MENU



LA BOX SI COMPONE DI UN PIATTO PRINCIPALE
(DALLA CUCINA, POKE, SCHIACCIATE, PIZZA)
+ EXTRA - DESSERT O CONTORNI- (OPZIONALE)
+ BIBITA (OPZIONALE)

SEGANALA SEMPRE LE TUE ALLERGIE NELLE NOTE

DEGÙ

PIATTI PRINCIPALI

PIATTI DALLA CUCINA

(PANE GIA' INCLUSO)

PRIMI PIATTI CLASSICI :

*** POSSIBILITÀ DI PASTA SENZA GLUTINE**

- PASTA AL POMODORO (GLUTINE, SEDANO)
- PASTA AL PESTO (GLUTINE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO)
- PASTA AL RAGU (GLUITNE, SEDANO)
- PASTA ALL'OLIO (GLUTINE)
- PASTA AL BURRO (GLUTINE, LATTOSIO)
- RISO ALL'OLIO
- RISO AL POMODORO (SEDANO)

DEGÙ

PIATTI PRINCIPALI

PIATTI DALLA CUCINA SETTIMANA DAL 2/11 AL 7/11

(PANE GIA' INCLUSO)

*** POSSIBILITÀ DI PASTA SENZA GLUTINE**

PIATTI DI TERRA :

- SEDANINI AL RAGÙ DELL'AIA E SCAGLIE DI GRANA (INGREDIENTI: MAIALE, POLLO, AGLIO, CIPOLLA, ERBE AROMATICHE, SALE, OLIO, SEDANO, CAROTE - ALLERGENI : GLUTINE, LATTE E DERIVATI)
- BOCCONCINI DI SALSICCIA IN UMIDO SU SPINACI (INGREDIENTI: MAIALE, AGLIO, ERBE AROMATICHE, SALE, OLIO, POMODORO, CAROTE E SEDANO - ALLERGENI : SEDANO)

PIATTI DI MARE:

- PENNE AL SALMONE E OLIVE (INGREDIENTI: SALMONE, OLIVE E PASTA ALLERGENI: GLUITNE, PESCE)

PIATTI VEGETARIANI :

- TROFIE AL PESTO DI CAVOLO NERO (INGREDIENTI : PASTA, CAVOLO NERO, , AGLIO, PARMIGIANO, MANDORLE -ALLERGENI : GLUTINE, LATTE E DERIVATI, FRUTTA A GUSCIO)
- ZUPPA DI LEGUMI E VERDURE- VEGANO - (INGREDIENTI: LEGUMI MISTI, VERDURE MISTE - ALLERGENI : GLUTINE, SEDANO)

DEGÙ

PIATTI PRINCIPALI

PIATTI DALLA CUCINA SETTIMANA DAL 9/11 AL 14/11

(PANE GIA' INCLUSO)

*** POSSIBILITÀ DI PASTA SENZA GLUTINE**

PIATTI DI MARE

- ZUPPETTA DI MOSCARDINI ALLA LIVORNESE (INGREDIENTI: MOSCARDINI, POMODORO, AGLIO, PREZZEMOLO, VINO BIANCO E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA - ALLERGENI: MOLLUSCHI, SOLFITI)

PIATTI DI TERRA

- PENNE CON CAVOLFIORE E GUANCIALE (INGREDIENTI: PENNE, CAVOLFIORE , GUANCIALE, AGLIO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, VINO BIANCO E PEPE - ALLERGENI: GLUTINE)
- SPEZZATINO DI MAIALE SU POLENTA CONCIA (INGREDIENTI: MAIALE, BIETA, AGLIO, CIPOLLA, VINO BIANCO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E ROSMARINO - ALLERGENI: SOLFITI)

PIATTI VEGETARIANI

- RIBOLLITA TOSCANA (VEGANO) (INGREDIENTI: CAVOLO NERO, VERZA, FAGIOLI CANNELLINI, PANE TOSCANO, CAROTE, SEDANO, CIPOLLA, POMODORO, PATATE E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA -ALLERGENI: GLUTINE, SEDANO)
- FUSILLI SUI FAGIOLINI IN BUGLIONE (INGREDIENTI: FUSILLI, FAGIOLINI, POMODORO, AGLIO, CIPOLLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ED ERBE AROMATICHE -ALLERGENI: GLUTINE.

