

Laboratori

CATALOGO

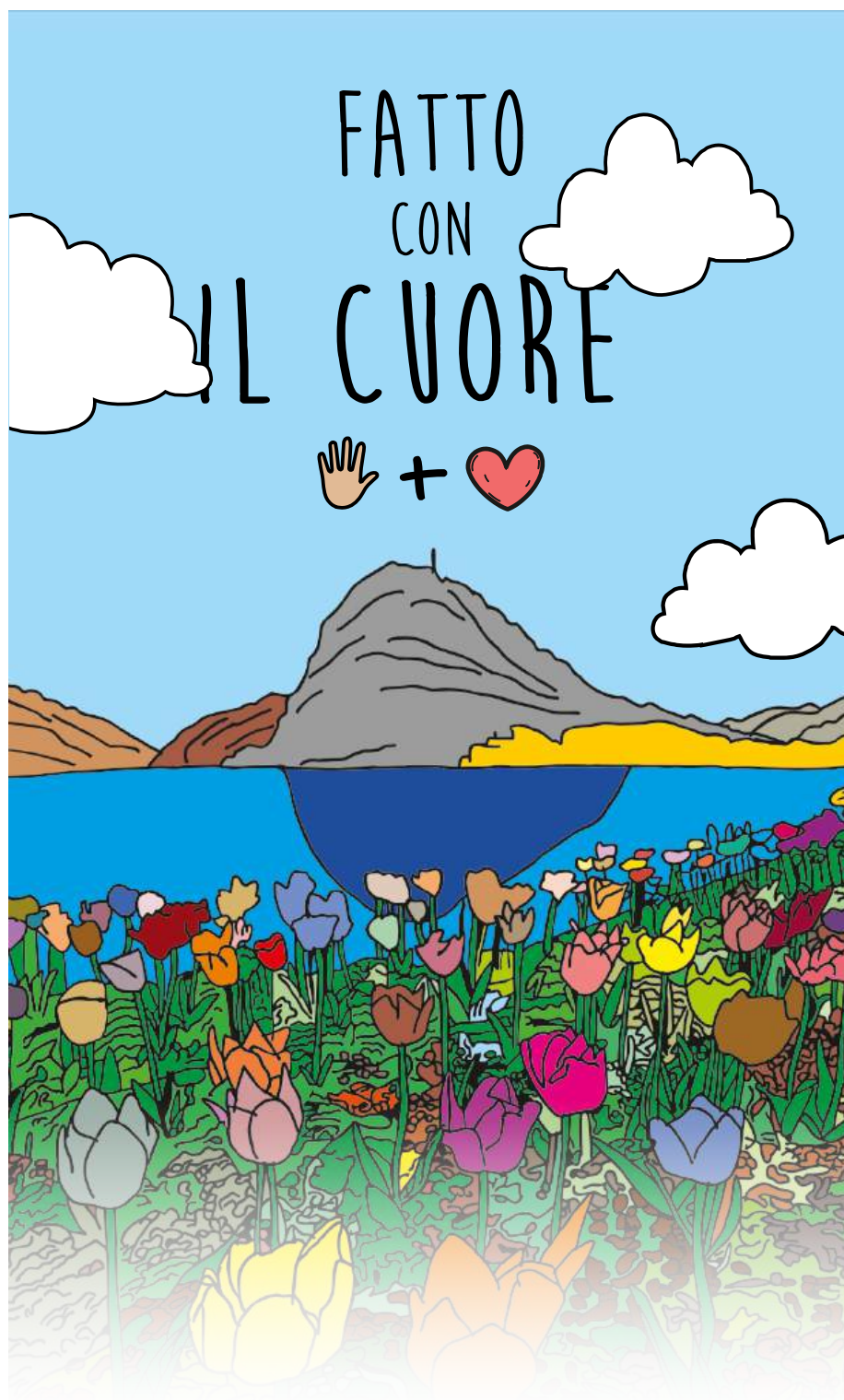
PRODOTTI E SERVIZI



www.otaf.ch

segui







Fondazione
OTAF 

Ispirandosi ai valori che contraddistinguono OTAF da oltre 100 anni, i Laboratori offrono un'opportunità di lavoro a circa 150 persone, valorizzandone competenze e professionalità in diversi ambiti: falegnameria, ceramica, informatica e grafica, assemblaggi, gastronomia e agricoltura.

