



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA

Vicenza, 01/03/17

Circolare n° 2565

Responsabili Attività: Battaglion F.-Giaretta A –Pomi R.-Lovisetto E.



Gentili socie/Egredi Soci,

Quest'anno Pasqua arriva presto e, anche se le festività natalizie sono passate da poco, desideriamo **proporVI** una selezione di prodotti tipici di alta qualità per la tavola delle Vostre feste.

Vi presentiamo prodotti che abbiamo già avuto modo di apprezzare aggiungendo alcune novità da provare.

Per poter aderire a questa iniziativa vi ricordiamo di:

1. Collegarsi al sito www.popolarevicenza.it/circolonew
2. Cliccare dalla home page "**Offerte Prodotti Pasqua 2017**"
3. Visionare la circolare ed effettuare le vostre scelte dei prodotti
4. Compilare il "**Mod_Ordini_Pasqua 2017**" nelle celle gialle
5. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
6. Inviare il file rinominato alla casella di posta offertepasqua@popvi.it
ENTRO E NON OLTRE VENERDI' 17 MARZO (non sono ammesse deroghe a tale data)

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 17.03.17 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.

Per ragioni logistiche le consegne dei prodotti prenotati avverranno solo ed esclusivamente, a Vicenza nei garage siti in Via Europa (sotto il bar "Il Punto") nei giorni: 10-11-12 Aprile p.v dalle ore 13.30 alle ore 18.00.

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA

Sede legale via Btg. Framarin, 18 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448- e-mail: circolo@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew/

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA

azienda agricola
Nardotto Diego

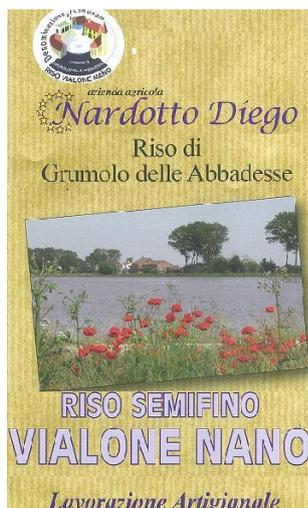
IL RISO DI

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 6 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 delle migliori selezioni

VIALONE NANO : € 3,50

CARNAROLI : € 3,50

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

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA

Sede legale via Btg. Framarin, 18 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448- e-mail: circolo@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew/

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA

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

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MACCHIA DEL BARONE MELENDUGNO



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 DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA

Sede legale via Btg. Framarin, 18 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448- e-mail: circolo@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew/

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA



Desideriamo riproporVi le **COLOMBE SICILIANE** che da diversi anni **stanno riscontrando l'apprezzamento di moltissimi soci**, con i sapori tipici dei prodotti del Mediterraneo. Sono deliziosissime e, grazie all'elegante confezione molto originale, ben si prestano ad essere utilizzate come idea regalo.

Ingredienti scelti e selezionati esclusivamente dalla produzione isolana come zucchero, vaniglia, miele di agrumi, nocciole, stimolano il palato con inaspettate combinazioni di sapori e profumi.

Offrite ai vostri ospiti questi sani e genuini prodotti e riceverete i complimenti:



Classica: mandorle e canditi.

Ingredienti: Dolce artigianale da forno con freschi canditi d'arancio ricoperto di glassa e mandorle d'Avola, incarto a mano.

Prezzo : € 9,50



Mediterranea: Fantasia di pistacchi, ananas e albicocca.

Ingredienti: Dolce artigianale da forno con canditi d'ananas e albicocca ricoperto di glassa e pistacchi, incarto a mano.

Prezzo : € 11,00

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA

Sede legale via Btg. Framarin, 18 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448- e-mail: circolo@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew/

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA



La **Birra OFELIA** è prodotta in un birrificio artigianale da Lisa ed Andrea a Sovizzo (alle porte di Vicenza) , ma perché? per il suo passato: è documentato, attraverso reperti archeologici del VI secolo d. C., che qui, durante il dominio Longobardo, si consumava birra.

La birra, in quell'epoca, veniva consumata dove era prodotta... Ofelia è un po' la continuazione di quella storia: dopo quasi un millennio e mezzo si torna a produrre birra a Sovizzo!

