



IS·AMIGUSTM
GUSTI E TRADIZIONI



BIRRE

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it



BIRRA SOVRANA FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: TRIPEL
GRADO ALCOLICO: 8 °C
COLORE: DORATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

DESCRIZIONE: BIRRA CHIARA DAL SOSTENUTO TENORE ALCOLICO.
CARATTERIZZATA DAL LIEVITO CHE LE DONA UN PROFILO SPEZIATO E FRUTTATO, CON UN FINALE SECCO E DOLCE.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-028

Prezzo: 140,00 €

Azione: N / A

Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA SOVRANA 33CL

STILE D'ISPIRAZIONE: TRIPEL
GRADO ALCOLICO: 8 °C
COLORE: DORATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

DESCRIZIONE: BIRRA CHIARA DAL SOSTENUTO TENORE ALCOLICO.
CARATTERIZZATA DAL LIEVITO CHE LE DONA UN PROFILO SPEZIATO E FRUTTATO, CON UN FINALE SECCO E DOLCE.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-009

Prezzo: 4,90 €

Azione: Out of stock

Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA POMPIA EST FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: WHITE IPA
GRADO ALCOLICO: 5,5 °C
COLORE: PAGLIERINO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: AROMATIZZATA CON BUCCE DI POMPIA.
BEN LUPPOLATA IN AROMA.
SECCA E DISSETANTE.
INTENSAMENTE AGRUMATA E PROFUMATA.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-024

Prezzo: 147,00 €

Azione: N / A

Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA POMPIA EST 33CL

STILE D'ISPIRAZIONE: WHITE IPA
GRADO ALCOLICO: 5,5 °C
COLORE: PAGLIERINO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: AROMATIZZATA CON BUCCE DI POMPIA.
BEN LUPPOLATA IN AROMA.
SECCA E DISSETANTE.
INTENSAMENTE AGRUMATA E PROFUMATA.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-007

Prezzo: 4,18 €

Azione: Out of stock

Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA MEDITERRANEA FUSTO 20-30L

STILE D'ISPIRAZIONE: PALE ALE
GRADO ALCOLICO: 5 °C
COLORE: DORATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: BIRRA SEMPLICE E GUSTOSA.
GENTILMENTE LUPPOLATA.
DAL TAGLIO SECCO EE FLOREALE.
AROMATICO FRUTTATO E RESINOSO.

[Leggi di più](#)

Variazioni

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
	ND-BMD-018		Available on backorder	20L	123,50 €
	ND-BMD-019		Available on backorder	30L	176,50 €

SKU: ND-BMD-018

Prezzo: 123,50 € - 176,50 €

Azione: Available on backorder

Formato

20L, 30L



BIRRA MEDITERRANEA 33 - 75CL

STILE D'ISPIRAZIONE: PALE ALE
GRADO ALCOLICO: 5 °C
COLORE: DORATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: BIRRA SEMPLICE E GUSTOSA.
GENTILMENTE LUPPOLATA.
DAL TAGLIO SECCO EE FLOREALE.
AROMATICO FRUTTATO E RESINOSO.

[Leggi di più](#)

Variazioni

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
	ND-BMD-001		23 in stock (can be backordered)	33cl	3,90 €
	ND-BMD-002		Available on backorder	75cl	8,90 €

SKU: N / A

Prezzo: 3,90 € – 8,90 €

Azione: Out of stock

Formato

33cl, 75cl



BIRRA MAURREDDA 75CL

STILE D'ISPIRAZIONE: ITALIAN GRAPE ALE

GRADO ALCOLICO: 6,00 °C

COLORE: DORATO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

DESCRIZIONE: BIRRA PRODOTTA CON L'AGGIUNTA DI MOSTO DI UVE ROSSE (CARIGNANO DEL SULCIS) AROMATICHE.

SULLA BASE DI UNA BELGIAN ALE.

CARATTERIZZATA DA UNA GRANDE FRESCHEZZA E DA NOTE FRUTTATE E FLOREALI.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-011

Prezzo: 10,14 €

Azione: Out of stock
Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA MAJORA FUSTO 20-30L

STILE D'ISPIRAZIONE: AMERICAN IPA

GRADO ALCOLICO: 6,5 °C

COLORE: ARANCIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: INDIA PALE ALE PRODOTTA CON UNA GENEROSA QUANTITA' DI LUPPOLI AMERICANI CHE DANNO NOTE DI FRUTTA TROPICALE E AGRUMI.

[Leggi di più](#)

Variazioni

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
	ND-BMD-025		Available on backorder	20L	140,00 €
	ND-BMD-025		Available on backorder	30L	203,00 €

SKU: ND-BMD-025

Prezzo: 140,00 € - 203,00 €

Azione: Available on backorder
Formato

20L, 30L



BIRRA MAJORA 33CL

STILE D'ISPIRAZIONE: AMERICAN IPA
GRADO ALCOLICO: 6,5 °C
COLORE: ARANCIO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: INDIA PALE ALE PRODOTTA CON UNA GENEROSA QUANTITA' DI LUPPOLI AMERICANI CHE DANNO NOTE DI FRUTTA TROPICALE E AGRUMI.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-006

Prezzo: 4,90 €

Azione: Out of stock
Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA HISPANA FUSTO 20-30L

STILE D'ISPIRAZIONE: BLANCHE
GRADO ALCOLICO: 5 °C
COLORE: PAGLIERINO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: BIRRA CHIARA SPEZIATA CON CORIANDOLO E BUCCE D'ARANCIA.
SECCA E POCO AMARA.

[Leggi di più](#)

Variazioni

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
----------	-----	-------------	--------------------	---------	--------

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
	ND-BMD-022		Available on backorder	20L	123,50 €
	ND-BMD-022		Available on backorder	30L	176,50 €

SKU: ND-BMD-022

Prezzo: 123,50 € - 176,50 €

Azione: Available on backorder

Formato

20L, 30L



BIRRA ISPANA 33 - 75CL

STILE D'ISPIRAZIONE: BLANCHE

GRADO ALCOLICO: 5 °C

COLORE: PAGLIERINO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: BIRRA CHIARA SPEZIATA CON CORIANDOLO E BUCCE D'ARANCIA.

SECCA E POCO AMARA.

[Leggi di più](#)

Variazioni

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
	ND-BMD-004		23 in stock (can be backordered)	33	3,90 €
	ND-BMD-005		Available on backorder	75	8,90 €

SKU: N / A

Prezzo: 3,90 € - 8,90 €

Azione: Out of stock

Formato

33, 75



BIRRA D'IMMA FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: IMPERIAL PORTER

GRADO ALCOLICO: 7 °C

COLORE: NERO IMPENETRABILE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: BIRRA SCURA, DAL BUON CORPO E DAL GUSTO PERSISTENTE.

OFFRE SENTORI E SAPORI DI CAFFE' E CIOCCOLATO, CON LUNGHE E SVARIATE SFUMATURE.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-030

Prezzo: 140,00 €

Azione: Available on backorder
Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA D'IMMA 33CL

STILE D'ISPIRAZIONE: IMPERIAL PORTER

GRADO ALCOLICO: 7 °C

COLORE: NERO IMPENETRABILE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: BIRRA SCURA, DAL BUON CORPO E DAL GUSTO PERSISTENTE.

OFFRE SENTORI E SAPORI DI CAFFE' E CIOCCOLATO, CON LUNGHE E SVARIATE SFUMATURE.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-010

Prezzo: 4,90 €

Azione: Out of stock
Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA BIRBOSA FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: ITALIAN GRAPE ALE

GRADO ALCOLICO: 6,2 °C

COLORE: DORATO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

DESCRIZIONE: BIRRA PRODOTTA CON L'AGGIUNTA DI MOSTO DI UVE BIANCHE AROMATICHE.

SULLA BASE DI UNA BELGIAN ALE.

CARATTERIZZATA DA UNA GRANDE FRESCHEZZA E DA NOTE FRUTTATE E FLOREALI.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-029

Prezzo: 154,00 €

Azione: N / A

Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA BIRBOSA 75CL

STILE D'ISPIRAZIONE: ITALIAN GRAPE ALE

GRADO ALCOLICO: 6,2 °C

COLORE: DORATO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

DESCRIZIONE: BIRRA PRODOTTA CON L'AGGIUNTA DI MOSTO DI UVE BIANCHE AROMATICHE.

SULLA BASE DI UNA BELGIAN ALE.