Quando i requisiti lo permettono, offriamo inoltre ai nostri collaboratori la possibilità di intraprendere percorsi d'inclusione in aziende esterne e di svolgere una formazione di base attraverso percorsi di apprendistato.

La pluriennale esperienza e la qualità del nostro lavoro ci permettono di proporre prodotti e soluzioni personalizzate per privati e aziende, realizzati con cura e attenzione a ogni dettaglio.

Garantiamo inoltre la comodità della consegna a domicilio e un servizio veloce e puntuale, con l'obiettivo di essere un partner affidabile nella realizzazione di ogni idea o progetto.

È nella nuova Masseria di Vezia che nascono le nostre confetture, preparate seguendo un metodo artigianale che mette al centro la qualità della frutta: utilizziamo solo ingredienti del territorio e di stagione, trasformati nel momento in cui sprigionano al meglio sapore e profumo. La ricetta prevede poco zucchero, così da lasciare spazio al gusto autentico. Un prodotto semplice e genuino, che parla del nostro territorio.

Le Confetture da 220g con frutta svizzera

Albicocca

Fragola

Fragola e sambuco

Mirtillo

Lampone

Prugna

Zucca

CHF 6.--



Miele

Tiglio

Primaverile (con prevalenza di Robinia)

125g	CHF	5.--
250g	CHF	8.--
400g	CHF.	14.--

Prodotto nella nostra masseria di Vezia e raccolto negli apiari di Vezia e Porza, il nostro miele è frutto di un lavoro attento e rispettoso della natura. La produzione segue metodi tradizionali, senza processi industriali, per preservarne aromi e proprietà. Ogni vasetto racconta la ricchezza del territorio ticinese e la dedizione di chi se ne prende cura.





I sali e le spezie

da 90g Rosmarino
Merlot
Lime e pepe rosa
Guacamole
Peperoncino
Arancia
Limone
Agrumi e pepe rosa
Basilico
CHF 4.50

da 180g Rosmarino
CHF 6.--



I sali aromatizzati uniscono ingredienti selezionati e lavorazioni artigianali per dare carattere a ogni piatto. Le varianti spaziano dal Merlot al pepe rosa e lime, fino al nostro best seller al rosmarino! Non mancano i profumi degli agrumi – con scorze di arancia e limone – e note originali come il sale ai fiori o il mix per guacamole. Ogni miscela è pensata per esaltare i sapori in cucina e portare sulla tavola un tocco di creatività genuina.

A Vezia prendono vita anche i nostri chutney, preparazioni sfiziose che uniscono tradizione e creatività. Partiamo da ingredienti del territorio, come cipolle rosse, pere, fichi o vino Merlot, e li trasformiamo in accompagnamenti dal carattere unico.

Le varianti spaziano dal chutney di cipolle rosse, deciso e avvolgente, a quello di pera e zenzero, fresco e sorprendente e alle note particolari del Merlot. Perfetti con formaggi e carni, sono irresistibili!



I Chutney da 90g

Cipolla e Timo

Fico

Pera e zenzero

Merlot

CHF 4.50

CHF 5.50



Aceto 2.5dl

Miele, fichi e timo

CHF 7.--



I nostri aceti uniscono ingredienti selezionati per creare sapori equilibrati e autentici.

Miele della fattoria, fico e timo esaltano insalate delicate, formaggi freschi e verdure grigliate.

Un prodotto semplice ma versatile, che porta in tavola la qualità del territorio ticinese.

