraum: wir liefern Ihren Vitaminkick! Regional und saisonal!*

*Ob unbehandelte Orangen aus Sizilien oder Früchte von regionalen Obstbauern, der Geschmack steht dabei immer im Vordergrund.*

*Persönliche Betreuung, zentrale Rechnung und flexible Liefermöglichkeiten. Wir gehen gerne auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche ein.*

*Der Obstkorb für Ihr Unternehmen.*

*Egal ob als einzelne Bestellung oder im Abonnement: wir versorgen Sie mit frischen Vitaminen und exzellentem Geschmack.*

# Weihnachten



**Unsere Weihnachtsangebote finden Sie  
unter [www.cestini.de/natale](http://www.cestini.de/natale)**

GRAPPE,  
GIN E LIQUORI





## Limoncello di Sorrento - Villa Massa

*Frisch, fruchtig, zitronig, warm, harmonisch*

Villa Massa Limoncello ist ein feiner Zitronenlikör, der nach traditionellen Methoden hergestellt wird. Nur die besten Zitronen werden für diesen fruchtig, frischen Likör verwendet. Im Glas erstrahlt er strohgelb. Der Geschmack ist weich und harmonisch, ausgewogen zwischen Süße und Säure.

Ein hervorragender Begleiter zu Desserts, oder als Abschluss nach einem gelungenen Dinner.

*(700 ml; 20% Vol.)*

Art. 400-100-001

**Preis: 21,00€**



## Marcati Grappa Riserva - Il Bacio delle Muse

*Weich, aromatisch, elegant*

Der Marcati Grappa Riserva Il Bacio delle Muse schimmert bernsteinfarben im Glas.

Dieser exzellente Grappa wird nach alter venezianischer Tradition destilliert. Nach dem Brennen reift das Destillat für mindestens 18 Monate in Eichenholzfässern, dadurch erhält der Marcati Grappa Riserva seinen aromatischen Geschmack. Das Bukett überzeugt mit tollen Aromen von exotischen Früchten, Vanille und Karamell.

Am Gaumen präsentiert sich der Marcati Grappa Riserva Il Bacio delle Muse überaus weich und aromatisch mit einem eleganten Abgang.

*(700 ml\*; 40% Vol.) in der Geschenkbox verpackt*

Art. 400-100-013

**Preis: 29,90€**

*\*auch als Magnum 1500 ml Flasche erhältlich.*

Art. 400-100-014

**Preis: 44,90€**



## Grappe zu Plun

Die Grappe von Zu Plun werden ausschließlich aus den Treestern ausgesuchter kleiner Weingüter gebrannt, deren Pressverfahren mehr Flüssigkeit und damit mehr Aroma in diesem wertvollen Ausgangsstoff zurücklassen, als in den Treestern der industriellen Weinproduktion zurückbleibt – und die Qualität und sorgfältige Arbeit im Weinbau ist entscheidend für eine herausragende Grappa.

*Zu Plun Muscat Fine Old  
Grappa (500 ml/45% Vol)*

Art. 400-100-021

**Preis: 59,90€**

*Zu Plun Traminer Grappa  
(500 ml/42% Vol)*

Art. 400-100-019

**Preis: 39,90€**

*Zu Plun Grappa di Amarone  
(500 ml/42% Vol)*

Art. 400-100-020

**Preis: 49,90€**



## Malfy gin – Von der italienischen amalfi-küste inspiriert, traditionell gebrannt *Premium Gin aus Italien*

Das Sortiment umfasst vier einzigartige Gins, die mit feinsten, regionalen Zutaten aus Italien destilliert werden. Darunter Wacholder aus der Toskana, Pink Grapefruits und Blutorange aus Sizilien sowie an der italienischen Küste gereifte Zitronen.

ITALIEN IN VIER FRISCHEN VARIATIONEN

Alle vier Gins spiegeln die pulsierende Lebensart der italienischen Mittelmeerküste nicht nur geschmacklich wider – auch die Glasflaschen erinnern mit ihren künstlerischen Ringen an die Schalen der jeweils enthaltenen Zitrusfrüchte.

