



ATTIVITA' ENO-GASTRONOMICHE



...dal 1860



VENDITA DIRETTA

PASTA ALIMENTARE e RISO

BIOLOGICI - INTEGRALI

Visti i sensibili (e per certi versi "scandalosi") aumenti che si stanno verificando sul prezzo della pasta (*a fronte della diminuzione del prezzo del grano*) di cui si stanno occupando proprio in questi giorni tutti i mezzi di comunicazione e le associazioni di consumatori, abbiamo raggiunto un nuovo accordo con il **Pastificio FABIANELLI di Arezzo** per una nuova fornitura di **Pasta biologica e integrale** a condizioni favorevoli anticipando quindi di qualche mese la consueta offerta annuale ai nostri soci per evitare i prossimi aumenti.

Con l'occasione proponiamo anche due tipologie di pasta **Varietà Cappelli**, pasta di alta qualità, del **Pastificio Le Stagioni d'Italia di Ferrara**.

Per quanto riguarda invece la fornitura di **Riso**, dobbiamo purtroppo registrare la cessazione dell'attività da parte dell'Azienda Agricola La Gallinella di Velezzo Lomellina (PV), con la quale avevamo da tempo rapporti di collaborazione. Pertanto abbiamo raggiunto un accordo con un nuovo fornitore, L'Azienda Agricola **Di Rovasenda Biandrate Maria**, un'azienda BIO prevalentemente risicola in provincia di **Vercelli** che garantisce prodotti di assoluta qualità.

Anche stavolta l'offerta si concentra sui prodotti più innovativi e con alto contenuto di genuinità e qualità che hanno incontrato negli anni i favori da parte dei nostri soci.

PASTA

Proponiamo le solite tipologie di pasta a marchio

PASTA TOSCANA: *Biologica ed Integrale con omega 3.*



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.

Questa tipologia di pasta si trova adesso anche nella grande distribuzione ma a prezzi notevolmente più cari.

FABIANELLI

Dal cuore della **Toscana**, i sapori unici e fragranti di una pasta di qualità. Pasta di semola di grano duro a lenta essiccazione. Filiera corta italiana senza Ogm.

Inoltre, questa volta, proponiamo anche delle tipologie di pasta a marchio:

LE STAGIONI D'ITALIA. VARIETA' CAPPELLI - VARIETA' CAPPELLI INTEGRALE

Il **Cappelli** è una antica varietà di grano della tradizione italiana risalente ai primi del '900 ed è definito il Re dei grani duri italiani.

Il grano **Cappelli** è unico e spicca trionfale grazie alle sue spighe alte e dorate, che raggiungono fino a 1,80 mt. di altezza nel momento della maturazione, impreziosite da caratteristici baffi neri che lo rendono inconfondibile.

Il grano **Cappelli** ha anche radici molto profonde, in grado di raggiungere gli strati più umidi e fertili del terreno, quelli più ricchi di elementi nutritivi. È naturalmente fonte di fibre e proteine, vanta infatti un valore proteico del 15%, contro il 12% medio delle paste prodotte con grani moderni regalando alla pasta un profilo nutritivo molto equilibrato. Inoltre, come emerso da una recente ricerca della Fondazione Policlinico Gemelli, grazie alle sue eccellenti proprietà nutrizionali, è un grano che si contraddistingue per l'elevata digeribilità, ed è particolarmente adatto anche per chi soffre di ipersensibilità al glutine o colon irritabile. Un vero dono della natura.

Per la nostra pasta utilizziamo solo grano il cui seme è stato selezionato e certificato da SIS (Società Italiana Sementi). Trafilata al bronzo preserva l'eccellente qualità della materia prima garantendo un'ottima tenuta in cottura.

OFFERTA PER I NOSTRI SOCI

PASTA TOSCANA BIOLOGICA

Tipi proposti: Spaghetti – Penne Rigate – Tortiglioni – Farfalle – Fusilli Super

Prezzo riservato ai ns. soci: **0,85€/confez. da 500 gr.** (1,70€ al Kg.)



PASTA TOSCANA INTEGRALE CON OMEGA 3

Tipi proposti: Spaghetti – Tortiglioni - Fusilli Super – Penne Rigate – Farfalle

Prezzo riservato ai ns. soci: **0,90€/confez. da 500 gr.** (1,80€ al Kg.)

