

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



ATTIVITA' ENO-GASTRONOMICHE

# OFFERTA NATALIZIA 2023

# PARMIGIANO REGGIANO



da Agricoltura **BIOLOGICA**

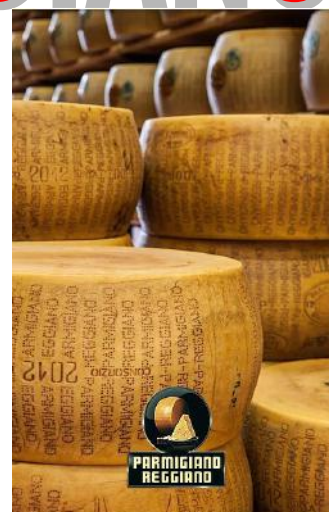
**Varia Stagionatura**

**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** alle stesse condizioni/prezzi dello scorso anno.

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):

- **"Bio 24 mesi"**. Confezione di Parmigiano Reggiano DOP 1<sup>^</sup> scelta BIO, **stagionato 24 mesi**, di peso circa 800 gr. in sottovuoto termoretraibile. Il prodotto sarà confezionato e racchiuso nel pratico sacchetto di juta assieme al classico coltellino da scaglia.  
Prezzo a confezione **€ 23,00**
- **"Verticale Tris"**. Confezione con **3 tipologie** di Parmigiano Reggiano DOP 1<sup>^</sup> scelta BIO, con differenti stagionature: 12 mesi + 24 mesi + 36 mesi, in formato di circa 300 gr.  
Prezzo a confezione **€ 28,00**
- **"Bio 50 mesi + Miele Bio"**. Confezione di Parmigiano Reggiano DOP 1<sup>^</sup> scelta BIO, **stagionato 50 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. 180). Entrambi i prodotti provengono dal territorio locale.  
Prezzo a confezione **€ 31,00**
- **"Bio 50 mesi + Balsamosaba"**. Confezione di Parmigiano-Reggiano DOP 1<sup>^</sup> scelta BIO, **stagionato 50 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 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 **€ 38,00**

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>€ 22,00 al Kg.</b>
<b>1B stagionato 30-36 mesi</b> (500 gr. ca. la confezione)	al prezzo di <b>€ 23,40 al Kg.</b>
<b>2A stagionato 22-26 mesi</b> (1000/1300 gr. ca. la confezione)	al prezzo di <b>€ 19,50 al Kg.</b>
<b>2B stagionato 22-26 mesi</b> (500 gr. ca. la confezione)	al prezzo di <b>€ 21,80 al Kg.</b>
<b>3A 12-16 mesi</b> (1000-1300 gr. ca. la confezione)	al prezzo di <b>€ 18,50 al Kg.</b>
<b>3B 12-16 mesi</b> (500 gr. ca. la confezione)	al prezzo di <b>€ 21,00 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 **15 novembre 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 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.

31 ottobre 2023

**Sezione ENO-GASTRONOMIA**



**OFFERTA NATALE 2023**  
**FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO**  
da Agricoltura **BIOLOGICA** – Varia Stagionatura  
**DITTA CIAOLATTE – Borghetto - Noceto (PR)**

**DA INOLTARE ALLA SEGRETERIA DELL'ASSOCIAZIONE ENTRO IL 15 NOVEMBRE 2023**

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

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

Prenota i seguenti prodotti:

<b>OFFERTA CONFEZIONI REGALO – NATALE 2023</b> <b>PARMIGIANO REGGIANO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA</b>		
TIPO CONFEZIONE	Prezzo a Confezione	Quantità <b>Confezioni</b> Ordinate
<b>1. Bio 24 mesi.</b> Confezione Parmigiano Reggiano DOP 1^ scelta bio. Stag. 24 mesi (800 gr. ca.) in sacchetto JUTA personalizzato + coltellino	<b>23,00</b>	
<b>2. Verticale Tris.</b> Confezione con 3 tipologie di Parmigiano Reggiano bio DOP 1^ scelta con 3 differenti stagionature: 12 mesi + 24 mesi + 36 mesi (300 gr. ca. cad)	<b>28,00</b>	
<b>3. Bio 50 mesi + Miele Bio.</b> Confezione Parmigiano Reggiano DOP 1^ scelta bio . Stagionatura 50 mesi (700/800 gr. ca), in scatola personalizzata con Miele castagno.	<b>31,00</b>	
<b>4. Bio 50 mesi + Balsamosaba.</b> Confezione Parmigiano Reggiano DOP 1^ scelta bio . Stagionatura 50 mesi (700/800 gr. ca), in scatola Avana personalizzata con condimento Balsamosaba (invecchiato. 18 anni).	<b>38,00</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> CONFEZIONI DA <b>1000/1300 gr</b>		<b>B</b> CONFEZIONI DA <b>500 gr.</b>	
	Costo al Kg.	Quantità <b>confezioni</b> ordinate	Costo al Kg.	Quantità <b>confezioni</b> ordinate
<b>1.</b> Stagionato <b>30-36</b> mesi	<b>22,00</b>		<b>23,40</b>	
<b>2.</b> Stagionato <b>22-26</b> mesi	<b>19,50</b>		<b>21,80</b>	
<b>3.</b> <b>12-16</b> mesi	<b>18,50</b>		<b>21,00</b>	
<b>TOTALI</b>				

