

# Cadeaux d'entreprise

Catalogue 2023



Des vins italiens  
insolites,  
d'artisans-vignerons  
indépendants

**MoSTo**  
EARTH. PEOPLE. WINE.

# PARTAGEZ DU GOÛT, DES VALEURS,... DU BONHEUR!

Remercier ses collègues, clients ou fournisseurs avec des produits d'artisanat, c'est aussi reconnaître et valoriser la personnalité unique de chacun.

## Besoin d'inspiration?

Optez pour l'un de nos 9 colis-cadeaux thématiques:



### TERRA!

Une gamme de 3 colis qui racontent l'histoire de sols exceptionnels, des sables aux volcans.



### A TAVOLA!

Ouvrez-vous l'appétit avec ces 3 colis où la divine bouteille s'acoquine avec des délicatesses.



### LES SOURCEURS

Mosto s'est associé avec 2 amoureux de produits de terroirs pour créer 3 colis pétris de valeurs.



## C'est vous qui choisissez?

### OFFRES SUR- MESURE



### BONS CADEAUX



### FÊTE DE BUREAU



Découvrez tout cela en détail!



# TERRA!

Dans notre collection Terra, nous vous emmenons à la découverte des vins italiens qui tirent leur caractère distinctif des sols particuliers d'Italie. Du sable (Sabbia) qui insuffle sa finesse, aux feux intérieurs des volcans (Vulcano), en passant par les sommets escarpés des montagnes (Montagna) qui leur confèrent de l'élégance, chaque gorgée de ces vins raconte une histoire unique.



56€ ttc  
46,28€ htva

## Montagna

Montagna vous transporte en altitude, à la découverte de vins italiens exceptionnels. Les vins cultivés en montagne ont souvent des caractéristiques uniques. Les variations de température entre le jour et la nuit dans les régions montagneuses confèrent aux raisins une maturité lente.

Le Barbagia, avec une acidité qui chatouille vos papilles et une finale minérale qui vous fait plonger dans un tourbillon de saveurs, est une pépite rare. Quant au Pornassio Superiore, c'est comme une virée en Ligurie, avec ses arômes boisés et de fruits noirs qui dansent dans votre verre.



46€ ttc  
38,02€ htva

## Sabbia

Les vins cultivés sur le sable dévoilent un vieux mystère. Saviez-vous que parmi les plus anciens vignobles, certains ont trouvé leur racine dans ces terres sablonneuses? C'est là que la vigne a puisé son caractère unique, créant des vins qui racontent l'histoire du sol sous nos pieds. Alors, partons à la découverte de ces saveurs anciennes, nichées dans chaque gorgée.



63€ ttc  
52,07€ htva

## Vulcano

Vulcano est une véritable célébration du terroir volcanique italien. Les sols volcaniques sont bien plus que de simples paysages noirs et stériles. Ils sont le reflet de la persévérance de la nature à renaître de ses cendres.

Par ici, le Nerello Dei Cento Cavalli vous transporte sur les terres volcaniques de l'Etna, en Sicile, tandis que le Matée, ce blanc de noir mystérieux, vous emmène dans les secrets bien gardés du Lazio.

# A TAVOLA!

Les coffrets "A Tavola!" sont destinés aux gourmands. Chaque dégustation est une expérience à part entière: du "Mamma Mia!" qui échappe involontairement de vos lèvres en découvrant nos délices, au "Che Buono!" qui exprime l'appréciation profonde de chaque saveur. Ces produits de bouche soigneusement sélectionnés satisferont même la "Fame da Lupi" la plus vorace, transformant chaque repas en une véritable fête culinaire. Tous les colis sont emballés dans un furoshiki qui se transforme en chemin de table.



39€ ttc  
32,23€ htva

## Che Buono!

Dans cet univers, laissez-vous charmer par l'artisanat exceptionnel de nos marmelades, préparées avec amour par le Chef Renzo Teston et agrémentées de généreux morceaux de fruits italiens. Surtout, ne passez pas à côté du rouge sicilien Frappato, dont le nom, dérivé du dialecte, signifie "fruité".

