

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

CIOCCOLATO CHE PASSIONE!

PRIMA DELLE FESTIVITA' NATALIZIE LASCIAMOCI TENTARE DALLE FAVOLOSE SPECIALITA'
ARTIGIANALI DELLA

CIOCCOLATERIA RAVERA

RAVERA



Abbiamo scoperto questo piccolo produttore e 'maitre chocolatier' piemontese di Cherasco durante uno dei nostri viaggi culturali di gruppo. Nella via principale della splendida cittadina di Cherasco (Cuneo), fa' bella mostra di sé la luminosa "CIOCCOLATERIA RAVERA" (www.baciravera.com/). Arturo Walter Ravera, premiato dalla stampa enogastronomica con il titolo di "ARTIGIANO RADIOSO" e spesso impegnato in laboratori e collaborazioni con i migliori cioccolatieri e chef di fama internazionale, ha iniziato la professione di pasticciere nel 1982 quando, per il proprio divertimento e per la delizia dei conoscenti, preparava i suoi dolci di alta pasticceria e le sue specialità al cioccolato fondente. Dopo breve tempo, il suo hobby si è trasformato in professione e così è nata la CIOCCOLATERIA PASTICCERIA RAVERA, ormai conosciuta e rinomata in tutta Europa per l'altissima qualità delle sue specialità dolciarie.

In un ambiente caldo ed accogliente, pervaso da un intenso profumo di cacao, si possono trovare molti squisiti prodotti che vengono serviti direttamente da Arturo Walter Ravera e dalla moglie Margherita. I prodotti sono lavorati a mano, con sapienza artigianale, e sono preparati con cioccolato fondente extra di pura origine proveniente dalle migliori piantagioni del Sud America, nocciole Piemonte IGP della pregiata e amabile varietà "Tonda Gentile delle Langhe" e altre materie prime di ottima qualità.

Tra i motivi di vanto e prodotti di punta della Cioccolateria RAVERA vi sono i **Baci RAVERA di Cherasco**[®], venduti nei migliori negozi enogastronomici italiani ed esteri. Realizzati interamente a mano con finissimo cioccolato fondente extra e nocciole Piemonte IGP, questi tipici cioccolatini (la



cui ricetta è segretissima e ancora oggi gelosamente custodita) hanno sempre forma diversa l'uno dall'altro. E poi il **CIOCCOCALDO®** (cioccolata calda genuina, fortificante, senza farine, addensanti e aromi, nella versione classica e in quelle al peperoncino, cannella e caffè), i blocchi di cioccolato al latte e fondente, i "tartufi RAVERA", la pralineria assortita, i cheraschesi al rhum, la torta di nocciole, l'antico savoiardo e i frollini all'uvetta...
TUFFIAMOCI e inondiamo le narici di profumi deliziosi!



Ecco alcuni prodotti che potrete acquistare.

PRODOTTO	CONFEZIONE	PESO	PREZZO UN.
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 200	€ 7,92
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 300	€ 11,55
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 400	€ 15,40
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 500	€ 19,25
Baci RAVERA di Cherasco®	astuccio	gr. 300	€ 12,10
Baci RAVERA di Cherasco®	scatola bianca	gr. 500	€ 22,00
CIOCCOCALDO® Versioni: classica, peperoncino, cannella, caffè	scatola	gr. 300	€ 9,13
Torrone di cioccolato (SPECIALE!!!!)	barretta	gr. 170	€ 7,15
Torrone di cioccolato	barretta	gr. 260	€ 10,12
Tartufi Ravera di Cherasco	sacchetto	gr. 200	€ 8,47
Tartufi Ravera di Cherasco	sacchetto	gr. 300	€ 12,10
Cremino bicolore	quadrella	gr. 140	€ 9,90
Cremino bicolore	quadrella	gr. 230	€ 14,30
Lunette d'arancia	scatoletta in acetato	gr. 150	€ 9,13
Perle Ravera Gusti: nocciola pralinata, mandorla pralinata, caffè	sacchetto	gr. 200	€ 9,68
Cheraschesi Gusti: rhum, amaretto, cremino, nocciola	sacchetto	gr. 300	€ 14,30
Cheraschesi Gusti: rhum, amaretto, cremino, nocciola	sacchetto	gr. 500	€ 23,10
Cioccolato "Caimano verde" pura origine 85%	tavoletta	gr. 100	€ 4,29
Cioccolato Arriba Ecuador pura origine 70%	tavoletta	gr. 100	€ 4,40
Cioccolato Arriba Ecuador pura origine 85%	tavoletta	gr. 100	€ 4,73
Cioccolato Clasificado Venezuela pura origine 70%	tavoletta	gr. 100	€ 4,40
Cioccolato Clasificado Venezuela pura origine 85%	tavoletta	gr. 100	€ 4,73
"Nocciolotta" Crema di nocciola Piemonte I.G.P. al latte	vasetto	gr. 250	€ 10,67
"Nocciolotta" Crema di nocciole Piemonte IGP fondente	vasetto	gr. 250	€ 10,67



COME RINUNCIARE ANCHE QUEST'ANNO ALLE OTTIME NOCCIOLE PIEMONTESE DELLA AZIENDA AGRICOLA BALDAIASSA?



