

SILHOUETTE GASTRONOMIA

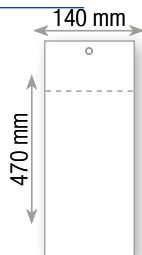
mensile 12 fogli

carta: patinata lucida

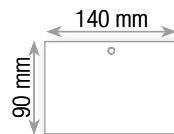
allestimento: termosaldatura Tecnoblok



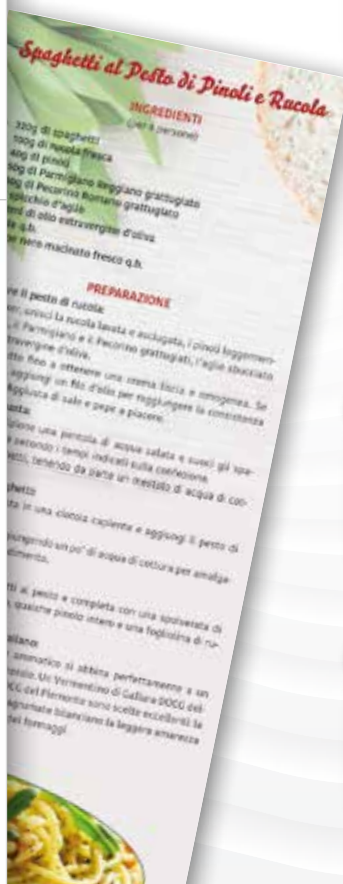
imballo da 100 pz.



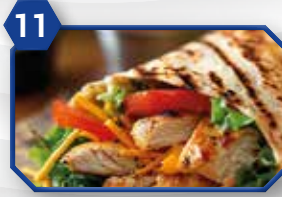
formato



area di stampa



format pagina retro



SILHOUETTE CANI E GATTI

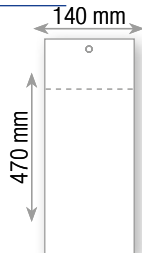
mensile 12 fogli

carta: patinata lucida

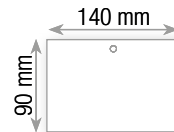
allestimento: termosaldatura Tecnoblok



imballo da 100 pz.



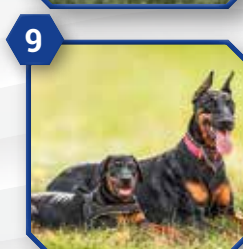
formato



area di stampa



format pagina retro



SILHOUETTE SAN PIO

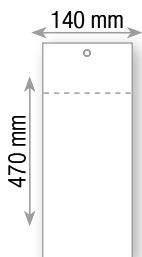
mensile 12 fogli

carta: patinata lucida

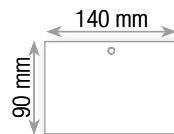
allestimento: termosaldatura Tecnoblok



imballo da 100 pz.



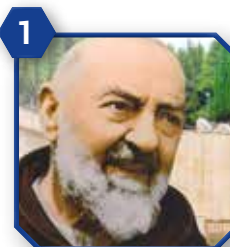
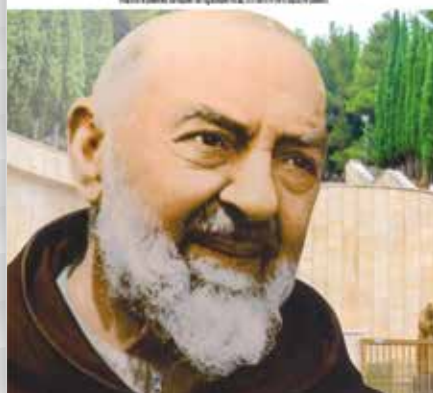
formato



area di stampa



format pagina retro



SILHOUETTE FARMACIA

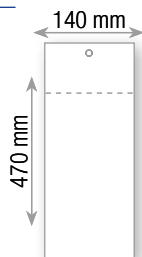
mensile 12 fogli

carta: patinata lucida

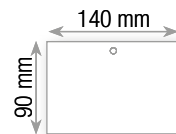
allestimento: termosaldatura Tecnoblok



imballo da 100 pz.



