



CATALOGO / CATALOGUE
2019

**UN PERCORSO DI ECCELLENZA ITALIANA,
UN MONDO UNICO DI VALORI E RICCHEZZA**

**A JOURNEY THROUGH ITALIAN FINE FOOD,
WHERE TRADITION MEETS EXCELLENCE**

Un percorso di eccellenza italiana,
un mondo unico di valori e ricchezze

*A journey through Italian fine food,
where tradition meets excellence.*

Palazzo di Varignana si apre al mondo del gusto per offrire una linea di prodotti di eccellenza ispirata alla vocazione storica del territorio.

La propria azienda agricola coltiva poderi che si estendono sui colli di Bologna, attorno al Resort, per circa 180 ettari, dando vita a prodotti autoctoni a km 0 di alta qualità, tra cui un eccellente olio extravergine di oliva.

Il progetto si completa con una accurata selezione di prodotti realizzati con la collaborazione di primarie aziende che condividono i valori di Palazzo di Varignana, volti alla ricerca della tradizione e dell'alta qualità.

Palazzo di Varignana has expanded into the world of fine food, offering a line of quality products inspired by the traditions of the region.

The agricultural estate extends over almost 180 hectares in the Bologna hills surrounding the Resort, offering high quality, locally grown products, including excellent extravirgin olive oil.

The range on offer includes carefully selected products created in collaboration with leading companies which share the values of Palazzo di Varignana in its pursuit of tradition and premium quality.



Palazzo di Varignana un marchio che ha una storia da raccontare.

Il marchio rappresenta una filosofia unica di un luogo, di esperienze i cui valori fondanti sono Tradizione, Territorio, Eccellenza e Salute.

*Palazzo di Varignana:
a brand with a story to tell.*

The brand represents the unique philosophy of a place whose fundamental values and heritage are Tradition, Environment, Excellence and Well-Being.

UN COLLEGAMENTO CON LA STORIA E IL TERRITORIO

Il marchio prende spunto dalla moneta romana trovata nel vicino sito archeologico di Claterna, un'antica città di epoca romana il cui massimo splendore risale al I secolo a.c., quando fu punto di riferimento per il territorio circostante, densamente popolato ed in fase di grande espansione economica e produttiva.

La moneta presenta due volti celebri associati: Ottaviano nel fronte, Cesare nel retro.



A CONNECTION WITH HISTORY AND THE REGION

The brand logo is inspired by the ancient Roman coin found in the nearby archeological site of Claterna. This ancient city thrived throughout the heyday of the Roman empire. During the first century BC, Claterna was part of a densely populated region undergoing significant economic expansion and increased productivity, with Claterna at its heart.

The iconic coin shows two well-known faces: Octavius on the front, and Caesar on the back.



La passione che il fondatore di Palazzo di Varignana nutre per la pianta di ulivo e la storia di questo territorio hanno portato alla recente realizzazione di nuovi oliveti moderni e razionali di oltre 100 ettari, destinati alla produzione di un olio extravergine di oliva di alta qualità.

L'amore e il rispetto per la storia e per il territorio hanno portato a scegliere le più rappresentative cultivar dell'Emilia Romagna, più confacenti al clima e al territorio.

La cura e l'attenzione per ogni fase essenziale della realizzazione dell'olio, dalla coltivazione al confezionamento, sono il nostro obiettivo primario per rendere l'olio speciale.

The founder of Palazzo di Varignana is deeply passionate about olive trees and the history of this region. This has brought about the recent establishment of more than 100 hectares of new olive groves for the production of high quality extravirgin olive oil. A love and respect for history and for the local area has led to the selection of cultivars which are the most representative of Emilia Romagna, and best suited to the climate and land.

Care and attention to every fundamental stage of the olive oil production process, from cultivation to packaging, is our primary objective, making this oil truly special.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
100% ITALIANO

100% ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



MONOCULTIVAR GHIACCIOLA

Questo olio è realizzato con una singola varietà di oliva tipica della Romagna. Le olive sono state raccolte tra la fine di Ottobre e i primi di Novembre. All'olfatto si presenta avvolgente con sentori erbacei freschi, di carciofo, di foglia di pomodoro. Al palato denota una complessità che spazia da erbe aromatiche a foglie verdi di agrumi, mandorla fresca, mela e oliva verde; all'apertura risulta dolce, segue un piccante deciso e di notevole persistenza.

Particolarmente indicato su carpaccio e tartare di pesce, tartare di manzo, legumi bolliti e pesce arrosto.

MONOCULTIVAR GHIACCIOLA

This oil is made from a single variety of olive typical of the Romagna region. The olives were harvested between late October and early November. The aroma is enveloping with hints of fresh grass, artichoke, and tomato leaves. On the palate, the complexity ranges from aromatic herbs to citrus leaves, fresh almond, apple, and green olive. It starts off sweet, followed by an intense, lasting spiciness.

This oil pairs especially well with fish carpaccio and tartare, beef tartare, pulses and baked fish.

UN COLLEGAMENTO CON LA STORIA E IL TERRITORIO

I mattoni rossi di Bologna. Il laterizio romano era realizzato con argilla e la natura argillosa dei sottosuoli fece di Bologna "la città dei mattoni", utilizzati per secoli nella costruzione di torri, Chiese e palazzi. Resti di questi mattoni sono stati ritrovati anche nel sito archeologico dell'antica città romana di Claterna, adiacente al resort.

A CONNECTION WITH HISTORY AND THE REGION

The red bricks of Bologna. Roman bricks were made of clay, and the clayey subsoil of Bologna made it "the city of bricks", used for centuries to build towers, churches and palazzos. Remains of these bricks have also been found at the archeological site of the ancient Roman city of Claterna, close to the resort.



Q3
BOTTIGLIA / BOTTLE
250ml

Q4a
LATTINA / CAN
100ml



2019
GRANDE OLIO
SLOW FOOD
.....
TRE FOGLIE
GAMBERO ROSSO

2019
GOLD PRIZE
JOOP
.....
SILVER AWARD
NYIOOC



MONOCULTIVAR NOSTRANA

È un olio monocoltivar, ottenuto dalle olive di Nostrana. Le olive vengono raccolte precocemente, tra la metà e la fine di Ottobre. Di colore verde chiaro brillante, al naso eleganti note aromatiche di erba appena tagliata e di mela verde, che proseguono al palato. Chiude un piccante di oliva verde molto elegante.