*Malfy Gin lässt sich auf Eis, mit Tonic oder im Lieblingscocktail genießen (700 ml; 41% Vol.)*

*Malfy Gin Originale*

Art. 400-100-009

**Preis: 25,00 €**

*Malfy Gin con Limone*

Art. 400-100-010

**Preis: 25,00 €**

*Malfy Gin Rosa*

Art. 400-100-011

**Preis: 25,00 €**

*Malfy Gin con Arancia*

Art. 400-100-012

**Preis: 25,00 €**



## Zu Plum Gin

*Der GIN aus den Dolomiten*

Der Gin von Zu Plum wird ausschließlich aus Zutaten destilliert, die ihren Ursprung in den Dolomiten haben. Das Geheimnis der hohen Qualität des Gins von Zu Plum liegt also schlicht in der besonderen Landschaft rund um den Schlern, in der die Wildpflanzen und Kräuter gewachsen sind oder angebaut wurden. Einzig der Zitrone ist es gestattet, sich von den Gestaden des Gardasee hinzuzugesellen.

### **Der Prämierte: DOL GIN**

*Der erste in den Dolomiten destillierte Gin – aus 24 Kräutern der Dolomiten, Zitronen vom Gardasee und Holunder  
(500 ml; 45% Vol.)*

---

Art. 400-100-022

**Preis: 59,90 €**

### **Ein Kuss vom Gardasee: YELLOW GIN**

*Ein sommerlicher, zeitgemäßer Gin aus Kräutern und Gewürzen des Gardasees – der echte "Spirit of Lake Garda" in einem einzigartigen Destillat.  
(500 ml; 42% Vol.)*

---

Art. 400-100-023

**Preis: 49,90 €**

### **Der Temperamentvolle: GRENOIR**

*Eine mediterrane Ginspezialität, klassischer Gin ergänzt um wilden Fenchel, Minze und den "sündigen" Granatapfel, der auch den Namen stiftet.  
(500 ml; 42% Vol.)*

---

Art. 400-100-024

**Preis: 69,90 €**



## Cestini GIN BOX

Mixen Sie mit der cestini Gin Box schnell Ihren Lieblingscocktail zusammen. Ob Klassiker oder die Newcomer unter den Longdrinks.

Unsere Gin-Box hat alle dafür benötigten Zutaten: mit den Malfy Gin lässt sich auf Eis schnell ein: Gin-Tonic, Gin-Mule oder Gin-WildBerry mixen.

Malfy Gin Limone (700 ml; 41% vOl.), Thomas Henry Tonic Water (200 ml.), Thomas Henry Spicy Ginger (200 ml.), Schweppes Russian Wild Berry (200 ml.)

*in der Geschenkbox verpackt*

Art. 100-100-026

**Preis: 39,00 €**

Weitere Lebensmittelinformationen, insbesondere zu Allergenen, Zusatzstoffen, Zutaten und Nährwerten, erhalten Sie auf unserer Webseite [www.cestini.de/lmiv](http://www.cestini.de/lmiv)



VINI E SPUMANTI



## Doppio-Bianco

*Lance Terre Siciliane Inzolia IGP 2019 & TANK 57 Grillo Sicilia DOC Appassimento 2020*

Lance Terre Siciliane Inzolia IGP von Cantine Paolini aus Sizilien - Italien - frische Fruchtaromen von grünem Apfel und leichten Tönen von Birnen und Grapefruit. Mit einem weichen Körper und einer erfrischende, animierende Säure

Weingut/Erzeuger: Cantine Paolini | Farbe: Strohgelb | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/Sizilien | Rebsorte: Inzolia | Jahrgang: 2019 | Alkoholgehalt: 12% | Flaschengröße: 750 ml

TANK 57 Grillo Sicilia DOC Appassimento 2020 - Italien- Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Grapefruit, Honigmelone, Aprikosen, Mirabellen, Lindenblüten und ein Hauch Kräuter. Am Gaumen füllig, zarte Säure, feinfruchtig, charmant, gutes Spiel und ein langer Nachhall.