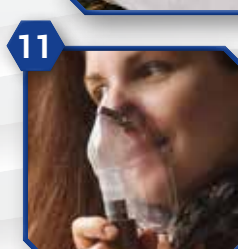
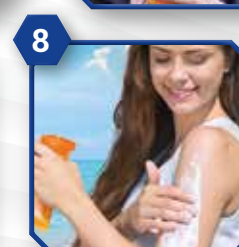
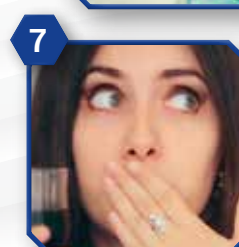
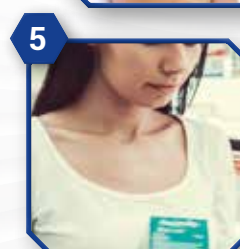
formato



area di stampa



format pagina retro



SILHOUETTE CUCINA

Calendario mensile 12 fogli, Carta Patinata Stampa 4 colori fronte/retro, Festività Internazionali, Testata Termosaldata

Materiale Carta patinata 70 g

Misure Calendario 14x47 cm / Testata 14x9 cm

Confezione 100



RETRO



SILHOUETTE CARNE IN TAVOLA

Calendario mensile 12 fogli, Carta Patinata Stampa 4 colori fronte/retro, Festività Internazionali, Testata Termosaldata

Materiale Carta patinata 70 g

Misure Calendario 14x47 cm / Testata 14x9 cm

Confezione 100



RETRO



SILHOUETTE SAN PIO

Calendario mensile 12 fogli, Carta Patinata Stampa fronte/retro, Festività Internazionali, Testata Termosalvate

Materiale Carta patinata 70 g
Misure Calendario 14x47 cm / Testata 14x9 cm
Confezione 100



RETRO



SILHOUETTE CUCCIOLI

Calendario mensile 12 fogli, Carta Patinata Stampa fronte/retro, Festività Internazionali, Testata Termosalvate

Materiale Carta patinata 70 g
Misure Calendario 14x47 cm / Testata 14x9 cm
Confezione 100



RETRO



CALENDARI

PA187

Gastronomia

Testata Termosaldata

Retro stampato

silhouette mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 14x47 cm ca

f.to testata: 14x9 cm ca 100



PEFC/18-31-1309

Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
www.pefc.it



formato:
14x47 cm ca



area di stampa:
14x9 cm ca



Festività
Internazionali

PA189 Carni

silhouette mensile 12 fogli, carta patinata 70 gr, testata termosaldada

f.to calendario: 14x47 cm ca

f.to testata: 14x9 cm ca 100

Testata Termosaldada

Retro stampato



formato:
14x47 cm ca



area di stampa:
14x9 cm ca



Festività
Internazionali



PA191

Canì e gatti

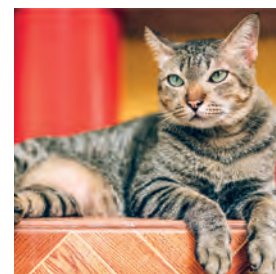
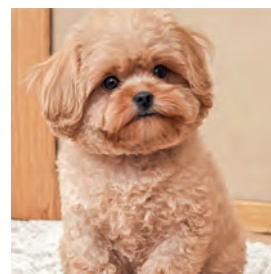
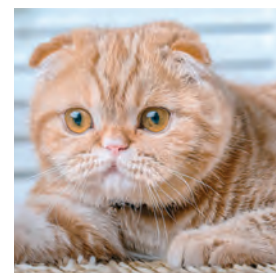
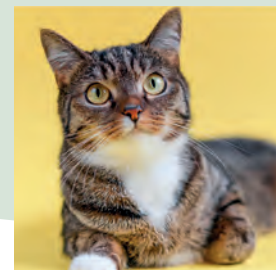
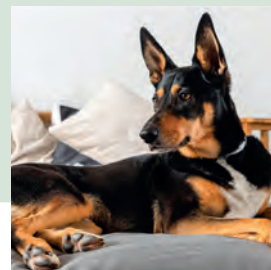
Testata Termosaldata