DEGÙ

PIATTI PRINCIPALI

PIATTI DALLA CUCINA SETTIMANA DAL 16/11 AL 21/11

(PANE GIA' INCLUSO)

*** POSSIBILITÀ DI PASTA SENZA GLUTINE**

PIATTI DI MARE

- FILETTO DI SOGLIOLA IN GUAZZETTO CON PATATE E OLIVE (INGREDIENTI: FILETTO DI SOGLIOLA, PATATE, OLIVE, POMODORO, AGLIO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PREZZEMOLO - ALLERGENI: PESCE)

PIATTI DI TERRA

- FUSILLI ALLA NORCINA (INGREDIENTI: FUSILLI DI SEMOLA DI GRANO DURO, SALSICCIA, PANNA, PECORINO, PEPE NERO - ALLERGENI: GLUTINE, LATTE E DERIVATI)
- RISO INTEGRALE CON VERDURE SALTATE, UOVA STRAPAZZATE E STRACCETTI DI POLLO (INGREDIENTI: RISO INTEGRALE, VERDURE MISTE SALTATE, UOVA, PETTO DI POLLO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA - ALLERGENI: UOVA)

PIATTI VEGETARIANI

- PENNE AI BROCCOLI (INGREDIENTI: PENNE DI SEMOLA DI GRANO DURO, BROCCOLI, AGLIO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PEPERONCINO -ALLERGENI: GLUTINE)
- ROLLÈ DI CAROTE RIPIENO DI HUMMUS, POMODORINI CONFIT SU CAVOLO VIOLA MARINATO (INGREDIENTI: CAROTE, CECI, LIMONE, POMODORINI CONFIT, CAVOLO VIOLA MARINATO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, SPEZIE -ALLERGENI: NESSUNO)

DEGÙ

PIATTI PRINCIPALI

SCHIACCIATINE CLASSICHE

***CHIEDI LA VERSIONE SENZA GLUTINE**

- **SCHIACCIATINA CON PROSCIUTTO COTTO** (GLUTINE)
- **SCHIACCIATINA COTTO E FONTINA** (GLUTINE, LATTOSIO)
- **SCHIACCIATINA CON MORTADELLA** (FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE)
- **SCHIACCIATINA PROSCIUTTO CRUDO**(GLUTINE)
- **SCHIACCIATINA PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, MOZZARELLA** (GLUTINE, LATTOSIO)
- **SCHIACCIATINA POMODORO E MOZZARELLA** (GLUTINE, LATTOSIO)
- **SCHIACCIATINA GRIGLIATELLA (MELANZANE, RADICCHIO, ZUCCHINE, PROVOLA)** (GLUTINE, LATTOSIO)
- **SCHIACCIATINA MORTADELLA E BURRATA** (GLUTINE, LATTOSIO)
- **SCHIACCIATA CANTABRICA:** SCHIACCIATINA CON ACCIUGHE, STRACCIATELLA E OLIO PREZZEMOLATO (GLUTINE, LATTOSIO, PESCE)

DEGÙ

PIATTI PRINCIPALI

POKE E INSALATE

PERSONALIZZA LA BASE CON RISO BIANCO, INSALATA, RISO VENERE (+1€)

