



LISTINO PRODOTTI

NOVEMBRE



CARNE DI FASSONA PIEMONTESE

I bovini che macelliamo hanno un'età compresa tra 18/20 mesi e raggiungono un peso tra i 500 e 600 kg. Mangiano cereali, leguminose e sfarinati, integrati da fieno maggengo. Tutto 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 IMPANATE - 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
LOMBO/CADEA (a peso)**	kg	14,00
FEGATO/LINGUA (a peso)**	kg	12,00
FRATTAGLIE : Cuore-Coda-Rene (a peso)**	kg	7,50
DADO DI CARNE 260 g	cad.	7,00

** Disponibili solo nella settimana di macellazione.

PACCHI MISTI DI FASSONA

PACCO MAGRO 3kg	n	33,00
carne trita da sugo, fettine, pezzo di bollito		
PACCO GRASSO 3kg	n	56,00
- sottofiletto + fettine ferri + arrosto (pacchi da 1kg)		
PACCO MAGRO 5kg	n	60,00
- tritato + impanate + bollito osso + spezzatino + stufato (pacchi da 1kg)		
PACCO GRASSO 5kg	n	85,00
- sottofiletto + fettine ferri + arrosto + bollito muscolo + tritato scelto (pacchi da 1kg)		

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 durok mista large-white, vengono alimentati con diversi miscugli di farine di nostra produzione e una parte di fieno, nei mesi estivi vivono al pascolo e in inverno rientrano in stalla. La carne prodotta è quasi totalmente destinata alla produzione del Salame Nobile del Giarolo.

SALUMI

SALAME NOBILE DEL GIAROLO' media stagionatura (a peso)	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

I salami nobili sono in stagionatura, saranno nuovamente disponibili da dicembre.

CARNE FRESCA

SALAMINI (a numero) - peso medio 100g	kg	15,00
COSTINE E STINCHI	kg	8,00
COPPA E LONZA	kg	15,00
PANCETTA FRESCA	kg	8,00
PIEDINI / ORECCHIE / CODA / MUSO	kg	4,00
COTECHINO	kg	12,00
FILETTO DI MAIALE	kg	17,00
COSCIA E SPALLA	kg	12,00
FRATTAGLIE	kg	4,00

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.

CASSETTA MISTA VERDURE e FRUTTA DA 10 KG	kg	25,00
--	----	-------

FARINE

Circa 70 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 macinata a cilindri (1kg)	n	2,20
FARINA tipo 0 macinata a cilindri (5kg)	n	10,00
FARINA tipo 1 macinata a pietra (1kg)	n	2,20
FARINA tipo 1 macinata a pietra (5kg)	n	10,00
FARINA INTEGRALE macinata a pietra (1kg)	n	2,20
FARINA INTEGRALE macinata a pietra (5kg)	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

Sono disponibili su richiesta sacchi da 25 kg

MIELE

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

VASETTO 1/2 kg	n	7,50
VASETTO 1 kg	n	14,00

Le fioriture che riusciamo a raggiungere sono:

CORIANDOLO
CASTAGNO
MILLEFIORI CHIARO (erba medica, tiglio,)
MILLEFIORI SCURO (meliloto, artemisia, rovo, verga d'oro, erba medica)
ACACIA

SUCCO D'UVA

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

BOTTIGLIA 0,75 l	n	3,50
BAG IN BOX 3 l	n	10,50

I NOSTRI VINI

Il vino per noi è il modo per comunicare, per presentarci, per condividere.

Valli Unite lo fa come l'uva vuole, condividiamo le sue fatiche, cerchiamo un equilibrio assieme, sapendo che lei sarà il futuro.

Siamo compagni nei campi e in cantina, il nostro vino vuole essere espressivo di territori e annata, di fatiche e sì anche di distrazioni, non vogliamo nasconderci dietro un modo di vinificare sempre più invasivo e distaccato.

Quotidiani, particolari e speciali, biologici, naturali... vini da bere.

