



# CATALOGO PRODOTTI 2019

*Fattoria il Bell Casolino*

Società semplice Agricola

Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA

Telefono: +39 0874 189 6944 /+39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)

P. Iva: 01780020705

[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)



Fattoria il Bell Casolino

Società semplice Agricola

Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA

Telefono: +39 0874 189 6944 /+39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)

P. Iva: 01780020705

[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)



# La nostra Storia

Nel paese di origine, Portocannone, quel paese che Laura amava e in quella casa dove i nonni la accolsero a braccia aperte e con tanto amore durante il periodo di Chernobil per assicurarsi che la piccola bambina nata al Nord-Est d'Italia potesse mangiare cibo non contaminato e respirare aria buona.

Ogni giorno aspettava con ansia l'arrivo di suo nonno sul trattore arancione Fiat, che arrivava dalla campagna pieno di bontà appena raccolte e pronte per essere trasformate in pranzo o cena dalla nonna Anna.

Laura adorava quel trattore, l'odore del motore che riempiva il garage, nel 2015 la portò indietro nel tempo, a quei momenti indimenticabili in cui il nonno arrivava e con occhi pieni di gioia e la portava a fare un giro per il quartiere prima di riporre il trattore a riposo.

Proprio quel trattore ora è il fulcro della Fattoria il Bell Casolino e Laura ha potuto toccare con mano un vecchio sogno abbandonato nel cassetto. Aprire una Fattoria Didattica della Biodiversità, uno scrigno delle bontà basato sugli Uliveti di suo nonno e sulle erbe officinali spontanee che offre la terra Molisana.

## IL PROGETTO

Il progetto della "Fattoria il Bell Casolino" si incentra sulla volontà di produrre cibi sani, buoni e salutari senza nulla togliere alla Terra, ma anzi restituendo ad essa tutta la ricchezza che ci dona.

Laura e il marito Douglas hanno basato la Fattoria il Bell Casolino in due zone del Molise:

- La prima tra i terreni del nonno Antonio, immersi nel territorio di colline litoranee di Portocannone, zona di grande tradizione nella produzione di olio d'oliva con la presenza di uliveti secolari ancora ben coltivati;
- La seconda in una Area pianeggiante e a poca distanza dal mare e dalla zona della macchia mediterranea "Le Fantine" di Campomarino.

L'olio Extra Vergine di oliva, con certificazione DOP Molise, rappresenta un po' il centro dei prodotti da loro offerti ed è alla base di molte preparazioni come gli oli aromatizzati con tantissime varietà di peperoncino e di altre essenze.

Le essenze appunto, una svariata gamma di piante aromatiche ed officinali, aloe, dragoncello, lavanda, rosmarino, salvia, origano e altro, coltivate in consociazione tra loro e con ortaggi, peperoni, zucche, melanzane, pomodori... Tutte produzioni, rigorosamente in biologico, da cui la Fattoria il Bell Casolino produce salse, sottolii, confetture, preparate a partire dal prodotto appena raccolto per preservare al massimo grado la freschezza e la ricchezza nutrizionale. Tutte le coltivazioni vengono curate a mano senza prodotti chimici. La Qualità viene prima della della quantità.

Fattoria il Bell Casolino

Società semplice Agricola

Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA  
Telefono: +39 0874 189 6944 /+39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)

P. Iva: 01780020705

[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)



## ACETI AROMATIZZATI ALLE ERBE E FIORI

Gli Aceti Aromatizzati alle Erbe e Fiori dalla Fattoria il Bell Casolino sono l'ingrediente segreto per le migliori ricette!

**Tutte le erbe aromatiche sono coltivate esclusivamente in biologico.**

Aceti per ogni gusto e piatto. Dal più delicato al più pungente. Ottimi per insaporire insalate e carni di ogni tipo e cottura.

Gli aceti aromatizzati sono a base di aceto di vino bianco con acidità al 6%.

Aromatizzati con erbe e fiori appena raccolti per mantenere la freschezza delle foglie e fiori e donare il sapore pieno all'aceto.

I fiori aggiungono un tocco di dolcezza che crea un aceto amabile e gustoso.

Una svariata linea per ogni palato e piatto da servire nell'elegante Anfora.

