

Antesica

"che resiste"



0521 882074 - antesica@yahoo.com

Sono Marco Ticchiati, agricoltore sulle colline di Langhirano in provincia di Parma. Quest'anno, insieme all'amico Luca Ruffini, appassionato produttore di latte utilizzato per la **realizzazione di ottimo Parmigiano Reggiano** di montagna, uno dei pochi "allevatori resistenti" sui monti dell'Appennino parmense, ho creato una nuova società, la **ANTESICA** s.r.l. per rifornire direttamente tutte le famiglie che lo desiderano. 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. Io e Luca contribuiamo così ad evitare lo spopolamento della montagna, tuteliamo il nostro territorio e insieme portiamo avanti un bel progetto di lavoro in un territorio alquanto difficile. Nel nostro piccolo, con il "resistere", abbiamo inoltre assunto, dopo la chiusura, tre persone che lavoravano nello spaccio del caseificio precedente, che sarebbero rimaste senza lavoro.

Per eventuali ordini contatta:



Luca Ruffini 3356840850

Consegna

Per ordini inferiori a €50 la consegna avverrà presso la sede del Circolo Milano in Viale Liguria*. Per **ordini superiori** è possibile richiedere la consegna direttamente presso il vostro domicilio

*Il Circolo non è responsabile dei prodotti ordinati dalla presa in consegna e fino al ritiro degli stessi da parte del Socio

PARMIGIANO REGGIANO varie stagionature
(ogni pezzo verrà consegnato sottovuoto)

(PREZZO al Kg)

- STAGIONATURA 12 MESI
- STAGIONATURA 24 MESI
- STAGIONATURA 30 MESI
- STAGIONATURA 36 MESI
- STAGIONATURA 42 MESI
- STAGIONATURA 48 MESI

€	15,50
€	17,50
€	18,50
€	19,50
€	23,50
€	25,50

PREZZO DEL BURRO

(PREZZO a conf.)

- PANETTO da 250 gr.
- PANETTO da 500 gr.
- LATTA da 250 gr. BURRO
EXTRA "GOURMET"

€	3,00
€	5,50
€	3,50



ALTRI PRODOTTI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

(OLTRE 24 MESI)

- CULATTA (2,2-2,6 KG)
- GAMBETTO (1,6-2,1 KG)
- MEZZO PROSCIUTTO
- COPPA DI PARMA (OLTRE 6 MESI; 0,8 – 2,5 kg)

PREZZO al kg.

- € 26,00
- € 17,50
- € 19,50
- [TRANCIO]
- € 26,00

SALAME FELINO IGP

(350 g metà, 800/900 g intero)

- 60 giorni
- 90 giorni
- 120 giorni

PREZZI

- € 21,00
- € 25,00
- € 29,00

CULACCIA REALE

- (1,8-2,6 KG) [META']
- (4,8-5,2 KG) [INTERO]

PREZZI

- € 21,00
- € 19,50

TONNO DELLE AZZORRE

PREZZO a conf.

- Posta 120 g
- Filetto 120 g
- Filetto extra linea gourmet 120 g
(normale, curry, 4 pepe,
peperone Azzorre, zenzero, salvia,
rosmarino, timo, aglio)

- € 2,00
- € 2,60
- € 3,30

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

PREZZI

- Qualità extra 48 g
- Vaso vetro ermetico
(spagnole) 0,650 kg

€ 4,90

€ 22,00

TRANCI

- PROSCIUTTO COTTO (0,5-10 KG)

€ 25,00

- MORTADELLA (0,2-1,5 KG)

€ 20,00

- PANCETTA (0,5-1 KG)

€ 18,00

- BRESAOLA DELLA VALPARMA (0,7-1,2 KG)

€ 26,00

- SPECK ALTO ADIGE (0,3-1 KG)

€ 18,00

- CASERA VALTELLINA DI MALGA (progetto "Don Giusto della Parrocchia di Rebbio (CO)")

€ 15,50