



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 sia della PASTA che del RISO sono rimasti invariati rispetto alla precedente offerta dello scorso anno nonostante i costi delle materie prime siano aumentati.

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. da 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. da 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 (es. 4-8-12-16-20, ecc.).**

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.

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.

Purtroppo questa volta non è disponibile il Riso Parboiled e quindi possiamo offrire soltanto il seguente tipo di riso, sottovuoto :

Riso biologico tipo RIBE TONDO BIANCO

A chicchi tondi, cioè non lavorato, usato per minestre, risotti, ecc.

N.B. confezioni da 1 Kg.



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

→ **N.B. Le quantità di ogni ordine è di minimo 3 confezioni (da Kg. 1 cad.) o multipli di 3 (es. 3-6-9-12-15, ecc.)**

Gli ordini dovranno essere effettuati utilizzando il modulo allegato che deve essere inoltrato alla Segreteria dell'Associazione entro il **9 ottobre p.v.**, anche tramite **FAX 0573/503865**.

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 al 20 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 20456

Cell. 335 5292926

Fax. 0573 503865

info@cetl.it

23 settembre 2015

Sezione ENO-GASTRONOMIA



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

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

_____ (*) _____

*N.B. Rispettare le quantità minime e i
multipli delle stesse
(es. 4-8-12-16-20, ecc.)*

TOTALE QUANTITA' ORDINATA _____

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

_____ (*) _____

*N.B. Rispettare le quantità minime e i
multipli delle stesse
(es. 4-8-12-16-20, ecc.)*

TOTALE QUANTITA' ORDINATA _____

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

Riso biologico tipo RIBE versione BIANCO

Kg. 1 2,00 3

_____ (*) _____

*N.B. Rispettare le quantità minime e i
multipli delle stesse
(es. 3-6-9-12-15, ecc.)*

TOTALE QUANTITA' ORDINATA _____

Prenotazioni da inviare entro il 9 ottobre 2015

TOTALE IMPORTO euro _____

Nominativo _____ **email** _____

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

Consegna: Pistoia Valdinievole Lucca 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 (allegare ricevuta al presente modulo)

Data _____

Firma _____