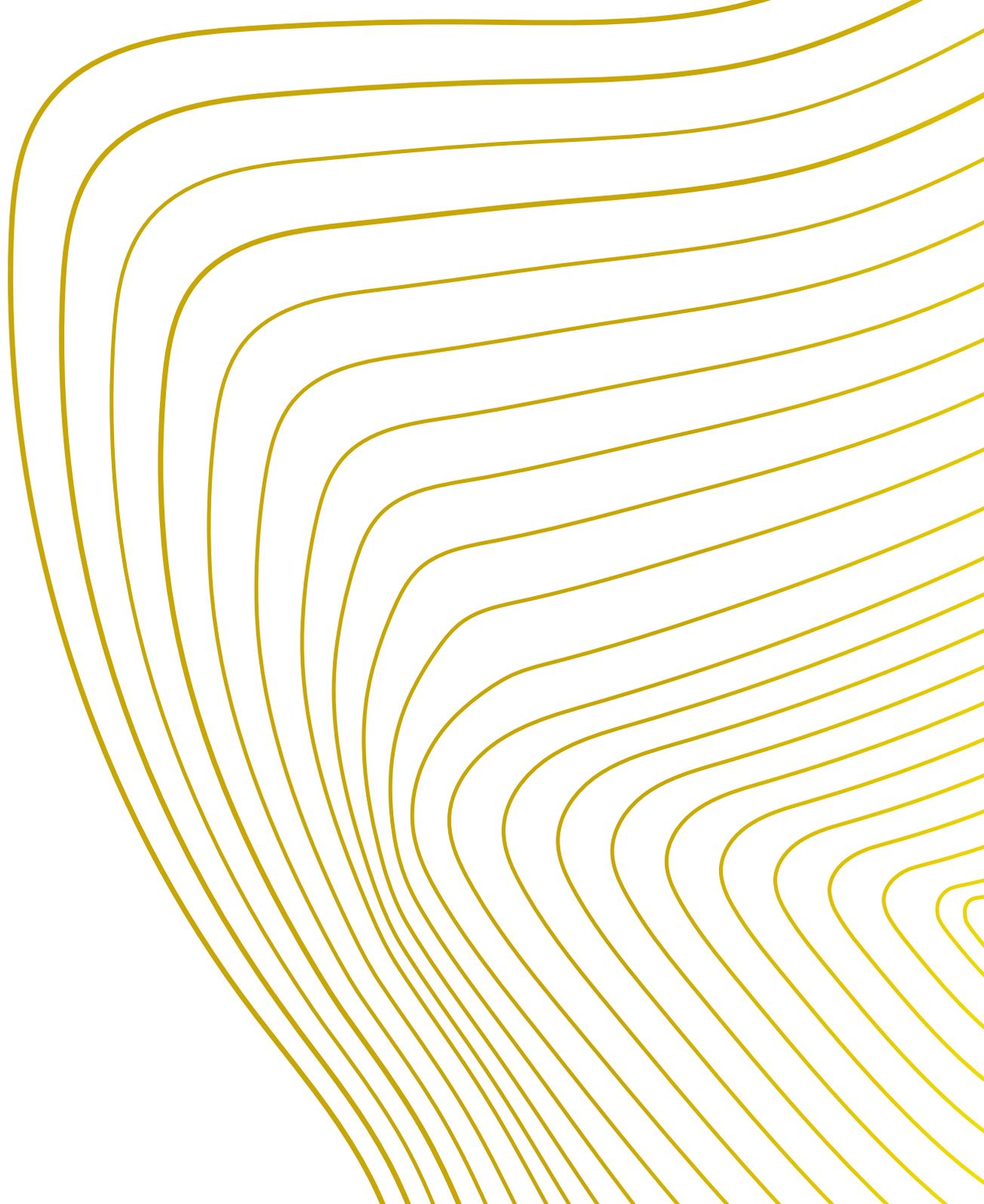


NATALE CATALOGO 2024



DENIS BUOSI
F O O D *experience*



IL PANETTONE BUOSI

Il nostro Panettone viene realizzato in modo artigianale con lievito madre, 3 fasi di impasto e 3 giorni di lavorazione.

Le migliori materie prime per realizzare un prodotto genuino e d'eccellenza: miele Varesino, canditi di arance e cedri della Calabria, uova italiane da allevamento a terra, burro fresco di centrifuga, baccelli di vaniglia Bourbon del Madagascar. Non utilizziamo alcun tipo di conservanti o preparati. Conservare a temperatura ambiente. Per una migliore degustazione, consumare a una temperatura di circa 24°.

Formati panettoni

750 gr > € 35

1 kg > € 45

Scontistiche per ordini di numeriche importanti (>50/> 100 pz).