***CHIEDI LA VERSIONE SENZA GLUTINE**

- **POKE CAESAR:** CON POLLO, CROSTINI DI PANE, POMODORINO CONFIT, MANDORLE, SCAGLIE DI GRANA E SALSA CAESAR (FRUTTA A GUSCIO, UOVA, SENAPE, LATTOSIO, GLUTINE, PESCE)
- **POKE LADY:** CON CECI TOSTATI PICCANTI, CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA, EDAMAME, CILIEGINI CONFIT, SALSA ALLA RAPA ROSSA CRUMBLE DI OLIVE E CROSTINI DI PANE (SOIA, GLUTINE, SOLFITI)
- **POKE SALMONE:** CON SALMONE, PHILADELPHIA AI TRE PEPI, GUACAMOLE, EDAMAME, WAKAME E SALSA DI SOIA (PESCE, SOIA, GLUTINE, LATTOSIO, SESAMO)
- **POKÉ TONNO** : TARTARE DI TONNO ROSSO, ALGA WAKAME, CIPOLLA CROCCANTE, PHILADELPHIA, SALSA DI SOIA (GLUTINE, PESCE, SESAMO, ARACHIDI, SOIA)
- **POKÉ GAMBERI:** GAMBERI AL VAPORE, ZUCCHINE ALLA GRIGLIA IN SCAPECE, CILIEGINI CONFIT, HUMMUS DI CECI, MELA AL LIME, SEMI DI PAPAVERO E SALSA DI SOIA (CROSTACEI, SOIA, GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO)
- **POKE' MANZO:** TARTARE DI MANZO, POMODORI SECCHI, CUBETTI DI PANE, RICOTTA DI PECORA E MAIONESE ALLA SENAPE (GLUTINE, LATTOSIO, SENAPE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO)

DEGÙ

PIATTI PRINCIPALI

PIZZA

Margherita
pomodoro, fior di latte, basilico

Romana
pomodoro, fior di latte, origano, capperi e acciughe

Calabrese
pomodoro, fior di latte, cipolle, olive, salamino piccante, origano

Prosciutto e Funghi
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignon

Schiaccino Mediterraneo
ciliegini, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo

Quattro Formaggi
pomodoro, fior di latte, provola, gorgonzola, parmigiano

Selva
pomodoro, provola affumicata, salsiccia, funghi Champignon, origano

Calzone Normale
pomodoro, fior di latte, prosciutto, parmigiano

Calzone Lunatico
pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto, carciofi, parmigiano

DEGÙ





EXTRA

DESSERTS

- **CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO O CIOCCOLATO** (GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, LATTOSIO, UOVA)
- **CANTUCCI DI PRATO** (GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO)
- **YOGURT AL CIOCCOLATO** (LATTOSIO)
- **YOGURT MIELE (**LATTOSIO)
- **YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO** (LATTOSIO)
- **ANANAS**
- **MACEDONIA**
- **YOGURT BIANCO** (LATTOSIO)



CONTORNI



- **PATATE FRITTE** (ARACHIDI GLUTINE)
- **PATATE ARROSTO**
- **PATATE LESSE**
- **BROCCOLI**
- **CAROTE LESSE**
- **ZUCCHINE LESSE**
- **SPINACI COTTI**
- **CECI**
- **INSALATA**
- **FAGIOLINI**
- **CAVOLO VIOLA MARINATO**
- **POLPETTE MELANZANE E PROVOLA** (LATTOSIO, GLUTINE, ARACHIDI)
- **MOZZARELLINE FRITTE** (LATTOSIO, GLUTINE, ARACHIDI)
- **MOZZARELLINE IN CARROZZA** (GLUTINE LATTOSIO, UOVA, ARACHIDI)





DEGÙ

PIATTI PRINCIPALI

PIATTO COMPONIBILE

SI COMPONE CON UNA PROTEINA, UNA BASE E UNA VERDURA A SCELTA TRA I SEGUENTI INGREDIENTI
TUTTI I PIATTI INCLUDONO UNA PORZIONE DI PANE.
ANCHE SENZA GLUTINE SU RICHIESTA*

PROTEINE	BASE	VERDURE
Pollo	Riso bianco	Insalata
Tonno sott'oilio (+ 1€)	Insalata	Cavolo viola marinato
Salmone (+1€)	Patate lesse	Ceci
Uovo strapazzato	Riso Venere (+1€)	Carote lesse
Ceci		Fagiolini
Mozzarella		Spinaci cotti
Prosciutto cotto		Zucchine lesse
Pesce spada (+ 1€)	-	Broccoli

