

DĀVANU KATALOGS

2022





SARKANVĪNU IZLASE

 Francija



Secret de Lunes SYRAH, Pays d'Oc 0,75L

Syrah ir galvenā vīnoga no Mas de Lunes vīna dārzu oļainās augsnes Montpellier ziemeļos pie Vidusjūras. Izteikti tumšo ogu aromāti mijas ar vietējiem sauso garšaugu aromātiem. Garšā liels svaigums, augļu notis pamišus ar smalkām grauzdētām niansēm. Ideāli piemērots malkošanai pa glāzei rudens vai ziemas vakarā. Šis vīns lieliski iederēsies ar sarkanās gaļas ēdieniem, gan grilētiem, gan mērcē.

9,00
eur



Devois des Agneaux, Languedoc 0,75L Syrah, Grenache Noir

Šis sausais sarkanvīns ir vistīrākā Languedoc reģiona saulainā klimata un sausās, kaļķakmens augsnes izpausme. Blīvs, koncentrēts un spēcīgs, ar labi integrētiem tanīniem un ozolkoka pieskārienu. Melnās ogas, sausie aromātaugi un kakao, viegls vaniļas pieskāriens nobeidumā. Pasniedz 16-17°C ar grilētas liellopa gaļas ribiņu, medījumu mērcē vai nobriedušu sieru.

10,20
eur

* Cenas norādītas bez PVN



7,50
eur

Château Triniac, Côtes du Roussillon Villages Latour de France 0,75L
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Izteiksmīgs sarkanvīns ar ļoti gatavu sarkano augļu, ķiršu ievārījuma un garšvielu aromātu. Spēcīgs un ļoti labi sabalansēts vīns ar maigiem tanīniem.



10,40
eur

Domaine Cazes Hommage Côtes du Roussillon 0,75L
Grenache, Mourvèdre, Syrah

Sarkano augļu un garšvielu aromāti, kur pilnībā izpaužas Roussillon reģiona saules bagātība. Apaļīgs vīns ar nogatavojušos tumšo ogu garšu, kas rada saldenuma ilūziju, smalkiem tanīniem un perfektu līdzsvaru. Pasniegt viegli atdzesētu.



10,70
eur

Domaine Cazes Ego Cotes du Roussillon Villages 0,75L
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Garšā ļoti gatavu sarkano augļu un melno ogu aromāti, ko papildina anīsa notis. Bagātīgs un dziļš vīns ar viegliem tanīniem un brīnišķīgu līdzsvaru. Vieglas piparotas notis garam nobeigumam. Vislabāk pietāvēs grillētai gaļai vai putna gaļai ar mērci.



7,90
eur

Château Mirefleurs Cabernet Franc Bordeaux 0,75L

Bagātīgs un patīkams sarkano ogu un augļu aromāts, kuru papildina diskrētas grauzdējuma un vaniļas notis. Zidaini tanīni, ar skaistu apaļumu un ilgstošu, svaigu apdari atgādina par kaļķakmens augsni, kurā aug šie Cabernet franc vīnogulāji. Lieliski pietāvēs gaļas uzkodām, dārzeņu sacepumiem un vidēji spēcīgiem, puscietiņiem sieriem, tādi kā Saint Nectaire.



13,70
eur

Château Lebosq Medoc Cru Bourgeois 0,75L

Piesātināts, vijīgs un komplekss sarkanvīns no klasiskā Bordeaux reģiona prestižā kreisā krasta. Elastīga, spēcīga tanīnu struktūra un bagātīga aromātiska palete ar sarkano un melno ogu eksploziju un maigu dūmakainumu, ko pastiprina izturēšana Franču ozolkoka mucās. Lieliski papildinās grilētus un ceptus gaļas ēdienus.

Itālija



12,30
eur

La Collina dei Ciliegi Camponi, Veneto 0,75L
100% Corvina

Sarkanvīns ar violetām nokrāsām, aromātā meža zemeņu un svaigu ķiršu notis, garša sauss un sulīgs, ar pikantu pieskaņu. Lieliski sader ar itāļu uzkodām un pastu.



15,70
eur

La Collina dei Ciliegi Formiga, Valpolicella Superiore 0,75L
Corvina, Rondinella

Intensīvs, sauss sarkanvīns, aromātā meža zemes un jānogas savienojas ar saldām garšvielām. Samtains, harmonisks, sātīgs un apaļīgs vīns, bet ar jūtamu svaigumu. Lieliski sader ar sātīgiem makaronu ēdieniem un grilētu gaļu.



