



LISTINO PRODOTTI

MAGGIO

06 | 05 | 2020



CARNE DI FASSONA PIEMONTESE

I bovini che macelliamo hanno un'età compresa tra 18/20 mesi e raggiungono un peso tra i 700 e 800 kg. Mangiano fieno maggengo, integrato con cereali, leguminose e sfarinati. In maggior parte prodotto direttamente da noi, nei nostri 80 ha di campi in rotazione.

ARROSTO (a peso)	kg	16.00
BOLLITO OSSO (a peso)	kg	7.50
BOLLITO MUSCOLO-SCARAMELLA (a peso)	kg	13.50
BRASATO/STUFATO (a peso)	kg	14.00
FETTINE AI FERRI - COSTATA (a peso)	kg	21.00
FETTINE da fare IMPANATE o INVOLTINI (a peso)	kg	17.00
FILETTO (a peso)	kg	34.00
SOTTOFILETTO (a peso)	kg	24.00
SPEZZATINO (a peso)	kg	14.00
SVIZZERE (a numero) - <i>peso medio svizzera 110-130g circa</i>	kg	14.00
TRITATO SCELTO (a peso)	kg	17.00
TRITATO X SUGO (a peso)	kg	13.00
TRIPPA (a peso) - <i>lavata a mano senza uso additivi</i>	kg	11.00
OSSO BUCO (a numero) - <i>peso medio 150g</i>	kg	13.00
LOMBO/CADEA (a peso)	kg	14.00
FEGATO/LINGUA (a peso)	kg	12.00
FRATTAGLIE : Cuore-Coda-Rene (a peso)	kg	7.50

PACCHI MISTI DI FASSONA

PACCO BASE 3kg	n	33.00
carne trita da sugo + fettine+ pezzo di bollito		
PACCO RICCO 3kg	n	56.00
sottofiletto + fettine ferri + arrosto		
PACCO BASE 5kg	n	60.00
trita da sugo + fettine da impanare + bollito osso + spezzatino + stufato		
PACCO RICCO 5kg	n	85.00
sottofiletto + fettine ferri + arrosto + bollito muscolo + tritato scelto		

MAIALE, IL NOBILE

La filiera suina è completamente integrata all'interno dell'azienda. Negli anni ci siamo concentrati sul ciclo chiuso: dalle nascite alla macellazione. I suini di razza mista large-white italiana e duroc, vengono alimentati con diversi miscugli di farine (orzo, favino, crusca, sorgo) di nostra produzione e una parte di erba medica. Nei mesi estivi vivono al pascolo e in inverno rientrano in stalla. La carne prodotta è principalmente destinata alla produzione del Salame Nobile del Giarolo nostri salumi tradizionali.

SALAME NOBILE DEL GIAROLO media stagionatura (a peso) esaurito	kg	30.00
SALAME NOBILE DEL GIAROLO lunga stagionatura > 60 gg	kg	33.00
CACCIATORINI (a numero) - peso medio 250g	kg	28.00
SALAME COTTO (a peso) - consegnato in tranci sottovuoto	kg	15.00
TESTA IN CASSETTA (a peso) - consegnato in tranci sottovuoto	kg	18.00

CARNE FRESCA di Maiale

SALAMINI (a numero) - peso medio 100g	kg	15.00
---------------------------------------	----	-------

FRUTTA E VERDURA

Frutta e verdura biologica proveniente dal nostro orto, da produttori locali e da fornitori esterni come Portanatura che hanno attentamente selezionato durante gli anni i loro contadini di fiducia.

<https://www.mercatodivolpedo.org/ester-lenti.html> , Volpedo

Terre del Baré. Cooperativa agricola a Volpedo

portanatura.it

Settimana del 05.05.2020

PATATE (a peso)* prezzo suscettibile a variazioni	n.	1.60
CAROTE (a peso)* prezzo suscettibile a variazioni	n.	2.40
CIPOLLE (a peso)* prezzo suscettibile a variazioni	n.	2.50
INSALATA (a peso)* prezzo suscettibile a variazioni	n.	5.00
FINOCCHI (a peso)* prezzo suscettibile a variazioni	n.	3.00
ASPARAGI (a peso)* prezzo suscettibile a variazioni	n.	13.50
MELE * prezzo suscettibile a variazioni	n.	3.00
BANANE * prezzo suscettibile a variazioni	n.	3.00

