



VINI del MOCAJO

Il Mocaio Riserva

Rosso di Toscana IGT. Vino di gran classe, corposo, dal sapore intenso e vellutato. Il suo complesso bouquet apre con note di prugna matura e spezie per passare a note di peperone verde e un delicato finale di liquirizia e cacao.
Bottiglia da 0,75 L - 15 % vol.

€ 15,00



L'altro Mocaio Riserva

Rosso di Toscana IGT
Vino robusto, intenso nei profumi di spezie e frutti rossi, con una morbida venatura di vaniglia, dal sapore pieno e rotondo.
Bottiglia da 0,75 L - 14,5 % vol.

€ 12,00

CHAMPAGNE E CUVÉE



Stéphane Breton

Champagne Brut
Colore giallo brillante dai riflessi dorati, con un pérlage fine e persistente. Il profilo olfattivo esprime delicate note floreali, freschi aromi agrumati e fruttati. Al palato si apre con un bel bouquet fruttato, morbido e avvolgente, con buona persistenza e freschezza.
Bottiglia da 0,75 L - 12 % vol.

€ 35,00



Ca' del bosco

Cuvée Prestige
Franciacorta
Solo le migliori selezioni di uva Chardonnay, Pinot nero e Pinot bianco vengono vinificate separatamente e sapientemente assemblate alle riserve delle migliori annate, nel rito magico della creazione della Cuvée. Un Franciacorta classico, equilibrato, piacevolmente fresco e acidulo.
Bottiglia da 0,75 L - 12,5% vol.

€ 30,00

DISTILLATI



Bis di liquori

Rossi d'Angera (Agrumio e Limonello)
Da 170 anni, le generazioni di Distilleria Rossi d'Angera producono grappe fini, distillati, e delicati liquori dai sapori armoniosi.
Bottiglie da 100 ml. cad.

€ 13,00

SCONTO
8%
PER ORDINI
SUPERIORI
A 1.000
EURO



L'OLIO NUOVO

di MOCAJO
Olio extravergine di oliva, anno 2017. Prodotto nella Tenuta Mocaio da olive di varietà Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo e Lazzera. Le nostre olive, il vostro olio. Gusto piacevolmente piccante.
Bottiglia da 0,5 L.

€ 9,00

PASTA



I Fusilli di Pisa

Pasta Martelli
La nostra pasta artigianale è ottenuta impastando lentamente le migliori semole di grano duro con acqua fredda, mediante la trafilatura in bronzo, che la rende ruvida e, successivamente essiccata a bassa temperatura tradizionale (33-36° C.) per circa 50 ore.
Peso: 1000g

€ 6,50

SALUMI di cinta senese

Il Salamino

"Renieri - lavorazione artigianale"
I tagli "nobili" della Cinta Senese vengono macinati ed impastati con sale, pepe e aromi naturali, senza l'impiego di zuccheri, latte in polvere o starter. Privo di qualsiasi allergene, viene insaccato in budello naturale e legato a mano. La stagionatura avviene in cantine con pareti in calce e ventilazione naturale, dove la fermentazione avviene lentamente e le muffe affiorano in maniera naturale.
Zona di produzione: Toscana
Peso: 350 g ca.

€ 11,00

La Sbriciolona (Finocchiona)

"Renieri - lavorazione artigianale"
Ottenuto macinando finemente tagli di carne scelta della Cinta Senese ed aggiungendo all'impasto semi di finocchio selvatico. La consistenza è morbida e la fetta tende a "sbriciolarsi". L'aroma ed il gusto sono inconfondibili. Priva di qualsiasi allergene, viene insaccata in budello naturale e legata a mano.
Zona di produzione: Toscana
Peso: 350 g ca.

€ 11,00

Salsiccia stagionata

"Renieri - lavorazione artigianale"
E' un salume di antichissima tradizione, prodotta solo con carne suina di Cinta Senese DOP, macinata ed impastata, insaporita con sale, pepe, spezie ed aromi naturali ed insaccata in budelli naturali. Al termine della produzione, la salsiccia è fatta stagionare per un periodo non inferiore a 20 gg.
Zona di produzione: Toscana
4 pz. s.v. Peso: 160 g. ca.