32,90
eur

La Collina dei Ciliegi, Amarone della Valpolicella 0,75L
Corvina, Rondinella

Granātsarkans, komplekss un bagāts aromātā, garša ķiršu un ievārījuma notis ar garšvielu akcentiem. Pilnmiesīgs, spēcīgs, bet smalks, ar garu, līdzsvarotu pēcgaršu. Lieliski piemērots sautējumiem, grilētai gaļai un medījumiem, kā arī nobriedušiem sieriem. Izturēts 24 mēnešus franču ozolkoka mucās.

Dienvidāfrika



11,10
eur

Le Bonheur Prima, Stellenbosch 0,75L
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Tumšs rubīnkrāsas vīns ar žāvētu plūmju, upeņu, savvaļas augļu, dažādu garšvielu un tabakas notīm. Bagātīga un samtaina garša, plūmju un ķiršu palete ar jūtamu ozolkoku un vieglu pikantumu. Saderēs ar liellopa gaļas, māļputnu un medījumu ēdieniem.



13,60
eur

L'Avenir Provenance Pinotage 0,75L

L'Avenir ir neliela boutique vīna darītava Stellenbosch reģiona sirdī, kura šodien tiek uzskatīta par vienu no labākajiem piemēriem moderna un eleganta stila Pinotage piedāvājumā. Pinotage vīnogas ir tipiska vietējā šķirne, kas tika īpaši izveidota 1925.gadā, krustojot Pinot Noir un Cinsault, lai pielāgotos Dienvidāfrikas klimatam. Šis ir komplekss sarkanvīns ar pievilcīgām ķiršu notīm un izsmalcinātu Pinotage vīniem raksturīgu saldeni pikantumu. Vidējas miesas būves, ar smalkiem, zīdainiem tanīniem. Garša elegants granātābols, sulīgu plūmju un melno ķiršu notis. Raksturīgs moderno Pinotage atturīgais spēks.



L'Avenir Single Block Pinotage 0,75L

Izlase no labākajām Pinotage sarkanvīna mucām no slavenā 2.bloka L'Avenir vīna dārzā. Vijolišu, kaltētu dzērveņu un tumšās šokolādes simfonija, svaigu, tīru augļu garšu nomaina daudzslāņainas nianšes un labākajiem Pinotage raksturīgais pikantais saldums. Labi integrēts ozolkoks un tekstūras bagātība ir šī pasaules klases vīna iezīme.



BALTVĪNU IZLASE

 **Francija**



Secret de Lunes Chardonnay, Pays d'Oc 0,75L

Sauss baltvīns no Vidusjūras reģiona tipiski sausās augsnes, šis Chardonnay audzis 150m virs jūras līmeņa īpaši delikātā mikroklimata joslā Mas de Lunes vīna dārzā. Svaigu greipfrūtu, eksotisku augļu un balto ziedu aromāts, garša augļains ar vaniļas notīm un pievilcīgu svaigumu, maigs un labi sabalansēts. Pasniedz 10-12°C kā aperitīvu vai ar jūras veltēm, svaigo sieru vai aprikožu tarti.

* Cenas norādītas bez PVN



Devois des Agneaux, Languedoc 0,75L

“Devois” nozīmē “ganības” senajā šī Dienvidfrancijas reģiona jeb oksitāņu valodā. Līdz pat šai dienai Aumelas plakankalnē joprojām var dzirdēt vairāk nekā 600 ganību aitū blēšanu. Balto persiku aromāts ar ziedu un vaniļas notīm, smalks, bet apaļīgs baltvīns līdzsvarā ar dzīvīgumu un nelielu vaniļas pieskārienu. 70% Roussanne, 20% Vermentino, 10% Marsanne. Pasniedz 10-12°C ar cieto sieru, zivi mērcē vai balto gaļu.



Domaine des Terres Blanches, Picpoul de Pinet 0,75L

Vidusjūras piekrastei raksturīga baltvīnu šķirne Piquepoul, kas aug pie austeru audzētavām Thau lagūnā, šeit pacelta citā līmenī, ar kompleksu citrusu un balto augļu aromātu, pilnīgu, apaļīgu garšu, izteiktu svaigumu un dzīvīgumu, noslēgumā minerāla nots. Saderēs ar zivju ēdieniem, baltu vai rozā gaļu (jēra teļa, cūkgaļa).



