



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Vicenza, 06/03/22

Circolare n°

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



**OFFERTE
DI
PASQUA**



Gentili Socie/Egregi Soci,

Siamo già vicini alla Pasqua ed anche se le festività natalizie sono passate da poco, *desideriamo* proporvi anche quest'anno *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. **Attenzione alle NEW ENTRY e la nuova modalità di compilare l'Ordine per le Cantine Bellaveder e Cà dei Faggi.**

Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovete:

1. Collegarvi al sito www.assrai.it
2. Cliccare dalla home page "Offerte Prodotti Pasqua 2022"
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 2022" **nelle celle gialle e fare attenzione ai Fogli Bellaveder e Cà dei Faggi.**
6. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
7. Inviare il file rinominato alla casella di posta pasquaofferte2022@gmail.com
8. **Controllare**, poi, che nella vostra casella vi arrivi la **conferma di ricezione** del vostro ordine.

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



Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



GLI ORDINI DEVONO ARRIVARE ENTRO E NON OLTRE GIOVEDI' 24 MARZO 2022 (non sono ammesse deroghe a tale data).

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 24/03/22 e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntualità nella compilazione.

ATTENZIONE: AI PREZZI NON SARANNO APPLICATE ULTERIORI MAGGIORAZIONI PER LA LOGISTICA A MENO CHE NON INTERVENGANO SENSIBILI AUMENTI DEI COSTI TRASPORTO CHE POTREBBERO INCIDERE SUL COSTO FINALE PRODOTTO.

IMPORTANTE: L'IMPORTO TOTALE A REGOLAMENTO DELLA PRENOTAZIONE VI SARA' COMUNICATO AL VOSTRO INDIRIZZO MAIL ALCUNI GIORNI 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 IT64T0306911890100000002369 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 VIGENTE), per **TUTTI NEL CAPANNONNE della Ditta BTS situata in Via Meucci, 21 Arcugnano (zona S.Agostino) nei giorni:**

mercoledì' 13 aprile 2022 p.v dalle 09,00 alle 18,30

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

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



Buena
Pascua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



DA ANNI RIPROPONIAMO

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!

Sacchetto da kg. 2,5 Riso Carnaroli prezzo € 7,00

Sacchetto da kg. 1 Riso Carnaroli 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 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



IL RISO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE o Riso delle Monache

A Grumolo delle Abbadesse il riso si coltiva dal Cinquecento: qui, a metà strada tra Vicenza e Padova, le Monache di San Pietro di Vicenza hanno introdotto la coltivazione bonificando terreni, prosciugando paludi e acquitrini, realizzando canali per la conduzione dell'acqua.

Le caratteristiche del terreno e dell'acqua garantiscono la qualità eccellente del vialone nano riconosciuto come un Riso di alto pregio, presidio Slow Food (unico in Italia).

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

L'Azienda Nardotto per ottenere un prodotto di qualità punta su due fasi determinanti:

La Produzione: rotazione del terreno per ridurre i trattamenti necessari delle erbe infestanti, praticamente un terreno dopo i tre anni a Riso si alterna con due anni ad altri cereali.

La Trasformazione o Pilatura: la pilatura viene effettuata artigianalmente (a pietra) come una volta per offrire un prodotto naturale privo di brillatura e sbiancatura, apprezzato molto dai Ristoratori sotto l'aspetto qualitativo, in particolare per la sua tenuta di cottura. A titolo informativo il Riso Nardotto ha vinto la prova del Cuoco su Rai 1 con il piatto "Risotto con il baccalà" preparato dal noto ristoratore di Sandrigo Antonio Chemello.

Riso privo di conservanti ed additivi chimici di qualsiasi natura.



Vi offriamo confezioni da 1 Kg in atmosfera protetta :

VIALONE NANO : € 3,00

CARNAROLI : € 3,00

FARINA DI RISO A GRANA FINE IN CONFEZ. DA ½ KG. € 1,80

FARINA DI RISO A GRANA GROSSA PER POLENTA – CONFEZ. DA ½ KG. € 1,80

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 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



Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



BAGLIO INGARDIA
azienda agricola biologica

Olio e Vini BAGLIO INGARDIA

Questo è il 16° anno consecutivo che proponiamo 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.



Olio Extra vergine biologico "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.

Latta da 5 Litri di Olio EVO Tenuta Fuori Regno
€ 50,00

I VINI DEL BAGLIO PER L'ESTATE



SISILI' :

Dono alla nostra casa e amata Isola, la Sicilia! Profumi, Colori, Sapori... Brillante come il Sole, Sapido come il Mare, Agrumato e Aromatico come il suo Terroir.

