



ATTIVITA' ENO-GASTRONOMICHE

OFFERTA NATALIZIA

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 **CONFEZIONI REGALO NATALIZIE** di formaggio **PARMIGIANO REGGIANO** da **Agricoltura Biologica**.

Come riportato sul documento allegato, vengono proposte due tipologie di confezioni di Parmigiano-Reggiano DOP 1^ scelta da agricoltura biologica di peso compreso tra **800 e 900 gr.** sottovuoto:

- Nel pratico sacchetto di cotone "salva-freschezza" e "salva gusto", da riutilizzare per la conservazione in frigorifero di vari alimenti; insieme al coltellino del Consorzio per scagliare il formaggio;
- Nell'ecologica confezione in carta-paglia, insieme alla grattugia inox-

Il costo di entrambe le confezioni è di € **17,00**

Con l'occasione, accogliendo le numerose richieste di nostri soci che per vari motivi non hanno approfittato dell'offerta dell'ottobre scorso, vengono riproposte le solite **tre** tipologie di prodotto standard, differenziate sulla base alla stagionatura (30-36 mesi, 18-26 mesi, 12-14 mesi), e in base al peso (c.a. 1000/1300 gr. e c.a. 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 **25 novembre 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 entro la fine 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.

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

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

OFFERTA NATALIZIA
FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

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

DA INOLTARE ALLA SEGRETARIA DELL'ASSOCIAZIONE ENTRO IL 25 NOVEMBRE 2014

Il sottoscritto _____ presso _____

N. Telefono _____ N. cellulare _____ email _____

Prenota i seguenti prodotti:

OFFERTA CONFEZIONI REGALO PARMIGIANO REGGIANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA			
TIPO CONFEZIONE	Prezzo a Confezione da 800/900 gr.	Quantità Confezioni Ordinate	
1. Confezione sacchetto COTONE "SALVA FRESCHEZZA" con COLTELLINO CONSORZIO Parmigiano Reggiano	17,00		
2. Confezione ECOLOGICA in CARTA PAGLIA con GRATTUGIA Inox	17,00		
TOTALI			

OFFERTA STANDARD PARMIGIANO REGGIANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA						
TIPO STAGIONATURA	A CONFEZIONI DA 1000/1300 gr			B 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:

_____ bonifico. IBAN: IT28 L062 6013 8891 0000 0000 356
(Una volta determinato l'importo dovuto)

_____ 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 _____

Proposta Confezione Natale 2014



Gentilissima Associazione CeTI Caripit

Vi ringrazio dell'attenzione che riservate alla nostra azienda e degli apprezzamenti che ci inviate per i nostri prodotti, sono certamente dei buoni motivi per continuare nella nostra attività di produzione.

Visto il prezioso gradimento degli scorsi anni, avvicinandoci alla vostra filosofia di risparmio negli acquisti, nel rispetto dell'ambiente e nella produzione degli imballi, abbiamo preparato e vi proponiamo la **confezione di Parmigiano-Reggiano DOP 1° scelta da agricoltura biologica di peso compreso tra 800 e 900 gr**, sottovuoto. Tale prodotto potrà essere racchiuso:

- nel pratico sacchetto di cotone "salva-freschezza" e "salva-gusto", da riutilizzare poi (previo lavaggio) per la conservazione in frigorifero di vari prodotti; insieme al coltellino del Consorzio per scagliare il vostro Parmigiano;
- nell'ecologica confezione in carta paglia per parenti, amici e conoscenti; insieme alla grattugia di Inox.



Il costo della confezione è di:

17,00 euro cadauna per Parmigiano Reggiano 22-27 mesi;

Confidando nel vostro gradimento dell'offerta, che nulla vuol togliere alla qualità del prodotto, ma vuole proporre un apprezzamento più diffuso e capillare.

Un cordiale saluto e ricorda...

scaglia, spezza e gusta il nostro Parmigiano!!

Natale 2014


Roberto Peveri
CIAOLATTE