Retro stampato



PEFC/18-31-1309

Certificato PEFC
Questo prodotto è
realizzato con materia
prima da foreste
gestite in maniera
sostenibile e da fonti
controllate
www.pefc.it



formato:
14x47 cm ca



area di stampa:
14x9 cm ca

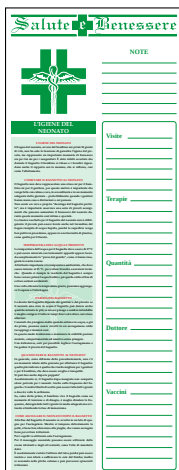


Festività
Internazionali

C4390

Calendario trimestrale.
"Salute",
testata pressofusa.

RETRO



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



SETTEMBRE



OTTOBRE



NOVEMBRE



DICEMBRE



Patinata lucida
70 gr.



14×47 cm



S. Stampa
13×7,7 cm



100%

C4790

Calendario trimestrale.
"Cani & Gatti",
testata pressofusa.

RETRO



GENNAIO



FEBBRAIO



MARZO



APRILE



MAGGIO



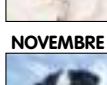
GIUGNO



LUGLIO



AGOSTO



Patinata lucida
70 gr.



14×47 cm



S. Stampa
13×7,7 cm



100%



 Patinata lucida
70 gr.

 14×47 cm

 S. Stampa
13×7,7 cm



C4690

Calendario trimestrale.
"Menù misto",
testata pressofusa.

RETRO



GENNAIO 2026

1	Giovedì	17	Sabato
2	Venerdì	18	Domenica
3	Sabato	19	Lunedì
4	Domenica	20	Martedì
5	Lunedì	21	Merccoledì
6	Martedì	22	Giovedì
7	Merccoledì	23	Venerdì
8	Giovedì	24	Sabato
9	Venerdì	25	Domenica
10	Sabato	26	Lunedì
11	Domenica	27	Martedì
12	Lunedì	28	Merccoledì
13	Martedì	29	Giovedì
14	Merccoledì	30	Venerdì
15	Giovedì	31	Sabato
16	Venerdì		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----



C4590

Calendario trimestrale.
"Città & Monumenti",
testata pressofusa.

RETRO



 Patinata lucida
70 gr.

 14×47 cm

 S. Stampa
13×7,7 cm



Retro stampato

Spaghetti al Pesto di Pinoli e Rucola

INGREDIENTI
(per 4 persone)

- 320g di spaghetti
- 100g di rucola fresca
- 40g di pinoli
- 50g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 50g di Pecorino Romano grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- 80ml di olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.

a fresco q.b.

PREPARAZIONE

Preparare la rucola: lavarla e asciugata, i pinoli leggermente tostarli e il Pecorino grattugiato, l'aglio sbucciato e tritato.

Preparare una crema liscia e omogenea. Se

un filo d'olio per raggiungere la consistenza

di sale e pepe a piacere.

Preparare una pentola di acqua salata e cuocerli gli spaghetti

nei tempi indicati sulla confezione.

