



Vicenza, 13/10/19

Circolare n° 3011

Responsabili Attività: Montini G. – Giaretta A. – Battaglion f:



Gentili Socie/Egredi Soci,

Anche con ARAI rispettiamo e continuiamo con le tradizioni completando 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"(art13 D.Lgs30/6/03 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](http://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](http://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 2019.





ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:

1. Collegarvi al sito [www.assrai.it](http://www.assrai.it)
2. Cliccare dalla home page “*Offerte Prodotti Natale 2019*”
3. Visionare la circolare ed effettuare le vostre scelte dei prodotti
4. Effettuare l’iscrizione all’iniziativa sul sito ARAI (**importante per avere la sicurezza che l’ordine venga confermato**)
5. Compilare il “**Ordini\_Natale\_2019**” **nelle celle gialle**
6. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
7. Inviare il file rinominato alla casella di posta [prodottinatale2019@gmail.com](mailto:prodottinatale2019@gmail.com)

**ENTRO E NON OLTRE VENERDI' 08/11//19 (non sono ammesse deroghe a tale data)**

**Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 08/11/19 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 CON LA CONSUNTIVAZIONE DEGLI EVENTUALI PRODOTTI A PESO ORDINATI.**

**SUL TOTALE DELL'ORDINE VERRA' APPLICATA UNA PERCENTUALE DEL 4% A COPERTURA DELLE SPESE DI DEPOSITO E LOGISTICA DELLE MERCI.**

**L'IMPORTO COMUNICATO DOVRA' ESSERE VERSATO, TRAMITE BONIFICO BANCARIO NELL'APPOSITO CONTO DELL'ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME A.R.A.I. - IBAN IT64T0306911890100000002369 PRESSO BANCA INTESA PREDISPOSTO PER L'OCCASIONE.**

**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 CAPANNONNE della Ditta BTS situata in Via Meucci, 21** (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:

**16 – 17 -18 Dicembre p.v dalle 13,00 alle 18,30**

**I soci delle sezioni di Udine, Treviso verranno contattati direttamente per concordare il ritiro dei prodotti.**

**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 77/d 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://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 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 da circa 10 anni 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.*

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 6 anni) per sacchetto da kg. 2,5:

**€ 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 77/d 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479- 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).

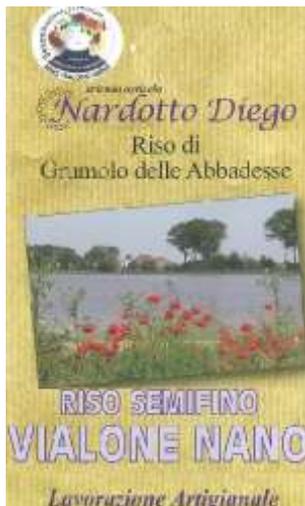
Vi proponiamo questo produttore perché da 6 anni ha ripristinato delle risaie ferme da oltre 20 anni e valorizza questo stupendo cereale.

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.

Riso privo di conservanti ed additivi chimici di qualsiasi natura.



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

<b>VIALONE NANO IN CONFEZ. DA 1 KG</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>RISO CARNAROLI INTEGRALE IN CONFEZ. DA 1 KG.</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>FARINA DI RISO A GRANA FINE IN CONFEZ. DA ½ KG.</b>	<b>€ 1,70</b>
<b>FARINA DI RISO A GRANA GROSSA PER POLENTA – CONFEZ. DA ½ KG.</b>	<b>€ 1,70</b>

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 77/d 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479- 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 modo 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

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 77/d 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479- 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 integro, un prodotto proveniente dalle olive *del Barone*.

Grazie ad una raccolta ad una molitura entro intrinseche dei frutti, **extravergine**: dolce, profumo di frantoio e d'Otranto. Un olio di raffinatezza superiori alle esigenze di un



di diversa provenienza, bensì un olio autentico della dieta mediterranea, prodotte dagli alberi secolari della *Macchia*

effettuata al giusto punto di maturazione e le 24 ore riusciamo a preservare le qualità portando sulle vostre tavole il **nostro** leggermente fruttato, con un gradevole la freschezza, i sapori e gli aromi della Terra prima spremitura. Un prodotto di qualità e realizzato a regola d'arte per rispondere consumatore attento ed evoluto.