Weingut/Erzeuger: Camivini | Farbe: weißwein | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/Sizilien | Rebsorte: Grillo | Jahrgang: 2020 | Alkoholgehalt: 13% | Flaschengröße: 750 ml

Art. 100-100-027  
**Preis 25,00 €**



## Tricolore

*Lance Terre Siciliane Nero d'Avola IGP & Chiacetto Bardolino DOC 2019 & Lance Terre Siciliane Inzolia IGP 2019*

Lance Terre Siciliane Nero d'Avola IGP von Cantine Paolini aus Sizilien - Italien - intensives Kirscharoma gepaart mit Noten von Maulbeeren, Kranbeeren und Himbeeren. Am Gaumen eine ausgewogene Säurestruktur, mit weichen Tanninen.

Ein für Sizilien sehr typischer Wein

Weingut/Erzeuger: Cantine Paolini | Farbe: Rubinrot | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/Sizilien | Rebsorte:Nero d'Avola | Jahrgang: 2018 | Alkoholgehalt: 13,5%

VALPANTENA Chiacetto Bardolino DOC - Dieser elegante und schlanke Rose bringt all die köstlich leichten und angenehm trinkbaren Eigenschaften mit, die Liebhaber eines Bardolino so schätzen. In der klassischen Zusammensetzung der Haupt-Rotweinsorten im Gebiet zwischen Verona und dem Gardasee kommt dieser leichte Wein aus der Klimaoase des Golfes von Garda.

Weingut/Erzeuger: Cantina Valpantena | Farbe:Roséwein | Geschmack:fruchtbetont, harmonisch, belebend und angenehm trocken | Land/Region: Italien/Venetien | Rebsorte:60% Corvina, 20% Rondinella,20% Veronese | Jahrgang: 2019 | Alkoholgehalt: 12%

Lance Terre Siciliane Inzolia IGP von Cantine Paolini aus Sizilien - Italien - frische Fruchtaromen von grünem Apfel und leichten Tönen von Birnen und Grapefruit. Mit einem weichen Körper und einer erfrischende, animierende Säure

Weingut/Erzeuger: Cantine Paolini | Farbe: Strohgelb | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/Sizilien | Rebsorte: Inzolia | Jahrgang: 2019 | Alkoholgehalt: 12%

*Flaschengröße: 3x 750 ml. in der Geschenkbox verpackt*

Art. 100-100-028  
**Preis: 35,00 €**



## Tris-Siciliano

*Lance Terre Siciliane Nero d'Avola IGP & Lance Sicilia Syrah DOP 2018 & Lance Sicilia Merlot DOP 2018*

Lance Terre Siciliane Nero d'Avola IGP von Cantine Paolini aus Sizilien - Italien - intensives Kirscharoma gepaart mit Noten von Maulbeeren, Kranbeeren und Himbeeren. Am Gaumen eine ausgewogene Säurestruktur, mit weichen Tanninen.  
Ein für Sizilien sehr typischer Wein

Weingut/Erzeuger: Cantine Paolini | Farbe: Rubinrot | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/Sizilien | Rebsorte:Nero d'Avola | Jahrgang: 2018|Alkoholgehalt: 13,5%

Lance Sicilia Merlot DOP 2018 von Cantine Paolini aus Sizilien - Italien -intensives Kirscharoma gepaart mit Noten von Maulbeeren, Kranbeeren und Himbeeren. Am Gaumen eine ausgewogene Säurestruktur, mit weichen Tanninen, sehr typische für Sizilien.