La produzione è difficile da catalogare in uno stile, si può far risalire a qualche birra, ma ognuna ha una propria storia da raccontare, la storia e la nostra idea di quella birra. Se

per un piatto la cosa importante è che sia invitante e doni piacevolezza, a maggior ragione una nostra birra deve essere facilmente bevibile. Ciononostante non sono produzioni industriali, quindi non possono essere per tutti: **le nostre creature sono senza compromessi!** **Le tre Birre che proponiamo:**

LA CANCELLIERA TEUTONIC ALE Birra fresca, pulita e dissetante, realizzata con l'utilizzo di malti e luppoli tedeschi interpretati secondo lo stile inglese con creatività tutta italiana. Dal colore biondo opalescente, con profumi leggermente agrumati ed erbacei, gusto secco e deciso con finale amaro dato dal luppolo che la rende una birra di facile bevibilità. Una bionda tedesca di carattere... come la più nota delle cancelliere!

PIAZZA DELLE ERBE SAISON Birra profumata e fresca, con malto d'orzo e di frumento. È realizzata con alcune spezie ed erbe in infusione, fra cui spiccano: menta, buccia di arancia, cardamomo, anice stellato e coriandolo che le conferiscono un ottimo profilo aromatico. Proprio per l'impiego di varie spezie ed erbe, è chiamata Piazza delle erbe, in onore delle numerose piazze venete che portano questo nome.

DIVERSAMENTE BIONDA dry STOUT Birra scura ottenuta con l'utilizzo di 5 malti diversi che conferiscono il corpo e la complessità tipiche delle stout. Al naso si sentono chiaramente note di caffè e di liquirizia. In bocca risulta piena e rotonda con note dolci di malto bilanciate dalla tostatura dello stesso e dal luppolo utilizzato. La gradazione moderata aiuta la bevibilità. Birra vellutata, scura... o diversamente bionda.

IMPERDIBILE PROPOSTA DEI 3 TIPI SOPRAINDICATI DI BIRRA ARTIGIANALE DI ALTA QUALITA' - Cartone da nr.12 bott. ½ l. (4 per tipo) = € 48

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA

Sede legale via Btg. Framarin, 18 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448- e-mail: circolo@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew/

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



CIRCOLO DIPENDENTI BANCA POPOLARE DI VICENZA

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

OSSATO BRUNO & FIGLI

S.R.L.

GAZZO (PD)



La storica Azienda della Famiglia Ossato specializzata nella stagionatura e nel commercio Formaggi ci mette a disposizione un'accurata selezione di

GRANA PADANO

delle migliori forme portate a **stagionatura di 30 mesi** e provenienti dalla zona di Mantova al confine con l'Emilia.

Una qualità che merita la nostra attenzione ad un prezzo veramente eccezionale: *provare per credere!*



Prezzo in base al peso

Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad.

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

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA

Sede legale via Btg. Framarin, 18 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448- e-mail: circolo@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew/

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



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 Prosecci 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

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

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA

Sede legale via Btg. Framarin, 18 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448- e-mail: circolo@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew/

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



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 riproporvi questa Cantina che, secondo noi, *per qualità/prezzo non ha eguali* in zona Colli Orientali del Friuli.

Il Sig. Maurizio, titolare dell'Azienda, ha selezionato e confezionato appositamente per il nostro Circolo le migliori bottiglie:

AZ. AGRICOLA PERABO' – Rasciacco di Faedis:

Vendemmia 2016	Scatola da 6 bottiglie
Ribolla Gialla : Scatola da 6 bottiglie	29,50 €
Mix Bianco : 2 Friulano + 2 Sauvignon – 2 Pinot Bianco	29,50€
Mix Rossi : 2 Cabernet Franc + 2 Refosco peduncolo rosso – 2 Merlot	29,50 €

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

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA

Sede legale via Btg. Framarin, 18 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448- e-mail: circolo@popvi.it - www.popolarevicenza.it/circolonew/

Orario di apertura al pubblico della Segreteria: Lunedì-Mercoledì e Venerdì dalle 14,00 alle 16,00