Il nostro Sisili è un blend aromatico dalla potenza gusto olfattiva di notevole spicco. Fresco e di facile beva.

Confezione da 6 Bottiglie
Promo only for ARAI → € 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 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



NATURALMENTE MOSSO:

Dal bouquet aromatico, molto fine e complesso, floreale, fruttato con sentori di erbe aromatiche e salvia.

Al palato è caratterizzato da un perlage molto fine ed elegante. Di facile beva e splendida piacevolezza

Confezione da 6 Bottiglie
Promo only for ARAI → € 50,00

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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



**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 Biologico certificato da Suolo e Salute srl
codice operatore : IT - BIO - 004

- Lattina da lt. 5 euro € 50,00

"Primo Blend" Vino Bianco Biologico

TREBBIANO E CATARRATTO - IGP TERRE SICILIANE
Vino Biologico Prodotto Senza Gomma Arabica / Organic Wine

- **Uve / Grapes:** Trebbiano e Catarratto
- **Gradazione alcolica / Alcoholic content:** 12,50 % vol.
- **Vendemmia:** 2020
- **Igp:** Terre Siciliane
- **Confezione / Package:** Bottiglia da 75 cl. / Bottle of 75 cl.
- **Affinamento / Refinement:** 6 mesi in acciaio e poi in bottiglia / 6 months in steel and further in bottle



Valutazioni: *"modernissimo con un vestitino paglierino classico quasi scarico, naso accattivante di scorze agrumate, pera e punte di pesca. Palato fresco accattivante, dissetante..."*

Scatola da 6 bottiglie euro 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 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



La **Macelleria Petrucci ad Arquata del Tronto** è sempre stata una eccellenza tra le migliori norcinerie italiane. Dopo il sisma di 5 anni fa che ha devastato l'azienda, i fratelli Petrucci si sono riscattati e ritornati sul mercato alla grande!!!.

Siamo a fianco dei Fratelli Enzo ed Alessandro ed oramai da anni Vi riproponiamo 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 17,50 al Kg.

Prezzo al pezzo circa 9,00 €

(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



Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

ANCORA INSIEME

NOVITA'

Lonzino: Insaccato e salato in modo naturale a mano.

Tranci da 600/700 grammi. € 22,00 al kg

Prezzo al pezzo 13,00 € (Prezzo in base al peso)



SUGO ALL'AMATRICIANA:

sugo realizzato con il nostro Guanciale stagionato 100 giorni, sale, pepe, peperoncino, pomodoro, olio extravergine di oliva, vino bianco. Peso 320gr. Sugo per ½ kg. di pasta

Prezzo al barattolo 320 gr. 5,00 €

NOVITA'



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,

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



Buena
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 32 mesi** e proveniente da una primaria Latteria Dalla Bona Matricola BS628 a Carpenendolo (BS). 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. € 13,50

Prezzo in base al peso



PARMIGIANO REGGIANO

delle migliori forme portate a **stagionatura di 24 mesi** e provenienti dalla **Latteria Sociale Case Cecconi e precisamente a Campegine (RE)** con Matricola 254. E' una delle più importanti aziende cooperative del Consorzio Reggiano. Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad.

Prezzo al Kg. € 14,90

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 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*



Formaggio **MALGA** dei Lessini

Prodotto a 1.000 mt a con il metodo artigianale tradizionale del Casaro. La qualità ed il sapore di questo formaggio delizia il palato per la sua dolcezza, 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 e 1/2.

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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



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 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



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 €

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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



LA PASTICCIERA 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

Questa Colomba artigianale Classica contiene gustosi canditi d' Arancia e uvetta aromatizzata al Marsala. Ideale per concludere il pranzo di Pasqua. L'incarto è rigorosamente fatto a mano.

Prezzo : € 12,00



MEDITERRANEA

Ingredienti:. Dolce artigianale da forno dal gusto suadente e appetitoso con canditi d'ananas e albicocca ricoperta di glassa e pistacchi interi, confezionata a mano.

