



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Vicenza, 24/02/26

Circolare n° 3673

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



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 di Pasqua* Vi presentiamo prodotti che abbiamo già avuto modo di apprezzare aggiungendo alcune novità che

meritano la Vostra attenzione. **NEW ENTRY**: - **“L’OLEIFICIO ERCOLANETTI**

con due Oli Speziati – LE UOVA PASQUALI di Borrillo, riproposta la Cantina Piona, Cantina Venuti con la Ribolla ferma e MENZIONE PARTICOLARE per la NUOVA Cantina GIOTTO con i vini di Valdobbiadene.

Ciò fatto, per effettuare gli ordini dovrete:

1. Collegarvi al sito www.assrai.it
2. Cliccare dalla home page *Pasqua Offerte2026*
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)

ASSOCIAZIONE RICREATAIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza)Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



5. Compilare il modello “Offerte Pasqua 2026” **nelle celle gialle (NON MODIFICARE IN NESSUN MODO LA STRUTTURA DEL FOGLIO EXCEL)**
6. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
7. Inviare il file rinominato alla casella di posta easter2026prodotti@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

MARTEDI' 10 MARZO 2026 (non sono ammesse deroghe a tale data).

Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 10/03/26 e/o incompleti non verranno presi in considerazione.

Vi chiediamo pertanto URGENZA, precisione e puntualità nella compilazione dell'ordine.

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. BVR BANCA :

IT2200859060210064000974563

La merce potrà essere ritirata previa consegna della copia bonifico .

Le CONSEGNE dei prodotti prenotati avverranno per **TUTTI NEL CAPANNONE della Ditta BTS situata in Via Meucci, 21 Arcugnano (zona S.Agostino) il giorno:**

MERCOLEDI' 01 APRILE p.v dalle 10,30 alle 18,30

IMPORTANTE:

- 1) Si avvisano, inoltre, tutti coloro che fossero impossibilitati a ritirare la merce nella giornata indicata di contattare preventivamente i seguenti n. di telefono: 3389197309 e 3357276064.

- 2) Per i Soci di Udine fate riferimento al Sig. Miani 3406225250

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

ASSOCIAZIONE RICREATAIVA ANCORA INSIEME



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



DA ANNI RIPROPIAMO

L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

Riso Carnaroli Extra SARTIRANA LOMELLINA

Confezioni in Sacchetti di Tela Juta

Sempre a **"GRANDE RICHIESTA"** proponiamo 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 € 9,00

Sacchetto da kg. 1 Riso Carnaroli prezzo € 4,60

ATTENZIONE: Andiamo verso il caldo dell'Estate ed è consigliabile tenere il riso al fresco o in frigorifero

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

ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



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 : € 3,50

CARNAROLI : € 3,50

FARINA DI RISO A GRANA FINE IN CONFEZ. DA ½ KG. € 2,50

FARINA DI RISO A GRANA GROSSA PER POLENTA – CONFEZ. DA ½ KG. € 2,50

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

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

ASSOCIAZIONE RICREATAIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via
Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail:
info@assrai.it - www.assrai.it



Sono Emanuele un artigiano che ama profondamente lavorare il riso. La passione per questo frutto della natura, considerato il principe dei cereali, mi è stata trasmessa da mio padre che a sua volta l'ha ereditata dal suo, e così di generazione in generazione fino a risalire al 1778. Il mio riso è totalmente italiano, coltivato nella zona del veronese celebre da secoli per la coltura di questo cereale e selezionato attentamente e personalmente da me. Lo porto nelle tavole delle persone dopo averlo coltivato, cresciuto e con **passione e rispetto**.

Oggi il procedimento di pilatura è il medesimo sin dal 1778, con l'unica differenza che i macchinari – che sono in gran parte ancora gli stessi – per muoversi sfruttano l'energia elettrica anziché quella manuale. La lavorazione avviene a secco, senza solventi né additivi, per garantire la salubrità del prodotto e conservarne la naturalità.

Confezione da 1 Kg.	Costo unitario
RISO CARNAROLI	3,50 €
RISO VIALONE NANO	3,50 €



ASSOCIAZ



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.

