



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Vicenza, 28/10/20

Circolare n° 3112

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



Gentili Socie/Egregi Soci,

Anche in questa situazione di estrema delicatezza per effetto Covid19, vogliamo esservi vicino con ARAI per cercare di rispettare le tradizioni riproponendo anche quest'anno le OFFERTE DI NATALE completando le consegne in tempo utile per le Festività Natalizie.

Come consuetudine 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.

N.B. Ai nuovi soci che si iscrivono per poter usufruire della presente iniziativa, non verrà richiesto il versamento delle quote sociali relative al 2020.

Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:

1. Collegarvi al sito www.assrai.it
2. Cliccare dalla home page *"Offerte Prodotti Natale 2020"*
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 modello **"Ordini Natale 2020" 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 prodottinatale2020@gmail.com

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



ENTRO E NON OLTRE VENERDI' 13/11//20 (non sono ammesse deroghe a tale data)

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del **13/11/20 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 CHE PUO' VARIARE DAL 3 AL 4% IN FUNZIONE DEL TOTALE ORDINI RICVUTI 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 **NEL PIENO RISPETTO DELLA NORMATIVA COVID19 CHE SARA' VIGENTE A QUELL'EPOCA**, per **Vicenza, NEL CAPANNONNE della Ditta BTS situata in Via Meucci, 21 Torri di Arcugnano (zona S.Agostino)**. La mappa vi sarà inviata prima delle consegna circa 3 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)



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 da più di 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:

€ 6,30.=

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

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



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).

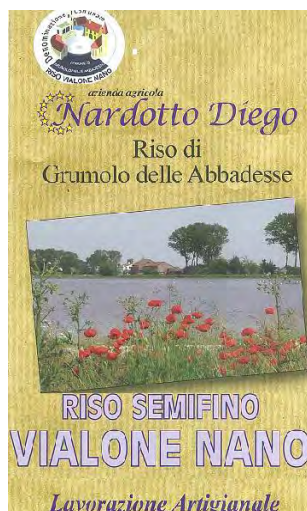
Vi proponiamo questo produttore perché da 6 anni ha ripristinato delle risaie ferme da oltre 20 anni e valorizza questo stupendo cereale.

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:

VIALONE NANO IN CONFEZ. DA 1 KG	€ 3,00
RISO CARNAROLI INTEGRALE IN CONFEZ. DA 1 KG.	€ 3,00
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".



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*

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 € 35,00.

-Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 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: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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

Questo è il 15° 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*.



I Signori Ingardia per quest'occasione 2020 hanno deciso di ringraziarvi tutti per il vostro supporto che dura da ben 15 anni, con un olio Speciale in edizione limitata con etichetta a voi dedicata.

Hanno creato un extra vergine Grand Cru da agricoltura Biologica ecosostenibile, prodotto dalle cultivar autoctone del territorio trapanese, provenienti chiaramente dagli ulivi secolari più belli e da sole 2 particelle catastali della nostra azienda.

SELEZIONE limited Edition for ARAI è il nome dell'olio, prodotto la prima settimana di Ottobre da olive raccolte e selezionate rigorosamente a mano, filtrato immediatamente dopo la molitura per donarvi un Olio puro al 100% senza alcun deposito nella latta.



Il suddetto è in aggiunta al solito olio che avete acquistato da noi negli anni che quest'anno cambia veste, ma non il contenuto!

Rimane sempre un extra vergine biologico Integrale Non Filtrato che abbiamo chiamato **"Tenuta Fuori Regno"**.

Il nome deriva da uno dei nostri appezzamenti storici risalente al 1700 anno di fondazione del Baglio e dei suoi uliveti, chiamato così dal Barone per identificare l'unico terreno al di fuori delle mura del regno.

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 SELEZIONE limited Edition for ARAI € 58.00 (prezzo di vendita al pubblico € 65,00)

Latta da 5 Litri di Olio EVO Tenuta Fuori Regno integrale non filtrato € 48.00 (prezzo di vendita al pubblico € 55,00)

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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**

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 2014 + 2 Grillo Bio 2019 (bianco) + 2 Nerello Mascalese Bio 2018	€ 45.00



NOVITA'

FIORI DI SALE : Il caviale del Mare

NOVITA'



Si propongono, inoltre, i nostri barattoli di "Fior di Sale" delle saline di Trapani in 3 versioni: Naturale, con scorze di limone e con olive nere.

Il Fior di Sale è naturalmente prodotto nelle saline Trapanesi, raccolto a mano dai nostri esperti salinai, viene essiccato naturalmente al sole. *E' un prodotto raro e pregiato perché è il*

sottile strato bianco che si forma la mattina all'alba nella salina.