€ 5,00

Lardo stagionato

"Renieri - lavorazione artigianale"
Prodotto di salumeria crudo-stagionato di puro suino di cinta senese DOP. Il Lardo Stagionato Renieri rispetta le antiche tradizioni, utilizzando sale, pepe, aromi naturali, senza l'impiego di derivati del latte, addensanti, conservanti e coloranti. E' ottenuto esclusivamente dallo strato adiposo del dorso, dalla regione occipitale alle natiche e lateralmente sino alla pancetta. Agli strati di lardo sono alternati strati di erbe aromatiche e di spezie e lasciato riposare per mesi, fino alla giusta maturazione.
Zona di produzione: Toscana
Trancio s.v. Peso: 300 g ca.

€ 6,50



POSSIBILITÀ DI COMBINAZIONI PERSONALIZZATE

PER UN QUANTITATIVO
MINIMO DI 10 CONFEZIONI
CON LO STESSO CONTENUTO

FORMAGGIO PECORINO

Maschio BIO Volterrano (stagionato)

Formaggio molto versatile e delicato, adatto ad abbinamenti importanti con grandi vini rossi e bollicine. Il miele se non troppo dolce è ideale con questo tipo di pecorino. Pecorino dal profumo intenso di latte cotto, burro, brodaico (brodo di carne), vegetale maturo, fiori, miele. Sapore e gusto sapido e succulento. Si può definire "Pecorino Maschio" solo il formaggio che raggiunge la stagionatura per almeno 8 mesi.
Zona di produzione: Toscana. Peso: 500 g

€ 13,00

Pecorino delle Balze

Volterrane BIO DOP (semistagionato)
Il formaggio più caratteristico della produzione aziendale, inserito nel registro europeo delle indicazioni geografiche protette (DOP) dal febbraio 2015. Sapore intenso, con retrogusto di vegetale dovuto alla particolarità del caglio (carciofo selvatico). Forte odore di aringa con l'accentuarsi della stagionatura. Si abbina idealmente ai grandi rossi della tradizione toscana, anche invecchiati.
Zona di produzione: Toscana. Peso: 500 g

€ 13,00

DOLCI PRELIBATEZZE

Miele

Biologicamente puro
"Apicoltura Camerini Casale Marittimo"
Estratto per centrifugazione a freddo in modo che il prodotto non subisca alcuna trasformazione che tenda ad alterare ma bensì a conservare e mantenere le caratteristiche chimico-fisiche e biologico naturali del Miele integrale. Ideale per accompagnare formaggi freschi e stagionati.
Zona di produzione: Toscana
Peso: 500 g.

€ 7,50

Bis di dolcezze tartufate



"Ernesto Brusa"
Le amarene e i fichi. Bis di raffinate prelibatezze ricoperte di pregiato cioccolato, adagiate su una nuvola di cacao per conquistare i palati più fini.
Zona di produzione: Varese
Peso: 150 g cad.

€ 8,50

Confetture con Miele

"Azienda agricola Camerini Casale Marittimo"
Ottime confetture extra ai Fichi e ai Mirtilli, prodotte con frutta delle migliori qualità e con aggiunta di Miele che ne rende più piacevole l'aroma; possiamo considerarle dietetiche in quanto il loro contenuto calorico è più basso delle normali confetture. Ideale per accompagnare formaggi freschi e stagionati.
Zona di produzione: Toscana
Peso: 380 g.

€ 6,00

Pesche bianche

allo sciroppo
"Floricoltura Archimede"
Pesche sciroppate pelate a mano e conservate con uno sciroppo fatto esclusivamente di acqua e zucchero. Lavorazione artigianale.
Zona di produzione: Caravate (VA)
Peso: 850 g cad.

€ 12,00

Brutti ma Buoni

"Pasticceria Pirola Creatori di gusto dal 1963"
Da oltre cinquant'anni un riferimento per gli amanti della pasticceria italiana e regionale. La classicità è la chiave per capire la produzione dolciaria, dove non sono ammessi semilavorati o additivi chimici, ma solo ingredienti di prima scelta.
Zona di produzione: Varese
Peso: 100 g.

€ 5,00

AL TOTALE VERRÀ AGGIUNTO
IL COSTO DELLA SCATOLA IN LEGNO
E DEL CONFEZIONAMENTO
6 Euro per le scatole Small e Medium
e 12 Euro per le Large.
Prezzi già ivati.



