



VENDITA DIRETTA

PASTA ALIMENTARE, RISO E OLIO

BIOLOGICI - INTEGRALI

Visto il successo che l'offerta di **Pasta Alimentare** dello scorso mese di novembre ha riscosso tra i nostri soci, abbiamo raggiunto un nuovo accordo con il rappresentante del **Pastificio FABIANELLI di Arezzo**, per una nuova fornitura di loro prodotti a condizioni favorevoli.

Questa volta l'offerta si concentra sui prodotti più innovativi e con alto contenuto di genuinità e qualità che hanno incontrato i favori maggiori da parte dei nostri soci e, in particolare quelli a marchio:

PASTA TOSCANA: *Biologica ed Integrale con omega 3.*

Come noterete, i prezzi degli articoli proposti, sono rimasti invariati rispetto alla precedente offerta, nonostante che la materia prima abbia recentemente subito un aumento del 70% su base annua.

PASTA TOSCANA, marchio del Gruppo Pastificio Fabianelli, viene prodotta interamente in Toscana. Il grano raccolto nelle nostre colline è ottenuto da agricoltura biologica, un'agricoltura che tutela l'ambiente e la salute del consumatore. Il grano viene poi macinato in moderni impianti e trasformato in pasta nello stabilimento di Castiglion Fiorentino, con l'utilizzo della trafilatura al bronzo. Pasta Toscana si fregia del marchio ARSIA per il biologico della REGIONE TOSCANA.

L'agricoltura biologica non consente l'utilizzo di alcun pesticida.

L'agricoltura biologica si basa su disciplinari di produzione certi e pubblici che coinvolgono tutta la filiera produttiva. Questo consentirà ai consumatori di riconoscere i prodotti di un'agricoltura caratterizzata dal minore uso di prodotti chimici, oltre che dal rifiuto degli organismi geneticamente modificati.

L'agricoltura biologica è sottoposta ad un sistema di controllo, operato da Organismi autorizzati dalla Regione Toscana, che prevede l'obbligo della rintracciabilità di ogni prodotto lungo tutti i passaggi "dalla terra alla tavola".



Il ritorno alle origini della vera Pasta, ricca di sapori antichi. Gusto e benessere a tavola tutti i giorni...

PASTA TOSCANA è presente con due linee di prodotti:

Pasta Toscana **Biologica** e Pasta **Integrale con Omega 3**.



Pasta Toscana Biologica è certificata Arsia – Filiera Corta Regione Toscana ed è prodotta solo con semole toscane biologiche. Il marchio è presente esclusivamente nelle refezioni scolastiche e negli asili nido di diversi comuni toscani (es. Firenze, Empoli, Quarrata, ecc.) e in qualche parafarmacia.

Pasta Toscana Integrale con Omega 3 è nata per soddisfare le esigenze dei consumatori sempre più attenti, che vogliono un prodotto migliore e più salubre.

La ricerca dimostra che assumere acidi grassi polinsaturi (Omega3) e le fibre del grano Integrale (pieno di nutrienti essenziali come vitamine e sali minerali) può aiutare a prevenire malattie cardiovascolari, metaboliche ed a mantenere giusti i livelli di colesterolo e zuccheri nel sangue. Sono utili al nostro organismo e favoriscono il benessere fisico. In particolare: aiutano il processo digestivo, a sentire quella piacevole sensazione di sazietà, quindi avere un miglior controllo del peso corporeo. Il marchio è da poco presente nel circuito delle Farmacie Comunali di Pistoia.

Entrambi i marchi di Pasta Toscana (biologica ed integrale), sono inseriti nel progetto pilota "Tavola Toscana", promosso dal Comune di Quarrata in collaborazione con Asl3 e Coldiretti, finanziato interamente dalla Regione, volto a favorire l'utilizzo nelle mense scolastiche comunali di prodotti locali e di elevata qualità al fine di educare i bambini al gusto e alle buone abitudini alimentari.

➤ **Offerta per i nostri soci:**

Pasta Biologica



(Tipi proposti: Spaghetti – Penne Rigate – Caserecce – Tortiglioni)
N.B. Gli spaghetti proposti sono in confezioni da 500 gr. Gli altri tipi sono in confezioni da 3 Kg.