Weingut/Erzeuger: Cantine Paolini | Farbe: Rubinrot | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/Sizilien | Rebsorte:Merlot | Jahrgang: 2018|Alkoholgehalt: 13,5%

Lance Sicilia Syrah DOP 2018 von Cantine Paolini aus Sizilien - Italien - volles Bouquet mit komplexen Aromen und dunklen, roten Früchten, reife Süßkirschen, Vanille, Tabak und Wildkräuternoten, eine frische Säure, samtige Tannine, Eleganz und Ausdruck verführen zum nächsten Schluck

Weingut/Erzeuger: Cantine Paolini | Farbe: Rubinrot | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/Sizilien | Rebsorte:Syrah | Jahrgang: 2018|Alkoholgehalt: 13,5%

*Flaschengröße: 3x 750 ml. in der Geschenkbox verpackt*

Art. 100-100-029  
**Preis: 39,00 €**



## Tris-italiano

*Lance Terre Siciliane Nero d'Avola IGP & Felling Primitivo di Manduria DOP 2018 & Chianti "Castello Toscano" DOCG Benvenuto 2018*

Lance Terre Siciliane Nero d'Avola IGP von Cantine Paolini aus Sizilien - Italien - intensives Kirscharoma gepaart mit Noten von Maulbeeren, Kranbeeren und Himbeeren. Am Gaumen eine ausgewogene Säurestruktur, mit weichen Tanninen.  
Ein für Sizilien sehr typischer Wein

Weingut/Erzeuger: Cantine Paolini | Farbe: Rubinrot | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/Sizilien | Rebsorte:Nero d'Avola | Jahrgang: 2018|Alkoholgehalt: 13,5%

Felling Primitivo di Manduria DOP 2018 aus Apulien- Italien - Reichhaltiges Bukett mit Aromen nach eingelegten Kirschen, Feigen und Rosinen. Am Gaumen dicht, mit süß gereiften Tanninen und einem saftigen Abgang.

Weingut/Erzeuger: Felling | Farbe:Violet | Geschmack:samtig, üppig, trocken | Land/Region: Italien/Apulien | Rebsorte:Primitivo | Jahrgang: 2018|Alkoholgehalt: 13,5%

Chianti "Castello Toscano" DOCG Benvenuto 2018 - Italien - Prägnante Noten dunkelroter Kirschen und Pflaume bilden die perfekte Symbiose mit Veilchennoten. Am Gaumen klingt die erhöhte Restüße an und balanciert sich mit der Säure aus.

Weingut/Erzeuger: Castello Toscano | Farbe: dunkles Kirschrot|Geschmack: trocken |Land/Region: Italien/Toskana|Rebsorte:85% Sangiovese, 15% Merlot|Jahrgang: 2018 |Alkoholgehalt: 13%

*Flaschengröße: 3x 750 ml. in der Geschenkbox verpackt*

Art. 100-100-030  
**Preis: 49,00 €**



### Serre dei Roveri Barolo DOCG

Der Serre dei Roveri Barolo DOCG von Sartirano präsentiert sich im Glas in einem kräftigen Rubinrot mit einem komplexen Bouquet, dieses verführt mit den Aromen von reifen, roten und schwarzen Früchten, wie Kirschen und Pflaumen, welche perfekt harmonisieren mit floralen Noten von Rosen und Veilchen. Untermalt werden diese Aromen zusätzlich noch von würzigen Nuancen von Pfeffer und Süßholz.

Weingut/Erzeuger: Sartirano Figli | Farbe: kräftiges Rubinrot | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/ Piemont | Rebsorte: Nebbiolo | Jahrgang: 2016 | Alkoholgehalt: 14,5 % | Flaschengröße: 750 ml

---

Art. 400-100-006  
**Preis: 29,90 €**



### Lance Terre Siciliane Nero d'Avola IGP

Lance Terre Siciliane Nero d'Avola IGP von Cantine Paolini aus Sizilien - Italien - intensives Kirscharoma gepaart mit Noten von Maulbeeren, Kranbeeren und Himbeeren. Am Gaumen eine ausgewogene Säurestruktur, mit weichen Tanninen. Ein für Sizilien sehr typischer Wein

