



Caseificio Sociale Roncoscaglia

Soc. Agr. Cooperativa

SCHEMA FORNITORE

Rag. soc. Cas. Soc. **RONCOSCAGLIA**
Soc. Agr. Cooperativa.

Indirizzo *Via Statale per Roncoscaglia Sestola (Modena)*
P.i. 00184120368

Tel Caseificio 0536 62099

Fax: 0536 900213

Email contatti@roncoscaglia.it
(o dal sito www.roncoscaglia.it)

sito web: www.roncoscaglia.it

Riferimento vendite Sig. **Lancellotti Michele**

tel. 338 1380006

Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):	Cooperativa casearia nella zona montana Modenese (1.000 m) con produzione di Parmigiano Reggiano. Cooperativa nata nel 1954. Sestola "Perla dell'Appennino" alle falde del monte Cimone. Zona a carattere turistico sia estivo che invernale.
Possibilità di visitare l'azienda	Sempre
Strutture ricettive	Diverse negli alberghi di sestola . Un socio della cooperativa ha un B&B per 4-6 persone (www.fattoriaguedrara.com)
Conduzione azienda (proprietà o affitto terreni e strutture, ettari,...)	Azienda cooperativa con 10 soci conferenti il latte. Produzione trasformata in caseificio 18.000 ql di latte annuo corrispondenti a 3.000 forme di Parmigiano Reggiano.
n° lavoratori fissi / stagionali	2 Casari fissi, 1 stagionale
Caratteristiche (biologico, biodinamico con o senza certificazione, altre particolarità):	La maggior parte delle aziende produce foraggi biologici certificati. Il formaggio e gli altri prodotti non sono certificati biologici ma sono sicuramente prodotti con latte salubre di montagna. Il latte viene controllato alle stalle in media ogni 15 giorni e rispetta le norme severe del Parmigiano reggiano. Il parmigiano Reggiano, al contrario di altri formaggi grana, viene prodotto esclusivamente con latte non pastorizzato, caglio e sale senza aggiunta di conservanti , antifermentativi . Il caseificio rispetta le norme di filiera e rintracciabilità che si è imposto. Il caseificio è stato ristrutturato recentemente.



Il Castello di Sestola



I nostri allevamenti ..



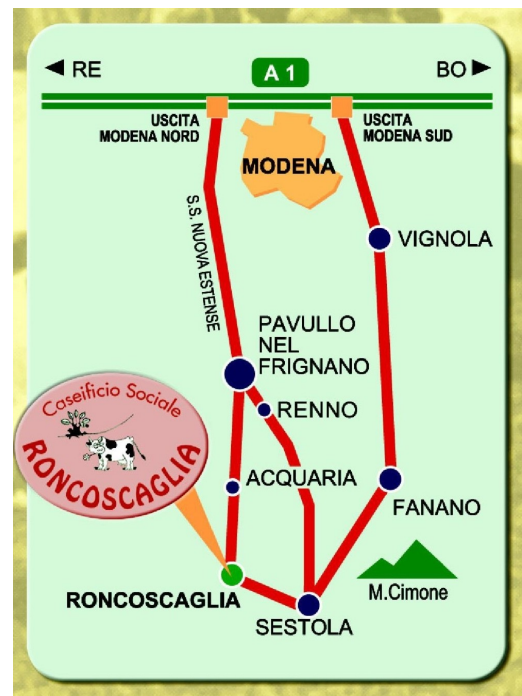
I casari ..



Le nostre forme di Parmigiano Reggiano



Il negozio aziendale



Venite a trovarci

1. PREZZIARIO 2010 (in vigore dal 1/12/2010)

vendita GAS e Clienti Fedeli		Ordine 10-60 Kg	Ordine > 60 Kg	€ /confezione
		€/ kg	€/kg	
parmigiano reggiano > 30 mesi	confezione 1-1.2 kg	14.50 iva comp.	14,00 iva comp.	
parmigiano reggiano > 24 mesi	confezione 1-1.2 kg	13.50 iva comp.	13,00 iva comp.	
parmigiano reggiano 15-18 mesi	confezione 1-1.2 kg	12.50 iva comp.	12,00 iva comp.	
mezzano (rigato da pasto , seconda scelta)	12-15 mesi confezione 1-1.2 kg	10.50 iva comp.	10,00 iva comp.	
burro	confezione 0,25 – 0,50 kg	6.00 iva comp.	6,00 iva comp.	
parmigiano reggiano grattugiato	confezione 0,25 kg	12,00 iva comp.	12,00 iva comp.	3,00/c iva comp.
golosino (Parmigiano Reggiano fuso)	confezione 0,20 kg	11.50 iva comp.	11.50 iva comp.	2,30/c iva comp.

Trasporti per corriere (per tutte le categorie) in Italia

Ordine minimo 10 Kg. (cumulativo dei vari prodotti)

Da 10 a 20 Kg 1,50 € al Kg

Da 20 a 40 Kg 1,00 € al Kg

Da 40 a 70 Kg 0,50 € al Kg

Oltre 70 Kg 0,00 € al Kg

Costo contrassegno € 12,00

Preavviso telefonico € 0,00

Scatola/Coltellino € 1,00 caduno



**SE PROVATE IL NOSTRO
PARMIGIANO REGGIANO
DI MONTAGNA
NON LO DIMENTICHERETE....**

Spedizioni normalmente lunedì e martedì

