215
PAESAGGI FANTASTICI
dimensioni: cm. 32 x 47
carta: patinata gr. 120
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 30 x 8
imballo: pz. 50

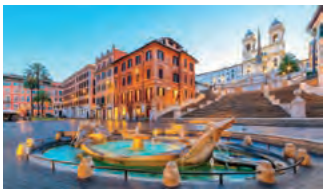
504 SERATE ITALIANE

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 80
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100

32 illustrati

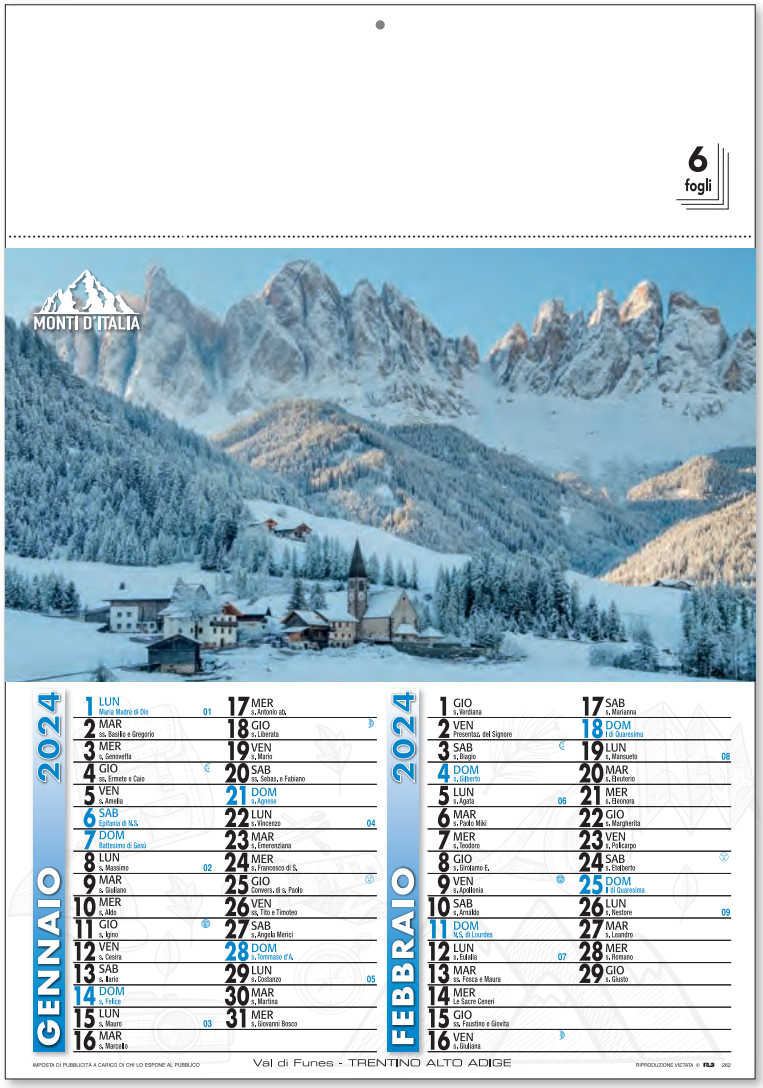
401 BELL'ITALIA

dimensioni: cm. 22 x 47
carta: patinata gr. 80
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 20 x 8
imballo: pz. 100



503 TROPICI D'ITALIA

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 80
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100



