

Per l'estate, scegli prodotti buoni, puliti e giusti!


Slow Food
Basso Mantovano



godo

gruppo
organizzato di
domanda e
offerta

acquisti collettivi Slow!

sabato 9 giugno 2018 - ore 17

presso Terrazza del Centro Culturale
Livia Bottardi Milani - Pegognaga (Mn)

*Sei invitato a partecipare alla presentazione
e all'assaggio dei prodotti selezionati
nell'ambito del gruppo di acquisto "G.O.D.O."*

I prodotti del paniere G.O.D.O.

PRODOTTI DEI PRESIDI SLOW FOOD

Az. Agr. Fasoli - Sant'Anna d'Alfaedo (VR)

Confettura di pero misso

Infuso di pero misso in grappa di Valpolicella

Allevamento caprini Le Frise - Artogne (BS)

Formaggio Fatuli

La Valle del Pistacchio - Bronte (CT)

Pistacchio di Bronte

Roberta Billitteri - Polizzi Generosa (PA)


Confettura di Peperone di Polizzi Generosa




PRODOTTI LOCALI

Panificio Franton - Guastalla (RE)

e Az. Agr. Valbindola - Tredozio (FC)

Pane di grano duro macinato a pietra
con olio evo bio e lievito madre 

Panificio Franton - Guastalla (RE)

Pane di grano tenero integrale
macinato a pietra con olio evo bio e lievito madre 

Sbrisolona con nocciole Piemonte Igp, burro Normandia, farina
di grano tenero 0 e di mais

Az. Agricola Chiodarelli - Ostiglia (MN)

Riso Vialone Nano

Riso Vialone Nano semintegrale

Riso Carnaroli

Pastaio Agostino - Castel Goffredo (MN)

Tortello amaro di Castel Goffredo

Il Birrifico Inesistente - Castel Goffredo (MN)

Confezione di 3 bottiglie di birra artigianale:

"La Sveltina" (blonde ale)

"La Sbagliata" (amara e affumicata)

"La Boris" (extra special bitter)



ALTRI PRODOTTI SELEZIONATI

Allevamento caprini Le Frise - Artogne (BS)

Formaggio erborinato

Formaggio Crosta fiorita delle Frise

Az. Agr. Fasoli - Sant'Anna d'Alfaedo (VR)

Confettura di mela con zenzero

Conservificio Ittico "Tre Torri" - Erice (TP)

Filetti di tonno rosso

Gastronomia Armetta - Palermo

Capperi di Pantelleria (misura media)

Az. Agricola Biologica Di Stefano - Lercada Friddi (PA)

Olio extra vergine d'oliva biologico 

GIO.NI Sapori del Sud - Sclafani Bagni (PA)

Passata di pomodoro

Pomodori secchi

Cantine Antonio Mazzella - Ischia (NA)

Confezione di 3 bottiglie di vino:

"Biancolella" (bianco)

"Per'è Palummo" (rosso)

"Forastera" (bianco)

I prodotti, acquistabili solo dai soci slow food,
potranno essere degustati ed eventualmente prenotati, a scelta, mediante
un apposito modulo che dovrà essere consegnato **entro il 16 giugno**
È possibile inviare i vostri ordini al n. di fax 0376 550238
oppure tramite mail a: henrique.varalta@slowfoodbassomantovano.it

La consegna dei prodotti avverrà
sabato 30 giugno dalle 15.00 alle ore 19.00

c/o la sede della Condotta Slow Food Basso Mantovano
in piazza Vittorio Veneto, 11 - Pegognaga (Mn)
(suonare presso GARCIA 1° piano)