Voir cet email dans votre navigateur

NOW

SÉLECTION DES FÊTES · 2026



Les grandes tables des fêtes, en une seule commande.

Huiles primées, Ibérique de Bellota, Parmigiano Reggiano d'affinage, San Daniele artisanal et charcuteries de Cormons : notre sélection annuelle, directement auprès des producteurs.

PASSER COMMANDE

COMMANDES JUSQU'AU

10 novembre 2026

Bonjour à toutes et à tous,

Nous espérons que vous allez bien, vous et vos proches. Comme chaque année, nous avons réuni nos produits phares pour les fêtes afin que vous puissiez passer toutes vos commandes en une seule fois.

VOS COMMANDES DES FÊTES

Répondez à cet e-mail avant le

10 novembre 2026

C'est la meilleure façon d'être certain de recevoir votre commande : indiquez-nous simplement vos souhaits, produits et quantités. Nous regroupons les commandes auprès des producteurs et vous confirmons la disponibilité.

ENVOYER MA COMMANDE

NOUVEAU

Le nouveau site Not Only Wine est en ligne

Sur notonlywine.lu, vous pouvez désormais aussi faire vos achats directement, en fonction du stock disponible : vins, huiles, fromages et charcuteries, avec paiement en ligne sécurisé. Pour les produits vendus au poids, le site affiche le prix au kilo et une estimation du prix de chaque pièce.

DÉCOUVRIR LE SITE

LES NOUVEAUTÉS DE CETTE ANNÉE

- **D'Osvaldo, nouveau producteur** : Prosciutto doux et pancetta légèrement fumée de Cormons, au cœur du Collio.
- **Fromages De Hualdo** : Sigma 7 mois et Manchego AOP 7 mois, seuls ou associés à l'huile Picual 250 ml.
- **Coppa de Bellota Fisan** : Tête de longe 100 % ibérique, persillage marbré, texture onctueuse.
- **Boîte Taste Different Gennari** : Trois Parmigiano Reggiano 24 mois, trois races : l'idée cadeau du fromager.

AU SOMMAIRE

01	Casas de Hualdo	Huiles d'olive & fromages · Espagne
02	Viola	Huile d'olive · Ombrie
03	Fisan	Ibérique de Bellota · Salamanque
04	Gennari	Parmigiano Reggiano · Émilie
05	Prolongo	San Daniele DOP · Frioul
06	D'Osvaldo	Prosciutto & pancetta · Cormons
07	Coffrets cadeaux	Sur mesure

01 · HUILES D'OLIVE & FROMAGES · CASTILLA-LA MANCHA

Casas de Hualdo

100 / 100 FLOS OLEI 2026 · 5E ANNÉE CONSÉCUTIVE

Un domaine familial au cœur de l'Espagne, devenu une référence mondiale de l'huile d'olive extra vierge. Quatre variétés, une élaboration irréprochable et, pour la cinquième année de suite, la note parfaite au guide Flos Olei.



Arbequina

Bouteille 500 ml · au carton ou à l'unité

120 € le carton de 12
15 € la bouteille

Fruité moyen et équilibré : tomate, pomme, banane, herbe fraîche.



100 / 100 FLOS OLEI 2026

Picual

Bouteille 500 ml · au carton ou à l'unité

120 € le carton de 12
15 € la bouteille

Intense et complexe : feuille verte, banane verte, menthe.



CUVÉE SIGNATURE

Reserva de Familia

Bouteille 500 ml · à l'unité ou au carton

20 € la bouteille
100 € le carton de 6

L'assemblage des meilleurs lots. Production limitée, bouteilles numérotées.



Lata Verde « Harmony »

Bidon 3 L · à l'unité ou au carton

55 € le bidon de 3 L
170 € le carton de 4

Picual & Arbequina pour tous les usages, bidon à double valve.

BON À SAVOIR

Toutes nos huiles Casas de Hualdo se commandent à l'unité ou au carton.

Arbequina et Picual : carton de 12 · Reserva de Familia : carton de 6 · Harmony : carton de 4 bidons.



NOUVEAU · FROMAGES DE HUALDO

Le fromage du domaine, à côté du moulin

À El Carpio de Tajo, au bord du Tage, la famille De Hualdo élève ses brebis et fabrique ses fromages sur le domaine, à côté du moulin où naissent les huiles Casas de Hualdo. Deux fromages rejoignent notre sélection cette année.