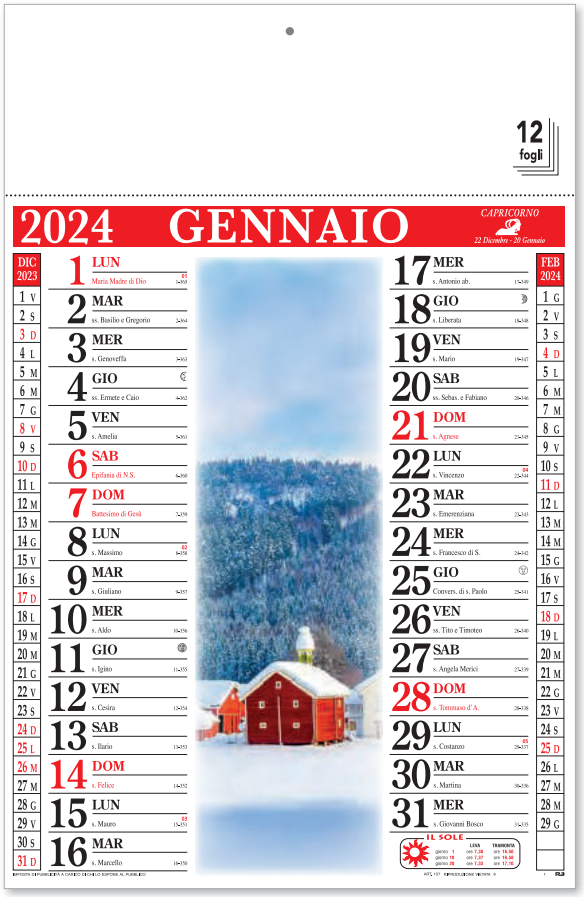
262 MONTI D'ITALIA

dimensioni: cm. 32 x 47
carta: patinata gr. 130
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 30 x 8
imballo: pz. 100

510 TRAVEL

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100

36 illustrati



157

TRIMENSILE FOTOCOLOR
dimensioni: cm. 31 x 47
carta: patinata gr. 80
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 29 x 8
imballo: pz. 100

502 CANI E GATTI

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 80
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100

mensili MULTICOLOR

601 CUCCIOLANDIA

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

12 fogli

GENNAIO 2024

1	Lunedì	Maria Madre di Dio 01
2	Martedì	ss. Basilio e Gregorio
3	Mercoledì	s. Genoveffa
4	Giovedì	ss. Ermete e Caio
5	Venerdì	s. Amelia
6	Sabato	Epifania di N.S.
7	Domenica	Battesimo di Gesù
8	Lunedì	s. Massimo 02
9	Martedì	s. Giuliano
10	Mercoledì	s. Aldo
11	Giovedì	s. Igino
12	Venerdì	s. Cesira
13	Sabato	s. Ilario
14	Domenica	s. Felice
15	Lunedì	s. Mauro 03
16	Martedì	s. Marcello
17	Mercoledì	s. Antonio ab.
18	Giovedì	s. Liberata
19	Venerdì	s. Mario
20	Sabato	ss. Sebas. e Fabiano
21	Domenica	s. Agnese
22	Lunedì	s. Vincenzo 04
23	Martedì	s. Emerenziana
24	Mercoledì	s. Francesco di S.
25	Giovedì	Convers. di s. Paolo
26	Venerdì	ss. Tito e Timoteo
27	Sabato	s. Angela Merici
28	Domenica	s. Tommaso d'A.
29	Lunedì	s. Costanzo 05
30	Martedì	s. Martina
31	Mercoledì	s. Giovanni Bosco

IL SOLE
Al 1 leva ore 7,38 - tram. ore 16,50
Al 10 leva ore 7,37 - tram. ore 16,58
Al 20 leva ore 7,33 - tram. ore 17,10

IMPOSTA DI PUBBLICITÀ A CARICO DI CHI LO ESPONE AL PUBBLICO

RIPRODUZIONE VIETATA © 601 R3

7 fogli

LUNARIO 2024

GENNAIO

1	L	Maria Madre di Dio	01 / 1-365
2	M	ss. Basilio e Gregorio	2-364
3	M	s. Genoeffa	3-363
4	G	ss. Ermete e Caio	4-362
5	V	s. Amelia	5-361
6	S	Epifania di N.S.	6-360
7	D	Battesimo di Gesù	7-359
8	L	s. Massimo	02 / 8-358
9	M	s. Giuliano	9-357
10	M	s. Aldo	10-356
11	G	s. Igino	11-355
12	V	s. Cesira	12-354
13	S	s. Ilario	13-353
14	D	s. Felice	14-352
15	L	s. Mauro	03 / 15-351
16	M	s. Marcello	16-350
17	M	s. Antonio ab.	17-349
18	G	s. Liberata	18-348
19	V	s. Mario	19-347
20	S	ss. Sebas. e Fabiano	20-346
21	D	s. Agnese	21-345
22	L	s. Vincenzo	04 / 22-344
23	M	s. Emerenziana	23-343
24	M	s. Francesco di S.	24-342
25	G	Conv. di s. Paolo	25-341
26	V	ss. Tito e Timoteo	26-340
27	S	s. Angela Merici	27-339
28	D	s. Tommaso d'A.	28-338
29	L	s. Costanzo	05 / 29-337
30	M	s. Martina	30-336
31	M	s. Giovanni Bosco	31-335

Luna calante

Nell'orto in coltura riscaldata si seminano: agretti, cipolle, radicchi, sedano, carote, lattughe e bietole. All'aperto si piantano i bulbi d'aglio.

