



IS·AMIGUS™  
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@lamiapec.it](mailto:nditalysrl@lamiapec.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](mailto:info@isamigus.it) - [www.isamigus.it](http://www.isamigus.it)



## BIRRA SOVRANA FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: TRIPPEL

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: TRIPPEL

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 LUPOPOLATA 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 LUPOPOLATA 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 LUPOPOLI 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 LUPOPOLI 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 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
----------	-----	-------------	--------------------	---------	--------

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@lamiapec.it](mailto:nditalysrl@lamiapec.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](mailto:info@isamigus.it) - [www.isamigus.it](http://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



## TARANTELLO DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350G

Il **TARANTELLO** 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 Corsa.

[Leggi di più](#)

**SKU:** ND-CA-002

**Prezzo:** 33,50 €

**Azione:** Out of stock

Supplier

CONSORZIO ARCOBALENO  
CARLOFORTE



## TARANTELLO DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 170G

Il **TARANTELLO** 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 Corsa.

[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@lamiapec.it](mailto:nditalysrl@lamiapec.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](mailto:info@isamigus.it) - [www.isamigus.it](http://www.isamigus.it)



## BIRRA SOVRANA FUSTO 20L

STILE D'ISPIRAZIONE: TRIPPEL

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 LUPOPOLATA 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@lamiapec.it](mailto:nditalysrl@lamiapec.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](mailto:info@isamigus.it) - [www.isamigus.it](http://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 pasteurizzato 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 pasteurizzato 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 pasteurizzato 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 pasteurizzato 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 pasteurizzato 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 pasteurizzato 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 pasteurizzato 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 pasteurizzato 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 pasteurizzato 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@lamiapec.it](mailto:nditalysrl@lamiapec.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](mailto:info@isamigus.it) - [www.isamigus.it](http://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, tequila, 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 ciofeca) 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 cognac. 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 GINIU, il nostro spirto 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@lamiapec.it](mailto:nditalysrl@lamiapec.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](mailto:info@isamigus.it) - [www.isamigus.it](http://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@lamiapec.it](mailto:nditalysrl@lamiapec.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](mailto:info@isamigus.it) - [www.isamigus.it](http://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@lamiapec.it](mailto:nditalysrl@lamiapec.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](mailto:info@isamigus.it) - [www.isamigus.it](http://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



## GNOCHETTI SARDI TIPO 3 500G

[Leggi di più](#)

**SKU:** 36

**Prezzo:** ~~1,80 €~~ 1,50 €

**Azione:** Out of stock

Supplier

TANDA & SPADA



## GNOCHETTI SARDI TIPO 2 500G

[Leggi di più](#)

**SKU:** 29

**Prezzo:** ~~1,80 €~~ 1,50 €

**Azione:** Out of stock

Supplier

TANDA & SPADA



## GNOCHETTI SARDI DI SEMOLA BIOLOGICA 500G

[Leggi di più](#)

**SKU:** 5086

**Prezzo:** ~~2,00 €~~ 1,50 €

**Azione:** Out of stock

Supplier

TANDA & SPADA



## GNOCHETTI SARDI 500G

**GNOCHETTI 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 essicidata 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 trafiletta al bronzo essiccati e tostati 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 trafiletta al bronzo ed essiccati 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 trafiletta al bronzo ed essiccati 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@lamiapec.it](mailto:nditalysrl@lamiapec.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](mailto:info@isamigus.it) - [www.isamigus.it](http://www.isamigus.it)

## SU COCCU 75CL



SU COCCU 60% Bovale 40% Cannonau

Su Cocco 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: saporito, 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, arrosti 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 bilanciatissima 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. Ogliastra

Vitigno o uvaggio: 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 acidita' 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 spirto 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 aromaticia.

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

<b>BIRRE</b> .....	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
<b>BOTTARGA E PRODOTTI ITTICI</b> .....	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
TARANTELLO DI TONNO ROSSO DI CARLOFORTE 350g .....	15
TARANTELLO 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
<b>Business</b> .....	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
<b>FORMAGGI .....</b>	<b>28</b>
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 .....	38

.....	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
<b>LIQUORI E DISTILLATI</b> .....	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
<b>OLI E CONSERVE</b> .....	56
OLIO DI OLIVA 50cl .....	57
<b>PANE</b> .....	58
PANE VRESA (CARASAU) - PRODUZIONE ARTIGIANALE - 250g .....	59
<b>PASTA</b> .....	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 SEPIA 500g .....	65
<b>VINI .....</b>	<b>67</b>
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 OGGLIASTRA 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@lamiapec.it](mailto:nditalysrl@lamiapec.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](http://www.isamigus.it)