L'Inédit. Pays d'Oc, pussalds 0,75L

Viegli saldens un smalks baltvīns ar izteiktu svaigumu. Muscat petits grains raksturīgie tropu augļu aromāti harmonijā ar Sauvignon blanc raksturīgo kraukšķīgumu un gaišiem ziedu aromātiem: ideāls līdzsvars starp svaigumu un saldumu!



Domaine Cazes Muscat Rivesaltes, salds 0,75L

Salds, stiprināts baltvīns ar ziedu, gatavu citrusaugļu un eksotisko augļu aromātiem, garša svaigs, ar piparmētru noti, lielisks aperitīvs labi atvēsināts, saderēs ar spēcīgiem zilajiem sieriem, jeb vaniļas desertiem un augļiem.

Itālija



La Collina dei Ciliegi Ca'del Moro 0,75L

Šis sausais baltvīns pauž svaigu baltu ziedu un balto augļu notis. Nogatavināts 6 mēnešus uz smalkām nogulsniem, svaigs ar patīkamu pēcgaršu. Lieliski sader ar risoto un zivju ēdieniem.



Ken Forrester Sparklehorse Brut, Cap classique dzirkstošais vīns 0,75L

Ken Forrester ir zināms kā vizionārs un viens no labākajiem Chenin blanc ražotājiem Dienvidāfrikā, gadu gaitā viņa vīni saņēmuši milzīgu starptautisko atzinību. Izgatavots pēc Cap Classique jeb tradicionālās metodes, šis dzirkstošais vīns izturēts 18 mēnešus uz nogulsnēm. Tam raksturīgas krēmīgas un vieglas putas, saglabājot izteiktu svaigu ābolu, bumbieru un cidoniju aromātus. Ideāls dzirkstošais vīns svinēšanai kopā ar viegliem krēmīgiem vistas un zivju ēdieniem.



Ken Forrester Old Vine Reserve Chenin blanc 0,75L

Pasaules slavenais Old Vine Chenin Blanc no Ken Forrester Vineyards ir īsts etalons baltvīnu baudītājiem. Koncentrēts vīns ar rakstura dziļumu, struktūru un eleganci, ideāli piemērots ēdieniem. Daļēji raudzēts ozolkoka mucā un nogatavināts uz nogulsnēm izsmalcinātai garšu bagātībai. Piesātināts, ar melones un pikantu ceptu ābolu aromātu. Daudzslānains, ar minerālām un karamelīgām notīm, lielisks piemērs harmoniskam līdzsvaram, ko var panākt starp augļiem un labi integrētu ozolkoku, maigā garša un spilgtais aromāts papildinās pat pikantas un bagātīgas garšas maltītes. Var pasniegt ar zivju vai vistas ēdieniem, ideāli ar vēžiem vai garneļiem.



L'Avenir Provenance Chenin Blanc 0,75L

Izsmalcināts baltvīns ar ananāsu un melones aromātiem, grauzdētu mandeļu un medus notīm, bagātīga garša ar atsvaidzinošu skābumu, elegantu un minerālu pēcgaršu. Piemērots dažādiem ēdieniem, īpaši izceļ pikantus baltās gaļas ēdienus un saldskābas mērces.



Le Bonheur Sauvignon blanc, Stellenbosch 0,75L

Klasisks un labi sabalansēts Sauvignon Blanc, kas apvieno jaunās pasaules izteiksmīgumu un vecās pasaules eleganci. Izgatavots no dažiem no Stellenbosch reģiona augstākajiem vīna dārziem, šis vīns ir kraukšķīgs un atsvaidzinošs, ar smalkām zaļo ābolu, ērkšķogu un laima notīm.



SIDRI UN PERIJI

Pie mums atradīsiet ekskluzīvu dabīgo un autoru sidru izlasi no Latvijas, Igaunijas un Francijas. Sidra kultūra ir vēl samērā jauna Baltijā, un to daudzveidība diezgan bieži nesaprasta. Sidrs var būt viegls, tīrs un dzirkstošs kā šampanieties, atsvaidzinošs vai pilnmiesīgs kā alus. Tam nav jābūt ne vienam, ne otram.

Bet tam ir daudzas interesantas priekšrocības:

- * sidram ir zemāks alkohola sastāvs nekā vīnam, tas ir vieglāks un pietāvēs jebkuram dzīves gadījumam
- * sidrs lieliski papildinās dažādus ēdienus, jo tam piemīt visdažādākās garšu nianšes, kā arī delikāts dabīgs skābums
- * sidrs viennozīmīgi ir vietējais dzēriens, jo varam lepoties ar tradicionāliem ābelādārziem un klimata priekšrocībām.

