

CAMPAGNA OLEARIA 2018 – 2019
CONVENZIONE CON FRANTOIO MURAGLIA
ULTIMI ORDINI

Gentili colleghi,

la convenzione che il Cral ha stipulato con il frantoio MURAGLIA di Andria (Ba) in virtù di una proroga dell'accordo, scadrà il prossimo **30 settembre 2019**.

La Campagna Olearia fa parte del programma di proposte in ambito food, che comprendono solo da produzioni provenienti da coltivazioni attente all'ambiente ed al territorio, che garantiscono risparmio, la bontà delle materie prime ed una filiera corta che consente un diretto rapporto con i produttori.

Il Frantoio Muraglia propone un Olio Extra Vergine di Oliva di alta qualità attestata da numerose certificazioni di analisi chimiche-biologiche e comprende diverse tipologie di prodotto:

Caratteristiche Sensoriali delle Cultivar e utilizzo in cucina a crudo e in cottura

Coratina: verde intenso dalle sfumature dorate, incontenibile nei profumi di aneto, finocchio, carciofo, pepe e fieno. Si abbina a minestre contadine, carni alla griglia, ragù, formaggi stagionati.

Peranzana: dal colore giallo oro con luminosi riflessi verdi, dal fragrante profumo di rucola, di pomodoro e carciofo. Si abbina a frutti di mare, spigola, insalate, carpacci, legumi, pane e olio.

Denoccolato: intensi riflessi verde-oro dal sentore di frutta, mandorle e pomodoro con vivaci note piccanti ricco di fenoli. Si abbina a cacciagione, carni rosse, fave e cicoria, zucca e zuppe.

Biologico: fusione di colori giallo-verde con sensazione di erbe recise fresche e dal gusto morbido gustosamente equilibrato. Si abbina a legumi, bruschette carpacci di carne e pesce.

I prezzi in convenzione riservati a colleghi e familiari:

Fruttato Intenso: € 48,00 latta da 5 litri (pari a € 9,60 a litro) anziché € 70,00 (pari a € 14,00 a litro)

Fruttato Medio: € 50,00 latta da 5 litri (pari a € 10,00 a litro) anziché € 75,00 (pari a € 15,00 a litro)

Denoccolato: € 54,00 latta da 5 litri (pari a € 10,80 a litro) anziché € 78,00 (pari a € 15,60 a litro)

Biologico: € 56,00 latta da 5 litri (pari a € 11,20 a litro) anziché € 79,00 (pari a € 15,80 a litro)

Come si acquista:

Gli ordini dovranno essere trasmessi inviando una e-mail direttamente al responsabile della convenzione per il frantoio Muraglia all'indirizzo: giacintocastagna@libero.it indicando i dati anagrafici, codice fiscale e n. telefonico, specificando di essere socio del Cral INPS Gestione Dipendenti Pubblici o familiare.

Con un acquisto di almeno **4** latte anche di tipologie diverse il trasporto è gratuito, consigliamo perciò ai colleghi di una stessa sede interessati all'acquisto, di riunire gli ordini evitando così di pagare la spedizione.

PAGAMENTO: In contrassegno direttamente al Corriere.

Per ulteriori informazioni visitare il sito <http://www.frantoiomuraglia.it/> oppure telefonare al n. **347 1151451**. Visitando il sito www.frantoiomuraglia.it per chi acquista le latte, sarà praticato uno speciale sconto del 20% su tutti i prodotti presenti sul sito, tra cui gli aromatizzati, oltre all'extravergine affumicato da condimento FUMO e i preziosi orcetti in terracotta decorati a mano, scrigni preziosi per custodire l'olio, nel rispetto dell'antica arte vascolare pugliese.

Cordiali saluti

Il Presidente
Sergio Sarrocco