

VENDITA DIRETTA

PASTA ALIMENTARE, RISO E OLIO

BIOLOGICI - INTEGRALI

Visto il successo delle precedenti offerte di Prodotti Alimentari biologici – integrali, e il gradimento da parte dei 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.

Anche stavolta 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 della Pasta Alimentare e del Riso, sono rimasti invariati rispetto alla precedente offerta, nonostante che i prezzi di vendita al pubblico della pasta, su base annua (fonte ISMEA) siano aumentati del 19% su base annua. Il prezzo dell'Olio è invece leggermente aumentato, in quanto questa è stata un'annata di scarso raccolto.

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 tre linee di prodotti:

Pasta Toscana **Biologica** - Pasta Toscana **Integrale con Omega 3** – Pasta Toscana **Biologica Integrale**.



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.

Pasta Toscana Biologica Integrale. Si tratta di un nuovo prodotto recentemente predisposto per le Scuole del Comune di Firenze. E' un prodotto eccezionale: ricco di fibra (9,5% mentre le altre arrivano a malapena a 7,5) senza crusca quindi gustoso, ricco di glutine (14%) e in più è biologico.

OFFERTA PER I NOSTRI SOCI

PASTA TOSCANA BIOLOGICA

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

Range di prezzo di vendita al pubblico: **1.00-3,00 €/pacco 500 gr.**

Prezzo riservato ai ns. soci: 0,50€/pacco 500 gr. (1€ al Kg.)



PASTA TOSCANA 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: **0.80-1,30 €/pacco 500 gr.**

Prezzo riservato ai ns. soci: 0,50€/pacco 500 gr. (1€ al Kg.)

→ **N.B. Le quantità di ogni ordine per tutti i tipi di pasta suddetti è di minimo 4 confezioni (da 500 gr. cad.) o multipli di 4.**

PASTA TOSCANA BIOLOGICA INTEGRALE

Al momento esiste solo nel tipo PENNE RIGATE e in confezioni da Kg. 3.

Prezzo riservato ai ns. soci: 3,00 €/pacco 3 Kg. (1€ AL Kg.).

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.**

→ **N.B. Le quantità di ogni ordine per tutti i tipi di riso suddetti è di minimo 3 confezioni (da Kg. 1 cad.) o multipli di 3.**

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 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	Confezioni	Prezzo riservato ai ns. soci	Cartone (Q.tà min)
OLIVODORO biologico	Bott. 0,750 lt	4,15€/bott.	3 bott.
	Bott. 1 lt	4,95€/bott.	3 bott.
	Latta 5 lt.	24,25€/latta	1 latta
OLIVIVA	Bott. 1 lt	4,75€/bott.	3 bott.



➔ **N.B. Occorre rispettare le quantità minime indicate o multipli di esse.**

Gli ordini dovranno essere effettuati utilizzando il modulo allegato che deve essere inoltrato alla Segreteria del Circolo entro il **30 novembre p.v.**, anche tramite **FAX 0573/503871**.

N.B. Si raccomanda di rispettare le quantità minime previste e, per quantitativi superiori, quantità multiple di quelle minime previste.

Le consegne dei prodotti ordinati, avverranno i primi di dicembre:

- **per i soci di Pistoia presso la Sede di Via Paganini 1,**
- **per i soci della Valdinievole, della Lucchesia, della Versilia e di Firenze concordando direttamente con gli interessati le modalità di consegna/ritiro.**



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 5292926

Fax. 0573 503871

info@cassaetempolibero.it

19 novembre 2012

Sezione ENO-GASTRONOMIA

il nostro ingrediente segreto? la Toscana...

Do you know our secret ingredient? Tuscany...

Notre ingrédient secret? La Toscane...

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.

Marca PASTA TOSCANA

LINEA INTEGRALE CON OMEGA 3

6 SPAGHETTI

Confezioni da	Prezzo a Confezione	Q.ta minima confezioni	Q.tà ordinata	Importo Parziale
			(*) rispettare le q.tà minime e i multipli	

Gr. 500 0,50 4 _____ (*) _____

85 FUSILLI SUPER

Gr. 500 0,50 4 _____ (*) _____

98 PENNE RIGATE

Gr. 500 0,50 4 _____ (*) _____

201 FARFALLE

Gr. 500 0,50 4 _____ (*) _____

LINEA BIOLOGICA

6 SPAGHETTI

Gr. 500 0,50 4 _____ (*) _____

85 FUSILLI SUPER

Gr. 500 0,50 4 _____ (*) _____

94 TORTIGLIONI

Gr. 500 0,50 4 _____ (*) _____

98 PENNE RIGATE

Gr. 500 0,50 4 _____ (*) _____

109 CASERECCE

Gr. 500 0,50 4 _____ (*) _____

201 FARFALLE

Gr. 500 0,50 4 _____ (*) _____

LINEA BIOLOGICA INTEGRALE

98 PENNE RIGATE

Kg. 3,00 3,00 1 _____ (*) _____

RISO BIOLOGICO. Marca FIOR DI RISO. Az. Agricola La Gallinella

Riso biologico tipo RIBE versione PARBOILED

Kg. 1 2,00 3 _____ (*) _____

Riso biologico tipo RIBE versione BIANCO

Kg. 1 2,00 3 _____ (*) _____

OLIO BIOLOGICO. Oleificio FABBRI. LUCCA

OLIO extravergine OLIVODORO. Agricoltura biologica

lt. 0,750 4,15 3 _____ (*) _____

OLIO extravergine OLIVODORO. Agricoltura biologica

lt. 1 4,95 3 _____ (*) _____

OLIO extravergine OLIVODORO. Agricoltura biologica

lt. 5 24,25 1 _____ (*) _____

OLIO extravergine OLIVIVA. Bassa acidità. Spremitura a freddo

lt. 1 4,75 3 _____ (*) _____

N.B. Rispettare le quantità minime e i multipli delle stesse

Prenotazioni da inviare entro il 30/11/2012

TOTALE IMPORTO euro _____

Nominativo _____ **email** _____

Presso _____ **Telefono** _____ **Cellulare** _____

Consegna: Pistoia ☐ Valdinievole ☐ Lucca ☐ Versilia ☐ Firenze ☐

Pagamento:

☐ Addebito C/C n. _____ c/o Filiale _____ Iban _____
(N.B. Addebito consentito soltanto per conti correnti del Gruppo Bancario Intesa Sanpaolo)

☐ Contanti, all'atto della presentazione del presente modulo

☐ Bonifico del C/C Numero: 325990/00 Filiale: 571 S. Agostino - ABI: 6260 – CAB: 13889 - IBAN: IT1210626013889000325990C00
(Allegare copia della contabile)

Data _____

Firma _____