PROPOSTA DI ACQUISTO PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO DELL’AZIENDA AGRICOLA PERSEGONA

Marzo 2021

**Cognome e nome \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Tel.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Descrizione** | **Prezzo al Kg** | **Q.tà** |
| **PARMIGIANO OLTRE 28 MESI** | **€.18,70** |  |
| **PARMIGIANO OLTRE 22 MESI** | **€.17,50** |  |
| **PARMIGIANO OLTRE 16 MESI** | **€. 16,50** |  |
| **PARMIGIANO OLTRE 22 MESI CON DIFETTI Marchiato** | **€. 15,50** |  |
| **GRAN FRESCO 1^ SCELTA** | **€.14,50** |  |
| **GRAN FRESCO 2^ SCELTA** | **€.11,00** |  |
| **BURRO BIOLOGICO 250 g**  |  **€. 2,80 al pezzo** |  |
| **ACETO BALSAMICO 40 ML** |  **€. 6,50 al pezzo** |  |
| **Salame di maiale tipo felino (pezzatura 600/700 g)** | **22,50 Kg** |  |
| **Pancetta arrotolata (pezzatura da g 400)** | **14,50 Kg** |  |
| **Culatello con cotenna (pezzatura da 1 Kg in su)** | **25,50 Kg** |  |
| **Prosciutto cotto nostrano legato a mano (pezzat.da 1 Kg)** | **22,50 Kg** |  |

La prenotazione, da effettuarsi entro il 5 marzo 2021 all’indirizzo mail a.postacchini@univpm.it o f.graziosi@univpm.it . La prenotazione sarà accettata previo pagamento del SALDO a Graziosi
Francesco via Oberdan n.8 c/o C.S.I. o tramite bonifico sul c/c del Crua: IBAN: IT13D0521602602000007800798 - Banca: Credito Valtellinese Intestato: a Circolo Ricreativo Universitario Ancona dell’Univpm . Causale: parmigiano PERSEGONA. salvo conguaglio al ritiro dei prodotti (si prega di inviare anche copia dell’eventuale bonifico)

La consegna avverrà presumibilmente entro il 12 marzo 2021, salvo conferme 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.