

 <p>Prodotto e stagionato di formaggio Parmigiano Reggiano in forme intere con matricola n°2895</p>	<p>Caseificio Sociale <b>SANTA RITA</b> Società Agricola Cooperativa <u>Parmigiano Reggiano di Montagna da Agricoltura Biologica</u></p> <p>Via Pompeano 2290/1 Fraz. POMPEANO 41028 SERRAMAZZONI (MO) – ITALY</p>	  
<p>Vendita - Sale: ☎ +39 0536 95.01.93    a +39 0536 95.10.07    ✉ info@caseificiosantarita.com    ✉ sales@caseificiosantarita.com</p>		

c.a sig. Massimiliano e Lucia  
Gas dei Castelli Romani

Serramazzoni, li 28/10/08

**OGGETTO:** PARMIGIANO-REGGIANO di Montagna da Agricoltura Biologica

RingraziandoVi della Vs gentile richiesta con la presente siamo a trasmettere quanto segue:

il ns. CASEIFICIO SOCIALE SANTA RITA, società agricola cooperativa, produce **PARMIGIANO-REGGIANO di Montagna da Agricoltura Biologica**, trasformando il latte conferito dalle 7 aziende agricole biologiche associate a conduzione familiare,

- Certificato da ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale);
- identificato con matricola del Consorzio di Tutela del Formaggio Parmigiano-Reggiano (C.F.P.R.): n° 2895;
- certificato come formaggio D.O.P. (Reg. CEE 2081/92);
- certificato come formaggio di montagna;
- con garanzie che nessun prodotto O.G.M. viene utilizzato nella alimentazione delle bovine da latte e nel processo produttivo;
- certificato D.N.V. per il Sistema Qualità Certificato UNI ISO 9001:2000;
- Bollo Sanitario: I - 08/265 CEE

Il Caseificio Sociale Santa Rita (caseificio che produce circa 10 forme al giorno con metodo **tradizionale e artigianale**) e le aziende agricole biologiche associate sono “fattorie aperte e didattiche” ai consumatori. Già numerosissime sono state le visite guidate effettuate da: scolaresche, partecipanti a corsi di formazione professionale in agricoltura biologica, consumatori organizzati con negozi di prodotti biologici, delegazioni italiane e straniere di produttori ed esperti di Agricoltura Biologica.

Il Caseificio Sociale Santa Rita ha ottenuto anche recentemente importanti riconoscimenti per il suo progetto e i suoi prodotti da Agricoltura Biologica:

<p>Produzione - Production: ☎ +39 0536 95.81.91    ▪ +39 0536 95.81.43 C.F. ; P. I. ; Codice INTRASTAT: IT 00170540363 - Albo Società Coop.: A104756 Sezione Mutualità Prevalente - N. R.E.A.: 112641 N. Meccanografico: MO033082</p>
---

♦ ♦ ♦ Con i piedi per terra - guardando avanti ♦ ♦ ♦

- Coltellino d’oro - 1998
- Premio ERA (Emilia Romagna Ambiente) – Modena 15 Aprile 1999
- Premio Internazionale Formaggi Biologici: BIOCASEUS – Macomer (NU) 14-15 Maggio 1999
- Medaglia di Bronzo II° Olimpiadi dei Formaggi di Montagna – Les Rousses – Jura (Francia) 23-26 Ottobre 2003
- **Medaglia d’Oro III° Olimpiadi dei Formaggi di Montagna – Appenzell (Svizzera) 28-31 Ottobre 2004**
- Secondi al 4° Concorso per i migliori Formaggi Biologici: BIOCASEUS – Bubbio (AT) 3 Settembre 2005
- Introduzione della razza Bianca Modenese-Val Padana per la salvaguardia e valorizzazione di una razza in via di estinzione. Presidio Slow Food
- Medaglia d’Oro e d’Argento concorso D.L.G Francoforte Febbraio 2007.
- 25-26-27 Maggio 2007 inaugurazione del nuovo Caseificio Turistico costruito con tecniche e materiali in Bio-edilizia.
- Introduzione della razza **Bianca Modenese – Val Padana** per la salvaguardia e valorizzazione di una razza in via di estinzione. Presidio Slow Food.
- Medaglie d’ Argento e di Bronzo IV Olimpiadi dei Formaggi di Montagna – Oberstorf 28 Ottobre 2007

• **PREZZO per formaggio Parmigiano Reggiano “Prima Stagionatura” di Montagna da Agricoltura Biologica stagionatura variabile da 14 a 20**

pezzature da Kg. 9,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 13,30/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 4,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 13,40/Kg	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 1,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 13,50/Kg	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 0,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 13,60/Kg	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 0,3 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 13,70/Kg	+ IVA 4%

• **PREZZO per formaggio Parmigiano Reggiano di Montagna da Agricoltura Biologica stagionatura variabile da 16/18 mesi**

pezzature da Kg. 9,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 14,80/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 4,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 14,90/Kg	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 1,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 15,00/Kg	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 0,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 15,10/Kg	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 0,3 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 15,20/Kg	+ IVA 4%

• **PREZZO per formaggio Parmigiano Reggiano di Montagna da Agricoltura Biologica stagionato minimo 24 mesi:**

pezzature da Kg. 9,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 15,80/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 4,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 15,90/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 1,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 16,20/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 0,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 16,50/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 0,3 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 16,80/Kg.	+ IVA 4%

• **PREZZO per formaggio Parmigiano Reggiano di Montagna da Agricoltura Biologica stagionato minimo 36/40 mesi:**

pezzature da Kg. 9,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 17,35/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 4,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 17,45/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 1,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 17,75/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 0,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 18,05/Kg.	+ IVA 4%

pezzature da Kg. 0,3 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 18,35/Kg.	+ IVA 4%
--	-------------	----------

- **PREZZO per formaggio Parmigiano Reggiano di Montagna da Agricoltura Biologica stagionato minimo 41/46 mesi:**

pezzature da Kg. 9,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 18,00/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 4,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 18,10/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 1,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 18,20/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 0,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 18,30/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 0,3 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 18,40/Kg.	+ IVA 4%

- **PREZZO per formaggio Parmigiano Reggiano di Montagna da Agricoltura Biologica stagionato minimo 47/52 mesi:**

pezzature da Kg. 9,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 18,65/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 4,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 18,75/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 1,0 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 18,85/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 0,5 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 18,95/Kg.	+ IVA 4%
pezzature da Kg. 0,3 ca., sottovuoto taglio “a roccia”	€ 19,05/Kg.	+ IVA 4%

- **PER ORDINI SUPERIORI AI 150 KG SCONTO DEL 3%**
- **TEMPI DI CONSEGNA:** 15 gg dalla data dell’ordine
- **SHEL LIFE:** porzionato sottovuoto: 180 gg
- **ORDINE MINIMO:** da concordare (non imponiamo minimi d’ordine)
- **TRASPORTO:** franco c/o ns. confezionatore Bertoni srl Luzzara (RE)
- **CONDIZIONI DI PAGAMENTO:** bonifico/riba

I prezzi sono calcolati per garantire la continuità di produzione di questo meraviglioso formaggio; ovvero agli agricoltori, che producono il latte, deve essere riconosciuta una giusta ricompensa che gli consenta di continuare dignitosamente la propria attività.

*Si ringrazia chi acquista per il notevole contributo che fornisce all’espansione del metodo biologico, aiutando, nel contempo, a tutelare la salute dell’uomo e del pianeta in cui vive.*

In attesa di Vs. comunicazioni ringraziamo e porgiamo cordiali saluti.

Caseificio Sociale Santa Rita  
Cinzia Rosi  
Vallicelli Federica