



Villeroy & Boch

1748



NATALE

con Villeroy & Boch

PER RISCOPRIRE LE TRADIZIONI PIÙ BELLE



UN ANNIVERSARIO *speciale*

*consigliato da
Babbo Natale*

*Festeggiate con noi un anniversario speciale: 10 anni di Toy's Delight!
Con la nostra amatissima collezione di articoli per la tavola, potrete creare
suggestivi momenti di festa nella vostra casa.*

*Toy's Delight stupisce ogni anno con motivi ricchi di bellissimi dettagli e
forme dalla bellezza capace di evocare sentimenti nostalgici. L'esclusiva
edizione anniversario risplende di riflessi dorati capaci di trasformare la
vostra tavola un vero richiamo visivo e di emozionare ogni appassionato
collezionista.*





TOY'S DELIGHT
Collection

DIECI ANNI DI *nostalgia e modernità*

Toy's Delight trasformerà ogni tavola in un banchetto indimenticabile. La fantasia a giocattoli nei colori rosso, verde e bianco, realizzata dedicando la massima attenzione ai dettagli, saprà incantare l'intera famiglia con il suo fascino nostalgico. L'edizione anniversario aggiunge splendenti accenti dorati per un Natale dall'atmosfera suggestiva.

Anche "La Boule", la nostra icona del design, si fa bella in tono con il decoro festivo e giocoso di Toy's Delight, creando un elegante connubio fra tradizione e modernità.



Piatto di portata
Ø 45 cm
94,90 €



Segnaposto
Ø 35 cm
39,90 €



Piatto torta rettangolare
39 x 16 cm
49,90 €



Mug
440 ml
19,90 €



Piatto colazione bianco
Ø 24 cm
19,90 €



Insalatiera
Ø 32 cm
59,90 €



Bicchieri con manico,
edizione anniversario
440 ml
19,90 €



Piatto dessert,
edizione anniversario
Ø 24 cm
19,90 €



Coppa,
edizione anniversario
Ø 15 cm
17,90 €



La Boule
24,1 x 21,1 x 23,6 cm
299,00 €

*consigliato da
Babbo Natale*

TOY'S DELIGHT
DECORATION
Collection

Sono le piccole cose che rendono felici:
i vostri articoli preferiti in miniatura
diventano suggestivi addobbi natalizi.

consigliato da
Babbo Natale



Ornamenti set stoviglie rosso,
3 pz. · 4x7 cm
29,90€



Portacandelina bricco da caffè
16 x 9,5 x 9 cm
23,90€



Bicchiere con manico
candeliere · 10 x 6 cm
14,90€



Portacandelina
tazza da caffè · 9,8 x 9,8 x 4 cm
14,90€



Scatola portacandelina
10 x 6 cm
17,90€



Ornamenti Set da caffè,
3 pz. · 6,3 cm
29,90€



Ornamenti Servizio da tavola,
3 pz. · 6,3 cm
29,90€



Ornamenti articoli per servire,
set 3 pz. · 3 x 6 cm
29,90€



Sfera
6 cm
12,90€



Campana
7 cm
12,90€



TOY'S DELIGHT
ROYAL CLASSIC
Collection



BIANCO
Natale

La tradizione natalizia nostalgica incontra il minimalismo moderno: scoprite Toy's Delight Classic. Sull'albero o sulla tavola per le feste: una collezione bianca come la neve, un'interpretazione ricca di stile e pura eleganza del nostro classico di Natale.



