



TENUTA **LE CHIUSE di REOPASTO**

**ALLEVAMENTO BOVINI DA CARNE RAZZA CHAROLAISE
MACELLERIA AGRICOLA**



Filiera corta a km zero

** Azienda agricola e allevamento in conversione BIO certificata da maggio 2012**

Linea Vacca - Vitello con alimentazione proveniente esclusivamente da coltivazioni aziendali

***Il Bovino "12M" dà un tipo di carne più delicata: rientrano in questa linea di vendita i bovini macellati tra i 9 fino al compimento dei 16 mesi (Scottona e Vitellone)**

***La carne "18M" è la versione con un gusto decisamente più incisivo: sono i bovini macellati dai 16 fino ai 2 anni di età (Scottona e Manzo)**

Pacchi Precostituiti o Confezione "Assortita"

PREZZO UNICO AL KG

	 PREZZO UNICO AL KG (€)	 PREZZO UNICO AL KG (€)
CONFEZIONE ASSORTITA metà tagli maggiori & metà tagli minori	13,50	15,00

Confezione "Assortita"



Composta dal 50% di tagli maggiori & dal 50% di tagli minori
La quantità totale a vostra scelta a partire da un modulo o assortimenti di 2 kg



* Tagli Maggiori tra cui scegliere:
Fettine vari tagli / Straccetti / Arrosto / Brasato
Bistecche lombo / Fiorentina / Fracoste / Bistecche spalla



* Tagli minori tra cui scegliere:
Bollito misto o ossi buchi / rollé / muscolo/pancetta
Spezzato / Macinato / hamburger



TENUTA **LE CHIUSE di REOPASTO**

**ALLEVAMENTO BOVINI DA CARNE RAZZA CHAROLAISE
MACELLERIA AGRICOLA**



Filiera corta a km zero

** Azienda agricola e allevamento in conversione BIO certificata da maggio 2012**




Linea Vacca - Vitello con alimentazione proveniente esclusivamente da coltivazioni aziendali

***Il Bovino "12M" dà un tipo di carne più delicata: rientrano in questa linea di vendita i bovini macellati tra i 9 fino al compimento dei 16 mesi (Scottona e Vitellone)**

***La carne "18M" è la versione con un gusto decisamente più incisivo: sono i bovini macellati dai 16 fino ai 2 anni di età (Scottona e Manzo)**

Acquisto "Personalizzato" o alla Carta

LISTINO AL DETTAGLIO

 DESCRIZIONE dei TAGLI	TIPO di CONFEZIONE	GRAMMI o n° PEZZI per SACCHETTO	 PREZZO AL KG (€)	 PREZZO AL KG (€)
FETTINE DI COSCIO (ROSA E SCANNELLO)	Sotto Vuoto	due/tre fettine	19,50	20,50
FETTINE DI COSCIO (CONTROGIRELLO, NOCE)	Sotto Vuoto	due/tre fettine	19,00	20,00
FETTINE DI SPALLA, SORA	Sotto Vuoto	due/tre fettine	16,00	17,00
STRACCETTI	Sotto Vuoto	gr.300-600	19,00	20,00
BISTECCHES DI COLLO o SPALLA	Sotto Vuoto	uno/due pezzi	16,00	17,00
FRACOSTE	Sotto Vuoto	uno/due pezzi	18,00	19,00
BISTECCHES DI LOMBO DISOSSATE	Sotto Vuoto	un pezzo	19,50	20,50
BISTECCHES DI LOMBO E DI COSTA	Sotto Vuoto	un pezzo	19,50	20,50
FIORENTINA	Sotto Vuoto	un pezzo	23,00	26,00
BRASATI (campanello, reale, sora)	Sotto Vuoto	un pezzo	16,00	17,00
ARROSTI (girello, piccione, piccione di spalla, punta di pezza)	Sotto Vuoto	un pezzo	19,00	20,00
ROAST BEUF	Sotto Vuoto	un pezzo	19,50	20,50
FILETTO	Sotto Vuoto	a fette o intero	29,50	31,50
MACINATO, SPEZZATINO	Sotto Vuoto	gr.300-600	10,00	10,50
OSSO BUSCO, HAMBURGER	Sotto Vuoto	due pezzi	11,50	12,00
ROLLÉ, TASCA O CIMA, MUSCOLO	Sotto Vuoto	un pezzo	11,00	12,00
BOLLITO MISTO	Sotto Vuoto	gr.300-600	10,00	10,50
STINCO, PANCETTA	Sotto Vuoto	gr.300-600	9,00	10,00
LINGUA, CODA, FEGATO, CUORE, MILZA, ROGNONE	Sotto Vuoto	gr.300-600	8,50	8,50
TRIPP	Sotto Vuoto	kg 1 - 2	7,50	7,50

