

Ordina subito i tuoi prodotti

Frantoio Paganelli	Latta da	Prezzo	Quantità	Prezzo totale
Viride <small>(qualità al miglior prezzo)</small>	5 litri	€ 40,00	N.	€
Ex Albis Ulivis IL fruttato di qualità	3 litri	€ 35,00	N.	€
	5 litri	€ 55,00	N.	€
Biologico La natura in tavola	3 litri	€ 45,00	N.	€
	5 litri	€ 70,00	N.	€
Il solatìo L'olio da gustare	3 litri	€ 40,00	N.	€
	5 litri	€ 65,00	N.	€
Colline di Romagna IL DOP campione d'Italia	3 litri	€ 50,00	N.	€
	5 litri	€ 80,00	N.	€
Cesto oli aromatici peperoncino, limone mandarino e tartufo	/	€ 20,00	N.	€
Totale ordine			N.	€

Az. agr. Tre Querce	Confezione da	Prezzo	Quantità	Prezzo totale
Noci biodinamiche	sacchetto 1,2 kg	€ 15,00	N.	€
Noci biodinamiche	sacco 5 kg	€ 45,00	N.	€
Totale ordine			N.	€

Vini del Vicariato	Confezione da	Prezzo	Quantità	Prezzo totale
Sangiovese Superiore Sangiovese Riserva	N. 2 Superiore N. 1 Riserva	€ 20,00	N.	€
Totale ordine			N.	€



Ideale per regali aziendali

Componi il tuo cesto natalizio

Se desideri offrire ai tuoi collaboratori o ai tuoi clienti un regalo speciale, puoi comporre un cesto natalizio personalizzato, scegliendo i prodotti che preferisci: con un'aggiunta di appena 10 euro ti forniremo la confezione, il biglietto e il riempitivo.

Confezione	Prezzo	Quantità	Prezzo tot.
Cassetta, biglietto e riempitivo	€ 10,00	N.	€
Tot. ordine		N.	€

Nome/Cognome _____

Tel _____ E mail _____

Firma _____

Autorizzo il trattamento dei dati personali nei termini consentiti dal D. Lgs. 196/2003

Compila la presente scheda e **consegna** presso la **segreteria delle Scuole La Nave di via Don Francesco Ricci** oppure inviala tramite email a **comunicazione@scuolelanave.it** entro il **1° dicembre 2019**, per poter poi ritirare presso le nostre scuole **dal 9 dicembre**. Fai un bel regalo a te, agli amici e ai nostri alunni!



- > olio
- > vino
- > noci

Solidarietà a km "zero"

I prodotti tipici del territorio a sostegno delle Scuole La Nave



Acquistando questi prodotti locali di alta qualità, a nostra disposizione grazie alla sensibilità di alcune aziende locali, sostieni i **progetti innovativi** delle nostre Scuole, finanzia l'acquisto di **materiale didattico** e garantisci borse di studio a **famiglie bisognose**



Schede tecniche olio Frantoio Paganelli



OLIO VIRIDE

Novità in esclusiva per le Scuole La Nave!

Al costo di 8 euro al litro (disponibile solo in latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo.

Info: olio di oliva extravergine di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive appena raccolte e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Per i romani l'oleum viride era il migliore, ottenuto dalle olive verdi: non ancora scure o mature.

Un olio delicato e profumato, straordinario su tutto, specialmente su pesce e insalate.

EX ALBIS ULIVIS

Il fruttato a un prezzo incredibile!

A partire da 11 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo, fruttato intenso, Monocultivar: "Peranza".

Premi e riconoscimenti ricevuti: ★

Info: prodotto con le migliori olive dei colli italiani, a maturazione non completamente ultimata. Colore verde, leggermente velato. Un fruttato di buona intensità, all'olfatto con nette percezioni erbacee di carciofo e all'assaggio dove si apprezza l'armonia e un deciso sapore di oliva. Grazie a queste caratteristiche, quest'olio si esalta a crudo su piatti tipici della cucina mediterranea come pasta asciutta, verdure, bruschette, costata di manzo, carpaccio, risotto ai frutti di mare.

