



**4 MADONNE**  
CASEIFICIO DELL'EMILIA  
*Società Cooperativa Agricola*  
**41123 LESIGNANA (MODENA)**  
STRADA LESIGNANA, 130  
TEL/FAX 059 84.94.68  
Email: [info@caseificio4madonne.it](mailto:info@caseificio4madonne.it)  
[www.caseificio4madonne.it](http://www.caseificio4madonne.it)  
C.C.I.A.A. MO n° R.E.A. 126182  
Albo Cooperative n° A106401 - Sez. "Mutualità prevalente"  
Cod. Fisc. / Partita IVA 00 182 350 363  
Reg. Imprese: 00182350363

Lesignana, lì 21/10/2014

Vi proponiamo il nostro listino del Parmigiano Reggiano di nostra produzione integrato con i prodotti presenti nel nostro punto vendita:

### CONDIZIONI DI VENDITA:

**Parmigiano Reggiano D.O.P stagionato dai 12/14 mesi.** **IN PROMOZIONE**

Prezzo: **€ 9,90 iva inclusa/Kg** in pezzatura da 1 kg circa, in confezione sottovuoto. Per le confezioni da 500gr. circa il prezzo è di **€ 5,20 iva inclusa/Kg**

**Parmigiano Reggiano D.O.P stagionato dai 17/18 mesi.**

Prezzo: **€ 13,10 iva inclusa/Kg** in pezzatura da 1 kg circa, in confezione sottovuoto. Per le confezioni da 500gr. circa il prezzo è di **€ 6,80 iva inclusa/Kg**

**Parmigiano Reggiano D.O.P. stagionato dai 22/24 mesi.**

Prezzo: **€ 14,10 iva inclusa/Kg** in pezzatura da 1 kg circa, in confezione sottovuoto. Per le confezioni da 500gr. circa il prezzo è di **€ 7,30 iva inclusa/Kg**

**Parmigiano Reggiano D.O.P. stagionato oltre 36 mesi.** **IN PROMOZIONE**

Prezzo: **€ 14,50 iva inclusa/Kg** in pezzatura da 1 kg circa, in confezione sottovuoto. Per le confezioni da 500gr. circa il prezzo è di **€ 7,50 iva inclusa/Kg**

**Parmigiano Reggiano D.O.P. "Vacche Rosse" stag. 24/26 mesi.**

Prezzo: **€ 19,90 iva inclusa/Kg** in pezzatura da 1 kg circa, in confezione sottovuoto. Per le confezioni da 500gr. circa il prezzo è di **€ 10,20 iva inclusa/Kg**

**Parmigiano Reggiano D.O.P. Biologico di Montagna stag. 24/26 mesi.**

Prezzo: **€ 18,80 iva inclusa/Kg** in pezzatura da 1 kg circa in confezione sottovuoto. Per le confezioni da 500gr. circa il prezzo è di **€ 9,65 iva inclusa/Kg**

Le pezzature sono di peso variabile massimo +/- 20gr. Per quanto riguarda le pezzature superiori a 1 kg, siete pregati di contattarci direttamente in modo da potervi riservare la migliore offerta.

**Per spedizioni oltre i 50 kg il trasporto è gratuito in tutta Italia, per spedizioni comprese fra i 10 e i 49 kg il trasporto è di € 15,00 forfettarie**

### FORMAGGI VARI:

Burro Parmareggio confezione 250 gr.	€ 1,70
Burro 4 Madonne confezione 250 gr.	€ 2,20
Caciotta di mucca mini 400-600 gr.	€ 9,00/kg
Caciotta di mucca 1100 – 1300 gr.	€ 11,00/kg
Caciotta capra nero 400-600 gr.	€ 17,60/kg
Carpinello – Parmigiano Reggiano spalmabile confezione 125 gr.	€ 2,60
Croste di Parmigiano Reggiano confezione 300-600gr.	€ 2,00/kg
Formaggio erborinato confezione 350 gr.	€ 3,50
Gorgonzola	€ 13,50/kg
Latte biologico 1 Lt.	€ 2,00
Misto Rosanello 500-700 gr.	€ 12,50/kg
Pecorino di grotta – forma 2,5-3 Kg	€ 18,50/kg
Pecorino sardo – forma 2,5-3 Kg	€ 17,60/kg
Pecorino affinato in fieno – forma 2,5-3 Kg	€ 17,60/kg
Pecorino in foglie di noce – forma 2,5-3 Kg	€ 17,60/kg