Range di prezzo di vendita al pubblico: **1.50-3,00 €/pacco 500 gr.**
 Prezzo riservato ai ns. soci: **0,50€/pacco 500 gr. (1€ al Kg.)**

Pasta Integrale con omega 3



(Tipi proposti: Spaghetti – Fusilli Super – Penne Rigate – Farfalle)
N.B. Tutti i tipi proposti sono in confezioni da 500 gr.

Range di prezzo di vendita al pubblico: **0.75-1,00 €/pacco 500 gr.**
 Prezzo riservato ai ns. soci: **0,50€/pacco 500 gr.**

PASTA ALL'UOVO a Marchio **CAMPAGNOLA del Pastificio Fabianelli.**

Si tratta di una pasta veramente artigianale, con semole speciali mescolate con il solo uovo pastorizzato e ad essiccazione lenta (4 q.li/ora). Grazie a questo tipo di lavorazione il gusto è quasi identico alla paste artigianali fresche. 6 uova italiane fresche per Kg.

➤ **Offerta per i nostri soci:**

Pasta all'uovo **CAMPAGNOLA**

(Tipi proposti: Tagliolini, Lasagnette, Tagliatelle, Pappardelle)

Range di prezzo di vendita al pubblico: **1.50-1,80 €/confezione.**
 Prezzo riservato ai ns. soci: **0,50€/pacco 250 gr.**



Con l'occasione, proponiamo anche due qualità di **RISO BIOLOGICO** e alcuni tipi di **OLIO EXTRAVERGINE** anch'esso **BIOLOGICO**.

RISO BIOLOGICO a Marchio **FIOR DI RISO, Azienda Agricola La Gallinella.**

L'**Azienda Agricola La Gallinella**, di Velezzo Lomellina in provincia di Pavia, da molte generazioni, è proprietà della medesima famiglia che la gestisce direttamente. L'agricoltura è, qui, fonte di vita, tradizione, orgoglio ed impegno costanti per l'eccellenza del prodotto, risultato del profondo legame con la natura. "**Fior di Riso**", capostipite di una gamma di prodotti, emblema di evoluzione professionale, è nato dal desiderio di giungere al consumatore in un contesto di etica salutistica.

La profonda conoscenza della materia prima consente di scegliere migliori Risi che vengono selezionati chicco per chicco, lasciandogli al massimo le loro preziose virtù. Le attrezzature a disposizione dalle più tradizionali e sempre attuali, alle più moderne ed evolute, garantiscono qualità ottima e costante, oltre che continuità e rapidità di risposta alle richieste.

I prodotti proposti sono di due tipi, entrambi sottovuoto :

Riso biologico tipo RIBE versione PARBOILED,
 cioè lavorato, usato per minestre fredde, insalate di riso, ecc.)

Riso biologico tipo RIBE versione BIANCO,
 cioè non lavorato, usato per minestre, risotti, ecc.



➤ **Offerta per i nostri soci:**

Riso Biologico RIBE PARBOILED

Prezzo di vendita al pubblico: **3,00 €/pacco 1 Kg.**
Prezzo riservato ai ns. soci: **2,00€/pacco 1 Kg.**

Riso Biologico RIBE BIANCO A CHICCHI TONDI

Prezzo di vendita al pubblico: **3,00 €/pacco 1 Kg.**
Prezzo riservato ai ns. soci: **2,00€/pacco 1 Kg.**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA, Oleificio **FABBRI – Lammari LUCCA**

I prodotti proposti sono di due tipi, entrambi di grandissima qualità dell'Oleificio Fabbri di Lucca.:

Olio Extravergine di oliva, da Agricoltura Biologica. Marchio OLIVODORO.

Si tratta di olio proveniente da oliveti italiani 100%, coltivati senza l'uso di pesticidi o concimi chimici. Certificato da Consorzio di Controllo Prodotti Biologici.

Olio Extravergine di oliva. Bassa acidità. Spremitura a freddo. Marchio OLIVIVA.

Il marchio OLIVIVA è presente nei supermercati ESSELUNGA al prezzo di 7 euro circa. E' una novità assoluta nel mercato italiano perché è il primo che riunisce queste tre caratteristiche: la bassa acidità, la spremitura a freddo e la denominazione italiana.