CARATTERIZZATA DA UNA GRANDE FRESCHEZZA E DA NOTE FRUTTATE E FLOREALI.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-012

Prezzo: 10,99 €

Azione: Out of stock

Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA ACCABBADORA FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: DOUBLE IPA
GRADO ALCOLICO: 8 °C
COLORE: ARANCIO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: UNA MASSICIA DOSE DI LUPPOLO IN AROMA E AMARO
PER QUESTA BIRRA DAI RIFLESSI ARANCIO E
DALL' ALTO GRADO ALCOLICO.
INTENSO PROFILO AROMATICO FRUTTATO E RESINOSO.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-027

Prezzo: 140,00 €

Azione: Available on backorder
Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA ACCABBADORA 33CL

STILE D'ISPIRAZIONE: DOUBLE IPA
GRADO ALCOLICO: 8 °C
COLORE: ARANCIO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: UNA MASSICIA DOSE DI LUPPOLO IN AROMA E AMARO
PER QUESTA BIRRA DAI RIFLESSI ARANCIO E
DALL' ALTO GRADO ALCOLICO.
INTENSO PROFILO AROMATICO FRUTTATO E RESINOSO.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-008

Prezzo: 4,90 €

Azione: Out of stock
Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BOTTARGA E PRODOTTI ITTICI

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it



VENTRESCA DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350G

La **VENTRESCA** è una parte, in termine tecnico “stallo” compresa tra le branchie e la regione ventrale. Chiamata anche “toro giapponese”, è per molti la parte più pregiata del tonno poiché, essendo più grassa, risulta più tenera. E' oggi anche la parte più ricercata perché è presente in piccole quantità nel pesce.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CA-006

Prezzo: 37,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CONSORZIO ARCOBALENO
CARLOFORTE



VENTRESCA DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 170G

La **VENTRESCA** è una parte, in termine tecnico “stallo” compresa tra le branchie e la regione ventrale. Chiamata anche “toro giapponese”, è per molti la parte più pregiata del tonno poiché, essendo più grassa, risulta più tenera. E' oggi anche la parte più ricercata perché è presente in piccole quantità nel pesce.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CA-007

Prezzo: 21,65 €

Azione: Out of stock
Supplier

CONSORZIO ARCOBALENO
CARLOFORTE



TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350G

Presupposto basilare per garantire l'eccellenza del prodotto è l'esclusiva utilizzazione di tonni del Mediterraneo di qualità Bluefin (Thunnus Thynnus) o tonno rosso di tonnara. Solo le parti più nobili vengono selezionate per la nostra lavorazione artigianale: il tonno viene cotto a vapore, inscatolato in grandi contenitori e, come vino pregiato, sottoposto a stagionatura. Quindi il tonno viene inscatolato in contenitori più piccoli, ricoperto di olio d'oliva e lasciato maturare.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CA-001

Prezzo: 28,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CONSORZIO ARCOBALENO
CARLOFORTE



TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 170G

Presupposto basilare per garantire l'eccellenza del prodotto è l'esclusiva utilizzazione di tonni del Mediterraneo di qualità Bluefin (Thunnus Thynnus) o tonno rosso di tonnara. Solo le parti più nobili vengono selezionate per la nostra lavorazione artigianale: il tonno viene cotto a vapore, inscatolato in grandi contenitori e, come vino pregiato, sottoposto a stagionatura. Quindi il tonno viene inscatolato in contenitori più piccoli, ricoperto di olio d'oliva e lasciato maturare.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CA-004

Prezzo: 14,65 €

Azione: Out of stock
Supplier

CONSORZIO ARCOBALENO
CARLOFORTE



TARANTELLLO DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350G

Il **TARANTELLLO** non è uno stallo definito del tonno, ma un taglio particolare che viene effettuato esclusivamente da mani esperte di artigiani che conoscono perfettamente l'anatomia del pesce. Se ne ricavano parti tenere simili alla Ventresca ma altrettanto sode come le carni del Tonno di Corsica.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CA-002

Prezzo: 33,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CONSORZIO ARCOBALENO
CARLOFORTE



TARANTELLLO DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 170G

Il **TARANTELLLO** non è uno stallo definito del tonno, ma un taglio particolare che viene effettuato esclusivamente da mani esperte di artigiani che conoscono perfettamente l'anatomia del pesce. Se ne ricavano parti tenere simili alla Ventresca ma altrettanto sode come le carni del Tonno di Corsica.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CA-005

Prezzo: 18,44 €

Azione: Out of stock
Supplier

CONSORZIO ARCOBALENO
CARLOFORTE



FILETTI DI TONNO IN VASO DI VETRO 190GR

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CA-012

Prezzo: 8,04 €

Azione: Out of stock

Supplier

CONSORZIO ARCOBALENO
CARLOFORTE



BUZZONAGLIA DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350G

La **BUZZONAGLIA** è la parte piu' vicina alla spina dorsale e quindi la piu' irrorata di sangue e scura di colore marrone, ha un gusto deciso ed è ottima a crudo con pomodoro e altre verdure e ortaggi con un filo d'aceto e un po di aglio e basilico, ideale per la preparazione dei ragu' di tonno per condimenti speciali di pasta. E' la base per preparare il pasticcio alla carlofortina , pasta fresca mista condita con ragu' di tonno, pesto e parmigiano.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CA-010

Prezzo: 16,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

CONSORZIO ARCOBALENO
CARLOFORTE



BRICIOLE DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350G

Le **BRICIOLE** sono i ritagli di lavorazione che viene effettuata a coltello per preparare lo stallo di tonno perfettamente a misura con la latta nel quale viene stivato e si compone delle tre tipologie classiche tonno-tarantello e ventresca.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CA-008

Prezzo: 20,00 €

Azione: Out of stock
Supplier

CONSORZIO ARCOBALENO
CARLOFORTE



BRICIOLE DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 170GR

Le **BRICIOLE** sono i ritagli di lavorazione che viene effettuata a coltello per preparare lo stallo di tonno perfettamente a misura con la latta nel quale viene stivato e si compone delle tre tipologie classiche tonno-tarantello e ventresca.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CA-009

Prezzo: 12,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CONSORZIO ARCOBALENO
CARLOFORTE



BOTTARGA TONNO GRATTUGIATA VASO DI VETRO

La bottarga di tonno grattugiata è un condimento pronto. È prodotta essicando e stagionando le uova di tonno pressate. La bottarga è ottima per cucinare i famosi spaghetti alla bottarga o per antipasto.

[Leggi di più](#)

Variazioni

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
	ND-CA-015		Out of stock	40 gr	8,00 €
	ND-CA-016		Out of stock	70 gr	12,00 €

SKU: N / A

Prezzo: 8,00 € – 12,00 €

Azione: Available on backorder

Formato

40 gr, 70 gr



BOTTARGA MUGGINE GRATTUGIATA VASO DI VETRO

La bottarga di muggine grattugiata è un condimento pronto. È prodotta essicando e stagionando le uova di muggine (cefalo) pressate. La bottarga è ottima per cucinare i famosi spaghetti alla bottarga o per antipasto.

[Leggi di più](#)

Variazioni

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
----------	-----	-------------	--------------------	---------	--------

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
	ND-CA-017		Out of stock	40 gr	8,00 €
	ND-CA-018		7 in stock	70 gr	12,00 €

SKU: N / A

Prezzo: 8,00 € - 12,00 €

Azione: Out of stock

Formato

40 gr, 70 gr



BUSINESS

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it



BIRRA SOVRANA FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: TRIPEL
GRADO ALCOLICO: 8 °C
COLORE: DORATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

DESCRIZIONE: BIRRA CHIARA DAL SOSTENUTO TENORE ALCOLICO.
CARATTERIZZATA DAL LIEVITO CHE LE DONA UN PROFILO SPEZIATO E FRUTTATO, CON UN FINALE SECCO E DOLCE.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-028

Prezzo: 140,00 €

Azione: N / A

Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA POMPIA EST FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: WHITE IPA
GRADO ALCOLICO: 5,5 °C
COLORE: PAGLIERINO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: AROMATIZZATA CON BUCCE DI POMPIA.
BEN LUPPOLATA IN AROMA.
SECCA E DISSETANTE.
INTENSAMENTE AGRUMATA E PROFUMATA.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-024

Prezzo: 147,00 €

Azione: N / A

Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA MEDITERRANEA FUSTO 20-30L

STILE D'ISPIRAZIONE: PALE ALE
GRADO ALCOLICO: 5 °C
COLORE: DORATO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: BIRRA SEMPLICE E GUSTOSA.
GENTILMENTE LUPPOLATA.
DAL TAGLIO SECCO EE FLOREALE.
AROMATICO FRUTTATO E RESINOSO.

[Leggi di più](#)

Variazioni

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
	ND-BMD-018		Available on backorder	20L	123,50 €
	ND-BMD-019		Available on backorder	30L	176,50 €

SKU: ND-BMD-018

Prezzo: 123,50 € - 176,50 €

Azione: Available on backorder

Formato

20L, 30L



BIRRA MAJORA FUSTO 20-30L

STILE D'ISPIRAZIONE: AMERICAN IPA

GRADO ALCOLICO: 6,5 °C

COLORE: ARANCIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: INDIA PALE ALE PRODOTTA CON UNA GENEROSA QUANTITA' DI LUPPOLI AMERICANI CHE DANNO NOTE DI FRUTTA TROPICALE E AGRUMI.

[Leggi di più](#)

Variazioni

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
	ND-BMD-025		Available on backorder	20L	140,00 €
	ND-BMD-025		Available on backorder	30L	203,00 €

SKU: ND-BMD-025

Prezzo: 140,00 € - 203,00 €

Azione: Available on backorder

Formato

20L, 30L



BIRRA ISPANA FUSTO 20-30L

STILE D'ISPIRAZIONE: BLANCHE
GRADO ALCOLICO: 5 °C
COLORE: PAGLIERINO
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: BIRRA CHIARA SPEZIATA CON CORIANDOLO E BUCCE D'ARANCIA.
SECCA E POCO AMARA.