PASTA FABIANELLI

Tipi proposti: Spaghetti 6 – Linguine - Rigatoni - Fusilli Super – Penne Rigate

Prezzo riservato ai ns. soci: **0,75€/confez. da 500 gr.** (1,50€ al Kg.)



PASTA LE STAGIONI D'ITALIA VARIETA' CAPPELLI

Tipi proposti: Spaghetti – Penne Rigate - Fusilli

Prezzo riservato ai ns. soci: **1,50€/confez. da 500 gr.** (3,00€ al Kg.)

PASTA LE STAGIONI D'ITALIA VARIETA' CAPPELLI INTEGRALE

Tipi proposti: Spaghetti – Penne Rigate

Prezzo riservato ai ns. soci: **1,65€/confez. da 500 gr.** (3,30€ al Kg.)

N.B. Tutti i tipi proposti sono in confezioni da 500 gr.

Le quantità di ogni ordine per tutti i tipi di pasta suddetti (Pasta Toscana, Fabianelli e Pasta Le Stagioni d'Italia) è di minimo 4 confezioni (da 500 gr. cad.) o multipli di 4 (es. 4-8-12-16-20, ecc.) per ogni tipologia di pasta ordinata.

RISO BIOLOGICO e INTEGRALE

**Marchio "B.RISO – Natura Nobile". Azienda Agricola Di Rovasenda Biandrate Maria.
Cascina Teglio - 13040 Rovasenda (Vercelli)**

L'Azienda Agricola **Di Rovasenda Biandrate Maria** è una piccola azienda prevalentemente risicola in provincia di Vercelli nata negli anni '70 del secolo scorso.

Si trova a ridosso delle colline Biellesi in una zona definita "baraggia" che garantisce un'elevata qualità nella produzione.

La tutela dell'ambiente è da sempre l'obiettivo primario dell'azienda e finalmente a partire dal 2016 tutta l'azienda è coltivata senza l'utilizzo di sostanze chimiche. A dimostrazione di questo, l'adesione a progetti e collaborazioni di importanza nazionale per la coltivazione biologica.

Nel 2021 partecipa alla creazione del "BioDistretto del riso Piemontese" che coinvolge circa 500 ettari di appezzamenti biologici in collaborazione con agricoltori sensibili alla tutela e alla salvaguardia del territorio.

Proponiamo 3 tipologie di prodotti tutti sottovuoto :

Riso biologico CARNAROLI DOP

Riso bianco biologico-

Riso superfino a grana media, considerato nella cucina italiana il re dei risotti, nasce nell'acqua di baraggia, sempre alla cottura con perfetta tenuta al dente, buona presenza amidi, ottimo sapore.

Riso ROSA MARCHETTI, BIO

Riso bianco tondo dai chicchi medi.

Una varietà italiana di riso pregiata e tradizionale.

Questo riso ha una grande capacità di assorbimento dei sughi per tale motivo è ideale per ogni tipo di minestra, come per ricette gratinate, nelle crocchette e negli arancini o come base per i dolci.



Riso ROSA MARCHETTI, semintegrale

Riso tondo dai chicchi medi di colore grigio rosato chiaro. Sapore molto particolare; la consistenza del riso è morbida intorno, al centro più croccante; ottimo compromesso tra un riso bianco e uno integrale per consistenza e tempi di cottura, tiene bene la cottura sia nei risotti che in ricette più complesse: timballi o piatti associati a legumi..

➤ **Offerta per i nostri soci:**

Riso <i>Biologico CARNAROLI DOP</i>	Prezzo riservato ai ns. soci: 5,50€/confez. 1 kg.
Riso <i>ROSA MARCHETTI BIO</i>	Prezzo riservato ai ns. soci: 3,90€/ confez. 1 kg.
Riso <i>ROSA MARCHETTI semi-integrale</i>	Prezzo riservato ai ns. soci: 3,80€/ confez. 1 kg.

➔ **N.B. Le quantità di ogni ordine per i 3 tipi di riso è di minimo 3 confezioni (da Kg. 1 cad. per il riso) o multipli di 3 per ciascuna tipologia.**

Le ordinazioni dovranno pervenire alla Segreteria dell'Associazione entro il **10 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 Pasta e Riso Integrali e Biologici – 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 metà maggio.