Questo Olio extravergine di Oliva è offerto ad un prezzo estremamente interessante (**fermo da 3 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 77/d 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479- 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**



**BAGLIO INGARDIA**  
azienda agricola biologica

**Olio Extravergine di SICILIA**

**Baglio Ingardia**

Questo è il 14° 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", L'Olio estratto a freddo è 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**

**4 anni l'Olio extravergine è certificato BIOLOGICO -**

**Lattina da Litri 5 Produzione 2019 € 48.00**



**I VINI DEL BAGLIO :**

*Entrambi i vini (Grillo e Nerello) fanno parte della nostra linea bio "Origini" perché sin dagli anni 70, il nonno Salvatore ha sempre coltivato questi 2 vitigni, noi abbiamo ripreso la tradizione di famiglia. L'ultima novità sui vini, il Nerello Mascalese, vitigno principe dell'Etna*

	Scatola da 6 bottiglie
Mix : 2 Nero d'Avola 2015 + 2 Grillo Bio 2018 (bianco) + 2 Nerello Mascalese Bio 2018	€ 45.00

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 77/d 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479- 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 BIO S.TAMBURELLO  
VALLE DEL BELICE Poggioreale 8TP)**



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 codice operatore : **IT - BIO - 004**

- Lattina da lt. 5 euro € 50,00

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

Uve: **Nero d'Avola** (100% in purezza) - **13,5% vol.**

- Annata: **2016** - DOC :**Sicilia**
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**
- Affinamento: 12 mesi in acciaio e poi in bottiglia
- Prodotto **Biologico certificato da Suolo e Salute srl (IT - BIO - 004)**

**Vino Bianco Biologico "204 - Grillo Bio Doc Sicilia"**

- Uve: **Grillo** (100% in purezza) - Gradazione alcolica: **13,5%**
- Annata: **2018** - DOC: **Sicilia**
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**
- Confezione: **Bottiglia da 75 cl.**
- Affinamento: 5 mesi in acciaio e poi in bottiglia.

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

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

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 77/d 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://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 **24 mesi**  
assolutamente garantite.

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



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

**14,80 € 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 77/d 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479- 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 DOP

L'Azienda Ossato ci riserva alcune delle migliori forme portate a stagionatura (**30 mesi a Natale**) dall'Azienda stessa.

La pasta è friabile, con intensità aromatiche elevate, persistenti: **UNA ECCELLENZA AL PALATO.**

Una qualità che merita la nostra attenzione ad un prezzo veramente eccezionale:

*provare per credere!*



**Prezzo al Kg. € 12,90**

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 77/d 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479- 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





## **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 nocciola 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 77/d 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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





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. Per questo Natale Vi proponiamo una bellissima e buonissima selezione di NOVITA' in eleganti confezioni regalo: peso netto gr.300

- I famosi **Baci Torroncini Borrillo** proposti in esclusiva ai soci del ns. circolo in elegante confezione regalo: € 4,35
- **Baci all'Arancia** Croccantini di mandorle e nocciole ricoperti con cioccolato al gusto di arancia : € 4,35
- **I torroncini morbidi al Gianduia**, hanno come base una dolce delizia di cioccolato gianduia con granella di mandorle e nocciole tostate. Vengono lavorati in teglia e lasciati indurire, ricoperti con cioccolato fondente e incartati singolarmente per preservarne la freschezza: € 4,65
- **Morbidi al Pistacchio** Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato bianco al gusto di pistacchio e granella di pistacchio, ricoperta di cioccolato fondente. € 4,65



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 77/d 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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





ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Vicenza for Children  
• ADOTTA UN PAPERÒ •  
TEAM FOR CHILDREN VICENZA ONLUS

## PROPOSTE PER REGALI DI NATALE



LATTA CON **PANETTONE MELEGATTI**  
1000gr

**€ 10,00**



**Tam for Children Vicenza Onlus** nasce dall'unione di forze di tante famiglie e di tanti volontari che offrono tempo, impegno, entusiasmo ed esperienza per stare al fianco dei bambini malati e sostenere le loro famiglie collabora con la Direzione generale dell'Ulss 8 Berica ed opera nel **reparto di Pediatria**, nel **Day Hospital Oncoematologico** e nella **Tin (Terapia intensiva neonatale)**. Info [www.teamforchildren.it](http://www.teamforchildren.it).

### Grande novità per il Natale 2019

Quest'anno Team for Children renderà le vostre tavole natalizie doppiamente gustose!

Potrai infatti scegliere l'acquisto del tradizionale panettone e contribuire al sorriso di molti bambini con una piccola donazione.

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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

Sede Operativa: **Via Batt. Framarin 77/d 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://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 PASTICCERA SICILIANA DEI F.LLI FIASCONARO CI PROPONE DA DIVERSI ANNI I SEGUENTI PRODOTTI:**

**MANDORLE D'AVOLA**



**NERO SUBLIME**

Dolce artigianale da forno con “grani di Cioccolato di Sicilia” sia all’interno che sulla copertura con purea di fragolina di bosco e con crema al Cioccolato di Sicilia da spalmare, confezionato a mano. 1000 gr. **€ 19,80**



**MANDORLE**

Dolce artigianale da forno con uvetta ricoperto di glassa e mandorle, incarto a mano. 1000 gr. **€ 10,80**

**Vasetti di CREME DA SPALMARE:**



**CREMA AL PISTACCHIO**

Crema di pistacchi gr. 180 **€ 4,80**



**CREMA AL CIOCCOLATO**

Crema al cioccolato di Sicilia gr. 180 **€ 4,80**



**CREMA AL CAFFÈ**

Crema di Caffè gr. 180 **€ 4,20**

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 77/d 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479- 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





Forno Steno  
VAIANO PRATO



Dove nascono i biscotti.



