

Il Cesto di Pasqua 2023

Parmigiano Reggiano, Prosecco Valdobbiadene, Colomba Forno Pioppi, Torta di Pasqua al formaggio Forno Pioppi, Uova della cioccolateria artigianale ElleGI, Salumi Davide di San Venanzo

Si amplia ancora l'offerta di prodotti tipici ed artigianali riservata ai nostri soci con l'inserimento di alimenti propri della nostra tradizione alimentare forniti da aziende artigianali di indiscutibile qualità e riconosciuto valore.

Inoltre i prodotti sono ordinabili nelle quantità scelte da ognuno (anche singoli pezzi) e consegnati in tempo utile per la Pasqua 2023.

Anche per questa Pasqua 2023 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 unicreditcircoloperugia@gmail.com utilizzando esclusivamente l'allegato modello di prenotazione, entro lunedì 20 marzo 2023, 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 **mercoledì 5 aprile.**

Questi in dettaglio, i produttori ed i prodotti del Cesto Pasquale 2023.

Foto e maggiori dettagli dei prodotti sono disponibili nel sito www.circoloperugia.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 13,50 al Kg
Parmigiano Reggiano 24 mesi euro 15,00 al Kg
Parmigiano Reggiano 36 mesi euro 18,00 al Kg

I Salumi di David



Il salumificio David Salumi si trova a San Venanzo (Terni) ai piedi del Monte Peglia, in una zona di alta collina umbra. I prodotti della norcineria di David Salumi sono ricavati esclusivamente da suini pesanti di allevamenti locali con una stagionatura che, grazie alla strategica posizione geografica caratterizzata da aria secca e pura, consente di ottenere un prodotto unico.

<u>Sella San Venanzo, confezioni da 1 kg sottovuoto</u>	<u>euro 17,50</u>
<u>Salame Pigna del Monte Peglia, confezioni da 450-500 gr</u>	<u>euro 7,00</u>
<u>Capocollo, confezioni da 1/2 capocollo circa 750 grammi sottovuoto</u>	<u>euro 12</u>
<u>Salsicce secche, confezioni da 12 salsicce circa 500 gr. Sottovuoto</u>	<u>euro 6,50</u>

Piccolo Podere San Martino – Conegliano Valdobbiadene

Il Piccolo Podere San Martino è 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 è situato nel cuore della Valdobbiadene, cuore della produzione del migliore prosecco.

<u>Prosecco Brut</u>	<u>euro 8,30</u>
<u>Prosecco Extra Dry</u>	<u>euro 8,30</u>



ElleGi Cioccolato e Confetti



L'azienda è nata a Corciano in provincia di Perugia circa 40 anni fa per opera del cioccolatiere **Lamberto Cesarini** con cinquant'anni di esperienza nella lavorazione sia del cioccolato che dei confetti.

I prodotti ElleGi si caratterizzano per un'alta qualità delle materie prime, la lavorazione ancora condotta a mano in alcuni passaggi di produzione e per il **legame con il territorio umbro e la tradizione del cioccolato**

Uova di cioccolato gr. 500 euro 15,00. Disponibile nelle varianti:

- fondente,
- latte,
- ½ fondente e ½ latte

Tutti con regali bambino/bambina/adulto

Forno PIOPPI di Mantignana



Da oltre 50 anni il Forno Pioppi costituisce un punto di riferimento riconosciuto e indiscusso per la produzione di prodotti da forno ed in particolare di uno dei "must" della tradizione perugina. La **Torta al formaggio** di Pioppi è identificata come uno standard da tutti i cittadini di Perugia per la qualità dei suoi ingredienti e per la sua lavorazione sapiente e rispettosa dei crismi artigianali.

A fianco della Torta la produzione pasquale del Forno Pioppi ha nella **Colomba** un prodotto leader e di grande qualità che nel 2020 si è classificata tra le prime 30 Colombe artigianali d'Italia.

Torta di Pasqua, confezione da 1,2 kg. 13,50 euro

Colomba di Pasqua, confezione da 1 kg. 20,00 euro