

COME RINUNCIARE ANCHE QUEST'ANNO ALLE
OTTIME NOCCIOLE PIEMONTESI DELLA

AZIENDA AGRICOLA BALDAIASSA?



Anche quest'anno, dopo la scorpacciata nel 2018, abbiamo ricontattato il bravo produttore di nocciole piemontesi della varietà "tonda gentile trilobata", che non usa trattamenti chimici sui noccioli e ama il territorio in cui vive da anni. La Baldaia è una giovane impresa agricola astigiana nata nel Settembre del 2009. È 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 Baldaia.

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 2018!

Confezione da 250 g	€	5,40
Confezione da 1.000 g	€	20,70



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

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





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

€ 6,30



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

Confezione da 88 g

€ 3,60

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

Confezione da 110 g

€ 4,50



BAGNA CAUDA con olio di nocciole, acciughe sotto sale ed aglio: preparata secondo l'antica ed originale ricetta piemontese. Ottima!

Vasetto da 200 g

€ 9,90

TERMINE PRENOTAZIONI:

11 novembre 2019

COME PRENOTARE

Le prenotazioni dovranno pervenire alla Segreteria del Cad Bam mediante compilazione del modulo che troverete nel nostro sito internet (<https://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 22 novembre 2019**. 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 prenotare i prodotti proposti tramite il 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 l'importo dei prodotti prenotati tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" IBAN IT1810103011503000010000226, causale "Nocciole Baldaia" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

Per eventuali informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam al numero telefonico 0376 262366 oppure inviare un'e-mail all'indirizzo info@cadbam.it oppure chiara.steccanella@cadbam.it