COL	IDA	DIET	A 7		NORCIA
SUL	JUB	IDIEI	$oldsymbol{A}$	CONIII	NUNCIA

Per Natale regalate i prodotti genuini di Norcia; farete un doppio regalo:

1. ai Vs. amici□ 2. a Voi stessi per il gesto di solidarietà

...ed avrete anche contribuito alla rinascita della Città di S. Benedetto, che,

non dimentichiamolo, è il Patrono d'Europa!

Via dell'Economia s.n.c. – Zona Industriale 06046 Norcia

Titolare: Vincenzo Salvatori – cell.: 335.7754220

Riferimento: Oriana (moglie del titolare) - cell.: 335.7754219

Tel. Laboratorio: 0743.816010

Tel. Negozio (temporaneamente sospeso per inagibilità locali): 0743.828145

Per ogni eventuale ordinativo, parlare con la Sig.ra Oriana oppure con la figlia.

In Allegato A il Listino di Solidarietà, Che comprende anche altri prodotti

enogastronomici, diversi dai salumi, di cui è sempre garantita la provenienza

e la lavorazione artigianale. Pregevole è anche la produzione sia di carni fresche,

di suino e bovine, di qualità superiore e controllata, provenienti, comunque, da

animali allevati con la garanzia della tracciabilità secondo le tradizionali usanze

dell'Umbria, sia di tutti i prodotti necessari ad una cucina assolutamente sana,

gustosa e naturale.

Via Nucleo Fontavena, 85 06046 Norcia (PG)

Tel.: 0743.817490 Cell. 1: 335.8224308 Cell. 2: 392.3121282

Orario vendite: Lu÷Do 9.00÷14.00/15.00÷20.00

Website: http://www.mieledicastellucciodinorcia.it/

mailto: info@ilmassaro.it

Per conoscere la serietà di questa Azienda ed i prodotti commercializzati,

visitate il suo sito web. Potrete verificare che il miele ed i prodotti derivati,

(anche cosmetici e con caratteristiche farmacologiche), e tutti gli altri prodotti,

sono assolutamente genuini e naturali. In particolare vi invitiamo a gustare la

genuinità ed il profumo delle caramelle al miele ed ai frutti di bosco, prodotte

ancora artigianalmente, secondo la tradizione.

Far riferimento al titolare dell'Azienda Sig. SILVANO al quale è possibile

rivolgersi per concordare direttamente eventuali ordinativi e modalità di

spedizione in funzione della produzione della stagione e della disponibilità.

Via della Stazione, 43 06046 Norcia (PG)

Tel.: 0743.817370 (attivo solamente durante l'orario di apertura vendite)

Orario vendite: 8.00÷13.00 / 15.00÷19.00

Website: http://www.norciaciok.it/ Mailto: info@norciaciok.it/

Rivolgersi ad **ARIANNA** (*figlia del Proprietario*) cell.: 3395867083, in qualsiasi

orario.

L'Azienda produce in proprio e fornisce prodotti di alta qualità più volte premiati

dalle commissioni europee. Attualmente lo Stabilimento è distrutto, sia nell'area

vendita che nell' area produzione: Arianna, sta cercando di farne ripartire

l'attività a ritmi almeno decenti; può produrre e vendere su richiesta. Si può

fare riferimento ad Arianna anche fuori orario chiamandola direttamente sul suo
cellulare; disponibilità ad offerte promozionali, da concordare con lei.
Tra i tanti prodotti, non solo della cioccolata, sono da evidenziare:
1. tutti i liquori, anche al cioccolato, e le "tazzine" di cioccolato, un modo elegante
e simpatico di gustare gli alcolici;
2. i cioccolatini al tartufo;
3. la biscotteria, con particolare riferimento ai biscotti al farro, al farro e
Cioccolato, ecc.;
4. i torroni, i diversi tipi di "salumi di cioccolata" e tantissimi altri prodotti non
solo dolciari e non solo di cioccolata, ma sempre di altissima qualità e descritti
nel sito web sopra indicato.

Per le novità già in produzione e vendita, e non ancora inserite nel sito web e nei

listini commerciali, è opportuno parlare con Arianna.

Cereali, legumi e prodotti biologici agroalimentari dall'Umbria

Via della Stazione, 7 – 06046 Norcia (PG)

Tel.: 0743.938022 fax: 0743938090

Orario vendite: Lu÷Ve 8.00÷14.00

Website: http://www.bettinibio.com Mailto: info@bettinibio.com

Riferimento: titolare Dr. Flavio Bettini

L'Azienda lavora a livello internazionale, e si consiglia di visitarne il sito web

per conoscerne i luoghi di produzione, le potenzialità e le caratteristiche, per

conoscerne i prodotti e la loro tipologia e per conoscerne la metodologia di

lavorazione. I violentissimi sismi di fine agosto , di settembre e di novembre,
ne hanno totalmente distrutto gli uffici, l'unità di produzione ed in parte i
macchinari industriali.
E non dimentichiamo che il 2016 è stato anche eletto "Anno Internazionale dei Legumi".
06046 Norcia – Località Opaco Website: http://gruppogrifo.it/norcia/
tel.: 0743.817050
Fare riferimento al Sig. Daniele Persiani cell. 331.9833963 al quale è possibile
rivolgersi direttamente per eventuali ordinativi e relative modalità.
Lo Stabilimento storico è ora punto vendita del Gruppo Grifo Alimentare di
Perugia, ma continua a proporre i suoi prodotti originali; ancora rigidamente

lavorati con il latte proveniente dagli allevamenti delle Aziende Agricole norcine, secondo la tradizionale cultura delle lavorazioni artigianali norcine, a garanzia della qualità e dell'origine di produzione. A seguito degli eventi sismici di questa estate, dal mese di settembre viene commercializzato un nuovo prodotto, la "Caciotta della Solidarietà", che si affianca alla già nutrita produzione casearia. Una curiosità culturale: durante gli scavi effettuati in questi ultimi anni per la ristrutturazione e l'ampliamento dello Stabilimento, è stato riportato alla luce un sito archeologico di tombe etrusche, visitabile nell'area stessa del Fabbricato Vendite.

