



Associazione
C&TL
CARIPIT
Pistoia

ATTIVITA' ENO-GASTRONOMICHE

OFFERTA PRIMAVERA 2024

PASTA ALIMENTARE



PITECCIO – PISTOIA

NON LA SOLITA PASTA !!!

La pasta **Chelucci** è un prodotto di **alta qualità**, lavorato in modo **totalmente artigianale**, a partire dalla scelta delle materie prime.

UNA STORIA LUNGA 100 ANNI

La famiglia **Chelucci** produce pasta in modo artigianale fin dal 1912; l'azienda si trova ancora nello stabilimento storico a **Piteccio**, presso una sorgente d'acqua purissima nello scenario delle colline pistoiesi.

La pasta **Chelucci** è espressione della migliore tradizione italiana, una eccellenza Made in Italy venduta in tutta Italia ed esportata nel mondo.

Materie Prime di Qualità

Dal semolato alle uova, all'acqua utilizzata per l'impasto: tutto è scelto con cura e lavorato in modo artigianale, in modo da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche delle materie e dare alla pasta un sapore totalmente naturale.

Materie Prime 100% Toscane

La pasta **Chelucci** è un prodotto di alta qualità, secondo la migliore tradizione italiana, a partire dalla scelta delle materie prime, altamente selezionate, 100% toscane a km 0, perché nessun prodotto può essere eccellente senza ingredienti veramente eccezionali.

Lavorazione Artigianale

A tutto ciò si unisce la lavorazione artigianale, che consente di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche delle materie prime e permette di conferire al prodotto il sapore totalmente naturale della pasta artigianale.

OFFERTA PER I NOSTRI SOCI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Tutta la pasta di semola di grano duro **Chelucci** è di grano duro 100% toscano; essiccata a bassa temperatura, per conservare appieno tutte le proprietà nutrizionali del frumento. La pasta è trafilata al bronzo per conferirle una consistenza ruvida e porosa che ne migliora la qualità.

Ingredienti

semola di grano duro, acqua

Informazioni nutrizionali per 100g

Valore energetico: 343kcal/1455kj
grassi: 0,4g
carboidrati: 71g
zuccheri: 3,3g
proteine: 12,2g
sale: 0 g

FORMATI PROPOSTI



Prezzo riservato ai ns. soci: **2,50€/confez. da 500 gr.** (5,00€ al Kg.)



Prezzo riservato ai ns. soci: **3,00€/confez. da 500 gr.** (6,00€ al Kg.)

PASTA ALL'UOVO. Semola di Grano duro

Tutta la pasta all'uovo Chelucci è un prodotto artigianale di alta qualità: la semola è impastata esclusivamente con uova fresche e le matasse dei formati di pasta lunga sono fatte rigorosamente a mano, come una volta.

Tutta la produzione di pasta all'uovo è realizzata con semole selezionate ed essiccata lentamente a bassa temperatura per periodi più o meno lunghi, in base ai formati.

Ingredienti

semola di grano duro, uova

Informazioni nutrizionali per 100g

Valore Energetico: 342kcal/1450kj
grassi: 1,7g - grassi saturi: 0,8g
carboidrati: 65,4g - zuccheri: 2,51g
proteine: 14,7g - sale: 0g

FORMATI PROPOSTI

MACCHERONI



TAGLIATELLE



ROMAGNOLE



Prezzo riservato ai ns. soci: **2,50€/confez. da 250 gr.** (10,00€ al Kg.)

Proponiamo inoltre **un formato** di una nuova linea di pasta Chelucci, "**GEMME**", prodotta con farina di grano duro integrata dall'impasto, per 20-25%, di un mix di farina di lino e germe di grano derivante dalla disoleazione realizzata mediante un peculiare processo estrattivo ad altissima pressione e bassissima temperatura.

Con questa specifica formulazione, la pasta acquisisce delle notevolissime proprietà nutraceutiche dall'effetto bioattivo.

Il processo di produzione di questa pasta effettuato con le antiche tecniche della trafilatura in bronzo seguita da una lentissima essiccazione a bassa temperatura previene la formazione di sostanze nocive. Per l'alto contenuto in fibre e proteine la farina conferisce anche un'accresciuta resistenza alla cottura apportando un peculiare sapore alla pasta che si abbina ad una molteplicità di condimenti con la caratteristica capacità di assorbimento dei sughi oleosi data dalla matrice fibrosa del lino.

FORMATI PROPOSTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO CON GERME DI GRANO E SEMI DI LINO



Prezzo riservato ai ns. soci:

**2,50€/confez. da
250 gr.** (10,00€ al Kg.)

Le quantità MINIME per ogni tipologia di prodotto/formato (sia per la Pasta di Grano Duro che per la Pasta all'uovo che per la Pasta GEMME) è di **4 CONFEZIONI o multipli di 4 (es. 4-8-12-16-20, ecc.).**

Le ordinazioni dovranno pervenire alla Segreteria dell'Associazione entro il **3 GIUGNO p.v.**, utilizzando una delle seguenti modalità:

- inoltrare per e-mail, a segreteria@cetl.it, il modulo allegato,
- inviare il modulo elettronico cliccando direttamente su questo link:

[Offerta Pasta Chelucci – Modulo di ordinazione](#)

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 a META' GIUGNO.

- **per i soci di Pistoia presso la Sede di Via Paganini 7**
- **per i soci della Valdinievole e di altre zone concordando direttamente con gli interessati le modalità di consegna/ritiro.**

Per ulteriori informazioni consultare il sito: www.pastificiochelucci.it

Per informazioni ed esigenze particolari rivolgersi direttamente alla Segreteria dell'Associazione: Tel. 0573 20456 - Cell. 339 7921833

18 maggio 2024

Sezione ENO-GASTRONOMIA

OFFERTA PRIMAVERA 2024 PASTA ALIMENTARE CHELUCCI

DA INOLTARE ALLA SEGRETERIA DELL'ASSOCIAZIONE ENTRO IL 3 GIUGNO 2024

Il sottoscritto _____

N. cellulare _____ email _____

Prenota i seguenti prodotti:

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO - confezioni da 500 gr.		
TIPOLOGIA	Prezzo a Confezione	Q.tà Confezioni Ordinate
1. SPAGHETTI	2,50	
2. PENNE LISCE	2,50	
3. PENNE RIGATE	2,50	
4. QUASIMODI	2,50	
5. PACCHERI	3,00	
6. PICI STELLA	3,00	
TOTALI		

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

PASTA ALL'UOVO. Semola di Grano duro - confezioni da 250 gr.		
TIPOLOGIA	Prezzo a Confezione	Q.tà Confezioni Ordinate
7. MACCHERONI	2,50	
8. TAGLIATELLE	2,50	
9. ROMAGNOLE	2,50	
TOTALI		

PASTA GEMMA. con gemme di grano e semi di lino - conf. da 250 gr.		
TIPOLOGIA	Prezzo a Confezione	Q.tà Confezioni Ordinate
10. TAGLIATELLE ALL'UOVO con germe di grano e semi di lino	2,50	
TOTALI		

Consegna: Pistoia Valdinievole Altro _____

Pagamento: Bonifico. IBAN: IT51 A030 6913 8081 0000 0002 820

Contanti/Pos 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 _____