

PROPOSTE D'ACQUISTO PARMIGIANO REGGIANO

Proposta n.1

Scheda Azienda:

F.LLI FORNACIARI S.p.a

- Sede in Traversetolo (PR) in Via per Neviano, 87
- Magazzino di stagionatura x 20.880 forme sempre a Traversetolo in Via Valtermina, 2
- Unità locale distributiva a Vinovo (TO) in Via Parisetto, 51/5.

L'azienda nasce come famiglia di "casari" nei primi decenni del '900. Alla metà del secolo scorso, oltre la produzione, con il trasferimento a Nichelino di alcuni dei fratelli, viene avviata l'attività distributiva sia diretta che indiretta. Attualmente, gestita ormai dai nipoti, si occupa della stagionatura (Traversetolo) e della distribuzione, soprattutto, di PARMIGIANO-REGGIANO sia in forme che preconfezionato di vari tagli.

Prodotto.

Al momento distribuiamo, normalmente PARMIGIANO che va da una età di 15-18 mesi fino a circa 22-24 mesi. Non abbiamo prodotto oltre i 24 mesi, perché riteniamo ottimali i 2 anni di stagionatura.

Premesso che il mercato del PARMIGIANO nelle ultime settimane, dopo anni di depressione, ha subito una forte evoluzione positiva con un sensibile aumento dei prezzi, dovuto ad un notevole diminuzione delle scorte di formaggio stagionato, grazie anche ad un intervento della AGEA che ha ritirato 100.000 forme per la distribuzione alle famiglie indigenti.

I prezzi che attualmente potremmo praticarVi per la consegna a Vinovo sono i seguenti:

- PARM/REGG. conf. s/v da 1/32 – kg. 1,10 -1,20 circa Stag. 23-24 mesi pari ad €. **10,20 il kg. + IVA 4 %**
 - PARM/REGG. conf. s/v da 1/32 – kg. 1,10 -1,20 circa Stag. 17-18 mesi pari ad €. **9,80 il kg. + IVA 4 %**
- le scatole contengono 16 pezzi ciascuna.

Infine, per l'occasione del 13 Dicembre posso proporVi:

- 1 forma PARM/REGG. Prod. MAR-APR 2008 oppure
1 forma PARM/REGG. Prod. SET-OTT 2008 ovviamente qualitativamente valido

al prezzo promozionale Natalizio di €. 9,00 il kg. + IVA 4%
tagliato e confezionato come meglio credete.

Sperando di essere stato esauriente e comunque sempre a disposizione.
Cordiali Saluti

Giuseppe Fornaciari

Proposta n. 2

Fornitore selezionato da un GAS amico e segnalato da Valeria tramite Enzo e Giancarla.

Azienda agricola biologica di PEVERI ROBERTO

iva: 00918200346 - Codice fiscale PVR RRT 53M05 A223G - ric CEE n° 08/929 - iscr. CCIAA n° 185553

z. agricola : via Muroli, 28 – Sanguinaro – 43015 Noceto (PR) Telefono 0521-629433 e-mail: ciaolatte@libero.it

caseificio e spaccio: via Borghetto, 17 - 43015 Noceto (PR) Tel: 0521-624035 fax: 0521-624400

Listino prezzi Gruppi d'Acquisto Solidale dei prodotti del ns. caseificio biologico con il marchio **Ciaolatte** **Settembre 2009**

<i>Descrizione del prodotto</i>	<i>Prezzo in €/kg iva inclusa</i>
Parmigiano-reggiano da agricoltura biologica stagionato 30-36 mesi 1000-1300 gr. la conf	13.50
Parmigiano-reggiano da agricoltura biologica stagionato 18-26 mesi 1000-1300 gr. la conf.	12.60
Parmigiano-reggiano gran fresco da agricoltura biologica 12-14 mesi 1000-1300 gr. la conf.	11.10