



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Vicenza, 17/10/18

Circolare n° 2843

Responsabili Attività: Gruppo Segreteria



Gentili Socie/Egregi Soci,

per motivi di organizzazione logistica (non abbiamo più i locali che ci metteva a disposizione la BPVi) dobbiamo anticipare i tempi di raccolta ordini perché desideriamo anche con ARAI rispettare le tradizioni effettuando le consegne in tempo utile per le Festività Natalizie.

Anche quest'anno vi vengono proposti prodotti di alta qualità che in gran parte avete già avuto modo di apprezzare negli anni scorsi e con i quali già molti di voi hanno impreziosito le loro tavole.

Per poter aderire a questa iniziativa vi ricordiamo innanzitutto che, per rispettare la nuova normativa europea sulla "Privacy" (art.13 D.Lgs 30/6/03 n.196 e art.13 Regolamento UE) **è indispensabile**, per i "vecchi" soci del Circolo Dipendenti BPVi, **che abbiate già consegnato il fascicolo "Conferma Socio"** (vedi home page del Sito www.assrai.it alla voce "segreteria") o per i non soci **che abbiate richiesto, tramite un "vecchio" socio, di diventare soci di ARAI compilando il fascicolo "Modulo d'iscrizione"** (home page del sito www.assrai.it alla voce "iscriviti").

N.B. Ai nuovi soci che si iscrivono per poter usufruire della presente iniziativa, non verrà richiesto il versamento delle quote sociali relative al 2018.

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:

1. Collegarvi al sito www.assrai.it
2. Cliccare dalla home page *“Offerte Prodotti Natale 2018”*
3. Visionare la circolare ed effettuare le vostre scelte dei prodotti
4. Compilare il **“Mod_Ordini_Natale_2018” 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 prodottinatale2018@gmail.com

ENTRO E NON OLTRE MERCOLEDÌ 07/11/18 (non sono ammesse deroghe a tale data)

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del **07/11/18** e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

IMPORTANTE: L'IMPORTO TOTALE A REGOLAMENTO DELLA PRENOTAZIONE VI SARA' COMUNICATO AL VOSTRO INDIRIZZO MAIL VERSO FINE NOVEMBRE E PRIMA DELLA CONSEGNA DEI PRODOTTI IN QUANTO SIAMO COSTRETTI AD APPLICARE UNA PERCENTUALE DEL 5% SUL TOTALE DELL'ORDINE A COPERTURA DELLE SPESE DI DEPOSITO E LOGISTICA DELLE MERCI.

La merce potrà essere ritirata previa consegna della copia bonifico .

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

Le CONSEGNE dei prodotti prenotati avverranno per Vicenza, NEL CAPANNONE della Ditta BTS situata in Via Leonardo da Vinci, 2 (zona S.Agostino/Arcugnano (mappa che vi sarà inviata prima delle consegne) a circa 2 km dall'uscita dell'A4 di Vicenza Ovest nei giorni: 17-18-19 Dicembre p.v dalle 13,30 alle 18,30

I prodotti non ritirati, che comunque dovranno essere pagati, saranno destinati a famiglie bisognose.

I Soci delle sezioni di Udine, Treviso che hanno effettuato gli ordini verranno contattati direttamente dai propri referenti di Area per concordare il ritiro dei prodotti: Turri R. (TV) Cell.3356494521 e Pignatelli P. (UD) cell.3341804812

Importo minimo per ciascun ordine € 30,00 (trenta/00)

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*



DA ANNI RIPROPONIAMO

L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

Confezioni in Sacchetti di Tela Juta da Kg 2,5 - Dalla Lomellina
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 magari dell'Oltrepò 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 **(fisso da 5 anni)** per sacchetto da kg. 2,5:

Prezzo in Riseria € 5,75.= Trasporto **€ 0,35.= Totale € 6,10.=**

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

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

ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*



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).

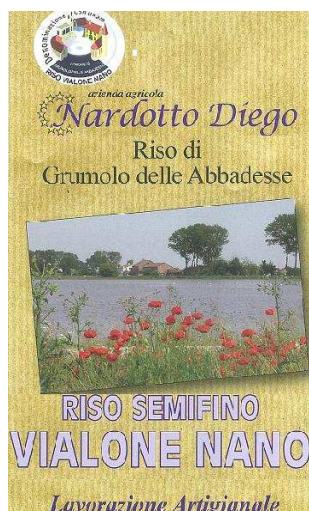
Vi proponiamo questo produttore perché da 5 anni ha ripristinato delle risaie ferme da oltre 20 anni e valorizza questo stupendo cereale.

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.

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

Sempre della stessa Azienda siamo a proporvi:

RISO CARNAROLI DI QUALITA' SUPERIORE IN CONFEZ. DA 1 KG. € 3,50

FARINA DI RISO A GRANA FINE IN CONFEZ. DA ½ KG. € 1,70

FARINA DI RISO A GRANA GROSSA PER POLENTA – CONFEZ. DA ½ KG. € 1,70

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

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

ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*



SUCCO DI MELOGRANO



“Gusti Semplici” è una dove grazie alla presenza melograno è nata l’idea di laboratorio artigianale.