LA COOPERATIVA PER LA FIDUCIA E LA FEDELTA' DIMOSTRATA IN TANTI ANNI DI FATTIVA COLLABORAZIONE HA INTESO, IN OCCASIONE DELLA PASQUA, AGGIORNARE L'OFFERTA RIDUCENDO IL PREZZO DELLA LATTINA E DELLE BOTTIGLIE DA 1 LT. :

- Lattina da Litri 5 € 51,00.**
- Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 61,00**



ASSOCIAZIONE RICREATAIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



I TARALLI PUGLIESI



Per la prima volta Vi proponiamo una qualità di Taralli di produzione artigianale rigorosamente fatti a mano che la Cooperativa commerciale assieme ai suoi prodotti.

L'offerta riguarda le tre tipologie più vendute da 300 gr. cad. :

Semi di Finocchio, Multicereali e all'Olio Extravergine di Oliva



-Confezione Unica da 3 Sacchetti-
€ 6,00

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Olio BAGLIO INGARDIA



Questo è il 20° 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*.



Il suddetto è in aggiunta l'olio che abbiamo sempre apprezzato nel corso degli anni!

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.

**Latta da 5 Litri di Olio EVO Tenuta Fuori
Regno integrale non filtrato € 65,00**

ASSOCIAZIONE RICREATAIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Ercolanetti



Siamo a Bettona, un piccolo paese tra i colli dell'Umbria, il "Cuore verde d'Italia", a soli 12 km da Assisi, la città di San Francesco. In occasione di un Viaggio ARAI in Umbria abbiamo avuto il privilegio di conoscere questa Grande Famiglia : Roberto sua moglie Laura e i loro 4 figli Luca, Lisa, Andrea e Francesco e provare/degustare questa grande primizia.

L'olio Ercolanetti, oltre ad essere un olio extravergine DOP, dal 2018 usufruisce della denominazione **Monocultivar Moraiolo;**

l'oliveto appartiene infatti alla fascia dei Colli Martani, una delle 4 aree alle quali viene riconosciuta tale denominazione. L'olivicoltura è quindi composta all' 80% da olivi di specie Moraiolo, e al restante 20% da varietà quali Frantoio, Leccino, Dolce Agogia, e in minima parte Raggio e Pendolino.

Si tratta di una denominazione molto importante per l'azienda, poiché il Moraiolo produce un olio **Extra Vergine di Oliva qualità elevata**, dal colore verde brillante, dalla bassa acidità e dall'alto contenuto di polifenoli; sono questi a determinarne colore, profumo e aroma, oltre che a conferire all'olio stabilità e qualità nutrizionali salutistiche.



OFFERTA SPECIALE

- Lattina da 3 Litri € 42

ASSOCIAZIONE RICREATAIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



NOVITA' AROMATICI

Dal Frantoio di Ercolanetti hanno ottenuto DUE NOVITA' di Oli Aromatici di Alta Qualità e **per l'Estate**: ottenuti dalla frangitura delle Olive con il **Peperoncino** o con **Limoni**.

Per chi ama i sapori decisi basta aggiungere qualche cucchiaino di quest'olio.



Volete condire Insalate estive o un buon Pesce? E' sufficiente ½ cucchiaino di quest'olio al Limone.

**FIDATEVI SONO DA PROVARE
PER L'ESTATE!!!!**

Proponiamo in confezione regalo le due eccellenze ad un prezzo speciale

Promo ARAI → € 20,00

ASSOCIAZIONE RICREATAIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via
Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail:
info@assrai.it - www.assrai.it



Lo Speck del Maso

"Gruber hof" Alta Val Venosta

Sono Ernst, il nostro maso – il Gruber Hof – si trova nella frazione di Ultimo (comune di Malles Venosta) a 1400



metri di quota. I nostri prati, che si estendono per circa 9 ettari, si trovano sul Planoil.

