

# LISTINO PRODOTTI

## SETTEMBRE & OTTOBRE



# 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	9,00
BOLLITO MUSCOLO-SCARAMELLA (a peso)	kg	14,50
BRASATO/STUFATO (a peso)	kg	14,50
FETTINE AI FERRI - (a peso)	kg	22,00
FETTINE DA IMPANARE - PER INVOLTINI (a peso)	kg	18,00
FILETTO (a peso)	kg	34,00
SOTTOFILETTO/TAGLIATA (a peso)	kg	25,00
COSTATA (a numero) peso medio 700-800g	kg	23,00
SPEZZATINO (a peso)	kg	14,50
SVIZZERE (a numero) - <i>peso medio svizzera 130-150g circa</i>	kg	14,00
TRITATO SCELTO (a peso)	kg	18,00
TRITATO PER SUGO (a peso)	kg	13,00
LOMBO/CADEA (a peso)**	kg	14,00
LINGUA (a peso)**	kg	12,50
FRATTAGLIE : Cuore-Fegato-Rene (a peso)**	kg	7,50
CODA (a peso)**	kg	9,00
DADO DI CARNE 260 g	cad.	8,00

\*\* 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

<b>SALAME NOBILE DEL GIAROLO' media stagionatura (a peso)</b>	kg	30,00
<b>SALAME NOBILE DEL GIAROLO lunga stagionatura &gt; 60 gg</b>	kg	33,00
<b>CACCIATORINI (a numero) - peso medio 250g</b>	kg	28,00
<b>SALAME COTTO (a peso) - consegnato in tranci sottovuoto</b>	kg	15,00
<b>TESTA IN CASSETTA (a peso) - consegnato in tranci sottovuoto</b>	kg	18,00

# 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.

<b>FARINA tipo 0 macinata a cilindri (1 kg)</b>	n	2,20
<b>FARINA tipo 0 macinata a cilindri (5 kg)</b>	n	10,00
<b>FARINA tipo 1 macinata a pietra (1 kg)</b>	n	2,20
<b>FARINA tipo 1 macinata a pietra (5kg)</b>	n	10,00
<b>FARINA INTEGRALE macinata a pietra (1 kg)</b>	n	2,20
<b>FARINA INTEGRALE macinata a pietra (5 kg)</b>	n	9,50
<b>FARINA DI FARRO BIANCA (1 kg)</b>	n	4,00
<b>FARINA DI FARRO INTEGRALE (1 kg)</b>	n	3,50
<b>FARRO MONOCOCCO IN CHICCHI (1 kg)</b>	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 espressione di territorio 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

### VINI QUOTIDIANI

<b>BOTTIGLIE 0,75 LITRI</b>			
<b>NOME DEL VINO</b>	<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>VENDEMMIA</b>	<b>CONSEGNE 2021</b>
Bardigà	CT ROSSO DOC	2012	18,50
Vighet	VINO ROSSO	2011	18,50
Rosso del Barbote	VINO ROSSO	2014	14,00
Montale	CT BARBERA DOC	2018	9,60
Rosso di Marna	VINO ROSSO	2016	11,70
Marmote	VINO ROSSO	2017	8,90
Gaitu	CT BARBERA DOC	2020	7,50
Diogene	CT DOLCETTO DOC	2019	7,50
Rosatea	VINO ROSATO	2021	7,50
Red and the beast	VINO ROSSO	2020	7,50
Coop 23	CT TIMORASSO DOC	2015	15,00
San Vito	CT TIMORASSODOC	2017	14,00
Montesoro	VINO BIANCO	2019	13,00
Derthona	VINO BIANCO	2020	11,00
Terragno	VINO BIANCO	2020	10,70
Ciapè	CT CORTESE DOC	2021	7,50

<b>VINI FRIZZANTI E RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA</b>			
<b>NOME DEL VINO</b>	<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>VENDEMMIA</b>	<b>CONSEGNE 2021</b>
Laguion	SPUMANTE CLASSICO BRUT	2018	25,00
Festoso	SPUMANTE CLASSICO BRUT	2019	14,00
<del>Bolle senza frontiere</del>	VINO BIANCO FRIZZANTE	<del>2020</del>	<del>7,50</del>
<del>Bruto and the beast ANCESTRALE</del>	VINO BIANCO FRIZZANTE	<del>2021</del>	<del>8,00</del>
Rosè and the beast ANCESTRALE	VINO ROSATO FRIZZANTE	2020	8,00
<del>Brutone and the beast (1,5 litri)</del>	VINO BIANCO FRIZZANTE	<del>2020</del>	<del>20,00</del>

<b>MAGNUM 1,5 LITRI</b>			
<b>NOME DEL VINO</b>	<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>VENDEMMIA</b>	<b>CONSEGNE 2021</b>
Tasot bottiglione	VINO ROSSO	2019	9,50
Fiurin bottiglione	VINO BIANCO	2020	9,50
Marmote magnum	VINO ROSSO	2016	25,00
Rosso di Marna magnum	VINO ROSSO	2016	25,00
Coop 23 magnum	CT TIMORASSO DOC	2015	30,00
Montesoro magnum	VINO BIANCO	2016	30,00
Terragno magnum	VINO BIANCO	2016	30,00
Derthona magnum	CT TIMORASSO DOC	2020	25,00
Vighet Magnum	VINO ROSSO	2005	55,00
		2006	50,00
		2007	60,00
		2011	50,00
Bardigà Magnum	VINO ROSSO	2007	60,00



