



A tutto **BIO** CAD BAM

PROPOSTA DI ACQUISTO DI ECCELLENTE

PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA

DELLA SOCIETA' ANTESICA DI LANGHIRANO (PR)

APERTE LE PRENOTAZIONI! FACCIAMO "SCORTA" PRIMA DELLE FESTIVITA' NATALIZIE!

CONSEGNA A DOMICILIO

PRENOTAZIONI ENTRO IL 28 NOVEMBRE 2023

Antesica
"che resiste"



0521 882074 - antesica@yahoo.com

Anche quest'anno **Luca Ruffini**, che ormai quasi tutti abbiamo avuto modo di conoscere personalmente durante le sue consegne a domicilio nel periodo del lockdown, quale simpaticissimo ed appassionato produttore di latte utilizzato per la realizzazione di ottimo Parmigiano Reggiano di montagna, uno dei pochi "allevatori resistenti" sui monti dell'Appennino parmense, propone l'acquisto del parmigiano reggiano di **ANTESICA** s.r.l. Il Parmigiano Reggiano proposto viene prodotto con metodi naturali senza l'utilizzo di conservanti, additivi, lieviti, ecc.; le mucche vengono allevate a 600/700 metri di altitudine sull'Appennino



Emiliano, in stato semibrado e si cibano di fieno che cresce in campi certificati biologici. In questo modo si ottiene un Parmigiano molto profumato e gustoso, con caratteristiche organolettiche eccellenti.

Il Cad Bam sceglie i produttori che lavorano seriamente e "col cuore": ecco perché anche quest'anno, per la tradizionale fornitura prenatalizia di Parmigiano Reggiano, si è affidato a Luca Ruffini, appoggiando anche la sua scelta etica di portare avanti un bel progetto di lavoro in un territorio alquanto difficile. Nel loro piccolo, con la loro scelta "resistente", Luca e Marco, contribuiscono ad evitare lo spopolamento della montagna e quindi tutelano il loro territorio. Hanno inoltre assunto, dopo la chiusura, le tre persone che lavoravano nello spaccio del caseificio precedente, che sarebbero rimaste senza lavoro.

Vi proponiamo varie stagionature di Parmigiano Reggiano; ogni pezzo verrà consegnato **sottovuoto**. I prezzi rimangono invariati rispetto allo scorso anno 2022.

COSTO DEL PARMIGIANO REGGIANO

PREZZO al Kg.

	STAGIONATURA 12 MESI	€	15,50
	STAGIONATURA 24 MESI	€	17,50
	STAGIONATURA 30 MESI	€	18,50
	STAGIONATURA 36 MESI	€	19,50
	STAGIONATURA 42 MESI	€	23,50
	STAGIONATURA 48 MESI	€	25,50
	STAGIONATURA 60 MESI	€	29,00

COSTO DEL BURRO

PREZZO a conf.

• PANETTO da 250 gr.	€	3,00
• PANETTO da 500 gr.	€	5,50
• LATTA da 250 gr. BURRO EXTRA "GOURMET"	€	3,50

ORDINE MINIMO 5 kg - Il trasporto è compreso nel prezzo.

PRENOTAZIONI:

Gli **ordini** dovranno pervenire alla Segreteria del Circolo entro il

27 NOVEMBRE 2023

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



CONSEGNE:

Le **consegne** del Parmigiano Reggiano e degli altri prodotti, avverranno direttamente presso le vostre abitazioni o all'esatto indirizzo che apporrete nel modulo di prenotazione, **indicativamente** entro il **9 dicembre**. Per i soci e colleghi che abitano fuori provincia di Mantova, verrà comunicata una data specifica

ad hoc. Saremo più precisi sulla esatta data o date di consegna: vi avviseremo personalmente per tempo tramite e-mail, telefonata o WhatsApp. Per particolari esigenze, potrete contattare per accordi il nostro referente, Bruno, al numero di cellulare **345.3396602**.



TERMINE PRENOTAZIONI:

27 novembre 2023

REFERENTE CAD BAM:

Chiara Steccanella

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 IT1810103011503000010000226, causale "**A tutto Bio - Parmigiano Reggiano Antesica**" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

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