Dalla tradizione della nostra cucina nascono pratiche miscele pronte che portano gusto e qualità direttamente a casa vostra. Muffin soffici, pancake golosi, risotto al Merlot, zuppa del contadino e tanto altro...: ogni ricetta è realizzata a mano, con attenzione e ingredienti selezionati, per garantirvi un risultato genuino in poco tempo. Sono un aiuto prezioso nella quotidianità, un risparmio di tempo senza rinunciare al sapore, ma anche un'idea regalo originale e simpatica, perfetta per chi ama la buona tavola e la praticità.



I preparati

Cioccolata calda	150g	CHF 6.--
Vin brulé	170g	CHF 6.--
Brownies	350g	CHF 10.--
Pancake	400g	CHF 8.--
Muffin	480g	CHF 8.--
Focaccia	400g	CHF 6.--
Zuppa del contadino	340g	CHF 10.--
Risotto al merlot	445g	CHF 10.--
Granola al miele	300g	CHF 10.--

Biscotti di Natale

CHF 40.--/Kg



Cake ai sentori natalizi

Limited edition

CHF 15.-- al pezzo



Panettone

in collaborazione con:



Tradizionale

90g	CHF 5.--
500g	CHF 20.--
750g	CHF 28.--
1kg	CHF 34.--

Stella al cioccolato

750g CHF 30.--

Stella alle castagne

750g CHF 30.--



Nostrano

500g	CHF 22.--
750g	CHF 30.--
1kg	CHF 37.--

Grafica, stampa
e biglietti
di Natale

I nostri biglietti di Natale nascono dalla creatività e dall'inventiva dei collaboratori del laboratorio di grafica e stampa di Sorengo. Ogni disegno viene ideato e realizzato digitalmente, dando vita a creazioni originali che riflettono uno stile e uno spirito personale. Ogni biglietto racconta così una visione unica del periodo più magico dell'anno, il Natale.

BIGLIETTI Natale 2026



1 biglietto +1 busta
Formato A5 piegato in A6
+ stampa interna personalizzata
con testo o logo azienda

FR. 2.50
Iva compresa

**SCONTO DEL 20% PER QUANTITATIVI
SUPERIORI A 300 PZ.**

PACCHETTO 4 BIGLIETTINI FR. 2.50 Iva compresa

A



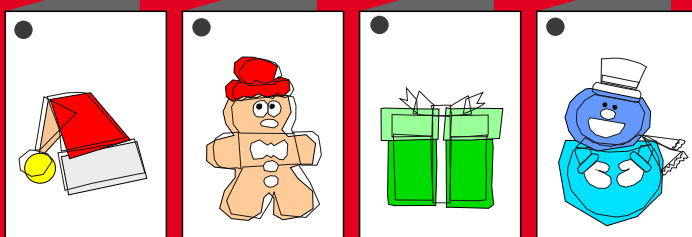
B



C



D



Formato A6
piegati in A7
(ideali per pacchetti regalo).
Con buco e cordino.
NO stampa interna



Incisione computerizzata e informatica

Realizziamo incisioni computerizzate su placchette di diverse tipologie. Offriamo inoltre soluzioni personalizzate per i privati, come l'incisione di placchette con nomi, iniziali o altre informazioni, ideali per aggiungere un tocco personale e distintivo. Ci occupiamo anche del riversamento di contenuti video da supporti analogici, come VHS e Super 8, a formati digitali, consentendovi di conservare e rivivere nel tempo i vostri ricordi più preziosi.



Prezzo variabile
in base alla richiesta

Ceramica

Nel laboratorio di ceramica realizziamo a mano tazzine, vasi, ciotole, piatti e altri articoli personalizzati. Ogni creazione viene realizzata e curata dai nostri collaboratori in ogni fase della lavorazione, dalla modellazione alla decorazione, fino al prodotto finito.