DEGÙ

BEVERAGE

- ACQUA NATURALE 0.5L
- ACQUA GASSATA 0.50L
- ACQUA NATURALE 1L
- ACQUA GASSATA 1L
- FANTA
- SPRITE
- COCA COLA
- COCA COLA ZERO



DEGÙ

www.degufoodlab.com
info@degufoodlab.com
+39 3494642902

MENU



THE BOX CONSISTS OF A MAIN DISH (FROM THE KITCHEN, POKE, SCHIACCIATE, PIZZA) + EXTRA - DESSERT OR SIDE DISHES - (OPTIONAL) + DRINK (OPTIONAL)
ALWAYS REPORT YOUR ALLERGIES IN THE NOTES

DEGÙ

MAIN DISHES

DISHES FROM THE KITCHEN

(BREAD ALREADY INCLUDED)

CLASSIC FIRST COURSES:

*** GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE**

- PASTA WITH TOMATO SAUCE (GLUTEN, CELERY)
- PESTO PASTA (GLUTEN, LACTOSE, NUTS)
- PASTA WITH RAGU (GLUTEN, CELERY)
- PASTA WITH OIL (GLUTEN)
- BUTTER PASTA (GLUTEN, LACTOSE)
- RICE WITH OIL
- RICE WITH TOMATO (CELERY)

DEGÙ

MAIN DISHES

DISHES FROM THE KITCHEN WEEK FROM 2/11 TO 7/11

(BREAD ALREADY INCLUDED) * GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE

EARTH DISHES:

- SEDANINI WITH FARMYARD RAGÙ AND PARMESAN SHAVINGS (INGREDIENTS: PORK, CHICKEN, GARLIC, ONION, AROMATIC HERBS, SALT, OIL, CELERY, CARROTS - ALLERGENS: GLUTEN, MILK AND DAIRY PRODUCTS)
- SAUSAGE BITES STEWED ON SPINACH (INGREDIENTS: PORK, GARLIC, HERBS, SALT, OIL, TOMATO, CARROTS AND CELERY - ALLERGENS: CELERY)

SEAFOOD DISHES:

- PENNE WITH SALMON AND OLIVES (INGREDIENTS: SALMON, OLIVES AND PASTA ALLERGENS: GLUTEN, FISH)

VEGETARIAN DISHES:

- TROFIE WITH BLACK CABBAGE PESTO (INGREDIENTS: PASTA, BLACK CABBAGE, GARLIC, PARMESAN, ALMONDS - ALLERGENS: GLUTEN, MILK AND DAIRY PRODUCTS, NUTS)
- LEGUME AND VEGETABLE SOUP - VEGAN - (INGREDIENTS: MIXED LEGUMES, MIXED VEGETABLES - ALLERGENS: GLUTEN, CELERY)

DEGÙ

MAIN DISHES

DISHES FROM THE KITCHEN WEEK FROM 9/11 TO 14/11

(BREAD ALREADY INCLUDED) * GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE

SEAFOOD DISHES

- LIVORNO-STYLE OCTOPUS SOUP (INGREDIENTS: OCTOPUS, TOMATO, GARLIC, PARSLEY, WHITE WINE, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - ALLERGENS: MOLLUSCS, SULPHITES)

EARTHENWARE DISHES

- PENNE WITH CAULIFLOWER AND BACON (INGREDIENTS: PENNE, CAULIFLOWER, BACON, GARLIC, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, WHITE WINE AND PEPPER - ALLERGENS: GLUTEN)
- PORK STEW ON POLENTA CONCIA (INGREDIENTS: PORK, CHARD, GARLIC, ONION, WHITE WINE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND ROSEMARY - ALLERGENS: SULPHITES)

VEGETARIAN DISHES

- TUSCAN RIBOLLITA (VEGAN) (INGREDIENTS: BLACK CABBAGE, SAVOY CABBAGE, CANNELLINI BEANS, TUSCAN BREAD, CARROTS, CELERY, ONION, TOMATO, POTATOES, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - ALLERGENS: GLUTEN, CELERY)
- FUSILLI WITH GREEN BEANS IN A SAUCEPAN (INGREDIENTS: FUSILLI, GREEN BEANS, TOMATO, GARLIC, ONION, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND AROMATIC HERBS - ALLERGENS: GLUTEN.