*consigliato da
Babbo Natale*



Scatola pasticceria
20 x 15 cm
49,90 €



Piatto fondo
Ø 23,5 cm
23,90 €



Bicchiere con manico, grande
500 ml
19,90 €



Bicchiere senza manico
250 ml
14,90 €



Alzata
29,5 x 34 cm
119,00 €



Campana
6 x 7 cm
12,90 €



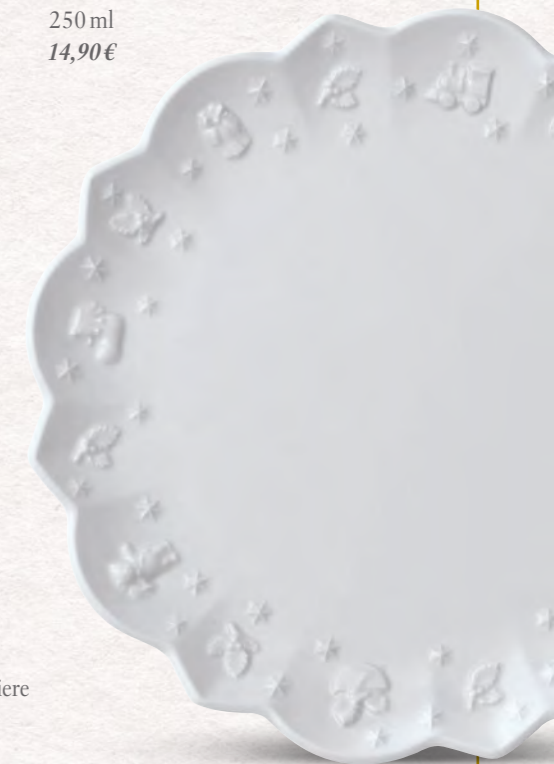
Sfera
6,5 x 7,5 cm
12,90 €



Portacandelina tazza da caffè
10 x 4 cm
14,90 €



Bicchiere con manico candeliere
10 x 6 cm
14,90 €



Piatto colazione
Ø 23 cm
19,90 €

FASCINO *e tradizione*

Con amore e cura abbiamo ricomposto immagini natalizie vintage: la nostra collezione Toy's Fantasy saprà portare il fascino nostalgico del passato nelle vostre giornate invernali. Gli incantevoli motivi della foresta invernale innevata diffondono un'atmosfera calda e intima per suggestive e piacevoli serate con la famiglia e gli amici.



Cabaret Nostalgia
38 x 38 x 20 cm
169,00 €



Bicchiere jumbo, angelo
530 ml
19,90 €



Bicchiere jumbo, Babbo Natale
con animali bosco · 530 ml
19,90 €



Coppa piccola, cerbiatto con regali
16,5 x 16,5 x 3 cm
14,90 €



Coppa grande, angelo
24 x 24 x 4,5 cm
19,90 €



Coppa piccola, cerbiatto
16,5 x 16,5 x 3 cm
14,90 €



Coppa grande, Babbo Natale
e albero · 25 x 25 x 4 cm
19,90 €



Piatto torta rettangolare, Babbo Natale con slitta
35 x 23 x 3,5 cm
49,90 €

*consigliato da
Babbo Natale*



Piatto pasticceria grande,
animali bosco
42 x 42 x 2 cm
69,90 €

TOY'S FANTASY *Collection*



INGREDIENTI

- 1 carne di cervo (circa 1,2 kg, farla disossare dal macellaio e far tritare finemente le ossa)
- 1 carota (grande)
- 3 cipolle (piccole)
- 150g di sedano rapa
- 50g di porro
- 4 rametti di timo
- 2 rametti di rosmarino
- 10 bacche di ginepro
- 5 cucchiaini di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaio di farina
- 125 ml di vino rosso
- 1 foglia di alloro
- 800 ml di consommé di selvaggina (dal vasetto)
- 2 cucchiaini di mirtilli rossi (dal vasetto)
- Sale
- Pepe

COME CONTORNO:

- Patate

PREPARAZIONE

Per la salsa, sciacquare con acqua fredda i pezzi di ossa e asciugarli. Sbucciare la carota e il sedano e tagliarli a dadini (circa 1 cm). Sbucciare anche le cipolle e tagliarle a cubetti grossolani. Lavare il porro, pulirlo accuratamente e tagliarlo ad anelli di 1 cm di larghezza. Lavare il timo e il rosmarino e spremere leggermente le bacche di ginepro.

