

Ordina subito i tuoi prodotti

Frantoio Paganelli	Latta da	Prezzo	Quantità	Prezzo totale
Viride	5 litri	€ 45,00	N.	€
Ex Albis Ulivis	5 litri	€ 55,00	N.	€
Biologico	5 litri	€ 70,00	N.	€
Il Solatìo	5 litri	€ 65,00	N.	€
Colline di Romagna	5 litri	€ 80,00	N.	€
Oli aromatici peperoncino, limone rosmarino, finocchio selvatico	4 confezioni da 25 cl.	€ 30,00	N.	€
Totale ordine			N.	€

Az. agr. Tre Querce	Confezione da	Prezzo	Quantità	Prezzo totale
Noci biodinamiche	sacchetto 1 kg	€ 12,00	N.	€
Noci biodinamiche	sacco 5 kg	€ 50,00	N.	€
Totale ordine			N.	€

Bolteghe e Mestieri	Confezione da	Prezzo	Quantità	Prezzo totale
Panettone tradizionale	750 g	€ 22,00	N.	€
Panettone alla birra	750 g	€ 22,00	N.	€
Panettone al cioccolato	750 g	€ 22,00	N.	€
Totale ordine			N.	€

Gardini cioccolato	Confezione da	Prezzo	Quantità	Prezzo totale
Confezione "Delizie"	2 tavolette al sale di Cervia + 9 praline	€ 23,00	N.	€
Presepe di cioccolata	misto latte/fondente	€ 18,00	N.	€
Totale ordine			N.	€

Forum Livii	Gioco di società	Prezzo	Quantità	Prezzo totale
Edizione Deluxe con 60 personaggi storici	Dai 9 anni in su Da 2 a 4 giocatori	€ 59,00 € 49,00 (*)	N.	€
Totale ordine			N.	€

(*) Prezzo speciale riservato alle Scuole La Nave: tutto il ricavato di questa vendita sarà interamente devoluto in Borse di Studio



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@scuolela-nave.it entro **venerdì 2 dicembre 2022**. Fai un bel regalo a te, agli amici e ai nostri alunni!

Scuole
La Nave
Per fare grandi i piccoli

> olio > noci > panettone > cioccolato > gioco educativo

Solidarietà a km "zero"

I prodotti tipici del territorio
per sostenere
le Scuole La Nave

FORUM LIVII, IL PRIMO
GIOCO STORICO SU FORLÌ
A UN PREZZO SPECIALE
PER LA TUA SCUOLA

Caterina Sporza



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

segreteria@scuolelanave.it

www.scuolelanave.it

Seguici  



Schede tecniche olio Frantoio Paganelli

OLIO VIRIDE

Novità in esclusiva per le Scuole La Nave!

Caratteristiche: 100% italiano, spremitura a freddo.

Info: olio di oliva extravergine di categoria superiore, ottenuto dalle olive appena raccolte e unicamente mediante procedimenti meccanici. Un olio delicato e profumato, straordinario su tutto, specialmente su pesce e insalate.

EX ALBIS ULIVIS

Il fruttato a un prezzo incredibile!

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

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. 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!

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. 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!

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

Info: Dal colore verde, velato. Fruttato intenso dove all'olfatto spiccano sentori erbacei di mandorla e pomodoro. Il clima dei nostri colli e la raccolta anticipata delle olive caratterizzano il gusto di quest'olio che si sposa a piatti come l'anatra alla romagnola, brodetto di pesce, e 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!

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

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 clima 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: spaghetti alle vongole, orata al cartoccio, alici marinate, pasta e ceci, anguilla ai ferri e lumachine di mare.

OLI AROMATICI PAGANELLI

Il più bel regalo da fare e da ricevere!

Un grazioso cesto con pregiate bottiglie di oli aromatici!

Caratteristiche: 100% italiano.

Info: confezione con 4 oli aromatici da 25 cl (olio al peperoncino, olio al limone, olio al rosmarino e olio al finocchio selvatico).



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. 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. 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.

La cooperativa, 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 con uvetta e canditi, il secondo è un panettone alla birra trappista glassato con uvetta e il terzo è un panettone al cioccolato senza uvetta né canditi: 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 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 a quelle 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.



Confezioni di cioccolato di qualità

Artigianalità è il concetto che **Gardini** persegue fin dalla propria nascita, per poter produrre un cioccolato dalle caratteristiche sopraffine 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.

Confezione regalo "Delizie"

Confezione (39x14 cm) con 2 tavolette al sale dolce di Cervia e 9 praline classiche "Gardini"

Presepe di cioccolato

Una delizia mista di cioccolato al latte e fondente.



Gioco in scatola "Forum Livii" dai 9 anni in su, per 2-4 giocatori, tempo di gioco 1-2 ore

FORUM LIVII un'avventura alla conquista del Paradiso è un gioco in scatola con draghi, leggende e condottieri che ti catapulterà nella Storia di Romagna permettendoti di tirar fuori i tuoi talenti nascosti! Consigliato dai 9 anni in su, è il regalo perfetto per grandi e piccoli.

Lo scopo del gioco è promuovere una metafora per far sì che i giocatori possano migliorare la loro percezione della storia, conoscere curiosità e familiarizzare con personaggi storici che, grazie a Forum Livii, diventeranno parte integrante del loro bagaglio culturale. Proprio in vista della sua funzione didattica, Forum Livii si

prefigge di entrare nelle scuole per permettere anche ai più piccoli di scoprire le proprie radici attraverso lo svago. Gli studenti che giocheranno a Forum Livii svilupperanno capacità di problem solving, strategia e logica indossando le vesti e le armature dei più grandi protagonisti del nostro passato. Lo faranno dovendo imparare a gestire minacce e risorse limitate per tentare di conquistare quella bucolica e preziosa torre della Rocca di Forlì chiamata "il Paradiso" proprio in virtù della sua rinomata bellezza!