Tenuta Mocaio Località Mocaio - Montecatini Val di Cecina (PI)

Tel: +39 0588 36080 - Fax: +39 0588 36928 - amministrazione@mocaio.it - www.mocaio.it

segue a pagina 2



TENUTA MOCAJO

CONFEZIONI REGALO

SMALL

SMALL 1

- 1 Bottiglia di "L'Altro Mocaajo"
- 1 Pasta "Martelli"

25,00 €

SMALL 2

- 1 Bottiglia di "Il Mocaajo"
- 1 L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5

30,00 €

SMALL 3

- 1 Bottiglia di "Il Mocaajo"
- 1 "L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5"
- 1 Salsiccia Stagionata

35,00 €

SMALL 4

- 1 Bottiglia di "L'Altro Mocaajo"
- 1 L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5
- 1 Pecorino "Maschio"
- 1 Brutti ma Buoni

45,00 €

MEDIUM

MEDIUM 1

- 1 Bottiglia di "L'Altro Mocaajo"
- 1 L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5
- 1 Pecorino "Delle Balze"
- 1 Salsiccia Stagionata
- 1 Confettura

50,00 €

MEDIUM 2

- 1 Bottiglia di "Il Mocaajo"
- 1 L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5
- 1 Cuvée Prestige Ca' del Bosco

60,00 €

MEDIUM 3

- 1 Bottiglia di "L'Altro Mocaajo"
- 1 L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5
- 1 Sbriciolona
- 1 Pecorino "Delle Balze"
- 1 Confettura
- 1 Miele

65,00 €

MEDIUM 4

- 1 Bottiglia di "L'Altro Mocaajo"
- 1 L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5
- 1 Pasta "Martelli"
- 1 Salamino
- 1 Sbriciolona
- 1 Salsiccia stagionata
- 1 Lardo stagionato
- 1 Bis di dolcezze "Brusa"

75,00 €

LARGE

LARGE 1

- 1 Bottiglia di "L'Altro Mocaajo"
- 1 L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5
- 1 Sbriciolona
- 1 Salsiccia stagionata
- 1 Pecorino "Maschio"
- 1 Confettura
- 1 Brutti ma Buoni
- 1 Pesche bianche allo sciroppo

85,00 €

LARGE 2

- 1 Bottiglia di "L'Altro Mocaajo"
- 1 L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5
- 1 Bis Liquori "Rossi d'Angera"
- 1 Salamino
- 1 Salsiccia stagionata
- 1 Pecorino "Delle Balze"
- 1 Miele
- 1 Pesche bianche allo sciroppo
- 1 Brutti ma Buoni

100,00 €

LARGE 3

- 1 Bottiglia di "Il Mocaajo"
- 1 Bottiglia di "L'Altro Mocaajo"
- 1 Champagne Steph. Breton
- 1 Bis Liquori "Rossi d'Angera"
- 1 L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5

105,00 €

I NOSTRI PREFERITI

SUPERIOR

- 1 Bottiglia di "Il Mocaajo"
- 1 Bottiglia di "L'Altro Mocaajo"
- 1 Champagne Steph. Breton
- 1 L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5
- 1 Salamino
- 1 Sbriciolona
- 1 Pecorino "Maschio"
- 1 Confettura
- 1 Brutti ma Buoni
- 1 Pesche bianche allo sciroppo

140,00 €

PRESTIGE

- 2 Bottiglie di "Il Mocaajo"
- 1 Champagne Steph. Breton
- 1 Cuvée Prestige Ca' del Bosco
- 1 Bis Liquori "Rossi d'Angera"
- 1 L'Olio nuovo di Mocaajo 0,5
- 1 Sbriciolona
- 1 Lardo stagionato
- 1 Pecorino "Maschio"
- 1 Confettura
- 1 Bis di dolcezze "Brusa"
- 1 Pesche bianche allo sciroppo
- 1 Brutti ma Buoni

190,00 €

SCONTO 8%
PER ORDINI SUPERIORI
A 1.000 EURO



Il costo della scatola di legno della Tenuta Mocaajo è compreso nei prezzi pubblicati.

POSSIBILITÀ DI COMBINAZIONI PERSONALIZZATE
PER UN QUANTITATIVO MINIMO DI 10 CONFEZIONI
CON LO STESSO CONTENUTO

Tenuta Mocaajo Località Mocaajo
Montecatini Val di Cecina (PI)
Tel: +39 0588 36080 - Fax: +39 0588 36928
amministrazione@mocaajo.it - www.mocaajo.it