Weingut/Erzeuger: Cantine Paolini | Farbe: Rubinrot | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/Sizilien | Rebsorte: Nero d'Avola | Jahrgang: 2018 | Alkoholgehalt: 13,5% | Flaschengröße: 750 ml

---

Art. 400-100-003  
**Preis: 10,90 €**

### Lance Terre Siciliane Nero d'Avola IGP in der 6er Holzkiste

Lance Terre Siciliane Nero d'Avola IGP von Cantine Paolini aus Sizilien - Italien - intensives Kirscharoma gepaart mit Noten von Maulbeeren, Kranbeeren und Himbeeren. Am Gaumen eine ausgewogene Säurestruktur, mit weichen Tanninen.

Ein für Sizilien sehr typischer Wein

Weingut/Erzeuger: Cantine Paolini | Farbe: Rubinrot | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/ Sizilien | Rebsorte: Nero d'Avola | Jahrgang: 2018 | Alkoholgehalt: 13,5%

*Flaschengröße: 6x750 ml in der Holzkiste*

---

Art.: 400-100-004  
**Preis: 59,90 €**





## Poggio delle Faine Rosso IGT - Magnum in der Geschenkholzkiste

Konzentriertes Bouquet, viel frisches, vanilliges Holz vermählt sich mit angenehm warmer und schmeichelnder Frucht, Leder und Anklängen von Schokolade und Kaffee.

Weingut/Erzeuger: Poggio delle Faine | Farbe: Kirschrot | Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/Toskana | Rebsorte: 80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon | Jahrgang: 2013 | Alkoholgehalt: 13,5 %

*Flaschengröße: 1.500 ml in der Geschenkholzkiste*

Art. 400-100-008

**Preis: 25,00 €**

## Langhe Nebbiolo DOC 2018 in der Geschenkverpackung

Der Parusso Langhe Nebbiolo DOC besitzt die klassische Aromatik der Sorte mit Aromen von Trockenblüten, Waldbeeren und etwas Lakritze und kann bereits relativ jung mit Genuss getrunken werden.

Weingut/Erzeuger: Parusso | Farbe: Rubinrot | Geschmack: trocken/fruchtig | Land/Region: Italien/Piemont | Rebsorte: Nebbiolo | Jahrgang: 2018 | Alkoholgehalt: 14 %

*Flaschengröße: 1.500 ml in der Geschenkverpackung*

Art. 400-100-006

**Preis: 49,00 €**



## Prosecco Treviso Extra Dry DOC

Ponte Prosecco Treviso Extra Dry DOC - ein angenehm lebhafter Prosecco aus dem Treviso. Ein perfekter Aperitif und passender Begleiter zu leichten Vorspeisen. Der fruchtig frische Duft von grünen Äpfeln, reifen Birnen und blumigen Akzenten wird von feiner und zugleich präserter Perlage und einem schön frischen und langlebigen Geschmack untermalt.

Weingut/Erzeuger: Viticoltori Ponte | Farbe: helles Strohgelb | Geschmack: Frisch, lebhaft, langlebig | Land/Region: Italien/Venetien | Rebsorte: Glera | Alkoholgehalt: 11 % | Flaschengröße: 750 ml\*

Art. 400-100-002

**Preis: 12,90€**

## Corteaura Franciacorta Spumante DOCG Brut



Strohgelbe Farbe und feine und beständige Perlage. Zart blumiger und fruchtiger Duft. Betontes Aroma von frischem Brot, welches kennzeichnend für den Ausbau auf der Hefe ist.

Harmonischer Geschmack, feine Perlage, beständig und elegant, Bouquet mit kennzeichnenden Noten der Flaschenfermentation, Brotkrustengeruch und Geruch von Gärstoffen, die mit Noten von Zitrus- und Trockenfrüchten verfeinert wurden (Mandel, Haselnuss, getrocknete Feigen) würziger Geschmack, frisch, fein und harmonisch.