[Leggi di più](#)

Variazioni

Immagine	SKU	Descrizione	Stato delle scorte	Formato	Prezzo
	ND-BMD-022		Available on backorder	20L	123,50 €
	ND-BMD-022		Available on backorder	30L	176,50 €

SKU: ND-BMD-022

Prezzo: 123,50 € - 176,50 €

Azione: Available on backorder

Formato

20L, 30L



BIRRA D'IMMA FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: IMPERIAL PORTER

GRADO ALCOLICO: 7 °C

COLORE: NERO IMPENETRABILE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: BIRRA SCURA, DAL BUON CORPO E DAL GUSTO PERSISTENTE.

OFFRE SENTORI E SAPORI DI CAFFE' E CIOCCOLATO, CON LUNGHE E SVARIATE SFUMATURE.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-030

Prezzo: 140,00 €

Azione: Available on backorder
Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA BIRBOSA FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: ITALIAN GRAPE ALE

GRADO ALCOLICO: 6,2 °C

COLORE: DORATO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

DESCRIZIONE: BIRRA PRODOTTA CON L'AGGIUNTA DI MOSTO DI UVE BIANCHE AROMATICHE.

SULLA BASE DI UNA BELGIAN ALE.

CARATTERIZZATA DA UNA GRANDE FRESCHEZZA E DA NOTE FRUTTATE E FLOREALI.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-029

Prezzo: 154,00 €

Azione: N / A
Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



BIRRA ACCABBADORA FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: DOUBLE IPA

GRADO ALCOLICO: 8 °C

COLORE: ARANCIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C

DESCRIZIONE: UNA MASSICIA DOSE DI LUPPOLO IN AROMA E AMARO PER QUESTA BIRRA DAI RIFLESSI ARANCIO E DALL' ALTO GRADO ALCOLICO. INTENSO PROFILO AROMATICO FRUTTATO E RESINOSO.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-BMD-027

Prezzo: 140,00 €

Azione: Available on backorder
Supplier

BIRRIFICIO MEDITERRANEO



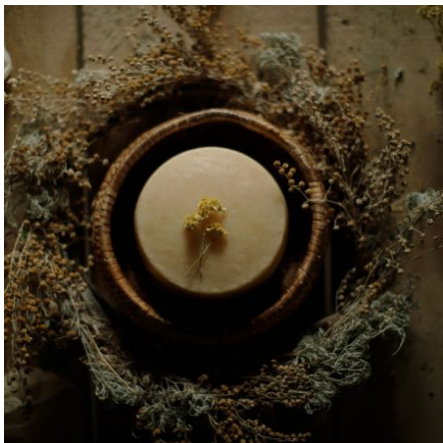
FORMAGGI

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it



FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 GIORNI FORMA INTERA 1,5-1,8KG

PECORINO SUPERIORE

100% Latte ovino, intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia dorata

Pasta dura e friabile di colore oro con occhiatura fine e diffusa

Stagionato oltre 180 gg.

[Leggi di più](#)

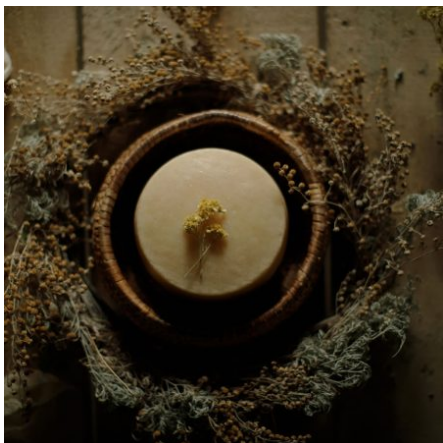
SKU: ND-COP-004

Prezzo: 59,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 GIORNI QUARTO DI FORMA 350-450G

PECORINO SUPERIORE

100% Latte ovino, intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia dorata

Pasta dura e friabile di colore oro con occhiatura fine e diffusa

Stagionato oltre 180 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-006

Prezzo: 15,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 GIORNI MEZZA FORMA 700-900G

PECORINO SUPERIORE

100% Latte ovino, intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia dorata

Pasta dura e friabile di colore oro con occhiatura fine e diffusa

Stagionato oltre 180 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-005

Prezzo: 30,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA MEZZA FORMA 0,9 KG CIRCA

Sa Marchesa

Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero."

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-008

Prezzo: 26,00 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA FORMA INTERA 1,7-2,2KG CIRCA

Sa Marchesa

Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-007

Prezzo: 51,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA 1/4 DI FORMA 0,5 KG CIRCA

Sa Marchesa

Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-009

Prezzo: 14,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI MEZZA FORMA 2KG CIRCA

Fiore Sardo DOP

Pecorino a lunga stagionatura

Il Fiore Sardo è uno dei trentuno formaggi italiani a denominazione di origine protetta, prodotto solo con latte di pecora di razza sarda. Il caglio è di agnello.

Il Fiore Sardo di Giuseppe Cugusi subisce una lavorazione particolare, infatti prima della lunga stagionatura, viene leggermente affumicato, secondo un antico metodo, e infine lavato con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. È uno dei pochi formaggi di pecora italiani prodotto a latte crudo, questo permette di conservarne la varietà del profumo, sei sapori e degli aromi. È lavorato interamente a mano, e la sua forma presenta una crosta scura e dura, mentre all'interno la pasta è friabile e di un bel color crema bronzato. Ha un gusto unico e riconoscibile, conserva mille sapori in uno, e conviene mangiarne poco alla volta perché ubriaca.

Il Re dei formaggi stagionati è umile e generoso, e si adatta a diversi abbinamenti: con il pane e l'acqua per goderne il sapore; con il vino rosso corposo nella stagione fredda; con il vino dolce, un sorso e una scheggia per stare bene; eccellente con lo champagne ghiacciato. Si accompagna con la frutta, soprattutto col cocomero e i fichi, ma anche con le arance dolci e le mele. Si sposa bene con il prosciutto e il lardo, con i pomodori freschi e sodi e le cipolle. E anche un formaggio da grattugia. Il Fiore Sardo dà l'anima a qualsiasi tipo di pasta, alle minestre e alle zuppe, al riso condito con una punta di lardo e rosmarino. Nutre ed è altamente digeribile, indicato nella dieta degli anziani e degli sportivi."

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-002

Prezzo: 56,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI FORMA INTERA 3,7-4KG CIRCA

Fiore Sardo DOP

Pecorino a lunga stagionatura

Il Fiore Sardo è uno dei trentuno formaggi italiani a denominazione di origine protetta, prodotto solo con latte di pecora di razza sarda. Il caglio è di agnello.

Il Fiore Sardo di Giuseppe Cugusi subisce una lavorazione particolare, infatti prima della lunga stagionatura, viene leggermente affumicato, secondo un antico metodo, e infine lavato con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. È uno dei pochi formaggi di pecora italiani prodotto a latte crudo, questo permette di conservarne la varietà del profumo, sei sapori e degli aromi. È lavorato interamente a mano, e la sua forma presenta una crosta scura e dura, mentre all'interno la pasta è friabile e di un bel color crema bronzato. Ha un gusto unico e riconoscibile, conserva mille sapori in uno, e conviene mangiarne poco alla volta perché ubriaca.

Il Re dei formaggi stagionati è umile e generoso, e si adatta a diversi abbinamenti: con il pane e l'acqua per goderne il sapore; con il vino rosso corposo nella stagione fredda; con il vino dolce, un sorso e una scheggia per stare bene; eccellente con lo champagne ghiacciato. Si accompagna con la frutta, soprattutto col cocomero e i fichi, ma anche con le arance dolci e le mele. Si sposa bene con il prosciutto e il lardo, con i pomodori freschi e sodi e le cipolle. E anche un formaggio da grattugia. Il Fiore Sardo dà l'anima a qualsiasi tipo di pasta, alle minestre e alle zuppe, al riso condito con una punta di lardo e rosmarino. Nutre ed è altamente digeribile, indicato nella dieta degli anziani e degli sportivi.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-001

Prezzo: 112,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI 1/4 DI FORMA 1KG CIRCA

Fiore Sardo DOP

Pecorino a lunga stagionatura

Il Fiore Sardo è uno dei trentuno formaggi italiani a denominazione di origine protetta, prodotto solo con latte di pecora di razza sarda. Il caglio è di agnello.

Il Fiore Sardo di Giuseppe Cugusi subisce una lavorazione particolare, infatti prima della lunga stagionatura, viene leggermente affumicato, secondo un antico metodo, e infine lavato con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. È uno dei pochi formaggi di pecora italiani prodotto a latte crudo, questo permette di conservarne la varietà del profumo, sei sapori e degli aromi. È lavorato interamente a mano, e la sua forma presenta una crosta scura e dura, mentre all'interno la pasta è friabile e di un bel color crema bronzato. Ha un gusto unico e riconoscibile, conserva mille sapori in uno, e conviene mangiarne poco alla volta perché ubriaca.

