



Jólagjafir

2025

DJARFI



Jólin eru kjörinn tími til að sýna starfsfólki og samstarfsaðilum þakklæti.

Með jólagjöfum frá Djarfa færðu glæsilegar lausnir sem gleðja.

Af hverju að velja jólagjafir frá Djarfa ehf?

- Fallegar gjafalausnir – vönduð vín frá Sardiníu á Ítalíu sem gleðja jafnt starfsfólk sem lykilviðskiptavini
- Fágað útlit – pakkarnir eru snyrtilega hannaðir í viðar- eða gjafakössum
- Fjölbreytt verðbil og möguleiki á afslætti eftir stærð pöntunar
- Íslenskt fyrirtæki – við sjáum um allt ferlið fyrir þig: Ráðgjöf, pöntun og afhendingu
- Áreiðanleiki – afhending í byrjun desember
- Auðvelt pöntunarferli – þú einfaldlega hefur samband við okkur á djarfi@djarfi.is og við sjáum um restina



Rauðvín, tvö glös og upptakari í kassa

Rocca Rubia var valið Toppvín af Vínlistanum (vinlistinn.is). Vín sem hentar einstaklega vel með t.d. nautasteikinni eða jafnvel villibráðinni. Það er úr Carginano þrúgunni og var í 12 mánuði í eikartunnum og því virkilega skemmtilegt með jólasteikinni

Kr. 7.100 m/vsk

Pöntunar númer #SANJOL2501

Eðal rauðvín, tvö glös og upptakari í kassa

Terre Brune er flaggskipið frá Cantina Santadi. Það kom fyrst á markað 1987 með 1984 árganginum. Frábært vín með villibráðinni á jólaborðinu. Það er líka úr Carginano þrúgunni en var í 18 mánuði í eikartunnum og svo 1 ár í flöskunni áður en það fór á markað. Betra verður það ekki.

Kr. 10.900 m/vsk

Pöntunar númer #SANJOL2502





Eðal rauðvín í magnum 1,5 lítra flösku og viðarkassa

Terre Brune er "Rollsinn" frá Cantina Santadi. Það kom fyrst á markað með 1984 árganginum. Það er úr Carginani þrúgunni, var í 18 mánuði í eikartunnu og svo 1 ár í flöskunni áður en það fór á markað. Frábært vín sem gaman er að bera fram í stórri flösku, t.d. með villibráðinni á jólaborðinu eða um áramótin.

Kr. 17.900 m/vsk

Pöntunar númer #SANJOL2503

Cantina Santadi

Cantina Santadi er vínekra með 65 ára sögu á suðvestur hluta Sardiníu. Mikil áhersla er lög á gæði umfram magn. Þekktustu vínin þeirra eru Rocca Rubia, sem er mest framleidda vínið þeirra, og svo Terre Brune sem er þeirra flaggskip.



Rauðvín og desertvín í viðarkassa

Nuracada rauðvínið er frábært með jólasteikinni, full body vín úr Bovale þrúgunni. Og Bisai desert vínið er svo tilvalið með eftirréttinum.

Kr. 12.700 m/vsk

Pöntunar númer #AUDJOL2501

Hvítvín, rauðvín og desertvín í viðarkassa

Bessíu hvítvínið passar vel með fjölbreyttum forréttum, þurrt og ávaxtaríkt. Nuracada rauðvínið er frábært með jólasteikinni, full body vín úr Bovale þrúgunni. Og Bisai desert vínið og svo tilvalið með jóla eftirréttinum.

Kr. 17.700 m/vsk

Pöntunar númer #AUDJOL2502





Eðalrauðvín í viðarkassa

Nuracada rauðvínið úr Bovale þrúgunni frá Audarya í 1,5 lítra magnum flösku sem gaman er að bera fram með jólasteikinni. Full body vín sem fullkomnar jólasteikina.

Kr. 13.500 m/vsk

Pöntunar númer #AUDJOL2503

Audarya

Audarya er meðal stór fjölskyldu rekin vínakra á suðurhluta Sardiníu, rétt við höfuðborgina Cagliari. Þriðja kynslóð fjölskyldunnar stýrir nú víngerðinni og hefur sett mark sitt á nútímalegt útlit flaskanna og byggir víngerðina á áratuga reynslu forfeðranna.



Hunang, sultur, púrra og salt

Þrjár mismunandi hungans tegundir, öll með sín sérkenni eftir því hvaða plöntum voru ríkjandi í nágrenni hunangsflugnanna. Sulturnar eru úr myrtilberjum og sítrónum og ávaxta púrran er forvitnileg með skemmtilegum chilli keim. Söltin eru svo áhugaverð með Myrtilberjum og Saffroni.

Kr. 11.600 m/vsk

Pöntunar númer #BDJOL2501

Limoncello, hunang, púrra og salt

Limoncello þekkt margir en þessi er sá ferskasti og hreinasti sem við höfum fundið. Hunangið er svo eins og úr öðrum heimi og passar vel með ostum, í matargerð eða út í te eða kaffi. Söltin eru svo forvitnileg með Myrtilberjum og Saffroni.

Kr. 14.400 m/vsk

Pöntunar númer #BDJOL2502



Bresca Dorada

Bresca Dorada er staðsett á suð-austur hluta Sardiníu nálægt Tyrrenahafi. Mikil áhersla er lögð á sjálfbærni og er allur úrgangur nýttur sem áburður og sólarorkan sér um orkuþörfina í allri vinnslu. Þau sérhæfa sig í gerð líkjöra, hunangs og ýmissa sulta. Engum óþarfa aukaefnum er bætt út í vörurnar. Ferskleikinn er í fyrirrúmi.

Pantanir

Til þess að tryggja afhendingu fyrir jólin þarf að:

- Hafa samband fyrir 30. september
- Pöntun þarf að berast í síðasta lagi 7. október

Vörurnar verða afhentar í byrjun desember

Hafið samband á djarfi@djarfi.is



DJARFI

www.djarfi.is