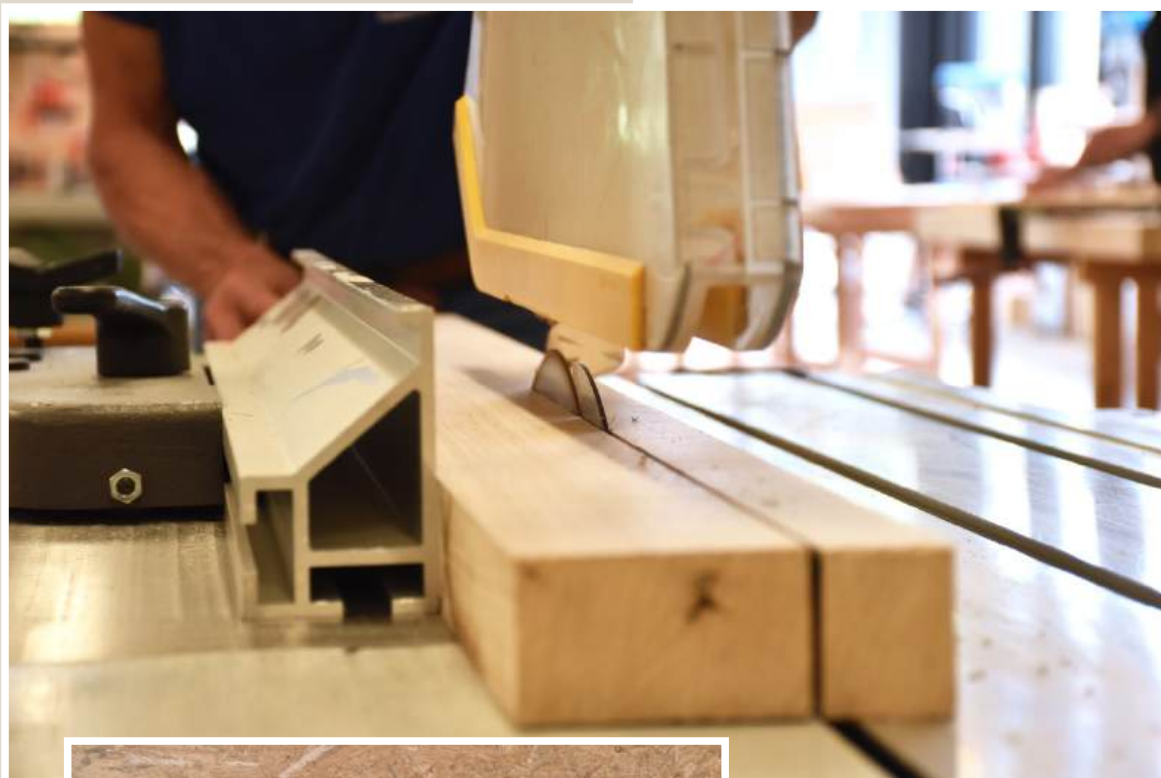


Prezzo variabile
in base alla richiesta

Falegnameria

Nel laboratorio di falegnameria il legno prende forma e diventa creazione, grazie alla passione e alla cura dei nostri collaboratori.

Ogni pezzo viene seguito in tutte le fasi della lavorazione, dalla progettazione alla realizzazione, unendo esperienza artigianale e tecnologie moderne.



Prezzo variabile
in base alla richiesta

Assemblaggi

Nel laboratorio di assemblaggio di Sorenco, materiali di recupero prendono nuova vita trasformandosi in creazioni originali e sostenibili.

Ogni oggetto è realizzato a mano e seguito con cura in ogni fase della lavorazione, trasformando ciò che esiste già in un dono autentico e speciale.



Prezzo variabile
in base alla richiesta

Confezioni regalo personalizzate



Affidatevi alla nostra esperienza per rendere unici i vostri doni natalizi. Offriamo un servizio completo di composizione, personalizzazione e consegna di cesti regalo con i nostri prodotti.



contattateci!

ordinazioni@otaf.ch
091/985 33 33