Il Re dei formaggi stagionati è umile e generoso, e si adatta a diversi abbinamenti: con il pane e l'acqua per goderne il sapore; con il vino rosso corposo nella stagione fredda; con il vino dolce, un sorso e una scheggia per stare bene; eccellente con lo champagne ghiacciato. Si accompagna con la frutta, soprattutto col cocomero e i fichi, ma anche con le arance dolci e le mele. Si sposa bene con il prosciutto e il lardo, con i pomodori freschi e sodi e le cipolle. E anche un formaggio da grattugia. Il Fiore Sardo dà l'anima a qualsiasi tipo di pasta, alle minestre e alle zuppe, al riso condito con una punta di lardo e rosmarino. Nutre ed è altamente digeribile, indicato nella dieta degli anziani e degli sportivi.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-003

Prezzo: 28,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI MEZZA FORMA 2KG CIRCA

Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-005

Prezzo: 53,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI FORMA INTERA 3,7-4KG CIRCA

"Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero.

"

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-004

Prezzo: 106,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI 1/4 DI FORMA 1KG CIRCA

Pecorino da tavola

Sa Marchesa è un pecorino da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio è di vitello, si mangia fresco, magari da solo o accompagnato da fichi maturi, uva, pomodoro e il prosciutto.

Se leggermente stagionato si sposa bene con la mostarda di frutta, con il miele, ma anche con le pere e con le noci.

L'acqua lo esalta, così come il vino rosso spumeggiante e leggero.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-006

Prezzo: 27,00 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE QUARTO DI FORMA 350-450G

PECORINO A CAGLIO VEGETALE

100% Latte ovino intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

Pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-009

Prezzo: 12,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE MEZZA FORMA 700-900G

PECORINO A CAGLIO VEGETALE

100% Latte ovino intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

Pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-008

Prezzo: 25,00 €

Azione: Out of stock

Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE FORMA INTERA 1,5-1,8KG

PECORINO A CAGLIO VEGETALE

100% Latte ovino intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

Pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-007

Prezzo: 49,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE MEZZA FORMA 1,2KG CIRCA

Lazzone

Pecorino stagionato affumicato

Lazzone è un pecorino stagionato da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio di vitello lo rende meno piccante del Fiore Sardo. Dopo una leggera affumicatura, la forma viene lavata con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. La stagionatura va dagli otto ai ventiquattro mesi.

Si mangia da solo o accompagnato dal pane e dai salumi, dal lardo pestato, dai fagioli all'olio e dai ceci. Quando di forte stagionatura, insaporisce risotti, minestre e pasta in bianco, o con aggiunta di pepe nero e pancetta dolce appena sfrigolata. Fa coppia con le fragole e con le arance aspre. Si sposa con l'acqua leggermente frizzante. Da provare con l'Aleatico dell'Elba.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-011

Prezzo: 31,00 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE FORMA INTERA 2-2,5KG CIRCA

Lazzone

Pecorino stagionato affumicato

Lazzone è un pecorino stagionato da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio di vitello lo rende meno piccante del Fiore Sardo. Dopo una leggera affumicatura, la forma viene lavata con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. La stagionatura va dagli otto ai ventiquattro mesi.

Si mangia da solo o accompagnato dal pane e dai salumi, dal lardo pestato, dai fagioli all'olio e dai ceci. Quando di forte stagionatura, insaporisce risotti, minestre e pasta in bianco, o con aggiunta di pepe nero e pancetta dolce appena sfrigolata. Fa coppia con le fragole e con le arance aspre. Si sposa con l'acqua leggermente frizzante. Da provare con l'Aleatico dell'Elba.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-010

Prezzo: 64,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE 1/4 DI FORMA 0,6KG CIRCA

Lazzone

Pecorino stagionato affumicato

Lazzone è un pecorino stagionato da tavola fatto di latte non pastorizzato lavorato a crudo. Non ci sono conservanti né additivi. Il caglio di vitello lo rende meno piccante del Fiore Sardo. Dopo una leggera affumicatura, la forma viene lavata con aceto di vino rosso e olio extra vergine di oliva. La stagionatura va dagli otto ai ventiquattro mesi.

Si mangia da solo o accompagnato dal pane e dai salumi, dal lardo pestato, dai fagioli all'olio e dai ceci. Quando di forte stagionatura, insaporisce risotti, minestre e pasta in bianco, o con aggiunta di pepe nero e pancetta dolce appena sfrigolata. Fa coppia con le fragole e con le arance aspre. Si sposa con l'acqua leggermente frizzante. Da provare con l'Aleatico dell'Elba.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CSM-012

Prezzo: 15,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO SA MARCHESA



FORMAGGIO PECORINO 60 GIORNI QUARTO DI FORMA 350-450G

PECORINO

100% Latte ovino intero crudo

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-003

Prezzo: 12,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO 60 GIORNI MEZZA FORMA 700-900G

PECORINO

100% Latte ovino intero crudo

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-002

Prezzo: 25,00 €

Azione: Out of stock

Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



FORMAGGIO PECORINO 60 GIORNI FORMA INTERA 1,5-1,8KG

PECORINO

100% Latte ovino intero crudo

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta liscia paglierino

pasta dura tendente al friabile di colore avorio con occhiatura fine e diffusa

Stagionato minimo 60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-001

Prezzo: 49,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



CROSTA FIORITA 1,0KG

CROSTA FIORITA

SIMIL BRIE/CAMEMBERT

100% Latte ovino intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta fiorita bianca

Pasta morbida e cremosa di colore avorio

Stagionato 3 settimane

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-014

Prezzo: 26,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



CREMA DI PECORINO 200G

CREMA DI PECORINO

PECORINO (Latte ovino intero crudo, caglio, sale)

RICOTTA DI PECORA (siero di latte ovino)

Senza sale aggiunto, senza sali di fusione e conservanti

Pasta cremosa color avorio, spalmabile

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-015

Prezzo: 6,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



CASIZOLU DI PECORA 0,7-1,0KG

CASIZOLU DI PECORA

100% Latte ovino intero crudo, caglio, sale

senza fermenti aggiunti

senza conservanti

Crosta sottile di colore avorio

Pasta morbida e bianca con occhiatura piccola e diffusa

Stagionato 7-60 gg.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COP-013

Prezzo: 31,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CASEIFICIO OTTO PASSI



BOX FORMAGGI OTTO PASSI

[Leggi di più](#)

SKU: N / A

Prezzo: 90,48 € ~~86,22 €~~

Azione: Out of stock
Supplier

IS AMIGUS BOX



LIQUORI E DISTILLATI

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it



MIRTO RICETTA STORICA 70CL

MIRTO RICETTA STORICA LIQUORE MIRTO DI SARDEGNA Mirto Ricetta Storica è un viaggio nella storia di Sardegna. Ogni piccolo sorso è un passo tra i cespugli di macchia mediterranea, verso scogliere a picco sul mare, con sensazioni in bocca che mozzano il fiato. Tipologia: vino Liquoroso Aspetto: Color testa di moro intenso con riflessi violacei e luminosi. Profumo: Al naso esprime molteplici profumi, oltre al mirto intenso si sentono altri aromi di macchia mediterranea, erbe aromatiche, alloro, salvia e prugne in confettura. Sapore: All'assaggio tutti questi odori si mescolano in un abbraccio di mirto molto elegante e avvolgente che padroneggia la bocca, soggiogata dalle note vegetali, in un braccio di ferro dolce-amaro molto raffinato, che conduce verso un finale giustamente secco e ricco di ritorni mediterranei. Gradazione 30 % vol. 70 CL.

[Leggi di più](#)

SKU: 921

Prezzo: 17,90 €

Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



MIRTO RICETTA STORICA 10CL

MIRTO RICETTA STORICA LIQUORE MIRTO DI SARDEGNA Mirto Ricetta Storica è un viaggio nella storia di Sardegna. Ogni piccolo sorso è un passo tra i cespugli di macchia mediterranea, verso scogliere a picco sul mare, con sensazioni in bocca che mozzano il fiato. Tipologia: vino Liquoroso Aspetto: Color testa di moro intenso con riflessi violacei e luminosi. Profumo: Al naso esprime molteplici profumi, oltre al mirto intenso si sentono altri aromi di macchia mediterranea, erbe aromatiche, alloro, salvia e prugne in confettura. Sapore: All'assaggio tutti questi odori si mescolano in un abbraccio di mirto molto elegante e avvolgente che padroneggia la bocca, soggiogata dalle note vegetali, in un braccio di ferro dolce-amaro molto raffinato, che conduce verso un finale giustamente secco e ricco di ritorni mediterranei. Gradazione 30 % vol. 10 CL.

[Leggi di più](#)

SKU: 10921

Prezzo: 6,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



MIRTO BIANCO 1929 70CL

MIRTO BIANCO LIQUORE MIRTO DI SARDEGNA

Mirto Bianco è il morbido abbraccio al profumo di mirto, elegante ed avvolgente, dove dolce e amaro si sposano. Un liquore che sa stupire per il suo sapore autentico, ricco ma delicato e carico di ritorni mediterranei. Mirto bianco è una piacevole brezza estiva che profuma di Sardegna.

Tipologia: vino Liquoroso Aspetto: Colore chiaro con riflessi verdi-giallognoli.