Nel frutteto si esegue la potatura del melo, pero, susino, pesco, vite e castagno. Si eseguono i trattamenti fungini con prodotti biologici, in particolare contro la bolla del pesco. **Chiedi consiglio al venditore competente.**

Nel giardino nelle zone temperate si potano le rose e tutte le piante.

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

Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodori, prezzemolo, ravanelli, melanzane, peperoni, basilico, zucche e cetrioli. Nelle zone temperate si seminano in campo fave, piselli, agretti e si impiantano le asparagaie.

Nel giardino si seminano in semenzaio riscaldato: petunia, garofano, begonia, salvia ornamentale e piante annuali da fiore.

Risotto radicchio rosso e gorgonzola

Ingredienti: 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, 1 cipolla, timo fresco, 350 g di riso, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 l di brodo vegetale, 180 g di gorgonzola, qualche foglia di radicchio rosso, 30 g burro, la scorza di ½ limone, sale e pepe bianco q.b..

Scaldare bene l'olio extravergine d'oliva in una casseruola e far soffriggere al suo interno la cipolla levata e tagliata a dadini. Dopo qualche minuto insaporire la cipolla con alcune foglioline di timo. Aggiungere il riso e farlo tostare a fiamma bassa. Quando il riso sarà ben tostato, sfumare con il vino bianco secco e terminare la cottura a fuoco medio aggiungendo il brodo poco alla volta. Aggiungere un pizzico di sale, il gorgonzola, il radicchio tagliato a julienne, la scorza grattugiata di ½ limone, ed un pizzico di pepe bianco. Mantecare con una noce di burro prima di servire.

01/01 sorge 7,38 - tramonta 16,50
10/01 sorge 7,37 - tramonta 16,58
20/01 sorge 7,33 - tramonta 17,10

FEBBRAIO

1	G	s. Ignazio	32-334
2	V	Presentaz. del Signore	33-333
3	S	s. Biagio	34-332
4	D	s. Gilberto	35-331
5	L	s. Agata	06 / 36-330
6	M	s. Paolo Miki	37-329
7	M	s. Teodoro	38-328
8	G	s. Girolamo E.	39-327
9	V	s. Apollonia	40-326
10	S	s. Amadeo	41-325
11	D	N.S. di Lourdes	42-324
12	L	s. Eulalia	07 / 43-323
13	M	ss. Fosca e Maura	44-322
14	M	s. Sacri Cereri	45-321
15	G	ss. Faustino e Giovita	46-320
16	V	s. Giuliana	47-319
17	S	s. Mariannа	48-318
18	D	s. Quaresima	49-317
19	L	s. Mansueto	08 / 50-316
20	M	s. Eleuterio	51-315
21	M	s. Eleonora	52-314
22	G	s. Margherita	53-313
23	V	s. Policarpo	54-312
24	S	s. Ekiberto	55-311
25	D	s. Quaresima	56-310
26	L	s. Nestore	09 / 57-309
27	M	s. Leandro	58-308
28	M	s. Romano	59-307
29	G	s. Giusto	60-306

Inizio di Luna Calante | Quarto di Luna Calante | Inizio di Luna Crescente | Quarto di Luna Crescente

Luna calante

Nell'orto in coltura protetta si seminano: lattughe, cipolle, scalogno, sedano, bietole, valerianella, radicchio e spinaci.

Nel frutteto si potano ribes, lampone, mirtillo, mora, vite, melo, olivo, pero, pesco, susino, albicocco e mandorlo. Si trapiantano gli alberi da frutto. Prelevare le marze per gli innesti e conservarle in luogo fresco. Trattamenti antiparassitari e fungini se non ancora effettuati.

Nel giardino si potano siepi, rosi e arbusti.

In cantina con l'inizio di luna calante, quando è tempo bello, in condizioni di alta pressione, si effettua il secondo travaso per chiarificare il vino. Si iniziano ad imbottigliare i primi vini rosati.

Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodori, melanzane, peperoni, meloni, angurie, zucche, cetrioli, prezzemolo, ravanelli, rucola, carote e bietole. All'aperto si seminano fave e piselli. Si trapiantano i cavoli e le lattughe.

Nel giardino si seminano in semenzaio riscaldato: petunia, garofano, begonia, bocca di leone, viola e lavanda.

Marmellata di Kiwi

Ingredienti: 1 kg di kiwi, 300 g di zucchero, 1 mela, succo di 1 limone.

Sterilizzare i vasetti ed i coperchi degli stessi, dove verrà poi messa la marmellata. Lavare e sbucciare la frutta: la mela ed i kiwi. Ridurre tutta la frutta a cubetti e metterla in una pentola insieme al succo di un limone ed allo zucchero semolato. Cuocere a fiamma media mescolando costantemente. Continuare la cottura fino a quando la frutta non inizierà ad ammorbidirsi, solo a questo punto si potrà frullare utilizzando un mixer. Proseguire la cottura per qualche altro minuto fino a quando la marmellata non avrà la giusta consistenza. La prova da fare consiste nel prendere della marmellata con un cucchiaino, se non scivola via subito è pronta. Quando la marmellata è ancora calda si possono iniziare a riempire i barattoli sterilizzati e ben asciutti. Chiudere con il coperchio e capovolgerli fino a quando non saranno freddi.

01/02 sorge 7,23 - tramonta 17,25
10/02 sorge 7,13 - tramonta 17,37
20/02 sorge 6,59 - tramonta 17,49

IMPOSTA DI PUBBLICITÀ A CARICO DI CHI LO ESPONE AL PUBBLICO

RIPRODUZIONE VIETATA © 249 FILLI

249 LUNARIO

dimensioni: cm. 32 x 47
carta: patinata gr. 120
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 30 x 8
imballo: pz. 100

40 illustrati

649 MINI LUNARIO

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

12 fogli

Il mini LUNARIO 2024

GENNAIO

1	L	Maria Madre di Dio	01 / 1-365
2	M	ss. Basilio e Gregorio	2-364
3	M	s. Genoveffa	3-363
4	G	ss. Ermete e Ciro	4-362
5	V	s. Amelia	5-361
6	S	Epifania di N.S.	6-360
7	D	Battesimo di Gesù	7-359
8	L	s. Massimo	02 / 8-358
9	M	s. Giuliano	9-357
10	M	s. Aldo	10-356
11	G	s. Igino	11-355
12	V	s. Cesira	12-354
13	S	s. Ilario	13-353
14	D	s. Felice	14-352
15	L	s. Mauro	03 / 15-351
16	M	s. Marcello	16-350
17	M	s. Antonio ab.	17-349
18	G	s. Liberata	18-348
19	V	s. Mario	19-347
20	S	ss. Sebas. e Fabiano	20-346
21	D	s. Agnese	21-345
22	L	s. Vincenzo	04 / 22-344
23	M	s. Emerenziana	23-343
24	M	s. Francesco di S.	24-342
25	G	Convers. di s. Paolo	25-341
26	V	ss. Tito e Timoteo	26-340
27	S	s. Angela Merici	27-339
28	D	s. Tommaso d'A.	28-338
29	L	s. Costanzo	05 / 29-337
30	M	s. Martina	30-336
31	M	s. Giovanni Bosco	31-335

Luna calante

Nell'orto in coltura riscaldata si seminano: agretti, cipolle, radicchi, sedano, carote, lattughe e bietole. All'aperto si piantano i bulbi d'aglio.

Nel frutteto si esegue la potatura del melo, pero, susino, pesco, vite e castagno. Si eseguono i trattamenti fungini con prodotti biologici, in particolare contro la bolla del pesco. **Chiedi consiglio al venditore competente.**

Nel giardino nelle zone temperate si potano le rose e tutte le piante.

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

Luna crescente

Nell'orto si seminano in serra riscaldata: pomodori, prezzemolo, ravanelli, melanzane, peperoni, basilico, zucche e cetrioli. Nelle zone temperate si seminano in campo fave, piselli, agretti e si impiantano le asparagiaie.

Nel giardino si seminano in semenzaio riscaldato: petunia, garofano, begonia, salvia ornamentale e piante annuali da fiore.