Bardigà Jeroboam 3 litri	VINO ROSSO	2007	90,00
San Vito Magnum	VINO BIANCO	2008	65,00
San Vito Jeroboam 3 litri	VINO BIANCO	2008	100,00
<b>SOPRA I 30 EURO SCATOLA IN LEGNO OMAGGIO</b>			

<b>NON SOLO VINO</b>			
NOME DEL VINO	DENOMINAZIONE	VENDEMMIA	CONSEGNE 2021
Succo d'uva in bottiglia 0,75 litri	SUCCO D'UVA		3,50
Grappa Timorasso 0,5 litri	GRAPPA	2018	18,00
Grappa Barbera 0,5 litri	GRAPPA	2018	15,00
<b>BAG IN BOX</b>			
NOME DEL VINO	DENOMINAZIONE	VENDEMMIA	CONSEGNE 2021
BARBERA/ <del>DOLCETTO</del> /CROATINA/ MERLOT 5 litri	VINO ROSSO	2020	17,50
BARBERA/ <del>DOLCETTO</del> /CROATINA/ MERLOT 10 litri	VINO ROSSO	2020	32,00
BARBERA/ MERLOT/CROATINA 20 litri	VINO ROSSO	2020	56
UVAGGIO 5 litri	VINO ROSSO	2019	17,50
UVAGGIO 10 litri	VINO ROSSO	2019	32,00
UVAGGIO 20 litri	VINO ROSSO	2019	56,00
BARBERA SUPERIORE 3 litri	VINO ROSSO	2018	15,00
BARBERA SUPERIORE 5 litri	VINO ROSSO	2018	22,00
BARBERA SUPERIORE 10 litri	VINO ROSSO	2018	43,00

<b>DAME 5 LITRI</b>			
NOME DEL VINO	DENOMINAZIONE	VENDEMMIA	CONSEGNE 2021
BIANCO	VINO BIANCO	2020	16,00
UVAGGIO	VINO ROSSO	2019	16,00
BARBERA/ DOLCETTO/CROATINA/ MERLOT	VINO ROSSO	2020	16,00
BARBERA SUPERIORE	VINO ROSSO	2018	22,00
CAUZIONE DAMA	5 litri		2,00
<b>VINO SFUSO &lt;34 / TRA 34 E 100/ &gt;100</b>			
NOME DEL VINO	DENOMINAZIONE	VENDEMMIA	CONSEGNE 2021
BIANCO	VINO BIANCO	2020	2,5/2,4/2,3
UVAGGIO	VINO ROSSO	2019	2,5/2,4/2,3
BARBERA/ DOLCETTO/CROATINA/ MERLOT	VINO ROSSO	2020	2,5/2,4/2,3
BARBERA SUPERIORE	VINO ROSSO	2018	4,00
CAUZIONE DAMIGIANA	34 e 54 litri		25,00

<b>VINI INVECCHIATI</b>			
NOME DEL VINO	DENOMINAZIONE	VENDEMMIA	CONSEGNE 2021
Bardigà	CT ROSSO DOC	2000	45,00
	CT ROSSO DOC	2001	40,00
	CT ROSSO DOC	2004	35,00
	CT ROSSO DOC	2005	30,00

	CT ROSSO DOC	2006	25,00
	VINO ROSSO	2007	18,00
	CT ROSSO DOC	2010	17,60
Vighet	CT BARBERA DOC	2001	40,00
	CT BARBERA DOC	2002	37,00
	CT BARBERA DOC	2004	35,00
	CT BARBERA DOC	2005	30,00
	CT BARBERA DOC	2006	25,00
	CT BARBERA DOC	2007	18,00
	<del>CT BARBERA DOC</del>	<del>2008</del>	<del>17,00</del>
San Vito	CT TIMORASSO DOC	2006	35,00
	CT TIMORASSO DOC	2007	35,00
	CT TIMORASSO DOC	2008	30,00
	CT TIMORASSO DOC	2009	20,00
	CT TIMORASSO DOC	2011	20,00
	CT TIMORASSO DOC	2012	20,00
	CT TIMORASSO DOC	2015	15,00
Montesoro	VINO BIANCO	2016	15,00
Derthona	<del>VINO BIANCO</del>	<del>2015</del>	<del>10,00</del>
Marmote	VINO ROSSO	2006	25,00
	VINO ROSSO	2007	25,00
	VINO ROSSO	2009	20,00
	VINO ROSSO	2011	20,00



## BIRRIFICIO GEDEONE

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

<b>BELLE VERT 0,5 l. chiara</b>	n	5,00
<b>BRAMA ROSSA 0,5 l. rossa</b>	n	5,00
<b>BIANCA ESTATE 0,5 l. bianca</b>	n	5,00
<b>MAORI 0,5 l. ipa</b>	n	5,00
<b>GEDE NOIR 0.33 l. nera</b>	n	5,00
<b>7 1/2 0.33 l. doppio malto</b>	n	5,00
<b>PER BACCO 0.33 l. al mosto d'uva</b>	n	5,00

# 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

Potete richiedere il calendario di consegna.

## COME ORDINARE

Mandando una mail entro il MERCOLEDI' a:

[consegnevalliunite@gmail.com](mailto:consegnevalliunite@gmail.com)

Ricordatevi di specificare

- Nome e Cognome
- Indirizzo
- Recapito telefonico
- Codice Fiscale

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.