Weingut/Erzeuger: Cortaurea | Farbe: Strohgelb |  
Geschmack: trocken | Land/Region: Italien/Lombardei  
| Rebsorte: Chardonnay | Alkoholgehalt: 12,5 % |  
Flaschengröße: 750 ml\*

---

Art. 400-100-016

**Preis: 29,90€**

*\*auch als Magnum 1500 ml Flasche erhältlich.*

---

Art. 400-100-017

**Preis: 49,90€**





## Gutschein

- Gültig bei allen Mitgliedern der Famiglia Amorelli: ob "Feinkost Amorelli" auf dem Wochenmarkt, in unserem Restaurant "Amorelli's" an der Stadtkirche oder bei "cestini by Amorelli"
- Im Wert ab 10,00 € erhältlich
- 2 Jahre ab Ausstellungsdatum gültig
- Nicht im Online-Shop einlösbar

## Cestini Abonnement

*Sie lieben gutes Essen aber es fehlt Ihnen die Zeit oder die Lust einzukaufen? Kein Problem! Wir helfen Ihnen gerne!*

*Mit unseren Boxen können Sie zwischen verschiedenen Abonnements wählen und sie anschließend ganz bequem zu Ihnen nach Hause liefern lassen.*

*Ob Pasta, Soßen oder was Italien und die Welt zu bieten hat, mit cestini by Amorelli ist Ihre Speisekammer im handumdrehen wieder befüllt, ganz bequem von zu Hause!*

*Ihre cestini-Box bestellen Sie so oft Sie wollen. Im Monats- oder im Zwei-Monats-Intervall*





# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

## 1. Geltungsbereich

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der cestini by Amorelli, Nastasia Amorelli, Stuttgarterstraße 69, 73430 Aalen (im Folgenden: „cestini“) aus dem Präsentekatalog 2021/2022 und Online-Shop

Verbraucher ist jede natürliche Person, die ein Rechtsgeschäft zu Zwecken abschließt, die überwiegend weder ihrer gewerblichen noch ihrer selbständigen beruflichen Tätigkeit zugerechnet werden können.

Unternehmer ist eine natürliche oder juristische Person oder eine rechtsfähige Personengesellschaft, die bei Abschluss eines Rechtsgeschäfts in Ausübung ihrer gewerblichen oder selbständigen beruflichen Tätigkeit handelt.

Gegenüber Unternehmern gilt: Verwendet der Unternehmer entgegenstehende oder ergänzende Allgemeine Geschäftsbedingungen, wird deren Geltung hiermit widersprochen; sie werden nur dann Vertragsbestandteil, wenn wir dem ausdrücklich zugestimmt haben.

## 2. Vertragspartner, Vertragsschluss, Korrekturmöglichkeiten

Der Kaufvertrag kommt zustande mit cestini by Amorelli.

Die Darstellung der Produkte im Katalog und Online-Shop stellt kein rechtlich bindendes Angebot, sondern einen unverbindlichen Print- und Online-Katalog dar. Sie können unsere Produkte zunächst unverbindlich in den Warenkorb legen und Ihre Eingaben vor Absenden Ihrer verbindlichen Bestellung jederzeit korrigieren, indem Sie die hierfür im Bestellablauf vorgesehenen und erläuterten Korrekturhilfen nutzen.

Durch Anklicken des Bestellbuttons geben Sie ein verbindliches Angebot über die im Warenkorb enthaltenen Waren ab. Die Bestätigung des Zugangs Ihrer Bestellung erfolgt per E-Mail unmittelbar nach dem Absenden der Bestellung oder Sie können unseren Bestellschein nutzen.

Wir nehmen Ihr Angebot innerhalb von zwei Tagen an, indem

- wir eine Annahmeerklärung in separater E-Mail abgeben oder
  - wir die Ware ausliefern lassen oder
  - gegebenenfalls die Zahlungstransaktion durch unseren Dienstleister oder den ausgewählten Zahlungsdienstleister durchgeführt wird.
- Der Durchführungszeitpunkt der Zahlungstransaktion richtet sich nach der jeweils ausgewählten Zahlungsart (s. unter „Bezahlung“).