Risotto radicchio rosso e gorgonzola

Ingredienti: 2 cucchiai d'olio extravergine d'oliva, 1 cipolla, timo fresco, 350 g di riso, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 l di brodo vegetale, 180 g di gorgonzola, qualche foglia di radicchio rosso, 30 g burro, la scorza di ½ limone, sale e pepe bianco q.b..

Scaldare bene l'olio extravergine d'oliva in una casseruola e far soffriggere al suo interno la cipolla lavata e tagliata a dadini. Dopo qualche minuto insaporire la cipolla con alcune fogliolline di timo. Aggiungere il riso e farlo tostare a fiamma bassa. Quando il riso sarà ben tostato, sfumare con il vino bianco secco e terminare la cottura a fuoco medio aggiungendo il brodo poco alla volta. Aggiungere un pizzico di sale, il gorgonzola, il radicchio tagliato a julienne, la scorza grattugiata di ½ limone, ed un pizzico di pepe bianco. Mantecare con una noce di burro prima di servire.

01/01 sorge 7,38 - tramonta 16,50
10/01 sorge 7,37 - tramonta 16,58
20/01 sorge 7,33 - tramonta 17,10

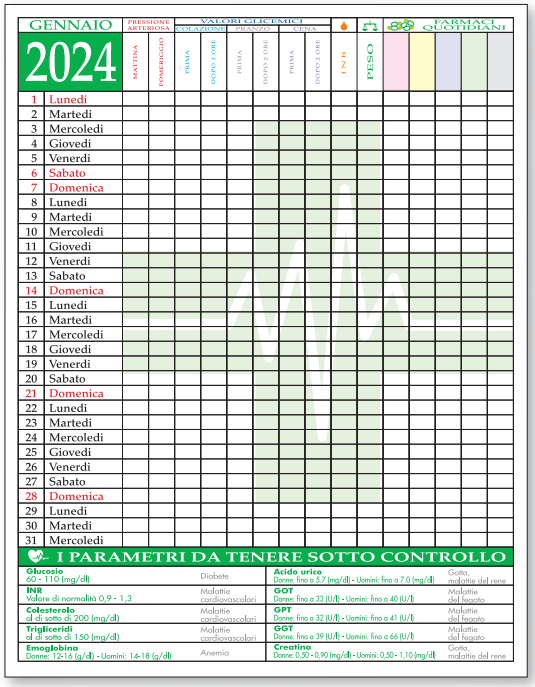
IMPOSTA DI PUBBLICITÀ A CARICO DI CHI LO ESPONE AL PUBBLICO
RIPRODUZIONE VIETATA ©

544 CABALA

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 90
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100

515 FIORI

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100



Sul retro di ogni mese
una pratica tabella giornaliera
per riportare i dati della Vostra salute.

500 SALUTE

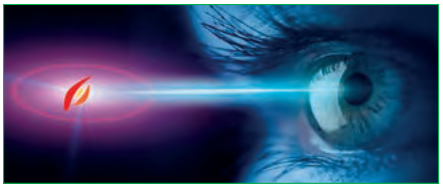
dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 90
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100

500S

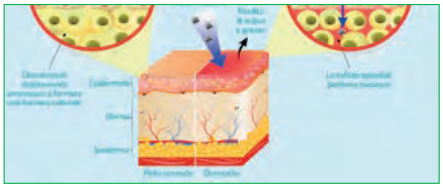
Art. 500 personalizzabile su tutti i fogli rilegato con spirale, prezzo su richiesta

IPERTENSIONE

VISTA



DERMATITE



SINUSITE

ANEMIA

TIROIDE

44 illustrati

600 SALUTE E BENESSERE

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

506 ECOLOGIA

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
stampato: fronte e retro
spazio pubblicitario: 27 x 7
imballo: pz. 100

