



CONSEGNA GRATUITA

SUL PRIMO ORDINE
SE TI ISCRIVI ALLA
NEWSLETTER
CON UNA SPESA
MINIMA DI €15,00
INSERISCI IL
CODICE SCONTO
MARZ20



APETITUS

ITALIAN FOOD BOUTIQUE



Scopri il mondo **Apetitus**.

Questo è il nostro modo di presentarci:
offrirti **specialità ed eccellenze italiane**,
con uno sconto esclusivo pensato per voi.

**OFFERTE VALIDE
DAL 1 MARZO AL 31 MARZO 2020**
per acquisti online e in negozio,
salvo esaurimento scorte.



Perché scegliere APETITUS!



Apetitus nasce a Roma dall'idea di far conoscere le **tipicità gastronomiche italiane** in tutto il mondo.

Apetitus - Italian Food Boutique vuole diventare il **negozio physi-digital di riferimento** per l'acquisto dei prodotti alimentari tipici della tradizione italiana in Italia e nel mondo.

Ricerchiamo e selezioniamo solo i **prodotti artigianali migliori**. Prodotti tipici realizzati con cura e passione ogni giorno, secondo le tradizioni territoriali. Prodotti realizzati con **materie prime di qualità**, sulla base di una **lavorazione artigianale** per una creazione unica. Ed è questa unicità che vogliamo raccontare e portare sulle vostre tavole.

***Riscopri il gusto di mangiare bene,
vieni ad assaggiare i nostri prodotti.
Conosci il produttore e la sua storia.
Scegli la qualità.***

Scopri di più su Apetitus nel prossimo magazine

LA CANTINA



VINI

Bolgheri Vermentino DOC 2017 – Tenuta Meraviglia.....	€ 18,00	€ 12,60
Bolgheri Vermentino DOC 2018 – Tenuta Meraviglia.....	€ 16,00	€ 11,20
Bolgheri Rosso DOC – Tenuta Meraviglia.....	€ 21,00	€ 14,00
Chianti Superiore 2018 – Le Due Arbie.....	€ 9,90	€ 6,93
Bianco IGT Toscana 2018 – Le Due Arbie.....	€ 10,90	€ 7,63



**SCOPRI TUTTE LE ALTRE
CANTINE IN OFFERTA AL 30%**
ACCEDI ORA SU SITO O APP

VINI BIOLOGICI

Agricolo Primitivo Salento BIO - Paolo Leo.....	€ 8,49	€ 5,94
Terreno Negroamaro Salento BIO – Paolo Leo.....	€ 8,49	€ 5,94
Rurale Negroamaro Rosè Salento BIO – Paolo Leo.....	€ 8,49	€ 5,94
Ecosistema Chardonnay Salento BIO: - Paolo Leo.....	€ 8,49	€ 5,94
Langhe Nebbiolo Doc "Usignolo" 2018 BIO – Cascina Bruciata.....	€ 14,00	€ 9,80
Dolcetto d'Alba Doc "Rian" 2016 BIO – Cascina Bruciata.....	€ 12,90	€ 9,03



**SCOPRI GLI ALTRI VINI BIO
IN OFFERTA AL 30%**
ACCEDI ORA SU SITO O APP

SPECIALITÀ AL TARTUFO



Da un'attenta ricerca nei boschi e da un'accurata selezione dei tartufi, nasce un **prodotto italiano di qualità**.

Nel **rispetto dell'ecosistema** i cercatori di tartufo raccolgono solo in alcuni periodi dell'anno, a spore mature, e con l'ausilio dei cani per non compromettere l'apparato vegetativo dei funghi, il micelio.

L'**obiettivo** di Artigiani del Tartufo è **selezionare ed utilizzare esclusivamente tartufi di prima scelta**, per poi trasformarli in prodotti dall'alto valore qualitativo. L'azienda umbra effettua severi controlli durante l'intero processo produttivo, affinché non si utilizzino, per quanto possibile, conservanti. Ogni **controllo** viene effettuato per **garantire la massima qualità** del prodotto finale.

SCOPRI L'INTERA GAMMA DI **PRODOTTI A BASE DI TARTUFO**
IN **OFFERTA AL 20%**
ACCEDI ORA SU SITO O APP



MIELE del Molise



Prodotto **100% italiano**, il miele di Nazario Fania viene raccolto dalle api in un **ambiente incontaminato** tra le colline del Molise. **Miele molisano artigianale** e **di altissima qualità**.

Apicoltura Nazario Fania è un'**apicoltura sostenibile** ed ha come obiettivo principale la **salvaguardia del patrimonio apistico** e della flora spontanea per una gestione sostenibile della biodiversità e la valorizzazione dei meccanismi di regolazione degli ecosistemi da parte delle api.