Particolarmente indicato per esaltare piatti come carpaccio e tartare di pesce, tartare di manzo, legumi bolliti e pesce arrosto.

MONOCULTIVAR NOSTRANA

Nostrana olives are used to make this single variety olive oil. The olives are harvested early, from mid- to late October. Bright light-green in color, the oil has refined aromatic notes of freshly cut grass and green apple, which continue on the palate. It has a highly refined green olive spicy finish.

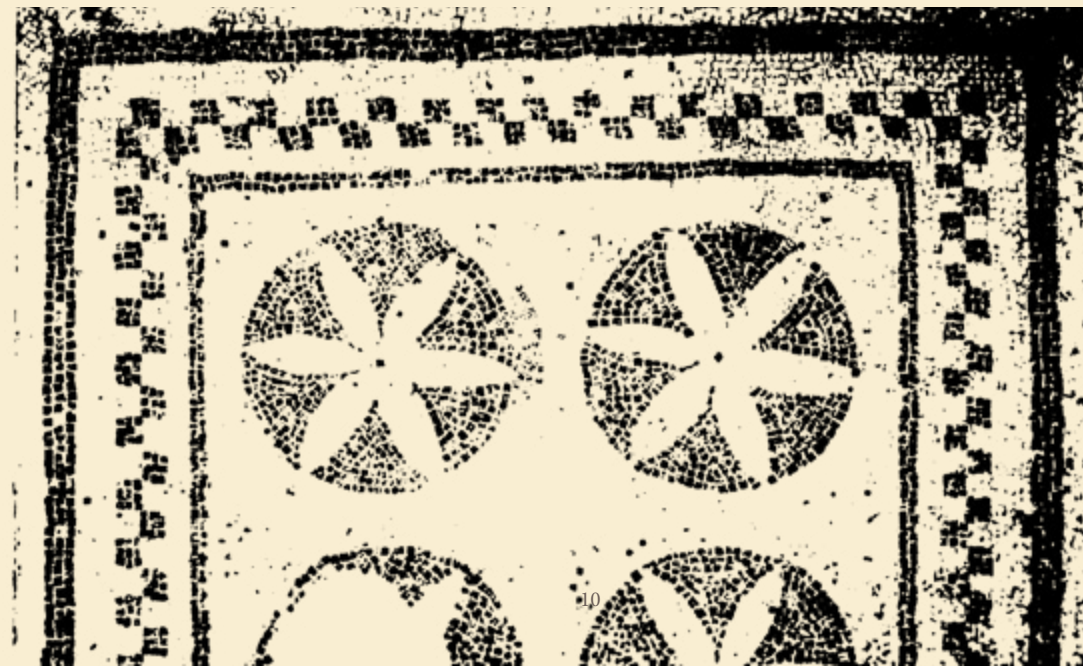
This oil pairs especially well with fish carpaccio and tartare, beef tartare, pulses, and baked fish.

UN COLLEGAMENTO CON LA STORIA E IL TERRITORIO

Una porzione di pavimento a mosaico, in bianco e nero con decorazione geometrica, ritrovato durante gli scavi archeologici di Claterna. I mosaici bicromatici bianchi e neri fecero la loro comparsa nell'epoca adrianea (prima metà del II secolo d.C.) sia figurati che decorativi. Essi vennero impiegati nelle abitazioni meno lussuose, combinando la semplicità ed economicità con una vastissima gamma di variazioni possibili.

A CONNECTION WITH HISTORY AND THE REGION

Archeological excavations of the historic Claterna site have uncovered beautiful black and white mosaics with geometric designs. These black and white dichroic mosaics first appeared during Hadrian's era (the first half of the 2nd Century AD) and were used for both decorative and functional purposes. They were frequently found in less luxurious homes, combining simplicity and economy in a myriad of design variations.



Q 14b
BOTTIGLIA / BOTTLE
100ml

Q 13
BOTTIGLIA / BOTTLE
250ml

Q 14a
LATTINA / CAN
100ml



2019

DUE FOGLIE ROSSE
GAMBERO ROSSO

SELEZIONE CRU Leccino, Frantoio, Verzola

Quest'olio, molto profumato e aromatico, nasce da una selezione di olive che varia in base all'annata, con note di piccante e amaro eleganti e bilanciate. Nel 2018 le olive utilizzate sono state di cultivar Leccino, Frantoio e Verzola, raccolte tra la fine di Ottobre e i primi di Novembre. Il colore è verde chiaro.

All'olfatto si presenta ampio ed aromatico e richiama l'oliva al giusto grado di maturazione.

Al gusto è fruttato e sono ben distinguibili note di carciofo, mela verde ed erbe aromatiche appena tagliate.

Ideale a crudo su bruschette, insalate, pinzimonio, verdure fresche e gratinate, carpaccio, zuppe, legumi bolliti. Ottimo su carni alla brace.

CRU SELECTION Leccino, Frantoio, Verzola

This highly aromatic olive oil is the result of a selection of olives that varies depending on the year, with refined, well-balanced spicy and bitter notes. The olives used in 2018 were the Leccino, Frantoio, and Verzola varieties, harvested between late October and early November. It is light green in color. Its broad, fragrant aroma is reminiscent of a perfectly ripe olive. The fruity flavor reveals clear notes of artichoke, green apple, and freshly cut herbs.

Ideal with bruschetta, salad, crudité, vegetable gratin, carpaccio, soup, and pulses. Excellent with grilled meat.



Q 6b
BOTTIGLIA / BOTTLE
100ml

Q 5
BOTTIGLIA / BOTTLE
250ml

Q 6a
LATTINA / CAN
100ml



BLEND RISERVA ROSSO Nostrana e Ghiacciola

Olio ottenuto dalla frangitura delle olive di cultivar Nostrana che concorre circa al 75% e Ghiacciola che concorre circa al 25%. Le olive sono state raccolte tra la fine di Ottobre e i primi di Novembre 2018.

Il colore è giallo dorato con riflessi verde intenso; all'olfatto esprime un ampio fruttato di oliva verde e richiami vegetali di grande finezza. Al palato note erbacee e leggermente aromatiche, con una chiusura di piccante e amaro decisi e in ottimo equilibrio.

Ideale con bruschette, insalate, pinzimonio, verdure fresche e gratinate, carpaccio, zuppe di legumi bolliti; ottimo su carni di cacciagione e alla brace.