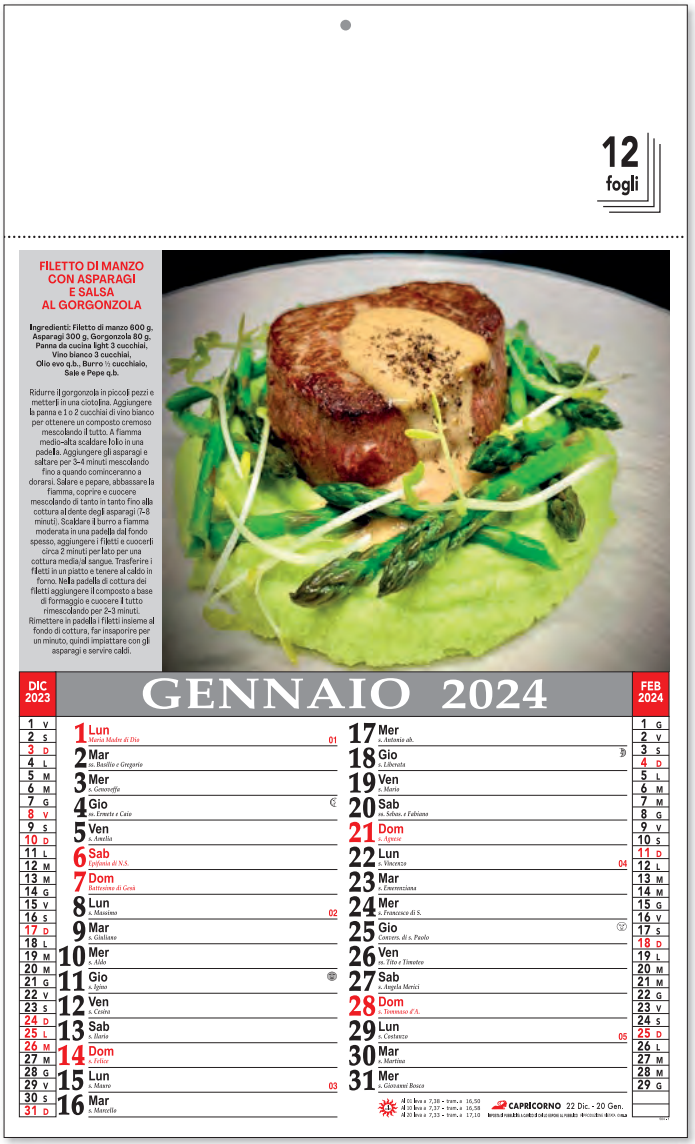
Festività Internazionali

505 ERBORISTERIA

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100

851 COME ERAVAMO

dimensioni: cm. 31 x 52,5
carta: usomano avorio gr. 90
testata rinforzata
spazio pubblicitario: 31 x 10,5
imballo: pz. 100



12 fogli

FILETTO DI MANZO CON ASPARAGI E SALSA AL GORGONZOLA

Ingredienti: Filetto di manzo 600 g, Asparagi 300 g, Gorgonzola 80 g, Panna da cucina light 3 cucchiai, Vino bianco 3 cucchiai, Olio evo q.b., Burro ½ cucchiaio, Sale e Pepe q.b.

Ridurre il gorgonzola in piccoli pezzi e metterli in una ciotolina. Aggiungere la panna e 1 o 2 cucchiai di vino bianco per ottenere un composto cremoso mescolando il tutto. A fiamma medio-alta scaldare l'olio in una padella. Aggiungere gli asparagi e saltare per 3-4 minuti mescolando fino a quando cominceranno a dorarsi. Salare e pepare, abbassare la fiamma, coprire e cuocere mescolando di tanto in tanto fino alla cottura al dente degli asparagi (5-8 minuti). Scaldare il burro a fiamma moderata in una padella dal fondo spesso, aggiungere i Filetti e cuocerli circa 2 minuti per lato per una cottura media/al sangue. Trasferire i filetti in un piatto e tenere al caldo in forno. Nella padella di cottura dei filetti aggiungere il composto a base di formaggio e cuocere il tutto rimescolando per 2-3 minuti. Rimettere in padella i filetti insieme al fondo di cottura, far insaporire per un minuto, quindi impiattare con gli asparagi e servire caldi.

