

# OFFERTA

# PARMIGIANO REGGIANO

da Agricoltura **BIOLOGICA** – **Varia Stagionatura**  
della ditta



**AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA**

## CIAOLATTE

**SANGUINARO – NOCETO**

## PARMA

La nostra Sezione Eno-Gastronomia ha raggiunto un nuovo accordo con l' **Azienda Agricola Biologica CIAOLATTE di NOCETO** (frazione **Sanguinaro**) in provincia di **PARMA** per un'offerta a condizioni favorevoli di formaggio **PARMIGIANO REGGIANO** da **Agricoltura Biologica**.

Vengono proposte le seguenti confezioni, tutte sottovuoto, del peso di circa 1000/1300 gr:

**Parmigiano-Reggiano da agricoltura biologica:**

- **stagionato 30-36 mesi** (1000/1300 gr. la confezione) al prezzo di **€ 16,50 al Kg.**
- **stagionato 18-26 mesi** (1000/1300 gr. la confezione) al prezzo di **€ 15,50 al Kg.**
- **12-14 mesi** (1000-1300 gr. la confezione) al prezzo di **€ 14,50 al Kg.**

I prodotti sono confezionati sottovuoto, pesati e prezzati ogni singolo pezzo con regolare etichetta "da agricoltura biologica"

Le confezioni sono da 1000-1300 gr. per ridurre i prezzi.

Sottovuoto il Parmigiano dura 150 giorni mantenuto al fresco in frigorifero. Una volta aperto si suggerisce di conservarlo in frigorifero o in un canovaccio pulito di cotone o avvolto in pellicola trasparente.

**L'Azienda "Ciaolatte"** ha sede nelle frazioni di Sanguinaro e Borghetto del comune di Noceto (PR). E' produttore di **Parmigiano-Reggiano Biologico** dal 2000. L'azienda è costituita da 130 ettari di terreno interamente coltivato con il metodo di **agricoltura biologica**. Collocato sulle prime colline parmensi il complesso aziendale è avvolto da splendidi scenari naturalistici e di rilevante origine storica. "Ciaolatte" è il nome che lo stesso titolare ha assegnato all'impresa, per risaltare il ciclo produttivo che permette la trasformazione del latte in Parmigiano Reggiano.

Infatti l'allevamento di 250 capi bovini comporta la produzione di latte, che viene lavorato direttamente nel caseificio aziendale; i risultati sono prodotti lattiero-caseari e Parmigiano Reggiano di qualità superiore, prodotto nel rispetto del regolamento CE 2092/91 di Certificazione biologica (dal 1999).

Per maggiori informazioni consultare il sito: [www.ciaolatte.it](http://www.ciaolatte.it)

Gli interessati dovranno ritornare il modulo di ordinazione riportato qua sotto alla Segreteria del Circolo entro il **30 maggio p.v.**, anche tramite **FAX: 0573/503871**.

**Le consegne** dei prodotti ordinati, avverranno **dai primi di giugno** a **Pistoia** presso la Sede del Circolo in Via N. Paganini, N. 1.

I soci interessati saranno contattati direttamente per il ritiro.

10 maggio 2012

**Sezione ENO-GASTRONOMIA**



Spett. Segreteria  
CASSA E TEMPO LIBERO

Presso Ufficio POSTA

CASSA DI RISPARMIO DI PISTOIA E PESCIA

Via Roma, 3 – 51100 PISTOIA

Da ritornare in busta chiusa oppure per:

**FAX: 0573/503871**

**EMAIL: [segreteria@cassaetempolibero.it](mailto:segreteria@cassaetempolibero.it)**

### OFFERTA

## FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

da Agricoltura **BIOLOGICA** – **Varia Stagionatura**

**DITTA CIAOLATTE – Sanguinaro - Noceto (PR)**

**DA INOLTRE ALLA SEGRETARIA DEL CIRCOLO ENTRO IL 30 maggio 2012**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

N. Telefono \_\_\_\_\_ N. cellulare \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

Prenota i seguenti prodotti:

<b>PARMIGIANO REGGIANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> (confezioni, sottovuoto, da 1000/1300 gr.)	Costo al Kg.	Quantità confezioni ordinate
Stagionato <b>30-36</b> mesi	<b>16,50</b>	
Stagionato <b>18-26</b> mesi	<b>15,50</b>	
<b>12-14</b> mesi	<b>14,50</b>	
<b>TOTALI</b>		

I prezzi sono comprensivi di IVA e trasporto.

➤ Per il pagamento:

\_\_\_ autorizza l'addebito del c/c n. \_\_\_\_\_ filiale \_\_\_\_\_

\_\_\_ pagherà in contanti all'atto del ritiro dei prodotti ordinati

*(N.B. in caso di mancato ritiro dei prodotti ordinati, entro 15 gg. si provvederà all'addebito del c/c del socio indicato)*

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_