



OFFERTA PRODOTTI DI NATALE

CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA



Vicenza, 28.10.2016

Circolare n° 2455

Responsabili Attività: Battaglion Flavio, Giaretta Antonio, Pomi Rino

Gentili socie/Egredi Soci,
stanno per arrivare le festività di fine anno e, oramai come da tradizione, anche il Circolo Dipendenti BPVI intende offrirvi l'opportunità di impreziosire i Vostri Menù Natalizi con tanti prodotti quali: olio, riso, formaggio, vino, e dolcetti che si potranno trasformare in pratiche ed utili idee regalo per i vostri amici ed i vostri cari. Sono prodotti che in gran parte abbiamo già avuto modo di apprezzare negli anni scorsi e che molti di voi conoscono già.

Per poter aderire a questa iniziativa vi ricordiamo di:

1. Collegarsi al sito www.popolarevicenza.it/circolonew
2. Cliccare dalla home page "Offerte Prodotti Natale 2016"
3. Visionare la circolare ed effettuare le vostre scelte dei prodotti
4. Compilare il "MOD_Ordini_Natale_2016" nelle celle gialle
5. Nel MOD_Ordini_Natale 2016 indicare con X il luogo di ritiro dei prodotti
6. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
7. Inviare il file rinominato alla casella di posta offertenatale@popvi.it
ENTRO E NON OLTRE VENERDI' 11.11.16
8. Importo minimo per ciascun ordine € 30,00 (trenta/00)

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 11.11.2016 e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

La Segreteria del Circolo è eventualmente a vostra disposizione per assistervi nell'operazione.

Le consegne dei prodotti prenotati avverranno come di consueto, a Vicenza nei garage siti in Via Europa (sotto il bar "il Punto") nei giorni 14,15,16 dicembre dalle ore 13,30 alle 14,30 e dalle 16,45 alle 18,00 per i soci in quiescenza, e per i soci che lavorano a Vicenza o zone limitrofe e Sabato 17 dicembre dalle ore 11.00 alle ore 13.00 . I soci delle sezioni di Udine, Treviso e Prato verranno contattati direttamente per concordare il ritiro dei prodotti nelle sedi decentrate a Udine, Castelfranco e Prato.



CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza -
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-

e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA



DA ANNI RIPROPIAMO

L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

Confezioni in Sacchetti di Tela Juta da Kg 2,5 - Dalla Lomellina

Buone
Feste

Riso Carnaroli Extra



Viene riproposto a "GRANDE RICHIESTA" l'apprezzato e già sperimentato riso che ha deliziato il palato di centinaia di soci.

E' una Azienda Agricola, situata nel cuore della Lomellina, pianura stretta fra il corso dei Fiumi Sesia, Po e Ticino ai confini tra la Lombardia e il Piemonte.

Il RISO è il prodotto tipico per eccellenza della zona coltivato già dal XV secolo.

Il "Carnaroli" è una delle migliori qualità di riso, eccellente per la tenuta di cottura in qualsiasi preparazione, ideale per risotti pregiati. E' in grado di esaltare i sapori ed i cibi più diversi, il tutto si accompagna con un buon bicchiere di vino dell'Oltrepo' pavese.

I sacchetti in Juta saranno abbelliti con motivi natalizi, (Presepio, Babbo Natale, Agrifoglio ecc.) e potranno essere una idea regalo originale e saporita!

Questo prodotto oggi ci è offerto al prezzo speciale per sacchetto da kg. 2,5:

Prezzo in Riseria € 5,75.=

Trasporto € 0,25.=

Totale € 6,00.=

La conservazione per lunghi periodi è consigliata al fresco o in Frigorifero

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".



CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza -

C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-

e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew

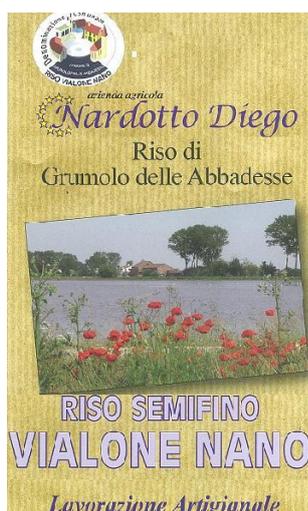


azienda agricola
Nardotto Diego

IL RISO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE o Riso delle Monache

A Grumolo delle Abbadesse il riso si coltiva dal Cinquecento: qui, a metà strada tra Vicenza e Padova, le Monache di San Pietro di Vicenza hanno introdotto la coltivazione bonificando terreni, prosciugando paludi e acquitrini, realizzando canali per la conduzione dell'acqua.