DEGÙ

MAIN DISHES

DISHES FROM THE KITCHEN OF THE WEEK FROM 16/11 TO 21/11

(BREAD ALREADY INCLUDED) * GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE

SEAFOOD DISHES

- SOLE FILLET STEWED WITH POTATOES AND OLIVES (INGREDIENTS: SOLE FILLET, POTATOES, OLIVES, TOMATO, GARLIC, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, PARSLEY - ALLERGENS: FISH)

EARTHENWARE DISHES

- FUSILLI ALLA NORCINA (INGREDIENTS: DURUM WHEAT SEMOLINA FUSILLI, SAUSAGE, CREAM, PECORINO CHEESE, BLACK PEPPER - ALLERGENS: GLUTEN, MILK AND DAIRY PRODUCTS)
- BROWN RICE WITH SAUTÉED VEGETABLES, SCRAMBLED EGGS, AND CHICKEN STRIPS (INGREDIENTS: BROWN RICE, SAUTÉED MIXED VEGETABLES, EGGS, CHICKEN BREAST, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - ALLERGENS: EGGS)

VEGETARIAN DISHES

- PENNE WITH BROCCOLI (INGREDIENTS: DURUM WHEAT SEMOLINA PENNE, BROCCOLI, GARLIC, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, CHILI PEPPER - ALLERGENS: GLUTEN)
- CARROT ROLL STUFFED WITH HUMMUS, CONFIT CHERRY TOMATOES ON MARINATED PURPLE CABBAGE (INGREDIENTS: CARROTS, CHICKPEAS, LEMON, CONFIT CHERRY TOMATOES, MARINATED PURPLE CABBAGE, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, SPICES - ALLERGENS: NONE.

DEGÙ

MAIN DISHES

CLASSIC FLATBREADS

***ASK FOR THE GLUTEN-FREE VERSION**

- HAM SCHIACCIATINA (GLUTEN FREE)
- HAM AND FONTINA CHEESE (GLUTEN, LACTOSE)
- SCHIACCIATINA WITH MORTADELLA (NUTS, GLUTEN)
- SCHIACCIATINA WITH PROSCIUTTO(GLUTEN)
- SCHIACCIATINA PROSCIUTTO, ARUGULA, MOZZARELLA (GLUTEN, LACTOSE)
- SCHIACCIATINA WITH TOMATO AND MOZZARELLA (GLUTEN, LACTOSE)
- GRIGLIATELLA (AUBERGINES, RADICCHIO, COURGETTES, PROVOLA) (GLUTEN, LACTOSE)
- SCHIACCIATINA MORTADELLA AND BURRATA (GLUTEN, LACTOSE)
- CANTABRIAN FLAT: FLAT WITH ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, AND PARSLEY OIL (GLUTEN, LACTOSE, FISH)