Profumo: Al naso esprime molteplici profumi, oltre alla notevole presenza dell'olio essenziale del mirto si percepiscono altri aromi tipici delle erbe aromatiche della macchia mediterranea, quali il timo, l'alloro, la salvia, il rosmarino e il lentischio. Sapore: All'assaggio tutte queste fragranze si mescolano in un abbraccio di mirto molto elegante e dal sapore avvolgente e coinvolgente, dalle note vegetali. Un braccio di ferro dolce-amaro molto raffinato, che conduce verso un finale estremamente delicato e ricco di ritorni mediterranei.

Gradazione 23 % vol. 70 CL.

[Leggi di più](#)

SKU: 933

Prezzo: 17,90 €

Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



LIQUORE DI MIRTO 50CL

LIQUORE DI MIRTO

Gradazione 30% vol.
CL. 50

[Leggi di più](#)

SKU: ND-DSA-005

Prezzo: 16,00 €

Azione: Out of stock
Supplier

DISTILLERIA SPIRITUS ALTER



LIQU 70CL

LIQU LIQUORE DI LIQUIRIZIA Corvino, speziato e avvolgente. Liqu è il liquore alla liquirizia di Sardegna, dal gusto inimitabile e seducente. Una esplosione di sensualità ad ogni assaggio. Tipologia: vino Liquoroso
Aspetto: Colore nero. Profumo: Speziato con sentori molto intensi di liquirizia. Sapore: Sapore deciso. Gradazione 23 % vol. 70 CL.

[Leggi di più](#)

SKU: 926

Prezzo: 17,05 €

Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



LIQU 10CL

LIQU LIQUORE DI LIQUIRIZIA Corvino, speziato e avvolgente. Liqu è il liquore alla liquirizia di Sardegna, dal gusto inimitabile e seducente. Una esplosione di sensualità ad ogni assaggio. Tipologia: vino Liquoroso
Aspetto: Colore nero. Profumo: Speziato con sentori molto intensi di liquirizia. Sapore: Sapore deciso. Gradazione 23 % vol. 10 CL.

[Leggi di più](#)

SKU: 10926

Prezzo: 6,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



LIMONELLO RICETTA ORIGINALE 70CL

LIMONELLO LIQUORE DI LIMONE Un'esaltazione di gusto, profumi e colori dei limoni di Sardegna. Intenso, vivace e piacevole sia ghiacciato liscio, che a temperatura ambiente abbinato ad acqua tonica e champagne. Limonello è versatile e fresco, ideale per un aperitivo o come digestivo. Tipologia: vino Liquoroso Aspetto: Colore giallo con riflessi verdi. Profumo: Intenso che ricorda la materia prima. Sapore: Tipico del limone mediterraneo. Gradazione 28 % vol. 70 CL. - 10 CL. - 70 CL. più scatola

[Leggi di più](#)

SKU: 922

Prezzo: 17,00 €

Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



LANDHE 35CL - ACQUAVITE DI GHIANDE

L'azienda Agricola "Frutti di Bosco", unica realtà in Sardegna nella coltivazione e vendita di frutti di bosco freschi, sita a 554 mt sul livello del mare, alle falde del monte Limbara, in agro di Tempio Pausania, dal 2019 ha diversificato la propria attività con una distilleria artigianale denominata "Arsura". La Distilleria produce un distillato 100% ghianda da sughera, senza aggiunta di zuccheri, caramello e senza passaggio in legno. Interamente lavorata in Sardegna, dal cofanetto prodotto artigianalmente e marchiato a fuoco a Mamoiada, all'etichetta in Braille per i non vedenti ad Ortacesus, al cartellino in sughero a Calangianus. Il distillato da amidacea (la ghianda) è unico al mondo. Il frutto della sughera raccolto manualmente, una volta essiccato, macinato, enzimato per far sì che l'amido diventi zucchero, a fermentazione avvenuta, viene distillato a fuoco diretto in un alambicco di rame della capienza di 140 litri, un prototipo interamente progettato ed ideato per la lavorazione di prodotti unici.

I profumi e i sapori dell'acquavite di ghiande non sono riconducibili a grappe, cognac, whisky, rum, tequile, etc, si tratta infatti di un prodotto differente, privo di acidità, morbido ed elegante. Il frutto della quercia da sughero veniva utilizzato per produrre pane, caffè (la ciofecca) e viene usato per la produzione di un budino in Corea. La totalità delle bottiglie prodotte dalla distilleria "Arsura" non supererà i 2000 cofanetti numerati l'anno.

La bassissima resa della ghianda e l'unicità del prodotto collocano l'acquavite di ghiande in un ristretto mercato di nicchia.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-DA-001
Prezzo: 299,00 €
Azione: Out of stock
Supplier

DISTILLERIA ARSURA



GRAPPA DI VERNACCIA DORATA 70CL

GRAPPA DI VERNACCIA Prende vita dalle vinacce della regina del Sinis, l'uva Vernaccia. Una grappa sorprendentemente morbida e delicata, da bere a fine pasto o come coccola per il palato a fine giornata. Tipologia: Grappa Aspetto: Colore ambrato come risultato di affinamento in piccole botti di castagno, intenso e luminoso. Profumo: Note di miele di castagno e amaretto, burro, caffè e cotognata. Sapore: Intensa, potente ed avvolgente, va dal profumo del mare alla delicata mandorla amara. Gradazione 40 % vol. 70 CL.

[Leggi di più](#)

SKU: 932
Prezzo: 21,31 €
Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



GRAPPA DI CANNONAU BARRICATA 50CL

GRAPPA DI CANNONAU AFFINATA IN LEGNO

La nostra Grappa di Cannonau è l'essenza di un'accurata selezione di vinacce di un vitigno diventato il simbolo di tutto il comparto viticolo ed enologico della Sardegna. Attraverso il nostro impianto di distillazione artigianale discontinuo, con riscaldamento a bagnomaria, riusciamo ad estrarre tutta la ricchezza che questa materia prima può offrire, senza aggredire i composti presenti al loro interno ottenendo così una grappa con un'eccellente finezza olfattiva e gustativa. Segue poi una breve sosta in piccole botti di rovere che conferisce al prodotto il caratteristico colore, e lo arricchisce a livello organolettico introducendo note speziate e di vaniglia che si legano ai sentori tipici del distillato, completando ed esaltando le sensazioni di morbidezza e di equilibrio.

Gradazione 42% vol.
CL. 50

[Leggi di più](#)

SKU: ND-DSA-003
Prezzo: 27,00 €
Azione: Out of stock
Supplier

DISTILLERIA SPIRITUS ALTER



GRAPPA DI CANNONAU 50CL

GRAPPA DI CANNONAU

La nostra Grappa di Cannonau è l'essenza di un'accurata selezione di vinacce di un vitigno diventato il simbolo di tutto il comparto viticolo ed enologico della Sardegna. Attraverso il nostro impianto di distillazione artigianale discontinuo, con riscaldamento a bagnomaria, riusciamo ad estrarre tutta la ricchezza che questa materia prima può offrire, senza aggredire i composti presenti al suo interno.

Otteniamo così una grappa con un'eccellente finezza olfattiva che evidenzia spiccate note floreali che subito si sposano con le caratteristiche sensazioni vegetali ed erbacee. Al gusto ci delizia con un ingresso che risalta una piacevolissima morbidezza, equilibrata improvvisamente da una sapidità che genera freschezza e fa spazio ai sentori floreali e fruttati che pian piano si evolvono in note tostate di cacao e nocciola, contornate da un'equilibrata sensazione di dolce.

Gradazione 42% vol.

CL. 50

[Leggi di più](#)

SKU: ND-DSA-001
Prezzo: 24,00 €
Azione: Out of stock
Supplier

DISTILLERIA SPIRITUS ALTER



GRAPPA DI CANNONAU 10CL

GRAPPA DI CANNONAU

La nostra Grappa di Cannonau è l'essenza di un'accurata selezione di vinacce di un vitigno diventato il simbolo di tutto il comparto viticolo ed enologico della Sardegna. Attraverso il nostro impianto di distillazione artigianale discontinuo, con riscaldamento a bagnomaria, riusciamo ad estrarre tutta la ricchezza che questa materia prima può offrire, senza aggredire i composti presenti al suo interno.

Otteniamo così una grappa con un'eccellente finezza olfattiva che evidenzia spiccate note floreali che subito si sposano con le caratteristiche sensazioni vegetali ed erbacee. Al gusto ci delizia con un ingresso che risalta una piacevolissima morbidezza, equilibrata improvvisamente da una sapidità che genera freschezza e fa spazio ai sentori floreali e fruttati che pian piano si evolvono in note tostate di cacao e nocciola, contornate da un'equilibrata sensazione di dolce. Gradazione 42% vol 10 CL.

[Leggi di più](#)

SKU: ND-DSA-002

Prezzo: 5,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

DISTILLERIA SPIRITUS ALTER



GINIU GINEPRO SARDO GIN DISTILLATO 70CL + SCATOLA

GINIU LONDON DRY GIN GINIUI, il nostro spirito differente.