### ACETO BALSAMICO:

Aceto Balsamico AZ 250 ml.	€ 10,00
Aceto Balsamico Leonardi 2 anni 250 ml.	€ 4,90
Aceto Balsamico Leonardi 4 anni 250 ml.	€ 7,50
Aceto Balsamico Leonardi 6 anni 250 ml.	€ 11,00
Aceto Balsamico Leonardi 8 anni 250 ml.	€ 13,00
Aceto Balsamico Leonardi 10 anni 250 ml.	€ 18,00
Crema Balsamica Leonardi 100 ml.	€ 6,00
Aceto Balsamico Tradizionale 15 anni I.G.P.	€ 50,00
Aceto Balsamico Tradizionale 25 anni I.G.P. Stravecchio	€ 70,00

### SALUMI VARI:

Coppa Piacentina in tranci da 600-900 gr.	€ 17,00/kg
Prosciutto Crudo di Parma – Anteriore – in tranci da 2,5-3,5 Kg	€ 19,00/kg
Prosciutto Crudo di Parma – Gamba – in tranci da 2,5-3,5 Kg	€ 17,00/kg
Prosciutto Crudo di Parma intero 10 – 11 Kg	€ 14,50/kg
Prosciutto Crudo di Parma disossato 8 – 9 Kg	€ 18,00/kg
Culatello Gianferrari intero 5,5 – 6 Kg	€ 28,00/kg
Culatello metà con osso 2,5 – 3 Kg	€ 29,00/kg
Culatello metà senza osso 2,5 – 3 Kg	€ 32,00/kg
Mortadella di Reggio Emilia e Modena in tranci 700 – 900 gr.	€ 12,50/kg
Pancetta in tranci 500 – 700 gr.	€ 13,50/kg
Salame di Riserva 1000 – 1100 gr.	€ 18,00/kg
Salame nostrano 1000 – 1100 gr.	€ 17,00/kg
Salame Strolghino 300 – 500 gr.	€ 21,00/kg
Pesto per tigelle 250 gr. circa	€ 3,90

### SALUMI NATALIZI:

<b>Cappello del prete</b>	<b>€ 5,50 cad.</b>
<b>Cotechino 500 gr.</b>	<b>€ 9,50/kg</b>
<b>Cotechino 500 gr.</b>	<b>€ 4,70 cad</b>
<b>Stinco precotto</b>	<b>€ 4,70 cad.</b>
<b>Zampone 1 Kg</b>	<b>€ 9,50/kg</b>
<b>Zampone 1 Kg</b>	<b>€ 10,50 cad.</b>
<b>Zucco</b>	<b>€ 13,50/kg</b>

### VINI:

<b>Armido – Rosso fermo reggiano</b>	<b>€ 6,70</b>
<b>Bolla Rossa – Lambrusco Grasparossa</b>	<b>€ 5,70</b>
<b>Bonarda Binelli</b>	<b>€ 4,95</b>
<b>Campogrande Lambrusco Amabile</b>	<b>€ 3,60</b>
<b>Campogrande Lambrusco Grasparossa</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Campogrande Lambrusco Sorbara</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Capriccio di Bacco - Grasparossa Biologico senza solfiti</b>	<b>€ 7,50</b>
<b>Chardonnay - Bianco frizzante</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Dolce Luna - Bianco dolce frizzante</b>	<b>€ 4,60</b>
<b>Fondatore - Lambrusco Sorbara</b>	<b>€ 7,70</b>
<b>Gutturnio Binelli</b>	<b>€ 4,95</b>
<b>Grasparossa (Cantina AZ)</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Grasparossa (Cantina Masone)</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>Il Goccio - Grasparossa</b>	<b>€ 4,60</b>
<b>Il Motivo – Pignoletto bianco frizzante</b>	<b>€ 6,60</b>
<b>Lacrime di Bosco – Grasparossa Biologico</b>	<b>€ 5,90</b>
<b>Malvasia – Amabile Piacentina</b>	<b>€ 4,95</b>
<b>Malvasia dell'Emilia (Cantina AZ)</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Oro – Lambrusco reggiano</b>	<b>€ 5,60</b>
<b>Ortrugo Binelli – Bianco piacentino</b>	<b>€ 4,95</b>
<b>Pignoletto Brut</b>	<b>€ 7,20</b>
<b>Pignoletto dell'Emilia (Cantina AZ)</b>	<b>€ 3,30</b>
<b>Premium – Lambrusco di Sorbara</b>	<b>€ 7,20</b>
<b>Primevo – Lambrusco di Sorbara</b>	<b>€ 7,20</b>
<b>Quinto Passo – Spumante secco</b>	<b>€ 14,50</b>
<b>Rosè Brut - Chiarli</b>	<b>€ 7,20</b>
<b>Rosso all'antica</b>	<b>€ 5,60</b>
<b>Salamino di S.Croce (Cantina AZ)</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Salamino di S.Croce (Cantina Masone)</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>Lambrusco di Sorbara (Cantina AZ)</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Vigneto - Grasparossa</b>	<b>€ 7,20</b>

