

A tutto **BIO** **CAD BAM**

AZIENDA AGRICOLA BALDAIASSA: OTTIME NOCCIOLE PIEMONTESI!



Abbiamo scoperto un bravo produttore di nocciole piemontesi della varietà "tonda gentile trilobata", che non usa trattamenti chimici sui nocciolati e ama il territorio in cui vive da anni. La Baldaia è una giovane impresa agricola astigiana nata nel settembre del 2009. È ubicata nel Comune di Cortazzone, in un'area collinare denominata Val Rilate, ovvero nella porzione Monferrina nota come Colline dell'Alto Monferrato Astigiano. L'ambizioso progetto dell'azienda è il rilancio culturale della Nocciola Tonda Gentile Trilobata, attraverso la valorizzazione dei prodotti da essa ottenuti. Nel laboratorio interno all'azienda vengono prodotti il ricercato Olio di Nocciola insieme a varie golosità alle nocciole, quali la straordinaria Torta Nocciola senza farina di frumento, Baci di Dama con nocciole, Brutti e Buoni con nocciole, Amaretti morbidi con nocciole ed altre bontà ove la nocciola Tonda Gentile Trilobata coltivata in Piemonte regna sovrana. Tutte le fasi di lavorazione del frutto avvengono direttamente nel laboratorio interno dell'azienda, così da poter garantire sempre un alto livello di qualità.

Ecco i prodotti che ci propone la Baldaia.

NOCCIOLE TOSTATE varietà Tonda Gentile Trilobata coltivate in Piemonte con grado di tostatura medio, confezionate sottovuoto entro 24 ore dalla loro torrefazione. FRAGRANTI E PROFUMATISSIME!

Confezione da 250 g

€ 4,95

Confezione da 1.000 g

€ 18,90



NOCCIOLE SGUSCIATE varietà Tonda Gentile Trilobata coltivate in Piemonte. Selezionate manualmente e confezionate sottovuoto poco dopo la loro sgusciatura.

Confezione da 250 g

€ 4,50

Confezione da 1.000 g

€ 17,10



PASTA DI NOCCIOLE pura ottenuta esclusivamente mediante la macinazione finissima di Nocciole della varietà Piemontese (Tonda Gentile Trilobata). Ottima consumata da sola come crema spalmabile, oppure come ingrediente per torte, budini, creme da pasticceria e dolci al cucchiaio. Consigliata anche come base per salse salate e condimenti per primi piatti.

Vasetto da 185 g

€ 5,85

AMARETTI MORBIDI di Nocciole - Tipici pasticcini Piemontesi, dalla caratteristica crepatura superficiale, nella versione non amara con sola nocciola!

Confezione da 140 g

€ 4,05



BRUTTI E BUONI con nocciole - Croccanti pasticcini tipici Piemontesi, dall'aspetto poco attraente ma dal sapore irresistibile!

Confezione da 110 g

€ 3,15

BISCOTTI "SABLÈ" con Nocciole e Mosto di Uva Freisa: Delicata e sfiziosa pasta frolla alla francese.

Confezione da 150 g

€ 4,05



OLIO DI NOCCIOLA



Dal colore chiaro e paglierino e con il sapore delicato della nocciola fresca appena raccolta, l'Olio di Nocciola - aroma Delicato - viene estratto meccanicamente da nocciole crude della varietà Tonda Gentile Trilobata, coltivate esclusivamente in Piemonte. Estratto a freddo, conserva integralmente la sua composizione chimico/fisica, oltre alle proprietà organolettiche caratteristiche di questo straordinario frutto. La nocciola cruda, semplicemente privata del suo guscio viene pressata senza l'ausilio di calore o solventi, così da estrarne un olio la cui struttura chimica non subisce alterazioni, mantenendo integro il suo ricco profilo vitaminico. L'Olio di Nocciola -

aroma Delicato, è ideale per un'alimentazione sana ed equilibrata per il suo basso apporto di grassi saturi a vantaggio di quelli monoinsaturi noti come "grassi buoni" ed agli Omega 3 e Omega 6. Naturalmente ricco di vitamina E, K e del gruppo B, è ideale come condimento di tutti i giorni per verdure crude o cotte, formaggi freschi, minestre e zuppe di legumi o di cereali, carni crude, carpacci di pesce, frutta e yogurt.

Aroma delicato	bottiglia da 100 ml.	€	11,70
Aroma delicato	bottiglia da 250 ml.	€	22,50
Aroma intenso	bottiglia da 100 ml.	€	11,70
Aroma forte	bottiglia da 100 ml.	€	11,70
Aroma forte	bottiglia da 250 ml.	€	22,50

TERMINE PRENOTAZIONI:

venerdì 24 novembre 2017

COME PRENOTARE

Le prenotazioni dovranno pervenire alla Segreteria del Cad Bam mediante compilazione del modulo che troverete nel nostro sito internet (<http://www.cadbam.it/service/bio/>)

CONSEGNE

Le consegne dei prodotti ordinati, avverranno presso la sede del Cad Bam a Mantova, Via Cremona, 29 (ex filiale MPS Mantova 7) dalle ore **16:30 alle ore 18:30 di giovedì 14 dicembre 2017**. Per necessità al di fuori dall'orario prestabilito, potrete contattare la nostra Segreteria per accordi: parlare con **Bruno** al numero di **cellulare 345.3396602** oppure al numero fisso **0376.262366** dalle ore 9:00 alle 12:30. Potrete parcheggiare la vostra auto nel parcheggio della piazzetta antistante il Circolo e ritirare comodamente il "pacco della spesa" già predisposto per voi. Il costo totale dei prodotti acquistati sarà apposto sul pacco; tale quota verrà addebitata sul vostro conto corrente in modo da evitare così perdite di tempo e giro di contanti.

NOTA BENE: ricordiamo che per poter partecipare alle manifestazioni del Cad Bam è necessario essere iscritti alla nostra associazione come Soci ordinari e/o Soci aggregati e/o Soci annuali. I Soci "Annuali" dovranno versare la quota di partecipazione tramite bonifico bancario sul conto corrente del "Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana" IBAN IT18I0103011503000010000226, causale "A tutto bio: nocciole" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

INOLTRE: il Cad Bam non accetta prenotazioni telefoniche. È necessario iscriversi alla manifestazione esclusivamente tramite il modulo in calce alla circolare oppure tramite il nostro sito internet www.cadbam.it dove, dopo aver aperto la pagina della circolare interessata, troverete il modulo di iscrizione online. Per coloro che si recheranno direttamente alla sede del Circolo per il pagamento brevi manu, sarà necessario compilare in loco il modulo di iscrizione e lasciarlo alla nostra Segreteria (aperta dalle ore 9,00 alle ore 12,30 sabato e domenica esclusi). Qualora le richieste di partecipazione eccedano il numero di posti disponibili, come di consueto, i partecipanti verranno ammessi seguendo tassativamente l'ordine di iscrizione.

Per eventuali informazioni contattare la Segreteria del Cad Bam al numero telefonico 0376.262366 oppure inviare un'e-mail all'indirizzo info@cadbam.it oppure chiara.steccanella@cadbam.it