Internazionale, come i migliori London dry inglesi, ma sono i dettagli che lo rendono pura essenza di Sardegna. È il Gin assoluto. Aprendo la sua preziosa bottiglia, sprigiona tutti i profumi caratteristici della macchia mediterranea. Assaggiato in purezza, è vellutato, equilibrato e ben bilanciato grazie alle note salmastre e iodate che arrivano direttamente dal mare. La sua impronta rimane a lungo sul palato, come un ricordo indelebile. Tipologia: Distillato Aspetto: Trasparente, cristallino Profumo: Caratteristico, con sensazionali richiami alle erbe spontanee dell'isola. Sapore: Massima espressione per sapidità, gusto, delicatezza e morbidezza. In esso si identifica l'essenza della Sardegna. Gradazione 40 % vol. 70 CL. + SCATOLA

[Leggi di più](#)

SKU: 1070403

Prezzo: 53,00 €

Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



FILU E FERRU 70CL

FILU E FERRU

Filu 'e Ferru' è sinonimo di Sardegna. Silvio Carta lo ha reinterpretato, mettendo in bottiglia solo il cuore della distillazione. La vera essenza di Sardegna.

Tipologia: Distillato

Aspetto: Trasparente, limpido.

Profumo: Caratteristico con sensazionali richiami alla Vernaccia.

Sapore: È unico per sapidità, gusto, delicatezza e morbidezza. In esso si identifica l'essenza della Vernaccia.

Gradazione 42 % vol. 70 CL.

[Leggi di più](#)

SKU: 923

Prezzo: 17,47 €

Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



DISTILLATO DI MIRTO 10CL

DISTILLATO DI MIRTO

Il Distillato di Mirto Spiritus Alter, dal colore cristallino e trasparente, evidenzia già al naso la caratteristica essenza del mirto selvatico, pianta simbolo della nostra terra, la Sardegna, accompagnata da note balsamiche e tostate che insieme danno origine a una sinuosa armonia. Si sviluppa delicatamente, permanendo in modo piacevolmente insistente, per diffondersi successivamente al gusto con una decisa sensazione secca, subito bilanciata dalla morbidezza. Gradazione 42% vol CL.10

[Leggi di più](#)

SKU: ND-DSA-004

Prezzo: 7,00 €

Azione: Out of stock
Supplier

DISTILLERIA SPIRITUS ALTER



BOX LIQUORI SILVIO CARTA

[Leggi di più](#)

SKU: N / A

Prezzo: ~~124,18 €~~ 120,54 €

Azione: Out of stock
Supplier

IS AMIGUS BOX

BOMBA CARTA 10CL



AMARO BOMBA CARTA L'amaro. Unico e irripetibile. Avvolgente e intrigante come il miele di corbezzolo che ne custodisce il cuore, racconta la Sardegna impetuosa e selvaggia come nessuno. Tipologia: Gin Botanical Aspetto: Colore ambrato intenso con venature calde sui toni del marrone più scuro. Profumo: Il profumo è forte e caratteristico. Si apre con coinvolgenti note vegetali, ricordi di erbe officinali, iperico, santolina e timo accompagnati da note di miele di corbezzolo, profumo di artemisia e macchia mediterranea. Sapore: Gusto pieno e avvolgente, persistente. In bocca, all'assaggio provoca un'esplosione di note fresche e amare della macchia mediterranea sarda. Richiama aromi e profumi. La natura selvaggia è perfettamente bilanciata dal sapore agrodolce del miele di corbezzolo, il finale è decisamente balsamico. In bocca persistono su tutto l'iperico e l'artemisia. Gradazione 33 % vol. 10 CL

[Leggi di più](#)

SKU: 10939

Prezzo: 10,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA SILVIO CARTA

AMARO BOMBA CARTA



AMARO BOMBA CARTA Dalla cantina Silvio Carta, un amaro unico e irripetibile. Avvolgente e intrigante come il miele di corbezzolo che ne custodisce il cuore, racconta la Sardegna impetuosa e selvaggia come nessuno.

Tipologia: Gin Botanical

Aspetto: Colore ambrato intenso con venature calde sui toni del marrone più scuro.

Profumo: Il profumo è forte e caratteristico. Si apre con coinvolgenti note vegetali, ricordi di erbe officinali, iperico, santolina e timo accompagnati da note di miele di corbezzolo, profumo di artemisia e macchia mediterranea.

Sapore: Gusto pieno e avvolgente, persistente. In bocca, all'assaggio provoca un'esplosione di note fresche e amare della macchia mediterranea sarda. Richiama aromi e profumi. La natura selvaggia è perfettamente bilanciata dal sapore agrodolce del miele di corbezzolo, il finale è decisamente balsamico. In bocca persistono su tutto l'iperico e l'artemisia.

Gradazione 33 % vol. 70 CL

[Leggi di più](#)

SKU: 939

Prezzo: ~~34,10 €~~ 31,46 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



OLI E CONSERVE

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it



OLIO DI OLIVA 50CL

nessuna descrizione

[Leggi di più](#)

SKU: ND-AVM-004

Prezzo: 16,00 €

Azione: Out of stock
Supplier

AZIENDA VITIVINICOLA MATTARENA



PANE

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it



PANE VRESA (CARASAU) - PRODUZIONE ARTIGIANALE - 250G

PANE VRESA o CARASAU - Produzione artigianale

Pane di semola rimacinata di grano duro Senatore Cappelli. Confezione da 250g

[Leggi di più](#)

SKU: ND-MD-001

Prezzo: 3,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

MORO DOLCIARIA



PASTA

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it



MALLOREDDUS DI SEMOLA 500G

[Leggi di più](#)

SKU: 7080

Prezzo: ~~1,90 €~~ 1,60 €

Azione: Out of stock

Supplier

TANDA & SPADA



MALLOREDDUS DI SEMOLA 500G

MALLOREDDUS DI SEMOLA Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo ed essiccata a basse temperature in celle statiche

[Leggi di più](#)

SKU: 9787B

Prezzo: ~~2,50 €~~ 1,90 €

Azione: Out of stock

Supplier

TANDA & SPADA



GNOCCHETTI SARDI TIPO 3 500G

[Leggi di più](#)

SKU: 36

Prezzo: ~~1,80 €~~ 1,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

TANDA & SPADA



GNOCCHETTI SARDI TIPO 2 500G

[Leggi di più](#)

SKU: 29

Prezzo: ~~1,80 €~~ 1,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

TANDA & SPADA



GNOCCHETTI SARDI DI SEMOLA BIOLOGICA 500G

[Leggi di più](#)

SKU: 5086

Prezzo: ~~2,00 €~~ 1,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

TANDA & SPADA



GNOCCHETTI SARDI 500G

GNOCCHETTI SARDI

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo ed essiccata a basse temperature in celle statiche

[Leggi di più](#)

SKU: 1156

Prezzo: ~~2,00 €~~ 1,70 €

Azione: Out of stock

Supplier

TANDA & SPADA



FREGULA SARDA TRADIZIONALE 500G

[Leggi di più](#)

SKU: 9794B

Prezzo: 2,00 € ~~1,70 €~~

Azione: Out of stock
Supplier

TANDA & SPADA



FREGULA SARDA TOSTATA GROSSA 500G

FREGULA SARDA

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo ed essiccata a basse temperature in celle statiche

[Leggi di più](#)

SKU: 9800B

Prezzo: 2,85 € ~~2,10 €~~

Azione: Out of stock
Supplier

TANDA & SPADA



FREGULA SARDA TOSTATA FINE 500G

FREGULA TOSTATA FINA

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo essiccata e tostata al forno

[Leggi di più](#)

SKU: 9770B

Prezzo: ~~3,00 €~~ 2,10 €

Azione: Out of stock

Supplier

TANDA & SPADA



FREGULA DI SEMOLA BIOLOGICA 500G

FREGULA SARDA BIOLOGICA

Pasta di semola di grano duro biologico trafilata al bronzo ed essiccata a basse temperature in celle statiche

[Leggi di più](#)

SKU: 7660

Prezzo: ~~2,90 €~~ 1,90 €

Azione: Out of stock

Supplier

TANDA & SPADA



FREGULA AL NERO DI SEPPIA 500G

FREGULA AL NERO DI SEPPIA

Pasta di semola di grano duro trafilata al bronzo ed essiccata a basse temperature in celle statiche

[Leggi di più](#)

SKU: 7677

Prezzo: ~~3,90 €~~ 3,00 €

Azione: Out of stock

Supplier

TANDA & SPADA



VINI

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it



SU COCCU 75CL

SU COCCU 60% Bovale 40% Cannonau

Su Coccu nasce dall'unione di vitigni che hanno in se storie diverse, gusti e caratteristiche proprie, coltivati in terroirs differenti che ne esaltano le caratteristiche finali e danno vita ad un vino elegante e deciso.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Naso intenso e persistente, molto mediterraneo. Ben marcati i piccoli frutti rossi, accompagnati da un elegante speziatura. In bocca presenta buona struttura, tannini vellutati ed equilibrio gustativo quasi perfetto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina perfettamente con le carni ed i tagli tipici della Sardegna, ma anche con formaggi stagionati; non disdegna un abbinamento con pescato di qualità come il muggine arrosto o la cernia. Gradazione 75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-AVM-002

Prezzo: 21,90 €

Azione: Out of stock

Supplier

AZIENDA VITIVINICOLA MATTARENA



STUNI MONICA DI SARDEGNA DOC 75CL

STUNI

Monica di Sardegna DOC

Vitigno o uvaggio: Monica 100%

Colore: rosso porpora con tipici riflessi violacei Profumo: note intense di frutti rossi e confettura Sapore: sapido, morbido e leggermente tannico