### LIQUORI:

<b>Fragolino 70 cl.</b>	<b>€ 21,80</b>
<b>Grappa bianca morbida 50 cl.</b>	<b>€ 11,90</b>
<b>Grappa di Lambrusco 70 cl.</b>	<b>€ 14,50</b>
<b>Nocino classico 50 cl.</b>	<b>€ 10,50</b>
<b>Nocino Riserva 2009-2010 20 cl.</b>	<b>€ 8,90</b>
<b>Nocino Superiore Stravecchio 70 cl.</b>	<b>€ 18,00</b>

### VASETTI/DOLCI/PASTA:

<b>Composta al balsamico 250 gr.</b>	<b>€ 6,20</b>
<b>Confetture 200 gr.</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Gelatina confezione piccola 120 gr.</b>	<b>€ 4,10</b>
<b>Miele 350 gr.</b>	<b>€ 6,20</b>
<b>Mostarda confezione grande 950 gr.</b>	<b>€ 27,00</b>
<b>Mostarda confezione piccola 120 gr.</b>	<b>€ 4,60</b>
<b>Olio 25 cl.</b>	<b>€ 3,80</b>
<b>Pasta artigianale 500 gr.</b>	<b>€ 2,95</b>
<b>Pasta all'uovo 250 gr.</b>	<b>€ 3,90</b>
<b>Pomodorini in salsa 300 gr.</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Salsa di pomodoro confezione grande 720 gr.</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Salsa di pomodoro confezione media 500 gr.</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>Salsa di pomodoro confezione piccola 300 gr.</b>	<b>€ 1,30</b>
<b>Succo di mirtillo Biologico 200 ml.</b>	<b>€ 5,80</b>
<b>Tigelle Montanare Modenesi 500 gr. nr.10</b>	<b>€ 5,10</b>
<b>Tigelle Montanare Modenesi 300 gr. nr.10</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Salsa Giardiniera artigianale 300 gr.</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Croccante Modenese 100 gr.</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Panettone al balsamico</b>	<b>€ 15,00</b>

### CONFEZIONI:

<b>Borsa termica Parmigiano Reggiano</b>	<b>€ 6,90</b>
<b>Borsa juta L (per abbinamento Parmigiano –Vino-Aceto Balsamico)</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Borsa juta M (per abbinamento Parmigiano -Aceto Balsamico)</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Borsa juta S (Parmigiano)</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Coltellino legno Parmigiano Reggiano</b>	<b>€ 0,70</b>
<b>Confezione rettangolare</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Confezione rettangolare maxi</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Confezione triangolare 500 gr.</b>	<b>€ 1,10</b>
<b>Confezione triangolare 1 Kg.</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>Confezione triangolare 2 Kg.</b>	<b>€ 1,60</b>
<b>Formaggiera 4 Madonne</b>	<b>€ 4,20</b>

Pagamento in contanti, pos, bancomat se ritirato di persona presso i ns. punti vendita

Per effettuare un ordine è necessario inviare una email al seguente indirizzo:

[info@caseificio4madonne.it](mailto:info@caseificio4madonne.it) indicando i quantitativi richiesti e le relative stagionature, oltre al destinatario della merce e l'indirizzo di consegna, nel caso richiedeste la fattura, occorrerebbe il codice fiscale dell'acquirente, in caso contrario, la merce sarà accompagnata da documento di trasporto e scontrino fiscale.

Appena la merce sarà confezionata (entro due/tre giorni dall'ordine), Vi verrà inviata una email con l'importo della merce da bonificare, il pagamento potrà essere effettuato presso i c/c bancari intestati a 4 Madonne Caseificio dell'Emilia Sca su:

Banca Cariparma **IBAN IT 32 N 06230 67050 000040099183**

Banca Monte Paschi di Siena **IBAN IT 51 U 01030 66850 000010375461**

a bonifico effettuato la merce verrà inviata tramite corriere all'indirizzo indicato, i tempi di consegna sono indicativamente di 4 giorni lavorativi.

Rimaniamo a disposizione per ulteriori chiarimenti al n.059/849468 o all'indirizzo email [info@caseificio4madonne.it](mailto:info@caseificio4madonne.it)

Cordiali Saluti