GASTRONOMIA

Prodotti trasformati direttamente nelle cucine di Valli Unite

DADO CARNE (260 gr)	n.	7.00
MARMELLATA GUSTI VARI (260 gr)	n.	5.00
LASAGNE AL RAGU' (1 porzione)*solo da scaldare #	n.	5.50
CANNELLONI DI MAGRO VEGETARIANI (1 porzione) solo da scaldare #	n.	5.00
GNOCCHI DI PATATE #	kg	8.00
AGNOLOTTI DI STUFATO #	kg	16.50

prodotto congelato

PANE

Pane cotto a legna con lievito madre, a lunga lievitazione.
Farine nostra produzione. Forme da 1kg circa.

PANE SEMI-INTEGRALE (al pezzo)	Forma	5.00
PANE BIANCO (al pezzo)	Forma	5.00

FARINE

Circa 80 ettari a rotazione cinquennale, in cui si alternano, medica tre anni, farro o orzo, e un anno di frumento. Questa rotazione è molto importante per la salvaguardia dell'ambiente e anche per integrare, il grano all'interno di un ciclo di produzione completo, alternando foraggio per la stalla e grani.

Le varietà che vengono piantate sono un miscuglio di grani antichi e moderni.

FARINA tipo 0 <i>macinata a cilindri (1 kg)</i>	n.	2.20
FARINA tipo 0 <i>macinata a cilindri (5kg)</i>	n.	10.00
FARINA tipo 1 <i>macinata a pietra (1kg)</i>	n.	2.20
FARINA tipo 1 <i>macinata a pietra (5kg)</i>	n.	10.00
FARINA INTEGRALE <i>macinata a pietra (1kg)</i>	n.	2.10
FARINA INTEGRALE <i>macinata a pietra (5kg)</i>	n.	9.50
FARINA DI FARRO BIANCA (1kg)	n.	4.00
FARINA DI FARRO INTEGRALE (1kg)	n.	3.50
FARRO MONOCOCCO IN CHICCHI (1kg)	n.	3.00

Possibilità di avere per tutte le farine pacchi da kg:

- 1
- 5
- 25

MIELE

Un centinaio di sciami dislocati tra la Liguria e l'Astigiano per approfittare della variazione di flora e dei differenti tempi di fioritura; per raccogliere i profumi dei singoli territori.

VASETTO MIELE DA 0,5 KG	n.	7.50
VASETTO MIELE DA 1 KG	n.	14.00

Gli amati dalle nostre Api:

MILLEFIORE CHIARO
MILLEFIORI SCURO
ACACIA
CORIANDOLO
CASTAGNO

SUCCO D'UVA

Una miscela di diverse varietà di uva per dare al succo il ricercato equilibrio tra freschezza e aromaticità.

SUCCO D'UVA (1 l)	n.	3.85
SUCCO D'UVA BIB (3 l)	n.	10.50

VINO

BAG IN BOX

Comodi da utilizzare e mantengono il vino in ottime condizioni senza bisogno d'imbottigliarlo.

BAG 5 LITRI	n.	16.25
BAG 10 LITRI	n.	29.50

Vino rosso proveniente da queste varietà:

UVAGGIO misto
BARBERA
DOLCETTO
MERLOT
CROATINA - ESAURITA

BOTTIGLIE

Questa è solo una piccola selezione delle bottiglie a disposizione, per aver il listino completo mandateci una mail.

Vini biologici a basso contenuto di solfiti, senza uso di additivi e coadiuvanti.

GAITU Barbera (0,75 l)	n.	6.00
DIOGENE Dolcetto (0,75 l)	n.	6.00
CIAPE Cortese (0,75 l)	n.	6.00
BRUT & BEAST Cortese frizzante col fondo (0,75 l)	n.	6.00
MARMOTE' Croatina (0,75 l)	n.	8.10
DERTHONA Timorasso (0,75 l)	n.	9.00
CUSTIEU Barbera (1,5 l)	n.	7.80
TASOT Dolcetto (1,5 l)	n.	7.80
FIURIN Cortese (1,5 l)	n.	7.80

BIRRIFICIO GEDEONE

Birrificio artigianale fondato da ex collaboratori di Valli Unite. Alta selezione delle materie prime, filiera biologica, birra buona.