RISERVA ROSSO BLEND Nostrana and Ghiacciola

An olive oil obtained by pressing 75% Nostrana and 25% Ghiacciola olives. The olives were harvested between late October and early November 2018. It is golden yellow in color with intense green hues. The broad aroma has fruity notes of green olive and a refined herbaceous scent. On the palate, it has herbaceous and slightly aromatic notes, with a strong, well-balanced spicy, bitter finish.

Ideal with bruschetta, salad, crudité, vegetable gratin, carpaccio, and pulse soups. Excellent with game and grilled meats.



Q11

BOTTIGLIA / BOTTLE
250ml

Q10

BOTTIGLIA / BOTTLE
500ml

Q12b

BOTTIGLIA / BOTTLE
100ml

Q12a

LATTINA / CAN
100ml



BLEND RISERVA BLU Leccino, Frantoio, Pendolino

Olio ottenuto dalla frangitura delle olive prevalentemente di cultivar Leccino, Frantoio e Pendolino, che sono state raccolte tra la metà di Ottobre e la metà di Novembre 2018. È un olio di colore giallo dorato, con riflessi verdi. All'olfatto si presenta aromatico, con un fruttato di oliva verde e di erba appena tagliata.

Al palato l'apertura è dolce con un finale di piccante e amaro di media intensità.

Ideale a crudo su bruschette, insalate, pinzimonio, zuppe, primi piatti, carni bianche e rosse.

RISERVA BLU BLEND Leccino, Frantoio, Pendolino

An olive oil obtained by pressing mainly Leccino, Frantoio, and Pendolino olives harvested between mid-October and mid-November 2018. It is golden yellow in color with green hues. The fragrant aroma has fruity notes of green olive and freshly cut grass. The flavor begins sweet and has a medium-intensity spicy and bitter finish.

Ideal with bruschetta, salad, crudité, soups, pasta, risotto, and white and red meats.

UN COLLEGAMENTO CON LA STORIA E IL TERRITORIO

Varignana accoglie il ritorno all'antica coltivazione di uliveti, attraverso metodi tradizionali che hanno reso l'albero dell'ulivo un simbolo significativo e profondamente radicato di questo territorio.

A CONNECTION WITH HISTORY AND THE REGION

Varignana welcomes the return of the ancient tradition of olive growing, using traditional cultivation methods that have made the olive tree emblematic of this region.



Q8

BOTTIGLIA / BOTTLE
250ml

Q7

BOTTIGLIA / BOTTLE
500ml

Q9b

BOTTIGLIA / BOTTLE
100ml

Q9a

LATTINA / CAN
100ml



Q0

SELEZIONE TRIS OLI / TRIO OF OLIVE OILS

N°3 - Bottiglie olio da 100ml a scelta tra:

Blend Riserva Blu
Blend Riserva Rosso
Monocultivar Nostrana
Selezione Cru

N°3 - 100ml bottles of olive oil. Choose from:

Riserva Blu Blend
Riserva Rosso Blend
Monocultivar Nostrana
Cru Selection



U

KIT DEGUSTAZIONE OLIO / OLIVE OIL TASTING KIT

N°1 - Lattina olio da 100ml

Selezione Cru
Riserva Blu Blend
Monocultivar Nostrana
Monocultivar Ghiacciola

N°1 - Bicchiere assaggia olio

N°1 - 100ml can of olive oil:

Cru Selection
Riserva Blu Blend
Monocultivar Nostrana
Monocultivar Ghiacciola

N°1 - Oil tasting glass



Le confetture e i succhi di frutta vengono realizzati artigianalmente, secondo l'antica e tradizionale ricetta dalla società agricola di Palazzo di Varignana, in collaborazione con un piccolo laboratorio, situato in Romagna. La frutta, coltivata e raccolta nei poderi delle colline di Varignana, viene selezionata con cura e lavorata a mano entro ventiquattro ore. Sane e naturali, le confetture vengono preparate lasciando il frutto per metà intero, senza l'aggiunta di additivi, addensanti e coadiuvanti. Il sapore della frutta può cambiare in base al raccolto e alla stagione, questo ne garantisce la genuinità. Le confetture e i succhi di frutta vengono dolcificati con zucchero estratto dall'uva oppure con zucchero di canna.

Il controllo della qualità finale assicura la bontà e la giusta consistenza. Le confetture sono perfette in abbinamento con tutti i tipi di pane e squisite se accompagnate con formaggi di media e lunga stagionatura. I succhi di frutta e le confetture sono ideali a colazione e per una dolce pausa in ogni momento della giornata.

Palazzo di Varignana jams are made by the agricultural company of Palazzo di Varignana, from fruits harvested in the farms of the local hills. These products exclusively contain fruit, with the addition of only a small percentage of organic (biologico) sugar extracted from grapes. These healthy products are produced through artisanal processes that pay extreme attention to quality control, from raw material to final product. Ideal along with any kind of bread for breakfasts and snacks. It is also delicious served with cheese.



M

DELIZIE DI FRUTTA / ITALIAN ARTISAN JAM

Delizie di frutta da 200gr/220gr a scelta tra:

Albicocca
Albicocca-Goji-Cardamomo
Pesca
Cocomero Caramellato
Cocomero e Agrumi
Prugna
Susina

200gr/220gr jars of jam. Choose from:

Apricot
Apricot-Goji-Cardamom
Peach
Caramelized watermelon
Watermelon and orange
Plum
Damson plum



M1

DELIZIE DI FRUTTA / ITALIAN ARTISAN JAM

Delizie di frutta da 40g a scelta tra:

Albicocca-Goji-Cardamomo

Cocomero e Agrumi

Susina e Peperoncino

Goji

Melagrana

40gr jars of jam. Choose from:

Apricot-Goji-Cardamom

Watermelon and orange

Damson plum and chili pepper

Goji

Pomegranate





J1
FRUTTA DA BERE / FRUIT JUICE
Melagrana / Pomegranate
200ml



J
FRUTTA DA BERE / FRUIT JUICE
Albicocca / Apricot
680ml



J2
FRUTTA DA BERE / FRUIT JUICE
Mela / Apple
200ml





Palazzo di Varignana è alla continua ricerca di tè pregiati dai profumi inconfondibili, avvalendosi di collaborazioni eccellenti; dall'incontro fra tradizione, professionalità e passione, nel 2015 sono stati creati il tè Don Carlo e il tè Perle del Palazzo, cui si è aggiunta nel tempo una raffinata selezione.

