

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

CIOCCOLATO CHE PASSIONE!
PRIMA DELLE FESTIVITA' NATALIZIE LASCIAMOCI TENTARE DALLE FAVOLOSE SPECIALITA'
ARTIGIANALI DELLA
CIOCCOLATERIA RAVERA
RAVERA



Abbiamo scoperto questo piccolo produttore e 'maitre chocolatier' piemontese di Cherasco durante uno dei nostri viaggi culturali di gruppo. Nella via principale della splendida cittadina di Cherasco (Cuneo), fa' bella mostra di sé la luminosa "CIOCCOLATERIA RAVERA" (www.baciravera.com/). Arturo Walter Ravera, premiato dalla stampa enogastronomica con il titolo di "ARTIGIANO RADIOSO" e spesso impegnato in laboratori e collaborazioni con i migliori cioccolatieri e chef di fama internazionale, ha iniziato la professione di pasticciere nel 1982 quando, per il proprio divertimento e per la delizia dei conoscenti, preparava i suoi dolci di alta pasticceria e le sue specialità al cioccolato fondente. Dopo breve tempo, il suo hobby si è trasformato in professione e così è nata la CIOCCOLATERIA PASTICCERIA RAVERA, ormai conosciuta e rinomata in tutta Europa per l'altissima qualità delle sue specialità dolciarie.

In un ambiente caldo ed accogliente, pervaso da un intenso profumo di cacao, si possono trovare molti squisiti prodotti che vengono serviti direttamente da Arturo Walter Ravera e dalla moglie Margherita. I prodotti sono lavorati a mano, con sapienza artigianale, e sono preparati con cioccolato fondente extra di pura origine proveniente dalle migliori piantagioni del Sud America, nocciole Piemonte IGP della pregiata e amabile varietà "Tonda Gentile delle Langhe" e altre materie prime di ottima qualità.

Tra i motivi di vanto e prodotti di punta della Cioccolateria RAVERA vi sono i **Baci RAVERA di Cherasco®**, venduti nei migliori negozi enogastronomici italiani ed esteri. Realizzati interamente a



mano con finissimo cioccolato fondente extra e nocciole Piemonte IGP, questi tipici cioccolatini (la cui ricetta è segretissima e ancora oggi gelosamente custodita) hanno sempre forma diversa l'uno dall'altro. E poi il **CIOCCOCALDO®** (cioccolata calda genuina, fortificante, senza farine, addensanti e aromi, nella versione classica e in quelle al peperoncino, cannella e caffè), i blocchi di cioccolato al latte e fondente, i "tartufi RAVERA", la pralineria assortita, i cheraschesi al rhum, la torta di nocciole, l'antico savoiardo e i frollini all'uvetta...
TUFFIAMOCI e inondiamo le narici di profumi deliziosi!



Ecco alcuni prodotti che potrete acquistare.

PRODOTTO	CONFEZIONE	PESO	PREZZO UN.
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 200	€ 7,92
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 300	€ 11,55
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 400	€ 15,40
Baci RAVERA di Cherasco®	sacchetto	gr. 500	€ 19,25
Baci RAVERA di Cherasco®	astuccio	gr. 300	€ 12,10
Baci RAVERA di Cherasco®	scatola bianca	gr. 500	€ 22,00
Baci RAVERA di Cherasco®	scatola lusso	gr. 500	€ 25,30
CIOCCOCALDO® Versioni: classica, peperoncino, cannella, caffè	scatola	gr. 300	€ 9,13
Torrone di cioccolato (SPECIALE!!!!)	barretta	gr. 170	€ 6,82
Torrone di cioccolato	barretta	gr. 260	€ 10,12
Tartufi Ravera di Cherasco	sacchetto	gr. 200	€ 8,47
Tartufi Ravera di Cherasco	sacchetto	gr. 300	€ 12,10
Cremino bicolore	quadrella	gr. 140	€ 8,80
Cremino bicolore	quadrella	gr. 230	€ 12,10
Lunette d'arancia	scatoletta in acetato	gr. 150	€ 8,58
Perle Ravera Gusti: nocciola pralinata, mandorla pralinata, caffè	sacchetto	gr. 200	€ 9,68
Cheraschesi Gusti: rhum, amaretto, cremino, nocciola	sacchetto	gr. 300	€ 14,30
Cheraschesi Gusti: rhum, amaretto, cremino, nocciola	sacchetto	gr. 500	€ 23,10
Cioccolato al latte Giava pura origine	tavoletta	gr. 100	€ 3,80
Cioccolato "Caimano verde" pura origine 63%	tavoletta	gr. 100	€ 3,85
Cioccolato "Caimano verde" pura origine 70%	tavoletta	gr. 100	€ 4,18
Cioccolato "Caimano verde" pura origine 85%	tavoletta	gr. 100	€ 4,29
Cioccolato "Caimano verde" pura origine 100%	tavoletta	gr. 100	€ 4,40
Cioccolato Arriba Ecuador pura origine 70%	tavoletta	gr. 100	€ 4,40
Cioccolato Arriba Ecuador pura origine 85%	tavoletta	gr. 100	€ 4,73
Cioccolato Arriba Ecuador pura origine 100%	tavoletta	gr. 100	€ 5,06
Cioccolato Clasificado Venezuela pura origine 70%	tavoletta	gr. 100	€ 4,40
Cioccolato Clasificado Venezuela pura origine 85%	tavoletta	gr. 100	€ 4,73
Cioccolato Clasificado Venezuela pura origine 100%	tavoletta	gr. 100	€ 5,06
"Nocciolotta" Crema di nocciola Piemonte I.G.P. al latte	vasetto	gr. 250	€ 10,67
"Nocciolotta" Crema di nocciole Piemonte IGP fondente	vasetto	gr. 250	€ 10,67



TERMINE PRENOTAZIONI:

giovedì 30 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 del cioccolato ordinato, avverranno presso la sede del Cad Bam a Mantova, Via Cremona, 29 (ex filiale MPS Mantova 7 Belfiore) 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 IT1810103011503000010000226, causale "A tutto bio: cioccolata Ravera" 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