BIOLOGICO

La natura in tavola!

A partire da 14 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo, ottimo sapore fruttato!

Biologico: autorizzazione N° GB97

Info: Prodotto con olive selezionate dei colli Italiani raccolte a completa maturazione (varietà Peranzana, Ogliarola, Gentile, varie). Sapore medio intenso, lievemente amaro e piccante. Dalle persistenti note aromatiche erbacee di carciofo è indicato per condire a crudo piatti dalla struttura gusto-olfattiva ben strutturata, come su legumi, paste asciutte, carne alla brace, brodetti di pesce.

IL SOLATIO

L'olio da gustare!

A partire da 13 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo, ottimo sapore fruttato!

Premi e riconoscimenti ricevuti: ★★ ★★ ★★★★★

Info: Dal colore verde, velato. Fruttato intenso dove all'olfatto spiccano sentori erbacei di mandorla e pomodoro. Al gusto si apprezza il sapore netto di oliva verde e la giusta intensità di amaro e piccante. Il clima dei nostri colli e la raccolta anticipata delle olive hanno caratterizzato il gusto di quest'olio che si sposa a piatti come l'anatra alla romagnola, ragza alla griglia e brodetto di pesce della tradizione marinara, ma anche a crudo su paste asciutte, verdure, insalate miste e orata al sale di Ceruia.

COLLINE DI ROMAGNA D.O.P.

L'eccellenza della nostra terra!

A partire da 16 euro al litro (prezzo latta da 5 Litri)

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo. Fruttato intenso, DOP.

Premi e riconoscimenti ricevuti: ★★ ★★ ★★★★★

Info: colore verde tendente al giallo oro, leggermente opaco. Fruttato mediamente intenso. All'olfatto note decise di mandorla fresca, erbaceo con lieve percezione di carciofo. Il gusto denota grande armonia, fluidità e un piacevole sapore di oliva, gradevolmente amaro e piccante.

Il microclima mediterraneo dei colli di Rimini, dona a quest'olio fragranze che si esaltano a crudo su paste asciutte, verdure, insalate, antipasti di pesce e si sposano con piatti della cucina romagnola come spaghetti alle vongole, orata al cartoccio, alici marinate, oltre che su piatti leggermente più strutturati come pasta e ceci, anguilla ai ferri e lumachine di mare

IL CESTO DEL FRANTOIO PAGANELLI

Il più bel regalo da fare e da ricevere!

Un grazioso cesto con pregiate bottiglie di oli aromatici! (Abbinabile all'olio in latta da 3 Litri.)

Caratteristiche: 100% italiano, il frutto viene spremuto nella macina in pietra!

Info:

- Olio al peperoncino 25 CL: piccantissimo, ottenuto con una procedura lenta e particolare, utilizzando peperoncino rosso non trattato, rosso intenso. Ideale su pizza e pasta.
- Olio al limone 25 CL: ottenuto dalla macinazione a pietra contemporanea di olive selezionate e limoni freschi privi di trattamenti antiparassitari, con una procedura lunga e faticosa, è un olio unico che si può produrre solo in Frantoio a Macine di Pietra. Ideale per torte e pesce.
- Olio al mandarino 25 CL: ottenuto con la procedura del limone. Ideale per torte e pesce.
- Olio al tartufo 25 CL: prezioso per qualsiasi piatto o fare una sorpresa di qualità.



Schede tecniche vini azienda agricola IL Vicariato



L'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero della Diocesi di Forlì-Bertinoro (I.D.S.C.) ha costituito la Società Agricola Vini del Vicariato, con lo scopo di valorizzare i propri terreni situati nelle colline forlivesi: Bertinoro (Trentola, Bracciano e Polenta), Castrocaro-Terra del Sole e Forlì (Vecchiagano).

Sono i cosiddetti terreni dello Spungone, da sempre vocati alla viticoltura e in particolare all'Albana e al Sangiovese di Romagna.