Tenore alcolico: 13,50 - 14,00 % Vol

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Accostamenti gastronomici:

formaggi semi stagionati, salumi, primi piatti 75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-VDL-004

Prezzo: 13,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA VIGNA DE' LUCERI



STILAJ CANNONAU DI SARDEGNA DOC ROSSO 75CL

STILAJ

Cannonau di Sardegna DOC

Vitigno o uvaggio: Cannonau

Colore: rosso rubino con tipici riflessi violacei

Profumo: fruttato, con note di frutti rossi e ciliegie amarene Sapore: caratteristico, reso gradevole da una spiccata morbidezza Tenore

alcolico: 14,00 - 14,50 % Vol

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Accostamenti gastronomici:

formaggi stagionati e semi stagionati, arrostiti di carne 75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-VDL-001

Prezzo: 11,51 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA VIGNA DE' LUCERI



SOI - CANNONAU DI SARDEGNA DOC 2016 75CL

SOI CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C

Aspetto: il colore è rosso rubino, con riflessi granati. Il profumo è fine ed allo stesso tempo complesso, con sentore di petalo di rosa secca e di frutta matura come la prugna; le sensazioni floreali e fruttate sono ben bilanciate da una elegante speziatura e da un leggero sentore di macchia mediterranea unita ad un inconsueta sapidità che chiude nel finale ricordando delle note salmastre.

Sapore: In bocca vino si presenta con una tannicità mai invasiva, sempre equilibrata che permette al vino una grande lunghezza.

Gradazione 13.5% Vol

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-AS-001

Prezzo: 19,50 €

Azione: Out of stock
Supplier

AGRICOLA SOI



SIRTANAS VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 75CL

SIRTANAS

Vermentino di Sardegna DOC

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fruttato, delicato con note floreali

Sapore: fresco, asciutto con retrogusto tipicamente amarognolo Tenore
alcolico: 13 - 14 % Vol

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Accostamenti gastronomici: aperitivo, carni bianche, pesce
75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-VDL-003

Prezzo: 12,00 €

Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA VIGNA DE'LUCERI



PO TUI - MONICA DI SARDEGNA DOC 75CL

PO TUI MONICA DI SARDEGNA DOC Un nome di donna #Monica per raccontare una storia di contaminazioni. Tipologia: vino rosso Aspetto: Color rosso rubino con riflessi granata, conturbante. Profumo: Cattura l'attenzione con un'esplosione di profumi fruttati, ciliegia, mora che si spingono fino alla confettura. Sapore: Sul palato accarezzato dai tannini morbidi, dopo il primo sorso, rimane impressa la freschezza del frutto e una sapidità sorprendente. Gradazione 14,5 % vol. 75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: 162

Prezzo: 11,93 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



PO TUI - CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI IGT 75CL

PO TUI CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI IGT Cagnulari, ma anche Cagnolari Nero, Cagnonale, Cagliunari, tanti nomi per un vitigno che in Sardegna ha trovato la sua dimora ideale. Tipologia: vino rosso IGT Aspetto: Rosso porpora intenso. Profumo: Spazia, con grande grinta, dalle note intense di frutta rossa, allo speziato, allargandosi fino al muschio. Sapore: Fin dal primo sorso rivela un corpo notevole: sapido, di grande struttura, è ugualmente fresco e agile. Gradazione 14,5 % vol. 75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: 161

Prezzo: 11,93 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA SILVIO CARTA



PERTIASSU ISOLA DEI NURAGHI ROSSO IGT 75CL

PERTIASSU

Rosso - I.G.T. Isola dei Nuraghi

Vitigno o uvaggio: Cannonau, Malvasia Nera

Colore: rosso rubino con riflessi porpora

Profumo: evidenti note di ciliegie amarene e frutti di bosco

Sapore: Caratteristico, morbido, giustamente equilibrato con evidenza di tannini nobili persistenti

Tenore alcolico: 13,00 - 13,50% vol.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Accostamenti gastronomici:

Antipasti di terra, primi piatti e arrosti di carne

75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-VDL-006

Prezzo: 8,95 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA VIGNA DE'LUCERI



ORGOSA ROSATO 2020-2021 CANNONAU ROSATO DOC 75CL

ORGOSA

CANNONAU ROSATO DOC 2020-2021

Vino rosato

Servire alla temperatura di 12-14°C.

Gradazione 15,5 % vol.

75cl

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COR-003

Prezzo: 16,00 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA ORGOSA



ORGOSA RISERVA CANNONAU DOC 2018 75CL

ORGOSA

CANNONAU DOC RISERVA 2018

Vino rosso

Consigliato con arrosti di carne rosse e formaggi molto saporiti.

Servire alla temperatura di 18°C.

Gradazione 16 % vol.

75cl

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COR-002

Prezzo: 34,04 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA ORGOSA



ORGOSA CANNONAU DOC 2020-2021 75CL

ORGOSA

CANNONAU DOC 2020-2021

Vino rosso

Consigliato con arrosti di carne rosse e formaggi molto saporiti.

Servire alla temperatura di 18-20°C.

Gradazione 15-16 % vol. 75cl

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COR-001

Prezzo: 17,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA ORGOSA



NURA' - NURAGUS DI CAGLIARI DOC BIANCO 2019 75CL

NURA' NURAGUS DI CAGLIARI D.O.C.

CARATTERI ORGANOLETTICI: il colore è giallo paglierino con stupendi riflessi verdolini; il profilo olfattivo è caratterizzato da grande finezza ed eleganza, dove su tutto spiccano l'elicriso e l'asfodelo tipici di quella macchia mediterranea che circonda i vigneti; al palato una sapidità bilanciata con l'acidità ci ricorda che pur essendo lontani dal mare i terreni marnosi derivano da esso e trasmettono al vino tutta la loro espressività.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-AS-003

Prezzo: 19,50 €

Azione: Out of stock

Supplier

AGRICOLA SOI



NERO ORGOSA 75CL

NERO ORGOSA

Vino rosso ottenuto da Cannonau, Carignano, Pascale e Sangue di Cristo

Servire alla temperatura di 16-18°C.

Gradazione 15 % vol.

75cl

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-COR-005

Prezzo: 17,00 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA ORGOSA



NEPENTE DI OLIENA 75CL - CANNONAU DI SARDEGNA - DOC - 2019

NEPENTE DI OLIENA

Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena

Il colore si presenta rosso brillante con riflessi violacei che diventano granati a maturità.

Al naso si presenta intenso e accattivante. Note fruttate di piccoli frutti rossi e ciliegia si intrecciano con quelle floreali di rosa e viola.

Sfumature di speziato e vanigliato si distinguono sul finale, In bocca è pieno e strutturato. L'alcolicità è bene supportata dalla piacevole vena acida e dal morbido tannino.

Grado alcolico 14,5% vol.

Servire alla temperatura di 18°C

ABBINAMENTI

Un cannonau dall'anima giovane e prepotente.

Si beve bene con diversi abbinamenti.

Dalla pizza agli arrosti, dai sughi a base di selvaggina ai formaggi ovini e vaccini freschi o semi stagionati.

75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CO-002

Prezzo: ~~10,23 €~~ 9,29 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA OLIENA



LUCERES IGT OGLIASTRA ROSSO 75CL

LUCERES

Rosso - I.G.T. Ogliastro

Vitigno o uva: uve nere miste: Cannonau, Cabernet, Bovale

Colore: rosso rubino molto intenso

Profumo: fruttato, delicato con note speziate di vaniglia Sapore: tannini morbidi bilanciati da una buona acidità fissa Tenore alcolico: 14,00 - 14,50% Vol.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Accostamenti gastronomici:

Antipasti di terra, brasati di carne e arrosti 75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-VDL-002

Prezzo: 11,51 €

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA VIGNA DE' LUCERI



LILLO' - IGT ISOLA DEI NURAGHI PASSITO ROSSO 2017 50CL

LILLO' CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. PASSITO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il colore è rosso rubino. Al naso le sensazioni di frutta secca e fiori appassiti sono ben amalgamate con quelle di frutta sotto spirito come la ciliegia e con sentori di mirto. Al palato emergono una tannicità vellutata ed una freschezza mai invasiva, che ben caratterizzano le piacevoli sensazioni di questo passito intrigante dotato di un meraviglioso equilibrio tra alcol, struttura e dolcezza.

Gradazione alcolica 16,0° Vol

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-AS-005

Prezzo: 35,50 € 29,90 €

Azione: Out of stock

Supplier

AGRICOLA SOI



CUCAIONE 75CL - VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

CUCAIONE VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

Questo Vermentino, uno dei capolavori di Piero Mancini, è stato creato per celebrare il fascino della Gallura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso tipicamente aromatico fine ed elegante. Sapore equilibrato con un buon grado di sapidità e mineralità. Grado alcolico: 13% vol. Acidità: 5,4 g/l Zuccheri: 4 g/l. Temperatura di servizio: 10-12°C. Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicato come aperitivo e in abbinamento con pietanze a base di pesce. 75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CPM-006

Prezzo: 7,68 € ~~7,25 €~~

Azione: Out of stock
Supplier

CANTINA PIERO MANCINI



CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 75 CL

RISERVA

Cannonau di Sardegna DOC

Vitigno o uvaggio: Cannonau 100%

Colore: rosso rubino con tipici riflessi granata Profumo: evidenti note di ciliege amarene e prugna accompagnati da sentori speziati di vaniglia e liquirizia

Sapore: caratteristico, morbido, giustamente equilibrato con evidenza di tannini nobili persistenti

Tenore alcolico: 14,00% Vol.