GENNAIO 2024

DIC 2023: 1 V, 2 S, 3 D, 4 L, 5 M, 6 M, 7 G, 8 V, 9 S, 10 D, 11 L, 12 M, 13 M, 14 G, 15 V, 16 S, 17 D, 18 L, 19 M, 20 M, 21 G, 22 V, 23 S, 24 D, 25 L, 26 M, 27 M, 28 G, 29 V, 30 S, 31 D

1 Lun *Maria Madre di Dio* 01
2 Mar *ss. Basilio e Gregorio*
3 Mer *s. Genoveffa*
4 Gio *ss. Ermete e Cato* (C)
5 Ven *s. Amelia*
6 Sab *Epifania di N.S.*
7 Dom *Battesimo di Gesù*
8 Lun *s. Massimo* 02
9 Mar *s. Giuliano*
10 Mer *s. Aldo*
11 Gio *s. Igino* (S)
12 Ven *s. Cesira*
13 Sab *s. Ilario*
14 Dom *s. Felice*
15 Lun *s. Mauro* 03
16 Mar *s. Marcello*
17 Mer *s. Antonio ab.*
18 Gio *s. Liberata* (D)
19 Ven *s. Mario*
20 Sab *ss. Sebas. e Fabiano*
21 Dom *s. Agnese*
22 Lun *s. Vincenzo* 04
23 Mar *s. Emerenziana*
24 Mer *s. Francesco di S.*
25 Gio *Conversi. di s. Paolo* (C)
26 Ven *ss. Tito e Timoteo*
27 Sab *s. Angela Merici*
28 Dom *s. Tommaso d'A.*
29 Lun *s. Costanzo* 05
30 Mar *s. Martina*
31 Mer *s. Giovanni Bosco*

Al 31 lieva a 7,38 - tram. a 16,58
Al 10 lieva a 7,37 - tram. a 16,58
Al 20 lieva a 7,33 - tram. a 17,10

CAPRICORNO 22 Dic. - 20 Gen.
Nasce il mese della conferma e della rinascita. Amicizia e lavoro sono

FEB 2024: 1 G, 2 V, 3 S, 4 D, 5 L, 6 M, 7 M, 8 G, 9 V, 10 S, 11 D, 12 L, 13 M, 14 M, 15 G, 16 V, 17 S, 18 D, 19 L, 20 M, 21 M, 22 G, 23 V, 24 S, 25 D, 26 L, 27 M, 28 M, 29 G

531 GASTRONOMIA

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 80
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100

631 GASTRONOMIA

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

12 fogli

GENNAIO 2024

·LA CARNE·

1	LUN	Maria Madre di Dio	01 1-365
2	MAR	s. Basilio e Gregorio	2-364
3	MER	s. Genoeffa	3-363
4	GIO	s. Ermete o Gaio	4-362
5	VEN	s. Aldo	5-361
6	SAB	Epifania di N.S.	6-360
7	DOM	Battesimo di Gesù	7-359
8	LUN	s. Massimo	02 8-358
9	MAR	s. Giuliano	9-357
10	MER	s. Aldo	10-356
11	GIO	s. Igino	11-355
12	VEN	s. Ermo	12-354
13	SAB	s. Ilario	13-353
14	DOM	s. Felice	14-352
15	LUN	s. Mauro	03 15-351
16	MAR	s. Marcello	16-350
17	MER	s. Antonio ab.	17-349
18	GIO	s. Liberato	18-348
19	VEN	s. Mario	19-347
20	SAB	ss. Sebas. e Fabiano	20-346
21	DOM	s. Agnese	21-345
22	LUN	s. Vincenzo	04 22-344
23	MAR	s. Emerenziana	23-343
24	MER	s. Francesco di S.	24-342
25	GIO	Conversione di s. Paolo	25-341
26	VEN	ss. Tito e Timoteo	26-340
27	SAB	s. Angela Merici	27-339
28	DOM	s. Tommaso d'A.	28-338
29	LUN	s. Costanzo	05 29-337
30	MAR	s. Martina	30-336
31	MER	s. Giovanni Bosco	31-335

IMPOSTA DI PUBBLICITÀ A CARICO DI CHI LO ESPONE AL PUBBLICO

POLPETTONE RIPIENO DI SPINACI E CACIOCAVALLO

Ingredienti: Macinato di vitello 700 g, Mollica di pane 200 g, Uovo 1, Prezzemolo 1 ciuffo, Sale e Pepe q.b., Parmigiano grattato 50 g, Uova 3, Caciocavallo 150 g, Prosciutto cotto 4 fette, Spinaci 400 g, Pane grattugiato q.b.

