















Scheda di prenotazione dal **23 novembre** al **1 dicembre 2013**Consegna prodotti: **sabato 14 dicembre 2013** dalle ore 15.00 alle ore 19.00 c/o la sede della Condotta Slow Food Basso Mantovano in piazza Vittorio Veneto, 11 (suonare presso GARCIA 1° piano)


Nome: ..... Tel.: .....


Cognome: ..... Fax: .....

Indirizzo: ..... E-mail: .....

Prodotti presentati	Quantità min conf/peso	Prezzo Sorgente	Quantità ordinata	Importo
OLIO EXTRAVERGINE - CORATINA DI PUGLIA Oleificio Castel del Chianti – Tavernelle (Toscana)	Latta da 10 kg	€ 45,50		
OLIO EXTRAVERGINE - SABINO Oleificio Castel del Chianti – Tavernelle (Toscana)	Latta da 10 kg	€ 45,50		
 PANE SENATORE CAPPELLI Panificio Frantòn – Guastalla (Reggio Emilia)	Filone da 1 kg	€ 6,00		
 PANETTONE Panificio Frantòn – Guastalla (Reggio Emilia)	800 gr	€ 13,00		
 TOPINAMBUR Az. Agr. Bio Andreoli – Schivenoglia (Mantova)	1 kg	€ 2,00		
 CAPPONE Az. Agr. Le Caselle – S. Giacomo d/Segnate (Mn)	1 intero (circa 3,5 kg)	€ 38,00		
 SALSA GIARDINIERA Az. Agr. Le Caselle – S. Giacomo d/Segnate (Mn)	Vasetto da 300 gr	€ 6,00		
 MOSTARDA DI ZUCCA Az. Agr. Bio Valter Cavalli – Casalbellotto (Cr)	Vasetto da 240 gr	€ 4,50		
 MOSTARDA DI POMODORI Az. Agr. Bio Valter Cavalli – Casalbellotto (Cr)	Vasetto da 240 gr	€ 4,50		
 MOSTARDA DI CIPOLLA Az. Agr. Bio Valter Cavalli – Casalbellotto (Cr)	Vasetto da 240 gr	€ 4,50		
 FORMAGGIO "BLU DEL LAGO" Az. Agr. Bio Lago Scuro – Stagno Lombardo (Cr)	500 gr circa (peso variabile)	€ 7,00		
 FORMAGGIO "CAMEMBERTA" Az. Agr. Bio Lago Scuro – Stagno Lombardo (Cr)	1 intera (peso variabile)	€ 7,00		

 <b>FORMAGGIO "STAGIONATO DEL LAGO"</b> Az. Agr. Bio Lago Scuro – Stagno Lombardo (Cr)	500 gr circa peso variabile)	€ 9,00		
 <b>PITINA</b> (Friuli Venezia Giulia) Macelleria Antonini Noè – Maniago (Pn)	350 gr	€ 7,00		
<b>SALAME DI BARBA NANE</b> (Friuli Venezia Giulia) Macelleria Antonini Noè – Maniago (Pn)	500 gr circa (peso variabile)	€ 8,00		
 <b>ANGUILLA MARINATA TRADIZIONALE</b> (Emilia Romagna) Manifattura Marinati Delta del Po - Comacchio (Fe)	500 gr	€ 22,00		
 <b>PASTE DI MELIGA</b> (Piemonte) Consorzio per la tutela e valorizzazione delle paste di meliga del Monregalese – Mondovì (Cn)	300 gr	€ 7,00		
<b>PASTA GENTILE</b> (eliche, spaghetti, penne rigate) Pastificio Gentile – Gragnano (Na)	3 kg (formati misti)	€ 20,00		
<b>BACI DI CHERASCO</b> Cioccolateria Ravera – Cherasco (Cn)	Confezione da 500 gr	€ 20,00		
<b>CHERASCHESE AL RHUM</b> Cioccolateria Ravera – Cherasco (Cn)	Confezione da 350 gr	€ 16,00		
<b>METODO CLASSICO PROFILO – PINOT NERO</b> <b>BUTTAFUOCO – SANGUE DI GIUDA</b> Az. Agr. Picchioni – Canneto Pavese (Pv)	Confezione da 4 bottiglie (0,75 lt)	€ 50,00		
<b>METODO CLASSICO</b> Az. Agr. Picchioni – Canneto Pavese (Pv)	Confezione da 2 bottiglie (0,75 lt)	€ 48,00		
<b>IMPORTO TOTALE ORDINE</b>			€	
<b>CONTRIBUTO ALLA CONDOTTA 10% DEL TOTALE</b>			€	
<b>TOTALE DA PAGARE (ordine + 10% contributo condotta)</b>			€	
<b>Acconto di</b>			€	
<b>Saldo rimanente alla consegna di</b>			€	

I prodotti contrassegnati dal simbolo  sono Presidi Slow Food.

I prodotti contrassegnati dal simbolo  sono Prodotti locali.

**È possibile inviare i vostri ordini al n. di fax 0376 550238  
oppure tramite mail a: [massimo.truzzi@slowfoodbassomantovano.it](mailto:massimo.truzzi@slowfoodbassomantovano.it)**

Per informazioni: Massimo tel. 329 3176082