New  
Entry

Da sempre i Toscani sono fermi nel rispetto delle loro tradizioni, dei loro dolci tramandati da generazioni, ma curiosi e capaci di innovazione: toscani insomma!!! E' con piacere che proponiamo **per la prima volta** alcuni articoli del Forno Steno a Vaiano/ Prato : *prelibatezze uniche!!!! Confezioni da 500gr.*

**Mandorla e cioccolato, un biscotto che vale per due**

**€ 7,00**



**Biscotto Morbido con scorze di arancia e cannella**

**€ 7,00**



**Il Profumo e la dolcezza del fico candito racchiusi  
in un guscio di tenero biscotto**

**€ 7,00**



**ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME**

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

Sede Operativa: Via Batt. Framarin 77/d 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/025479- 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





## Macelleria Petrucci ad Arquata del Tronto

è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma 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. Vi riproponiamo per il terzo anno alcuni dei prodotti selezionati e preparati proprio per noi:



**Salsicette di cinghiale secche** : confezione 10 salsicce sottovuoto di 400/500gr a 17,00€ al **Prezzo alla confezione circa 8,00 €**

(Prezzo in base al peso)



**Salsicette secche di maiale**: Sono salamini piccoli da affettare e gustare. Confezione da 10 salsicette sottovuoto di circa 300/400 grammi a 15,50 Kg. **Prezzo alla confezione circa 6,00€** (Prezzo in base al peso)

**Trancio di culatta di prosciutto (Culatello)** : a parte pregiata del prosciutto senza osso.

Rispetto al prosciutto è più 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 /**



**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.

Muller Thurgau San Lorenz 2018 – Conf. da 6 bottiglie	48,00 €
Trentino Gewurztraminer 2018 - Conf. da 3 bottiglie	27,00 €
Riesling Faedi IGT VdD 2018 – Conf. da 3 bottiglie	33,00 €
Trentino Lagrein Kretzer (Rosato) 2018 – Conf. da 6 bott.	45,00 €
Trentino Lagrein Dunkel 2017 - Conf. da 3 bottiglie	28,50 €
Pinot Nero San Lorenz 2017 Igt - Conf. da 3 bottiglie	30,00 €

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 77/d 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479- 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 "MARSURA NATALE" GUIDA DI  
VALDOBBIADENE**

E' da molti anni che tanti di voi hanno avuto 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	13,00





## CANTINA PIER 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 IL 2° ANNO** mettiamo in offerta una CUVÈE di alta qualità che la Famiglia Pier Francesco Adami ci riserva per le nostre Feste presentata con il marchio CRODE.

E' ora il momento ideale per presentare, anche, RIVA COSTA. Vino bianco fermo ottimo per accompagnare freschi piatti primaverili come primi a base di verdure, pesce e carni bianche nonché frittatine con germogli e funghi primaverili. Da non perdere anche in abbinamento a secondi piatti di pesce.

Sono RIVA COSTA e CRODE il meglio che l'azienda agricola Adami Pier Francesco Vi può offrire.

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
CUVÈE CRODE	32,00
RIVA COSTA FERMO	26,00

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 77/d 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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





## 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<sup>^</sup> 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 : 1Satén 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 77/d 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479- 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



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 **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 con i migliori prodotti appositamente selezionati e confezionati per noi:

AZ. AGRICOLA PERABO' CA' DEI FAGGI- Rasciacco di Faedis:

Ribolla Gialla Spumantizzata Brut Conf 3 Bott.	18,00 €
Ribolla Gialla ferma conf. 6 bott.	32,00 €
Mix Bianco : 3 bott. Sauvignon 3 bott. Friulano	32,00 €
Mix Rossi : 2 bott. Cabernet Franc + 2 bott. Merlot + 2 Bott. Refosco peduncolo rosso	32,00 €
Riserva affinata in botte (Vino Rosso): 3 bott.: Tre Fradris Rosso: Merlot 70%, Schioppettino 10% e Refosco 20%	28,00€
Riserva affinata in botte (Vino Bianco): 3 bott.: Tre Fradris Blanc: Friulano 30% - chardonnay 50% - sauvignon 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 77/d 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/025479- e-mail: [info@assrai.it](mailto:info@assrai.it) - [www.assrai.it](http://www.assrai.it)

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

