

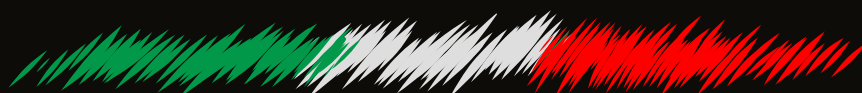


-FILLEO-



DYSTRYBUTOR I IMPORTER

Food & Wine



MADE IN ITALY

Filleo

Importujemy pasję i dostarczamy jakość

Specjalizujemy się w imporcie starannie wyselekcjonowanych win oraz produktów spożywczych najwyższej jakości, pozyskiwanych bezpośrednio od uznanych producentów z Włoch. Dzięki wieloletniej współpracy z renomowanymi partnerami, mamy możliwość dostarczania autentycznych smaków Italii do Polski, spełniając oczekiwania najbardziej wymagających koneserów.

W naszej ofercie mamy również spersonalizowane zestawy upominkowe, które doskonale nadają się na specjalne okazje.

Poniżej przedstawiamy Państwu naszą aktualną kolekcję win i zachęcamy do współpracy.



CEO

Karolina Filoniuk-Leonardi

Phone.: PL +48 691 100 235

Phone.: IT +39 347 3305511

E-mail: karolina@filleo.pl

VENETO



900wine to nowoczesna marka win musujących, która w harmonijny sposób łączy tradycję z innowacyjnym podejściem do produkcji. Każda butelka powstaje z wyselekcjonowanych winogron, co przekłada się na wyjątkowe doznania smakowe. To jakość i autentyczność charakteru, doceniana przez prawdziwych koneserów zarówno Prosecco, jak i Franciacorty.

Linia SPUMANTE

Linia PROSECCO

NAZWA PRODUKTU	OPIS	WIZUALIZACJA	CHARAKTERYSTYKA	CENA	WALUTA
SPUMANTE GRAN CUVÉE BLANC DE BLANC'	WINO SPUMANTE MIESZANKA BIAŁYCH WINOGRON SZCZEP GLERA min. 60% EXTRA DRY 0,75 lub 1,50 L.		Wyrafinowany i intensywny aromat zielonego jabłka, cytrusów. Smak rzeński, czysty z dobrze podkreśloną kwasowością. Temperatura serwowania 6-8°C Podajemy do sushi, ryb, carpaccio, świeżych serów, także jako aperitif. Idealny do koktajli.	30/80	PLN
SPUMANTE GRAN CUVÉE BLANC DE BLANC PREMIUM	WINO SPUMANTE MIESZANKA BIAŁYCH WINOGRON EXTRA DRY 0,75 L		Intensywny i finezyjny aromat nuty białych kwiatów, gruszki, jabłka i cytrusów. Smak świeży o lekkiej słodyczy. Temperatura serwowania 6-8°C Najlepiej pasuje do lekkich przystawek, dań na bazie ryb i owoców morza.	33	PLN
SPUMANTE ROSATO RARE ROSÉ	WINO SPUMANTE MIESZANKA BIAŁYCH I CZERWONYCH WINOGRON EXTRA DRY 0,75 L		Owocowy, kwiatowy aromat z nutami truskawek. Świeży, lekko wytrawny z delikatnym owocowym akcentem. Temperatura serwowania 6-8°C Najlepiej pasuje do owoców morza, lekkich przystawek, deserów z owocami, a także jako aperitif.	38	PLN
PROSECCO DOC MILLESIMATO	WINO SPUMANTE SZCZEP GLERA min. 85% EXTRA DRY 0,75 L		Intensywny, świeży aromat z nutami zielonego jabłka i gruszki. Smak delikatny, lekko wytrawny z delikatną słodyczą. Temperatura serwowania 6-8°C Najlepiej pasuje do owoców morza, sushi, lekkich sałatek oraz deserów z owocami.	42	PLN
PROSECCO DOC ROSÉ MILLESIMATO	WINO SPUMANTE SZCZEP GLERA, min. 85% - PINOT NOI EXTRA DRY 0,75 L		Świeży, owocowy aromat z nutą truskawek i malin. Smak rzeński, przyjemnie owocowy. Temperatura serwowania 6-8°C Najlepiej pasuje do owoców morza, dań z ryb, owocowych deserów. Doskonały jako aperitif.	46	PLN
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO	WINO SPUMANTE SZCZEP GLERA, min. 85% EXTRA DRY 0,75 L		Intensywny, owocowy aromat z nutą jabłka, gruszki oraz białych kwiatów. Smak delikatnie wytrawny z subtelną kwasowością. Temperatura serwowania 6-8°C Najlepiej pasuje do dań na bazie ryb, warzyw, świeżych serów.	50	PLN

UMBRIA



FATTORIA LE POGGETTE



Wyjątkowe czerwone i białe wytrawne wina z Umbrii.
To producent wina , który łączy tradycyjne metody winiarskie
z nowoczesną pasją do tworzenia wyjątkowych trunków.
Wina tej marki powstają z lokalnych, starannie wyselekcjonowanych
winogron, oddających unikalny charakter tego regionu.
Każda butelka to wyraz autentyczności, precyzji i zaangażowania,
co przekłada się na niezapomniane doznania smakowe, cenione
przez koneserów w szczególności czerwonego wina.