Fattoria il Bell Casolino

Società semplice Agricola

Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA  
Telefono: +39 0874 189 6944 /+39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)

P. Iva: 01780020705

[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)



## Aceto al Basilico

L'aceto Aromatizzato al Basilico è ideale per insaporire insalate, primi piatti, secondi e contorni, è veramente ottima per la carne di pollo. Un condimento essenziale per le ricette più semplici e a basso contenuto di grassi. Usato per la marinatura dà un tocco in più a tutte le vostre ricette.

Un ingrediente segreto che non può mancare.

Tutta la linea degli aceti aromatizzati "Fattoria il Bell Casolino" sono un vantaggio speciale ed elegante da sfoggiare in cucina e da introdurre nelle ricette per dare un sapore in più che lascerà tutti a bocca aperta. Le erbe sono coltivate tutte dalla Fattoria il Bell Casolino esclusivamente in biologico. Partendo dal seme fino ad arrivare alla pianta che dona i suoi più bei ramoscelli, foglie e fiori curati e raccolti a mano, per assicurare la scelta migliore.



## Aceto al Dragoncello

L'aceto Aromatizzato al Dragoncello è ideale per insaporire il pesce e il pollo. Il suo sapore pungente si abbina benissimo anche con le insalate. Ottimo per la marinatura dando un tocco unico a tutte le vostre ricette.

Un ingrediente segreto che non può mancare.

Tutta la linea degli aceti aromatizzati "Fattoria il Bell Casolino" sono un vantaggio speciale ed elegante da sfoggiare in cucina e da introdurre nelle ricette per dare un sapore in più che lascerà tutti a bocca aperta.

Le erbe sono coltivate tutte dalla Fattoria il Bell Casolino esclusivamente in biologico.

Partendo dal seme fino ad arrivare alla pianta che dona i suoi più bei ramoscelli, foglie e fiori curati e raccolti a mano, per assicurare la scelta migliore.





## Aceto ai Fiori di Menta

L'aceto Aromatizzato ai Fiori di Menta è ideale per insaporire la carne di selvaggina ed in particolare l'agnello. Usato per la marinatura dona un tocco in più a tutte le vostre ricette. Un ingrediente segreto che non può mancare.

Tutta la linea degli aceti aromatizzati "Fattoria il Bell Casolino" sono un vantaggio speciale ed elegante da sfoggiare in cucina e da introdurre nelle ricette per dare un sapore in più che lascerà tutti a bocca aperta.

Le erbe sono coltivate tutte dalla Fattoria il Bell Casolino esclusivamente in biologico.

Partendo dal seme fino ad arrivare alla pianta che dona i suoi più bei ramoscelli, foglie e fiori curati e raccolti a mano, per assicurare la scelta migliore .



### Aceto al Rosmarino

L'aceto Aromatizzato al Rosmarino è ideale per insaporire la carne di vitello o manzo, tacchino ed è un ottimo condimento anche per le salsiccie. Usato per la marinatura dà un tocco in più a tutte le vostre ricette.

Un ingrediente segreto che non può mancare.

Tutta la linea degli aceti aromatizzati "Fattoria il Bell Casolino" sono un vantaggio speciale ed elegante da sfoggiare in cucina e da introdurre nelle ricette per dare un sapore in più che lascerà tutti a bocca aperta.

Le erbe sono coltivate tutte dalla Fattoria il Bell Casolino esclusivamente in biologico.

Partendo dal seme fino ad arrivare alla pianta che dona i suoi più bei ramoscelli, foglie e fiori curati e raccolti a mano, per assicurare la scelta migliore .





### Aceto alla Salvia

L'aceto Aromatizzato alla Salvia è ideale per insaporire la carne di vitello o manzo, la salsiccia ed è ottima anche con il tacchino. Usato per la marinatura dà un tocco in più a tutte le vostre ricette.

Un ingrediente segreto che non può mancare.

Tutta la linea degli aceti aromatizzati "Fattoria il Bell Casolino" sono un vantaggio speciale ed elegante da sfoggiare in cucina e da introdurre nelle ricette per dare un sapore in più che lascerà tutti a bocca aperta.

Le erbe sono coltivate tutte dalla Fattoria il Bell Casolino esclusivamente in biologico.

Partendo dal seme fino ad arrivare alla pianta che dona i suoi più bei ramoscelli, foglie e fiori curati e raccolti a mano, per assicurare la scelta migliore .



## Aceto al Timo

L'aceto Aromatizzato al Timo è ideale per insaporire la carne di maiale, pollo, tacchino, vitello o manzo. Si abbina benissimo anche con i funghi. Usato per la marinatura dà un tocco in più a tutte le vostre ricette.

