

Antesica

"che resiste"



0521 882074 - antesica@yahoo.com

Quest'anno Luca Ruffini, che ormai quasi tutti abbiamo avuto modo di conoscere personalmente durante le sue consegne a domicilio nel periodo del lockdown, quale simpaticissimo ed appassionato produttore di latte utilizzato per la realizzazione di ottimo Parmigiano Reggiano di montagna, uno dei pochi "allevatori resistenti" sui monti dell'Appennino parmense, ha creato una nuova società assieme all'amico agricoltore Marco, la **ANTESICA** s.r.l. per continuare a rifornire tutti i suoi clienti più affezionati. Il Parmigiano Reggiano proposto da Antesica viene prodotto con metodi naturali senza l'utilizzo di conservanti, additivi, lieviti, ecc.; le mucche vengono allevate a 600/700 metri di altitudine sull'Appennino Emiliano, in stato semibrado e si cibano di fieno che cresce in campi certificati biologici. In questo modo si ottiene un Parmigiano molto profumato e gustoso, con caratteristiche organolettiche eccellenti.

Luca e Marco contribuiscono ad evitare lo spopolamento della montagna e quindi tutelano il loro territorio, la loro scelta etica di portare avanti un bel progetto di lavoro in un territorio alquanto difficile. Nel loro piccolo, con il "resistere", hanno inoltre assunto, dopo la chiusura, le tre persone che lavoravano nello spaccio del caseificio precedente, che sarebbero rimaste senza lavoro.

Vi proponiamo varie stagionature di Parmigiano Reggiano; ogni pezzo verrà consegnato **sottovuoto**.

PREZZO DEL PARMIGIANO REGGIANO (pezzature inferiori al Kg + € 1,00)

	PREZZO al Kg.
• STAGIONATURA 12 MESI	€ 19,50
• STAGIONATURA 24 MESI	€ 20,90
• STAGIONATURA 30 MESI	€ 21,90
• STAGIONATURA 36 MESI	€ 22,90
• STAGIONATURA 42 MESI	€ 26,00
• STAGIONATURA 48 MESI	€ 28,00
• STAGIONATURA 60 MESI	€ 31,00
• STAGIONATURA 66 MESI	€ 32,00
• STAGIONATURA 66 MESI promozione assaggio 350/400 gr. AL PEZZO	€ 11,00
• STAGIONATURA 84 MESI promozione assaggio 500/550 gr. AL PEZZO	€ 18,00

PREZZO DEL BURRO

	PREZZO a conf.
• PANETTO da 250 gr.	€ 3,40
• PANETTO da 500 gr.	€ 6,40
• LATTA da 250 gr. BURRO EXTRA "GOURMET"	€ 4,00

ALTRI PRODOTTI

	PREZZO al Kg.
• PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (OLTRE 24 MESI):	
○ CULATTA (2,2-2,6 KG)	€ 31,00
○ GAMBETTO (1,6-2,1 KG)	€ 24,00
○ MEZZO PROSCIUTTO	€ 26,00
○ INTERO	€ 23,00
• COPPA DI PARMA (OLTRE 6 MESI; 0,8-2,5 KG)	[TRANCIO] € 29,00
• SALAME FELINO IGP (350 g metà, 800/900 g intero):	
○ 60 giorni	€ 25,00
○ 90 giorni	€ 29,00
○ 120 giorni	€ 33,00
• PROSCIUTTO COTTO (0,5-1 KG)	[TRANCIO] € 30,00
• MORTADELLA (0,2-1,5 KG)	[TRANCIO] € 23,00
• PANCETTA (0,5-1 KG)	[TRANCIO] € 21,00
• BREASOLA DELLA VALPARMA (0,7-1,2 KG)	[TRANCIO] € 35,00
• SPECK ALTO ADIGE (0,3-1 KG)	[TRANCIO] € 22,00
• CULACCIA REALE:	
○ (1,8-2,6 KG) [META']	€ 30,00
○ (4,8-5,2 KG) [INTERO]	€ 26,00
• MARIOLA (da cuocere disponibile solo da settembre ad aprile)	€ 22,00
• PASTA "Serritelli Lucani" formati da 500gr	€ 2,30
• SPONGATA artigianale	€ 32,00/Kg
• CONFETTURA EXTRA 320gr del "Parco dei Cento Laghi"	€ 6,50
• MIELE del "Parco dello Stirone"	
○ Vaso 250gr Acacia, Tiglio	€ 5,00

○ Vaso 250gr Castagno, Bosco (mille fiori autunnale)	€	4,50
• MALVASIA di Candia Aromatica	€	9,00
• LAMBRUSCO “Maestri”	€	9,00
• TONNO DELLE AZZORRE:		
○ Posta 120 g	€	2,40
○ Filetto 120 g	€	3,00
○ Filetto extra linea gourmet 120 g (normale, curry, 4 pepe, peperone Azzorre, zenzero, salvia, rosmarino, timo, aglio)	€	3,70
• ACCIUGHE DEL CANTABRICO:		
○ Qualità extra 48 g	€	5,70
○ Vaso vetro ermetico (spagnole) 0,650 kg	€	25,00
• SARDINE CON OLIO EVO gr. 115	€	3,70
• SARDINE CON OLIO OLIVA E LIMONE gr. 115	€	3,90
• SARDINE CON OLIO OLIVA PEPERONCINO E AROMI gr. 115	€	4,00
• SARDINE CON SCALOGNO DI BRETAGNA gr. 115	€	4,00
• SARDINE OLIO OLIVA ALLE CIPOLLE DI ROSA BRETAGNA E GEMME DI ORIGANO gr. 115	€	4,50
• FILETTI DI SARDINE ALL’OLIO EVO gr. 115	€	3,70
• FILETTI DI SGOMBRO ALL’OLIO DI OLIVA E AROMI gr. 115	€	4,50
• RISO CARNAROLI Kg, 1	€	4,90
• PASSATA DI POMOORO		
○ 400 ml	€	3,00
○ 500 ml	€	3,60
○ 700 ml	€	4,90
• TARALLI 300 g (cipolla, pizza, olio)	€	3,50
• ACETO BALSAMICO ml. 100	€	12,00
• PEPERONE CRUSCO 25 g	€	3,50

