



COMBAI

LA BOTTEGA DE



Tra i VIGNETI VERDEGGIANTI di
VERDISO e PROSECCO SUPERIORE
e i MAESTOSI **CASTAGNI DI COMBAI**,
nella **CORE ZONE** delle **COLLINE DEL PROSECCO** di
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PATRIMONIO UNESCO
si trova **LA BOTTEGA DE COMBAI**

La Bottega de Combai è il luogo ideale per scoprire la cultura enogastronomica locale e acquistare specialità a km zero dei piccoli produttori del territorio.

Da noi puoi trovare:

• **FORMAGGI** prodotti dai nostri abili casari con metodi tradizionali direttamente dalle nostre malghe, quali il Latteria, il Sottofieno, l'Imbriago, le caciotte e le ricotte fresche ed affumicate;

• **SALUMI**, creati con le ricette e le tecniche tramandate dai nostri nonni;

• **MIELI** di castagno e di altre varietà floreali raccolti dagli apicoltori locali;

• **MARMELLATE** di **MARRONI** di Combai o con varietà di frutti confezionate da abili mani;

• **VINI** identitari del nostro **TERRITORIO**: Prosecco Superiore docg e Verdiso tranquillo, frizzante e spumante, il Torchiato di Fregona, il Refrontolo Passito, il Colli di Conegliano bianco e rosso;

• **GRAPPE** di monovitigno di Prosecco e Verdiso e distillati dal profumo intenso;

Nel periodo autunnale: **MARRONI** di **COMBAI IGP** e dolci di marroni, frutto abbondante della nostra generosa terra.

Nel rinnovato punto vendita è allestita una piccola area di **degustazione**, dove conoscere, assaporare e amare i prodotti che rendono unica la cultura enogastronomica del territorio.

Su richiesta si effettua servizio **buffet e rinfreschi**.

Orari apertura

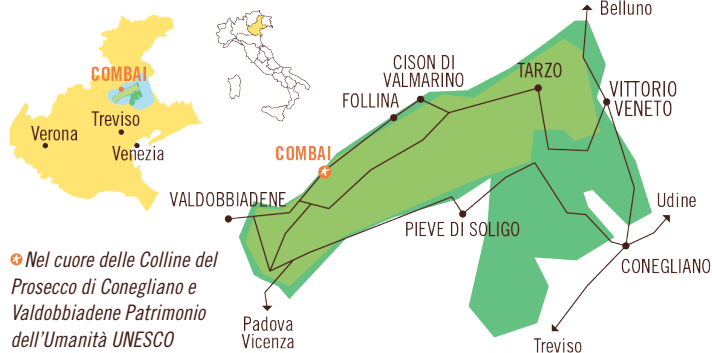
Lunedì - Sabato 8.00/12.30
16.00/19.00

Domenica 10.00/12.30



COMBAI

TRA MARRONI E VERDISO



• Nel cuore delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità UNESCO

• Via Trento, 9 - 31050 COMBAI di Miane (TV)

• 0438/893472

• bottegacomбай@gmail.com

• <https://la-bottega-de-comбай.business.site>

• BottegadeComбай - BottegaComбай

La Bottega de Comбай/Cooperativa Altamarca aderisce alla Rete di Impresa ProseccoHills
www.visitproseccohills.it



LA BOTTEGA DE COMBAI

(the SMALL SHOP of COMBAI)

is LOCATED in the CORE ZONE of the COLLINE DEL PROSECCO di CONEGLIANO VALDOBBIADENE UNESCO WORLD HERITAGE SITE, on the TOP of the HILLS of VERDISO and PROSECCO SUPERIORE, among the OLDEST CHESTNUTS TREES of COMBAI.

La Bottega de Combai is the perfect place to experience our food and wine culture and to buy excellent local products.

Here you can find:

LOCAL CHEESES as *latteria*, *di malga* (mountain cheese), *sottofieno* (seasoned in aromatic hay), *imbrago* (seasoned in local grape pomaces), *caciotta* and fresh or smoked *ricotta*, produced with traditional methods;

TYPICAL COLD CUTS: produced with traditional methods;

CHESTNUT HONEY and different kinds of flower honey;

COMBAI CHESTNUTS GPI JAM and other homemade Jams;

our **LOCAL WINES**: Prosecco Superiore DOCG, Sparkling and Still Verdiso, Torchiato di Fregona, Refrontolo Passito, White and red Colli di Conegliano;

Single-Grape GRAPPA of Prosecco and Verdiso;

In Autumn: **COMBAI CHESTNUTS GPI** and Chestnuts Cakes and biscuits.

In the renovated store you can find a small **tasting area**, where you can taste and enjoy the products that make the eno-gastronomic culture of the area unique.

Buffet service is available on request.

La Bottega de Combai/Cooperativa Altamarca joins the ProseccoHills network - www.visitproseccohills.it



Opening Hours Öffnungszeiten

Mo - Sa 8.00/12.30
16.00/19.00
Su/So 10.00/12.30

❖ **La Bottega de Combai** is in the core zone of the Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene UNESCO World Heritage Site

LA BOTTEGA DE COMBAI

(das KLEINE GESCHÄFT von COMBAI)

BEFINDET SICH im HERZEN des WELTKULTURERBES COLLINE DEL PROSECCO di CONEGLIANO VALDOBBIADENE, zwischen den WEINBERGEN von VERDISO und PROSECCO SUPERIORE und den ÄLTESTEN KASTANIENBÄUMEN von COMBAI.

La Bottega de Combai ist der perfekte Ort, um die lokale Kultur zu erleben und die hervorragenden, lokalen Produkte zu kaufen.

Dort finden Sie:

LOKALE KÄSESORTEN wie *latteria* (80 Tage gereift), *di malga* (Bergkäse), *sottofieno* (im aromatischen Heu gereift), *imbrago* (in lokalen Traubentrestern gereifter Rundkäse), *caciotte* und frischer oder geräucherter Molkenkäse, hergestellt nach traditionellen Methoden;

TYPISCHE WURSTWAREN: hergestellt nach traditionellen Methoden;

KASTANIENHONIG und verschiedene Arten von Blütenhonig;

COMBAI CHESTNUTS GPI MARMELADE und andere Marmeladen;

UNSERE LOKALE WEINE: Prosecco Superiore DOCG, Verdiso, Torchiato di Fregona, Refrontolo Passito, Rot- und Weißwein Colli di Conegliano;

Einreihiger GRAPPA aus Prosecco und Verdiso;

Im Herbst: **COMBAI KASTANIEN GPI** und Kastanienkuchen und -kekse.

In dem renovierten Geschäft befindet sich ein kleiner **Verkostungsbereich**, in dem Sie die Produkte probieren und genießen können, die die eno-gastronomische Kultur der Region einzigartig machen.

Buffet-Service ist auf Anfrage möglich.

La Bottega de Combai/Cooperativa Altamarca ist Teil des Netzwerkes ProseccoHills. - www.visitproseccohills.it



❖ **La Bottega de Combai** ist in der Kernzone der Colline del Prosecco von Conegliano Valdobbiadene UNESCO-Weltkulturerbe