Palazzo di Varignana is constantly searching for precious teas of incomparable scents, also thanks to their exclusive collaborations; in 2015, the Don Carlo and the Perle del Palazzo (Pearls of the Palazzo) teas were created, a fair blend of tradition, professionalism and passion, the beginning of the refined selection that has been developed over time.



SELEZIONE TÈ / TEA SELECTION

Oa

Lattina Don Carlo 125 gr
125 gr tin of Don Carlo tea

DON CARLO - Il pregiato Don Carlo, una miscela di corroboranti tè neri cui si aggiungono le proprietà energizzanti e digestive di agrumi, zenzero, cardamomo, lemongrass, peperoncino, pepe rosa; l'ulteriore aggiunta di fave di cacao, chicchi di caffè tostato, cannella, vaniglia contribuisce a rendere piacevolmente morbido il gusto.

Una miscela di Arabica e Robusta in grani, conclude il bouquet di questo straordinario tè.

O1a

Lattina Don Carlo 50 gr
50 gr tin of Don Carlo tea

DON CARLO - Ceylon, Indian and Chinese black tea, black Pu-erh tea, ginger cubes, cocoa beans, roasted coffee beans, flaked almonds, pink peppercorns, lemongrass, orange peel, orange juice concentrate granules, natural flavorings.



SELEZIONE TÈ / TEA SELECTION

Ob0

Lattina Perle del Palazzo 125 gr
125 gr tin of Perle del Palazzo tea

PERLE DEL PALAZZO - Un blend di tè verde aromatizzato dal sapore dolce e delicato, dal profumo fiorito e dal finale fresco.
Tè verde Sencha, tè verde Cina, chicchi di melograno, fiori di melograno, petali di rosa, lemongrass, liquirizia, pezzetti di zenzero, foglie di menta, scorze di limone, pepe nero, pepe bianco di Kampot, aromi naturali.

O1b

Lattina Perle del Palazzo 50 gr
50 gr tin of Perle del Palazzo tea

PERLE DEL PALAZZO - Sencha green tea, Chinese green tea, pomegranate seeds, pomegranate blossom, rose petals, lemongrass, liquirice, ginger pieces, peppermint leaves, lemon peel, black pepper, white Kampot pepper, natural flavorings.



SELEZIONE TÈ / TEA SELECTION

02 a

Astuccio da 15 filtri sigillati di tè Don Carlo
Case of 15 Don Carlo tea bags

02 b

Astuccio da 15 filtri sigillati di tè
Perle del Palazzo
Case of 15 Perle del Palazzo tea bags



SELEZIONE TÈ / TEA SELECTION

03 a

Lattina da 15 filtri sigillati di tè Don Carlo
Tin of 15 Don Carlo tea bags

03 b

Lattina da 15 filtri sigillati di tè
Perle del Palazzo
Tin of 15 Perle del Palazzo tea bags



Palazzo di Varignana si avvale di artigiani apicoltori con una lunga storia e grande passione. Il risultato è una selezione di mieli raffinati, dalle caratteristiche organolettiche esclusive, che raccontano la ricchezza del territorio di provenienza, anche nelle molteplici varietà. Il nostro territorio vanta una rinomata tradizione di apicoltori, avallata anche dalla presenza della sede dell'Osservatorio Nazionale Miele, organismo di supporto al settore dell'apicoltura che associa istituzioni pubbliche organizzazioni apistiche a livello nazionale e regionale, che svolge un'attività informativa e di promozione nel settore, dando vita a rinomati concorsi e guide.

Palazzo di Varignana collaborates only with the most passionate, artisan beekeepers employing a long tradition of craftsmanship. The result of this collaboration is a superlative selection of artisanal honeys with exclusive characteristics.

The wide variety of unique tastes represents the strong gastronomic wealth of the region. A long and renowned tradition of local beekeeping in the region surrounding Palazzo di Varignana, is continued today in the manufacturing of these craft products. Given the unrivalled tradition of local beekeeping it is perhaps unsurprising that the National Honey Observatory is established in this territory. This organization supports the honey industry on the local and national level, and organizes public and private institutions to encourage and promote honey craftsmanship. These efforts have led to the creation of prominent industry guides and competitions of great renown that continue to encourage honey production of the highest quality.

