PROPOSTA DI ACQUISTO PRODOTTI DI AMATRICE

**Cognome e nome\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**e-Mail:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Tel.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Descrizione | Prezzo Al Kg /Pezzo | Intera | Mezza |
| Pecorino Amatriciano Semi-stagionato (3/5 mesi) peso della forma circa 2,0/2,5 Kg. (sottovuoto) | 18,50 |  |  |
| Pecorino Amatriciano Stagionato (7/9 mesi) peso della forma circa 2,0/2,7 kg. (sv) | 21,50 |  |  |
| Ricotta Stagionata Amatriciana (4/8 mesi) peso della forma 2,00 Kg. Circa (sv) | 17,00 |  |  |
| Guanciale di Amatrice trancio da 300/400 gr. Sotto vuoto  | 13,00 |  |  |
| Guanciale di Amatrice intero da 1300 gr. (sv) | 12,50 |  |  |
| Salame tipo L’Aquila (circa grammi 450) | 16,00 |  |
| Ventricina (salume spalmabile) in vasetti di vetro 212 cc | 5,00 |  |
| “Oro Rosso d’Abruzzo” aromatizzato misto pecora allo Zafferano Dop del peso circa di 500 grammi. | 17,00 |  |
| “Tartufetto” aromatizzato misto pecora al Tartufo del peso circa di 500 grammi | 17,00 |  |
| Pecorino Rustico Canestrato semi stagionato del peso circa di 600 grammi | 17,00 |  |

La prenotazione, da effettuarsi entro il **30 aprile 2021** all’indirizzo email a.postacchini@univpm.it o f.graziosi@univpm.it , sarà accettata previo pagamento del SALDO (in contanti) a Graziosi Francesco via Oberdan n.8 c/o CSI o Postacchini Alessandro per gli ordini di S. Benedetto del Tronto o tramite bonifico sul c/c del Crua: IBAN: IT13D0521602602000007800798 - Banca: Credito Valtellinese Intestato: a Circolo Ricreativo Universitario Ancona dell’Univpm (causale Amatrice).

La consegna avverrà presumibilmente entro il **7 maggio 2021.**