

Delivinos inaugura la temporada navideña con la venta de productos típicos gourmet

Para sorprender a los invitados o para regalar a un ser querido y triunfar, hay que apuntar la dirección de Delivinos. Una de las más especiales tiendas físicas y online en el mercado gourmet de Madrid. ¿Y qué se puede 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 los mejores productos navideños como el panettone o pandoro, y, también, los polvorones Felipe II

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 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

@delivinos

Delivinos Tienda de Vinos y Gourmet en Madrid

Datos de contacto:

Delivinos
918763496

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Madrid](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>