



Associazione
C&TL
CARIPIT
Pistoia



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 formaggio **PARMIGIANO REGGIANO** da **Agricoltura Biologica**.

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

Parmigiano-Reggiano da agricoltura biologica:

1A stagionato 30-36 mesi (1000/1300 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 18,50 al Kg.
1B stagionato 30-36 mesi (500 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 20,50 al Kg.
2A stagionato 18-26 mesi (1000/1300 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 17,00 al Kg.
2B stagionato 18-26 mesi (500 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 19,00 al Kg.
3A 12-14 mesi (1000-1300 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 16,00 al Kg.
3B 12-14 mesi (500 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 18,00 al Kg.

I prezzi suddetti sono rimasti sostanzialmente invariati rispetto all'offerta dello scorso anno e sono comprensivi delle spese di trasporto e consegna percepiti da Ciaolatte.

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% ca.

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.

Inoltre, in occasione delle prossime festività natalizie, vengono proposte anche **due** tipologie di **CONFEZIONI REGALO** di Parmigiano-Reggiano DOP 1^ scelta da agricoltura biologica di peso, a confezione, compreso tra **700 e 800 gr.** sottovuoto (vedi descrizione nei documenti allegati):

- Confezione di Parmigiano-Reggiano DOP 1^ scelta, **stagionato 24 mesi**, nel pratico sacchetto di cotone "salva-freschezza" e "salva gusto", da riutilizzare per la conservazione in frigorifero di vari alimenti; insieme ad una speciale pubblicazione con riferimenti storici e tradizioni locali e 14 ricette contadine per consumare al meglio un buon Parmigiano Reggiano; prezzo a confezione **€ 18,00**
- Confezione di Parmigiano-Reggiano DOP 1^ scelta, **stagionato 50 mesi**, in scatola personalizzata fatta a misura, insieme a canovaccio ricamato e flyer illustrativo con indicazioni specifiche sul consumo e conservazione del formaggio; prezzo a confezione **€ 24,00**

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, di razza "frisona" e "reggiana" comporta la produzione di latte, che viene lavorato interamente 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 le precedenti offerte degli scorsi anni che hanno riscosso grande successo.

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

Le ordinazioni dei prodotti dovranno pervenire alla Segreteria dell'Associazione entro il **1 dicembre p.v.** utilizzando una delle seguenti modalità:

- inoltrare per Fax (o per email) il modulo allegato,
- inviare il modulo elettronico, 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 dal 10 dicembre:

- **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.**

OFFERTA NATALIZIA
FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO
da Agricoltura **BIOLOGICA** – Varia Stagionatura
DITTA CIAOLATTE – Sanguinaro - Noceto (PR)

DA INOLTARE ALLA SEGRETERIA DELL'ASSOCIAZIONE ENTRO IL 1 DICEMBRE 2017

Il sottoscritto _____ presso _____

N. Telefono _____ N. cellulare _____ email _____

Prenota i seguenti prodotti:

OFFERTA STANDARD				
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	18,50		20,50	
2. Stagionato 18-26 mesi	17,00		19,00	
3. 12-14 mesi	16,00		18,00	
TOTALI				

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 Pubblicazione Parmigiano Reggiano. Stagionatura 24 mesi	18,00
2. Confezione stagionato 50 mesi, in SCATOLA PERSONALIZZATA con canovaccio ricamato e flyer illustrativo	24,00	
TOTALI		

I prezzi sono comprensivi di IVA e trasporto.

Consegna: Pistoia Valdinievole Lucca Firenze

Pagamento: Addebito. IBAN _____

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. Addebito consentito soltanto per conti correnti del Gruppo Bancario Intesa Sanpaolo)

(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 _____