Sigma 7 mois : pâte pressée mi-cuite, ferme et aromatique, saveur intense aux notes torréfiées et nuances d'herbe des pâturages.

Manchego AOP Mi 7 mois : lait de brebis manchega, équilibre entre corps et onctuosité, cœur fondant.

À l'unité, en morceaux d'environ 200 g sous vide, ou associé à l'huile Picual 250 ml.

NOUVEAU · FROMAGE & HUILE



NOUVEAU · IDÉE CADEAU

Fromage Sigma 7 mois & huile Picual 250 ml

1 morceau d'env. 200 g sous vide + 1 bouteille 250 ml

16 € TTC

Sigma : pâte pressée mi-cuite, ferme et aromatique, notes torréfiées. Au détail : 8 € + 8 €.



NOUVEAU · IDÉE CADEAU

Fromage Manchego AOP 7 mois & huile Picual 250 ml

1 morceau d'env. 200 g sous vide + 1 bouteille 250 ml

16 € TTC

Manchego au lait de brebis manchega, corps et onctuosité. Au détail : 8 € + 8 €.

FROMAGES DE HUALDO ET PICUAL 250 ML · À L'UNITÉ



Sigma (Σ) 7 mois

Pâte pressée mi-cuite · morceau d'env. 200 g sous vide

8 € TTC



Manchego AOP Mi 7 mois

Lait de brebis manchega · morceau d'env. 200 g sous vide

8 € TTC



Picual · petite bouteille

Huile d'olive vierge extra · 250 ml

8 € TTC

Fromages de la maison De Hualdo, élaborés à El Carpio de Tajo (Tolède), sur le domaine des huiles Casas de Hualdo.

DÉCOUVRIR LE DOMAINE → VIDÉO →



02 · HUILE D'OLIVE · OMBRIE

Viola

100 / 100 FLOS OLEI 2026

Depuis près de 150 ans, la famille Viola cultive ses oliviers au sud de Pérouse, en symbiose avec la nature. Aujourd'hui menée par Marco Viola, son huile figure chaque année parmi les meilleures au monde.

Extra vierge · 500 ml

25 € TTC

DÉCOUVRIR LE PRODUCTEUR →

03 · IBÉRIQUE DE BELLOTA · SALAMANQUE

Fisan

100 % NATUREL · NOURRI AUX GLANDS

Fondée il y a plus d'un siècle par Fidel Sánchez à Campillo de Salvatierra, la maison est aujourd'hui dirigée par la troisième génération. Le secret de son onctuosité : un soin extrême porté à l'élevage, en liberté dans la dehesa, nourri aux glands de chêne.



Jambon de Bellota 100 % Ibérique

Coupé main · sachet 80 g

19,00 €



Paleta de Bellota 100 % Ibérique

Coupé main · sachet 80 g

15,00 €



Paleta de Cebo de Campo Ibérique 50 %

Coupé main · sachet 80 g

11,00 €



NOUVEAU

Coppa de Bellota 100 % Ibérique

Pièce de 0,3 à 0,5 kg

42 € / kg

soit env. 12,60 à 21 € la pièce

Persillage marbré, texture onctueuse. À trancher très finement.



Saucisson de Bellota à la truffe noire

Pièce de 1,1 à 1,3 kg

45 € / kg

soit env. 49,50 à 58,50 € la pièce

Pluma, presa et secreto, affiné huit mois en cave naturelle.



Lomo de Bellota 100 % Ibérique

Pièce de 0,8 à 1,2 kg

67 € / kg

soit env. 53,60 à 80,40 € la pièce

Salaison au paprika, six mois de séchage naturel.



Chorizo de Bellota

Pièce de 1,1 à 1,3 kg · doux ou piquant

28 € / kg

soit env. 30,80 à 36,40 € la pièce

Viandes nobles jamais congelées, cinq mois en séchoir naturel.



Salchichón de Bellota

Pièce de 1,1 à 1,3 kg

28 € / kg

soit env. 30,80 à 36,40 € la pièce

Légèrement poivré, porc de bellota jamais congelé, cinq mois en séchoir naturel.

