



# A tutto **BIO** CAD BAM

PROPOSTA DI ACQUISTO DI ECCELLENTE

## PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA

DELLA SOCIETA' ANTESICA DI LANGHIRANO (PR)

APERTE LE PRENOTAZIONI! FACCIAMO "SCORTA" PRIMA DELLE FESTIVITÀ DI PASQUA

CONSEGNA A DOMICILIO

PRENOTAZIONI ENTRO IL 24 MARZO 2025

*Antesica*  
"che resiste"



0521 882074 - [antesica@yahoo.com](mailto:antesica@yahoo.com)

Anche quest'anno, prima di Pasqua, **Luca Ruffini**, propone l'acquisto del parmigiano reggiano di **ANTESICA** s.r.l. Il Parmigiano Reggiano proposto viene prodotto con metodi naturali senza l'utilizzo di conservanti, additivi, lieviti, ecc.; le mucche vengono allevate a 600/700 metri di altitudine sull'Appennino Emiliano, in stato semibrado e si cibano di fieno che cresce in campi certificati biologici. In questo modo si ottiene un Parmigiano molto profumato e gustoso, con caratteristiche organolettiche eccellenti.

Vi proponiamo varie stagionature di Parmigiano Reggiano; ogni pezzo verrà consegnato **sottovuoto**.



## COSTO DEL PARMIGIANO REGGIANO

PREZZO al Kg.

	STAGIONATURA 12 MESI	€	16,90
	STAGIONATURA 24 MESI	€	18,90
	STAGIONATURA 30 MESI	€	19,90
	STAGIONATURA 36 MESI	€	20,90
	STAGIONATURA 48 MESI	€	26,90
	STAGIONATURA 60 MESI	€	29,90
	STAGIONATURA 66 MESI	€	31,00
	- PROMOZIONE ASSAGGIO 350/400 GR.	al pezzo €	10,00
	STAGIONATURA 84 MESI		
	- PROMOZIONE ASSAGGIO 500/600 GR.	al pezzo €	18,00

## COSTO DEL BURRO

PREZZO a conf.

• PANETTO da 250 gr.	€	3,30
• PANETTO da 500 gr.	€	6,20
• LATTA da 250 gr. BURRO EXTRA "GOURMET"	€	3,90

**ORDINE MINIMO 5 kg - Il trasporto è compreso nel prezzo.**

## PRENOTAZIONI:

Gli **ordini** dovranno pervenire alla Segreteria del Circolo entro il

**24 marzo 2025**

mediante compilazione del modulo che troverete nel nostro sito internet (<https://www.cadbam.it/service/bio/>) o inquadrando il QR code qui a fianco oppure tramite e-mail da inviare all'indirizzo [segreteria@cadbam.it](mailto:segreteria@cadbam.it)



## CONSEGNE:

Le **consegne** del Parmigiano Reggiano e degli altri prodotti avverranno direttamente presso le vostre abitazioni o all'esatto indirizzo che apporrete nel modulo di prenotazione, **indicativamente** entro **l'11 aprile 2025**. Saremo più precisi sulla esatta data o date di consegna: vi avviseremo personalmente per tempo tramite e-mail, telefonata o WhatsApp. Per particolari esigenze, potrete contattare per accordi il numero di cellulare **348.2631376**.



**TERMINE PRENOTAZIONI:**

**24 marzo 2025**

**REFERENTE CAD BAM:**

**Chiara Steccanella**

***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 - Parmigiano Reggiano Antesica**" solo nel caso non fossero correntisti di Banca Monte Paschi Siena.

Per eventuali maggiori informazioni visitare il nostro sito <https://www.cadbam.it> oppure inviare un'e-mail a [segreteria@cadbam.it](mailto:segreteria@cadbam.it) o [chiara.steccanella@cadbam.it](mailto:chiara.steccanella@cadbam.it)