Preparare una ciottola capiente e aggiungere il pesto di

aggiungendo un po' di acqua di cottura per ammorbidirli.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

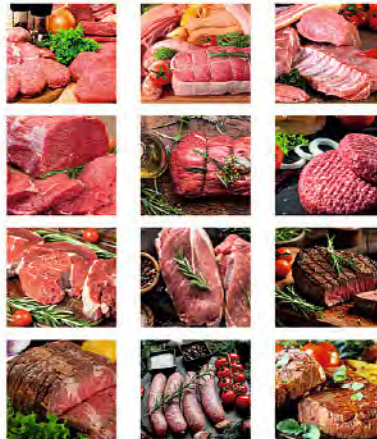
qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

Preparare il pesto e completarlo con una spolverata di

qualche pinolo intero e una fogliolina di rucola.

12
fogli

GENNAIO 2026



1 gio	17 sab
2 ven	18 dom
3 sab	19 lun
4 dom	20 mar
5 lun	21 mer
6 mar	22 gio
7 mer	23 ven
8 gio	24 sab
9 ven	25 dom
10 sab	26 lun
11 dom	27 mar
12 lun	28 mer
13 mar	29 gio
14 mer	30 ven
15 gio	31 sab
16 ven	

Rotolo di vitello
ripeno con cotto

INGREDIENTI

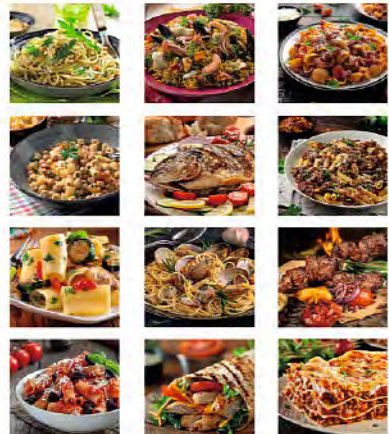
2 kg di vitello di testa spuntata a libro del macellaio
500 g di speck affumicato di uovo - 40 g di burro
preparato sotto - 2 spicchi d'aglio - un rametto di
origano di montagna - 200 ml di vino rosso
bianco extravergine d'oliva - sale e pepe

PREPARAZIONE

Iniziale preparando una frittata sbruttata
la uova, 50 g di burro padano, un poco
di sale e una padella due corrali di
d'olio e quando è ben caldo, versare il
distribuito in modo uniforme nella
casseruola la frittata su tutte e due le
metà della carne. Lasciare gli spinoli in
bolle e leggermente maciati, poi sbruttare
trattando grossolanamente. Fate scaldare la
casseruola d'olio extravergine d'oliva, non
d'aglio schiacciato e data tempo di
raffreddare, condire con il pangrattato e
l'origano la base di carne sul piano inferiore
da farne e sbruttare la più possibile
facile e porre la superficie della carne
preparata sotto, di spinoli e infine la frittata. Arrotolate la
carne su se stessa e legata con spago da cucina tirando
un manico di manovra. Sbruttare l'olio extravergine d'oliva
in una casseruola e rosolare il rotolo uniformemente da
tutti i lati. Baste tutta la sua superficie, sfumate con il vino
bianco e lasciate evaporare. Trascorso qualche minuto di brodo
bollente, il speck d'aglio, aglio e prosciutto la carne.
a fuoco basso per circa 60 minuti. A cottura ultimata,
trasferire l'arrosto su un vassoio, sbruttare in un tegame
d'olio extravergine d'oliva e lasciate riprendere circa 30 minuti. In questo
modo la carne sarà ancora più saporita.



Retro stampato



631 GASTRONOMIA

dimensioni: cm. 14 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 12 x 7
imballo: pz. 100