Miele di Coriandolo	€ 5,99	€ 4,79
Miele di Millefiori	€ 5,99	€ 4,79
Miele di Girasole	€ 5,99	€ 4,79
Miele di Sulla	€ 5,99	€ 4,79
Miele degustazione x4 da 40gr	€ 9,90	€ 7,92
Nocciola e Miele 100gr	€ 6,49	€ 5,19

SU TUTTA LA
LINEA **MIELE**
SUBITO UNO
SCONTO DEL 20%
ACCEDI ORA SU
SITO O APP



LA PINSA ROMANA

PASSION FOR
Pinziamo®
HEALTHY FOOD

La pinsa romana è un **piatto tipico** tradizionale romano. Riconoscibile dalla tipica forma ovale è **fragrante e profumata**. A **basso contenuto calorico** grazie al mix di farine certificate che contengono soia, grano tenero e farina di riso. La **lievitazione di 72 ore** conferisce al prodotto un'**alta digeribilità**. Base fresca da infornare è **pronta in 5 minuti**. Prodotto artigianale, steso a mano.
Ricco di fibre.



PROVA LA TUA PINSA ABBINATA A:



Per te uno sconto del **20%** sull'acquisto della **pinsa** abbinata ad uno o più **prodotti** tra quelli in elenco

Base Di Pinsa Precotta

confezione da 140gr x 2	€ 2,99	€ 2,39
confezione da 140gr x 5	€ 6,99	€ 5,59
confezione da 230gr x 2	€ 3,49	€ 2,79
confezione da 230gr x 5	€ 8,49	€ 6,79



COME PREPARARE LA PINSA

Alcuni **consigli** per una perfetta pinsa gourmet.

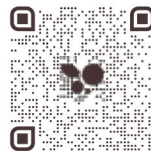
Preriscaldare il forno sino al raggiungimento di 220°-250° se elettrico, 230° se ventilato, 250° se il forno è a gas. **Infornare** per 5-7 minuti a seconda della croccantezza desiderata.

Per ottenere **bordi** sempre **alti e croccanti** si consiglia di **spennellarli** o spruzzarli, prima della cottura, con un mix al 50% di **acqua e** al 50% di **olio extravergine di oliva**.

Quindi **aggiungere le guarnizioni** desiderate come ad esempio una leggera passata di salsa di pomodoro, mozzarella trifolata o tagliata a julienne per una cottura veloce ed uniforme.

Infornare per qualche minuto, giusto il tempo di cottura degli ingredienti aggiunti.

Lo chef consiglia



Scansiona il **QRCode** per un accesso diretto al nostro canale YouTube.

Scopri le ricette dello **Chef Domenico De Rosa** per una pinsa gourmet pronta in 5 min.

PROVALA ABBINATA A:

- **Conserven artigianali Mastrototaro**..... sconto **20%** sul prezzo di listino
- **Bocconcini di tonno Alalunga in olio d'oliva**..... ~~€ 9,90~~ **€ 7,92**
- **Olio EVO aromatizzato** basilico/bruschetta/peperoncino ~~€ 4,99~~ **€ 3,99**
- **Olive** nere forno/nere salamoia/ dolci giganti ~~€ 1,99~~ **€ 1,19**
- **Origano BIO foglie** ~~€ 2,49~~ **€ 1,99**
- **Origano BIO mazzetto**..... ~~€ 2,25~~ **€ 1,80**
- **Rosmarino BIO** ~~€ 2,49~~ **€ 1,99**



Non vuoi essere condizionato dagli orari di consegna del corriere?
Ritira il tuo pacco nel nostro “Apetitus Pick & Pay”!

Piazza Imola 1, 00182 Roma

☎ +39 06 64002366 📞 +39 391 311 2314

supporto@apetitus.it

*Per andare incontro a tutte le esigenze abbiamo attivato un
servizio clienti Whatsapp sul numero **+39 391 311 2314**.*

*Uno dei nostri operatori sarà a tua completa disposizione per aiutarti
nel processo di acquisto.*

*Il servizio sarà attivo negli orari di apertura del **punto vendita**:
dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 18, esclusi sabato, domenica e festivi.*

*La consegna sarà gratuita per importi superiori a € 49,00 in tutta Italia.
Per i soli residenti a **Roma** con **CAP 00182** e **00183** la **consegna** verrà effettuata
in giornata per ordini entro le ore 15:00 e sarà **gratuita** per importi superiori a € 15,00.*

Rimaniamo in contatto?

Seguici sui nostri social per ricevere tutti gli aggiornamenti e sconti:

 [apetitus](#)  [apetitus_it](#)  [apetitus-ifb](#)  [apetitus](#)

www.apetitus.it

**SCARICA L'APP
GRATUITAMENTE**



Non gettarmi via. Tienimi con te oppure utilizza gli appositi contenitori per la carta.