SELEZIONE DI MIELI ITALIANI ARTIGIANALI ITALIAN ARTISAN HONEY SELECTION



UN COLLEGAMENTO CON LA STORIA E IL TERRITORIO

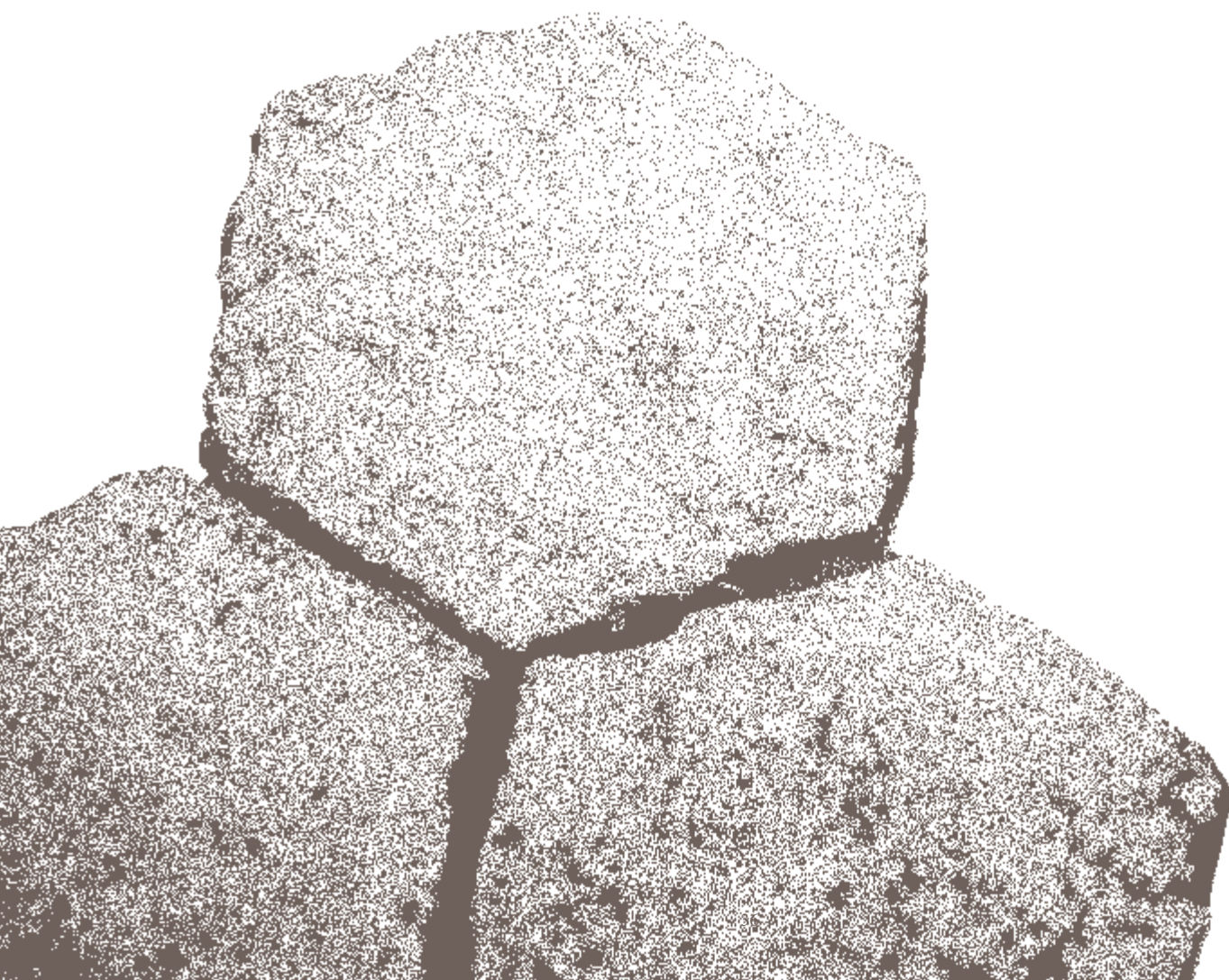
Le esagonette, mattonelle esagonali di laterizio, facevano parte, molto probabilmente, di un pavimento di vani di servizio delle domus e ville romane.

Nell'Italia settentrionale sono numerosi i pavimenti di mattoni di questo tipo: a Bologna, Modena, Imola, Galeata, Ravenna, Faenza, Reggio Emilia, sono frequenti i ritrovamenti di pavimenti.

A CONNECTION WITH THE HISTORY AND TERRITORY

The hexagonal tiles were made from clay, and were most likely part of the flooring, in the rooms of Roman domus and villae.

In northern Italy there are numerous brick floors of this type: in Bologna, Modena, Imola, Galeata, Ravenna, Faenza, Reggio Emilia, the findings of ancient floors are frequent.



N1

SELEZIONE MIELE ITALIANO / ITALIAN HONEY SELECTION

Vasetti di miele da 40gr a scelta tra:

Acacia
Castagno
Millefiori
Rosmarino
Sulla

40gr jars of honey. Choose from:

Acacia
Chestnut
Millefiori
Rosemary
Sulla



N

SELEZIONE MIELE ITALIANO / ITALIAN HONEY SELECTION

Vasetti di miele da 250gr a scelta tra: 250gr jars of honey. Choose from:

Castagno	Chestnut
Millefiori	Millefiori
Rosmarino	Rosemary
Sulla	Sulla





I nostri cioccolatini artigianali vengono realizzati in collaborazione con eccellenti aziende italiane dalla lunga tradizione cioccolatiera, dando vita a squisite ricette e combinazioni, per i palati più esigenti. Completa la selezione un'ottima crema spalmabile realizzata con l'olio extravergine di oliva di Palazzo di Varignana e nocciole IGP.

Our handmade chocolates are created working together with some renowned Italian companies, with a longstanding tradition of excellence. A yummy chocolate spread made with Palazzo di Varignana's extravirgin olive oil and PGI hazelnuts completes our selection.

CIOCCOLATO ARTIGIANALE ITALIANO ITALIAN ARTISAN CHOCOLATE



SELEZIONE CIOCCOLATO / CHOCOLATE SELECTION

D

Scatola 25 Cremini

Box of 25 Chocolate Creams

E

Scatola 9 Cremini

Box of 9 Chocolate Creams



P3

SELEZIONE CIOCCOLATO / CHOCOLATE SELECTION

Vasetto di crema di cacao 90gr 90gr jar of chocolate spread

con olio extravergine di oliva made with extravirgin olive oil



La **linea di sali aromatizzati** nasce dall'incontro tra il pregiato Sale marino di Cervia e le erbe aromatiche coltivate dalla nostra azienda agricola nei terrazzamenti dell' orto giardino del Podere Rio Rosso a Varignana: un prodotto unico, naturale ed elaborato con cura artigianale, capace di donare gusto e aromi unici ai vostri piatti.

The line of aromatic salts is the result of the meeting between the precious sea salt of Cervia and the aromatic herbs grown in the terraces of our Rio Rosso vegetable garden: a healthy, natural and carefully crafted product, capable of giving taste and a unique aroma to your dishes.

The line of aromatic salts is the result of the meeting between the precious sea salt of Cervia and the aromatic herbs grown in the terraces of our Rio Rosso vegetable garden: a healthy, natural and carefully crafted product, capable of giving taste and a unique aroma to your dishes.



Z0

SALI AROMATIZZATI / AROMATIC SALTS

Vasetti di sale aromatizzato da 100gr:

Basilico-Sesamo
Erbe miste-Aglio
Menta-Melissa-Arancio
Rosmarino-Timo-Basilico
Rosmarino-Alloro-Ginepro
Salvia-Curcuma
Salvia-Zenzero
Santoreggia-Melissa-Basilico rosso
Timo-Limone-Menta

100 gr jars of aromatic salt:

Basil and sesame
Mixed herbs and garlic
Mint, lemon balm and orange
Rosemary, thyme and basil
Rosemary, laurel and juniper
Sage and turmeric
Sage and ginger
Savory, lemon balm and red basil
Thyme, lemon and mint



Z

SELEZIONE TRIS SALI AROMATIZZATI / TRIO OF AROMATIC SALTS

N°3 - Vasetti di sale aromatizzato da 100gr

a scelta tra:

- Basilico-Sesamo
- Erbe miste-Aglio
- Menta-Melissa-Arancio
- Rosmarino-Timo-Basilico
- Rosmarino-Alloro-Ginepro
- Salvia-Curcuma
- Salvia-Zenzero
- Santoreggia-Melissa-Basilico rosso
- Timo-Limone-Menta

N°3 - 100gr jars of aromatic salt.

