



Associazione
C&TL
CARIPIT
Pistoia

ATTIVITA' ENO-GASTRONOMICHE



VENDITA DIRETTA

PASTA ALIMENTARE e RISO

BIOLOGICI - INTEGRALI

Abbiamo raggiunto un nuovo accordo con il rappresentante del **Pastificio FABIANELLI di Arezzo**, per una nuova fornitura di pasta e riso biologici e integrali 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 da parte dei nostri soci, a marchio:

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

Facciamo notare che i prezzi del RISO sono rimasti invariati mentre quelli della PASTA sono aumentati di solo 0,20 cent. al Kg. Si tratta di **condizioni eccezionali mai più ripetibili**.

Infatti le catastrofiche condizioni atmosferiche che hanno caratterizzato la recente primavera-estate hanno determinato una produzione limitatissima di grano raccolto in Toscana, con il quale viene prodotta la pasta Biologica e Integrale della nostra offerta, che faranno inevitabilmente lievitare i prezzi futuri.

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 – Tortiglioni – Farfalle – Fusilli Super
N.B. Tutti i tipi proposti sono in confezioni da 500 gr.

Prezzo riservato ai ns. soci: 0,60€/confez. 500 gr. (1,20€ 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.

Prezzo riservato ai ns. soci: 0,60€/confez. 500 gr. (1,20€ 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: 3,60 €/confez. 3 Kg. (1,20 € AL Kg.).

NOTA BENE: LA PASTA BIOLOGICA 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

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

Riso Biologico RIBE BIANCO A CHICCHI TONDI

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



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

Gli ordini dovranno essere effettuati utilizzando il modulo allegato che deve essere inoltrato alla Segreteria dell'Associazione entro il **2 ottobre 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 intorno a metà ottobre:

- per i soci di Pistoia presso la Sede di Via Paganini 7,
- per i soci della Valdinievole, della Lucchesia 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 della nostra Associazione: www.cetl.it e sono consultabili anche attraverso il link:

CERTIFICAZIONI-FABIANELLI

Per informazioni ed esigenze particolari rivolgersi direttamente alla Segreteria dell'Associazione:

Tel. 0573 27435

Cell. 335 5292926

Fax. 0573 503871

info@cetl.it

21 settembre 2014

Sezione ENO-GASTRONOMIA

il nostro ingrediente segreto? la Toscana...
Do you know our secret ingredient? Tuscany. Notre 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.



Ordine del _____

Marca PASTA TOSCANA

LINEA INTEGRALE CON OMEGA 3

	Confezioni da	Prezzo a Confezione	Q.ta minima confezioni	Q.tà ordinata (*): rispettare le q.tà minime e i multipli	Importo Parziale
6 SPAGHETTI	Gr. 500	0,60	4	_____ (*)	_____
85 FUSILLI SUPER	Gr. 500	0,60	4	_____ (*)	_____
98 PENNE RIGATE	Gr. 500	0,60	4	_____ (*)	_____
201 FARFALLE	Gr. 500	0,60	4	_____ (*)	_____

LINEA BIOLOGICA

6 SPAGHETTI	Gr. 500	0,60	4	_____ (*)	_____
85 FUSILLI SUPER	Gr. 500	0,60	4	_____ (*)	_____
94 TORTIGLIONI	Gr. 500	0,60	4	_____ (*)	_____
98 PENNE RIGATE	Gr. 500	0,60	4	_____ (*)	_____
201 FARFALLE	Gr. 500	0,60	4	_____ (*)	_____

LINEA BIOLOGICA INTEGRALE

98 PENNE RIGATE	Kg. 3,00	3,60	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 2 ottobre 2014

TOTALE IMPORTO euro _____

Nominativo _____ **email** _____

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

Consegna: Pistoia Valdinievole Lucca Firenze

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 (allegare ricevuta al presente modulo)

Data _____

Firma _____