



Associazione  
**C&TL**  
**CARIPIT**  
Pistoia



ATTIVITA' ENO-GASTRONOMICHE

# OFFERTA NATALIZIA 2024

# PARMIGIANO REGGIANO



da Agricoltura **BIOLOGICA**

**Varia Stagionatura**

**AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA**

## **CIAOLATTE**

**BORGHETTO – NOCETO**

## **PARMA**



Abbiamo raggiunto un nuovo accordo con l' **Azienda Agricola Biologica CIAOLATTE di NOCETO** in provincia di **PARMA** per un' **OFFERTA NATALIZIA di FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO**.

Oltre ai soliti prodotti standard, descritti più avanti, proponiamo **QUATTRO** tipologie di **CONFEZIONI REGALO** di **Parmigiano-Reggiano DOP 1<sup>^</sup> scelta da agricoltura biologica** (vedi descrizione nei documenti allegati):

- **"BAG 24 mesi"**. Confezione di Parmigiano Reggiano DOP 1<sup>^</sup> scelta BIO, **stagionato 27 mesi**, di peso circa 800 gr. in sottovuoto termoretraibile. Il prodotto sarà confezionato e racchiuso nella nuova borsa in cotone, assieme al classico coltellino a goccia da scaglia.  
Prezzo a confezione **€ 25,00**
- **"Verticale Tris"**. Confezione con **3 tipologie** di Parmigiano Reggiano DOP 1<sup>^</sup> scelta BIO, con differenti stagionature: 13 mesi + 27 mesi + 36 mesi, in formato di circa 300 gr.  
Prezzo a confezione **€ 30,00**
- **"Bio 60 mesi + Miele Bio"**. Confezione di Parmigiano Reggiano DOP 1<sup>^</sup> scelta BIO, **stagionato 60 mesi**, di peso circa 700/800 gr. contenuta in scatola personalizzata fatta su misura, all'interno della quale, in abbinamento, una confezione di **miele di castagno** (gr. 220) dell'Azienda Bees. Entrambi i prodotti provengono dal territorio locale.  
Prezzo a confezione **€ 33,00**
- **"Bio 60 mesi + Balsamosaba"**. Confezione di Parmigiano-Reggiano DOP 1<sup>^</sup> scelta BIO, **stagionato 60 mesi**, di peso circa 700/800 gr. contenuta in scatola Avana personalizzata, all'interno della quale, in abbinamento, il condimento **Balsamosaba** 50 ml. (invecchiato 18 anni) dell'Acetaia "la Cà dal Non" di Vignola-Modena. Due prodotti con maggiore età che rispecchiano due eccellenze del territorio emiliano. Nella confezione è presente un piccolo depliant con la descrizione dei prodotti e 2 speciali e semplici ricette.  
Prezzo a confezione **€ 40,00**

Con l'occasione ri-proponiamo la tradizionale offerta delle **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:

|   |                                    |
|---|------------------------------------|
| <b>1A stagionato 30-36 mesi</b> (1000/1300 gr. ca. la confezione) | al prezzo di <b>€ 22,50 al Kg.</b> |
| <b>1B stagionato 30-36 mesi</b> (500 gr. ca. la confezione)       | al prezzo di <b>€ 24,50 al Kg.</b> |
| <b>2A stagionato 22-26 mesi</b> (1000/1300 gr. ca. la confezione) | al prezzo di <b>€ 20,00 al Kg.</b> |
| <b>2B stagionato 22-26 mesi</b> (500 gr. ca. la confezione)       | al prezzo di <b>€ 22,50 al Kg.</b> |
| <b>3A 12-16 mesi</b> (1000-1300 gr. ca. la confezione)            | al prezzo di <b>€ 19,00 al Kg.</b> |
| <b>3B 12-16 mesi</b> (500 gr. ca. la confezione)                  | al prezzo di <b>€ 22,00 al Kg.</b> |

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 prezziati 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](http://www.ciaolatte.it)

Le ordinazioni dei prodotti dovranno pervenire alla Segreteria dell'Associazione entro il **23 novembre p.v.** utilizzando una delle seguenti modalità:

- inoltrare per email il modulo allegato,
- inviare il modulo elettronico, cliccando direttamente su questo link:

**[Offerta NATALIZIA 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 e di Firenze concordando direttamente con gli interessati le modalità di consegna/ritiro che potranno avvenire nelle rispettive zone.**

5 novembre 2024

**Sezione ENO-GASTRONOMIA**



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

**DA INOLTARE ALLA SEGRETERIA DELL'ASSOCIAZIONE ENTRO IL 23 NOVEMBRE 2024**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ presso \_\_\_\_\_

