





VENDITA DIRETTA PASTA ALIMENTARE e RISO 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. Ciò è stato possibile anche grazie ad un intervento correttivo da parte del nostro Circolo.

<u>PASTA TOSCANA</u>, 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 reintracciabilità 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.

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



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.

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.).

NOTA BENE: LA PASTA <u>BIOLOGICA</u> di questa offerta non è da confondersi con la pasta, sempre a marchio "PASTA TOSCANA" (quella con la "Farfallina bianca" di Agriqualità), che si trova in alcuni supermercati in quanto essa è sì certificata dalla Regione Toscana come prodotto tipico Toscano, ma non è biologica. Normalmente la pasta biologica a marchio "Pasta Toscana" non si trova nella grande distribuzione italiana in quanto questa propone essenzialmente prodotti biologici di loro marchio e nei pochi casi in cui si riesca a trovare questa ha prezzi piuttosto elevati. "Pasta Toscana Biologica" viene venduta soprattutto all'estero (Germania e Francia) come prodotto di nicchia e, in Italia, viene utilizzata moltissimo nella Ristorazione Scolastica.

RISO BIOLOGICO

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

Riso Biologico RIBE BIANCO A CHICCHI TONDI

Prezzo riservato ai ns. soci: 2,00€/pacco 1 Kg.

Prezzo riservato ai ns. soci: 2,00€/pacco 1 Kg.

NOTA BENE: Il RISO RIBE BIO è quasi introvabile quest'anno ed i prezzi stanno andando alle stelle (ca € 3/Pacco)

→ 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.





Pasta

Loscana

Gli ordini dovranno essere effettuati utilizzando il modulo allegato che deve essere inoltrato alla Segreteria del Circolo entro il **25 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

La nostra sezione Eno-Gastronomia ha esaminato accuratamente tutta la documentazione e le certificazioni fornite dal Pastificio Fabianelli Spa, dall'Azienda Agricola La Gallinella 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

13 novembre 2013

Sezione ENO-GASTRONOMIA

Il nostro ingrediente segreto? la Toscana...
De yeu bene au sunt ingritari? Tunny Mobe superiori sunt la Tosc

La ricerca dimostra che assumere acidi grassi polinsaturi (Omega3) e le fibre del grano Integrale (pieno di nutrimenti 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.



Spett. Segreteria CASSA E TEMPO LIBERO SCII Sezione GASTRONOMIA presso UFFICIO POSTA CASSA DI RISPARMIO DI PISTOIA E DELLA LUCCHESIA Via Roma, 3 - 51100 PISTOIA

OFFERTA PRODOTTI ALIMENTARI. AUTUNNO 2013

FAX: 0573/503871

email: segreteria@cassaetempolibero.it

Ordine del _____

	Confezioni da	Prezzo a Confezione	Q.ta minima confezioni	Q.tà ordinata	Importo Parziale	
Marca PASTA TOSCANA				(*) rispettare le q.tà minime	i aiziaie	
LINEA INTEGRALE CON OMEGA 3				e i multipli		
6 SPAGHETTI	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	(*)		
N.B. Rispettare le quantità minime e i multipli delle stesse						
Prenotazioni da inviare entro il 25/11/2013 TOTALE IMPORTO euro						
Nominativo	email					
Presso Telefono _						
Consegna: Pistoia □ Valdinievole □ Luco	a 🗆	Versi	lia 🗆	Firenze		
Pagamento:						
□ Addebito C/C n c/o Filiale lban lban (N.B. Addebito consentito soltanto per conti correnti del Gruppo Bancario Intesa Sanpaolo)						
☐ Contanti, all'atto della presentazione del presente modulo						
Data	Firma					