Lavare bene gli spinaci e lessarli per qualche minuto in una pentola con abbondante acqua salata. Scolarli, strizzarli e metterli da parte. Assodare 3 uova. In una ciotola mettere la carne macinata di vitello, la mollica di pane bagnata in acqua e poi strizzata. Tritare finemente il prezzemolo e aggiungerlo insieme al pepe nero e aggiustare tutto di sale. Inserire ora anche un uovo e il formaggio grattugiato. Mescolare e impastare per bene tutto il composto. Stendere questo composto in modo omogeneo a formare un rettangolo su un foglio di carta forno. Adagiare sopra gli spinaci, le fette di prosciutto cotto, il caciocavallo precedentemente tagliato a fettine e le uova sode intere al centro. Creare un rotolo e compattare il polpettone sigillandolo per bene dai lati. Aggiungere sopra un po' di pangrattato, chiuderlo con la carta forno, formando una caramella, adagiarlo su una teglia e infornarlo in forno statico per 40-45 minuti a 180°.

COPYRIGHT © ITALIA ART-532 1

532 CARNE

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 80
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100

632 CARNE

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

534 PESCE

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100

Festività
Internazionali

533 PANE E PASTA

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100

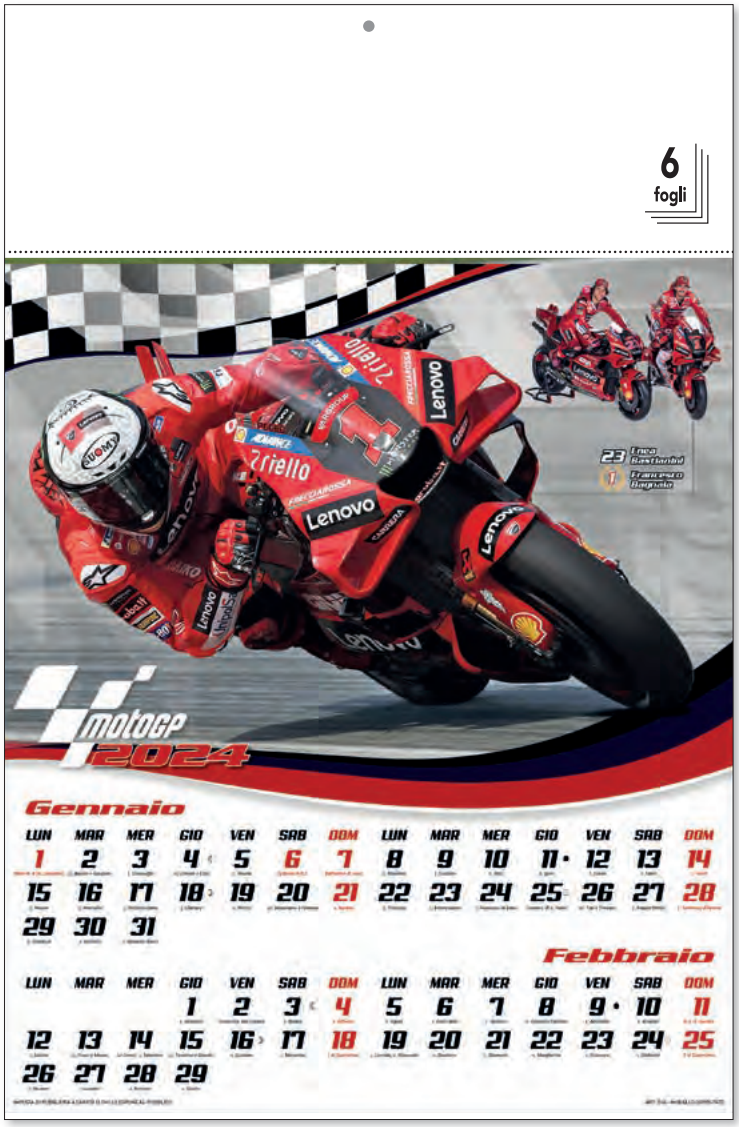
Festività Internazionali

530 PIZZA

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100

511 CAFFÈ

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100



220 MOTO

dimensioni: cm. 33 x 48,8
carta: patinata gr. 135
stampato: 1 lingua
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 31 x 8
imballo: pz. 100

Festività Internazionali

12 fogli

529 AUTO SPORTIVE

dimensioni: cm. 29 x 47
carta: patinata gr. 70
testata: pressofusa
spazio pubblicitario: 27 x 8
imballo: pz. 100