Le caratteristiche del terreno e dell'acqua garantiscono la qualità eccellente del vialone nano riconosciuto come un Riso di alto pregio, presidio Slow Food (unico in Italia).



Vi proponiamo questo produttore perché da 5 anni ha ripristinato delle risaie ferme da oltre 20 anni e valorizza questo stupendo cereale.

L'Azienda Nardotto per ottenere un prodotto di qualità punta su due fasi determinanti:

La Produzione: rotazione del terreno per ridurre i trattamenti necessari delle erbe infestanti, praticamente un terreno dopo i tre anni a Riso si alterna con due anni ad altri cereali.

La Trasformazione o Pilatura: la pilatura viene effettuata artigianalmente (a pietra) come una volta per offrire un prodotto naturale privo di brillatura e sbiancatura, apprezzato molto dai Ristoratori sotto l'aspetto qualitativo, in particolare per la sua tenuta di cottura. A titolo informativo il Riso Nardotto ha vinto la prova del Cuoco su Rai 1 con il piatto "Risotto con il baccalà" preparato dal noto ristoratore di Sandrigo Antonio Chemello.

Riso privo di conservanti ed additivi chimici di qualsiasi natura.

Vi offriamo confezioni da 1 Kg in atmosfera protetta in confezione regalo di:

VIALONE NANO : € 3,50

La conservazione per lunghi periodi è consigliata al fresco o in Frigorifero

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".



CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza -
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-

e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA



SUCCO DI MELOGRANO

“Gusti Semplici” è una piccola realtà del Basso Vicentino, dove grazie alla presenza di numerosi e maestosi alberi di melograno è nata l’idea di produrre questo succo in un piccolo laboratorio artigianale.

Tra i frutti di stagione che ci offre l’autunno, il primo posto in termini di qualità e di benefici sull’intero organismo se lo merita sicuramente la melagrana. Questo frutto non può, infatti, mancare sulle tavole di chi ha scelto di alimentarsi in modo sano e preservare al meglio la propria salute ed il proprio benessere fisico in generale.



La caratteristica principale della melagrana è l’elevato contenuto di **flavonoidi** che lo rendono uno dei frutti più ricchi di antiossidanti che si trovano in natura. I flavonoidi, infatti, sono sostanze altamente **antiossidanti** che contrastano i radicali liberi, ritardano l’invecchiamento cellulare e svolgono una funzione protettiva sul cuore e sulle arterie. Le melagrane sono anche ricche di **sali minerali**, in particolare di potassio (al primo posto), di fosforo, sodio e ferro, di **vitamina C** e vitamine del gruppo B ed A, di fibre, zuccheri e ovviamente di acqua. Avendo un basso contenuto calorico, circa 63 calorie per 100 grammi di parte edibile, ed essendo ricco di acqua, la melagrana è un frutto molto consigliato nei soggetti che soffrono di diabete o che seguono una dieta dimagrante.



Bottiglia da 500 ml. di succo puro al 100%

€ 5,00



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MACCHIA DEL BARONE MELENDUGNO



Macchia del Barone



L'olio Extravergine **Macchia del Barone** è un prodotto salutare ed equilibrato, di eccezionale bontà, fatto con serietà antica e tecnologie moderne.

Non una miscela di oli di diversa provenienza, bensì un olio integro, un prodotto autentico della dieta mediterranea, proveniente dalle olive prodotte dagli alberi secolari della *Macchia del Barone*.

Grazie ad una raccolta effettuata al giusto punto di maturazione e ad una molitura entro le 24 ore riusciamo a preservare le qualità intrinseche dei frutti, portando sulle vostre tavole il **nostro extravergine: dolce, leggermente fruttato**, con un gradevole profumo di frantoio e la freschezza, i sapori e gli aromi della Terra d'Otranto. Un olio di prima spremitura. Un prodotto di qualità e raffinatezza superiori realizzato a regola d'arte per rispondere alle esigenze di un consumatore attento ed evoluto.

Questo Olio extravergine di Oliva è offerto ad un prezzo estremamente interessante per la qualità del prodotto:

- Lattina da Litri 5 € 33,00.

-Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 42,40.

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA



Olio Extravergine di SICILIA



Baglio Ingardia



Questo è il 11° anno consecutivo che proponiamo questo prodotto che molti di Voi hanno apprezzato e gustato!!!

L'Azienda Agricola "Baglio Ingardia" è situata alle falde del monte Erice, nel fertile agro della provincia di Trapani. Oggi è gestita dalla figlia Mariella e dai nipoti Nicola e Salvatore che seguono con particolare cura le fasi di produzione e commercializzazione dei loro prodotti di alta qualità:

Olio Extra Vergine di Oliva e Vini.

La produzione di olio Extra Vergine di oliva è ottenuta da "culture" autoctone, quali la "Cerasuola", la "Biancolilla" e la "Nocellara del Belice", Le olive prodotte dalle cinquemila piante del podere, vengono rigorosamente raccolte a mano, defogliate, selezionate nei campi e trasportate in cassette forate da kg. 30 per essere molite quotidianamente.

Estratto a freddo e immediatamente trasferito nei locali adibiti alla conservazione, non subisce alcun processo di filtrazione e la sua decantazione naturale, in serbatoi di acciaio inox, gli conferisce un aspetto corposo, esaltando un aroma fruttato a vantaggio di una genuina fragranza.

La bassa acidità testimonia l'alta qualità del prodotto, apprezzato e ricercato da una clientela esigente e attenta.

Da quest'anno l'Olio extravergine è certificato BIOLOGICO Produzione 2016:

- Lattina da Litri 5 € 45,00

VINI DEL BAGLIO:

	Scatola da 6 bottiglie
Mix : 2 Nero d'Avola + 2 Catarrato (bianco) + 2 Grillo (bianco)	€ 35,00

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo"



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA

**AZ. AGR. BIO S. TAMBURELLO
VALLE DEL BELICE Poggioreale (TP)**



Causa attacco xilella la produzione di olio è andata quasi totalmente perduta. L'offerta verrà riproposta in futuro.



Nero d'Avola (100% in purezza)

- Gradazione alcolica: **14% vol.**
- Annata: **2015**
- IGP: **Terre Siciliane**
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**
- Confezione: **Bottiglia da 75 cl.**
- Affinamento: circa 9 mesi in acciaio e poi in bottiglia per almeno altri 3 mesi

Prodotto **Biologico** certificato da Suolo e Salute srl (IT - BIO - 004)



	Scatola da 6 bottiglie
Nero d'Avola (vendemmia 2015)	€ 40,00

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo



PARMIGIANO REGGIANO di Montagna



A grande richiesta riproponiamo la prelibatezza di questo

PARMIGIANO REGGIANO di Borgotaro

Il Caseificio di Borgotaro ha espressamente riservato per i ns. associati un lotto di "Forme" con stagionatura **30 mesi** assolutamente garantite.

Il Parmigiano è ottenuto dal pregiatissimo latte proveniente dalle stalle della zona (appennino toscano-emiliano)

€ 13,80 al Kg. Prezzo in base al peso

Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad. al prezzo di

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".



GRANA PADANO

Abbiamo il piacere di riproporVi questo Grana Padano prodotto dal Caseificio Sociale di Ponte di Barbarano, una Latteria che lavora dal 1922 solamente il latte conferito dai propri soci e l'unica rimasta nell'Area dei Colli Berici.

Tutto il Sapore della Tradizione

Tra le numerose tipologie di formaggi prodotte spicca il Grana Padano a denominazione origine protetta premiato e riconosciuto, una vera e propria riserva di energia e benessere che viene proposto in confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg. e stagionatura 30

€ 13,80 al Kg
Prezzo in base al peso

mesi.

NEL CORSO DELLA XII° EDIZIONE DEL CONCORSO REGIONALE FORMAGGI DEL VENETO Caseus Veneti 2016 ABBIAMO OTTENUTO I SEGUENTI RISULTATI:

*I CLASSIFICATO Caseificio Barbarano, categoria GRANA PADANO D.O.P.
I CLASSIFICATO Caseificio Barbarano, categoria GRANA PADANO D.O.P. (Oltre 20 Mesi)*



CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza -
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-

e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew



MANDORLATO

BISOGNIN ANDREA

COLOGNA VENETA



Dopo il successo degli scorsi anni proponiamo un Mandorlato con la **M maiuscola** preparato appositamente per noi in Pasticceria da un Artigiano di Cologna Veneta. Gli ingredienti di prima qualità, miele di acacia italiano, mandorle pugliesi, zucchero ed albume d'uovo, garantiscono un prodotto naturale di ottima bonta'.



