











OFFERTA PRODOTTI

DI NATALE

Vicenza, 23/10/15

Circolare n° 2221

Responsabili Attività: SEGRETERIA CIRCOLO

Gentili socie/Egregi Soci,

stanno per arrivare le festività di fine anno e, oramai come da tradizione, anche il Circolo Dipendenti BPVI intende offrirvi l'opportunità di impreziosire i Vostri Menù Natalizi con tanti prodotti quali: olio, riso, formaggio, vino, e dolcetti che si potranno trasformare in pratiche ed utili idee regalo per i vostri amici ed i vostri cari. Sono prodotti che in gran parte abbiamo già avuto modo di apprezzare negli anni scorsi e che molti di voi conoscono già.

Per poter aderire a questa inizativa vi ricordiamo di:

- 1. Collegarsi al sito www.popolarevicenza.it/circolonew
- 2. Cliccare dalla home page "Offerte Prodotti Natale 2015"
- 3. Visionare la circolare ed effettuare le vostre scelte dei prodotti
- 4. Compilare il "MOD_Ordini_Natale_2015" nelle celle gialle
- 5. Nel MOD_Ordini_Natale 2015 indicare con X il luogo di ritiro dei prodotti
- 6. Salvare nel vostro Pc il modello ordini con l'accortezza di rinominare il file
- 7. Inviare il file rinominato alla casella di posta offertenatale@popvi.it

ENTRO E NON OLTRE MERCOLEDI' 11.11.2015

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











Precisiamo che gli ordini pervenuti oltre la data del 11.11.2015 e/o incompleti non verranno presi in considerazione. Vi chiediamo pertanto precisione e puntalità nella compilazione.

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

Le **consegne** dei prodotti prenotati avverranno, come di consueto, neL **garage sito in Via Europa** (sotto il bar "Il Punto") nei giorni:

- 15, 16, 17, 18 Dicembre

dalle ore **13.30 alle ore 18.00** per i soci in quiescenza e per tutti i soci che lavorano c/o il Centro Servizi e c/o le strutture e agenzie di città limitrofe;

Sabato 19 Dicembre

dalle ore **11.00 alle ore 13.00** dopo la cerimonia degli auguri di Natale per gli altri soci, compresi coloro che giungono da fuori Vicenza.

SEGRETERIA CIRCOLO DIPENDENTI

N.B: SI PREGA DI VOLER COMPILARE IL MODELLO ALLEGATO IN FORMATO ELETTRONICO











DA ANNI RIPROPONIAMO L'OFFERTA DELLA RISERIA CARNEVALE

Confezioni in Sacchetti di Tela Juta da Kg 2,5 - Dalla Lomellina Riso Carnaroli Extra 2015



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 RISO è il prodotto tipico per eccellenza della zona coltivato già dal XV secolo.

Il "Carnaroli" è una delle migliori qualità di riso, eccellente per la tenuta di cottura in qualsiasi preparazione, ideale per risotti pregiati. E' in grado di esaltare i sapori ed i cibi più diversi, il tutto si accompagna con un buon bicchiere di vino dell'Oltrepo' pavese.

I sacchetti in Juta saranno abbelliti con motivi natalizi, (Presepio, Babbo Natale, Agrifoglio ecc.) e potranno essere una idea regalo originale e saporita!

Questo prodotto oggi ci è offerto al prezzo speciale per sacchetto da kg. 2,5:

Prezzo in Riseria € 5,75.=

Trasporto € 0,25.=

€ 6,00.= Totale

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







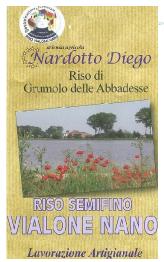




Nardotto Diego

IL RISO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE o Riso delle Monache

A Grumolo delle Abbadesse (VI) 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 <u>qualità</u> <u>eccellente del vialone nano</u> 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:

<u>La Produzione:</u> 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.

<u>La Trasformazione o Pilatura:</u> 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:

RISO VIALONE NANO: € 3,50

La conservazione per lunghi periodi è consigliata al fresco o in Frigorifero N.B.: Le ordinazioni vanno riportate nel "Modello Riepilogativo".