Qualche anno fa abbiamo creato un nuovo porcile di circa 42 m². Ogni anno allevo circa 100 maiali di diversa grandezza; ogni mese ne macelliamo da 10 a 15. Acquisto i maialini da un contadino della Val Pusteria quando hanno 2 o 3 mesi, e in seguito li allevo di persona. Gli

animali sono nutriti ogni giorno con siero di latte, fieno fresco (che in parte sfalciamo ancora a mano sui nostri prati, posti tra i 1300 e i 2000 metri) e un miscuglio di cereali. Il porcile, ristrutturato due anni fa, è stato concepito con l'idea di lasciare i maiali liberi di muoversi all'aria aperta o di tornare sulle loro lettiere di paglia nel caldo della stalla. Negli ultimi due anni non mi è mai capitato di dover somministrare dell'antibiotico ai maiali: questo perché provengono da allevamenti di piccole dimensioni, si possono muovere liberamente nel porcile, prendono aria fresca e ricevono un'alimentazione equilibrata. Gli animali vengono ingrassati dai 7 ai 9 mesi e poi portati al macello pubblico di Malles (che dispone di certificazione biologica) a soli 4 km di distanza. La lavorazione e la trasformazione del prodotto avvengono in collaborazione con il nostro macellaio di fiducia a Glorenza, così da rispettare tutte le norme igieniche previste.

Lo speck viene affumicato per circa 2 mesi, e infine lasciato stagionare dai 3 ai 5 mesi.

Abbiamo il piacere di offrirvi lo Speck dei maiali del Sig. Ernst con stagionatura minima di 6 mesi ed a tranci sottovuoto:

Trancio di SPECK : *Il fiore all'occhiello di Ernst.* I tranci pesano da 1 a 1,3 kg sottovuoto al prezzo di **18,70 al kg - Prezzo indicativo al pezzo 22€** (Prezzo in base al peso)

Confezione 2 SALSICCE sottovuoto: insaccato di manzo e maiale realizzato a mano e affumicato solo un giorno a caldo con legna di faggio e poi 1 mese minimo di stagionatura. Prelibatezza unica per i Vostri antipasti.

La confezione è di circa 300 gr. prezzo fisso di 7,00€.



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:



Salsicette di cinghiale secche sottovuoto: confezione 10 salsicce sottovuoto di 400/500gr a 17,50 € al **Prezzo alla confezione circa 9,00 €** (Prezzo in base al peso)



Salsicette secche di maiale sottovuoto: Sono salamini piccoli da affettare e gustare. Confezione da 10 salsicette sottovuoto di circa 300/400 grammi a 16,90 Kg. **Prezzo alla confezione circa 7,00€** (Prezzo in base al peso)



Trancio di lonzino di filetto. 800g circa.
Prezzo al trancio € 17 circa (al Kg. 21€) Una lavorazione semplice per un filetto di ottima qualità.



Trancio di guanciale: Massaggiato e salato in modo naturale a mano. Pezzature di circa 800/900 gr. Prezzo 16 al kg
Prezzo al pezzo € 13,00 circa (Prezzo in base al peso)

ASSOCIAZIONE RICREATAIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



ASSOCIAZIONE RICREATIVA *ANCORA INSIEME*



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: 20,90€ al kg (tranci da 500 grammi):*

Prezzo al pezzo circa 11,00 € (Prezzo in base al peso)



ASSOCIAZIONE RICREATAIVA *ANCORA INSIEME*

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



OSSATO BRUNO & FIGLI S.R.L. GAZZO (PD)



Formaggio di Alta qualità proveniente dalla Val di Non
e stagionatura **4 anni circa 48 mesi Marzo 2022**
Confezione di circa 1 kg. sottovuoto a mano
Prodotto che merita di essere degustato per il suo
sapore: **è una eccellenza!**

Prezzo al Kg € 19,90

Prezzo in base al peso sottovuoto



GRANA PADANO 100% Latte **Italiano**

delle migliori forme portate a **stagionatura di 30 Mesi**
nel nostro magazzinbno. Il gusto di **questo Grana**
Padano è così avvolgente che ne basta un assaggio per
un'esplosione di sapore. È ideale in purezza
accompagnato da vini corposi o **per mantecare risotti**,
amalgamare paste. Una produzione senza conservanti
che merita la nostra attenzione: *provare per credere!*
Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad.

