

LA SPESA A FILIERA CORTA: CONSEGNE A DOMICILIO DAL CELLULARE

AGRITURISMO AZIENDA AGRICOLA

LOGHINO VITTORIA

DI GAZOLDO DEGLI IPPOLITI

VERDURE, MOSTARDE E GASTRONOMIA HOME MADE



In questo momento molto particolare, in cui tanti colleghi e famigliari lavorano da casa, continuiamo ad inviarvi le proposte di alcuni bravi produttori che stanno lavorando alacremente per proporre idee nuove, di qualità, frutto di un quotidiano lavoro impegnativo, svolto con passione e convinzione, rispettoso delle stagionalità e dei frutti donati dalla terra. Vi avevamo già introdotto in altra occasione l'Azienda agricola e agriturismo Loghino Vittoria di Gazoldo degli Ippoliti. In cucina Alessandra e Franca interpretano con freschezza ed inventiva i piatti della cucina tradizionale mantovana ma la loro cucina si avvale anche di anni di esperienza e incursioni nelle tradizioni culinarie d'oltralpe e dei paesi che si affacciano sul mediterraneo. La materia prima, di primissima qualità, proviene dai loro campi e dai nostri fornitori selezionati con attenzione per la passione e la cura che mettono nel loro lavoro. Ogni settimana un menu degustazione in sintonia con i concetti di Stagionalità, Territorio e Salute. Francesco, da sempre affascinato dai segreti della conservazione di frutta e verdura sotto vetro, ha rispolverato le vecchie ricette di famiglia per la preparazione di mostarde e confetture. La ricca produzione di ortaggi e frutta dei campi del Loghino, ha ispirato la creazione di nuove ricette che nascono da un ciclo di lavorazione di quattro giorni con la classica cottura in padella che garantisce consistenza e caramellatura tipiche delle mostarde di una volta. Mostarde ma non solo...

L'IDEA. I "ragazzi" del Loghino Vittoria hanno ideato un modo semplice e veloce per acquistare i loro prodotti **tramite il cellulare**. Hanno appena iniziato a proporre questa modalità e già un gran numero di "affezionati" hanno ordinato i prelibati "piatti" della gastronomia del Loghino, preparati artigianalmente da Alessandra.

COME PRENOTARE. È necessario inviare una e-mail alla nostra segreteria Cad Bam (segreteria@cadbam.it) con il vostro nome, cognome e il numero di cellulare su cui vi saranno inviate le proposte gastronomiche direttamente dal Loghino una volta la settimana, sempre il **lunedì sera**.

Al fine di ricevere correttamente le proposte dell'azienda dovrete memorizzare il seguente numero telefonico **350 0239429** nella rubrica del vostro cellulare.

Vi arriverà in primis un link che dovrete cliccare per conferma.

Successivamente, ogni ordine dovrà essere inviato direttamente al Loghino tramite il link che riceverete sul cellulare, entro il **mercoledì sera ore 21:00** di ogni settimana.

Potrete selezionare come ricevere i vostri pacchi: al vostro indirizzo di casa oppure nei punti di ritrovo creati in alcune zone della città.

PROPOSTA PER LE FESTIVITA' NATALIZIE.

In occasione delle prossime festività, il Loghino ha ideato una proposta gastronomica dedicata al Cad Bam.

Alcuni esempi:



Cotechino cotto con lenticchie



Luccio in salsa alla gardesana



Agnolini tradizionali mantovani: piccoli a prova di ombelico!



Tortelli di zucca



Tortelli di prugna: dalla tradizione della famiglia Nodari, uno dei piatti più apprezzati del Loghino



Tacchinella disossata ripiena alle castagne, cotta al forno



Petto d'anatra all'arancia - disgression d'oltralpe con arance biologiche siciliane



Ciambella dell'abbondanza: dalla tradizione alpina, frutta secca e grappa friulana per questo dolce ricco e profumato



Torta Sublime al cioccolato fondente e arancia amara: ispirazione viennese, glassa ricca, con gelatina di arance amare biologiche di produzione del Loghino. Sublime!



Vov del Loghino: fatto con le uova delle galline felici del Loghino. Una coccola!

I prezzi di ogni piatto e prodotto gastronomico, li troverete nel link che vi verrà inviato sul telefono.

SCONTO MOSTARDE: sull'acquisto delle mostarde, ai Soci Cad Bam, verrà applicato uno sconto del 10%.

Per i piatti delle feste sono previste due consegne: il **23 dicembre** per la cena della Vigilia, pranzo di Natale e pranzo di Santo Stefano. Il **30 dicembre** per la cena di San Silvestro e il pranzo di Capodanno. Dopo la prenotazione verrai contattato per concordare il luogo di consegna e concludere l'ordine.

DATA SCADENZA ORDINI NATALIZI:

12 dicembre 2020

Per eventuali maggiori informazioni, visitare il nostro sito <https://www.cadbam.it> oppure inviare un'e-mail a segreteria@cadbam.it o chiara.steccanella@cadbam.it.

Per informazioni pratiche e delucidazioni per l'uso del sistema di prenotazione, potrete contattare direttamente Francesco dell'Azienda Agricola Loghino Vittoria al cellulare 346 6456419.