Die für Sie relevante Alternative richtet sich danach, welches der aufgezählten Ereignisse als erstes eintritt.

## 3. Vertragssprache, Vertragstextspeicherung

Die für den Vertragsschluss zur Verfügung stehende(n) Sprache(n): Deutsch  
Der Vertragstext wird von uns nicht gespeichert.

## 4. Lieferbedingungen

Die Versandkosten im Inland bis zu 20 kg an eine Lieferadresse per Standard-Paketdienst betragen 6,90 € pro Sendung. Ansonsten erfolgt die Berechnung nach Aufwand mittels gesonderter Vereinbarung (z. B. über den Versand durch eine Spedition oder Expresssendungen).

Unser Lieferservice nimmt Zustellungen im Stadtgebiet Aalen ab einem Warenwert von 25,00 € vor. Die Zustellgebühr beträgt 5,90 €. Lieferungen an eine Zustelladresse im Stadtgebiet Aalen, deren Warenwert 100,00 € übersteigt, erfolgen kostenfrei.

Zustellungen Außerhalb des Stadtgebietes Aalen und in der Region (Stadtgebiet Schwäbisch Gmünd, Heidenheim, Ellwangen und Bopfingen) werden mit pauschal 15,00 € berechnet.

Sie haben grundsätzlich die Möglichkeit der Abholung bei cestini by Amorelli, Stuttgarterstraße 69, 73430 Aalen, Deutschland nach einer Terminvereinbarung vorzunehmen.

Wir liefern nicht an Packstationen.

## 5. Zusammengesetzte bestellartikel/geschenke

Die Bestellartikel sind immer offen dekoriert und für eine Zustellung oder Abholung verpackt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, werden diese postversandfähig eingepackt.

Cestini by Amorelli behält sich vor, einzelne Produkte durch gleichartige Waren zu ersetzen, sofern die ursprünglich vorgesehenen Waren nicht verfügbar sind. Bei Nichtverfügbarkeit des bestellten Artikels behält wir uns vor, nach vorheriger Absprache mit dem Auftraggeber Ersatz zu liefern.

In Einzelfällen können bei Etiketten Abweichungen (z. B. Farbe oder Schrift) auftreten. Ferner kann es vorkommen, dass bei Produktabbildungen auch Dekorationsartikel gezeigt werden; diese sind nur als Dekoration anzusehen und gehören nicht zum Lieferumfang des bestellten Artikels. Der Inhalt der Geschenke ist neben jedem Bild genau und deutlich beschrieben. In Einzelfällen kann die Abbildung in diesem Katalog von der dazugehörigen Inhaltsbeschreibung abweichen.

Produktänderungen sowie Irrtum bleiben insoweit vorbehalten.

## 6. Bezahlung

Ihnen stehen grundsätzlich die folgenden Zahlungsarten zur Verfügung:  
PayPal

Um den Rechnungsbetrag über den Zahlungsdienstleister PayPal (Europe) S.à r.l. et Cie, S.C.A, 22-24 Boulevard Royal, L-2449 Luxembourg („PayPal“) bezahlen zu können, müssen Sie bei PayPal registriert sein, sich mit Ihren Zugangsdaten legitimieren und die Zahlungsanweisung bestätigen. Die Zahlungstransaktion wird durch PayPal unmittelbar nach Abgabe der Bestellung durchgeführt. Weitere Hinweise erhalten Sie im Bestellvorgang.

Rechnung

Der Rechnungsbetrag ist 14 Tage nach Erhalt der Rechnung und der Ware per Überweisung auf unser Bankkonto fällig. Wir behalten uns vor, den Kauf auf Rechnung nur nach einer erfolgreichen Bonitätsprüfung anzubieten.

Barzahlung bei Abholung

Sie zahlen den Rechnungsbetrag bei der Abholung bar.