Prezzo sl Kg. € 14,90

Prezzo in base al peso



ASSOCIAZIONE RICREATAIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240Sede Operativa: Via
Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza)Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail:
info@assrai.it - www.assrai.it



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



ASIAGO MEZZANO di Malga

un Formaggio dal gusto deciso e piacevolmente piccante, ottimo da fine pasto e come si dice “la bocca non xè stracca se non sa di vacca”. Confezione di circa 700/800 kg. sottovuoto a mano al prezzo di circa 11 €

Prezzo al Kg € 13,90

Prezzo in base al peso sottovuoto

ASSOCIAZIONE RICREATAIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via
Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail:
info@assrai.it - www.assrai.it



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 70/90 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 14,00 € (Prezzo in base al peso)

ASSOCIAZIONE RICREATAIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



Pesto Tonno con Capperi e Peperoncino (barattolo 210 gr)

Il nostro Pesto di Tonno con Capperi e Peperoncino è il condimento ideale per dare un tocco di carattere ad ogni pietanza. Ingredienti: Tonno, olio di semi di girasole, capperi, cipolla, peperoncino, salsa di pomodoro ciliegino, aglio, basilico, olio d'oliva e sale marino. Il pesto di tonno con capperi e peperoncino ha un gusto forte ma allo stesso tempo equilibrato nel profumo e nella dolcezza: con questa golosa salsa si possono preparare dei piatti prelibati con estrema facilità. Buon appetito!

Prezzo al barattolo 7,00 €



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 7,00 €



Buzzonaglia di Tonno Rosso 220 Gr

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 6,00 €



Crema di pesce Spada 220 Gr



La crema di pesce spada è un prodotto ideale per dare un tocco delicato ad ogni pietanza. 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 7,00 €



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: 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 : € 14,00

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 : € 15,50



ASSOCIAZIONE RICREATAIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via
Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail:
info@assrai.it - www.assrai.it



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



DOLCIARIA BORRILLO – SAN MARCO DEI CAVOTI (BN)

A San Marco dei Cavoti, un paese in provincia di Benevento, nascono le dolci idee ricche del sapore di mandorle e nocciole di ottima qualità che sposano il gusto morbido e pieno di cioccolato superiore.

Per QUESTA PASQUA Vi proponiamo una bellissima e buonissima selezione di

UOVA PASQUALI

Le Uova di Pasqua della Dolciaria Borrillo sono prodotte artigianalmente in vari pesi con diversi incarti colorati.

Inseriamo questa offerta perché il Laboratorio in questo periodo produce solamente Uova di pregiatissimo cioccolato. Le uova sono il simbolo pasquale di grandi e piccini. Tutte hanno la sorpresa all'interno.



UOVA di CIOCCOLATO FONDENTE	PREZZO
GR. 250 Fondente - confezione Fazzoletto	9,00
GR. 500 Fondente -confezione Fazzoletto	11,00
GR 400 Nocciolato Fondente	11,00



ASSOCIAZIONE RICREATAIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogno (Vicenza)Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



- I famosi **Baci Torroncini Borrillo** proposti in esclusiva ai soci in elegante confezione regalo: € 5,00
- **Baci all'Arancia** Croccantini di mandorle e nocciole ricoperti con cioccolato al gusto di arancia : € 5,50
- **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:
€ 5,50
- **Morbidi al Pistacchio** Una dolce delizia di morbida pasta al cioccolato bianco al gusto di pistacchio e granella di pistacchio, ricoperta di cioccolato fondente:
5,50 €



ASSOCIAZIONE RICREATAIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



Il Forno di Migliana

Biscottificio Artigianale



**DOPO IL SUCCESSO
CON NATALE riproponiamo
questi Cantucci Morbidi.**

A Migliana, un borgo antico nel cuore della Toscana, esiste un forno dove ancora oggi si può assaporare il gusto genuino di antichi sapori.

Qui, grazie all'esperienza si producono dei CANTUCCI MORBIDI con una serie di

combinazioni di gusto. Pur rimanendo fedele alla ricetta originale e segreta il risultato è sorprendente e innovativo, ma soprattutto delizioso!