SOLIDARIETA' CON NORCIA.		
A nome di chi non ha più nulla GRAZIE per tutto quello che state facendo p popolazione del Comune di Norcia, una popolazione duramente colpita in u ben tre tremendi terremoti consecutivi che ancora non trovano quiete.		
00000000000000000000000000000000000000		
411 50 4 70 4		
ALLEGATO A:		

DESCRIZIONE PRODOTTO
CARATTERISTICHE PRODOTTO
PREZZO AL kg
PESO
Salsicce Rustiche stagionate
Sale e Pepe stagionato
€ 10,90
Cinghialina
Salsiccia stagionata cinghiale e suino
€ 13,50

Salsiccette Appassite
Salsiccia suino macinata fine
€ 10,90
Salamella Norcina
Macinata Fine
€ 9,90
gr.500
Salame Norcinello
Macinata Fine
€ 11,50
gr.300

Salame Campagnolo
Solo polpa di maiale magro macinata fine
€ 12,50
gr.600
Pancetta Tesa
Pepe/Affumicata
€ 9,50
gr.600
Lonza/Capocollo Stagionato
€ 13,90
gr.1500

Lonzino Stagionato
€ 15,50
gr.2000
Cremoso Norcia (Ciauscolo)
€ 9,90
gr.700
Coglion di Mulo
Salame suino con lardello al centro
€ 14,90
gr.400

Prosciutto c/osso
stagionato 18 mesi
€ 11,50
da kg.8
Prosciutto s/osso
stagionato18 mesi
€ 12,50
da kg.6
Salame Corallina
Salame macinato fine con lardelli di grasso
€ 11,90

gr.700
Tartufo Nero Estivo gr.25
Intero
€ 7,90
il vaso
Salsa di Tartufi Neri 10%
Orcetto gr.180
€ 8,90
il vaso
Salsa di Tartufi Neri 10%
Vasetto gr.90

€ 4,90
il vaso
Funghi Porcini gr.50
Qualità: Speciale
€ 4,90
la confezione
Funghi Porcini gr.100
Qualità: Speciale
€ 7,90
la confezione

ALLEGATO A:	
DESCRIZIONE PRODOTTO	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
PREZZO AL kg	
PESO	
Amaro al Tartufo Nero	
di Norcia 28° (con scatola)	
lt. 0,75	
€ 9,50	

Amaro al Tartufo Nero
di Norcia 28° (con scatola)
lt.0,5
€ 7,90
Grappa al Tartufo Nero
di Norcia
lt.0,75
€ 9,90
Grappa al Tartufo Nero
di Norcia
It.0,2

€ 6,00	
Strangozzi Umbri	
gr. 500	
€ 2,40	
Strangozzi al Tartufo	
gr. 500	
€ 3,90	
Tagliatelle al Tartufo	
gr. 500	
€ 3,90	
Farro spezzato	

gr. 500
€ 2,90
Farro perlato
gr. 500
€ 2,90
Zuppe assortite
gr. 500
€ 2,70
Crema di Funghi Porcini
gr. 180
€ 3,50

Crema di Olive e Mandorle
gr. 180
€ 3,50
Salsa di Carciofi e Tartufo
gr. 180
€ 6,50
Crema di Peperoni e Melanzane
gr. 180
€ 2,50
Crema di Olive (nere/verdi)

gr. 180	
€ 2,50	
Salsa tartufata	
(5% Tartufo Nero)	
gr. 180	
€ 6,90	
Caciottone misto	
3 mesi di stagionatura	
€ 12,90	
kg.3	
Pecorino Pastorello	

8 mesi di stagionatura	
€ 17,00	
kg.3	
TARTUFELLA	
(Formaggio al Tartufo)	
al kg	
€ 16,50	
gr.400	
ALLEGATO A:	

DESCRIZIONE PRODOTTO
CARATTERISTICHE PRODOTTO
PREZZO AL kg
PESO
Caciotta di Mucca
al kg
€ 11,50
kg.1,3
Miele millefiori
gr. 500

€ 5,90
Miele di Acacia
gr. 500
€ 6,90
Lenticchia montagna (ns. prod.)
gr.1000
€ 6,50
Lenticchia montagna (ns. prod.)
gr. 500
€ 3,50
Lenticchia Castelluccio IGP

scatola gr.500	
€ 4,90	
Pasta all'Uovo sfoglia grezza	(Vari Formati: Casarecce –Ta
gr. 500	
€ 2,50	
Casarecce Tartufo	
gr. 500	
€ 3,90	
Pappardelle Porcini	
gr. 500	
€ 3,90	

Olio Extravergine
TREVI UMBRIA
(estratto a freddo)
lattina lt.1
€ 10,00
Olio Extravergine
TREVI UMBRIA
(estratto a freddo)
lattina lt.3
€ 28,00
Olio Extravergine TERREFRANCESCANE

(estratto a freddo)
lt.1
€ 9,00
Olio Extravergine TERREFRANCESCANE
(estratto a freddo)
lt.0,5
€ 6,90