Choose from:

- Basil and sesame
- Mixed herb and garlic
- Mint, lemon balm and orange
- Rosemary, thyme and basil
- Rosemary, laurel and juniper
- Sage and turmeric
- Sage and ginger
- Savory, lemon balm and red basil
- Thyme, lemon and mint





Palazzo di Varignana offre una selezione di vini locali ispirati alla storia delle colline della periferia est di Bologna. In questa zona, al confine tra Emilia e Romagna, la produzione vitivinicola è un'antica tradizione e risiede l'Enoteca Regionale Emilia Romagna, associazione fondata nel 1970 per promuovere e migliorare la produzione regionale. L'Enoteca è situata all'interno della rocca sforzesca di Dozza, piccolo villaggio medievale.

The wine selection of Palazzo di Varignana is a selection of local wines inspired by the history of a land of gently rolling hills, in the eastern outskirts of Bologna. In this area, on the border between Emilia and Romagna, wine production is an ancient tradition. Within this region there exists the Enoteca Regionale Emilia Romagna, an association that has been in place since 1970 to promote and improve the regional wine production, located inside a Sforza Castle of Dozza, a small, hilly and romantic medieval village.



S
CLATERNAE - PINOLETTO D.O.P.
COLLI IMOLESI - 750 ml
Spumante Extra Dry



S1
GORGARA
SANGIOVESE RISERVA - 750 ml
D.O.C.



S1a
PALAZZO DI VARIGNANA
SANGIOVESE SUPERIORE - 750 ml
D.O.C.



La selezione dei prodotti enogastronomici di Palazzo di Varignana che più gradite può essere raccolta e confezionata in raffinate ed eleganti scatole da personalizzare con il vostro logo aziendale, per diventare un sofisticato ma gustoso cadeau, da regalare a clienti e partner.

A selection of your favourite wine and food products from Palazzo di Varignana can be assembled and packaged in refined and elegant boxes personalised with your company logo, as a sophisticated and tasty gift for your customers and partners.



Q1

SET SELEZIONE OLI / OLIVE OIL SELECTION

N°2 - Lattine olio da 100ml a scelta tra:

Blend Riserva Blu
Monocultivar Ghiacciola
Monocultivar Nostrana
Selezione Cru

N°2 - 100ml cans of olive oil. Choose from:

Riserva Blu Blend
Monocultivar Ghiacciola
Monocultivar Nostrana
Cru Selection



H

SELEZIONE DELIZIE DI FRUTTA / JAM SELECTION

N°2 - Delizie di frutta da 200gr/220gr

a scelta tra: Albicocca
Albicocca-Goji-Cardamomo
Cocomero Caramellato
Cocomero e Agrumi
Pesca
Prugna
Susina

N°2 - 200gr/220gr jars of jam. Choose from:

Apricot
Apricot-Goji-Cardamom
Caramelized watermelon
Watermelon and orange
Peach
Plum
Damson plum



I

SELEZIONE MIELE ITALIANO / ITALIAN HONEY SELECTION

N°2 - Mieli da 250gr a scelta tra:	N°2 - 250gr jars of honey. Choose from:
Castagno	Chestnut
Millefiori	Millefiori
Rosmarino	Rosemary
Sulla	Sulla



G

SELEZIONE TÈ / TEA SELECTION

Lattine di tè da 50gr a scelta tra:	N°2 - 50gr tins of tea. Choose from:
Don Carlo	Don Carlo
Perle del Palazzo	Perle del Palazzo



L1

MIX BOX - SELEZIONE 1 / MIXED BOX - SELECTION 1

N°1 - Lattina olio da 100ml a scelta tra:
Blend Riserva Blu, Monocultivar Ghiacciola
Monocultivar Nostrana, Selezione Cru

N°1 - Delizie di frutta da 200gr/220gr
a scelta tra:
Albicocca, Albicocca-Goji-Cardamomo
Cocomero Caramellato
Cocomero e Agrumi, Pesca, Prugna, Susina

N°1 - 100ml can of olive oil. Choose from:
Riserva Blu Blend, Monocultivar Ghiacciola,
Monocultivar Nostrana, Cru Selection

N°1 - 200gr/220gr jar of jam.
Choose from:
Apricot, Apricot-Goji-Cardamom,
Caramelized watermelon, Watermelon and
orange, Peach, Plum, Damson plum



L2

MIX BOX - SELEZIONE 2 / MIXED BOX - SELECTION 2

N°1 - Lattina di tè da 50gr a scelta tra:
Don Carlo
Perle del Palazzo

N°1 - Vasetto di crema di cacao 90gr

N°1 - 50gr tin of tea. Choose from:
Don Carlo
Perle del Palazzo

N°1 - 90gr jar of chocolate spread



L

MIX BOX - SELEZIONE 3 / MIXED BOX - SELECTION 3

N°1 - Lattina di tè da 50gr a scelta tra:

Don Carlo

Perle del Palazzo

N°1 - Delizie di frutta da 200gr/220gr

a scelta tra:

Albicocca, Albicocca-Goji-Cardamomo

Cocomero caramellato

Cocomero e agrumi, Pesca, Prugna, Susina

N°1 - 50gr tin of tea. Choose from:

Don Carlo

Perle del Palazzo

N°1 - 200gr/220gr jar of jam.