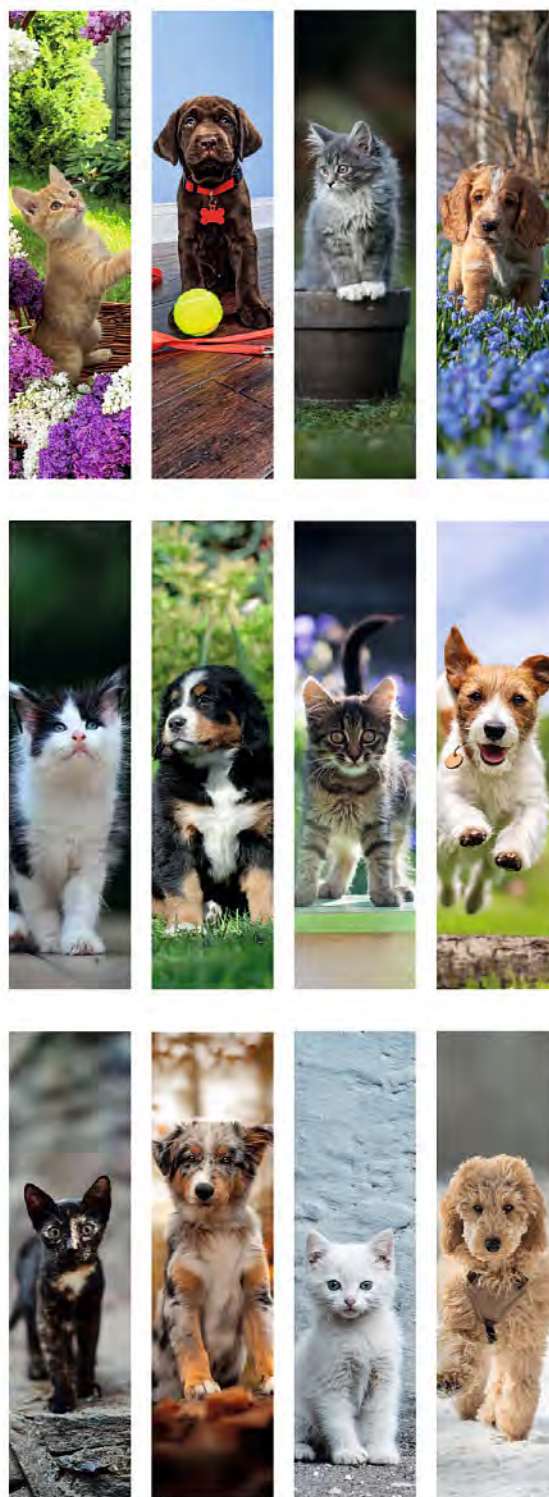


La carta proviene da
materiale certificato
FSC®, materiale riciclato
e/o legno controllato.



632 CARNE

dimensioni: cm. 14 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 12 x 7
imballo: pz. 100



601 CUCCIOLANDIA

dimensioni: cm. 15,5 x 27

carta: patinata gr. 80

testata: pressofusa

spazio pubblicitario: 13 x 8

imballo: pz. 100



La carta proviene da
materiale certificato
FSC®, materiale riciclato
e/o legno controllato.

12
fogli

Il mini LUNARIO 2026

GENNAIO

1 G	01
2 V	02
3 S	03
4 P	04
5 L	05
6 M	06
7 M	07
8 G	08
9 V	09
10 S	10
11 P	11
12 L	12
13 M	13
14 M	14
15 G	15
16 V	16
17 S	17
18 P	18
19 L	19
20 M	20
21 M	21
22 G	22
23 V	23
24 S	24
25 P	25
26 L	26
27 M	27
28 M	28
29 G	29
30 V	30
31 S	31



Luna calante

Attenzione in coltura riscaldata si seminano: agretti, cipolle, radicchi, sedano, carote, lattughine, biettelle, ravanelli e prezzemolo. All'aperto si piantano i bulbi d'aglio.

Attenzione si esigue la potatura del melo, pero, susino, pesco, vite e castagno. Si eseguono i trattamenti fungini con prodotti biologici, in particolare contro la botta del pesco. Chiedi consiglio al venditore competente.

Attenzione nelle zone temperate si portano le rose e tutte le piante.

Attenzione si ricorda che travasi e imbottigliamento devono sempre essere effettuati con luna calante, scotto che per i vini frizzanti per i quali è indicato il primo quarto di luna crescente.