Lo Spungone è una "formazione geologica compatta di una roccia composta" che "dai monti di Pietrasanta nel faentino attraversa tutto il forlivese e si va a perdere a Capocolle di Bertinoro, sulla Via Emilia": una fascia collinare e precollinare punteggiata da una vegetazione mediterranea e attraversata dalla "Strada dei Vini e dei Sapori", con terreni particolarmente arenati, molto ricchi di sali minerali e di "sapori marini", che sono sicuramente fra i più vocati, nell'intera Penisola, per il Sangiovese e per gli altri vini autoctoni, rossi e bianchi, della Romagna.

La Barbiera

Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore

Zona di produzione: vigneti posti sulle pendici del colle di Bertinoro

Terreno: medio impasto, ricco di calcari organogeni

Affinamento: A fermentazione malolattica completata si affina in acciaio con la tecnica della micro ossigenazione

per almeno 4 mesi. Completa il ciclo di affinamento in bottiglia per almeno 2mesi.

Alcool: 13,0% vol.

Note organolettiche: colore rosso rubino intenso con sfumature viola nella prima fase di maturazione; dal profumo fruttato e deciso con note di viola e ciliegia. Sorprende al palato per volume e persistenza con delicate e complesse note di frutti neri maturi.

Si abbina sia ai primi piatti della cucina romagnola che ai secondi a base di carni rosse e selvaggina. Servire a 18°C.

Casello di Sotto

Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore

Zona di produzione: vigneti posti sulle pendici del colle di Bertinoro

Terreno: medio impasto, ricco di calcari organogeni

Affinamento: a fermentazione malolattica completata si affina per almeno tre mesi in acciaio, poi in barriques di rovere francese a grana fine e media per almeno 12 mesi. Completa il ciclo di affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Alcool: 13,5% vol.

Note organolettiche: colore rosso rubino intenso. Profumo ricco, concentrato con sentore di piccoli frutti rossi maturi, note speziate di tabacco e pepe bianco. Morbido al gusto, austero e persistente, sorprende per calore ed eleganza. Si abbina a piatti a base di carni rosse e selvaggina e formaggi stagionati. Ottimo da meditazione. Servire a 18-20°C.



TRE QUERCE
AZIENDA AGRICOLA

Noci biodinamiche Tre querce azienda agricola



Cardini della filosofia aziendale applicati alle noci sono: qualità organolettica superiore, principi nutraceutici a seguito del metodo di coltivazione, sostenibilità ambientale, fertilità e incremento della sostanza organica nel suolo.

La fertilità del suolo e produzioni biodinamiche

La fertilità del suolo viene stimolata con la distribuzione di compost biodinamico maturato per 1 anno ed inoculato con i preparati di Achillea, Tarassaco, Quercia, Camomilla, Ortica e Valeriana. Il terreno viene irrorato 2 volte l'anno con una soluzione dinamizzata con preparato 500 Corno Letame.

Le noci TRE QUERCE coltivate con metodo biodinamico possiedono un potere antiossidante superiore dal 30% al 50% rispetto alle noci coltivate con metodo tradizionale. Il

potere ORAC delle noci TRE QUERCE è stato valutato per il raccolto 2016 in 17040 (µmol TE/100 g) +- 1100. Il potere antiossidante delle noci TRE QUERCE decade in un tempo doppio rispetto alle noci coltivate tradizionalmente, confermando così un decadimento delle proprietà antiossidanti e dei polifenoli inferiore durante la conservazione rispetto alle noci coltivate con metodo tradizionale.

La cristallizzazione sensibile secondo il metodo di Pfiffer mette in risalto come una soluzione di gherigli macinati di noci TRE QUERCE reagisca ad un sale di Cloruro di Rame cristallizzando in maniera ordinata. Analoghe analisi su campioni di noci convenzionali mettono in risalto che l'organizzazione dei cristalli è inferiore a testimonianza delle ridotte forze vitali dell'alimento convenzionale