Anche quest'anno, dopo la scorpacciata nel 2017, abbiamo ricontattato il bravo produttore di nocciole piemontesi della varietà "tonda gentile trilobata", che non usa trattamenti chimici sui nocciolotti e ama il territorio in cui vive da anni. La Baldaiassa è una giovane impresa agricola astigiana nata nel Settembre del 2009. E' ubicata nel Comune di Cortazzone, in un'area collinare denominata Val Rilate, ovvero nella porzione Monferrina nota come Colline dell'Alto Monferrato Astigiano. L'ambizioso progetto dell'azienda è il rilancio colturale della Nocciola Tonda Gentile Trilobata, attraverso la valorizzazione dei prodotti da essa ottenuti. Nel laboratorio interno all'azienda vengono prodotti il ricercato Olio di Nocciola insieme a varie golosità alle nocciole, quali, i Baci di Dama con nocciole, Brutti e Buoni con nocciole, Amaretti morbidi con nocciole ed altre bontà ove la nocciola Tonda Gentile Trilobata coltivata in Piemonte regna sovrana. Tutte le fasi di lavorazione del frutto avvengono direttamente nel laboratorio interno dell'azienda, così da poter garantire sempre un alto livello di qualità.

Ecco i prodotti che ci propone la Baldaiassa.

NOCCIOLE TOSTATE varietà Tonda Gentile Trilobata coltivate in Piemonte con grado di tostatura medio, confezionate sottovuoto entro 24 ore dalla loro torrefazione.

FRAGRANTI E PROFUMATISSIME!
LE PIU' APPREZZATE IN ASSOLUTO NEL 2017!

Confezione da 250 g	€	4,95
Confezione da 1.000 g	€	18,90



NOCCIOLE SGUSCIATE varietà Tonda Gentile Trilobata coltivate in Piemonte. Selezionate manualmente e confezionate sottovuoto poco dopo la loro sgusciatura.

Confezione da 250 g	€	4,50
Confezione da 1.000 g	€	17,10



PASTA DI NOCCIOLE pura ottenuta esclusivamente mediante la macinazione finissima di Nocciole della varietà Piemontese (Tonda Gentile Trilobata). Ottima consumata da sola come crema spalmabile, oppure come ingrediente per torte, budini, creme da pasticceria e dolci al cucchiaio. Consigliata anche come base per salse salate e condimenti per primi piatti.

Vasetto da 185 g	€	5,85
------------------	---	------

AMARETTI MORBIDI di Nocciole - Tipici pasticcini Piemontesi, dalla caratteristica crepatura superficiale, nella versione non amara con sola nocciola!
OTTIMI!

Confezione da 140 g

€ 4,50



BRUTTI E BUONI con nocciole - Croccanti pasticcini tipici Piemontesi, dall'aspetto poco attraente ma dal sapore irresistibile!

Confezione da 110 g

€ 3,60

BISCOTTI "SABLÈ" con Nocciole e Mosto di Uva Freisa: Delicata e sfiziosa pasta frolla alla francese.

Confezione da 150 g

€ 4,50



OLIO DI NOCCIOLA



Dal colore chiaro e paglierino e con il sapore delicato della nocciola fresca appena raccolta, l'Olio di Nocciola - aroma Delicato - viene estratto meccanicamente da nocciole crude della varietà Tonda Gentile Trilobata, coltivate esclusivamente in Piemonte. Estratto a freddo, conserva integralmente la sua composizione chimico/fisica, oltre alle proprietà organolettiche caratteristiche di questo straordinario frutto. La nocciola cruda, semplicemente privata del suo guscio viene pressata senza l'ausilio di calore o solventi, così da estrarne un olio la cui struttura chimica non subisce alterazioni, mantenendo integro il suo ricco profilo vitaminico. L'Olio di Nocciola - aroma Delicato, è ideale per un'alimentazione sana ed equilibrata

per il suo basso apporto di grassi saturi a vantaggio di quelli monoinsaturi noti come "grassi buoni" ed agli Omega 3 e Omega 6. Naturalmente ricco di vitamina E, K e del gruppo B, è ideale come condimento di tutti i giorni per verdure crude o cotte, formaggi freschi, minestre e zuppe di legumi o di cereali, carni crude, carpacci di pesce, frutta e yogurt.

Aroma delicato	bottiglia da 100 ml.	€ 11,70
Aroma intenso	bottiglia da 100 ml.	€ 11,70

TERMINE PRENOTAZIONI:

19 novembre 2018

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/>)

CONSEGNE

Le consegne dei prodotti ordinati, avverranno presso la sede del Cad Bam a Mantova, Via Cremona, 29 (ex filiale MPS Mantova 7 Belfiore) **dalle ore 16:30 alle ore 18:30 di venerdì 30 novembre 2018**. 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 262366** dalle ore 9:00 alle 13,00. Potrete parcheggiare la vostra auto nel parcheggio della piazzetta antistante il 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.



NOTA BENE: ricordiamo che per poter partecipare alle manifestazioni del Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali. I Soci "Annuali" dovranno versare la quota di partecipazione tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" IBAN IT18I0103011503000010000226, causale "A tutto bio: cioccolata Ravera e nocciole Baldaia" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

INOLTRE: il Cad Bam non accetta prenotazioni telefoniche. È necessario ordinare i prodotti esclusivamente tramite il modulo in disponibile sul nostro sito internet www.cadbam.it nella sezione "A tutto BIO Cad Bam".

Per eventuali informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam (aperta dalle ore 9:00 alle ore 12:30 sabato e domenica esclusi) al numero telefonico 0376 262366 oppure inviare un'e-mail all'indirizzo info@cadbam.it oppure chiara.steccanella@cadbam.it