Luna crescente

Attenzione si seminano in serra riscaldata: pomodori, melanzane, peperoni, basilico, rucola, zuccche e ostrioni. Nelle zone temperate si seminano in campo: fave, piselli, agretti e si impiantano le asparaghi.

Attenzione si seminano in semenzaio riscaldata: petunia, garofano, begonia, salvia ornamentale e piante annuali da fiore.

Stufato di verza e patate

Ingredienti: 1 verza, 4 patate medie, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 500 ml di brodo vegetale, 3 cucchiaini di olio d'oliva, sale, pepe, peperoncino, 50 g di parmigiano grattugiato.

Inizia tritando cipolla e aglio e fali soffriggere in una casseruola con l'olio d'oliva per qualche minuto. Aggiungi le patate sbucciate, tagliate a cubetti e lascia insaporire per 5 minuti. Aggiungi la verza tagliata e insaladina e mescola bene. Versa il brodo caldo, aggiusta di sale, pepe e se ti piace aggiungi peperoncino. Copri con un coperchio e cuoci a fuoco medio-basso per 30-40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Quando le patate sono morbide e la verza ben cotta, servi con una spolverata di parmigiano grattugiato.

0101 sorge 7.38 - tramonta 18.00
1001 sorge 7.37 - tramonta 18.00
2001 sorge 7.35 - tramonta 17.10

REPORT DI PUBBLICITÀ. A CARICHI DI CHI LO RISPONDE PUBBLICITÀ

RIPRODUZIONE VIETATA. 100 100

INTERNO



ESTERNO



049 LUNARIO TASCABILE

calendario tascabile piegato in due
dimensioni chiuso: cm. 7,5 x 12
carta: patinata lucida gr. 300
spazio pubblicitario: 6,5 x 3
imballo: pz. 300



649 MINI LUNARIO

dimensioni: cm. 15,5 x 47
carta: patinata gr. 80
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 13 x 8
imballo: pz. 100



La carta proviene da
materiale certificato
FSC®, materiale riciclato
e/o legno controllato.



MADE IN ITALY

B071_Cani e gatti

Calendario Illustrato Silhouette

Trimestrale 12 fogli

Dimensioni: cm 14x47
Materiale: Carta patinata
Pack: 100
Testata: cm 14x9



B008_Caffè

Calendario Illustrato Silhouette

Trimestrale 12 fogli

Dimensioni: cm 14x47
Materiale: Carta patinata
Pack: 100
Testata: cm 14x9



IL CARLINO nasce più di
 anche se il Giappone ne fu
 Furono sicuramente al
 a importarlo in Europa,
 notorietà tra i nobili inglesi.

ASPETTO GENERALE
 Classificato come cane molossoide di piccola taglia
 tutte le caratteristiche:
 con testa larga e rotonda
 delle rughe laterali. Le orecchie
 "bottoni", con il padiglione
 la punta che aderisce alla
 rosa, ovvero ripiegata in
 parzialmente scoperto. La
 e se ha il doppio giro di collo
 della razza. Il pelo è corto.

COLORI AMMESSI
 Il colore è diverso a seconda
 albicocca, fulvo o nero,
 una maschera nera ben
 muso.

COSA

CANI CHE HANNO PAURA
 Nel cane la paura dei
 che questi accompagna
 oltre che molto comuni
 manifestano nascondendosi
 casa (specialmente sotto
 abbaiando, grattando le
 per l'agitazione molto p
 scatenati con i tuoni: bast
 o il rumore della pioggia
 superare questa difficol
 severi e senza punizioni
 farebbe che aggraveri
 quindi controproducent
 coccolati troppo, perché
 che questo suo atteggiame
 È importante procurargli
 rifugi: istintivamente t
 letto oppure sotto il tavol
 accadere creiamogli con
 e aiutiamolo ad andarci
 qualche bocconcino pe
 non fosse sufficiente, è
 un veterinario o ad un
 si occuperà di desensibil
 del tuono. Solitamente g
 registrato di un tuono, c
 facendolo abituare pian
 e durante i temporali sarà





