



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!

Vicenza, 02/03/21

Circolare n°

3123



OFFERTE
 **DI** 
PASQUA



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

Gentili Socie/Egregi Soci,

Siamo già vicini a Pasqua ed anche se le festività natalizie sono passate da poco, *desideriamo* proporvi *una selezione di prodotti tipici di alta qualità per la tavola delle Vostre feste.*

Vi presentiamo prodotti che abbiamo già avuto modo di apprezzare aggiungendo alcune novità che meritano di essere degustate.

Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:

1. Collegarvi al sito www.assrai.it
2. Cliccare dalla home page "Offerte Prodotti Pasqua 2021"
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 Pasqua 2021" 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 prodottipasqua2021@gmail.com
8. **Controllare**, poi, che nella vostra casella vi arrivi la **conferma di ricezione** del vostro ordine.

GLI ORDINI DEVONO ARRIVARE ENTRO E NON OLTRE VENERDI' 12 MARZO 2021 (non sono ammesse deroghe a tale data).

**PROROGATO IL TERMINE ULTIMO
PER L'INVIO DEGLI ORDINI AL 22/03/21**

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 22/03/21 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 IL 25 DI MARZO E PRIMA DELLA CONSEGNA DEI PRODOTTI CON LA CONSUNTIVAZIONE DEGLI EVENTUALI PRODOTTI A PESO ORDINATI.

L'IMPORTO COMUNICATO DOVRA' ESSERE VERSATO, TRAMITE BONIFICO BANCARIO NELL'APPOSITO CONTO DELL'ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME A.R.A.I. - IBAN IT64T030691189010000002369 PRESSO BANCA INTESA PREDISPOSTO PER L'OCCASIONE.

La merce potrà essere ritirata previa consegna della copia bonifico .

Le CONSEGNE dei prodotti prenotati avverranno NEL PIENO RISPETTO DELLA NORMATIVA COVID19 CHE SARA' VIGENTE A QUELL'EPOCA (e quindi sempre che sia consentito uscire dal comune di Vicenza), per Vicenza, **NEL CAPANNONNE della Ditta BTS situata in Via Meucci, 21 Arcugnano (zona S.Agostino)** nei giorni:

31 MARZO – 01 APRILE p.v dalle 13,00 alle 18,30

DATE IN CORSO DI VARIAZIONE

IMPORTANTE: I soci delle sezioni di Udine, Treviso verranno contattati direttamente per concordare il ritiro dei prodotti. Udine: Pignatelli Pasquale (334/1804812) - Miani Bruno (340/6225250) - Treviso : Roberto Turri 335 6494521

ATTENZIONE: IN VIRTÙ DEGLI OTTIMI RAPPORTI INTRATTENUTI DA ARAI CON I PROPRI FORNITORI ABITUALI, SIAMO RIUSCITI A MANTENERE GLI STESSI PREZZI DELLO SCORSO ANNO E PER QUESTA OCCASIONE GRAZIE AL BUON RISULTATO RAGGIUNTO CON LE ULTIME OFFERTE DI NATALE ED "UNA TANTUM", ARAI SI FARÀ CARICO DELLE SPESE DI LOGISTICA (TRASPORTO, MAGAZZINAGGIO, CONSEGNA, ECC.) E NON VERRÀ QUINDI APPLICATA NESSUNA MAGGIORAZIONE.

ARAI CON QUESTA INIZIATIVA PUNTA COSI' AD INCREMENTARE ULTERIORMENTE LA BASE SOCIALE E A FIDELIZZARE QUANTI GIA' APPARTENGONO ALL'ASSOCIAZIONE.

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

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: 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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00

DA ANNI RIPROPIAMO

L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

Riso Carnaroli Extra SARTIRANA LOMELLINA

Confezioni in Sacchetti di Tela Juta



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 "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 primaverili** e potranno essere una idea regalo originale e saporita!