Choose from:

Apricot, Apricot-Goji-Cardamom,

Caramelized watermelon, Watermelon and

orange, Peach, Plum, Damson plum



F

MINI HONEY SELECTION

N°4 - Vasetti di miele da 40gr a scelta tra:

Acacia

Castagno

Millefiori

Rosmarino

Sulla

N°4 - 40gr jars of honey. Choose from:

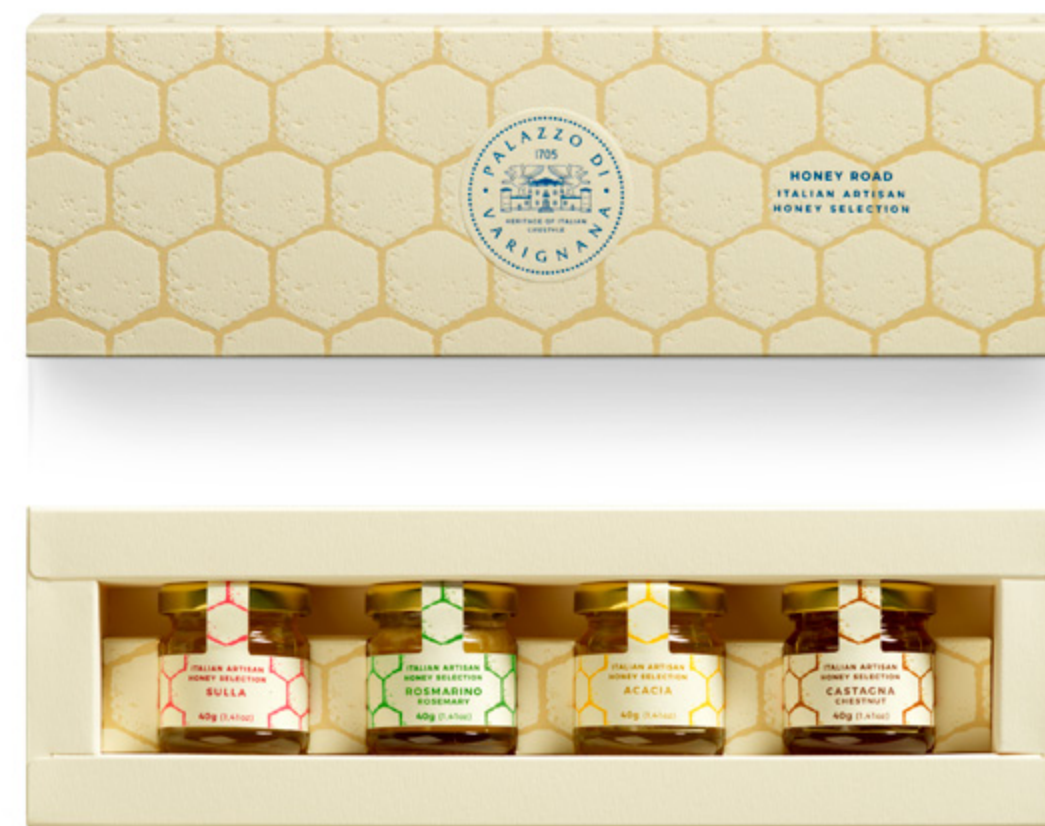
Acacia

Chestnut

Millefiori

Rosemary

Sulla



V1

MINI JAM SELECTION

N°4 - Delizia di Frutta da 40gr a scelta tra:

Albicocca-Goji-Cardamomo
Cocomero e Agrumi
Goji
Susina-Peperoncino
Melagrana

N°4 - 40gr jars of jam. Choose from:

Apricot-Goji-Cardamom
Watermelon and orange
Goji
Plum and chili pepper
Pomegranate



V

MIXED MINI JAR SELECTION

N°2 - Vasetti di miele da 40gr a scelta tra:

Acacia, Castagno, Millefiori
Rosmarino, Sulla

N°2 - Delizia di Frutta da 40gr a scelta tra:

Albicocca-Goji-Cardamomo
Cocomero e Agrumi
Goji
Susina-Peperoncino
Melagrana

N°2 - 40gr jars of honey. Choose from:

Acacia, Chestnut, Millefiori,
Rosemary, Sulla

N°2 - 40gr jars of jam. Choose from:

Apricot-Goji-Cardamom
Watermelon and orange
Goji
Plum and chili pepper
Pomegranate



B4

PALAZZO TASTE GIFT BOX

N°1 - Bottiglia olio da 100ml a scelta tra:
Blend Riserva Blu, Monocultivar Ghiacciola
Monocultivar Nostrana, Selezione Cru

N°1 - Lattina olio da 100ml a scelta tra:
Blend Riserva Blu, Monocultivar Ghiacciola
Monocultivar Nostrana, Selezione Cru

N°1 - Vasetti di miele da 40gr a scelta tra:
Acacia, Castagno, Millefiori
Rosmarino, Sulla

N°1 - Lattina di tè da 50gr a scelta tra:
Don Carlo, Perle del Palazzo

N°1 - 100ml bottle of olive oil. Choose from:
Riserva Blu Blend, Monocultivar Ghiacciola,
Monocultivar Nostrana, Cru Selection

N°1 - 100ml can of olive oil. Choose from:
Riserva Blu Blend, Monocultivar Ghiacciola,
Monocultivar Nostrana, Cru Selection

N°1 - 40gr jar of honey. Choose from:
Acacia, Chestnut, Millefiori,
Rosemary, Sulla

N°1 - 50gr tin of tea. Choose from:
Don Carlo, Perle del Palazzo



C1

PALAZZO STANDARD BOX - SELEZIONE 1 / PALAZZO STANDARD BOX - SELECTION 1

N°1 - Bottiglia olio da 250ml a scelta tra:
Blend Riserva Blu, Monocultivar Nostrana,
Selezione Cru

N°2 - Delizie di Frutta da 200/220gr
a scelta tra: Albicocca, Albicocca-Goji-
Cardamomo, Cocomero caramellato,
Cocomero e agrumi, Pesca, Prugna, Susina

N°2 - Cofanetti da 15 filtri sigillati di tè:
Don Carlo, Perle del Palazzo

N°1 - 250ml bottle of olive oil. Choose from:
Riserva Blu Blend, Monocultivar Nostrana,
Cru Selection

N°2 - 200gr/220gr jars of jam. Choose from:
Apricot, Apricot-Goji-Cardamom,
Caramelized watermelon, Watermelon and
orange, Peach, Plum, Damson plum

N°2 - Cases of 15 tea bags:
Don Carlo, Perle del Palazzo



C2

PALAZZO STANDARD BOX - SELEZIONE 2 / PALAZZO STANDARD BOX - SELECTION 2

N°1 - Bottiglia olio da 250ml a scelta tra:
Blend Riserva Blu,
Monocultivar Nostrana, Selezione Cru

N°1 - Delizia di frutta da 200gr/220gr
a scelta tra:
Albicocca, Albicocca-Goji-
Cardamomo, Cocomero caramellato,
Cocomero e agrumi, Pesca, Prugna, Susina

N°2 - Lattine di tè da 50 gr:

Don Carlo, Perle del Palazzo

N°2 - Mieli da 250gr a scelta tra:
Castagno, Millefiori, Rosmarino, Sulla

N°1 - 250ml bottle of olive oil. Choose from:
Riserva Blu Blend, Monocultivar Nostrana,
Cru Selection

N°1 - 200gr/220gr jar of jam.