Az. Agr. Le Chiuse di Reopasto S.a.s.

Via Reopasto n. 37 - 02043 Contigliano (RI)

Tel-Fax. 0746 750 269 - cell. 393 99 66 859

e-mail: reopasto@gmail.com sito: www.lechiusedireopasto.it



TENUTA **LE CHIUSE di REOPASTO**

**ALLEVAMENTO BOVINI DA CARNE RAZZA CHAROLAISE
MACELLERIA AGRICOLA**



Filiera corta a km zero

** Azienda agricola e allevamento in conversione BIO certificata da maggio 2012**

Linea Vacca - Vitello con alimentazione proveniente esclusivamente da coltivazioni aziendali

***Il Bovino "12M" dà un tipo di carne più delicata: rientrano in questa linea di vendita i bovini macellati tra i 9 fino al compimento dei 16 mesi (Scottona e Vitellone)**

***La carne "18M" è la versione con un gusto decisamente più incisivo: sono i bovini macellati dai 16 fino ai 2 anni di età (Scottona e Manzo)**

Le modalità acquisto

****Ritiro in fattoria **Consegna Roma e Rieti ***Spedizione Box Italia***

**Ritiro in fattoria: nei giorni e orari indicati potete venire in fattoria ad acquistare la vostra carne al momento o ritirare il vostro ordine*

*****Consegna Roma e Rieti: prima ordinate & poi ve la portiamo...***

A Roma sono disponibili due modalità di consegna:

Potete andarla a ritirare nel nostro punto di Via Crescenzo, 103

o in alternativa ve la portiamo noi direttamente a casa o in ufficio.

ZONA DI CONSEGNA	COSTO CONTRIBUTO CONSEGNA
CONSEGNA via Crescenzo, 103 (Roma Prati)	4 euro
CONSEGNA Roma	10 euro
CONSEGNA Rieti	5 euro

Su richiesta sono disponibili scatole isoterme e ghiaccio rigenerabile:

un confezione 500 g di ghiaccio rigenerabile euro 1,50

Box polistirolo: Mini: 2,00 euro; Medio: 2,50 euro; Maxi: 3,00 euro

******Spedizione Box Italia: prima ordinate & poi ve la spediamo...***

TIPO DI BOX	PESO DELLA CARNE	COSTO SPEDIZIONE (corriere + imballaggi)
Mini	Fino a 7 kg	20 euro
Medio	Da 7 fino a 9 kg	22 euro
Maxi	Da 9 fino a 15 kg	25 euro

Ogni spedizione si compone della carne confezionata già porzionata in sottovuoto, del contenitore isoterme in polistirolo in cui mettiamo il ghiaccio rigenerabile e della scatola di cartone che assicura integrità meccanica e protezione ulteriore dal calore. La spedizione arriva di solito entro le 24 ore (max 48 ore) dalla partenza dalla macelleria. Sono anche possibili spedizioni multiple ad uno stesso indirizzo.

Per rimanere in contatto: Maling list, Sms, Facebook ...

Az. Agr. Le Chiuse di Reopasto S.a.s.

Via Reopasto n. 37 - 02043 Contigliano (RI)

Tel-Fax. 0746 750 269 - cell. 393 99 66 859

e-mail: reopasto@gmail.com sito: www.lechiusedireopasto.it