PIÈCES ENTIÈRES



Jambon de Bellota 100 % Ibérique · avec os
Alta Gastronomía · 7,5 à 8 kg
70 € / kg
≈ 525 à 560 €



Jambon de Bellota 100 % Ibérique · désossé
Sous vide · 4 à 5,5 kg
130 € / kg
≈ 520 à 715 €



Paleta de Bellota 100 % Ibérique · avec os
Alta Gastronomía · 5 à 5,5 kg
45 € / kg
≈ 225 à 248 €



Paleta de Bellota 100 % Ibérique · désossée
Sous vide · 2 à 3,5 kg
85 € / kg
≈ 170 à 298 €



Paleta de Cebo de Campo Ibérique 50 % · avec os
5 à 5,5 kg
29 € / kg
≈ 145 à 160 €



Paleta de Cebo de Campo Ibérique 50 % · désossée
Sous vide · 2 à 3,5 kg
59 € / kg
≈ 118 à 207 €

Prix au kg et estimation de la pièce entière (≈) selon la fourchette de poids. Prix final selon le poids effectif de la pièce.

DÉCOUVRIR LE PRODUCTEUR →

04 · PARMIGIANO REGGIANO · ÉMILIE-ROMAGNE

Caseificio Gennari

« LA FERRARI DU PARMIGIANO »

De la meule jeune aux affinages les plus longs, la famille Gennari élabore toute la gamme du Parmigiano Reggiano à partir du lait de sa propre ferme, selon des méthodes artisanales.

PARMIGIANO REGGIANO DOP · PAR AFFINAGE



13 mois
Pâte fraîche et délicate, notes de lait, d'herbes et de fleurs
24 € / kg



18 mois
Affinage intermédiaire, polyvalent en cuisine comme à l'apéritif
27 € / kg



24 mois
Finement granuleux, équilibre sucré-salé, crème et beurre
29 € / kg



36 mois
Notre affinage par excellence. Avec un miel de châtaigne et un rouge toscan
34 € / kg



48 mois
Noisette, noix, amande. 1er prix catégorie « vieux »
37 € / kg



60 mois

Épicé, agrumes, structure en écailles, jamais piquant

42 € / kg



72 mois · Riserva

Quantités très limitées

51 € / kg



90 mois · Riserva

Quantités très limitées

57 € / kg



101 mois · Riserva

Quantités très limitées

61 € / kg

Vendu en morceaux d'environ 1 kg : le prix au kg correspond au prix estimé du morceau. Disponibilité des Riserve à confirmer à la commande.

CRUS DE RACES ANCIENNES · LAIT CRU · AFFINÉS 24 MOIS



Parmigiano Reggiano Disolabruna

Vaches Brunes · quelques meules par jour · avec un Franciacorta

34 € / kg



Parmigiano Reggiano Vacche Rosse

Vaches Rousses reggiane · avec un Champagne rosé ou un Brunello

36 € / kg

Morceaux d'environ 1 kg.

ORONERO® · CROÛTE NOIRE · LAIT ENTIER · AFFINÉ 6 À 9 MOIS



OroNero classique

Fromage semi-dur, fondant sur les pâtes et le risotto

25 € / kg



OroNero à la truffe

35 € / kg



OroNero au safran

36 € / kg



OroNero au piment

32 € / kg

Vendu en morceaux d'environ 1 kg, prix final selon le poids effectif.



NOUVEAU · IDÉE CADEAU

Boîte de dégustation « Taste Different »

Trois Parmigiano Reggiano 24 mois, trois races : Frisona, Vacche Rosse et Bruna. 3 × 300 g.

42 € la boîte

DÉCOUVRIR LE PRODUCTEUR →

05 · PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP · FRIOUL

Prosciuttificio Prolongo

3 TRANCHES · GAMBERO ROSSO GRANDI SALUMI

Fondée en 1957 par Giovanni Prolongo, aujourd'hui menée par son petit-fils Alessio, la maison est l'une des rares à travailler encore de façon entièrement artisanale. Cuisses sélectionnées une à une, affinage naturel de 16 à 18 mois au rythme des saisons.

« Proche de la perfection, avec un grand impact gustatif et aromatique. » — Gambero Rosso

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE DOP · PRIX AU KG

	Jambon entier avec os 10,5 à 11,5 kg	**27 € / kg** ≈ 284 à 311 €
	Quart · tronçon avec couenne sous vide 1,2 à 1,5 kg	**36 € / kg** ≈ 43,20 à 54 €
	Demi · désossé pressé sous vide 2,1 à 2,8 kg	**34 € / kg** ≈ 71,40 à 95,20 €
	Entier · désossé pressé sous vide 7 à 8 kg	**34 € / kg** ≈ 238 à 272 €

Prix au kg et estimation de la pièce (≈) selon la fourchette de poids. Prix final selon le poids effectif de la pièce.