Soyez avertis : cette bouteille se videra rapidement une fois ouverte. Alors, levez vos verres et préparez vos fourchettes!



60€ ttc  
49,59€ htva

## Mamma mia!

L'irrésistible tapenade "Bruschetta all'origano" est une explosion de saveurs méditerranéennes, prête à sublimer chacun de vos plats. Accompagnez ce festin avec le Likos, au nom aussi mystérieux que son goût ! Ensuite, laissez-nous vous présenter un verre de Langhe Nebbiolo. À chaque gorgée, c'est un peu comme si vous dansiez parmi les pétales de violette au son d'un orchestre invisible.



68€ ttc  
56,20€ htva

## Fame da lupi

"Fame da lupi" est une expérience gourmande qui éveillera vos sens. Le Vigilius, avec ses tannins veloutés, et le Cagnulari, un vin corpulent aux notes raffinées, s'harmonisent à merveille avec nos produits de bouche soigneusement sélectionnés. À table, l'appétit des gourmands sera comblé par cette dégustation italienne riche en saveurs.

# LES SOURCEURS

Dans l'univers des "Sourceurs", le vin danse en harmonie avec d'autres trésors gastronomiques, sourcés avec soin par des experts basés en Belgique. Alessandra, la créatrice de Mosto, s'est associée à deux passionnés :

- Sandrine Vasselín, fondatrice de Misao, dénicheuse d'épices rares aux parfums exotiques.
- Emmanuel Dabin, un maître de l'art du café qui explore chaque nuance olfactive des grains du monde entier.

Avec leurs racines familiales comme guide, ces "sourceurs" ont réuni leurs trésors pour créer trois colis uniques comme des carnets de voyage.



## Peppe

65€ ttc  
57,85€ htva

L'expérience gastronomique qui vous transporte dans un voyage épicé à la croisée des vins, c'est par ici !

Le Vespolina, un vin racé aux arômes d'épices, titille délicatement vos papilles avec son bouquet de poivre noir. De son côté, le Grüner Veltliner du Sud-Tyrol dévoile également sa personnalité, de même que le Poivre du Kivu, cueilli avec soin dans les forêts de l'est de la République du Congo.



## Caffè

35€ ttc  
28,93€ htva

Invitez l'harmonie à votre table : CRU N°4, un café exceptionnel (250g, moulu), issu de l'assemblage de cafés en biodynamie et au label Fairtrade, originaires de Colombie, Honduras, Pérou et Inde. Il séduit avec ses arômes de chocolat, d'épices et sa belle présence liquoreuse. Accompagné d'un Moscato d'Asti, équilibré entre douceur et acidité, c'est la touche parfaite pour conclure un repas en beauté.



## Origini

77€ ttc  
63,64€ htva

Découvrez la chaleur réconfortante de la cannelle et de deux vins exceptionnels : le Collio Bianco, un voyage aux racines du Frioul, et le Vernatsch, une quille joyeuse qui vous rappelle les origines de la viticulture du Sud-Tyrol. Pour compléter cette expérience, le torréfacteur Emmanuel Dabin a soigneusement sélectionné le café "CRU N°4" (moulu, 250g). Issu de cultures en biodynamie et porteur du label Fairtrade, ce café vous séduira avec ses arômes de chocolat et d'épices. Éveillez vos sens à chaque occasion.