## 7. Widerrufsrecht

Ihnen steht das gesetzliche Widerrufsrecht, wie in der Widerrufsbelehrung beschrieben, zu.

## 8. Eigentumsvorbehalt

Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Für Unternehmer gilt ergänzend: Wir behalten uns das Eigentum an der Ware bis zur vollständigen Begleichung aller Forderungen aus einer laufenden Geschäftsbeziehung vor. Sie dürfen die Vorbehaltsware im ordentlichen Geschäftsbetrieb weiterveräußern; sämtliche aus diesem Weiterverkauf entstehenden Forderungen treten Sie – unabhängig von einer Verbindung oder Vermischung der Vorbehaltsware mit einer neuen Sache - in Höhe des Rechnungsbetrages an uns im Voraus ab, und wir nehmen diese Abtretung an. Sie bleiben zur Einziehung der Forderungen ermächtigt, wir dürfen Forderungen jedoch auch selbst einziehen, soweit Sie Ihren Zahlungsverpflichtungen nicht nachkommen. Die uns zustehenden Sicherheiten werden wir auf Ihr Verlangen insoweit freigeben, als der realisierbare Wert der Sicherheiten den Wert der offenen Forderungen um mehr als 10 % übersteigt.

## 9. Gewährleistung und Garantien

Es gilt das gesetzliche Mängelhaftungsrecht. Informationen zu gegebenenfalls geltenden zusätzlichen Garantien und deren genaue Bedingungen finden Sie jeweils beim Produkt und auf besonderen Informationsseiten im Online-Shop.

## 10. Haftung

Für Ansprüche aufgrund von Schäden, die durch uns, unsere gesetzlichen Vertreter oder Erfüllungsgehilfen verursacht wurden, haften wir stets unbeschränkt

- bei Verletzung des Lebens, des Körpers oder der Gesundheit,
- bei vorsätzlicher oder grob fahrlässiger Pflichtverletzung,
- bei Garantieverprechen, soweit vereinbart, oder
- soweit der Anwendungsbereich des Produkthaftungsgesetzes eröffnet ist.

Bei Verletzung wesentlicher Vertragspflichten, deren Erfüllung die ordnungsgemäße Durchführung des Vertrages überhaupt erst ermöglicht und auf deren Einhaltung der Vertragspartner regelmäßig vertrauen darf, (Kardinalpflichten) durch leichte Fahrlässigkeit von uns, unseren gesetzlichen Vertretern oder Erfüllungsgehilfen ist die Haftung der Höhe nach auf den bei Vertragsschluss vorhersehbaren Schaden begrenzt, mit dessen Entstehung typischerweise gerechnet werden muss. Im Übrigen sind Ansprüche auf Schadensersatz ausgeschlossen.

## 11. Streitbeilegung

Die Europäische Kommission stellt eine Plattform zur Online-Streitbeilegung (OS) bereit, die Sie hier finden. Zur Teilnahme an einem Streitbeilegungsverfahren vor einer Verbraucherschlichtungsstelle sind wir nicht verpflichtet und nicht bereit.

## 12. Jugendschutz

Sofern Ihre Bestellung Waren umfasst, deren Verkauf Altersbeschränkungen unterliegt, stellen wir durch den Einsatz eines zuverlässigen Verfahrens unter Einbeziehung einer persönlichen Identitäts- und Altersprüfung sicher, dass der Besteller das erforderliche Mindestalter erreicht hat. Der Zusteller übergibt die Ware erst nach erfolgter Altersprüfung und nur an den Besteller persönlich.

AGB erstellt mit dem Trusted Shops Rechtstexter in Kooperation mit FÖHLISCH Rechtsanwälte.

Sie haben noch Fragen zu unseren  
Angeboten oder Produkten?

Wir beantworten Ihnen Ihre Fragen gerne!



**CESTINI**  
by Amorelli

**cestini by Amorelli**  
Nastasia Amorelli  
Stuttgarterstraße 69  
73430 Aalen

T: 07361 4908798  
M: info@cestini.de  
www.cestini.de