SUCCO DI MELOGRANO



"Gusti Semplici" è una piccola realtà del Basso Vicentino, dove grazie alla presenza di numerosi e maestosi alberi di melograno è nata l'idea di produrre questo succo in un piccolo laboratorio artigianale.

Tra i frutti di stagione che ci offre l'autunno, il primo posto in termini di qualità e di benefici sull'intero organismo se lo merita sicuramente la melagrana. Questo frutto non può, infatti, mancare sulle tavole di

chi ha scelto di alimentarsi in modo sano e preservare al meglio la propria salute ed il proprio benessere fisico in generale.

La caratteristica principale della melagrana è l'elevato contenuto di **flavonoidi** che lo rendono uno dei frutti più ricchi di antiossidanti che si trovano in natura. I flavonoidi, infatti, sono sostanze altamente **antiossidanti** che contrastano i radicali liberi, ritardano l'invecchiamento cellulare e svolgono una funzione protettiva sul cuore e sulle arterie. Le melagrane sono anche ricche di **sali minerali**, in particolare di potassio (al primo posto), di fosforo, sodio e ferro, di **vitamina C** e vitamine del gruppo B ed A, di fibre, zuccheri e ovviamente di acqua. Avendo un basso contenuto calorico, circa 63 calorie per 100 grammi di parte edibile, ed essendo ricco di acqua, la melagrana è un frutto molto consigliato nei soggetti che soffrono di diabete o che seguono una dieta dimagrante.

€ 5,00 Bottiglia da 500 ml. di succo puro al 100%











OLIO EXTRAVERGINE DELLA PUGLIA





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: <u>dolce, leggermente fruttato</u>, 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 che rispecchia l'alta qualità del prodotto:

- Lattina da Litri 5 € 32,00.

-Cartone da 6 Bott. da 1 lt € 41,40.













OLIO EXTRAVERGINE DI SICILIA BAGLIO INGARDIA



<u>Questo è il 10° anno consecutivo che proponiamo questo prodotto che molti di Voi</u>
<u>hanno apprezzato e gustato!!!</u>



L'Azienda Agricola "Baglio Ingardia" è situata alle falde del monte Erice, nel fertile agro della provincia di *Trapani*. Oggi è gestita dalla figlia *Mariella* e dai nipoti *Nicola* e Salvatore che seguono con particolare cura le fasi di produzione e commercializzazione dei loro prodotti di alta qualità:

Olio Extra Vergine di Oliva e Vini.

La produzione di olio Extra Vergine di oliva è ottenuta da "culture" autoctone, quali la "Cerasuola", la "Biancolilla" e la "Nocellara del Belice", Le olive prodotte dalle cinquemila piante del podere, vengono rigorosamente raccolte a mano, defogliate, selezionate nei campi e trasportate in cassette forate da kg. 30 per essere molite quotidianamente.

Estratto a freddo e immediatamente trasferito nei locali adibiti alla conservazione, non subisce alcun processo di filtrazione e la sua decantazione naturale, in serbatoi di acciaio inox, gli conferisce un aspetto corposo, esaltando un aroma fruttato a vantaggio di una genuina fragranza.

La bassa acidità testimonia l'alta qualità del prodotto, apprezzato e ricercato da una clientela esigente e attenta.

Nuova produzione 2015::- Lattina da Litri 5 € 40,00

Selezione particolare Vini dell'Azienda Baglio Ingardia PACECO TRAPANI

Baglio Ingardia presenta gli autoctoni della provincia di Trapani: 2 etichette di bianco, Catarratto e Grillo da 12,5 gradi (vitigni utilizzati per la produzione del Marsala) e un rosso Nero d'Avola detto "Il Principe dei vini Siciliani" da 13,5 gradi. Vini naturali da agricoltura Biologica, seducenti all'olfatto con tutta la loro eleganza organolettica, morbidi e avvolgenti al palato. Sole, mare e profumi di zagare...ogni vino è in grado di esprimere tutto il suo terroir!!