Viene chiamato anche "Il caviale del mare". È molto apprezzato dai migliori chef di tutto il mondo. Il fior di sale si presenta sotto forma di piccoli cristalli formati in modo naturale, ha un potere salante poco più lieve del sale normale ed è molto umido proprio perché non subisce processo di essiccamento forzato, ma naturalmente al sole.

Una bellissima idea regalo

Barattolo da 120 gr.	Costo unitario
FIOR DI SALE NATURALE	7,00
FIOR DI SALE SCORZE DI LIMONE	9,00
FIOR DI SALE OLIVE NERE	9,00

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: Viale Milano 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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) - **14% vol.**

- Annata: **2017** - DOC :Sicilia
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**
- Affinamento: 20 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: **2019** - DOC: **Sicilia**
- Marchio di qualità: **Qualità Sicura Sicilia**
- Confezione: **Bottiglia da 75 cl.**
- Affinamento: 5 mesi in acciaio e poi in bottiglia.



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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

Sede Operativa: **Viale Milano 7 36100Vicenza**

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



Vino Bianco Biologico "797 N - Catarratto Bio Doc Sicilia"

Vino Non Filtrato – Non Chiarificato – Non Stabilizzato

- Uve: Catarratto (100% in purezza)
 - Gradazione alcolica: 13% vol.
 - Annata: 2019
 - DOC: Sicilia
 - Confezione: Bottiglia da 75 cl.
 - Affinamento: 5 mesi in acciaio e poi in bottiglia
- Prodotto **Biologico** certificato da Suolo e Salute srl (IT - BIO - 004)



	Scatola da 6 bottiglie
Mix : 3 Nero d'Avola 2017 + 3 Grillo 2019 (bianco)	€ 55,00
Mix : 3 Catarratto 2019 + 3 Grillo 2019 (bianco)	€ 55,00

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



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: Viale Milano 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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

delle migliori forme portate a **stagionatura di 33 mesi nei loro magazzini** e provenienti dalla zona del Mantovano al confine con l'Area del Parmigiano. Una qualità che merita la nostra attenzione ad un prezzo veramente eccezionale:

provare per credere! Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad.

Prezzo al Kg. € 13,90

Prezzo in base al peso

ASIAGO MEZZANO

L'Asiago Mezzano è un formaggio dal gusto saporito e personalità decisa. Va masticato lentamente sino a cogliere l'esplosione delle note aromatiche. Questo Mezzano proviene da piccole latterie del Vicentino, prodotto ancora con le tecniche artigianali tradizionali e stagionato nei magazzini dei F.lli Ossato. Confezioni sottovuoto del peso di circa 0,500 Kg Cad.

Prezzo al Kg 11,00

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: Viale Milano 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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".



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 : **€ 4,65**



- **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 €**





ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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



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. **€ 20,00**

MANDORLE



Dolce artigianale da forno con uvetta ricoperto di glassa e mandorle, incarto a mano. 1000 gr. **€ 11,00**

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: Viale Milano 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



NUOVA
PROPOSTA



PROVARE PER CREDERE

Venosta 1760, la marmellata da SLINGIA in Alto Adige

L'elaborazione di quest'ottima materia prima di elevata qualità, avviene sempre in piccole quantità, per



una confettura non solo adatta alla prima colazione ma che si sposa eccellentemente anche con i formaggi stagionati. *1760 è il nome che, non a caso, la famiglia Bernhart ha scelto per la sua confettura. Si tratta dell'altitudine in cui si trovano i campi di fragole di montagna.* Adagiati su pendii baciati dal sole, sono tra i più alti in Europa per questo tipo di coltivazione. Dopo averla assaggiata, difficilmente vi accontenterete di quella del super.

La confettura della **Val Venosta** custodisce l'essenza della genuinità. **Cremosa. Morbida nel gusto. Il sapore delle fragole mature.** La famiglia Bernhart, del maso **Christlhof**, coltiva i campi di Slingia a 1.700 mt in Val

Venosta, seguendo il ritmo della natura da generazioni. Cottura breve a temperatura elevata. Questo è il segreto del mestiere per esaltare il sapore dei frutti. *Fragole, albicocche, frutti di bosco beneficiano di condizioni climatiche del tutto particolari.* Le notti fredde e le giornate assolate, garantiscono una maturazione lenta e il giusto equilibrio di zuccheri e acidità. *Un barattolo davvero pregiato, ma non nel prezzo...che considerando la qualità del prodotto offerto è assolutamente per tutte le tasche! E la caratteristica di queste composte di frutta è la percentuale alta della frutta 70% su 100gr e meno zuccheri e senza coloranti ed aromi artificiali.*

BARATTOLO DA 350 gr	Costo unitario
MARMELLATA DI FRAGOLE	5,50 €
MARMELLATA DI ALBICOCCHE della Val Venosta	5,50 €
MARMELLATA DI LAMPONE	6,50 €
MARMELLATA DI RIBES ROSSO	6,50 €