Un ingrediente segreto che non può mancare.

Tutta la linea degli aceti aromatizzati "Fattoria il Bell Casolino" sono un vantaggio speciale ed elegante da sfoggiare in cucina e da introdurre nelle ricette per dare un sapore in più che lascerà tutti a bocca aperta.

Le erbe sono coltivate tutte dalla Fattoria il Bell Casolino esclusivamente in biologico.

Partendo dal seme fino ad arrivare alla pianta che dona i suoi più bei ramoscelli, foglie e fiori curati e raccolti a mano, per assicurare la scelta migliore.



## LE CONFETTURE

Le confetture ai peperoncini della Fattoria il Bell Casolino vengono preparate con cottura a vapore per conservare tutta la freschezza e i sapori dei peperoncini e delle erbe aromatiche.

Non contengono allergeni né conservanti o coloranti.

I frutti vengono colti a mano dalle piante cresciute nei terreni della Fattoria il Bell Casolino, con cura sin dal seme in totale BIO coltivazione, scegliendoli tra i migliori.

Sono ideali per accompagnare formaggi dai meno ai più stagionati, a seconda del gusto. Ottimi per insaporire carne e pesce dando un sapore agrodolce con un piccante da gradevole a forte.

Anche per arricchire la frutta presentando in tavola un piatto colorato e originale.

La scelta va dal meno al più piccante. La Fattoria il Bell Casolino segue la scala di Scoville per servire ogni palato dal più delicato al più forte.

Fattoria il Bell Casolino

Società semplice Agricola

Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA  
Telefono: +39 0874 189 6944 / +39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)

P. Iva: 01780020705

[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)



## Confettura di Peperoncino JALAPENO E LAVANDA

La Confettura di Peperoncino JALAPENO E LAVANDA, lascia il sapore amabile del peperoncino, un retrogusto di peperone e la freschezza della lavanda.

Piccantezza medio bassa.

È ideale per accompagnare formaggi dai meno ai più stagionati, a seconda del gusto.

Ottima per insaporire carne e pesce dando un sapore agrodolce con un piccante da gradevole a forte.

Anche per arricchire la frutta presentando in tavola un piatto colorato e originale.

Fattoria il Bell Casolino

Società semplice Agricola  
Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA  
Telefono: +39 0874 189 6944 / +39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)  
P. Iva: 01780020705  
[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)



## Confettura di Peperoncino JALAPENO

La Confettura di Peperoncino JALAPENO, lascia il sapore amabile del peperoncino, un retrogusto di peperone con la piccantezza del fantastico Jalapeno.

Piccantezza medio bassa.

È ideale per accompagnare formaggi dai meno ai più stagionati, a seconda del gusto.

Ottima per insaporire carne e pesce dando un sapore agrodolce con un piccante da gradevole a forte.

Anche per arricchire la frutta presentando in tavola un piatto colorato e originale.

Fattoria il Bell Casolino

Società semplice Agricola

Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA  
Telefono: +39 0874 189 6944 /+39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)

P. Iva: 01780020705

[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)



## Confettura di Peperoncino CAYENNE

La Confettura di Peperoncino CAYENNE, lascia il sapore amabile del peperoncino, un retrogusto di ciliegia con la piccantezza del Cayenne.

Piccantezza media

È ideale per accompagnare formaggi dai meno ai più stagionati, a seconda del gusto.

Ottima per insaporire carne e pesce dando un sapore agrodolce con un piccante da gradevole a forte.

Anche per arricchire la frutta presentando in tavola un piatto colorato e originale.

Fattoria il Bell Casolino

Società semplice Agricola  
Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA  
Telefono: +39 0874 189 6944 /+39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)  
P. Iva: 01780020705  
[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)





## Confettura di Peperoncino SCOTCH BONNET

La Confettura di Peperoncino SCOTCH BONNET lascia il sapore amabile del peperoncino, un retrogusto di peperone dolce. Scotch Bonnet, il più piccante della linea ma senza togliere il fantastico sapore del peperoncino stesso.

Piccantezza medio bassa.

È ideale per accompagnare formaggi dai meno ai più stagionati, a seconda del gusto.

Ottima per insaporire carne e pesce dando un sapore agrodolce con un piccante da gradevole a forte.

Anche per arricchire la frutta presentando in tavola un piatto colorato e originale.