Choose from:

Apricot, Apricot-Goji-Cardamom,
Caramelized watermelon, Watermelon and
orange, Peach, Plum, Damson plum

N°2 - 50gr tins of tea:

Don Carlo, Perle del Palazzo

N°2 - 250gr jars of honey. Choose from:
Chestnut, Millefiori, Rosemary, Sulla



C3

PALAZZO STANDARD BOX - SELEZIONE 3 / PALAZZO STANDARD BOX - SELECTION 3

N°2 - Bottiglia olio da 250ml a scelta tra:
Blend Riserva Blu, Monocultivar Nostrana,
Selezione Cru

N°1 - Delizie di frutta da 200gr/220gr
a scelta tra:
Albicocca, Albicocca-Goji-
Cardamomo, Cocomero Caramellato,
Cocomero e Agrumi, Pesca, Prugna, Susina

N°1 - Lattine di tè da 50 gr

a scelta tra:

Don Carlo, Perle del Palazzo

N°1 - Cofanetto di dragées da 100gr

N°2 - 250ml bottles of olive oil. Choose from:
Riserva Blu Blend, Monocultivar Nostrana,
Cru Selection

N°1 - 200gr/220gr jar of jam.

Choose from:

Apricot, Apricot-Goji-Cardamom,
Caramelized watermelon, Watermelon and
orange, Peach, Plum, Damson

N°1 - 50gr tin of tea.

Choose from:

Don Carlo, Perle del Palazzo

N°1 - 100gr Dragées box





C4

PALAZZO LUXURY BOX - SELEZIONE 1 / PALAZZO LUXURY BOX - SELECTION 1

N°1 Tazza da Tea

N°1 - Delizia di frutta da 200gr/220gr

a scelta tra: Albicocca, Albicocca-Goji-Cardamomo, Cocomero Caramellato, Cocomero e Agrumi, Pesca, Prugna, Susina

N°2 - Lattine di tè da 50 gr:

Don Carlo, Perle del Palazzo

N°2 - Mieli da 250gr a scelta tra:

Castagno, Millefiori, Rosmarino, Sulla

N°1 Tea cup

N°1 - 200gr/220gr jar of jam. Choose from:

Apricot, Apricot-Goji-Cardamom, Caramelized watermelon, Watermelon and orange, Peach, Plum, Damson plum

N°2 - 50gr tins of tea:

Don Carlo, Perle del Palazzo

N°2 - 250gr jars of honey. Choose from:

Chestnut, Millefiori, Rosemary, Sulla

C5

PALAZZO LUXURY BOX - SELEZIONE 2 / PALAZZO LUXURY BOX - SELECTION 2

N°1 - Confezione 2 lattine 100ml

a scelta tra:

Blend Riserva Blu, Monocultivar Ghiacciola, Monocultivar Nostrana, Selezione Cru

N°1 - Bottiglia

Monocultivar Ghiacciola 250ml

N°1 - Bottiglia vino:

Palazzo di Varignana Sangiovese Superiore

N°3 - Vasetti di sale aromatizzato da 100gr

a scelta tra:

Basilico-Sesamo, Erbe miste-Aglio, Menta-Melissa-Arancio, Rosmarino-Timo-Basilico, Salvia-Curcuma, Rosmarino-Alloro-Ginepro, Salvia-Zenzero, Santoreggia-Melissa-Basilico rosso, Timo-Limone-Menta

N°2 - Delizie di frutta da 200gr/220gr

a scelta tra:

Albicocca, Albicocca-Goji-Cardamomo, Cocomero Caramellato, Cocomero e Agrumi, Pesca, Prugna, Susina

N°1 - Pack containing 2 x 100ml can of olive oil.

Choose from:

Riserva Blu Blend, Monocultivar Ghiacciola, Monocultivar Nostrana, Cru Selection

N°1 - 250ml bottle of Monocultivar Ghiacciola

N°1 - Bottle of wine:

Palazzo di Varignana Sangiovese Superiore

N°3 - 100gr jars of aromatic salt. Choose from:

Basil and sesame, Mixed herbs and garlic Mint-lemon balm and orange, Rosemary-thyme and basil, Sage and turmeric, Rosemary-laurel and juniper, Sage and ginger, Savory-lemon balm and red basil, Thyme-lemon and mint

N°2 - 200gr/220gr jars of jam. Choose from:

Apricot, Apricot-Goji-Cardamom, Caramelized watermelon, Watermelon and orange, Peach, Plum, Damson plum

SELEZIONE DI VINI / WINE SELECTION

S
CLATERNAE - PINOLETTO D.O.P.
COLLI MOLESI - 750 ml
Spumante Extra Dry

S1 a
PALAZZO DI VARIGNANA
SANGIOVESE SUPERIORE - 750 ml
D.O.C.



S1 b

CONFEZIONE SELEZIONE DI VINO E OLIO / OIL AND WINE SELECTION STANDARD BOX

N°1 - Bottiglia olio da 500ml a scelta tra:
 Blend Riserva Blu, Blend Riserva Rosso
N°1 - Bottiglia vino:
 Palazzo di Varignana Sangiovese Superiore

N°1 - 500ml bottle of olive oil. Choose from:
 Riserva Blu Blend, Riserva Rosso Blend
N°1 - Bottle of wine:
 Palazzo di Varignana Sangiovese Superiore



K1

CAPPELLIERA + PANETTONE ARTIGIANALE 500 GR / HATBOX + ARTISAN PANETTONE 500GR



K2

CAPPELLIERA + SET 2 TAZZE / HATBOX + SET OF 2 CUPS & SAUCERS





PALAZZO DI VARIGNANA

Via Ca' Masino 611A

40024 Varignana - Bologna

Tel +39 05119938300

infofood@palazzodivarignana.com

www.palazzodivarignana.com

E-COMMERCE



palazzodivarignanafood.com



[@palazzodivarignanafood](https://www.instagram.com/palazzodivarignanafood)