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
€ 7,50



Biscotto Morbido con scorze di arancia e cannella
€ 7,50



**Il Profumo e la dolcezza del fico candito racchiusi
in un guscio di tenero biscotto**
€ 7,50



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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



FUNIMA International

Associazione ONLUS

ACQUISTANDO QUESTO CAFFÈ CONSENTIRAI ALLE

FUNIMA International Onlus è un'organizzazione laica senza fini di lucro attiva dal 2005 nel campo della **solidarietà in difesa dei diritti dell'uomo** a sostegno di famiglie e comunità che vivono situazioni di disagio fisico, psichico e morale legate a difficoltà sociali e ambientali.

FUNIMA International mette in atto **strategie di intervento** concrete per tracciare un cammino verso un futuro migliore ed uno sviluppo sostenibile.

Salute, educazione e lavoro sono gli ambiti su cui si concentra l'azione umanitaria che muove i suoi passi da necessità reali e bisogni specifici rispetto alle aree di intervento del mondo.



COMUNITA' IN GUATEMALA DI COSTRUIRE UN FUTURO DI LAVORO E SPERANZA :

Un Villaggio, una Comunità, un CAFFÈ'

Dalle Montagne incontaminate del GUATEMALA arriva questo Caffè 100% arabico



Confezione da 250 gr.	Costo unitario
El Bosque Caffè 100% arabico per Moka	5,50 €

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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 Kg. **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 é 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 18 € (Prezzo in base al peso)

Trancio di guanciale: Massaggiato e salato in modo naturale a mano. Tranci da 600/700 grammi. Costano 12,00 al kg

Prezzo al pezzo 8,00 € (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 8,50 € (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 2019 – Conf. da 6 bottiglie	48,00 €
Trentino Gewurztraminer 2019 - Conf. da 3 bottiglie	29,00 €
Riesling Faedi IGT VdD 2018 – Conf. da 3 bottiglie	34,00 €
Trentino Chardonnay 2019 – Conf. da 6 bott.	39,00 €
Teroldego Mas Picol 2019 – Conf. da 3 bott.	27,00€
Trentino Lagrein Dunkel 2018 - Conf. da 3 bottiglie	28,50 €
Pinot Nero San Lorenz 2018 Igt - Conf. da 3 bottiglie	33,00 €

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: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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 CUVÉE 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
CUVÉE CRODE	32,00
RIVA COSTA FERMO	28,00

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



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^a anno consecutivo queste splendide Bollicine



PREZZI IN ESCLUSIVA

Confezione	Scatola da 3 bottiglie
Conf. 3 bottiglie Bollicine : FRANCIACORTA BRUT DOCG	48 €
Conf. 3 bottiglie FRANCIACORTA : 1Saten 2016 + Santa Caterina Extra Brut 2017 + 1 dosaggio zero	60 €

Le ordinazioni vanno riportate nel modello riepilogativo



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%	27,00€
Riserva affinata in botte (Vino Bianco): 3 bott.: Tre Fradris Blanc: Friulano 30% - chardonnay 50% - sauvignon 20%	27,00€



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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**



Il Parco dei Colli Euganei, ricco di storia e bellezze naturali, è lo splendido scenario naturale dell'attività di Vigna Roda che qui coltiva le sue viti e produce i suoi vini. L'azienda vitivinicola della famiglia Strazzacappa, oggi guidata da Gianni e dalla moglie Elena, è una realtà giovane e dinamica ma già affermata nella produzione di vini di alta qualità. Dopo l'iniziativa della Primavera con "SIAMO CON VO'" e con la passeggiata sui Colli 10/11 ottobre scorso, abbiamo il piacere di farvi conoscere questa Cantina con i migliori prodotti appositamente selezionati e confezionati per noi:



SERPRINO Frizzante

È un vino da tenere sempre a disposizione PER TUTTI I MOMENTI molto versatile, si sorseggia in qualsiasi occasione bevuto come aperitivo, ottimo con il pesce, predilige piatti delicati si consiglia di servire a 8/10°C

	Vigna Ròda - Colli Euganei VO' (PD)	Prezzo 1 Conf. 6 Bott.
	Serprino Frizzante	33,00
	Mix Frizzanti: 3 Bott, Serprino + 3 Bott. Fior d'Arancio (moscato spumante)	33,00
	Mix: 3 bottiglie Cà Zamira Chardonnay + 3 Bottiglie Aroma 2.0 Moscato secco	32,00
	Merlot Igt "Il Damerino" conf. 6 da bott.	36,00
	"Espero" Colli Euganei Cabernet doc conf. 6 bott. (la perla della Cantina)	41,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100 Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - 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