- Torta Mandorlato da gr. 280 € 11,60



- Sacchetto Mandorlato dorato tocchetti gr. 280 € 11,60
(pezzetti mandorlato classico)

- Sacchetto Nocciolato dorato tocchetti gr. 280 € 11,60
(pezzetti mandorlato alla nociola piemontese)

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".



CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza -
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-
e-mail: offertenatale@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA



A GRANDE RICHIESTA riproponiamo

DOLCIARIA BORRILLO – SAN MARCO DEI CAVOTI (BN)

A San Marco dei Cavoti, un paese in provincia di Benevento, nascono le dolci idee ricche del sapore di mandorle e nocciole di ottima qualità che sposano il gusto morbido e pieno di cioccolato superiore. Ecco i famosi Baci Torroncini Borrillo proposti in esclusiva ai soci del ns. circolo in elegante confezione regalo: **peso netto gr.300 € 4,35**

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".

LA PASTICCIERA SICILIANA DEI **F.LLI FIASCONARO** CI PROPONE DA DIVERSI ANNI I SEGUENTI PRODOTTI:



Dolce artigianale da forno con uvetta ricoperto di glassa e mandorle d'Avola, incarto a mano,

Kg 1 € 10,35

Vasetti di CREME DA SPALMARE:



ORO VERDE

- Crema di pistacchi di Bronte gr. 180 € 4,75



NEW ENTRY

Crema al CIOCCOLATO DI MODICA gr. 180 € 4,75

ORO BIANCO

Crema di mandorle D'avola gr. 180 € 4,10



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA



In occasione del Tour in Sardegna di un gruppo di Amici del Circolo hanno avuto modo di conoscere questa Cooperativa Sociale denominata il Tralcio che ha come obiettivo l'inserimento nel mondo del lavoro di persone disabili attraverso la produzione artigianale di liquori tipici artigianali Sardi.

Il Tralcio, seguendo ricette artigianali che la Sardegna conserva nella propria tradizione, propone una serie di liquori di altissimo pregio. La produzione avviene nel massimo rispetto delle risorse naturali e con una speciale attenzione alla qualità in tutte le fasi della lavorazione. Particolare cura viene posta nella confezione dei prodotti. L'offerta varia dagli imbottigliamenti più classici alla bottiglia artistica, decisamente indicata come originale idea regalo.

"Come il tralcio è parte della vite da dove attinge nutrimento per fiorire e portare frutto, così anche i disabili attingono a tutti noi perché anche la loro vita possa fiorire e portare frutto".

Contribuiamo anche noi con l'acquisto dei loro prodotti oggetto di regali natalizi: Bottiglia da 0.50 Cl.- 31 gradi alc.

€ 7,40 cad.

Murta

Liquore di Mirto, tipico dal gusto inconfondibile ed intenso, prodotto dalle bacche di popolazioni spontanee di mirto, pianta amata dalle antiche civiltà del Mediterraneo e che si offriva a Venere, Dea dell'Amore. Le bacche raccolte a mano in zone incontaminate sono una garanzia dell'alta qualità del prodotto. Per esaltarne tutto il sapore, va servito ghiacciato.

Erba Luigia (disponibilità 30 bottiglie)

Gradevolissimo e profumato liquore dolce, un'idea da gustare in compagnia per un momento di vero relax. Dalle foglie laceolate dal colore verde-grigio dall'erba luigia si ottiene un liquore fresco e aromatico che favorisce la digestione e si adatta a tutte le occasioni. Per esaltarne il sapore, va servito ghiacciato.



Laru

Il Liquore di Alloro è per chi non si accontenta di un buon liquore... la nota di qualità per chiudere felicemente il pasto con un gradevole ed efficace digestivo. Per gustarne tutto il sapore va servito ghiacciato.



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA

AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER FAEDO (Trento)



Questa cantina proposta già da diversi anni è guidata dal Sig. Tranquillo prende vita grazie alla volontà di produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra

la Valle dell'Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo, invidiabile posizione collinare poco sopra la Val d'Adige che ha contribuito alla storica importanza del paese di Faedo.