Per questa occasione la Riseria propone anche il riso Baldo una qualità emergente (tra i migliori d'Italia) della cucina italiana e preferito da molti Chef. Il chicco vitreo, traslucido, consistente, rilascia poco amido ed ha una buonissima tenuta alla cottura e per questo viene indicato come ottima alternativa al Carnaroli nella preparazione dei risotti. Riso giovane che profuma di tradizione.

Sacchetto da kg. 2,5 Riso Carnaroli prezzo € **6,50**

Sacchetto da kg. 1 Riso Carnaroli prezzo € **3,50**

Sacchetto da kg. 1 Riso BALDO prezzo € **3,50**

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: 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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



BAGLIO INGARDIA

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 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.

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.

Lattina da Litri 3 SELEZIONE Grand Cru € 37,00
(prezzo di vendita al pubblico € 45,00)



Sessantanove : la Birra del Baglio

Birra artigianale metodo Champenoise – dona una bollicina fine ed elegante, in grado di sorprendere il palato discostandosi totalmente dalle classiche birra – Rifermentata in bottiglia grazie a lieviti e zuccheri selezionati, è soggetta a sedimentazione naturale - **Ingredienti** :Acqua, malto d'orzo, **grano antico siciliano Tumminia**, 4 luppoli, lieviti, zuccheri, scorze di arance e limoni biologici - Sentori olfattivi agrumati conferiti dalle bucce di arance e limoni. Ideale come aperitivo, sorprendente tutto pasto: **IDEALE PER L'ESTATE**

Cartone da 6 bottiglie di birra 69 cl 75 € 45,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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 : 3 Grillo Bio 2019 (bianco) + 3 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: 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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!



**AZIENDA AGRICOLA BIO
S.TAMBURELLO**



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**
- **Bottiglia da lt. 0,5 euro € 10,00**

Vino Bianco Biologico "204 - Grillo Bio Doc Sicilia"

- Uve: Grillo (100% in purezza)
 - Gradazione alcolica: 13,5% 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 da 75 cl. euro 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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DALL'UMBRIA

**SUPER
OFFERTA**

La tradizione olivicola umbra, infatti, è una **tra le più importanti d'Italia**: non a caso, l'olio extravergine di oliva "Umbria" ha ottenuto la **denominazione d'origine protetta (Dop)** su tutto il territorio. Gli olivi coltivati in Umbria danno vita a un olio così buono perché godono di **condizioni climatiche uniche**, che consentono una

maturazione delle olive molto lenta: ciò fa sì che il **tasso di acidità dei frutti sia molto limitato**.

Grande importanza ha anche la mano di chi coltiva e cura le piante *strettamente in biologico*.

Qui SILVIO (Guida Escursionistica) e la sua Famiglia che moltissimi di Voi già avrà avuto modo di conoscere in occasione dei tantissimi viaggi del Centro e Sud d'Italia, raccolgono i frutti a mano all'**inizio della maturazione**, non alla fine. Questa modalità fa sì che le olive abbiano bassa acidità e un deciso **gusto fruttato**.

La produzione di soli 100 alberi (in esclusiva per gli Amici di Famiglia) risulta veramente limitata ed è questo il motivo che ci ha spinti a proporVi questo prodotto ECCEZIONALE.

- **confezioni da 3 bottiglie da 1 litro cad. € 37,00**
(a disposizione esclusiva n. 25 massimo di confezioni da 3 bott.)

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!

La



Macelleria Petrucci ad Arquata del Tronto è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma di 5 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 sfoggeranno 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 questi prodotti selezionati e preparati proprio per noi:



Salame nostrano umbro: Salami magri macinati fini sale pepe senza glutine e lattosio- Peso 400/500 gr. al prezzo di 16,90 al Kg.

Prezzo al pezzo circa 8,00 €

(Prezzo in base al peso)



Trancio di culatta di prosciutto (Culatello) :la 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 18 € (Prezzo in base al peso)

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Buona
Pasqua!

