



Butéga
VALTELLINA

CATALOGO SELEZIONI

e



UNICI, NON TIPICI

CON LA **CONSAPEVOLEZZA** CHE I SAPORI GENUINI VADANO CONDIVISI, SELEZIONIAMO I **PICCOLI PRODUTTORI EROICI** DELLA VALTELLINA PUNTANDO SULLA **QUALITÀ**, SULLA **VALORIZZAZIONE** DEL NOSTRO TERRITORIO E SULLE **RELAZIONI UMANE**.

LE NOSTRE SELEZIONI SONO PENSATE PER REGALARE UN'**ESPERIENZA DI GUSTO** AUTENTICA E IDENTITARIA, PER RISCOPRIRE L'**EMOZIONE DEL CIBO VERO** E MOSTRARE IL VOLTO E LA STORIA DI CHI LO PRODUCE CON **PASSIONE**.

COSA INCLUDE UNA SELEZIONE DI PRODOTTI?

1. VALORIZZAZIONE DELLA FILIERA

Prodotti esclusivi selezionati presso piccoli produttori virtuosi Valtellinesi.

2. CONSAPEVOLEZZA

Ogni confezione è accompagnata da un foglio descrittivo che presenta accuratamente tutti i prodotti.

3. SOSTENIBILITÀ

Packaging dedicato per ogni selezione, scelto secondo criteri di sostenibilità ambientale.

4. PERSONALIZZAZIONE

Su richiesta è possibile allegare un messaggio personalizzato o scegliere un packaging in legno per un vero regalo "Unico, non tipico".





INDICE DEL CATALOGO

ACQUISTANDO UNA SELEZIONE **ESCLUSIVA**
DI BUTÉGA VALTELLINA CONTRIBUISCI ALLO
SVILUPPO **SOSTENIBILE E LOCALE**,
ALLA VALORIZZAZIONE DEI PICCOLI PRODUTTORI
IDENTITARI, DELLA TRADIZIONE **AUTENTICA**
E DEL TERRITORIO.



GLI ESPLORATORI 8

SELEZIONI SINGOLE



GLI OSTI 12

VALTELLINA NEL BICCHIERE



GLI ALPINI 16

SELEZIONI PREMIUM



GLI EROI 22

SELEZIONI DELUXE



I NATALIZI 28

SELEZIONI NATALIZIE

COME ORDINARE 32

INFO & CONTATTI

UNICI, NON TIPICI.



GLI ESPLORATORI SELEZIONI SINGOLE

IL VIAGGIO NEI SAPORI **INIZIA DA QUI**,
UN'ESPERIENZA DI GUSTO PENSATA
PER DELIZIARE E INCURIOSIRE IL PALATO
ALLA **SCOPERTA** DELLA **VALTELLINA**
UNICA, NON TIPICA.

KIT GOURMET

€15,00

- Pistilli di **zafferano** di Valtellina 0,2g
- **Formaggio d'alpeggio**
stagionato min. 120 giorni 250g
- Miele **millefiori**
delle Alpi Orobie Valtellinesi 125g



FARINE DELLA TRADIZIONE

€15,00

- Farina bio di **segale invernale**
autoctona di Teglio 500g
- Farina bio di **grano saraceno autoctono**
Nustran di Teglio 500g
- Farina bio di **frumento alpino** di Suren 500g



KIT TISANE

€15,00

- **Genepy** essiccato della Val grosina 10g
- Miele **millefiori**
delle Alpi Orobie Valtellinesi 380g
- **Biscotti** artigianali a base di farine
autoctone 200g



DEGUSTAZIONE DI COMPOSTE

€15,00

- Composta artigianale di **mirtilli** coltivati
al naturale (min. 75% di frutta) 230g
- Composta artigianale di **more** coltivate
al naturale (min. 75% di frutta) 230g



TRIS DI MIELE

€15,00

- Miele **millefiori**
delle Alpi Orobie Valtellinesi 125g
- Miele di **acacia**
delle Alpi Orobie Valtellinesi 125g
- Miele di **rododendro**
delle Alpi Orobie Valtellinesi 125g





UNICI, NON TIPICI.

GLI OSTI

VALTELLINA NEL BICCHIERE

CULTURA, STORIA E SENSAZIONI
RACCHIUSE ALL'INTERNO DI UN **CALICE**.
IL **TERROIR** INTERPRETATO ED ESALTATO
DA MAESTRI PRODUTTORI E GIOVANI
INNOVATORI VIRTUOSI.
UNA **SELEZIONE ESCLUSIVA** COLMA
DI GRANDI EMOZIONI.