Le nostre ricette sono preparate tramite un'accurata selezione di ingredienti di primissima qualità e con una grande cura nella lavorazione, che avviene interamente a mano. Ogni giorno mani esperte preparano gli impasti dei nostri cantucci, sistemando nelle teglie i classici filoncini che, una volta cotti, vengono tagliati e sistemati nelle ceste di vimini con grande cura.



Vi proponiamo **una bellissima e buonissima selezione di NOVITA'** in Sacchetti Regalo dal peso netto di 500 gr.

- Cantucci **Cioccolato Dark e Arancia** in elegante sacchetto regalo: € 8
- Cantucci **Brutti Boni e Mandorle** in elegante sacchetto regalo: € 8
- Cantucci **Fichi e Albicocche** in elegante sacchetto regalo: € 8



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 FRAGOLE	6,50 €
MARMELLATA DI ALBICOCCHIE	6,50€
MARMELLATA DI FRAGOLE & RIBES	6,50 €
MARMELLATA DI LAMPONE	7,50 €
MARMELLATA DI MIRTILLO NERO	7,50 €



**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:

BARATTOLO DA 230 gr	Costo unitario
CONFETTURA EXTRA DI ARANCE	4,90 €
CONFETTURA EXTRA FRUTTI DI BOSCO	5,50 €
CONFETTURA EXTRA DI FRAGOLE	4,90 €
CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI	5,50€



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 Speltina (bionda), Signorina Silvani (rossa).**

LA SPELTINA, birra bianca con il farro spelta di Sovizzo. Morbida, non amara, con leggere note di buccia di limone e fiori di sambuco. 5.2% vol.

Signorina Silvani: La signorina Silvani è la "rossa" che fa impazzire il ragionier Fantozzi. Miss quarto piano (ufficio sinistri) fa perdere la testa grazie alla sua arrogante dolcezza e aggressiva indole. Birra ambrata, biscottata, maltata, con note erbacee al naso. Birra di gran equilibrio e di recente ha vinto anche la medaglia d'argento a birra dell'anno nelle ipa. 5% vol.

IMPERDIBILE PROPOSTA DEI 2 TIPI SOPRAINDICATI DI BIRRA ARTIGIANALE DI ALTA QUALITA' -

Cartone da nr.6 bott. ½ l. (3 per tipo) = € 28,50



ASSOCIAZIONE RICREATIVA ANCORA INSIEME



OFFERTA SELEZIONI VINI PER LA VOSTRA ESTATE



ASSOCIAZIONE RICREATAIVA ANCORA INSIEME

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240 Sede Operativa: Via
Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogno (Vicenza) Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail:
info@assrai.it - www.assrai.it



I VINI DEL BAGLIO PER L'ESTATE: I BEVERINI

Box vini fermi Baglio Ingardia:

- 3 bottiglie di Grillo
- 3 di Chardonnay

€ 40,00



Box Bollicine Baglio Ingardia:

- 3 bottiglie di "Sottosotto" (bollicina rosè di nero d'Avola e Perricone lieviti indigeni)
- 3 di Naturalmente Mosso *Dal bouquet aromatico, molto fine e complesso, floreale, fruttato con sentori di erbe aromatiche e salvia.*

€ 45,00





Ripropoiamo questa storica Cantina di Custoza

Facciamo vini con passione da oltre 130 anni Dal lontano 1893, anno in cui Albino Piona fondò l'attività, siamo appassionati del mondo vitivinicolo producendo, da ormai quattro generazioni, i nostri vini con metodi naturali nel rispetto della terra, dell'uva e – soprattutto – di noi stessi.

La famiglia Piona tramanda una passione incondizionata per il mondo vitivinicolo **dal lontano 1893**, anno in cui un lungimirante e ambizioso Albino Piona, il bisnonno, iniziò a mettere le basi di un progetto che ancora

oggi continua a crescere. L'Azienda, a conduzione familiare, si trova in prossimità del Lago di Garda e delle colline moreniche, **nel pieno della zona vitivinicola del Custoza**, dove i filari si incrociano e talvolta si sovrappongono, dando vita a un incantevole paesaggio. L'Azienda produce e vende vino da quattro generazioni con passione, impegno e professionalità tra le colline che circondano il paese di Custoza.