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.



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: 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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

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 38 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



Prezzo al Kg. € 14,90

Prezzo in base al peso

PARMIGIANO

delle migliori forme portate a stagionatura di 30 mesi e provenienti dalle **COLLINE DI PARMA precisamente** Parmigiano reggiano di montagna dal comune di Neviano degli Arduini a 530 metri di altitudine. Il Caseificio di Neviano (Matricola Parma 2127) è una delle più importanti aziende cooperative della provincia di Parma.

Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad.

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



Formaggio **MALGA** dei Lessini

Prodotto a 1.000 mt. con il metodo artigianale tradizionale del Casaro. La qualità ed il sapore dei formaggi, grazie alle caratteristiche della zona di alpeggio e alla tipologia di pascolo, raccoglie tutti i profumi del territorio e delle stagioni.

Stagionatura di circa 1 anno. Prezzo al Kg. € 8,90

Confezioni sottovuoto di circa 700/800 gr.

Prezzo al pezzo € 7,00

Prezzo in base al peso

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!



NOVITA'



L'AZIENDA FAMILIARE CAMPISI NASCE NEL 1854 A MARZAMEMI (SR),

In un piccolo Borgo intriso di tradizioni legate alla lavorazione del Pesce

Vendutissimi tutti i prodotti, specialmente quelli di pesce del mar Ionio e del Mediterraneo, insieme alle verdure di stagione oltre che ovviamente al Pomodorino di Pachino a km 0. Tutto senza conservanti, coloranti e additivi chimici.

Specialità del Mediterraneo- Campisi vi offre la possibilità di regalare i sapori tipici, prelibati e unici della tradizione siciliana con le sue confezioni, preparate per stupire e deliziare i sensi di quanti le ricevono.



BOTTARGA di Muggine a Tranci da 90 gr. Al netto circa

La Bottarga di muggine Campisi, viene preparata rispettando la sua tradizionale preparazione di pulitura, salatura, pressatura ed essiccazione, utilizzando però le moderne tecnologie che non ne alterano il suo sapore deciso ed il suo colore ambrato. La bottarga di muggine è ricchissima di Omega3, un integratore importante per la salute e la bellezza. Per il suo alto valore proteico tradizionalmente costituiva il pasto dei pescatori che trascorrevano la giornata in mare. Ottima per gli stuzzichini di un apericena, per un antipasto al sapore di mare, primi e secondi piatti dal sapore mediterraneo, un contorno con un tocco di classe.

Prezzo al pezzo 9,00 € (Prezzo in base al peso)

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Crema di Pesce Spada (barattolo 210 gr)

Ingredienti: pesce spada, olio di semi di girasole, ciliegino secco, capperi, cipolla, prezzemolo, peperoncino, sale marino. E' una deliziosa crema di pesce spada arricchita con ciliegino secco e aromi locali da degustare sia sui crostini o per la realizzazione di primi piatti buoni e fantasiosi come le linguine con crema di pesce spada. Buon appetito!

Prezzo al barattolo 4,80 €



Patè di Ricciola (barattolo 210 gr)

Il Patè di Ricciola è un prodotto sfizioso e versatile. Un condimento perfetto per preparare antipasti spalmato su bruschette di pane oppure per farcire tartine a piacere. Ideale anche per insaporire primi piatti a base di pasta calda o fredda o per dare un tocco in più ai secondi piatti a base di pesce.

Prezzo al barattolo 4,80 €



Sugo pronto al Pomodoro ciliegino e Finocchietto (barattolo 220 gr.)

Questo sugo vegetariano composto da verdure e pomodori si veste da ragù di carne con tanta convinzione che sembra quasi impossibile che li ci siano solo verdure, olio e vino rosso.

Un sugo denso e saporito. Perfetto per un piatto di pasta tra amici!