Consegna:  Pistoia  Valdinievole  Firenze

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 \_\_\_\_\_



## CONFEZIONE REGALO NATALE 2023

### Parmigiano Reggiano Bio 24 mesi

Gentile Associazione C&TL Caripit,  
ringraziamo prima di tutto del vostro costante e prezioso canale di collaborazione diretto con noi produttori.

Torniamo a proporre le nostre idee di confezioni regalo per il prossimo periodo natalizio. Considerando il buon gradimento degli scorsi anni e restando vicini alla comune filosofia di consapevolezza negli acquisti e nel rispetto e tutela dell'ambiente, abbiamo preparato, come ormai nostra consuetudine, l'offerta **NATALE 2021** per la confezione regalo di **Parmigiano Reggiano D.O.P. 1° scelta da agricoltura biologica di peso circa 800 gr.** stagionato **24 mesi**, in sottovuoto termoretraibile. Il prodotto quest'anno sarà inserito all'interno di una **shopper** (borsina di cotone) **personalizzata**.  
Di seguito illustriamo:



Il costo della Confezione è: **23,00 euro** cadauno.

Confidando nel Vostro gradimento a seguito della nostra offerta, che nulla vuol togliere alla qualità del prodotto, ma vuole anche quest'anno proporre una uova alternativa di idea regalo personalizzato.

LO STAFF CIAOLATTE



## CONFEZIONE REGALO NATALE 2023

### Verticale TRIS di Parmigiano Reggiano Bio

Gentile Associazione C&TL Caripit,  
ringraziamo prima di tutto del vostro costante e prezioso canale di collaborazione diretto con noi produttori.

Visto il buon gradimento degli scorsi anni, abbiamo riformulato la stessa idea di confezione che racchiuda:  
"3 ottime annate" in verticale.

All'interno della scatola in avana, fatta su misura, saranno racchiusi **3 confezioni di Parmigiano Reggiano bio di 1° scelta** con differenti stagionature, quali **12 mesi + 24 mesi + 36 mesi in formato da 300 gr. circa**.

Questa proposta è pensata per offrire la possibilità di **de\_gustare** le differenti caratteristiche organolettiche presenti in ognuno dei nostri prodotti inseriti per lasciarsi coinvolgere dai sapori di ogni annata.

Sarà inoltre presente un depliant con una breve guida all'assaggio e descrizione delle 3 diverse tipologie di Parmigiano Reggiano, con relativi abbinamenti.

Di seguito illustriamo:



Il costo della Confezione è: **28,00 euro** cadauno.  
Confidando nel Vostro gradimento a seguito della nostra offerta.

LO STAFF CIAOLATTE  
*Ferruccio*



## CONFEZIONE REGALO NATALE 2023

Parmigiano Reggiano Bio **50 mesi bio** + **MIELE bio**

Gentile Associazione C&TL Caripit,  
ringraziamo prima di tutto del vostro costante e prezioso canale di collaborazione diretto con noi produttori.

Torniamo anche quest'anno a riproporre il nostro atteso **Parmigiano Reggiano D.O.P. 1° scelta Bio stagionato 50 mesi**. La punta di Parmigiano Reggiano sarà di circa **700/800 gr.** contenuta nella sua apposita scatola personalizzata e fatta su misura, all'interno del quale abbiamo nuovamente il piacere di ripresentarvi l'abbinamento con la confezione di **miele di castagno bio gr. 180**. Entrambi i prodotti sono frutti provenienti dal nostro territorio locale e lavorati con passione e costanza stagione dopo stagione.

Di seguito illustriamo:



Il costo della Confezione è: **31,00 euro** cadauno.

Confidando nel Vostro graimento a seguito della nostra offerta, che nulla vuol togliere alla qualità del prodotto, ma vuole anche quest'anno proporre una valida alternativa di idea di regalo.