	Scatola da 6 bottiglie
Trentino Muller Thurgau San Lorenz 15	42,00
Cartone Mix Bianchi : 2 Gewurztraminer + 2 Pinot Bianco + 2 Sauvignon	53,00
Cartone Mix Rossi : 3 Teroldego Mas Picol igt 15+ 3 Lagrein Dunkel 14	52,50
Trentino Lagrein Kretzer 15	42,00

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".



Da più anni proponiamo
La Cantina Sant'Evasio di Nizza Monferrato (At)

VINI PIEMONTESI

VINI ROSSI SUPERIORI – Sant'Evasio Affinati in botti di rovere	Scatola da 6 bottiglie
BARBERA d'Asti superiore doc 2013	44,00
BRACHETTO d'Acqui docg 2015 (dolce)	44,00

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza -
C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-

e-mail: offertenatale@popvi.it

- www.popolarevicenza.it/circolonew





CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA

AZIENDA AGRICOLA "MARSURA NATALE"

GUIDA DI VALDOBBIADENE

Molti di voi avete modo di conoscere e apprezzare questa Cantina guidata dallo storico Sig. Natale che propone una **selezione di Prosecco DOC** in scatola da 6 Bottiglie (SOLO PER NOI) ad un prezzo veramente eccezionale. Se non l'avete ancora assaggiato **provatelo** e Prosit con gli splendidi Proseccchi Marsura Natale (DA NON CONFONDERE CON ALTRI MARSURA della zona)

Confezione	Scatola da 6 bottiglie
MILLESIMATO Docg	32,00
MIX Le Casotte: 3 Extra Dry Le Casotte + 3 BRUT Le Casotte	20,00
1 MAGNUM BRUT DOCG 1,5 L. IN ASTUCCIO REGALO	12,50



Franciacorta

Nel cuore dell'anfiteatro morenico di Franciacorta, sorge questa piccola ma significativa realtà sapientemente gestita dalla famiglia Ambrosini. I vitigni coltivati sono quelli necessari per ottenere il miglior prodotto conforme alla Docg Franciacorta e alla Doc Curtefranca. Al centro dei vigneti di proprietà, la nuova cantina, dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione e affinamento dei vini.

L'Associazione Italiana sommelier ha riconosciuto a Tenuta Ambrosini il titolo di Miglior Franciacorta Satén e siamo onorati di proporvi già per il 5° anno consecutivo queste splendide Bollicine

Confezione	Scatola da 3 bottiglie
Conf. 3 bottiglie Bollicine : FRANCIACORTA BRUT DOCG	40,00
Conf. 3 bottiglie FRANCIACORTA : 1Satén + 1 Rosè + 1 dosaggio zero	50,00

Le ordinazioni vanno riportate nel modello riepilogativo



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA



I vigneti dell'Azienda Agricola Perabò si estendono nella zona DOC Colli Orientali del Friuli VIA CITTA' DI NAVE, 10 || 33040 RASCHIACCO DI FAEDIS (UD). La forma di allevamento adottata a Guyot e Capuccina è favorita da terreni generosi e da un clima particolare. I vini nascono dalla cura meticolosa del vigneto, che prevede il diradamento dei grappoli, per favorire la maturazione ottimale delle uve. Gli stessi principi ispirano le fasi della vinificazione, nel rispetto rigoroso della tradizione e della continua ricerca della qualità.

Abbiamo il piacere di farvi conoscere questa Cantina con i migliori prodotti appositamente selezionati e confezionati per il nostro Circolo:



AZ. AGRICOLA PERABO' – Rasciacco di Faedis:

AZ. AGRICOLA PERABO' – Rasciacco di Faedis:	
	Scatola da 6 bottiglie
Ribolla Gialla : Scatola da 6 bottiglie	29,50 €
Mix Bianco : 3 Friulano + 3 Sauvignon Scatola da 6 bottiglie	29,50€
Mix Rossi : 3 Cabernet Franc + 3 Refosco peduncolo rosso Scatola da 6 bottiglie	29,50 €
Tre Fradris Rosso riserva uvaggio (Scatola da 3 bottiglie) Merlot (70%), Schioppettino (10%) e Refosco Nostrano (20%), sapientemente maturato 12 mesi in piccole botti. Vino da piatti rustici, carni rosse e selvaggina	22,50 €