Rotolo di v ripeno con cotta



INGREDIENTI

1 kg di fesa di vitello aperta a libro
600 gr di spinaci freschi - 2 uova -
prosciutto cotto - 2 spicchi d'aglio -
1 litro di vino bianco - olio d'
olio extravergine d'oliva - sale e pep

PREPARAZIONE

Iniziate preparando una frittata
le uova, 50 gr di grasso padar
sfaldato in una padella con
d'olio e quando è ben caldo,
distribuiendolo in modo uniforme
cuocere la frittata su tutte e d
mettetele da parte. Lessate gli
spinaci leggermente salati,
trattati grossolanamente. Fate
cucchiai d'olio extravergine e
d'aglio schiacciato e fate in
raffreddare, conditeli con il pro
Disponete la fesa di carne sul pi
da forno e assottigliatela il più
basso e pepate la superficie
prosciutto cotto, gli spinaci e la
carne su pe stessa e legatela co
un nastro di rosmarino. Sott
in una casseruola e rosolate
tutti i lati. Salate tutta la sua
bianco e lasciatelo evaporare il
bollente, 2 spicchi d'aglio, co
a fiamma bassa per circa 50
trasferite l'arrosto su un v
d'alluminio e lasciatelo riposare
modo la carne sarà ancora più

GENNAIO 2026

1 gio	2 ven	3 sab	4 dom	5 lun	6 mar	7 mer	8 gio	9 ven	10 sab	11 dom	12 lun	13 mar	14 mer	15 gio	16 ven	17 sab	18 dom	19 lun	20 mar	21 mer	22 gio	23 ven	24 sab	25 dom	26 lun	27 mar	28 mer	29 gio	30 ven	31 sab
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

B079_Carne_

Calendario Illustrato Silhouette

Trimestrale 12 fogli

Dimensioni: cm 14x47
Materiale: Carta patinata
Pack: 100
Testata: cm 14x9



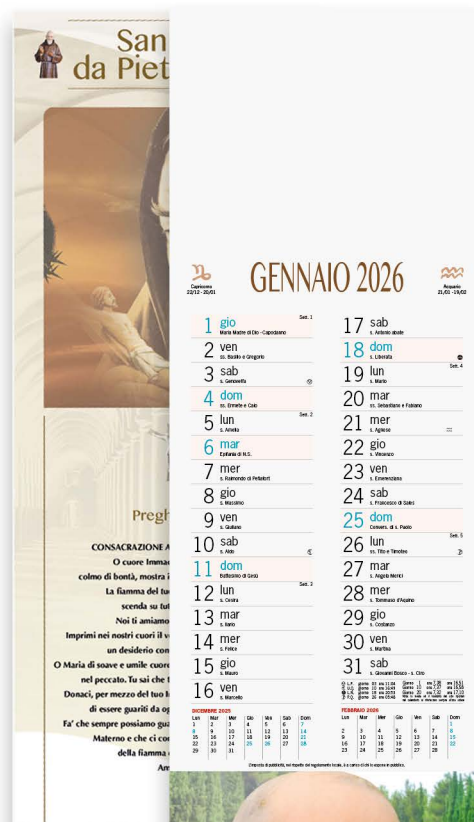
B010_Gastronomia_

Calendario Illustrato Silhouette

Trimestrale 12 fogli

Dimensioni: cm 14x47
Materiale: Carta patinata
Pack: 100
Testata: cm 14x9





Calendario Illustrato Silhouette

Dimensioni: cm 14x47
Materiale: Carta patinata
Pack: 100
Testata: cm 14x9



Calendario Illustrato Silhouette

Dimensioni: cm 14x47
Materiale: Carta patinata
Pack: 100
Testata: cm 14x9

