

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 <small>Il fruttato di qualità</small>	3 litri	€ 35,00	N.	€
	5 litri	€ 55,00	N.	€
Biologico <small>La natura in tavola</small>	3 litri	€ 45,00	N.	€
	5 litri	€ 70,00	N.	€
Il solatio <small>L'olio da gustare</small>	3 litri	€ 40,00	N.	€
	5 litri	€ 65,00	N.	€
Colline di Romagna <small>IL DOP campione d'Italia</small>	3 litri	€ 50,00	N.	€
	5 litri	€ 80,00	N.	€
Oli aromatici <small>peperoncino, limone mandarino e tartufo</small>	4 confezioni da 25 cl.	€ 20,00	N.	€
Totale ordine			N.	€

Az. agr. Tre Querce	Confezione da	Prezzo	Quantità	Prezzo totale
Noci biodinamiche	sacchetto 1 kg	€ 11,00	N.	€
Noci biodinamiche	sacco 5 kg	€ 45,00	N.	€
Totale ordine			N.	€

Botteghe e Mestieri	Confezione da	Prezzo	Quantità	Prezzo totale
Panettone tradizionale	750 g	€ 18,00	N.	€
Panettone alla birra	750 g	€ 20,00	N.	€
Panettone al cioccolato	750 g	€ 20,00	N.	€
Totale ordine			N.	€

Gardini cioccolato	Confezione da	Prezzo	Quantità	Prezzo totale
Confezione "Delizie"	2 tavolette al sale di Cervia + 18 praline	€ 20,00	N.	€
9 Praline assortite	9 praline	€ 10,00	N.	€
Presepe di cioccolata	misto latte/fondente	€ 15,00	N.	€
Totale ordine			N.	€



Cesti natalizi per le aziende

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 consegnala presso la segreteria delle Scuole La Nave di via Don Francesco Ricci oppure inviala tramite email a comunicazione@scuolelanave.it entro il **10 dicembre 2021**. Fai un bel regalo a te, agli amici e ai nostri alunni!



> olio > noci > panettone > cioccolato

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 e finanzia l'acquisto di **materiale didattico**



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 mango, 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 SOLATÌO

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, ragga alla griglia e brodetto di pesce della tradizione marinara, ma anche a crudo su paste asciutte, verdure, insalate miste e orata al sale di Cervia.



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.



Panettoni artigianali coop. sociale Botteghe e Mestieri

Botteghe e Mestieri è una cooperativa sociale, frutto di un percorso iniziato nel 2003 con l'avviamento di alcuni corsi per l'inserimento lavorativo di giovani adulti in difficoltà, organizzato dall'Ass. San Giuseppe e Santa Rita ONLUS (Casa Novella). I rapporti nati in quel periodo hanno prodotto molti benefici su tanti ragazzi, risvegliando in loro il gusto dell'autonomia, il desiderio di vivere, la voglia di intraprendere relazioni e ponendo in loro un seme di speranza nel futuro, perso da tempo.

La denominazione "Botteghe e Mestieri" nasce dall'idea che i promotori della cooperativa hanno del lavoro: la bottega artigiana è il luogo di trasmissione culturale di valori e di passione e non solo un luogo di lavoro, ma un contesto dove si sviluppano relazioni sociali. In questo contesto si sviluppa anche l'azione sociale della cooperativa, che, in un ambiente così strutturato, offre a

persone con disagio la possibilità di vivere un'esperienza che tiene conto di più fattori (relazioni, integrazione sociale, autostima, gusto del fare) e che ha un forte impatto sulla dignità umana, tramite il lavoro.



I panettoni artigianali sono l'ultimo nato fra i prodotti della cooperativa e vengono realizzati in un nuovo laboratorio, con l'opportunità di lavoro per 8 persone con svantaggio sociale, quattro delle quali inseriti nella produzione e altri 4 nel confezionamento dei panettoni.

I panettoni disponibili sono di tre tipi: il primo è il classico tradizionale, il secondo è un panettone alla birra trappista glassato con uvetta e il terzo è un panettone al cioccolato: tutte e tre le tipologie sono da 750 g.



TRE QUERCE
AZIENDA AGRICOLA

Noci biodinamiche Tre querce azienda agricola

Cardini della filosofia 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 biodi-

namico possiedono un potere antiossidante superiore dal 30% al 50% rispetto a quelle coltivate con metodo tradizionale, che decade in un tempo doppio rispetto alle noci coltivate tradizionalmente.

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.



Confezioni di cioccolato di qualità

Artigianalità è il concetto che Gardini persegue fin dalla propria nascita, per poter produrre un cioccolato dalle caratteristiche sovrappiù e trasmettere nuove sensazioni sensoriali, utilizzando solo le primizie certificate e più golose provenienti dal nostro territorio. I premi ricevuti rappresentano una garanzia per i consumatori che da anni continuano a scegliere il Cioccolato d'autore di Gardini.

I premiati

Raffinata confezione con chiusura a magnete, contenente 1 tavoletta caffè e cardamomo, 1 tavoletta armonico, 1 tavoletta sale e liquirizia, 1 tavoletta fondente e sale dolce

di Cervia, 1 cremino all'amarena e 4 "bon bon" al uino.

Confezione regalo "Delizie"

Confezione (39x14 cm) con 2 tavolette al sale dolce di Cervia e 18 praline classiche "Gardini"

9 Praline assortite

Confezione (17x14 cm) con 9 praline assortite.

Presepe di cioccolata

Una delizia mista di cioccolato al latte e fondente.

