

delivinos urban gourmet

#NavidadGourmet

Los mejores productos gourmet en Madrid y online

Para sorprender a tus invitados o para regalar a un ser querido y triunfar, tienes que apuntar la dirección de Delivinos. Una de las mejores y más especiales tiendas físicas y online en el mercado *gourmet* de Madrid no solo por la calidad de su género, también por su exclusivo y cuidado trato al cliente. ¿Y qué podemos encontrar en este lugar de culto para hedonistas? Una amplia selección de vinos y licores de marcas y bodegas nacionales e internacionales, exquisiteces, caprichos de alta gama, y, por supuesto, los mejores productos navideños como el panettone o pandoro, y, también, los preciadísimos polvorones Felipe II. Una oda al buen yantar, para todos los gustos y bolsillos. ¿Un plus? Hacen envíos internacionales, eventos privados, y tienen un servicio de elaboración de regalos y cestas navideñas. delivinosweb.com



¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos.

Dar con el regalo correcto para Navidad o ser el mejor anfitrión en la época más especial del año no es materia fácil, lo mejor es dejarse aconsejar por expertos. **En Delivinos te ayudarán a encontrar la botella perfecta** para cada ocasión, pero, **su misión es también satisfacer los paladares más exigentes con productos *gourmet*** importados de los rincones gastronómicos más importantes del mundo y **con los dulces típicos navideños de las marcas elegidas por los más sibaritas.**

A continuación, una selección de los mejores productos navideños gourmet como el panettone y pandoro importados desde Verona y traídos en exclusiva por #Delivinos para esta temporada y los polvorones Felipe II, la joya de la repostería navideña:



Pandoro Clásico Bonifanti, extraordinariamente suave y perfumado

En esta receta Bonifanti propone la masa blanda, según la tradicional receta veronesa con azúcar impalpable espolvoreado, con huevos camperos, mantequilla gourmet, leche fresca entera pasteurizada y manteca de cacao.

PVP 26,50 euros



Panettone Gran Milanese artesano Bonifanti, gusto y elegancia en su presentación Corolla

Bonifanti continúa interpretando la antigua receta original, investigando y seleccionando rigurosamente los mejores ingredientes: masa madre con harinas seleccionadas, vainilla de Madagascar y huevos camperos.

PVP 28 euros



Polvorones Felipe II, hechos a mano y con producción limitada

Este dulce compuesto de harina de trigo, azúcar, harina de almendra Marcona y manteca de cerdo, se elabora a mano, artesanalmente, y se envuelve en papel de seda.

En el año 1903, la marca presentaba su mantecado en la Exposición Internacional de Madrid, donde, por primera vez en la historia, un mantecado recibía la Medalla de Oro y un Diploma de Honor de primera clase.

PVP 1,90 euros/unidad

Para coronar su oferta presumen de tener un catálogo de accesorios y complementos como máquinas de café, juegos de copas y aireador de vinos, cortador de trufa y un largo etcétera. Además, no cierra ningún día de la semana. Abierto de **lunes a sábado** de 10.00 a 22.00 h. Y los **domingos** de 11.00 a 18.00 h.

Acerca de Delivinos

En el barrio de Salamanca, se encuentra Delivinos. Una de las mejores y más especiales tiendas de referencia en el mercado *gourmet* de Madrid no solo por la calidad de su género, también por su exclusivo y cuidado trato al cliente. Posee una amplia selección de vinos y licores de marcas y bodegas nacionales e internacionales con etiquetas de relevancia que van desde botellas *Magnum*, pasando por ediciones limitadas, productos de alta gama como caviar iraní e Ibérico o *foie gras* con origen en gansos, y también bienes para el día a día como quesos artesanales frescos o *risotto* al Tartufo. Toda una oda al buen comer y beber, adaptada para todos los gustos y bolsillos. ¿Un plus? Cuentan con una intuitiva tienda online, hacen envíos internacionales, eventos privados, y tienen un servicio de elaboraciones de regalos.

¿Dónde?: Calle Cid 2, esquina, Calle de Recoletos.

Teléfono: 910 580 970