

ATTIVITA' ENO-GASTRONOMICHE

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 **tre** tipologie di prodotto, in base alla stagionatura, e per ciascuna di esse sono previsti **due** tipi di confezioni: una da 1000/1300 gr. ed una da 500 gr.:

Parmigiano-Reggiano da agricoltura biologica:

1A	stagionato 30-36 mesi (1000/1300 gr. la confezione)	al prezzo di € 17,00 al Kg.
1B	stagionato 30-36 mesi (500 gr. la confezione)	al prezzo di € 19,00 al Kg.
2A	stagionato 18-26 mesi (1000/1300 gr. la confezione)	al prezzo di € 16,00 al Kg.
2B	stagionato 18-26 mesi (500 gr. la confezione)	al prezzo di € 18,00 al Kg.
3A	12-14 mesi (1000-1300 gr. la confezione)	al prezzo di € 15,00 al Kg.
3B	12-14 mesi (500 gr. la confezione)	al prezzo di € 17,00 al Kg.

CI PREME FAR NOTARE CHE I PREZZI PER I NOSTRI SOCI SONO RIMASTI INVARIATI RISPETTO ALLA PRECEDENTE OFFERTA DEL MAGGIO 2013

N.B. Le confezioni da 1000-1300 gr. hanno la crosta su due lati, mentre la confezione da 500 gr. ha la crosta soltanto sul fondo.

La pezzatura da 1000-1300 gr. risulta più conveniente in quanto l'eliminazione della crosta laterale, prevista per la pezzatura da 500 gr., comporta una perdita di prodotto del 10% c.a.

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

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, a conduzione familiare, 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).

I nostri soci hanno già avuto la possibilità di apprezzare l'assoluta qualità dei prodotti Ciaolatte con la precedente offerta dello scorso anno che ha riscosso grande successo.

Per maggiori informazioni consultare il sito: www.ciaolatte.it

Le ordinazioni dei prodotti dovranno pervenire alla Segreteria dell'Associazione entro il **30 ottobre p.v.** utilizzando una delle seguenti modalità:

- inoltrare per Fax (o per email) il modulo allegato,
- inviare il modulo elettronico appositamente previsto, cliccando direttamente su questo link:

[Offerta Parmigiano-Reggiano CIAOLATTE – Modulo di ordinazione](#)

I soci interessati saranno contattati direttamente per il ritiro.

Le consegne/ritiri dei prodotti ordinati, avverranno nella prima decade di novembre:

- **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 che potranno avvenire nelle rispettive zone.**

9 ottobre 2014

Sezione ENO-GASTRONOMIA



Spett. Segreteria
C&TL CARIPIT
Via N. Paganini, 7
51100 PISTOIA

Da ritornare per:
FAX: 0573/503871
email: segreteria@cetl.it

OFFERTA
FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

da Agricoltura **BIOLOGICA** – Varia Stagionatura
DITTA CIAOLATTE – Sanguinaro - Noceto (PR)

DA INOLTARE ALLA SEGRETARIA DELL'ASSOCIAZIONE ENTRO IL 30 OTTOBRE 2014

Il sottoscritto _____ presso _____

N. Telefono _____ N. cellulare _____ email _____

Prenota i seguenti prodotti:

PARMIGIANO REGGIANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA				
TIPO STAGIONATURA	A		B	
	CONFEZIONI DA 1000/1300 gr		CONFEZIONI DA 500 gr	
	Costo al Kg.	Quantità confezioni ordinate	Costo al Kg.	Quantità confezioni ordinate
1 Stagionato 30-36 mesi	17,00		19,00	
2 Stagionato 18-26 mesi	16,00		18,00	
3 12-14 mesi	15,00		17,00	
TOTALI				

I prezzi sono comprensivi di IVA e trasporto.

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 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 _____