IL territorio **PER ECCELLENZA** della produzione delle Doc del Custoza, Bardolino e Charetto di Bardolino. La Cantina è inoltre pluripremiata ma vi invitiamo a navigare <https://www.albinopiona.it/> e scoprire il valore di questa



Azienda.



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Il CHIARETTO è il vino per eccellenza per la vostra Estate, ricco di personalità, morbido e fresco al palato piacevole come aperitivo e in accompagnamento ad antipasti leggeri: UNA MERAVIGLIA AL PALATO!!

Confezione	Scatola da 6 bottiglie
BARDOLINO DOC Vendemmia 2024	39,00
CUSTOZA DOC Vendemmia 2025	39,00
CHIARETTO di Bardolino DOC Vendemmia 2024	39,00

ASSOCIAZIONE RICREATAIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240Sede Operativa: Via
Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogno (Vicenza)Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail:
info@assrai.it - www.assrai.it



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



La **Cantina Giotto**, Fondata nel 1946, è il cuore pulsante della produzione di vini pregiati nella splendida cornice delle Colline di Vidor. Le colline di Colbertaldo, nel cuore della provincia di Treviso, sono un luogo incantato dove la natura regala scenari mozzafiato e condizioni ideali per la viticoltura.

Questo territorio, con il suo clima favorevole e i suoi terreni ricchi di minerali, è perfetto per la coltivazione di uve di alta qualità. I nostri vigneti si trovano su terreni argillosi e calcarei, che conferiscono ai vini aromi e sapori unici.

Ogni nostro vino è il risultato di un attento processo di vinificazione che esalta le caratteristiche uniche delle uve. Dalla vendemmia manuale alla fermentazione controllata, ogni fase è curata nei minimi dettagli. Il Valdobbiadene DOCG Rive di Colbertaldo Extra Dry è uno spumante raffinato, caratterizzato da un fine perlage con aromi fruttati e floreali. Perfetto per aperitivo e brindisi



Confezione	Scatola da 6 bottiglie
VALDOBBIADENE DOCG	38,00 €

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240Sede Operativa: Via
Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza)Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail:
info@assrai.it - www.assrai.it



Il **Prosecco DOC Treviso BRUT** si distingue per le sue bollicine persistenti che conferiscono al vino una freschezza vibrante, una raffinata eleganza ed un sapore asciutto. La scelta ideale per una esperienza in compagnia.

Confezione Mista 3 +3	Scatola da 6 bottiglie
Prosecco DOC Treviso BRUT 3 Bott. Prosecco Doc Treviso Frizzante 3 Bott.	31,50 €



Il **Prosecco Doc Treviso Frizzante** è la scelta ideale per ogni pasto. Perfetto in ogni occasione, è facile da abbinare e regala un'esperienza di gusto semplice ma raffinata

**ATTENZIONE E
PRENDETE NOTA**

Avremo modo di conoscere direttamente la Cantina Giotto in occasione di una giornata (Sabato 18 aprile) in corso di pianificazione: “NATURA, STORIA ED ENOGASTRONOMIA A VIDOR”.

A breve verrà pubblicata appropriata Circolare



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



Ludovica, nipote di
Anna di Prampero

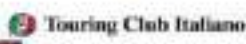


La nostra azienda si estende per 25 ettari all'interno dell'area DOP Friuli Colli Orientali tra i comuni di Monzano, Buttrio e Premariacco. Gli antichi testi riportano che intorno all'anno mille la Famiglia di Prampero, arrivò in Friuli dal Nord con il suo esercito e dopo aver conquistato molte terre, si impegnò a renderle fertili.

La coltivazione della vigna, intrapresa in epoche lontane, scegliendo i terreni migliori, è stata tramandata, di generazione in generazione.

La qualità dei vini è garantita da una rigorosa gestione dei vigneti insieme al diradamento dei grappoli e alla vendemmia nel momento ottimale di maturazione delle uve.