DÉCOUVRIR LE PRODUCTEUR →

06 · PROSCIUTTO & PANCETTA · CORMONS, FRIOUL

D’Osvaldo · Prosciutto di Cormons

NOUVEAU · SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ

En 1940, Luigi D’Osvaldo fumait déjà ses jambons dans sa boucherie de Cormons, au cœur des collines du Collio. Son fils Lorenzo, puis ses petits-enfants, ont perpétué ce savoir-faire : une fumaison légère au bois de cerisier et de laurier, des porcs issus de petits élevages du Frioul et un affinage à l’air des collines.

Une production confidentielle, très recherchée et souvent en rupture : chaque commande est confirmée selon les disponibilités du producteur.

PIÈCES ENTIÈRES



Prosciutto doux · jambon entier

Pièce de 9,5 à 12 kg

34 € / kg

soit env. 323 à 408 € la pièce

Affinage naturel à l’air des collines du Collio, saveur douce et délicate.



Pancetta légèrement fumée · entière

Pièce de 4 à 7 kg

28 € / kg

soit env. 112 à 196 € la pièce

Fumaison légère au bois de cerisier et de laurier.

MORCEAUX



Prosciutto doux · tiers désossé

Sous vide, environ 2,5 à 3 kg

34 € / kg

soit env. 85 à 102 € la pièce

Le même jambon, désossé et mis sous vide : plus facile à trancher à la maison.



Pancetta légèrement fumée · demi-pièce

Environ 2 à 3,5 kg

28 € / kg

soit env. 56 à 98 € la demi-pièce

Idéale pour la cuisine comme pour l'apéritif, tranchée très fin.

Prix final selon le poids effectif de la pièce.

07 · OFFRIR

Coffrets cadeaux sur mesure

Vins, épicerie fine, huiles et fromages : nous composons vos coffrets selon votre budget et vos envies, pour vos proches comme pour vos clients.

COMPOSER UN COFFRET

COMMENT COMMANDER

Trois étapes, avant le 10 novembre 2026

1

VOTRE SÉLECTION

Répondez à cet e-mail ou écrivez à info@notonlywine.lu avec vos produits et quantités. Achat possible aussi sur notonlywine.lu, selon le stock disponible.

2

CONFIRMATION

Nous validons la disponibilité auprès des producteurs. Un acompte peut être demandé.

3

LIVRAISON

Vos produits sont livrés avant les fêtes de fin d'année.

ENVOYER MA COMMANDE

CONDITIONS

1. Produits conditionnés sous vide. Découpés à la main, les poids sont indicatifs : le prix final dépend du poids effectif.
2. Conservation sous vide : 6 mois pour le Parmigiano, 12 mois pour les jambons. Une fois ouvert, conserver le fromage entre 4 et 8 °C.
3. Certains produits sont élaborés en très petites quantités : nous faisons le maximum pour garantir votre commande auprès du producteur, sans pouvoir l'assurer à 100 %.
4. Un acompte pourra être demandé en fonction de la commande.

Nous espérons que cette sélection vous plaira et restons à votre disposition pour toute question.

Mirko & Philippe

NOT ONLY WINE

ILS FONT NOTRE SÉLECTION

Nos producteurs

Casas de Hualdo

Huiles et fromages · Tolède

casasdehualdo.com
dehualdo.com

Viola

Huile d'olive · Ombrie

viola.it

Fisan

Ibérique de Bellota · Salamanque

fisan.com

Caseificio Gennari

Parmigiano Reggiano · Émilie

caseificiogennari.it

Prolongo

San Daniele DOP · Frioul

prolongo.it

D'Osvaldo

Prosciutto di Cormons · Frioul

dosvaldo.it

Des épicuriens à Luxembourg depuis 2018
+352 691 262 210 · info@notonlywine.lu
notonlywine.lu

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Vous recevez cet email car vous êtes inscrit(e) à la newsletter Not Only Wine.
Gérer mes préférences · Se désinscrire
© 2026 Not Only Wine S.à r.l. · 24, rue Jacques Santer · L-6139 Junglinster · Luxembourg