NEBBIOLO DI VALTELLINA

“Nebbiolo” - IGT Alpi Retiche 2018

Vini dei Giop

€12,00

“Le Gaggine” - Rosso di Valtellina DOC biologico

Beltrama Stefano

€18,00

“450” - 2015 - Rosso di Valtellina DOC

Da una vigna piantata nel 1960 - *Balgera Vini*

€19,00



ROSÉ NEBBIOLO IN PUREZZA

€19,00

“Spumante Brut Rosè”

100% Nebbiolo Méthode Champénoise

Casa Vinicola Bettini



SPUMANTE DI MELA

€18,00

- **Sidro spumante di mele Valtellinesi**

metodo classico **Brut**

Melagodo

III CLASS. - 2020 INTERNATIONAL CIDER CHALLENGE

II CLASS. - SALON INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA

- **Sidro spumante di mele Valtellinesi**

metodo classico **Extra Dry**

Melagodo

I CLASS. - 2020 INTERNATIONAL CIDER CHALLENGE

I CLASS. - SALON INTERNACIONAL DE LES SIDRES DE GALA



TRIS DI BIRRE ARTIGIANALI

€19,00

Birre artigianali del microbirrificio

Delatour di Tirano

- “**Büi Vècc**” - Apa
Malto: Pale & Cara Munich
Luppolo: Cascade & Simcoe
- “**Menotu**” - Pils
Malto: Pilsner - Luppolo: Saaz
- “**Terranova**” - Stout
Malto: Pale & Chocolate
Luppolo: Golding





UNICI, NON TIPICI.

GLI ALPINI

SELEZIONI PREMIUM

AUTENTICI E GENUINI, COME
I VALORI DELLA NOSTRA **TRADIZIONE**,
PREZIOSAMENTE CUSTODITI
E TRAMANDATI ATTRAVERSO
I SAPORI PIÙ **IDENTITARI**.

PASSO DEL MORTIROLO

€39,00

- **Formaggio d'alpeggio** stagionato min. 120 giorni 250g
- Miele **millefiori** delle Alpi Orobie Valtellinesi 380g
- **"Le Gaggine"** - Rosso di Valtellina DOC biologico
Beltrama Stefano
- Slinzega equina artigianale stagionata



PASSO DELL'APRICA

€39,00

- **Genepy** essiccato della Val grosina 10g
- Miele **millefiori** delle Alpi Orobie Valtellinesi 380g
- Pistilli di **zafferano** di Valtellina 0,2g
- **"Nebbiolo"** - IGT Alpi Retiche 2018
Vini dei Giop
- **Cupéta**, dolce della tradizione a base di miele e noci Valtellinesi



PASSO GAVIA

€39,00

- "Malgina", **formaggio bio di capra** a latte crudo, affinato min. 30 giorni
- Composta artigianale di **more** coltivate al naturale (min. 75% di frutta) 230g
- **Salame** artigianale stagionato
- **Cupéta**, dolce della tradizione a base di miele e noci Valtellinesi
- **Pestéda** grosina, insaporitore a base di erbe da antica ricetta



PASSO ALPISELLA

€59,00

- **Pestéda** grosina, insaporitore a base di erbe da antica ricetta
- **Salame** artigianale stagionato
- **"450"** - 2015 - Rosso di Valtellina DOC - Da una vigna piantata nel 1960
Balgera Vini
- **Formaggio d'alpeggio** stagionato min. 120 giorni 250g
- **Cupéta**, dolce della tradizione a base di miele e noci Valtellinesi
- Composta artigianale di **mirtilli** coltivati al naturale (min. 75% di frutta) 230g



PASSO SAN MARCO

€59,00

- **Sidro spumante di mele Valtellinesi** metodo classico **Extra Dry** *Melagodo*
- Pistilli di **zafferano** di Valtellina 0,2g
- **Slinzega equina** artigianale stagionata
- Malgina, **formaggio bio di capra** a latte crudo, affinato min. 30 giorni
- **Genepy** essiccato della Val grosina 10g
- Miele di **acacia** delle Alpi Orobie Valtellinesi 380g