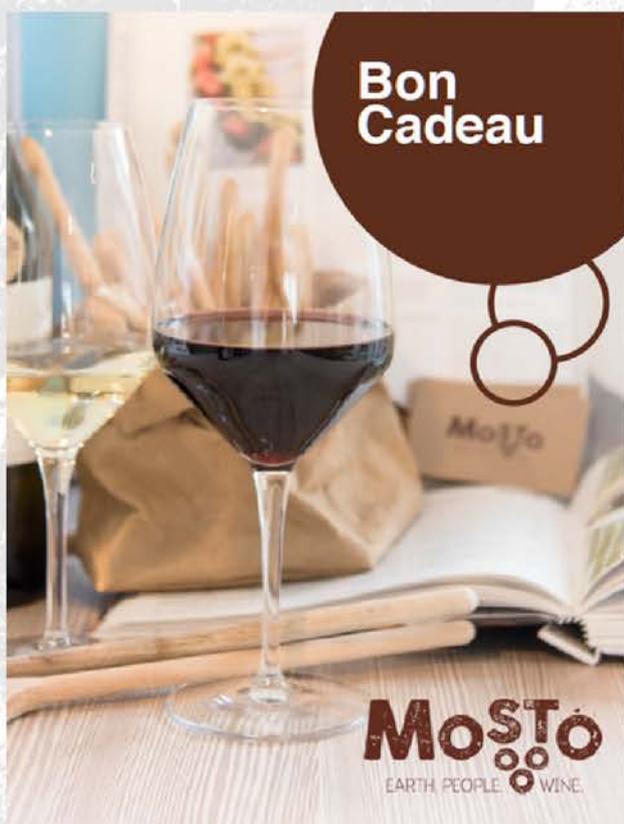
# SUR- MESURE

Vous avez une idée précise en tête ou voudriez une offre sur-mesure, qui tienne compte de vos attentes et budget?

Vous souhaitez des options sans alcool?

Avec près de 100 références au catalogue, nous nous adaptons avec plaisir.

Dites-nous tout à [info@mosto.be](mailto:info@mosto.be).



# BONS CADEAUX

Vous préférez laisser l'embaras du choix?

Optez pour un bon cadeau, valable sur toutes nos références.

Digital ou papier?  
Parlons-en via [info@mosto.be](mailto:info@mosto.be).

# FÊTES D'ENTREPRISE



Drink de fin ou début d'année, team building oenologique ou simple moment convivial entre collègues?

Dites-nous tout et on s'en charge!

---

## DISPONIBILITÉ ET LIVRAISON

En cas d'indisponibilité de certains produits, ils seront remplacés par des produits de valeur équivalente, après consultation avec le client.

La livraison, possible partout en Belgique, est offerte à partir de 130€ ttc par adresse. Autrement, une participation aux frais de livraison s'applique: 7,5€ à Bruxelles ou 15€ en-dehors.

Le délai de livraison standard est de 3 jours. Pour les grandes quantités, un délai plus long est à prévoir.

***Voir les conditions générales sur [www.mosto.be](http://www.mosto.be)***



## FICHES INFOS & EMBALLAGES

Parce qu'on n'apprécie pleinement que ce que l'on comprend, chaque colis-cadeau contient une petite carte postale d'informations sur les vins.

En matière d'emballage, outre les sacs kraft et coffrets cartonnés, nous proposons:

- Des sacs porte-bouteilles en tissu, réalisés par l'atelier d'upcycling des Petits Riens.
- Des furoshikis, homemade: ces carrés de tissu à réutiliser en napperon ou essuie.
- Sur demande, des caisses en bois sont aussi disponibles.



# POURQUOI OFFRIR MOSTO?



Offrir un cadeau est un acte de partage:  
de bonheur, mais aussi de valeurs.

Chez Mosto, nous croyons que l'artisanat est l'âme, le passé et l'avenir de l'humanité et qu'il doit redevenir le moteur d'une société respectueuse du vivant.

C'est pour cette raison que nous travaillons exclusivement avec des artisans-vignerons indépendants, dont nous importons les vins en direct.

Nous sommes par ailleurs spécialistes des références insolites, ce qui fait de chaque bouteille une invitation à la découverte. C'est ainsi que nos coffrets-cadeaux ont été conçus: le début d'un voyage au coeur des terroirs d'Italie.

# CONTACT

Alessandra Teston

alessandra.teston@mosto.be

+32 (0)486/62.06.72

TVA: BE.0650.601.269



[www.Mosto.be](http://www.Mosto.be)



@MostoWine