- **per i soci di Pistoia presso la 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 Firenze concordando direttamente con gli interessati le modalità di consegna/ritiro.**



Per ulteriori informazioni consultare i siti:

www.fabianelli.com - www.pastatoscana.it

www.risosolidalerosenda.com

La nostra sezione Eno-Gastronomia ha esaminato accuratamente tutta la documentazione e le certificazioni fornite dal Pastificio Fabianelli Spa e dalla Az. Agricola Di Rovasenda Biandrate Maria, che sono state caricate sul sito della nostra Associazione: www.cetl.it e sono consultabili anche attraverso i link:

[CERTIFICAZIONI-FABIANELLI](#)

[CERTIFICAZIONI-DIROVASENDA](#)

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

Cell. 335 5292926 - Fax. 0573 1941499

info@cetl.it

19 aprile 2023

Sezione ENO-GASTRONOMIA

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.



	Confezioni da	Prezzo a Confezione	Q.ta minima confezioni	Q.tà ordinata	Importo Parziale
Marca PASTA TOSCANA - LINEA INTEGRALE con OMEGA 3					
6 SPAGHETTI	Gr. 500	0,90	4	_____ (*)	_____
85 FUSILLI SUPER	Gr. 500	0,90	4	_____ (*)	_____
94 TORTIGLIONI	Gr. 500	0,90	4	_____ (*)	_____
98 PENNE RIGATE	Gr. 500	0,90	4	_____ (*)	_____
201 FARFALLE	Gr. 500	0,90	4	_____ (*)	_____

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

TOTALE QUANTITA' ORDINATA _____

Marca PASTA TOSCANA - LINEA BIOLOGIA					
6 SPAGHETTI	Gr. 500	0,85	4	_____ (*)	_____
85 FUSILLI SUPER	Gr. 500	0,85	4	_____ (*)	_____
94 TORTIGLIONI	Gr. 500	0,85	4	_____ (*)	_____
98 PENNE RIGATE	Gr. 500	0,85	4	_____ (*)	_____
201 FARFALLE	Gr. 500	0,85	4	_____ (*)	_____

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

TOTALE QUANTITA' ORDINATA _____

Marca FABIANELLI					
6 SPAGHETTI	Gr. 500	0,75	4	_____ (*)	_____
21 LINGUINE	Gr. 500	0,75	4	_____ (*)	_____
89 RIGATONI	Gr. 500	0,75	4	_____ (*)	_____
98 PENNE RIGATE	Gr. 500	0,75	4	_____ (*)	_____
85 FUSILLI SUPER	Gr. 500	0,75	4	_____ (*)	_____

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

TOTALE QUANTITA' ORDINATA _____

Marca LE STAGIONI D'ITALIA - VARIETA' CAPPELLI					
VARIETA' CAPPELLI - SPAGHETTI	Gr. 500	1,50	4	_____ (*)	_____
VARIETA' CAPPELLI - PENNE RIGATE	Gr. 500	1,50	4	_____ (*)	_____
VARIETA' CAPPELLI - FUSILLI	Gr. 500	1,50	4	_____ (*)	_____
VARIETA' CAPPELLI INTEGRALE - SPAGHETTI	Gr. 500	1,65	4	_____ (*)	_____
VARIETA' CAPPELLI INTEGRALE - PENNE RIGATE	Gr. 500	1,65	4	_____ (*)	_____

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

TOTALE QUANTITA' ORDINATA _____

RISO BIOLOGICO e INTEGRALE MARCHIO B.RISO - NATURA NOBIL					
Riso biologico CARNAROLI DOP	Kg. 1	5,50	3	_____ (*)	_____
Riso biologico ROSA MARCHETTI	Kg. 1	3,90	3	_____ (*)	_____
Riso biologico ROSA MARCHETTI semi-integrale	Kg. 0,750	3,80	3	_____ (*)	_____

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

TOTALE QUANTITA' ORDINATA _____

Prenotazioni da inviare entro il 10 MAGGIO 2023

TOTALE IMPORTO euro >>> _____

Nominativo _____ email _____

Presso _____ Telefono _____ Cellulare _____

Consegna: Pistoia Valdinievole Firenze Altro

Pagamento:

- Addebito C/C n. Iban _____ (N.B. In caso di addebito l'importo totale sarà maggiorato di € 3,00 per recupero spese bancarie)
- Contanti, all'atto della presentazione del presente modulo
- Bonifico (allegare ricevuta al presente modulo)

Data _____ Firma _____