Mix : 2 Nero d'Avola + 2 Catarrato (bianco) +
2 Grillo (bianco)

Scatola da 6 bottiglie

€ 40,00

CIRCOLO DIPENDENTI DELLA BANCA POPOLARE DI VICENZA via Btg. Framarin, 18 - Vicenza - C.F.95026590240 Segreteria: Tel. 0444/339536 - Fax 0444537448-

e-mail: <u>offertenatale@popvi.it</u> - <u>www.popolarevicenza.it/circolonew</u>













AZ. AGRI. BIO S. TAMBURELLO VALLE DEL BELICE Poggioreale (TP)

L'Azienda Agricola Tamburello condotta dal Sig. Salvatore propone l'Olio proveniente dalla propria coltivazione tradizionale a Poggioreale.

Di seguito riepiloghiamo alcune caratteristiche:

Olio extra vergine di oliva Biologico di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive ed unicamente mediante processi meccanici.

- Provenienza: Sicilia Valle del Belice Poggioreale
- Altitudine: 200 mt. s.l.m.
- 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 Litri 5 € 40,00



Nero d'Avola 1 scatola nr. 6 bottiglie € 39,00

Nero d'Avola(100% in purezza)

- -Gradazione alcolica: 14% vol.
- -Annata:2014
- -IGP:Terre Siciliane
- -Marchio di qualità:Qualità Sicura Sicilia
- -Confezione:Bottiglia da 75 cl.
- -Affinamento: circa 9 mesi in acciaio e poi in bottiglia per altri 3 mesi

ProdottoBiologico certificato da Suolo e Salute srl (IT - BIO - 004)

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

e-mail: <u>offertenatale@popvi.it</u> - <u>www.popolarevicenza.it/circolonew</u>











PARMIGIANO REGGIANO di Montagna



A grande richiesta riproponiamo la prelibatezza di questo

PARMIGIANO REGGIANO di Montagna

Il Caseificio di Borgotaro ha espressamente riservato per i ns. associati un lotto di "Forme" con stagionatura 28 mesi assolutamente garantite.

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

Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad. al prezzo di € 13,80 al Kg. Prezzo unitario in base al peso del prodotto.

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



GRANA PADANO

Abbiamo il piacere di riproporVi questo Grana Padano prodotto dal Caseificio Sociale di Ponte di Barbarano, una Latteria che lavora dal 1922 solamente il latte conferito dai propri soci e l'unica rimasta nell'Area dei Colli Berici. Questo Grana Padano a denominazione ed origine protetta è stato premiato ed è riconosciuto come una vera e propria riserva di energia e benessere.

Il prodotto offerto in confezione sottovuoto del peso di circa 1 Kg e stagionatura 24 mesi.

Confezioni sottovuoto del peso di circa 1 Kg Cad. al prezzo di € 12,00 al Kg.

Prezzo unitario in base al peso del prodotto.

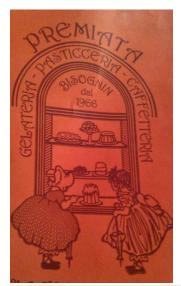












PASTICCERIA

BISOGNIN ANDREA

COLOGNA VENETA

Dopo il successo degli scorsi anni proponiamo un Mandorlato con la M maiuscola preparato appositamente per noi in Pasticceria da un Artigiano di Cologna Veneta. Gli ingredienti di prima qualità, miele di acacia italiano, mandorle pugliesi, zucchero ed albume d'uovo, garantiscono un prodotto naturale di ottima bonta'.



- Torta Mandorlato da gr. 280 € 11,55



- Sacchetto Mandorlato dorato tocchetti gr. 280 € 11,55 (pezzetti mandorlato classico)
- Sacchetto Nocciolato dorato tocchetti gr. 280 € 11,55 (pezzetti mandorlato alla nociola piemontese)















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.