NAZWA PRODUKTU	OPIS	WIZUALIZACJA	CHARAKTERYSTYKA	CENA	WALUTA
UMBRIA IGT GRECHETTO	WINO BIAŁE SZCZEP GRECHETTO WYTRAWNE 12,5 vol. 0,75 L		Kwiatowo owocowy aromat. Smak delikatnie owocowy, rześki. Temperatura serwowania 6-8°C Najlepiej pasuje do dań rybnych, owoców morza, lekkich przystawek.	38	PLN
UMBRIA IGT ROSATO "ROSALYDDA"	WINO RÓŻOWE SZCZEPY Montepulciano d'Abruzzo 90%, Canaiolo 10% WYTRAWNE 12,5 vol. 0,75 L		Kwiatowo owocowy aromat. Smak o zbalansowanej słodczy i świeżości. Temperatura serwowania 8-10°C. Najlepiej pasuje do makaronów, ryb z grilla, pizzy i lekkich dań śródziemnomorskich.	38	PLN
UMBRIA IGT ROSSO "COLLITO"	WINO CZERWONE SZCZEPY Sangiovese 65%, Canaiolo 20%, Montepulciano d'Abruzzo 15% WYTRAWNE 13,5 vol. 0,75 L		Owocowy z nutami kwiatowymi i akcentem migdałów. Temperatura serwowania 13°C Najlepiej pasuje do dań na bazie czerwonego mięsa, pieczeni oraz makaronów z mięsnymi sosami.	40	PLN
UMBRIA IGT CANAILOLO	WINO CZERWONE SZCZEP CANAILOLO WYTRAWNE 13,5 vol. 0,75 L		Aromat czerwonych owoców z akcentem lukrecji, smak owocowy i lekko pikantny. Temperatura serwowania 14-16°C Najlepiej pasuje do dań z grzybami, truflami, do czerwonych mięs oraz dojrzewających serów.	58	PLN
UMBRIA IGT SANGIOVESE	WINO CZERWONE SZCZEP SANGIOVESE WYTRAWNE 14 vol. 0,75 L		Intensywnie kwiatowy aromat, smak trwały z nutami śliwek i czekolady. Temperatura serwowania 14-16°C Najlepiej pasuje do dań z pieczonym lub grillowanym mięsem, jagnięciny, dziczyzny oraz serów.	58	PLN
UMBRIA IGT ROSSO "TORRE MAGGIORE"	WINO CZERWONE SZCZEP MONTEPULCIANO D'ABRUZZO WYTRAWNE 14 vol. 0,75 L		Aromat czerwonych owoców z nutami wanilii oraz przypraw. Smak złożony, aksamitny z długim finiszem. Temperatura serwowania 14-16°C. Najlepiej pasuje do pieczonych mięs, duszonych dań i dojrzewających serów.	76	PLN



KALABRIA

Wytrawne czerwone i deserowe wina z Calabrii.
Wina tej marki powstają z lokalnych, starannie dobranych winogron, które oddają charakterystyczny smak. Każde wino tworzone jest z pasją i dbałością o detale. Od starannej selekcji winogron po precyzyjne techniki fermentacji. Efektem tego procesu są trunki o głębokich, złożonych aromatach i wyrazistej strukturze, które oddają prawdziwą duszę regionu. Barone di Bolaro to propozycja dla koneserów, którzy cenią autentyczność i wyjątkowość w każdym łyku.

NAZWA PRODUKTU	OPIS	WIZUALIZACJA	CHARAKTERYSTYKA	CENA	WALUTA
CIRO’ ROSSO CLASS. SUP.RE D.O.C.	WINO CZEROWNE SZCZEP GAGLIOPPO WYTRAWNE 13,5 vol.		Delikatnie pikantny, intensywny aromat. Temperatura serwowania 16-18°C Najlepiej pasuje do pieczonego mięsa, dziczyzny oraz twardych serów z przyprawami.	60	PLN
BRUTIO I.G.T. CALABRIA ROSSO	WINO CZERWONE SZCZEPY Nerello Calabrese 70%, Sangiovese 30% WYTRAWNE 14 vol.		Brutio zachwyca głębokim, czerwonym kolorem i eleganckimi taninami. Serwowane w temperaturze 18°C Doskonale komponuje się z czerwonym mięsem, daniami z grilla i dojrzewającymi serami.	92	PLN
VENTO NEL VENTO I.G.T. CALABRIA ROSSO	WINO CZEROWNE SZCZEPY Nerello Calabrese, Sangiovese di Calabria, Magliocco, Gaglioppo WYTRAWNE 14,5 vol.		Słodycz czarnych wiśni. Temperatura serwowania 16-18°C Najlepiej pasuje do czerwonego mięsa, mięsa z grilla oraz dojrzałych serów.	160	PLN
KALAVRIA I.G.T. CALABRIA BIANCO PASSITO (wino deserowe)	WINO BIAŁE z tendencją do bursztynowego SZCZEP GRECO BIANCO WYTRAWNE 15,5 vol.		Nuta miodu oraz kwiatów pomarańczy, kandyzowanych migdałów z nutami przypraw. Serwowane w temperaturze 10-12°C Pasuje do ciast oraz dojrzałych serów.	86	PLN



