



Referente Gasando: ..**MARISA SAMPIETRI**

Data aggiornamento: 21/ **04/ 2023**

### **SCHEMA PRODUTTORE**

#### **INFORMAZIONI GENERALI**

- Nome azienda: .. **Antesica s.r.l.**
- Ragione sociale: ..
- Indirizzo del centro aziendale: ..
- Referente dell'azienda: ..
- Telefono: ..
- Sito internet e/o indirizzo e-mail: ..
- Numero di persone impiegate in azienda: ..
- Tipo di contratti di lavoro utilizzati: ..

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.

#### **PRODOTTI VENDUTI**

- Prodotto, varietà, disponibilità:

<b>PARMIGIANO REGGIANO</b>		
----------------------------	--	--

- Prezzi dei prodotti

STAGIONATURA 12 MESI	euro 15,50 al kg	
STAGIONATURA 24 MESI	euro 17,50 al kg	
STAGIONATURA 30 MESI	euro 18,50 al kg	
STAGIONATURA 36 MESI	euro 19,50 al kg	
STAGIONATURA 42 MESI	euro 23,50 al kg	
STAGIONATURA 48 MESI	euro 25,50 al kg	
STAGIONATURA 60 MESI	euro 29,00 al kg	

./.



Referente Gasando: **..MARISA SAMPIETRI**

Data aggiornamento: 21/ **04/ 2023**

- Condizioni di vendita:

IL PREZZO INCLUDE IL TRASPORTO E LA CONFEZIONE SOTTOVUOTO - I PEZZI HANNO UN PESO CHE VARIA DA kg 1,000 a kg 1,150 circa (nell'ordine deve essere indicato il numero dei pezzi)

- Condizioni di trasporto e consegna:

FRANCO DESTINO