



CIOCCOLATO CHE PASSIONE!  
PRIMA DELLE FESTIVITÀ NATALIZIE LASCIAMOCI TENTARE  
DALLE FAVOLOSE SPECIALITÀ ARTIGIANALI DELLA  
**CIOCCOLATERIA RAVERA**

**RAVERA**



Ci serve un po' di dolcezza in questo momento. Continuiamo a proporvi le delizie del piccolo produttore e "maitre chocolatier" piemontese di Cherasco che tanto ha deliziato i nostri palati gli scorsi anni. Nella via principale della splendida cittadina di Cherasco (Cuneo), fa bella mostra di sé la luminosa "**CIOCCOLATERIA RAVERA**" ([www.baciravera.com/](http://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**<sup>®</sup>, 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.

**NOVITA'! UN CAFFE' ECCEZIONALE.** Ravera ci propone l'acquisto di un ottimo caffè, uno "speciality coffee", una denominazione che indica un caffè prodotto in speciali condizioni climatiche e ambientali che gli conferiscono un particolare profilo di gusto ed aroma, quindi rigorosamente selezionato e lavorato per rispettarne le caratteristiche uniche. La SCA (SPECIALITY COFFEE ASSOCIATION) definisce che cos'è uno speciality coffee, inteso come un caffè verde di altissima qualità, tostato in modo da esprimerne al meglio il potenziale aromatico ed estratto secondo standard ben precisi per ogni diverso caffè. Uno speciality coffee non presenta difetti quando è crudo, viene tostato fresco, per conservarne tutte le proprietà e risulta tale in tazza grazie alla grande professionalità di chi lo estrae rivelando un'identità distintiva. La definizione di "speciality" viene assegnata se il caffè ha ottenuto un punteggio di almeno 80 punti nella scheda di valutazione dal protocollo della SCA.

La miscela **"Lucky" di Ravera** Speciality coffee è un blend 100% arabica di Brasile Bourbon Rojo (punteggio Sca 85), di Colombia Supremo Passion Fruit Huila (punteggio Sca 84,5) ed Ethiopia Sidamo Mocca Adey (punteggio Sca 85,5). E' un caffè dolce, corposo di media acidità. Note: cioccolato, mandorla, mela.

Viene torrefatto da Ravera e subito macinato, confezionato in sacchetti speciali con valvola, in modo che una volta termosaldati possa uscire l'ossigeno e rimanere intrappolata l'anidride carbonica prodotta nei primi giorni dopo la torrefazione; in questo modo il caffè non si ossida e si conserva per quasi un anno. Noi lo abbiamo assaggiato: veramente un altro pianeta!! Ottimo!

**SPESE DI SPEDIZIONE.** Per la consegna diretta al proprio indirizzo di residenza, è necessario pagare le spese di trasporto. Ordini fino a 5 kg. euro 10,00. Ordini oltre i 5 kg. euro 15,00.



### Ecco alcuni prodotti che potrete acquistare.

PRODOTTO	CONFEZIONE	PESO	PREZZO UN.
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 200	€ 8,58
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 300	€ 12,87
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 400	€ 17,05
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 500	€ 21,45
Baci RAVERA di Cherasco®	astuccio	gr. 300	€ 14,30
Baci RAVERA di Cherasco®	scatola bianca	gr. 500	€ 24,20
Torrone di cioccolato (SPECIALE!!!!)	barretta	gr. 170	€ 8,25
Torrone di cioccolato	barretta	gr. 260	€ 11,22
Tartufi Ravera di Cherasco	sacchetto	gr. 200	€ 9,57
Tartufi Ravera di Cherasco	sacchetto	gr. 300	€ 14,30
Cremino bicolore	quadrella	gr. 140	€ 11,00
Cremino bicolore	quadrella	gr. 230	€ 15,40
Lunette d'arancia	scatoletta in acetato	gr. 150	€ 13,75
Perle Ravera Gusti: nocciola pralinata, mandorla pralinata, caffè	sacchetto	gr. 200	€ 11,88
Cheraschesi Gusti: rum, amaretto, cremino, nocciola	sacchetto	gr. 300	€ 16,50
Cheraschesi Gusti: rum, amaretto, cremino, nocciola	sacchetto	gr. 500	€ 27,50
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
<b>CAFFE' SPECIALITY LUCKY</b>	sacchetto speciale	gr. 250	€	7,93



## TERMINE PRENOTAZIONI:

**15 dicembre 2021**

### 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>) oppure tramite e-mail da inviare all'indirizzo [segreteria@cadbam.it](mailto:segreteria@cadbam.it)



### CONSEGNE

Le consegne dei prodotti di Ravera, a causa della attuale situazione "Covid", avverranno direttamente presso le vostre abitazioni o **all'esatto indirizzo** che apporrete nel modulo di prenotazione, tramite corriere. Saremo più precisi sulla esatta data o date di consegna: vi avviseremo personalmente per tempo tramite e-mail o telefonata. Per particolari esigenze, potrete contattare per accordi il nostro referente, Bruno, al numero di cellulare 345.3396602.



**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 "Cioccolato Ravera" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

Per eventuali informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam al numero telefonico 353.4358711 oppure inviare un'e-mail all'indirizzo [segreteria@cadbam.it](mailto:segreteria@cadbam.it) oppure [chiara.steccanella@cadbam.it](mailto:chiara.steccanella@cadbam.it)