Fattoria il Bell Casolino

Società semplice Agricola  
Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA  
Telefono: +39 0874 189 6944 / +39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)  
P. Iva: 01780020705  
[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)



## L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MOLISE DOP

Il **Punto forte** della Fattoria il Bell Casolino è l'Olio Extravergine di Oliva Certificato MOLISE DOP. Gli ulivi ultra secolari da cui proviene quest'olio, sono gestiti dalla famiglia Casolino da circa 200 anni.

L'Olio Extravergine di Oliva della Fattoria il Bell Casolino è pressato con olive raccolte a mano e scelte tra le migliori di una singola varietà di piante, la GENTILE DI LARINO, una varietà autoctona della zona del Molise, Italia. Mantenendo la corretta temperatura dalla raccolta all'imbottigliamento per non alterare il prodotto e le sue caratteristiche.

Quest'olio mono varietale presenta un fruttato medio con note di carciofo, lattuga ed erba tagliata, con un perfetto equilibrio tra amaro e piccante. Insomma una varietà divina per l'utilizzo a crudo su pesce, carne, zuppe e insalate. Ottimo anche per accompagnare il pane per antipasti o snack.

L'olio extra-vergine d'oliva, con certificazione Molise DOP è un Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

L'Olio EVO Molise Dop Viene proposto in due diverse confezioni, che possono risultare una in abbinamento all'altra: il comodo Bag in a Box a l' elegantissima Anfora.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Nome prova e metodo analitico	Valore	U.M.
Acidità	0,24	% acido oelico
Numero perossidi	7,9	Meq O2/Kg
Polifenoli Totali	303	mg/kg di acido caffeico

Fattoria il Bell Casolino

Società semplice Agricola

Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA  
Telefono: +39 0874 189 6944 /+39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)

P. Iva: 01780020705

[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)



### Olio Extravergine di Oliva MOLISE Dop - Bag in a Box

3 Litri Bag in a Box per mantenere nel tempo la struttura organolettica dell'olio come appena pressato.

L'olio conservato nel Bag in a Box non entra in contatto con agenti esterni che possono alterare immediatamente le sue caratteristiche.

Il Bag in a Box è ideale da tenere sul piano di lavoro della cucina, elegante e facilmente riciclabile, dotato di un rubinetto interno che dà la possibilità di versare l'olio nell'Anfora da presentare poi sulla tavola dando così un tocco di alta classe a tutte le occasioni.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Porzione 1 cucchiaio da tavola (15ml)

Porzione per contenitore 200

Valori medi per 100 ml di prodotto

Valore Energetico	824 Kcal / 3389 kJ
Grassi	92 g
di cui acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g



### Olio Extravergine di Oliva MOLISE Dop - Anfora

0,1 Litri Anfora di vetro per servire, con eleganza e tradizione, in tavola l'olio certificato MOLISE DOP della "Fattoria il Bell Casolino". Bella e sinuosa, un'eccezionale confezione da presentare nelle migliori occasioni l'olio di alta qualità.

Ideale anche come confezione regalo specialmente se abbinata al Bag in a Box.

#### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Porzione 1 cucchiaino da tavola (15ml)

Porzione per contenitore 6,5

Valori medi per 100 ml di prodotto

Valore Energetico	824 Kcal / 3389 kJ
Grassi	92 g
di cui acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g



## CONDIMENTI AL PEPERONCINO

Una particolare attenzione viene dedicata anche alla produzione dei Condimenti ai Peperoncini a base di Olio Extravergine di Oliva per mantenere l'alta qualità della linea dei prodotti.

Come nella produzione delle Confetture, la Fattoria il Bell Casolino, segue la scala di Scoville per soddisfare le esigenze di ogni palato.

Le piante di peperoncino vengono coltivate partendo dal seme, rigorosamente in Biologico.

Scegliendo tra i migliori peperoncini, viene eseguita la raccolta nei tempi adeguati per portarli immediatamente alla lavorazione.

Insieme alle olive vengono pressati a freddo anche i peperoncini, creando un prodotto innovativo e speciale. Dall'Jalapeno (tra i meno piccanti) al Trinidad Scorpion (tra i più piccanti) fino al Carolina Ripper che verrà introdotto con l'annata 2018 / 2019 nella produzione. Non possono mancare il Bacio di Satana e lo Scotch Bonnet.