**Ezera sidrs Brut 0,375L**

Ezera Brut ir sauss dzirkstošs sidrs no augstākās kvalitātes Kurzemē lasītiem āboliem, kas raudzēti zemā temperatūrā vairākus mēnešus, lai saglabātu ziemeļu klimatam raksturīgo svaigumu. Šim sidram raksturīgi delikāti ābolu un pļavas aromāti un maiga un eleganta tekstūra. Lieliski iederēsies pie uzkodām, siera un baltās gaļas ēdieniem. 2018.gada raža piedāvā īpaši atlasītus vairāku šķirņu ābolus, ar šķirnes Auksis dominanti, sniedzot bagātīgu un noturīgu, un tāi pat laikā svaigu garšas buķeti.

**Kables muižas sidrs Balts 0,75L**

Sauss un dzirkstošs, klasisks ābolu sidrs ar izteiktu ābolu aromātu, radīts no 100% ābolu sulas no Kurzemē audzētiem augļiem. Izturēts mucā ar dabīgām vaniļas pākstīm, piešķirot sidram sabalansētas un maigas garšas nianšes. Labi der kā aperatīvs vai kopā ar asiem sieriem. Izcils papildinājums pie svētku desertiem.

**Abuls Yarlington mill/Antonovka 0,75L**

Šis sidrs darināts no Anglijas rietumkrasta saldi rūgtajām sidra šķirnēm Dabinett un Yarlington mill, blendā ar skābo Antonovku. Sidram ir dziļa dzintara krāsa, viegli dzirkstošs. Aromātā tanīnīgs, žāvēti augļi un karamele, pussauss/sauss, jūtami tanīni. Labi līdzsvarots starp rūgtajiem sidrāboliem un skābo Antonovku. Labi sader ar mīkstajiem sieriem.

**Mr Plume pussauss negāzēts 0,75L**

Perfekti sabalansēts sidrs baudītājiem, kam patīk augļaini, aromātiski, eleganti dzērieni. Negāzēts, alternatīva vīnogu baltviniem. Piemērots mīkstajiem sieriem un zilajiem sieriem ar pelējumu.

**Abavas Nordic brut 0,75L**

Ar smalku un rūpīgu roku darbu dzēriens gatavots pēc tradicionālās metodes. Pavadījis divpadsmit mēnešus pudelē uz nogulsnēm, Abavas Nordic brut var lepoties ar spēcīgu un elegantu raksturu. Gluži kā ziemeļu daba tam raksturīga nobriedusi, spēcīga garša ar atsvaidzinošām notīm, kurā pavīd patīkams, viegls sviesta cepumu aromāts. Skaisti un noturīgi burbuļi. Baudīt ar bagātīgiem un krēmīgiem ēdieniem, pastētēm un krēmīgiem sieriem.



Jaanihanso brut No12 Methode traditionnelle 0,75L

Jaanihanso ir ģimenes sidra darītava Igaunijā, kas izmanto tikai svaigus vietējos ābolus un sulu spiež uz vietas. Primārajai fermentācijai vienmēr tiek izmantots savvaļas raugs. Jaanihanso n°12 ir klasisks pudelēs raudzēts saussais dzirkstošais vīns. Svētku dzēriens ar izteiktu ziemeļniecisku raksturu.



Jaanihanso Perry Brut Nature Methode traditionnelle 0,75L

Klasisks, pudelēs raudzēts, sauss, dzirkstošs perijs, kas gatavots no svaigiem vietējiem bumbieriem. Elegants svētku dzēriens. Perijs ir retums Baltijā, jo periju gatavošana augļu īsās glabāšanās dēļ, ir organizatoriski prasīgs pasākums. No piemērotiem bumbieriem rūpīgi gatavots perijs ir izteikti delikāts un baudīt labu periju ir īsts notikums.



Jaanihanso HQ Brut Methode traditionnelle 0,75L

Klasisks pudelēs raudzēts saussais dzirkstošais sidrs, kas gatavots no svaigiem āboliem, cidonijām un vietējā dabīgā medus. Elegants, dzirkstošs ar izteiktu ziemeļniecisku raksturu.



Tori Ritika ābolu liķieris Alk. 21 %. 0,35L

Bagātīgas vietējo Igaunijas mežābolu sulas un ābolu destilāta savienojums. Izturēts ozolkoka mucās.