Prezzo : € 14,00

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



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 Torroncini:** Croccantini Classici di mandorle e nocciole ricoperti di cioccolato : € 4,65
- **I torroncini morbidi al Gianduia,** hanno come base una dolce delizia di cioccolato gianduia con granella di mandorle e nocciole tostate. Vengono ricoperti con cioccolato fondente e incartati singolarmente per preservarne la freschezza: € 4,85
- **Morbidi al Pistacchio** Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato bianco al gusto di pistacchio e granella di pistacchio, ricoperta di cioccolato fondente: 4,85 €
- **Morbidi Ricotta e Pera:** Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato bianco al gusto di Ricotta e granella di Pere, ricoperta di cioccolato fondente: 4,85 €



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



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.** 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 360 gr	Costo unitario
MARMELLATA DI MIRTILLO ROSSO&PERA PALA (la pera pala è una rara varietà della Val Venosta)	5,50 €
MARMELLATA DI ALBICOCCHE della Val Venosta	5,50 €
MARMELLATA DI LAMPONE & FRAGOLE	5,50 €

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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

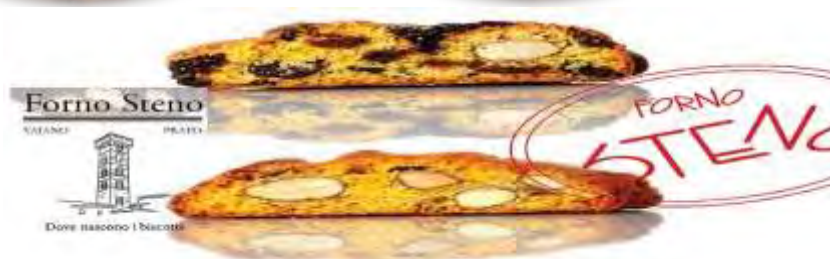
Sede Operativa: Viale Milano 7 36100 Vicenza

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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



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.*

Biscotti al cioccolato, il dolce del biscotto si sposa con il
fondente in un matrimonio perfetto. **€ 7,50**



Biscotti ai Fichi: Il Profumo e la dolcezza del fico
candito racchiusi in un guscio di tenero biscotto
€ 7,50

Linosa: nocciola e pistacchio, un perfetto
connubio per un biscotto particolare e speciale.
€ 7,50



Brutti Boni: prodotti con mandorle, albume di uova e zucchero,
croccanti fuori e morbidi all'interno, brutti come forma ma
buoni, anzi buonissimi, sono dei biscotti tipici di Prato e del suo
comprensorio. 250 gr **€ 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 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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



Tesori Di Sorrento
Sorrento's Treasures



La passione che dal 1942 caratterizza l'azienda di famiglia nella coltivazione di limoni e arance nei propri giardini, ha permesso di creare una produzione di liquori artigianali attraverso la lavorazione delle proprie materie prime.

I limoni utilizzati sono controllati da un consorzio che tutela il limone di Sorrento igp che garantisce la provenienza e la qualità del limone di Sorrento.

Non appena si raccolgono i limoni, si procede immediatamente con la pelatura fatta a mano per fare un modo di preservare e utilizzare la buccia ancora ricoperta di olio essenziale. questo permette di ottenere un sapore più intenso e naturale. dopo la macerazione delle bucce nell'alcool viene aggiunto acqua e zucchero dosato modo da rendere la ricetta equilibrata per esaltare il gusto del limone.



LIMONCELLO da 70 Cl. : Prezzo alla bottiglia 10,00 €

ARANCELLO da 70 Cl. : Prezzo alla bottiglia 9,50 €

I Prodotti vengono fatti e imbottigliati ogni settimana per renderlo disponibile fresco e duraturo.
Consigliamo di conservarlo in freezer

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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Bosco del Fracasso

AGRITURISMO • FATTORIA BIOLOGICA

**PASSIONE PER LE COSE BUONE
NEL CUORE DELL'EMILIA A
SCANDIANO (RE)**



Siamo Anna e Maurizio e tante persone che con passione collaborano e ci aiutano a coltivare, raccogliere, preparare a mano. Coltiviamo i nostri campi con metodo biologico, raccogliamo a mano tutta la materia prima che lavoriamo appena raccolta nella nostra cucina laboratorio.

Prodotti genuini, buoni e sicuri, ottenuti con lavorazioni minime per preservare colore, aromi e nutrienti di frutta e verdura fresca.

Le nostre specialità sono tutte preparate a mano con cura e pazienza, frutto della sapienza e della tradizione di famiglia.