Su ordinazione

1,5kg - 2 kg - 3 kg - 5 kg

Senza lattosio / Senza uvette / Senza canditi

Le tipologie

TRADIZIONALE

impasto con arancio e cedro candito e uvetta sultanina

BUOSINO

impasto con caffè espresso e gocce di cioccolato

GRANO SARACENO e MIRTILLI

impasto con farina di grano saraceno e mirtilli semicanditi

TRIS DI CIOCCOLATI

impasto al cacao con gocce di cioccolato fondente, al latte e caramel



MORANDINI PER BUOSI

Portati a casa un'opera d'arte!

Dalla collaborazione tra la nostra realtà artigianale e la Fondazione d'arte Marcello Morandini di Varese, nasce una Limited Edition, che lega l'eccellenza dell'arte al nostro panettone.

L'artista Morandini ha realizzato unicamente per il panettone artigianale Buosi una scatola con grafica d'artista a scopo benefico.

La grafica di Marcello Morandini è donata a favore del progetto "Memorie d'Arte: viaggio tra le arti visive per persone con disturbo neurocognitivo", sostenuta da Fondazione Comunitaria del Varesotto. Con l'acquisto di ogni panettone si contribuirà a finanziare questa iniziativa.

PANETTONONE TRADIZIONALE
con glassa e mandorle in superficie
1 kg € 45



LANTERNE

Regala la qualità dei nostri prodotti artigianali, all'interno di un oggetto d'arredo che puoi utilizzare per decorare la tua casa.

LANTERNA XS: € 25

- Brutti & Buoni 200 gr

LANTERNA S: € 70

- Cantucci in vaso
- Salame al cioccolato
- Torrone
- Tavoletta di cioccolato
- Brutti & Buoni sfusi

LANTERNA M: € 95

- Brutti & Buoni 200g
- Salame al cioccolato
- Torrone
- Cioccolata in tazza
- Dragees assortiti
- Tavoletta di cioccolato

LANTERNA L: € 155

- Brutti & Buoni 300g
- Salame al cioccolato
- Torrone
- Box Praline al Peperoncino
- Panettone tradizionale 750gr
- Crema spalmabile Pura
- Confettura artigianale



ZAINO GIFT BOX

Regala lo zaino logato Buosi con i nostri prodotti.
Basati sulle versioni create da noi o componi la tua in uno dei nostri negozi.

ZAINO: € 70

- Brutti & Buoni 200g
- Torrone
- Crema spalmabile Pura
- Salame al cioccolato
- Biscotti artigianali (2 pz)



Oppure componiamo insieme
la tua versione della ZAINO GIFT BOX.
È possibile prevedere una selezione
personalizzata dei nostri prodotti.

GIFT BOX

Regala la qualità Buosi.

Acquista una delle nostre gift box logate Buosi con chiusura calamitata, in versione S, M o L, oppure componi come preferisci la tua versione in uno dei nostri store di Varese o Venegono Superiore.

BOX 1: € 25,00

- Sacchetto di meringhette
- Tavoletta di cioccolato
- Cioccolata in tazza

BOX 2: € 45,00

- Sacchetto biscotti
- Salame di cioccolato
- Torrone
- Dragees
- Brutti & Buoni sfusi

BOX 3: € 60,00

- Brutti & Buoni 200 gr
- Vaso di zabaione
- Sacchetto di biscotti
- Cioccolata in tazza
- Dragees
- Sacchetto di meringhette

BOX 4: € 75,00

- Brutti & Buoni 200 gr
- Salame di cioccolato
- Torrone
- Cioccolata in tazza
- Dragees
- Pastiglie in cioccolato
- Tavoletta di cioccolato
- Sacchetto di meringhette

BOX 5: € 100,00

- Brutti & Buoni 200 gr
- Salame di cioccolato
- Torrone
- Cioccolata in tazza
- Dragees
- Tavoletta di cioccolato
- Scatola cucchiaini di cioccolato 6 pz
- Sacchetto di biscotti
- Babà in vaso

BOX 6: € 145,00

- 2 Dragees
- Cioccolata in tazza
- Salame di cioccolato
- Torrone
- 2 tavolette di cioccolato
- 2 sacchetti di biscotti
- Brutti & Buoni 200 gr
- Crema spalmabile Pura
- Confettura
- Scatola degustazione 16 cioccolatini

BOX 7: € 175,00

- Panettone 750 gr
- Scatola 32 cioccolatini
- Brutti & Buoni 500 gr
- Salame di cioccolato
- Torrone
- Prosecco Valdobbiadene DOCG Cantine Bisol

BOX 8: € 200,00

- Panettone 1 kg
- Scatola 32 cioccolatini
- Brutti & Buoni 300 gr
- Salame di cioccolato
- Torrone
- Prosecco Valdobbiadene DOCG Cantine Bisol
- Crema spalmabile Pura



PRALINE ARTIGIANALI

SCATOLA 1: € 27

- 16 praline assortite

SCATOLA 2: € 45

- 32 praline assortite

SCATOLA 3: € 50

- Cri-cri fondente e al latte
- Marron Glacè
- Bottoni di cioccolato fondente,
al latte e bianco



BUONO *Bacademy*

CORSI DI CUCINA E DI PASTICCERIA
DENIS BUOSI FOOD EXPERIENCE

Con Buosi è possibile essere pasticceri
o cuochi anche solo per un giorno!
Regala un buono per un corso presso la B-Academy!