➤ **Offerta per i nostri soci:**

Marchio OLIVODORO biologico Prezzo riservato ai ns. soci: **3,60€/0,750 lt.**

Marchio OLIVIVA Prezzo riservato ai ns. soci: **3,95€/1 lt.**



Gli ordini dovranno essere effettuati utilizzando il modulo allegato che deve essere inoltrato alla Segreteria del Circolo entro il **31 MARZO p.v.**, anche tramite **FAX 0573/503871**.

Le consegne dei prodotti ordinati, avverranno **i primi di aprile**, a **Pistoia** presso la Sede di Via Paganini 1, negli orari che saranno comunicati direttamente ai soci interessati.

Per ulteriori informazioni consultare i siti:

www.fabianelli.com

www.pastatoscana.it

www.lagallinella.eu

www.oliofabbri.com

La nostra sezione Eno-Gastronomia ha esaminato accuratamente tutta la documentazione e le certificazioni fornite dal Pastificio Fabianelli Spa, dall'Azienda Agricola La Gallinella e dall'Oleificio Fabbri che sono state caricate sul sito del nostro Circolo: www.cassaetempolibero.it e sono consultabili anche attraverso il link:

www.cassaetempolibero.it/Acc-Fabianelli.htm

Per informazioni ed esigenze particolari rivolgersi direttamente alla Segreteria del Circolo:

Tel. 0573 27435

Cell. 335 5347173

Fax. 0573 503871

info@cassaetempolibero.it

15 marzo 2011

Sezione ENO-GASTRONOMIA

	Confezioni	Q.ta minima confezioni	Prezzo Offerta	Q.tà ordinata	Importo Parziale
<u>Marca PASTA TOSCANA</u>					
LINEA INTEGRALE CON OMEGA 3					
6 SPAGHETTI	Gr. 500	4	0,50	_____	_____
85 FUSILLI SUPER	Gr. 500	4	0,50	_____	_____
98 PENNE RIGATE	Gr. 500	4	0,50	_____	_____
201 FARFALLE	Gr. 500	4	0,50	_____	_____
LINEA BIOLOGICA					
6 SPAGHETTI	Gr. 500	4	0,50	_____	_____
86 SEDANI RIGATI	Kg. 3	1	3,00	_____	_____
98 PENNE RIGATE	Kg. 3	1	3,00	_____	_____
109 CASERECCE	Kg. 3	1	3,00	_____	_____
<u>PASTA ALL'UOVO. Marca CAMPAGNOLA</u>					
TAGLIOLINI	Gr. 250	5	0,50	_____	_____
LASAGNETTE	Gr. 250	5	0,50	_____	_____
TAGLIATELLE	Gr. 250	5	0,50	_____	_____
PAPPARDELLE	Gr. 250	5	0,50	_____	_____
<u>RISO BIOLOGICO. Marca FIOR DI RISO. Az. Agricola La Gallinella</u>					
Riso biologico tipo RIBE versione PARBOILED	Kg. 1	3	2,00	_____	_____
Riso biologico tipo RIBE versione BIANCO	Kg. 1	3	2,00	_____	_____
<u>OLIO BIOLOGICO. Oleificio FABBRI. LUCCA</u>					
OLIO extravergine OLIVODORO. Agricoltura biologica	lt. 0,750	6	3,60	_____	_____
OLIO extravergine OLIVIVA. Bassa acidità. Spremitura a freddo	lt. 1	6	3,95	_____	_____
TOTALE QUANTITA num.					_____
<i>N.B. Rispettare le quantità minime</i>					TOTALE IMPORTO euro _____
<i>Prenotazioni da inviare entro il 31/03/2011</i>					

Nominativo _____ email _____
 Presso _____ Telefono _____ Cellulare _____

Pagamento:

- Addebito C/C n. _____ c/o Filiale _____ Iban _____
- Contanti, all'atto della presentazione del presente modulo
- Bonifico del C/C Numero: 325990/00 Filiale: 571 S. Agostino
 ABI: 6260 – CAB: 13889 IBAN: IT1210626013889000325990000
 (Allegare copia della contabile)

Data _____

Firma _____