



**PROPOSTA DI ACQUISTO PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO  
DELL'AZIENDA AGRICOLA PERSEGONA**

**MARZO 2023**

Cognome e nome \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_

e-Mail: \_\_\_\_\_

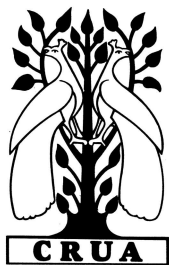
Descrizione	Prezzo al Kg	Q.tà
P.R. oltre 55 MESI GOLDEN SELECTION estivo (pezzatura da chilo)	€. 26,50	
P.R. 40 MESI Gran Riserva (pezzatura da chilo)	€. 24,50	
P.R. oltre 36 MESI Gran Riserva (pezzatura da chilo)	€. 21,50	
P.R. OLTRE 28 MESI (pezzatura da chilo)	€. 19,70	
P.R. oltre 22 MESI (pezzatura da chilo)	€. 18,20	
P.R. oltre 22 MESI con difetti (pezzatura da chilo) Indicare alternativa nella email	€. 16,50	
P.R. OLTRE 24 MESI c/ sale iodato (pezzatura da chilo)	€. 17,00	
P.R. OLTRE 30 MESI c/ sale iodato (pezzatura da chilo)	€. 18,50	
"Tenerello" 1^ SCELTA oltre 12 mesi (pezzatura da chilo)	€. 12,50	
FRESCO del casaro 1^ SCELTA 8 mesi (pezzatura da chilo) ) Indicare alternativa nella email	€. 11,50	
FRESCO del casaro 2^ SCELTA 8 mesi (pezzatura da chilo) ) Indicare alternativa nella email	€ 10,00	
I Ciccotti (P.R. 24 mesi monoporzione da 400 g) – offerta	€. 7,80 cad.	
BURRO BIOLOGICO 250 g	€. 2,80 cad.	
ACETO BALSAMICO 100 ML	€. 9,50 cad.	

La prenotazione, da effettuarsi entro il **15 Marzo 2023** all'indirizzo mail [a.postacchini@univpm.it](mailto:a.postacchini@univpm.it) o [f.graziosi@univpm.it](mailto:f.graziosi@univpm.it). La prenotazione sarà accettata previo pagamento del **SALDO (salvo conguaglio in sede di consegna per differenze di peso)** a Graziosi Francesco via Oberdan n.8 c/o C.S.I. o tramite bonifico sul c/c del Crua:

Iban: IT09A0623002602000015179518 Credit Agricole

Intestato: a Circolo Ricreativo Universitario Ancona dell'Univpm . Causale: parmigiano PERSEGONA (si prega di inviare anche copia dell'eventuale bonifico)

La consegna avverrà presumibilmente entro il **31 marzo 2023**, previa conferma via email. .



## SPECIFICHE PARTICOLARI PARMIGIANO

Il Parmigiano con difetti proviene da forme marchiate di prima scelta che, al momento del taglio, presentano un'occhiatura piuttosto evidente all'interno; noi le proponiamo con un prezzo scontato.

Il Parmigiano mezzano è un formaggio che, in fase di battitura, viene identificato come seconda scelta dai tecnici del Consorzio. Le forme possono presentare difetti estetici esterni oppure, difetti non troppo rilevanti all'interno di esse. Sono, comunque, forme marchiate, ma rese riconoscibili da una solcatura trasversale.

Il gran fresco biologico proviene da forme che, al momento della battitura, presentano difetti rilevanti all'interno e/o all'esterno di esse e vengono declassate. La differenza tra prima e seconda scelta è nell'individuazione di pezzi che presentino più o meno difetti rilevanti.