SYCYLIA

Wytrawne czerwone i białe wina prosto z Sycylii.
W sercu wyspy, gdzie słońce i morze tworzą idealne warunki dla winorośli, powstają wina, które oddają prawdziwą duszę regionu. Tradycyjne metody winiarskie przeplatają się tu z nowoczesnym podejściem, co skutkuje wyjątkowymi kompozycjami aromatów i smaków. Każda butelka to owoc pasji, precyzji i dbałości o szczegóły, zapraszając do niezapomnianej podróży po magicznym świecie winnic.

NAZWA PRODUKTU	OPIS	WIZUALIZACJA	CHARAKTERYSTYKA	CENA	WALUTA
“GAZZARELLA” GRILLO 100%	WINO BIAŁE SZCZEP GRILLO 13% vol WYTRAWNE		Intensywny, przyjemny aromat, Smak pełny i delikatny. Temperatura serwowania 8-10°C Najlepiej pasuje do dań z ryb, skorupiaków i owoców morza.	45	PLN
“GAZZARELLA” SYRAH FRAPPATOPREMIUM	WINO CZERWONE SZCZEPY FRAPPATO/SYRAH 13.5% vol WYTRAWNE		Aromatyczny i intensywny bukiet. Smak bogaty, aksamitny, o dużej trwałości aromatu. Temperatura serwowania 14-16°C Najlepiej pasuje do mięs czerwonych, grillowanych warzyw i zup.	48	PLN
“SETTEGRAPPOLI” CATARRATTO 100%	WINO BIAŁE SZCZEP CATARRATTO 13% vol WYTRAWNE		Aromat z intensywnie owocowym bukietem żółtej brzoskwini, moreli i lekkimi nutami ziół. Smak złożony, elegancki z długą trwałością i posmakiem migdałów. Temperatura serwowania 10-12°C Najlepiej pasuje do dań z owoców morza, grillowanych ryb a także jako aperitif.	45	PLN
“SETTEGRAPPOLI” NERO D'AVOLA 100%	WINO CZERWONE SZCZEP NERO D'AVOLA 13.5% vol WYTRAWNE		Aromat rzeński, delikatny z wyczuwalną nutą owoców. Wyrazisty, pikantny smak. Temperatura serwowania 14-16°C Najlepiej pasuje do dań grillowanych, pieczonych mięs, grzybów oraz potraw z dziczyzny.	48	PLN
“IL CANTO” ZIBIBBO 100%	WINO BIAŁE SZCZEP ZIBIBBO 13% vol WYTRAWNE		Delikatny, owocowy aromat z przewagą owoców egzotycznych. Smak świeży, lekko wytrawny. Temperatura serwowania 10-12°C Najlepiej pasuje do pikantnych potraw, zup rybnych, owoców morza ale także jako aperitif.	46	PLN

Wszystkie podane ceny są cenami netto – należy doliczyć 23% VAT.
Minimalne zamówienie to 1 karton.
Przy zamówieniu min. 12 kartonów – transport gratis.
Dla zamówienia powyżej 12 kartonów naliczony zostanie rabat.
Średni czas dostawy wynosi od 10 do 15 dni roboczych.



KRAFTOWE ZESTAWY PREZENTOWE NA ŻYCZENIE KLIENTÓW

Współpracujemy z włoską firmą specjalizującą się w tworzeniu ekskluzywnych zestawów prezentowych dedykowanych dla biznesu.

Nasze kraftowe zestawy to starannie zaprojektowane upominki, które łączą autentyczne smaki enogastronomiczne z różnych regionów Włoch oraz inspiracje z innych części świata.

Każdy zestaw jest wyrazem pasji, tradycji i najwyższej jakości, co sprawia, że stanowi niepowtarzalny sposób docenienia partnerów biznesowych oraz wyjątkowy element budowania relacji.

WIECEJ INFORMACJI ZNAJDZIESZ NA STRONIE:

www.foodloop.it





Filleo Sp. z O.O.

Ul. Michałowicza 13/9

43-502 Czechowice-Dziedzice - POLSKA

NIP 6521745384 KRS 0000789267

E-mail: sales@filleo.pl

www.filleo.pl