PROPOSTA DI ACQUISTO PARMIGIANO REGGIANO BIOLOGICO DELL’AZIENDA AGRICOLA PERSEGONA

**Ottobre 2024**

**Cognome e nome \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**e-Mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Descrizione** | **Prezzo al Kg** | **Q.tà** |
| **P.R. 70 MESI Golden Selection (pezzatura da chilo)** | **€. 35,50** |  |
| **P.R. 60 MESI Golden Selection (pezzatura da chilo)** | **€. 28,50** |  |
| **P.R. oltre 28 MESI (pezzatura da chilo)** | **€. 19,70** |  |
| **P.R. oltre 24 MESI (pezzatura da chilo)** | **€. 18,20** |  |
| **P.R. oltre 24 MESI con difetti (pezzatura da chilo) Indicare alternativa nella email** | **€. 16,20** |  |
| **FRESCO del casaro 1^ scelta oltre 12 m. (pezzatura da chilo)**  **Indicare alternativa nella email** | **€. 12,50** |  |
| **FRESCO del casaro 2^ scelta oltre 12 m (pezzatura da chilo)** **Indicare alternativa nella email** | **€.10,50** |  |
| **I Cicciotti (P.R. 24 mesi monoporzione da 400 g taglio alto)** | **€. 7,80 cad.** |  |
| **I Cicciotti (P.R. oltre 60 mesi monoporzione da 400 g taglio alto)** | **€. 11,80 cad.** |  |
| **BURRO BIOLOGICO 250 g** | **€. 3,00 cad.** |  |
| **ACETO BALSAMICO 100 ML** | **€. 9,50 cad.** |  |

La prenotazione, da effettuarsi entro il 18 ottobre 2024 all’indirizzo mail [a.postacchini@univpm.it](mailto:a.postacchini@univpm.it) o [f.graziosi@univpm.it](mailto:f.graziosi@univpm.it) . La prenotazione sarà accettata previo pagamento del SALDO (salvo conguaglio in sede di consegna per differenze di peso) a Graziosi Francesco via Oberdan n.8 c/o I.C.T.. o tramite bonifico sul c/c del Crua: IBAN: IT09A0623002602000015179518 - Banca: Credit Agricole Intestato: a Circolo Ricreativo Universitario Ancona dell’Univpm . Causale: parmigiano Persegona (si prega di inviare anche copia dell’eventuale bonifico)

La consegna avverrà presumibilmente entro Il 31 ottobre 2024, previa conferma via email. .

SPECIFICHE PARTICOLARI PARMIGIANO

Il Parmigiano con difetti proviene da forme marchiate di prima scelta che, al momento del taglio, presentano un’occhiatura piuttosto evidente all’interno; noi le proponiamo con un prezzo scontato.

Il Parmigiano mezzano è un formaggio che, in fase di battitura, viene identificato come seconda scelta dai tecnici del Consorzio. Le forme possono presentare difetti estetici esterni oppure, difetti non troppo rilevanti all’interno di esse. Sono, comunque, forme marchiate, ma rese riconoscibili da una solcatura trasversale.

Il gran fresco biologico proviene da forme che, al momento della battitura, presentano difetti rilevanti all’interno e/o all’esterno di esse e vengono declassate. La differenza tra prima e seconda scelta è nell’individuazione di pezzi che presentino più o meno difetti rilevanti.