

A tutto **BIO** **CAD BAM**

**APERTE LE PRENOTAZIONI DEL PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DELLA
LATTERIA "IL FORNACIONE"
FACCIAMO "SCORTA" PRIMA DELLE FESTIVITA' PASQUALI
ENTRO IL 29 FEBBRAIO 2016**

A grande richiesta, dopo il grande successo prenatalizio (sono stati distribuiti ai Soci 356 kg di Parmigiano!), il Cad Bam apre le prenotazioni del formaggio Parmigiano Reggiano della conosciuta Latteria Sociale "Del Fornacione". Abbiamo già avuto modo di assaggiare questo ottimo formaggio che non ci ha deluso per le sue doti di freschezza e ottima qualità, prodotto con latte di mucche che pascolano in quota in prati ricchi di aromi e fiori.



LATTERIA SOCIALE "IL FORNACIONE"
VIA FORNACIONE - FELINA (RE)
PRODUTTORI DI PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA.

Risale al 1933 l'inaugurazione della latteria sociale "Il Fornacione", fondata per volontà di alcuni soci del luogo che ebbero la capacità di avviare un'attività, mettendo le basi per lo sviluppo di una tradizione casearia di grande successo. Proprio l'impostazione seria dell'attività, unita alla volontà di fare sempre meglio, ha portato la latteria a distinguersi per qualità, produttività e freschezza di idee.

LOCALITA'. L'area di media montagna su cui sorge è un vero e proprio balcone sull'Appennino Reggiano. In primo piano si notano l'antica torre chiamata "Salame", costruita su un colle che domina l'abitato, l'ampia valle di Carpineti, i monti di Valestra e Fosola, nonché la suggestiva e inconfondibile Pietra di Bismantova. Il terreno, l'aria pulita, gli allevamenti biologici, le combinazioni ambientali che permettono la produzione di un latte pregiato diverso da quello delle zone circostanti, fanno del Parmigiano Reggiano un prodotto davvero inimitabile. Inconfondibile è la

struttura della pasta, granulosa e tipica frattura a scaglie. L'elemento fondamentale per la produzione è il latte che proviene da allevamenti che rispettano severe norme d'igiene, di alimentazione e di selezione del bestiame: ISO 2001 che certifica la buona alimentazione bovina e i controlli sanitari.

COSTO DEL PARMIGIANO REGGIANO:

- **PARMIGIANO REGGIANO 12/14 MESI PREZZO AL KG.** € 11,00
- **PARMIGIANO REGGIANO 24/26 MESI PREZZO AL KG.** € 12,50
- **PARMIGIANO REGGIANO 30/36 MESI PREZZO AL KG.** € 13,00

Il prezzo **non comprende** il trasporto il cui costo sarà così suddiviso:

- da 1 a 100 kg. € 40,00 totali;
- da 101 a 200 kg. € 60,00 totali;
- da 201 a 300 kg. € 80,00 totali.

CONSEGNE E PRENOTAZIONI:

Le ordinazioni del Parmigiano dovranno pervenire alla Segreteria del Circolo entro

lunedì 29 febbraio 2016

Le consegne del parmigiano ordinato, avverranno presso la sede del Cad Bam a Mantova, Viale della Repubblica, 1/B, dalle **ore 16:30 alle ore 18:30** a partire da **venerdì 11 marzo 2016**. Per necessità al di fuori dall'orario prestabilito, potrete contattare la nostra Segreteria per accordi: parlare con **Bruno** al numero di **cellulare 345.3396602** oppure al numero fisso **0376.368843** dalle ore 9:00 alle 12:30. Potrete parcheggiare la vostra auto direttamente nel parcheggio interno del Circolo e ritirare comodamente il "pacco della spesa" già predisposto per voi. Il costo totale dei prodotti acquistati sarà apposto sul pacco; tale quota verrà addebitata sul vostro conto corrente in modo da evitare così perdite di tempo e giro di contanti.

COME PRENOTARE:

Le prenotazioni dovranno pervenire alla Segreteria del Cad Bam mediante compilazione del modulo che troverete nel nostro sito internet (<http://www.cadbam.it/service/bio/index.asp>) oppure tramite e-mail da inviare all'indirizzo **segreteria@cadbam.it**.