Tra i frutti di stagione che ci termini di qualità e di merita sicuramente la infatti, mancare sulle tavole

sano e preservare al meglio la propria salute ed il proprio benessere fisico in generale.



piccola realtà del Basso Vicentino, di numerosi e maestosi alberi di produrre questo succo in un piccolo

offre l’autunno, il primo posto in benefici sull’intero organismo se lo melagrana. Questo frutto non può, di chi ha scelto di alimentarsi in modo

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.



€ 5,00

**Bottiglia da 500 ml. di succo
puro al 100%**

ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*



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 (fermo da 2 anni) per la qualità del prodotto:

- Lattina da Litri 5 € 34,00.

-Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 43,20

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

ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Olio Extravergine di SICILIA

Baglio Ingardia

BAGLIO INGARDIA

Questo è il 13° 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 3 anni l'Olio extravergine è certificato BIOLOGICO :

- Lattina da Litri 5 Produzione 2018 € 47,00

VINO E BIRRA DEL BAGLIO :

	Scatola da 6 bottiglie
Mix : 2 Nero d'Avola + 2 Catarrato (bianco) + 2 Birre	€ 42,00

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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



R. BIO S. TAMBURELLO VALLE DEL BELICE Poggioreale (TP)

L'Azienda Agricola Tamburello condotta dal Sig. Salvatore propone l'Olio proveniente dalla propria coltivazione tradizionale a Poggioreale.

Di seguito riepiloghiamo alcune caratteristiche:

- Provenienza: **Sicilia** – Valle del Belice – Poggioreale - Altitudine: 200 mt.
- Varietà di olive: **Nocellara del Belice 100% (monovarietale)**
- Sistema di raccolta: brucatura a mano
- Colore: da verde a giallo con riflessi verdognoli
- Fruttato: da medio a intenso - - Odore: fruttato netto di oliva
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**

Prodotto Bio certificato da Suolo e Salute srl cod- operatore : IT - BIO - 004

* Lattina da lt. 5 euro € 50,00

tamburello

Vino Rosso Biologico "306 - Nero d'Avola Bio"

- Uve: **Nero d'Avola** (100% in purezza) - **13,5% vol.**
- Annata: **2016** - IGP: **Terre Siciliane**
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**
- Affinamento: 12 mesi in acciaio e poi in bottiglia per almeno altri 10 mesi. **Medaglia d'Argento nel 2018 al "International Organic Wine Award" in Germania per l'annata 2016.**



Vino Bianco Biologico "204 - Grillo Bio Doc Sicilia"

- Uve: **Grillo** (100% in purezza) - Gradazione alcolica: **13,5%**
- Annata: **2017** - DOC: **Sicilia**
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**
- Confezione: **Bottiglia da 75 cl.**
- Affinamento: 5 mesi in acciaio e poi in bottiglia per almeno altri 6 mesi.

Medaglia d'Oro nel 2017 al "International Organic Wine Award" in Germania



	Scatola da 6 bottiglie
Mix : 3 Nero d'Avola + 3 Grillo (bianco)	€ 45,00

.B.:

Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo"

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: **Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*



PARMIGIANO REGGIANO di Montagna

A grande richiesta da **più di 10 anni** 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 **26 mesi** assolutamente garantite.



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

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

€ 14,00 + 0,40 trasporto= 14,40 €
al Kg. Prezzo in base al peso

N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel “Modello Riepilogativo”.

ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



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

Dallo zona del mantovano con la stessa lavorazione del Parmigiano (caseificio MN 448) l'Azienda Ossato ci riserva alcune delle migliori forme del Dicembre 2015 portate a stagionatura (**36 mesi a Natale**) dall'Azienda stessa.

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

Prezzo al Kg. € 12,50

Prezzo in base al peso

Confezioni sottovuoto
del peso di circa 1 Kg Cad.

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

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



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 bontà'.



- - 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)

1

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

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



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”.

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



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

Panettone Mandor d'Avola : dolce artigianale da forno con uvetta ricoperto di glassa e mandorle d'Avola, incarto a mano,

Kg 1 € 10,60



Vasetti di CREME DA SPALMARE:



ORO VERDE

Crema di pistacchi di Bronte gr. 180 **€ 4,60**



Crema al CIOCCOLATO DI MODICA gr. 180 **€ 4,60**



ORO BIANCO

Crema di mandorle D'avola gr. 180 **€ 4,00**

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

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



La

Macelleria

Petrucci ad Arquata del Tronto

è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma di 2 anni fa che ha devastato l'azienda, i fratelli Petrucci si sono riscattati e ritornati sul mercato alla grande!!!. Nel nuovo laboratorio e nel nuovo punto vendita stanno utilizzando

un nuovo bancone sfavillante e pieno di specialità! Il bancone è stato acquistato e donato dal nostro ex Circolo Dipendenti BPVI con una parte dei fondi rinvenienti dalla raccolta pro terremotati.