Quindi scaldare 3 cucchiaini di olio in una casseruola. Aggiungere i pezzi di osso e rosolarli in modo uniforme a fuoco medio per circa 10 minuti. Aggiungere cipolle, verdure e bacche di ginepro e soffriggere per 3 minuti mescolando. Aggiungere il concentrato di pomodoro e continuare a soffriggere per 1 minuto, quindi cospargere con la farina. A questo punto versare un terzo del vino rosso. Continuare a mescolare fino a far evaporare il vino. Aggiungere gradualmente il resto del vino e lasciarlo bollire. Aggiungere quindi la foglia di alloro, il timo, un rametto di rosmarino e il fondo di cottura. Coprire e cuocere a fuoco lento per circa 2 ore.

Nel frattempo preriscaldare il forno a ca. 80 °C. Sciacquare con acqua fredda la carne di cervo, asciugare e condirla interamente con sale e pepe. Friggere la carne in una padella resistente in forno con 2 cucchiaini di olio e un rametto di rosmarino sfilacciato per 2 minuti su tutti i lati, girandolo con cura e senza bucare la carne. Coprire la padella con un foglio di alluminio e posizionarla sul ripiano centrale del forno. Lasciare cuocere la carne in forno non ventilato per circa 1 ora e 45 minuti.

Versare la salsa attraverso un setaccio fine e schiacciare in più possibile le verdure cotte. Restringere la salsa a un terzo a fuoco alto. Incorporare i mirtilli rossi e insaporire con sale e pepe.

IL NOSTRO CONSIGLIO:

Servite la carne con salsa e patate aggiungendo un tocco festoso con il nostro classico del design La Boule dal look natalizio e servite ai vostri ospiti un'indimenticabile cena o un pranzo di festa in un ambiente squisito. Buon appetito!



CARNE DI CERVO

Con salsa ai mirtilli rossi




**CLASSICO
NATALIZIO**

Una cena o un pranzo tradizionali
su una tavola natalizia: per
risvegliare ricordi meravigliosi.

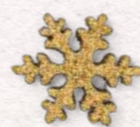
GIOIE natale

Una delle tradizioni più belle del periodo natalizio è decorare e addobbare la casa insieme. Le statuette e i portacandeline, i globi di neve, la casa di pan di zenzero, la slitta di Natale, tutti i bellissimi Christmas Toys selezionati con cura sapranno rendere ancora più dolce l'attesa del Natale ed entrare in armonia con questa festa con il loro carattere giocoso.



CHRISTMAS TOYS Collection

Fate bellissimi regali in porcellana ricca di dettagli e dal carattere giocoso.



Palla neve piccola
9 x 9 x 9 cm
19,90 €



Palla neve grande
13 x 13 x 17 cm
49,90 €



Pacchetto regalo grande
17 x 17 x 20 cm
79,90 €



Pacchetto regalo grande quad.
16 x 16 x 20 cm
79,90 €

Let it snow

White Christmas



Albero di Natale con animali del bosco · 9 x 9 x 16 cm
59,90 €



consigliato da Babbo Natale

Slitta Nostalgia
36 x 14 x 17 cm
99,90 €



CHRISTMAS TOYS MEMORY

Collection



Presepio
27 x 16 x 16 cm
99,00 €



Albero di Natale grande con bambini
30 cm
169,00 €



Calendario dell'Avvento 3D albero
25 x 32 x 43 cm
349,00 €



Giro in slitta di Babbo Natale
22 x 70 x 16 cm
279,00 €



Babbo Natale con cervo
23,5 x 17 x 32 cm
269,00 €

Candele profumate e una casa decorata dall'atmosfera suggestiva.
È qui che nascono preziosi ricordi d'infanzia.

consigliato da
Babbo Natale



consigliato da
Babbo Natale

Ecco come suona la nostalgia sotto l'albero di Natale.
Carillon speciali con incantevoli dettagli.

Jingle Bells

Pupazzo di neve, girevole
8 x 8 x 15 cm
29,90 €

Santa Claus
is coming
to town

Babbo Natale, girevole
9 x 9 x 15 cm
29,90 €

Oh alberello

Albero, girevole
9 x 9 x 17 cm
29,90 €

Bianco Natal

Angelo, girevole
9 x 9 x 15 cm
29,90 €



USANZE NATALIZIE

Ogni carillon riempirà il soggiorno
di classiche melodie natalizie:
da Jingle Bells a Bianco Natal.