N. Telefono \_\_\_\_\_ N. cellulare \_\_\_\_\_ email \_\_\_\_\_

Prenota i seguenti prodotti:

| <b>OFFERTA CONFEZIONI REGALO – NATALE 2024</b><br><b>PARMIGIANO REGGIANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b>   |                        |   |
|---|------------------------|---|
| TIPO CONFEZIONE   | Prezzo a<br>Confezione | Quantità<br><b>Confezioni</b><br>Ordinate |
| <b>1. BAG 24 mesi.</b> Confezione Parmigiano Reggiano DOP 1^ scelta bio. Stag. 24 mesi (800 gr. ca.) in SHOPPER personalizzato + coltellino   | <b>25,00</b>           |   |
| <b>2. Verticale Tris.</b> Confezione con 3 tipologie di Parmigiano Reggiano bio DOP 1^ scelta con 3 differenti stagionature: 13 mesi + 27 mesi + 36 mesi (300 gr. ca. cad)  | <b>30,00</b>           |   |
| <b>3. Bio 60 mesi + Miele Bio.</b> Confezione Parmigiano Reggiano DOP 1^ scelta bio . Stagionatura 60 mesi (700/800 gr. ca), in scatola personalizzata con Miele castagno.  | <b>33,00</b>           |   |
| <b>4. Bio 60 mesi + Balsamosaba.</b> Confezione Parmigiano Reggiano DOP 1^ scelta bio . Stagionatura 60 mesi (700/800 gr. ca), in scatola Avana personalizzata con condimento Balsamosaba (invecchiato. 18 anni). | <b>40,00</b>           |   |
| <b>TOTALI</b>   |                        |   |

I prezzi sono comprensivi di IVA e trasporto.

| <b>OFFERTA PARMIGIANO REGGIANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b> |  |   |   |   |
|---|--|---|---|---|
| TIPO STAGIONATURA   | <b>A</b><br>CONFEZIONI DA<br><b>1000/1300 gr</b> |   | <b>B</b><br>CONFEZIONI DA<br><b>500 gr.</b> |   |
|   | Costo al<br>Kg.                                  | Quantità<br><b>confezioni</b><br>ordinate | Costo al<br>Kg.                             | Quantità<br><b>confezioni</b><br>ordinate |
| <b>1.</b> Stagionato <b>30-36</b> mesi                      | <b>22,50</b>                                     |   | <b>24,50</b>                                |   |
| <b>2.</b> Stagionato <b>22-26</b> mesi                      | <b>20,00</b>                                     |   | <b>22,50</b>                                |   |
| <b>3.</b> <b>12-16</b> mesi                                 | <b>19,00</b>                                     |   | <b>22,00</b>                                |   |
| <b>TOTALI</b>   |  |   |   |   |

Consegna:  Pistoia  Valdinievole  Altro

Pagamento:  Bonifico. IBAN: IT51 A030 6913 8081 0000 0002 820 (una volta determinato l'importo dovuto)  
 Contanti/Pos 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 \_\_\_\_\_



## BAG REGALO 24 MESI di Parmigiano Reggiano Bio

Restando aderenti alla nostra filosofia sia di produttori che consumatori anche quest'anno abbiamo scelto di proporre la nostra nuova borsa in cotone, personalizzata da un'amica designer, che contiene:  
**Parmigiano Reggiano bio** di peso circa **800 g.** stagionato **27 mesi**.

Il prodotto viene accompagnato dal classico **coltellino a goccia** per scagliare il formaggio e dal nostro flyer aziendale per farci conoscere ed incontrare nuovi appassionati di buoni formaggi.

25 euro



## BOX REGALO Verticale TRIS di Parmigiano Reggiano Bio

All'interno della scatola personalizzata, troverete **3 confezioni di Parmigiano Reggiano bio** di diverse stagionature, quali **13 mesi + 27 mesi + 36 mesi** in formato da **300 gr.** circa. Questa proposta è pensata per offrire, a chi lo riceve, la possibilità di **de\_gustare** le differenti caratteristiche organolettiche e sfumature sensoriali presenti in ogni annata. In accompagnamento forniremo un piccolo **manuale d'uso** con una breve guida all'assaggio ed eventuali abbinamenti.

30 euro



## BOX REGALO MIELE + 60 MESI di Parmigiano Reggiano Bio

La proposta è dedicata a buoni abbinamenti e a belle collaborazioni tra produttori.

I due protagonisti presenti all'interno della scatola avana sono:  
**Parmigiano Reggiano bio** stagionato **60 mesi** di circa **700/800 g.** abbinato alla confezione di **Miele di castagno bio** da **220 g.** dell'azienda Bees.

Entrambi i prodotti sono eccellenze artigianali provenienti dal nostro territorio e dall'arte di chi ci mette le mani e la passione.

33 euro



## BOX REGALO + BALSAMOSABA + 60 MESI di Parmigiano Reggiano Bio

Dedicato ai palati sopraffini. All'interno della sua scatola avana, sproponiamo: **Parmigiano Reggiano bio** stagionato **60 mesi** di **700/800 g.** abbinato al condimento **Balsamosaba 50 ml** (invecchiato **18 anni**) dell'**Acetaia "la Cà dal Non"** di Vignola-Modena.

Due straordinari prodotti adulti che rispecchiano le eccellenze del territorio emiliano.

Accompagnati da un piccolo manuale d'uso e un paio di semplici e speciali **ricette** suggerite da esperti locali.

40 euro