Prezzo al barattolo 3,00 €



Pezzetti Di Tonno Rosso (Buzzonaglia) 220 G

Buzzonaglia di tonno rosso, ottenuta dalla lavorazione artigianale nel nostro stabilimento a Marzamemi. La buzzonaglia è la parte del tonno adiacente alla spina dorsale, un taglio dal colore più scuro dovuto ad una maggiore affluenza di sangue. Ottima per condire primi piatti saporiti e rustici, utilizzata per condire i primi piatti a base di pasta oppure sulle focacce o nell' insalata.

Prezzo al barattolo 3,80 €

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!

LA PASTICCERA SICILIANA DEI F.LLI FIASCONARO CI
RIPROPONE DA ANNI le

COLOMBE

con i sapori tipici dei prodotti del Mediterraneo.

Sono deliziosissime e, grazie all'elegante confezione molto originale, ben si prestano ad essere utilizzate come idea regalo.

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



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



Classica: mandorle e canditi. 1 kg

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

Prezzo : € 11,50



Colomba Ananas e Albicocca 1 kg.

Ingredienti: Dolce artigianale da forno con canditi d'ananas e albicocca ricoperta di glassa e pistacchi, confezionata a mano. **Prezzo : € 13,00**

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



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

- **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

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00

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	5,00 €
MARMELLATA DI ALBICOCCHE della Val Venosta	5,00 €
MARMELLATA DI LAMPONE & FRAGOLE	5,00 €

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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

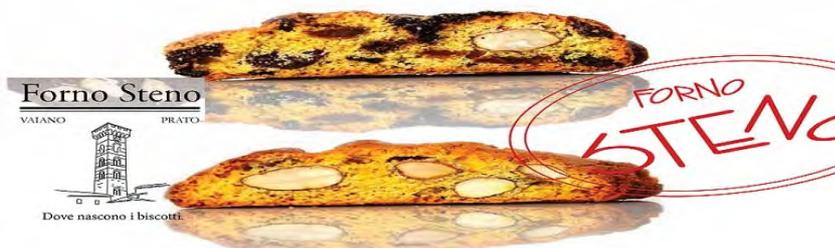


Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!



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: 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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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

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

La produzione è difficile da catalogare in uno stile, si può far risalire a qualche birra, ma ognuna ha una propria storia

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

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

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

IMPERDIBILE PROPOSTA DEI 2 TIPI SOPRAINDICATI DI BIRRA ARTIGIANALE DI ALTA QUALITA' - Cartone da nr.6 bott. ½ l. (3 per tipo) = € 24,00

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!



**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 €
Trentino Chardonnay 2019 – Conf. da 6 bott.	40,00 €
Trentino Lagrein Kretzer 2020 – Conf. da 6 bott.	51,00€
Trentino Lagrein Kretzer 2020 – Conf. da 3 bott.	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: 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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00

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	28,00

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buona
Pasqua!

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 €
Rosè: ottenuto con uve di schioppettino, un vino secco, dal gradevole colore rosa chiaro, piacevole da sorseggiare a pasto o anche come aperitivo ... Consigliato per l'Estate fresco. Conf. da 6 Bott.	31,00 €
Mix Bianco : 3 bott. Sauvignon 3 bott. Friulano	31,00 €
Mix Rossi : 2 bott. Cabernet Franc + 2 bott. Merlot + 2 Bott. Refosco peduncolo rosso	31,00 €



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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

Sede Operativa: Viale Milano 7 36100Vicenza

Segreteria: Tel. 0444/1934056 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it

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



Buona
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Buona
Pasqua!

Buona
Pasqua!



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: 3 bottiglie Cà Zamira Chardonnay + 3 Bottiglie Aroma 2.0 Moscato secco		32,00
Mix: 3 bottiglie Merlot Igt "Il Damerino" + 3 Bottiglie "Espero" Cabernet doc conf. 6 da bott.		39,00

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00