



Cesti di Natale

Blue Christmas



Proposta riservata

Con prodotti tipici della Regione Lazio

Un Cesto per Natale è un Canestro tutto l'Anno

I Cesti «Blu Christmas»: perché sceglierci

Quest'anno, per Natale, realizziamo insieme qualcosa di speciale ed importante.

Con i cesti dell'Associazione Il Filo dalla Torre ONLUS, potrà contribuire al progetto "Il Filo dal Canestro", sostenendo così bambini e ragazzo con autismo a vivere esperienze di crescita e divertimento.

Questa scelta testimonierà l'impegno della sua azienda a favore dei bambini autistici, comunicando a clienti, fornitori e dipendenti un'immagine positiva, concreta ed attenta ai problemi della comunità.

I nostri cesti, realizzati con prodotti regionali, saranno disponibili presso la nostra sede di Roma, in via di Bravetta 395 o potranno essere consegnati direttamente presso gli uffici aziendali, a fronte di un piccolo contributo.

Tutte le donazioni a favore dell'Associazione Il Filo dalla Torre ONLUS sono soggette ai benefici fiscali previsti dalla legge.

Come aderire

Per ordinare i nostri cesti:

1 Scegliere la quantità;

2 Scrivere una mail a pellone@filodallatorre.it oppure contattare il numero 3288876155, indicando la quantità di cesti desiderata.

Gli ordini vanno effettuati entro il 15 novembre, al fine di garantire la consegna entro la metà di dicembre.

Per gli ordini pervenuti dopo il 15 novembre non possiamo garantire la consegna entro Natale.

Tutti i cesti saranno accompagnati da una lettera di ringraziamento per la donazione ricevuta.

Offerta minima: **20€ a cesto**



Il Nostro Cesto



Satrico 2018 Casale del Giglio



DENOMINAZIONE

Lazio IGT Satrico 2018 Casale del Giglio



VITIGNI

Chardonnay 40%, Sauvignon Blanc 40%,
Trebiano 20%



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Cristallino, di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, abbastanza consistente.

Profumo: Abbastanza intenso e complesso, con note di agrumi e biancospino.

Gusto: Secco, elegante e con buona rispondenza gusto-olfattiva, sapido, lungo nella chiusura.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti freschi e pesce al vapore



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C



AFFINAMENTO

Acciaio



DATI ANALITICI

Alcool: 13 %

Pasta all'uovo

La Buona Pasta all'uovo S. Giacomo



La pasta all'uovo fatta è sicuramente un caposaldo importante nella storia della cucina classica italiana. La versione realizzata tipicamente con farine di grano tenero e uova deriva dalla sapienza e dall'esperienza dei nostri avi che con maestria lavoravano gli ingredienti per ottenere questa preparazione fondamentale della dieta mediterranea.

La pasta all'uovo è ricca di tre nutrienti base: carboidrati complessi, lipidi e proteine. Anche la fibra è presente in quantità media ma leggermente superiore alla pasta di semola. Nella pasta all'uovo secca sono presenti diversi sali minerali molto importanti per una dieta equilibrata. In particolare nella pasta all'uovo sono presenti ferro, in grandi quantità, mentre per il capitolo vitamine troviamo retinolo ed equivalenti o vitamina A.

Funghi Porcini Secchi



Fungo Porcino (*Boletus edulis*) è il nome di un fungo presente prevalentemente nei boschi di querce e castagno della pianura, e nelle faggete e abetaie di alta montagna. Dall'aspetto tozzo e massiccio, i romani lo chiamavano *Suillus*, ed il termine porcino ne è l'esatta traduzione.

Il porcino è da sempre considerato il re dei funghi, il più nobile, il più saporito in cucina. Ha carni sode e compatte, un profumo intenso e gradevole e un sapore delicato. In cucina è molto versatile: si può utilizzare per preparare risotti o tagliatelle, è perfetto come contorno (da solo o con patate), può essere il protagonista di piatti unici o accompagnare altre pietanze.

Casal del Giglio

L'azienda **Casale del Giglio** è ormai considerata un importante punto di riferimento nel panorama vitivinicolo laziale e non solo. La sua storia, in oltre 50 anni, è caratterizzata da molteplici sperimentazioni attuate sui vitigni, nazionali e internazionali e sulla ricerca di modelli di produzione sempre nuovi.



La buona pasta all'uovo San Giacomo



Da oltre 40 anni, il pastificio **La Buona Pasta all'Uovo San Giacomo**, produce pasta fresca all'uovo e ripiena, e tanti altri prodotti. Personale esperto seleziona i migliori ingredienti per favorire impasti di qualità, per ogni tipo di palato, rispettando sempre la tradizione artigianale. L'azienda ha sede a Formia ed i suoi prodotti sono apprezzati su tutto il territorio laziale.

Santoro Funghi

Ubicati nel comune di Artena, **Santoro Funghi** tramanda da tre generazioni, i segreti del suo lavoro. Cinquanta anni di sacrificio e passione nel settore dei funghi di bosco (freschi, secchi, congelati e sott'olio), tartufi e frutti di bosco, seguendo con meticolosità estrema ogni fase del processo di raccolta, selezione e lavorazione dei suoi prodotti, controllando tutta la filiera fino al confezionamento.



I benefici per l'azienda

L'azienda, con un ordine minimo di 10 confezioni regalo, ha diritto ai benefici fiscali per le erogazioni liberali a favore delle ONLUS:

In base alla normativa vigente, (L. 190/2014 (c.d. legge di stabilità 2015), art. 1, commi 137 e 138,) le erogazioni liberali sono detraibili ai fini IRPEF nella misura del 26%, per un importo non superiore a € 30.000,00. Si può scegliere di dedurre dal proprio reddito le donazioni per un importo non superiore al 2% del reddito complessivo dichiarato;

in base al D.L. 35/2005 si possono dedurre dal proprio reddito le donazioni, in denaro ed in natura, per un importo non superiore al 10% del reddito complessivo dichiarato e comunque nella misura massima di 70.000 euro.