

OFFERTA PRIMAVERA 2024

PARMIGIANO REGGIANO

da Agricoltura **BIOLOGICA**

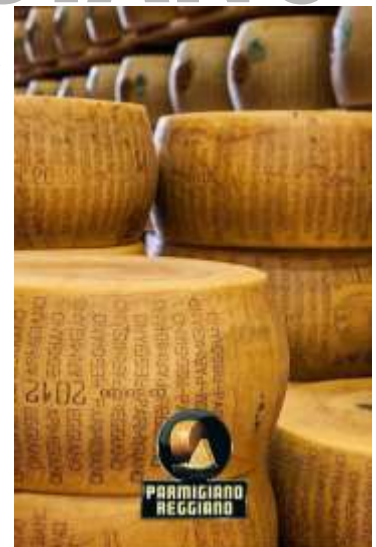
Varia Stagionatura

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

CIAOLATTE

BORGHETTO – NOCETO

PARMA



La nostra Sezione Eno-Gastronomia ha raggiunto un nuovo accordo con l'**Azienda Agricola Biologica CIAOLATTE di NOCETO** in provincia di **PARMA** per un'offerta a condizioni favorevoli di formaggio **PARMIGIANO REGGIANO** da **Agricoltura Biologica**.

Proponiamo pertanto le consuete **tre** tipologie 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 oltre 36 mesi (1000/1300 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 22,00 al Kg.
1B	stagionato oltre 36 mesi (500 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 23,50 al Kg.
2A	stagionato oltre 27 mesi (1000/1300 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 19,50 al Kg.
2B	stagionato oltre 27 mesi (500 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 22,00 al Kg.
3A	Mezzano 13 mesi (1000-1300 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 18,50 al Kg.
3B	Mezzano 13 mesi (500 gr. ca. la confezione)	al prezzo di € 21,50 al Kg.

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

L'Azienda agricola biologica "Ciaolatte" ha sede nella frazione di Borghetto del comune di Noceto (PR), sulle prime colline parmensi, all'interno dell'oasi naturale e incontaminata del comprensorio di nascita del Parmigiano Reggiano.

Da anni "Ciaolatte", produttore di **ParmigianoReggiano Biologico**, si impegna nel garantire l'intera filiera produttiva, dalla terra per giungere infine alla tavola dei consumatori.

"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.

L'azienda, a conduzione familiare, è costituita da 160 ettari di terreno, cui 13 destinati a elementi naturali in relazione alla biodiversità, interamente coltivati con il metodo di **agricoltura biologica** basata sulla rotazione delle colture, escludendo l'utilizzo di pesticidi e fertilizzanti sintetici e sull'assoluta assenza di OGM e antibiotici per le bovine e quella dell'uso efficace delle risorse disponibili in loco.

Tutto nel pieno rispetto del territorio circostante riuscendo, di conseguenza, a dare valore ad uno stile di vita che permette di ottenere un prodotto di alta qualità, sano, buono e assolutamente naturale.

Ogni singolo passaggio della filiera produttiva gioca un ruolo importante nell'apportare benefici in termini di gestione ambientale, benessere degli animali e fiducia da parte dei clienti.

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).



Sono diversi anni che la nostra Associazione collabora con "Ciaolatte" e i nostri soci hanno già avuto la possibilità di apprezzare l'assoluta qualità dei prodotti, 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

21 maggio 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 a fine maggio:

- per i soci di Pistoia presso la ns. Sede di Via Paganini 7 oppure, per chi avesse problemi a ritirarli direttamente, concordando con la nostra Segreteria la modalità di consegna.
- per i soci della Valdinievole e di altre destinazioni concordando direttamente con gli interessati le modalità di consegna/ritiro che potranno avvenire nelle rispettive zone.

5 maggio 2024

Sezione ENO-GASTRONOMIA

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

Da ritornare per:
email: segreteria@cetl.it

OFFERTA PRIMAVERA 2024
FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO
da Agricoltura BIOLOGICA – Varia Stagionatura
DITTA CIAOLATTE – Borghetto - Noceto (PR)

DA INOLTARE ALLA SEGRETERIA DELL'ASSOCIAZIONE ENTRO IL 21 MAGGIO 2024

Il sottoscritto _____

presso _____

N. cellulare _____ email _____

Prenota i seguenti prodotti:

OFFERTA 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 oltre 36 mesi	22,00		23,50	
2. Stagionato oltre 27 mesi	19,50		22,00	
3. Mezzano 13 mesi	18,50		21,50	
TOTALI				

I prezzi sono comprensivi di IVA e trasporto.

Consegna: Pistoia Valdinievole Altro _____

Pagamento: Bonifico. IBAN: IT51 A030 6913 8081 0000 0002 820 (*una volta determinato l'importo dovuto*)

Contanti all'atto del ritiro dei prodotti ordinati

Addebito. IBAN _____

(N.B. In caso di addebito l'importo totale sarà maggiorato di € 3,00 per recupero spese bancarie)

(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 _____