Tori Cuvee ledus sidrs

Ledus sidru gatavo ziemā sasaldējot ābolu sulu, tādā veidā atdalot sulu no ūdens un iegūstot patiešām saldu sulu. Sula tiek raudzēta un iegūts gards ledus sidrs ar alk. 11%. Lielisks aperatīvs ar desertu vai sieru. Vislabāk pasniegt atdzesētu.

Francija



Eric Bordelet Sidre Brut 0,75L

Eric Bordelet, viens no izcilākajiem Franču sidru elites pārstāvjiem kopš 1992. gada kultivē vairāk nekā 30 dažādas sidrābolu šķirnes Normandijas dienvidos dzimtas īpašumā Château de Hauteville. Pēc izglītības vīnzinis, strādājis labākajos Parīzes restorānos, Eric savos sidros atspoguļo labāko no vīna pasaules, respektējot vietējo ābolu un bumbieru šķirnes un terroir, lai veidotu precīzus, stabilus un kvalitatīvus sidrus un perijus. Ar savu dzīvīgo un atsvaidzinošo raksturu "Bruts" būs labs "uzkodu" partneris gan gaļas izstrādājumiem, gan sieram.



Eric Bordelet Poirée Authentique 0,75L

Bumbierus ir grūtāk saražot, tādēļ periji sabiedrībai ir mazāk zināmi nekā sidrs. Vairāku simtu gadu vecu bumbieru audzēšana un perija raudzēšana Normandijas dienvidos ir tradīcija, un Eric Bordelet ar savu radošo vīziju to pacēlis augstākajā līmenī. Šis Perijs jeb 'puarē' uzreiz savaldzina ar lielisku garšu. Viegli pussauss, tā augļu svaigums padara to par ideālu aperitīvu, tāpat kā tas lieliski saderēs ar jūras veltēm un kazas sieru. Autentisks, bez šaubām!



Eric Bordelet Cormé 0,75L

Cormé ir senas izcelsmes dzēriens Normandijas dienvidos un Luāras ielejā, ko ražo no kormjē augļiem (Sorbus Domestica) no Rosaceae dzimtas, tāpat kā ābeles un bumbieres. Augļi ir cieti ar mazām sēkliņām, atkarībā no šķirnes dzeltenīgi, sarkani vai pelēki. Tas ir vienīgais savvaļas koks, kas pietiekamos daudzumos ražo ēdamus augļus. Šis augļu koks tikpat kā izzudis un plašākai sabiedrībai nav zināms. Eric Bordelet "modernizējis" un popularizē šo autentisko dzērienu, kurš pietāvēs izsmalcinātai virtuvei, vai kā aperitīvs pirms grandioziem baltvīniem, vai arī vienkārši baudot maltītes beigās. Tiem, kas vēlas pārsteigt vai tikt pārsteigti ar ko patiesi neparastu!



DĀVANU PIEDĀVĀJUMS

Mūsu kataloga dāvanu piedāvājumam nav robežu. Jūs variet mainīt iepakojumu saturu, vīnus un sidrus pēc Jūsu vēlmēm. Šie ir tikai daži gatavi piemēri. Dāvanu iepakojumus varam arī personalizēt ar apsveikumiem, firmas logo vai citādi atbilstoši Jūsu vēlmēm.

Lūgums mūs informēt par vēlamo pasūtījumu vismaz 4 nedēļas pirms piegādes datuma, pretējā gadījumā piedāvāsim alternatīvas pēc mūsu iespējām, ja vēlamie produkti vairs nebūs pieejami.



**Secret de Lunes Syrah
+ siera cepumi Lapsas māja
+ sīpolu marmelāde**

**25,40
eur**



**Secret de Lunes Syrah
+ 2 Gabriel-glas universālās glāzes**

**36,90
eur**



**La Collina dei Ciliegi Formiga,
Valpolicella Superiore
+ NELLEULLA melnā šokolāde
ar kiršiem**

(ar La Collina dei Ciliegi Camponi - 25,60 Eur
/Ar Syrah Pays d'OC 21,30 Eur)

**30,70
eur**



32,40
eur

**L'Avenir Provenance Pinotage
+ NELLEULLA Trifelū izlase
ar 9 trifelēm, 150 g**



**Ken Forrester Sparklehorse Brut,
Cap classique + Lapsas māja
siera cepumi + Soiras
cietais siers 180g**

36,50
eur



**Domaine Cazes Hommage
Côtes du Roussillon
+ Soiras cietais siers 180g
+ sīpolu marmelāde +
NELLEULLA melnā šokolāde
ar meža ogām**