Ecco i famosi Baci Torroncini Borrillo proposti in esclusiva ai soci del ns. circolo in elegante confezione regalo:

1 scatola dal peso gr.300 € 4,35













LA PASTICCIERA SICILIANA DEI <u>F.LLI FIASCONARO</u> CI <u>PROPONE DA DIVERSI ANNI</u> I SEGUENTI PRODOTTI:



Dolce artigianale da forno con uvetta ricoperto di glassa e mandorle d'Avola, incarto a mano,

Kg 1 € 9,22 Vasetti di CREME DA SPALMARE





ORO VERDE

- Crema di pistacchi di Bronte gr. 180 € 4,75

ORO BIANCO

Crema di mandorle D'avola gr. 180 € 4,09

ORO NERO

Crema al caffè gr. 180 € 4,09

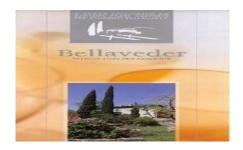












AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER FAEDO (Trento) AZIENDA AGRICOLA BELLAVEDER FAEDO (Trento)

Questa cantina proposta già da diversi anni, 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.

	Scatola da 6 bottiglie
Trentino Muller Thurgau	42,00
Cartone Mix Bianchi: 2 Gewurztraminer + 2 Pinot Bianco + 2 Sauvignon	52,00
Cartone Mix Rossi: 3 Teroldego Mas Picol + 3 Lagrein Dunkel	52,50











"I PIEMONTESI" CANTINA SANT'EVASIO Nizza Monferrato (At)

<u> L</u>	
VINI ROSSI SUPERIORI – Sant'Evasio Affinati in botti di	Scatola da
rovere	6 bottiglie
BARBERA d'Asti superiore doc 2011	42,00
MOSCATO d'Asti docg 2013	39,00
BRACHETTO d'Acqui docg 2013	42,00



AZIENDA AGRICOLA "MARSURA NATALE" GUIA DI VALDOBBIADENE



Molti di voi hanno avuto modo di conoscere e apprezzare questa Cantina guidata dallo storico Sig. Natale che propone una selezione di Prosecco DOC in scatola da 6 Bottiglie (SOLO PER NOI) ad un prezzo veramente eccezionale. Se non l'avete ancora assaggiato provatelo e Prosit con gli splendidi Prosecchi Marsura Natale (DA NON CONFONDERE CON ALTRI MARSURA della zona)

Confezione	Scatola da 6 bottiglie
MILLESIMATO Docg	32,00
MIX Le Casotte: 3 Extra Dry Le Casotte + 3 BRUT Le Casotte	20,00
1 MAGNUM BRUT DOCG 1,5 L. IN ASTUCCIO REGALO	12,50











FRANCIACORTA



TENUTA AMBROSINI

Nel cuore dell'anfiteatro morenico di Franciacorta, sorge questa piccola ma significativa realtà sapientemente gestita dalla famiglia Ambrosini. I vitigni coltivati sono quelli necessari per ottenere il miglior prodotto conforme alla Docg Franciacorta e alla Doc Curtefranca. Al centro dei vigneti di proprietà, la nuova cantina, dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione e affinamento dei vini. L'Associazione Italiana sommelier

ha riconosciuto a Tenuta Ambrosini il titolo di Miglior Franciacorta Satén e siamo onorati di proporvi già per il 4^ anno consecutivo queste splendide Bollicine

Confezione	Scatola da 3 bottiglie
Conf. 3 bottiglie Bollicine: FRANCIACORTA BRUT DOCG	40,00
Conf. 3 bottiglie FRANCIACORTA : 1Saten + 1 Rosè + 1	50,00
dosaggio zero	















I vigneti dell'Azienda Agricola Perabò 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 farvi conoscere questa Cantina con i migliori prodotti appositamente selezionati e confezionati per il nostro Circolo:

AZ. AGRICOLA PERABO' – Rasciacco di Faedis:		
	Scatola da 6 bottiglie	
Ribolla Gialla :	29,28 €	Щ
Mix Bianco : 2 Friulano + 2 Sauvignon + 2 Pinot Bianco	29,28€	PERABO
Mix Rossi : 3 Cabernet Franc + 3 Refosco peduncolo rosso	29,28 €	