Vi offriamo MARMELLATE E CONFETTURE di Produzione propria:

Fragole, Albicocche, Arance da 80% a 90% di frutta ogni 100gr. tutta non trattata

Frutti di bosco, 90% di frutta ogni 100gr. tutta non trattata



BARATTOLO DA 230 gr	Costo unitario
MARMELLATA DI ARANCE	4,40 €
CONFETTURA DI ALBICOCCHE	4,40 €
CONFETTURA DI FRAGOLE	4,40 €
CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO	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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00



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

Azienda Agricola Rebuli Franco

L'Azienda Agricola Rebuli Franco nasce a Valdobbiadene alla fine degli anni Novanta.

Si tratta di una piccola realtà in Via Cima a Valdobbiadene a conduzione familiare con circa 3,5 ettari di vigneto esclusivamente in collina. I vigneti sono collocati all'interno della zona di produzione del Prosecco Superiore DOCG.

L'Azienda produce, quindi, una limitata quantità di bottiglie che proponiamo per la prima volta e

meritano la nostra attenzione : provare per credere!



PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT

Novità

EXTRA DRY "LA RIVETA"



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT	36,60
EXTRA DRY "LA RIVETA"	22,00

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



Buena
Pasqua!

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

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 Colli Euganei Doc 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 Colli Euganei Doc Frizzante	36,00
	Aroma 2.0 Moscato secco al 100%	36,00
	"Il Damerino" Merlot dei Colli Euganei	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



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.

Data la qualità della Cantina e dei suoi prodotti, quest'anno Vi diamo la possibilità di sbizzarrirvi nella scelta dei vini che più vi piacciono, l'importante che nella compilazione dell'ordine si raggiunga minimo una confezione da 6 bottiglie o multipli (vedi scheda ordini Bellaveder)

Trentodoc Brut Millesimato 18	bott da 0,75 lt	20
Trentodoc Brut Nature Rosè Riserva 17	bott da 0,75 lt	24
Trentino Chardonnay 21	bott da 0,75 lt	8
Trentino Müller-Thurgau San Lorenz 20	bott da 0,75 lt	8
Sauvignon Faedi igt 19	bott da 0,75 lt	12
Dolomiti Bianco igt 20	bott da 0,75 lt	12
Trentino Gewürztraminer 21	bott da 0,75 lt	11
Trentino Riesling Faedi 19	bott da 0,75 lt	12
Trentino Lagrein Kretzer 20	bott da 0,75 lt	8
Teroldego Mas Picol igt 19 – 20	bott da 0,75 lt	9
Trentino Lagrein Dunkel 19 – 20	bott da 0,75 lt	11
Trentino Lagrein D. Mansum 18	bott da 0,75 lt	15
Pinot Nero San Lorenz igt 20	bott da 0,75 lt	12
Trentino Pinot Nero Faedi Riserva 18	bott da 0,75 lt	19
Passito Traminer Aromatico igt 19	bott da 0,375 lt	19

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



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



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.

Data la qualità del prodotto, quest'anno Vi diamo la possibilità di sbizzarrirvi nella scelta dei vini che più vi piacciono, l'importante che nella compilazione dell'ordine si raggiunga minimo una confezione da 6 bottiglie o multipli (vedi scheda ordini Cà dei Faggi)



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

UNITA' DI MISURA	REFERENZA	BIANCO-B ROSSO -R	PREZZO UNITARIO- IVA COMPRESA
VINI BIANCHI/WHITE WINE			
0,75	FRIULANO	B	5,50
0,75	PINOT GRIGIO	B	5,50
0,75	SAUVIGNON	B	5,50
0,75	RIBOLLA GIALLA	B	5,50
VINI ROSSI/RED WINE			
0,75	CABERNET	R	5,50
0,75	MERLOT	R	5,50
0,75	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	R	5,50
0,75	ROSATO (uvaggio SCHIOPETTINO)	R	5,50
VINI AFFINATI / RESERVE WINE			
0,75	REFOSCO DI FAEDIS	R	10,00
0,75	TRE FRADIS NERI (refosco+merlot+schiopettino)	R	10,00
0,75	TRE FRADIS BLANC (sauvignon+chardonnay+friulano)	B	10,00
VINI DOLCI/RAISEN WINE			
0,5	VERDUZZO FIULANO	B	5,50
0,5	MOSCATO GIALLO	B	5,50
0,5	CHEL DI UNE VOLTE (uvaggio Friulano)	B	5,50
0,5	SPIRITO DEL BOSCO (uvaggio Schiopettino)	R	5,50
0,5	IMPERATORE (uvaggio Verduzzo)	R	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-Venerdì dalle 14,00 alle 16,00