MANI IN PASTA

Vivi l'esperienza unica di entrare in un laboratorio
di pasticceria, apprendere la teoria e mettere le mani in pasta con esperti
pasticceri. Corso teorico e pratico.

1 CORSO + 1 GREMBIULE LOGATO BUOSI: € 150



KIDS LAB

Laboratori per bambini dai 5 anni in su tra arte, pasticceria e sana alimentazione.
Regala la nostra speciale calza della Befana tutta da colorare, con all'interno un
buono per far vivere al tuo bambino una divertente esperienza in laboratorio!

1 CORSO + 1 CALZA COLORABILE CON PASTELLI A CERA: € 60



BUONO FOOD EXPERIENCE

Regala la qualità Buosi: decidi l'importo che vuoi regalare e lascia al destinatario la libertà di scegliere come utilizzarlo!

COSTO A SCELTA



A CENA DA BUOSI

**FAI GLI AUGURI AI TUOI COLLABORATORI
CON UN APERITIVO/CENA DA BUOSI!**

Organizza un aperitivo o una cena con i tuoi collaboratori negli spazi Buosi di Venegono Superiore, per scambiare gli auguri di Natale.

Tra le diverse opzioni, anche un menù salato a base del nostro prodotto di eccellenza: il cioccolato!

Minimo 10 persone / Massimo 25 persone

Ad esempio...

IL BENVENUTO

La sfoglia al cacao con crema pasticciera salata
e cipolle rosse di Tropea

L'ANTIPASTO

La polenta del Mulino di Malnate al cacao
con baccalà mantecato e olio al prezzemolo

IL PRIMO

Il risotto allo zafferano mantecato con il burro di cacao

IL SECONDO

Il girello di vitello cotto a bassa temperatura
nel burro di cacao e riduzione di vino rosso e cacao

IL DOLCE

Panettone al Buosino

BUOSI GIN

Andrea Buosi, erede di tre generazioni di pasticceri, celebra l'iconico prodotto di famiglia, il Buosino, creando un dry gin distillato in Italia con bacche di ginepro e agrumi italiani, chicchi di caffè indonesiano, cacao venezuelano, pepe selvatico del Madagascar e sale delle saline di Trapani.

**BOTTIGLIA 500 ML
+ SACCHETTO DI JUTA PERSONALIZZATO
IN OMAGGIO**

da 1 a 3: €36 cad.
da 3 a 6: €30 cad.
da 6 a 12: €25 cad.
12>: €20 cad.

**GIFT BOX
BOTTIGLIA DI BUOSI GIN
DA 500 ML + CONFEZIONE
DI DRAGEES ASSORTITI**

Prezzo speciale Natale: €40 a box



Una bottiglia da 500 ml di Buosi Dry Gin accompagnata da un dolce abbinamento a base cioccolato, confezionata in un'elegante scatola regalo. Ideale per un augurio di Natale nuovo e originale.

CHI SIAMO

La storia

Buosi è sinonimo di pasticceria e cioccolateria di alta qualità.

Un successo che arriva da lontano: l'azienda nasce nel 1958 a Venegono Superiore come piccola rivendita di prodotti dolciari aperta da Ermes Buosi e dalla moglie Rosangela.

Negli anni diventa laboratorio di pasticceria, gelateria e infine cioccolateria grazie a Denis Buosi, campione internazionale pluripremiato, e ai due suoi figli, Andrea (Campione Italiano di Pasticceria Juniores 2020) e Lorenzo, la terza generazione impegnata nell'azienda.

Negli ultimi anni l'azienda Buosi si è ulteriormente evoluta trasformandosi in un'azienda polifunzionale che affronta a 360° il tema del gusto - la "Buosi Food Experience" - che comprende due punti vendita a Varese e Venegono Superiore, un laboratorio dolce e salato e una scuola di cucina e di pasticceria per grandi e piccini, la Buosi Academy.

La filosofia

Buosi è sinonimo di ricerca continua, alta qualità e tradizione.

La costante ricerca del prodotto eccellente e artigianale, creato partendo da una selezione delle migliori materie prime in un perfetto connubio di tradizione e innovazione: ecco la filosofia Buosi.

PER INFORMAZIONI E ORDINI

CONTATTACI!

0331.857492
info@buosi.it



DENIS BUOSI
F O O D *experience*

