

CESTO PASQUALE 2022

Parmigiano Reggiano, Prosecco Valdobbiadene, Colomba Pasticceria Cerquiglino, Uova della cioccolateria artigianale Milepi

Dopo l'ottima accettazione riservata all'offerta di prodotti natalizi riservata ai nostri soci, il Circolo propone una selezione di prodotti Pasquali, anche in questo caso ordinabili nelle quantità scelte da ognuno (anche singoli pezzi) e consegnati in tempo utile per la Pasqua 2022

I produttori selezionati per il Cesto Pasquale 2022 sono assolutamente "artigianali", non reperibili nella grande distribuzione ed affiancano ad un'alta qualità anche un'offerta di prezzo particolarmente vantaggiosa riservata ai nostri soci.

Anche in questo caso il nostro Circolo contribuisce a rendere l'offerta ancora più vantaggiosa intervenendo con uno sconto del 10%, a proprio carico, sul totale ordine del socio!!

Per ordinare i prodotti sarà sufficiente compilare il modulo **allegato indicando SOLO le quantità richieste**. Il programma calcolerà in autonomia il totale prezzo per prodotto ed il totale generale da bonificare, già decurtato dello sconto del 10% a carico del Circolo.

Gli ordini dovranno pervenire all'indirizzo mail scrivente unicreditcircolooperugia@gmail.com utilizzando esclusivamente l'allegato modello di prenotazione, entro venerdì 18 marzo 2022, contestualmente al bonifico pari all'importo del totale prodotto ordinato sul conto del Circolo, IBAN IT 20 0 02008 03032 000040553329.

La consegna verrà effettuata presso la sede del Circolo in Via F.Baracca, 5 a Perugia – Madonna Alta a partire dal 4 aprile.

Questi in dettaglio, i produttori ed i prodotti del Cesto Pasquale 2022.

Foto e maggiori dettagli dei prodotti sono disponibili nel sito www.circolooperugia.unicredit.it

Latteria Sociale Casale di Bismantova

Un grande classico della gastronomia italiana, un prodotto di qualità e dagli utilizzi più disparati, non ultimo come ingrediente immancabile per le Torte pasquali umbre!!! La Latteria Sociale Casale di Bismantova (RE), nostro consolidato fornitore, produce Parmigiano Reggiano sin dal 1948 nel pieno rispetto della tradizione e con latte proveniente esclusivamente da vacche della montagna del Parco dell'Appennino Tosco Emiliano. I pezzi saranno da 1 kg. (con possibili piccoli scostamenti), confezionati sottovuoto.



Parmigiano Reggiano 12 mesi euro 13,00 al Kg
Parmigiano Reggiano 24 mesi euro 14,50 al Kg
Parmigiano Reggiano 36 mesi euro 17,00 al Kg

Pasticceria artigianale Cerquiglini Perugia

Da oltre 40 anni la Pasticceria Panetteria Confetteria Cerquiglini prepara in maniera rigorosamente artigianale, con antiche tecniche e ricette, le specialità dolci della tradizione italiana e perugina.

Per fare un grande Lievitato da Ricorrenza come la Colomba Pasquale la pasticceria Cerquiglini utilizza solo LIEVITO NATURALE con una lavorazione lenta che rispetta i tempi delle materie prime... Inizio del lavoro alle 4 di mattina del giorno 1 con 3 rinfreschi preparatori a distanza di 3h e 30 l'uno dall' altro, primo impasto con farina, zucchero, tuorlo d'uovo e burro, che deve lievitare per 12h, dopo di ch  si procede con il secondo impasto con la rimanente farina, zucchero, miele, tuorlo d'uovo e burro e si finisce in cottura il giorno 2 intorno alle 13.



Un processo produttivo accurato, complesso, dispendioso che permette di avere un lievitato con Etichetta Pulita e di portare in tavola un pezzo di storia della Pasticceria di Perugia.

Colomba Tradizionale 750 gr. _____ euro 18,00

Piccolo Podere San Martino – Conegliano Valdobbiadene

Il Piccolo Podere San Martino   una giovane azienda che ha recentemente avviato la propria produzione di prosecco doc dopo oltre venti anni di produzione e fornitura di uva alle principali cantine della zona. Il Piccolo podere San Martino   situato nel cuore della Valdobbiadene, cuore della produzione del migliore prosecco.

Prosecco Brut _____ euro 7,50
Prosecco Extra Dry _____ euro 7,50



Cioccolateria Artigianale Milepi

A Perugia l'arte della lavorazione del cioccolato   una tradizione intrinseca nella natura della citt !



Da oltre 30 anni Milepi salvaguarda la qualità della propria produzione utilizzando solo cacao di eccellente produzione, coltivato, raccolto e trattato a regola d'arte e tutte le realizzazioni del cioccolato (Uova di pasqua, cioccolatini, barrette di cioccolato) sono lavorati nella sede di Perugia, utilizzando le proprie tostatrici. Per Martina Meniconi, giovane artigiana che ha raccolto le redini dai fondatori, il cioccolato non è solo un lavoro ma una vera vocazione, con la mission di

diffondere l'allegria e il buon umore attraverso l'esperienza del cioccolato.

Uova di cioccolato gr. 500 euro 16,70

Disponibile nelle varianti fondente e latte, con regali bambino/bambina/adulto