BIRRA CHIARA BELLE VERTE (0,5 l)	n.	5.00
BIRRA ROSSA BRAMA ROSSA (0,5l)	n.	5.00
BIRRA IPA MAORI (0,5l)	n.	5.00
BIRRA SPECIALE 7 1/2 (0,33l)	n.	4.00
BIRRA SPECIALE GEDE NOIR (0,33l)	n.	4.00
BIRRA SPECIALE PER BACCO (0,33l)	n.	4.00

LA NOSTRA DISPENSA

Prodotti che abbiamo in negozio ma non di nostra produzione

LATTICINI E VICINI

LATTE MUCCA UHT (1 l) - Berchtesgadener Land	n.	2.20
BURRO (250 gr) - Berchtesgadener Land	n.	4.80
RICOTTA DI PECORA - Azienda di Luca Montaldo	n.	14.50
TOMA SEMI STAGIONATA - Azienda Agricola Oranami	n.	24.00
SOLA DI PECORA STAGIONATA - Azienda Agricola En barlet	n.	32.00
LATTE DI RISO (1 l) - IsolaBio	n.	2.50
LATTE DI SOIA (1 l) - IsolaBio	n.	2.35

PASTA - PRODOTTI COOP. IRIS

PASTA PACCO DA 0,5 KG	n.	1.40
PENNE FARFALLE FUSILLI MACCHERONI STELLINE		
POLPA DI POMODORO (340 gr)	n.	1.40

RISO – AZIENDA GRICOLA BELVEDERE

RISO CARNAROLI (1 kg)	n.	5.10
RISO SEMI-INTEGRALE (1kg)	n.	4.10

UOVA E ZUCCHERI

UOVA (6) - Azienda Agricola Dallafiora	n.	2.35
DADO VEGETALE - Rapunzel (84 gr)	n.	2.50
ZUCCHERO DULCITA (1 kg) - Altromercato	n.	5.20
ZUCCHERO MASCOBADO (1 kg) - Altromercato	n.	5.20
CIOCCOLATO FONDENTE (100gr) - Altromercato	n.	2.50
CIOCCOLATO AL LATTE (100 gr)- Altromercato	n.	2.50

PRODOTTI PER LA CASA

DETERSIVO PAVIMENTI (1 l) - Azienda Agricola BioLu	n.	3.50
DETERSIVO BUCATO (1 l) - Azienda Agricola BioLu	n.	4.40
DETERSIVO PIATTI (1 l) - Azienda Agricola BioLu	n.	3.65

MODALITA PER ORDINE

CONDIZIONE DI VENDITA

Ordine minimo 50 Euro

DOVE CONSEGNAMO

- Tortona e le sue Valli

Con cadenza settimanale nel week end da venerdì a sabato.

- Alessandria, Novi, Casale Monferrato e altre zone limitrofe

Quando raggiungiamo un numero sufficiente di ordini e tendenzialmente una volta ogni due settimane.

- Milano, Torino, Genova

Una volta al mese

COME ORDINARE

Mandando una mail entro il lunedì per le consegne in Tortona, per le altre zone mandare una mail una volta deciso cosa acquistare e sarete ricontatti, per confermare la ricezione dell'ordine e per informarvi sui giorni di consegna.

Mail: gas@valliunite.com

Se avete bisogno di maggiori informazioni o non riuscite a mandarci una mail chiamare il:

0131838100

Ricordatevi di specificare

- Nome e Cognome
- Indirizzo
- Recapito telefonico

CONSEGNA

Verrete contattati per fissare una fascia oraria di consegna, la spesa verrà consegnata davanti a casa, da un nostro addetto, nel rispetto delle normative vigenti di prevenzioni Covid.19.

Chiediamo anche a voi gentilmente di munirvi di mascherina e guanti al momento della ricezione del vostro ordine.

PAGAMENTO

Tendenzialmente tramite bonifico bancario, a spesa ricevuta, ma nel caso non fosse possibile, si possono concordare altre modalità.