In aggiunta a queste particolari cure in campo, grande attenzione è posta alla fase di maturazione dei vini, per esaltare le peculiarità di ogni prodotto. In questa prospettiva di gran rispetto per le antiche tecniche e l'agricoltura tradizionale, da molti anni viene dato ampio spazio a vitigni autoctoni.



CONFEZIONI	PREZZO
CARTONE DA 6 BT BIANCHI: 2 Bott. Ribolla Gialla 2024 DOP FCO + 2 Bott. Sauvignon 2024 DOP FCO + 2 Bott. Pinot Grigio dal colore ramato 2024 DOP FCO	42,00 €
CARTONE DA 6 BT ROSSI: 2 Bott. Merlot 2024 DOP FCO + 2 Bott. Cabernet 2024 DOP FCO + 2 Bott. Refosco p.r. 2023 DOP FCO	38,00 €
ASTUCCIO DA 3 BT SPUMANTE: 3 Bott. Spumante Ribolla Gialla	26,00 €

Vini Conti di Prampero
Azienda Agricola Dott. Gianpaolo Colutta & S.
Via Orsato, 33 - 33044 Medazzana (Udine) - Telefono +39 0432/610634 - e-mail: conti@contidiprampero.com - www.contidiprampero.com

ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza)Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



ASSOCIAZIONE RICREATIVA **ANCORA INSIEME**



VENUTI



La nostra è **UNA PICCOLA CANTINA di Famiglia** che ha l'obiettivo di lavorare sia in vigna che in cantina nel modo più naturale e genuino possibile cercando di produrre vini sani che esprimano il nostro territorio e la nostra tradizione con rispetto della natura.

I nostri vigneti si trovano nella parte più occidentale e più fresca dei **Colli Orientali del Friuli**, a **Savorgnano del Torre (Povoletto UD)**, tra i 175 e i 250 metri di altitudine; il clima è più fresco rispetto ad altre zone dei Colli Orientali, le temperature estive mai eccessive e una buona escursione termica contribuiscono a creare vini dall'ottimo profilo aromatico e freschezza gustativa. La raccolta di tutte le uve avviene manualmente, per effettuare con cura estrema la selezione in vigna. In cantina prosegue il lavoro di attenzione con una trasformazione rispettosa nell'intento di esaltare le caratteristiche pedoclimatiche di ciascun vigneto.



Confidiamo nella professionalità di Alessio che con la Famiglia sta allargando e migliorando la produzione.

Anche in questo caso abbiate fiducia e PROVATE, siamo certi dell'ottima qualità!

Nuova produzione

Prodotto	Costo cartoncino
Cartoncino da 6 bott.: FRIULANO 2024	36,00 €
Cartoncino da 6 bott.: SAUVIGNON 2025	36,00 €
Cartoncino da 6 Bott: RIBOLLA GIALLA 2025	36,00 €
Cartoncino da 6 Bott: MERLOT 2024 3 Bott.+ REFOSCO P.R. 2024 3 Bott.	42,00 €
Cartoncino da 3 Bott.da ½ litro: PICCOLIT 2022	45,00 €

ASSOCIAZIONE RICREATAIVA **ANCORA INSIEME**

Sede legale c/o Alma Studio Contra San Marco 25 - 36100 Vicenza - C.F.95026590240Sede Operativa: Via Chiesa di Cresole 39 36030 Cresole di Caldogeno (Vicenza)Segreteria: Tel. 351 3332901 - e-mail: info@assrai.it - www.assrai.it



Questa cantina proposta già da **più di 15 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.

Descrizione Prodotto	Scatole	Prezzo
Trentodoc Brut Nature Riserva 2020	3 Bottottiglie	66,00
Trentino Müller-Thurgau San Lorenz 2024	6 Bottiglie	60,00
Trentino Gewürztraminer 2024	6 Bottigòlie	78.00
Sauvignon Faedi igt 23 - Trentino Riesling Faedi 23	Mix 3+3 Bott.	84,00
Pino Nero San lorenz Igt 2023 Trentino Lagrein Dunkel 23	Mix 3+3 Bott.	84,00