PASSO DEL BERNINA

€89,00

- **“Vigneto Pizaméi”** - Riserva 2013 Valtellina Superiore Valgella DOCG *Balgera Vini*
- Composta artigianale di **lamponi** coltivati al naturale (min. 75% di frutta) 230g
- **Formaggio d'alpeggio** stagionato min. 120 giorni 250g
- **Scimudin** de baita, formaggio vaccino a pasta molle
- **Bresaola** artigianale, ricetta storica
- Miele di **acacia** delle Alpi Orobie Valtellinesi 380g
- **Pestéda** grosina, insaporitore a base di erbe da antica ricetta



PASSO DELLA FORCOLA

€79,00

- **“Vino di Giò”** - Alpi Retiche IGT Senza solfiti aggiunti *Vini dei Giop*
- **Genepy** essiccato della Val grosina 10g
- Farina bio di **grano saraceno autoctono** Nustran di Teglio 500g
- Farina bio di **segale invernale** autoctona di Teglio 500g
- Miele di **rododendro** delle Alpi Orobie Valtellinesi 380g
- Pistilli di **zafferano** di Valtellina 0,2g
- Composta artigianale di **mirtilli** coltivati al naturale (min. 75% di frutta) 230g
- **Pestéda** grosina, insaporitore a base di erbe da antica ricetta



PASSO DELLO STELVIO

€89,00

- **“Vigneto Quigna”** - Riserva 2013 Valtellina Superiore Valgella DOCG *Balgera Vini*
- **Genepy** essiccato della Val grosina 10g
- “Piz del Diaul”, **formaggio bio di capra stagionato** min. 90 giorni
- **Cupéta**, dolce della tradizione a base di miele e noci Valtellinesi
- **Salame** artigianale stagionato
- Pistilli di **zafferano** di Valtellina 0,2g
- **Biscotti** artigianali a base di farine autoctone 200g





UNICI, NON TIPICI.

GLI EROI

SELEZIONI DELUXE

EROICI COME I PICCOLI PRODUTTORI, CUSTODI DEL TERRITORIO E MAESTRI DI QUALITÀ, CHE CON **PASSIONE ESTREMA** REALIZZANO PRODOTTI **ESCLUSIVI E SOPRAFFINI**.

GRAN ZEBRÙ

€109,00



- **“Vigneto Pizaméi”** - Riserva 2013 - Valtellina Superiore Valgella DOCG *Balgera Vini*
- **Salame** artigianale stagionato
- **Slinzega equina** artigianale stagionata
- **Formaggio d'alpeggio** stagionato min. 120 giorni 250g
- “Piz del Diaul”, **formaggio bio di capra stagionato** min. 90 giorni
- Composta artigianale di **lamponi** coltivati al naturale (min. 75% di frutta) 230g
- Miele di **rododendro** delle Alpi Orobie Valtellinesi 380g
- **Pestéda** grosina, insaporitore a base di erbe da antica ricetta

MONTE CEVEDALE

€109,00



- **Sidro spumante di mele Valtellinesi** - metodo classico **Extra Dry** *Melagodo*
- Farina bio di **grano saraceno autoctono** Nustran di Teglio 500g
- Farina bio di **segale invernale** autoctona di Teglio 500g
- Pistilli di **zafferano** di Valtellina 0,2g
- **Genepy** essiccato della Val grosina 10g
- Tris di Miele **millefiori, acacia e rododendro** delle Alpi Orobie Valtellinesi 125g
- **Cupéta**, dolce della tradizione a base di miele e noci Valtellinesi
- Bis di composte artigianali di **mirtilli e more** coltivati al naturale (min. 75% di frutta) 230g
- **Pestéda** grosina, insaporitore a base di erbe da antica ricetta

PIZZO TRESERO

€159,00



- **“Vigneto Pizaméi”** - Riserva 2013 - Valtellina Superiore Valgella DOCG *Balgera Vini*
- **Sidro spumante di mele Valtellinesi** - metodo classico **Extra Dry** *Melagodo*
- **Slinzega equina** artigianale stagionata
- **Bresaola** artigianale, ricetta storica
- **Formaggio d'alpeggio** stagionato min. 120 giorni 250g
- “Piz del Diaul”, **formaggio bio di capra stagionato** min. 90 giorni
- Composta artigianale di **lamponi** coltivati al naturale (min. 75% di frutta) 230g
- Miele di **rododendro** delle Alpi Orobie Valtellinesi 380g
- **Pestéda** grosina, insaporitore a base di erbe da antica ricetta

CIMA PIAZZI

€159,00



- **“Vigneto Quigna”** - Riserva 2013 - Valtellina Superiore Valgella DOCG *Balgera Vini*
- **Sidro spumante di mele Valtellinesi** - metodo classico **Brut** *Melagodo*
- **“Le Gaggine”** - Rosso di Valtellina DOC biologico *Beltrama Stefano*
- **Slinzega equina** artigianale stagionata
- **Salame** artigianale stagionato
- **Formaggio d'alpeggio** stagionato min. 120 giorni 250g
- Miele di **rododendro** delle Alpi Orobie Valtellinesi 380g
- **Cupéta**, dolce della tradizione a base di miele e noci Valtellinesi
- **Pestéda** grosina, insaporitore a base di erbe da antica ricetta
- Pistilli di **zafferano** di Valtellina 0,2g

UNICI, NON TIPICI.