BOTTIGLIE

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

VINI QUOTIDIANI

GAITU Barbera	n	6,00
DIOGENE Dolcetto	n	6,00
CIAPE Cortese	n	6,00
BRUTo and the BEAST Cortese frizzante	n	6,50

VINI STRUTTURATI

MARMOTE Croatina 2016	n	8,10
MONTALE Barbera 2015	n	8,10
TERRAGNO Favorita Macerato 2018	n	10,00

I TIMORASSI

DERTHONA Vigne giovani	n	9,00
MONTESORO Macerato	n	11,00
COop23 2015 Annata particolare	n	13,00
SAN VITO 2016 Vigne vecchie	n	11,00

GLI SPECIALI

VIGHET barbera 2010	n	16,00
BARDIGA' barbera 2012	n	16,00

BOTTIGLIONI

Vino quotidiano.

CUSTIEU Barbera	n	7,80
TASOT Dolcetto	n	7,80
FIURIN Cortese	n	7,80

BAG IN BOX

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

BAG IN BOX 5l.	n	16,25
BAG IN BOX 10l.	n	27,50
BAG IN BOX 20l.	n	49,50

di:

BARBERA

DOLCETTO

CROATINA

MERLOT

UVAGGIO

BIB speciale:

BARBERA RISERVA 5l.	n	26,50
BARBERA RISERVA 10l.	n	48,00



BIRRIFICIO GEDEONE

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

BELLE VERT 0,5l. chiara	n	5,00
BRAMA ROSSA 0,5l. rossa	n	5,00
BIANCA ESTATE 0,5l. bianca	n	5,00
MAORI 0,5l. ipa	n	5,00
GEDE NOIR 0,33l. nera	n	5,00
7 1/2 0,33l. doppio malto	n	5,00
PER BACCO 0,33l. al mosto d'uva	n	5,00

LA NOSTRA DISPENSA

SOLO PER LE CONSEGNE DI PROSSIMITA'

Prodotti che abbiamo in negozio ma non di nostra produzione



EQUAZIONE

Bottega del territorio del Commercio Equo Solidale .

CAFFE' INTENSA (2X250gr)	n	7,30
BIO CAJITA CREMA CIOCCOLATO SPALMABILE 230g	n	7,00
CACAO AMARO 75g	n	1,70
ZUCCHERO DULCITA (1 kg)	n	5,20
ZUCCHERO MASCOBADO (1 kg)	n	5,60
CIOCCOLATO FONDENTE (100gr)	n	3,00
CIOCCOLATO AL LATTE (100 gr)	n	3,00
ORZO TOSTATO MACINATO	n	2,30
BISCOTTI AL MIELE 700g	n	4,75
SCIROPPO DI GUARANA' 500ml	n	4,50



PASTA - PRODOTTI COOP. IRIS

PASTA DI SEMOLA 500g PENNE, MACCHERONI, FUSILLI, SPAGHETTI	n	1,45
PASTINA 250g FILINI, SEMI DI MELONE	n	0,80



RISO – AZIENDA GRICOLA BELVEDERE

RISO CARNAROLI 1kg	n	5,10
RISO SEMINTEGRALE 1kg	n	4,30

MODALITA PER ORDINE

CONDIZIONE DI VENDITA

Ordine minimo 50 Euro spese di consegna 10€, per spese superiori ai 100 Euro consegna gratuita.

DOVE CONSEGNAMO

Con cadenza settimanale.

- Tortona, Novi e le sue Valli Consegna GRATUITA.

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

- Alessandria, Casale Monferrato e altre zone limitrofe

Almeno una volta al mese

- Milano, Torino, Genova

COME ORDINARE

Mandando una mail entro il GIOVEDI' a:

consegnevaliunite@gmail.com

Ricordatevi di specificare

- Nome e Cognome
- Indirizzo
- Recapito telefonico

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

0131838100

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 al momento della ricezione del vostro ordine.

PAGAMENTO

Tendenzialmente tramite bonifico bancario, a spesa ricevuta, nel caso non fosse possibile, concorderemo insieme altre modalità.