DEGÙ

MAIN DISHES

POKE OR SALAD

CUSTOMIZE THE BASE WITH WHITE RICE, SALAD, VENUS RICE (+€1)
***ASK FOR THE GLUTEN-FREE VERSION**

- **POKE CAESAR: WITH CHICKEN, CROUTONS, CONFIT TOMATOES, ALMONDS, PARMESAN SHAVINGS, AND CAESAR DRESSING (NUTS, EGGS, MUSTARD, LACTOSE, GLUTEN, FISH)**
- **POKE LADY: WITH SPICY ROASTED CHICKPEAS, PURPLE CABBAGE, EDAMAME, CONFIT CHERRY TOMATOES, RED TURNIP SAUCE, OLIVE CRUMBLE, AND CROUTONS (SOY, GLUTEN, SULFITES)**
- **SALMON POKE: WITH SALMON, THREE-PEPPER PHILADELPHIA, GUACAMOLE, EDAMAME, WAKAME, AND SOY SAUCE (FISH, SOY, GLUTEN, LACTOSE, SESAME)**
- **POKÉ TUNA: RED TUNA TARTARE, WAKAME SEAWEED, CRISPY ONION, PHILADELPHIA, SOY SAUCE (GLUTEN, FISH, SESAME, PEANUTS, SOY)**
- **SHRIMP POKE: STEAMED SHRIMP, GRILLED ZUCCHINI IN SCAPECE, CONFIT CHERRY TOMATOES, CHICKPEA HUMMUS, LIME APPLE, POPPY SEEDS, AND SOY SAUCE (SHELLFISH, SOY, GLUTEN, TREE NUTS)**
- **BEEF POKE: BEEF TARTARE, DRIED TOMATOES, BREAD CUBES, SHEEP'S RICOTTA AND MUSTARD MAYONNAISE (GLUTEN, LACTOSE, MUSTARD, EGGS, NUTS)**

DEGÙ

MAIN DISHES

PIZZA

Margherita
tomato, mozzarella, basil

Roman
tomato, mozzarella, oregano, capers and anchovies

Calabrese
tomato, mozzarella, onions, olives, spicy salami, oregano

Ham and Mushrooms
tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

Mediterranean Schiaccino
cherry tomatoes, buffalo mozzarella, arugula, raw ham

Four Cheeses
tomato, mozzarella, provola, gorgonzola, parmesan

Selva
tomato, smoked provola cheese, sausage, mushrooms, oregano

Normal Calzone
tomato, mozzarella, ham, parmesan

Lunatic Calzone
tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, parmesan

DEGÙ





EXTRA

DESSERTS

- BERRY OR CHOCOLATE CHEESECAKE (GLUTEN, TREE NUTS, PEANUTS, LACTOSE, EGGS)
- CANTUCCI DI PRATO (GLUTEN, EGGS, LACTOSE, NUTS)
- CHOCOLATE YOGURT (LACTOSE)
- HONEY YOGURT (LACTOSE)
- BERRY YOGURT (LACTOSE)
- PINEAPPLE
- MACEDONIA
- PLAIN YOGURT (LACTOSE)



SIDE DISHES



- FRENCH FRIES (PEANUT GLUTEN)
- ROAST POTATOES
- BOILED POTATOES
- BROCCOLI
- BOILED CARROTS
- BOILED COURGETTES
- COOKED SPINACH
- THIS
- SALAD
- GREEN BEANS
- MARINATED PURPLE CABBAGE
- EGGPLANT AND PROVOLA MEATBALLS (LACTOSE, GLUTEN, PEANUTS)
- FRIED MOZZARELLA BALLS (LACTOSE, GLUTEN, PEANUTS)
- MOZZARELLA IN CARROZZA (GLUTEN, LACTOSE, EGGS, PEANUTS)



DEGÙ



MAIN DISHES

MODULAR PLATE

IT IS MADE UP OF A PROTEIN, A BASE AND A VEGETABLE OF YOUR CHOICE FROM THE FOLLOWING INGREDIENTS.
ALL DISHES INCLUDE A PORTION OF BREAD.
ALSO GLUTEN-FREE UPON REQUEST*

PROTEINS	BASE	VEGETABLES
Chicken	White rice	Salad
Tuna in oil (+1€)	Salad	Marinated purple cabbage
Salmon (+1€)	Boiled potatoes	This
Scrambled egg	Venere rice (+1€)	Boiled carrots
This		Green beans
Mozzarella		Cooked spinach
Cooked ham		Boiled courgettes
Swordfish (+1€)	-	Broccoli

DEGÙ

BEVERAGE

- **NATURAL WATER 0.5L**
- **SPARKLING WATER 0.50L**
- **1L NATURAL WATER**
- **1L SPARKLING WATER**
- **FANTA**
- **SPRITE**
- **COCA-COLA**
- **COCA-COLA ZERO**



DEGÙ

www.degufoodlab.com
info@degufoodlab.com
+39 3494642902