NOSTALGIC MELODY

Collection



Statuette di porcellana dipinte a mano sapranno trasformare l'albero in un richiamo visivo e addobbarlo insieme sarà un'esperienza speciale.

consigliato da Babbo Natale

Ornamenti Babbo Natale, set 3 pz. · 9 cm
29,90€

Ornamenti famiglia cervi, set 3 pz. · 9,5 cm
29,90€

Ornamenti animali del bosco, set 3 pz. · 9,5 cm
29,90€

Ornamenti Babbo Natale, angelo, cervo, set 3 pz. · 9,5 cm
29,90€

ANNUAL CHRISTMAS EDITION
Collection

NOSTALGIC ORNAMENTS
Collection

Quest'anno, Babbo Natale porterà i doni accompagnato dalla figura dell'angelo. La nostra limitatissima edizione natalizia 2020 da collezionare e da regalare.

consigliato da Babbo Natale

Coppa dell' Anno 2020 piccola
Ø 16 cm
19,90€

Piatto colazione 2020
Ø 24 cm
22,90€

Campana 2020
6 x 6 x 7 cm
16,90€

Sfera 2020
6,5 x 6,5 x 8 cm
16,90€

Mug dell' Anno 2020
530 ml
24,90€

WINTER BAKERY
DELIGHT
Collection



Nella pasticceria di Natale quest'anno le dolci prelibatezze vengono presentate in modo particolarmente bello e curato.



Piatto dessert, stella cadente
Ø 21,5 cm
17,90 €



Piatto dessert
Ø 21,5 cm
17,90 €



Bicchiere con manico, stella cadente
340 ml
17,90 €



Scatola pasticceria piccola
12 x 11 cm
29,90 €



Scatola pasticceria media
11 x 13 cm
44,90 €



Piatto pasticceria rettangolare
grande · 39 x 26,5 cm
49,90 €



Piatto pasticceria rettangolare
piccolo · 27 x 22,5 cm
29,90 €



Piatto dolci
39 x 17 cm
49,90 €



Scatola pasticceria grande
13 x 17 cm
49,90 €

← consigliato da
Babbo Natale

TRONCHETTO

Ciliegie e cioccolato

PER L'IMPASTO:

- 6 tuorli d'uovo
- 6 albumi
- 150g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 120g di farina
- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- 2 cucchiaini di amido

PER IL RIPIENO E LA GUARNITURA:

- 250g di panna montata
- 10 ml di acquavite di ciliegie
- 1 cucchiaini di zucchero a velo
- 150g di ciliegie snocciolate

PREPARAZIONE

Preriscaldare il forno a 180°C (calore sopra e sotto).

Per l'impasto, sbattere i tuorli insieme a 1 cucchiaino di acqua tiepida, metà della quantità di zucchero e lo zucchero vanigliato fino a formare una schiuma. Montare a neve gli albumi. Poco prima che diventino rigidi, aggiungere lentamente lo zucchero rimanente. A questo punto continuare a montare fino a quando la schiuma non diventi rigida. Aggiungere gli albumi ai tuorli sbattuti. Setacciare la farina, l'amido e il cacao al composto di uova e incorporarli con cura. Coprire una teglia con della carta da forno, stendervi sopra l'impasto e infornare sul ripiano centrale per 10-12 minuti.

Non appena il fondo è cotto, sfornare il pan di Spagna e rovesciarlo su un canovaccio da cucina ricoperto di zucchero. Rimuovere la carta da forno, posizionare il pan di Spagna su un canovaccio pulito, arrotolato e lasciarlo raffreddare.

Per il ripieno, montare la panna a neve e incorporare lo zucchero a velo. Srotolare con cura il tronchetto e versare gocce di acquavite di ciliegie. Distribuire panna montata e ciliegie e arrotolare di nuovo il tutto. Infine spolverare con zucchero a velo e servire. Buon appetito!




**DOLCETTI
DI NATALE**

I dolcetti della tradizione natalizia sono particolarmente deliziosi accompagnati a una tazza di caffè o di cioccolata calda e serviti su bellissimi e suggestivi piatti natalizi.