LO STAFF CIAOLATTE



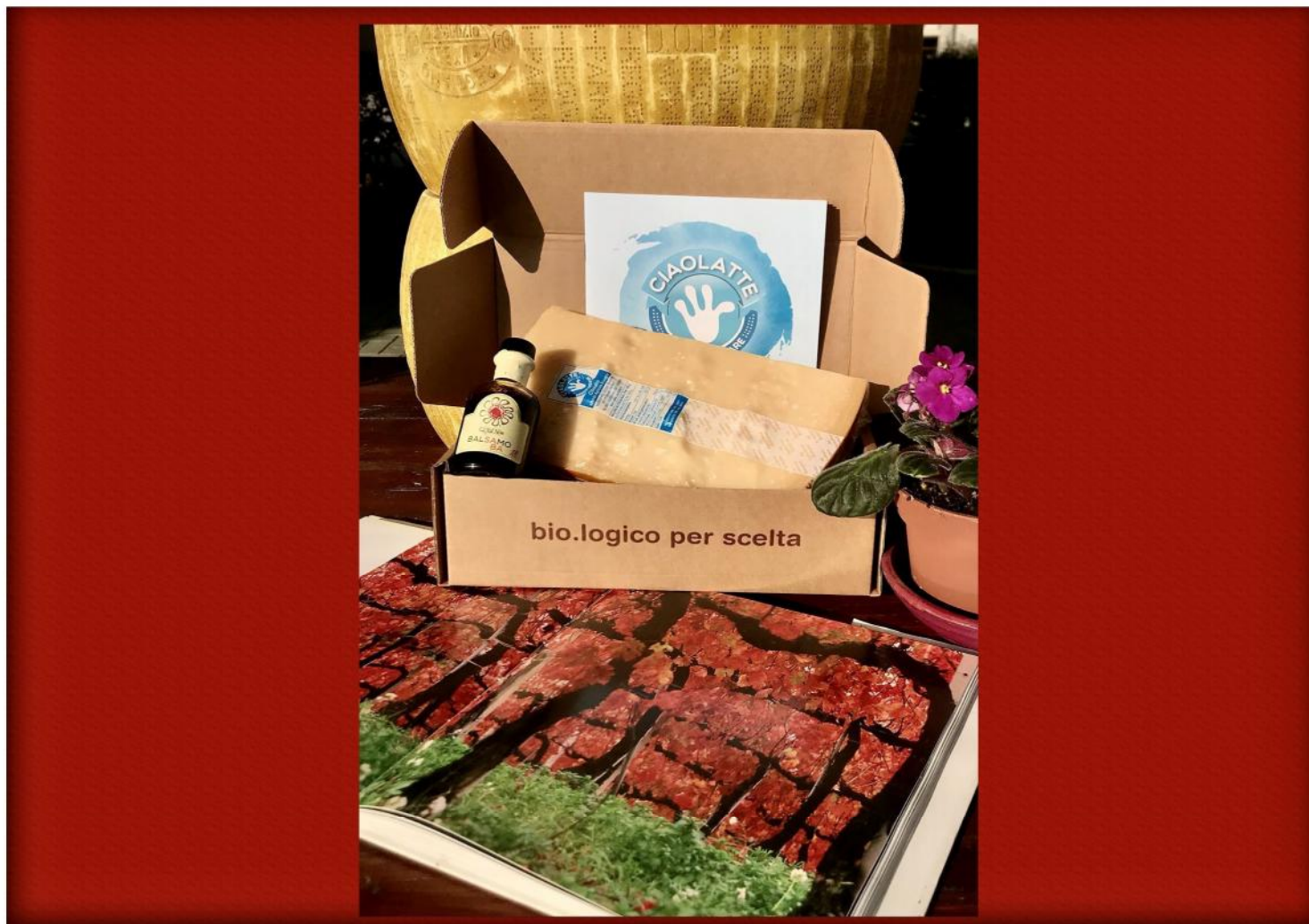
## CONFEZIONE REGALO NATALE 2023

# Parmigiano Reggiano bio 50 mesi + BALSAMOSABA

Gentile Associazione C&TL Caripit,  
ringraziamo prima di tutto del vostro costante e prezioso canale di collaborazione diretto con noi produttori.

Anche quest'anno, per valorizzare il nostro **Parmigiano Reggiano D.O.P. 1° scelta Bio stagionato 50 mesi**; la confezione progettata è sempre nell'apposita scatola in avana personalizzata, all'interno del quale sono inseriti la punta di Parmigiano Reggiano di **700/800 gr.** stagionato 50 mesi e il condimento **Balsamosaba 50 ml (invecchiato 18 anni)** dell'**Acetaia "la Cà dal Non"** di Modena. Due prodotti con maggiore età, che rispecchiano due eccellenze del territorio emiliano. Infine è presente un piccolo depliant con la descrizione dei prodotti e 2 speciali e semplici **ricette** suggerite per voi.

Di seguito illustriamo:



Il costo della Confezione è: **38,00 euro** cadauno.

Confidando nel Vostro gradimento a seguito della nostra offerta, che nulla vuol togliere alla qualità del prodotto, ma vuole anche quest'anno proporre una eccellente alternativa per un regalo raffinato.

LO STAFF CIAOLATTE