I condimenti sono ideali per dare un tocco in più a tutti i piatti, dagli antipasti fino ai contorni e secondi. I diversi colori dei Condimenti sono ottimi per decorare I piatti e portare in tavola l'eleganza dell'Anfora.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Nome prova e metodo analitico	Valore	U.M.
Acidità	0,28	% acido oelico
Numero perossidi	7,2	meq O2/Kg
K 232	2,0	E / (1%)x1 cm
K 270	0,22	E / (1%)x1 cm
$\Delta k$	0	E / (1%)x1 cm

Fattoria il Bell Casolino

Società semplice Agricola

Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA  
Telefono: +39 0874 189 6944 / +39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)

P. Iva: 01780020705  
[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)



## Condimento al Peperoncino BACIO DI SATANA a Basa di Olio Extravergine di Oliva

Ideale per I palati più delicati e per dare ai piatti un tocco diverso e colorato.  
Un sapore fresco, un bacio delicato che lascia un pizzico leggero in gola

### Piccantezza

Amabile- Bassa

Ingredienti:  
Olive Gentile di Larino,  
2,5 % Peperoncini Bacio di Satana  
Informazioni Nutrizionali  
Porzione 1 cucchiaino da tavola (15 ml)  
Porzione per contenitore 6,5

Valori Medi per 100 ml	824 Kcal / 3389 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi	92 g 15 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,0 g 0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g





## Condimento al Peperoncino JALAPENO a Basa di Olio Extravergine di Oliva

Ideale per chi ama il piccante ma non troppo. Un colore diverso dal classico peperoncino, un verde dorato per presentare piatti unici.

Il retrogusto di peperone alla griglia dona un pizzico amaro con un piccante a crescere, ma non troppo.

### Piccantezza

Medio- Bassa

**Ingredienti:**  
Olive Gentile di Larino,  
2,5 % Peperoncini Jalapeno  
**Informazioni Nutrizionali**  
Porzione 1 cucchiaino da tavola (15 ml)  
Porzione per contenitore 6,5

Valori Medi per 100 ml	824 Kcal / 3389 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi	92 g 15 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,0 g 0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g



## Condimento al Peperoncino SCOTCH BONNET a Basa di Olio Extravergine di Oliva

Ideale per I palati più esigenti.

Al palato rilascia una piccantezza che riempie piano piano la bocca e un sapore pieno e rotondo. Il suo colore ambrato è perfetto per decorare I piatti più pregiati.

Un sapore fresco, un bacio delicato che lascia un pizzico leggero in gola

### Piccantezza

Media

**Ingredienti:**  
Olive Gentile di Larino,  
2,5 % Peperoncini Scotch Bonnet  
**Informazioni Nutrizionali**  
Porzione 1 cucchiaino da tavola (15 ml)  
Porzione per contenitore 6,5

Valori Medi per 100 ml	824 Kcal / 3389 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi	92 g 15 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,0 g 0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g



## Condimento al Peperoncino TRINIDAD SCORPION a Basa di Olio Extravergine di Oliva

Ideale per chi ama il piccante pieno.

Un sapore caldo e pungente. Il suo colore rosso è perfetto per abbellire piatti di ogni tipo in particolare I secondi a base di carne.

### Piccantezza

Amabile- Bassa

**Ingredienti:**  
Olive Gentile di Larino,  
2,5 % Peperoncini Trinidad Scorpion  
**Informazioni Nutrizionali**  
Porzione 1 cucchiaino da tavola (15 ml)  
Porzione per contenitore 6,5

Valori Medi per 100 ml	824 Kcal / 3389 kJ
Grassi di cui acidi grassi saturi	92 g 15 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,0 g 0 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g



In produzione per i prossimi mesi ci sono I seguenti prodotti disponibili già su preordine:

- "OLISIR" Grappa alle olive nere
- "JALAPEÑO e CACAO" Confettura di Peperoncini
- "JALAPEÑO e COCCO" Confettura di Peperoncini
- "CAROLINA RIPPER" Peperoncino Sottolio

Contattaci per maggiori informazioni a [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu) o visitate il nostro sito internet [www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)

Fattoria il Bell Casolino è Iscritta e Associata con:



Fattoria il Bell Casolino

Società semplice Agricola

Via Guglielmo Oberdan, 13 – Portocannone – 86045 – CB – ITALIA  
Telefono: +39 0874 189 6944 /+39-350-0760336 – Email: [info@bellcasolino.eu](mailto:info@bellcasolino.eu)

P. Iva: 01780020705

[www.bellcasolino.eu](http://www.bellcasolino.eu)