Siamo a fianco dei Fratelli Enzo ed Alessandro riproponendoVi per il secondo anno questi prodotti selezionati e preparati proprio per noi:

Trancio di culatta di prosciutto (Culatello) : a parte pregiata del prosciutto senza osso. Rispetto al prosciutto é piu dolce e ha un sapore più delicato. *Il fiore all'occhiello del negozio.* I tranci pesano intorno a 700/800 grammi e costano 22,00 al kg

Prezzo al pezzo 17 – 18 € (Prezzo in base al peso)

Trancio di coppa: ottenuti salando, massaggiando, e mettendo in un budello naturale il collo del maiale. Stagionati tre mesi. Tranci da 700/800 grammi. Costano 16,00 al kg

Prezzo al pezzo 12 – 13 € (Prezzo in base al peso)

Pecorino Semi stagionato 14 mesi in grotta. Fatto e stagionato a Castelluccio di Norcia con latte di pecora e con pascoli a 1.000 metri: 16,50 al kg (tranci da 500 grammi):

Prezzo al pezzo 8,25 €

(Prezzo in base al peso)

I prezzi sono comprensivi di IVA e SPEDIZIONE.
NATURALMENTE ogni prodotto sarà confezionato sotto vuoto, sarà etichettato con ingredienti, peso, prezzo del trancio.



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER FAEDO (Trento)

Questa cantina proposta già da **più di 10 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 2017	42 €
Cartone Mix Bianchi : 2 Gewurztraminer 2017+ 2 Pinot Bianco 2016 + 2 Sauvignon 2017	55 €
Cartone Mix Rossi : 3 Teroldego Mas Picol igt 2017 + 3 Lagrein Dunkel 2015	51 €
Pinot Nero San Lorenz 2017 Igt : conf. da 3 bott.	27 €



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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



Cantina

Sant'Evasio



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

VINI PIEMONTESI

Dieci ettari di vigne dislocati intorno alla cantina, su una delle colline più vocate e ridenti di Nizza Monferrato. Anche questa Azienda Agricola è guidata da 4 Fratelli e dicono sempre:

“Oggi siamo qui, tutti e quattro assieme, Piero, Anna, Andrea ed Emanuela, per farvi scoprire qualcosa che lascerà un ricordo felice nel vostro cuore”.

	Scatola da 6 bottiglie
BARBERA d'Asti superiore doc affinato in botti di rovere anno 2014	53,50 €
BRACHETTO d'Acqui docg 2017 (dolce)	51,25 €

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



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	33,00
MIX Le Casotte: 3 Extra Dry Le Casotte + 3 BRUT Le Casotte	20,00
1 MAGNUM BRUT DOCG 1,5 L. IN ASTUCCIO REGALO	12,00

CANTINA FRANCESCO ADAMI di Manuel Adami



Attraverso una distesa di vigneti rigogliosi, protetti dalla montagna Pianezze che si erge sullo sfondo, si raggiunge San Giovanni di Valdobbiadene, sede dell'azienda agricola Pier Francesco Adami.

PER LA PRIMA VOLTA mettiamo in offerta una CUVÉE di alta qualità che la Famiglia Pier Francesco Adami ci riserva per le nostre Feste di Natale presentata con il marchio CRODE. L'Azienda Pier Francesco Adami è a conduzione strettamente familiare e produce una limitata quantità di bottiglie: provare per credere!

Confezione	Scatola da 6 bottiglie
CUVÉE CRODE	31,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



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^o anno consecutivo queste splendide Bollicine



PREZZI IN ESCLUSIVA

Confezione	Scatola da 3 bottiglie
Conf. 3 bottiglie Bollicine : FRANCIACORTA BRUT DOCG	45 €
Conf. 3 bottiglie FRANCIACORTA : 1Saten 2014 + 1 Rosè 2012 + 1 dosaggio zero	55 €

Le ordinazioni vanno riportate nel modello riepilogativo

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



CA' DEI FAGGI



CA' DEI FAGGI



I vigneti dell'Azienda Agricola Perabò , ora Ca' dei Faggi, 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 **vin**i 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 noi:

AZ. AGRICOLA PERABO' – Rasciacco di Faedis:	
Ribolla Gialla Spumantizzata Brut Conf 3 Bott.	18,00 €
Mix Bianco : 3 bott. Sauvignon Friulano 3 bott. Ribolla Gialla classica	30,00 €
Mix Rossi : 2 bott. Cabernet Franc + 2 bott. Merlot + 2 Bott. Refosco peduncolo rosso	30,00 €
Riserva affinata in botte: 3 bott.: Tre Fradris Rosso: Merlot (70%), Schioppettino (10%) e Refosco (20%), 20%	28,00€



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o **Studio SIC Contra San Marco 43 - 36100 Vicenza** – C.F.95026590240

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 18 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444/537448- e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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