37,00
eur



**Domaine Cazes Ego Côtes
du Roussillon villages
+ Siera cepumi «Lapsas māja»**

**19,90
eur**



**Château Lebosq Medoc Cru
Bourgeois + Château Mirefleurs
Bordeaux sarkanvīnu komplekts**

**28,00
eur**



**Eric Bordelet Cormé 0,50L +
Gabriel Glas universālā vīna glāze**

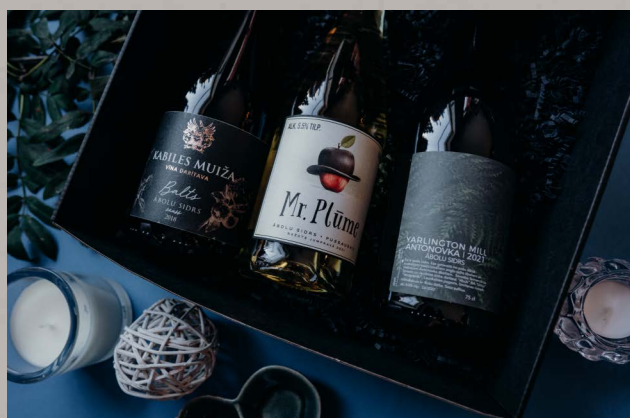
**50,00
eur**

* Cenas norādītas bez PVN

**Baltijas komplekts 1: Abavas Nordic Brut
+ Jaanihanso HQ + rupjmaizes kraukšķi, apm.150g
+ sīpolu marmelāde**



**37,20
eur**



**Baltijas komplekts 2:
Kabiles muiža 'Balts' +
Mr Plūme pussauss +
Abuls Yarlington mill/Antonovka**

**29,50
eur**



**Ezera brut 2x0,375L +
2 Gabriel-glas universālās glāzes**

**30,50
eur**



NELLEULLA ŠOKOLĀDES

Latvijā ražotas šokolādes tāfelītes, trifeles, marmelādes un šokolādes tāfelītes ar auksti kaltētām ogām, NELLEULLA ir augstvērtīgs zīmols, kurš, pateicoties savai bezkompromisa kvalitātei un unikālām izejvielām, nu jau vairākus gadus atradis savu vietu premium šokolādes eksporta tirgū. Katrs produkts ir īpašs roku darbs, izmantojot dabīgus materiālus un Beļģu šokolādi. Patiess baudījums vienreizējā garšu buketē ar glāzi sarkanvīna, šokolādi un ziemēlu ogām!

10,30
eur

NELLEULLA Trifeļu izlase ar 9 trifelēm, 150g

6,60
eur

Šokolādes tāfelītes ar auksti kaltētām ogām, 150g

4,95
eur

Šokolādes tāfelītes ar auksti kaltētām ogām, 80g

4,70
eur

Šokolādes tāfelītes, 80g (ķiršu, upeņu, piparkūku)

5,35
eur

Marmelādes meža kastītē, 6 gab

* Cenas norādītas bez PVN



SOIRA SIERS

Amatniecības sieru ražotne "Soira" ir Latvijas uzņēmums, gardēžu atzīts zīmols, kas apvieno tradicionālas sierdarīšanas metodes ar mūsdienīgu izpratni par strauji augošo bio pārtikas tirgu. Starptautiski novērtēts pasaules atzītākajā pārtikas vērtēšanas sistēmā "British Great Taste" - trīs gadus pēc kārtas 2018.-2020. "Soira" sierus ir novērtējuši gan eksperti pasaulē, gan Latvijas viesmīlības sfēras speciālisti, iekļaujot tos savos piedāvājumos.

4,50
eur

Cietais siers vakuuma iepakojumā, apm.180g

Citi produkti dāvanu iepakojumiem

6,75
eur

Sīpolu marmelāde, roku darbs, delikatese

3,50
eur

Upeņu cepumu marmelāde

4,50
eur

Siera cepumi "Lapsas māja", roku darbs, apm. 180g

3,50
eur

Baltās šokolādes gabaliņi ar kaltētiem augļiem

3,50
eur

Rupjmaizes kraukšķi, apm.150g

* Cenas norādītas bez PVN

Pasūtījumiem
no 100 eur



Pasūtījumiem
no 500 eur



PRIECĪGUS
SVĒTKUS!

ciderwineboutique.com

+371 29250474

info@ciderwineboutique.com