I NATALIZI

SELEZIONI NATALIZIE

CONDIVIDERE MOMENTI, EMOZIONI,
SAPORI E RICORDI. PRODOTTI
SELEZIONATI PER UN **GUSTOSO AUGURIO**
E PER UN REGALO UNICO, NON TIPICO.

NATALE TELLINO

€25,00

- **Panun**, dolce tradizionale a base di farina bio di segale autoctona di Teglio
- Composta artigianale di **mirtilli** coltivati al naturale (min. 75% di frutta) 230g
- **Cupéta**, dolce della tradizione a base di miele e noci Valtellinesi



PANETTONE Valtellinese

€25,00

- **Panettone artigianale** di pasticceria con materie prime locali 750g



BRINIDISI UNICO NON TIPICO

€39,00

- Panettone artigianale di pasticceria con materie prime locali 750g
- **Sidro spumante di mele Valtellinesi** metodo classico **Brut Melagodo**



NATALE IN VALTELLINA

€39,00

- **Panun**, dolce tradizionale a base di farina bio di segale autoctona di Teglio
- **“Spumante Brut Rosè”** 100% Nebbiolo Méthode Champénoise *Casa Vinicola Bettini*
- **Cupéta**, dolce della tradizione a base di miele e noci Valtellinesi



NATALE UNICO

€89,00

- **Panun**, dolce tradizionale a base di farina bio di segale autoctona di Teglio
- **Cupéta**, dolce della tradizione a base di miele e noci Valtellinesi
- **Sidro spumante di mele Valtellinesi** - metodo classico **Brut Melagodo**
- **“Spumante Brut Rosè”** - 100% Nebbiolo Méthode Champénoise *Casa Vinicola Bettini*
- **Panettone artigianale** di pasticceria con materie prime locali 750g



COME ORDINARE?

1. SELEZIONARE I PRODOTTI DESIDERATI

2. SCEGLIERE I METODI DI CONSEGNA E PAGAMENTO:

Metodi di consegna

- **Ritiro** a mano presso la nostra sede di **Tirano GRATUITO**
(solo su **appuntamento concordato**)
- Consegna a **domicilio** a partire da **€5,00**
(solo in **provincia di Sondrio**)
- **Spedizione** in tutta Italia a partire da **€10,00**
(da valutare in base al **peso complessivo**)

Metodi di pagamento

- **Paypal:** info@butegavaltellina.com
- **Bonifico** bancario: IBAN IT21B0521652090000000003041
- **Contrassegno**
(disponibile solo per le **consegne a domicilio**)

3. COMUNICARE IL PROPRIO ORDINE A:

- Mail: ordini@butegavaltellina.com
- Cell. & Whastapp: **+39 379 1970872**
- Facebook & Instagram: [@butegavaltellina](https://www.facebook.com/butegavaltellina)

INDICANDO:

- **Nome** del prodotto
- **Quantità**
- **Data** di consegna desiderata
(minimo **5gg** lavorativi dall'ordine)
- **Nominativo** ed **indirizzo** di consegna

SI REALIZZANO PROPOSTE PERSONALIZZATE

NON SAI COSA SCEGLIERE? REGALA UNA **GIFT CARD**!

€25,00 **€50,00** **€100,00**

I **buoni regalo** di Butéga Valtellina sono utilizzabili per:

- **acquisto prodotti**
- **partecipazione eventi**
- **esperienze**

*VALIDITÀ 1 ANNO; DETTAGLI E CODICE UNIVOCO INVIATI AL MOMENTO DELL'ORDINE.



**PER INFO, PREVENTIVI PERSONALIZZATI O SELEZIONI
SU MISURA NON ESITATE A CONTATTARCI.**

WEB: www.butegavaltellina.com

MAIL: info@butegavaltellina.com

CEL. & WHATSAPP: **+39 379 1970872**

FACEBOOK & INSTAGRAM: **Butéga Valtellina**