Temperatura di servizio: 16 - 18 °C

Accostamenti gastronomici:

formaggi stagionati e semi stagionati, arrosti di carne 75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-VDL-009

Prezzo: 26,50 €

Azione: Out of stock



ADELASIA VG DOCG 75CL - SPUMANTE BRUT

ADELASIA VERMENTINO DI GALLURA DOCG SPUMANTE BRUT

Il Vermentino di Gallura raggiunge il massimo dell'eleganza in questo vino spumante brut dal perlage fine, vellutato e dalla piacevole freschezza aromatica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Profumo fresco, fine, fruttato, speziato, ricorda le erbe aromatiche, la salvia e gli agrumi.

Gusto vivace, sapido, fresca acidità, buon equilibrio, media struttura e grande persistenza aromatica.

Grado alcolico: 12% vol. Acidità: 6,5 g/l Zuccheri: 2 g/l Temperatura di servizio: 10-12°C. Abbinamenti gastronomici: particolarmente indicato come aperitivo e con pietanze a base di pesce. 75 CL.

Allergeni: Contiene solfiti

[Leggi di più](#)

SKU: ND-CPM-014

Prezzo: ~~11,51 €~~ **9,29 €**

Azione: Out of stock

Supplier

CANTINA PIERO MANCINI

PRODOTTI

BIRRE	2
BIRRA SOVRANA FUSTO 20L	3
BIRRA SOVRANA 33cl	3
BIRRA POMPIA EST FUSTO 20L	3
BIRRA POMPIA EST 33cl	4
BIRRA MEDITERRANEA FUSTO 20-30L	4
BIRRA MEDITERRANEA 33 - 75cl	5
BIRRA MAURREDDA 75cl	6
BIRRA MAJORA FUSTO 20-30L	7
BIRRA MAJORA 33cl	8
BIRRA ISPANA FUSTO 20-30L	8
BIRRA ISPANA 33 - 75cl	9
BIRRA D'IMMA FUSTO 20L	10
BIRRA D'IMMA 33cl	10
BIRRA BIRBOSA FUSTO 20L	10
BIRRA BIRBOSA 75cl	11
BIRRA ACCABBADORA FUSTO 20L	11
BIRRA ACCABBADORA 33cl	12
BOTTARGA E PRODOTTI ITTICI	13
VENTRESCA DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350g	14
VENTRESCA DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 170g	14
TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350g	14
TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 170g	15
TARANTELLA DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350g	15
TARANTELLA DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 170g	16
FILETTI DI TONNO IN VASO DI VETRO 190gr	16
BUZZONAGLIA DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350g	17
BRICIOLE DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350g	17
BRICIOLE DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 170gr	18
BOTTARGA TONNO GRATTUGIATA VASO DI VETRO	18
BOTTARGA MUGGINE GRATTUGIATA VASO DI VETRO	19
Business	21
BIRRA SOVRANA FUSTO 20L	22
BIRRA POMPIA EST FUSTO 20L	22
BIRRA MEDITERRANEA FUSTO 20-30L	22

BIRRA MAJORA FUSTO 20-30L	23
BIRRA ISPANA FUSTO 20-30L	24
BIRRA D'IMMA FUSTO 20L	25
BIRRA BIRBOSA FUSTO 20L	26
BIRRA ACCABBADORA FUSTO 20L	26
FORMAGGI	28
FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 Giorni FORMA INTERA 1,5-1,8kg	29
FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 Giorni QUARTO DI FORMA 350-450g	29
FORMAGGIO PECORINO SUPERIORE 180 Giorni MEZZA FORMA 700-900g	29
FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA MEZZA FORMA 0,9 kg circa	30
FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA FORMA INTERA 1,7-2,2kg circa	30
FORMAGGIO PECORINO SA MARCHESA 1/4 DI FORMA 0,5 kg circa	31
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI MEZZA FORMA 2kg circa	32
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI FORMA INTERA 3,7-4kg circa	32
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 24 MESI 1/4 DI FORMA 1Kg circa	33
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI MEZZA FORMA 2kg circa	34
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI FORMA INTERA 3,7-4kg circa	35
FORMAGGIO PECORINO FIORE SARDO 12 MESI 1/4 DI FORMA 1Kg circa	35
FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE QUARTO DI FORMA 350-450g	36
FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE MEZZA FORMA 700-900g	36
FORMAGGIO PECORINO CAGLIO VEGETALE FORMA INTERA 1,5-1,8kg	37
FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE MEZZA FORMA 1,2kg circa	37
FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE FORMA INTERA 2-2,5kg circa	38
FORMAGGIO PECORINO AFFUMICATO LAZZONE 1/4 DI FORMA 0,6kg circa	

.....	39
FORMAGGIO PECORINO 60 Giorni QUARTO DI FORMA 350-450g	39
FORMAGGIO PECORINO 60 Giorni MEZZA FORMA 700-900g	40
FORMAGGIO PECORINO 60 Giorni FORMA INTERA 1,5-1,8kg	40
CROSTA FIORITA 1,0kg	41
CREMA DI PECORINO 200g	41
CASIZOLU DI PECORA 0,7-1,0kg	42
Box Formaggi Otto Passi	42
LIQUORI E DISTILLATI	44
MIRTO RICETTA STORICA 70cl	45
MIRTO RICETTA STORICA 10cl	45
MIRTO BIANCO 1929 70cl	46
LIQUORE DI MIRTO 50cl	46
LIQU 70cl	47
LIQU 10cl	47
LIMONELLO RICETTA ORIGINALE 70cl	47
LANDHE 35cl - Acquavite di ghiande	48
GRAPPA DI VERNACCIA DORATA 70cl	49
GRAPPA DI CANNONAU BARRICATA 50cl	49
GRAPPA DI CANNONAU 50cl	50
GRAPPA DI CANNONAU 10cl	50
GINIU GINEPRO SARDO GIN DISTILLATO 70cl + SCATOLA	51
FILU E FERRU 70cl	52
DISTILLATO DI MIRTO 10cl	52
BOX LIQUORI SILVIO CARTA	53
BOMBA CARTA 10cl	53
AMARO BOMBA CARTA	54
OLI E CONSERVE	56
OLIO DI OLIVA 50cl	57
PANE	58
PANE VRESA (CARASAU) - PRODUZIONE ARTIGIANALE - 250g	59
PASTA	60
MALLOREDDUS DI SEMOLA 500g	61
MALLOREDDUS DI SEMOLA 500g	61
GNOCCHETTI SARDI TIPO 3 500g	61
GNOCCHETTI SARDI TIPO 2 500g	62
GNOCCHETTI SARDI DI SEMOLA BIOLOGICA 500g	62
GNOCCHETTI SARDI 500g	63
FREGULA SARDA TRADIZIONALE 500g	63
FREGULA SARDA TOSTATA GROSSA 500g	64

FREGULA SARDA TOSTATA FINE 500g	64
FREGULA DI SEMOLA BIOLOGICA 500g	65
FREGULA AL NERO DI SEPPIA 500g	65
VINI	67
SU COCCU 75cl	68
STUNI MONICA DI SARDEGNA DOC 75cl	68
STILAJ CANNONAU DI SARDEGNA DOC ROSSO 75cl	69
SOI - CANNONAU DI SARDEGNA DOC 2016 75cl	69
SIRTANAS VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 75cl	70
PO TUI - MONICA DI SARDEGNA DOC 75cl	70
PO TUI - CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI IGT 75cl	71
PERTIASSU ISOLA DEI NURAGHI ROSSO IGT 75cl	71
ORGOSA ROSATO 2020-2021 CANNONAU ROSATO DOC 75cl	72
ORGOSA RISERVA CANNONAU DOC 2018 75cl	73
ORGOSA CANNONAU DOC 2020-2021 75cl	73
NURA' - NURAGUS DI CAGLIARI DOC BIANCO 2019 75cl	73
NERO ORGOSA 75cl	74
NEPENTE DI OLIENA 75cl - Cannonau di Sardegna - DOC - 2019	74
LUCERES IGT OGIASTRA ROSSO 75cl	75
LILLO' - IGT ISOLA DEI NURAGHI PASSITO ROSSO 2017 50cl	76
CUCAIONE 75cl - Vermentino di Gallura DOCG Superiore	77
CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA 75 cl	77
ADELASIA VG DOCG 75cl - Spumante Brut	78

IS AMIGUS ® - ND ITALY srl (Società Unipersonale)

Sede Legale Viale Andrea Doria 31, 20124 Milano IT - P.IVA 11505720968 - Cod. SDI M5UXCR1 - PEC nditalysrl@amiapec.it

REA MI2608189 Registro delle Imprese di MILANO MONZA BRIANZA LODI - Capitale Sociale €10.000,00 I.V.

Contatti +39 392 3332525 - info@isamigus.it - www.isamigus.it