



! DLIN DLON ! Consegne dai colli alla città

Amic* de IL CAMPO DI FAVE,
siamo liet* di presentarvi il meglio dei frutti delle nostre terre!

VERDURA di stagione Coltivata a pieno campo nella cosiddetta "conca d'oro", nutrita con pazienza dedizione e amore, **raccolta** il giorno stesso in cui viene consegnata affinché esprima il massimo delle proprie potenzialità nutritive e il più alto gradiente di sapori.

MIELE Il primo prodotto dell'azienda agricola, da svariati anni delizia tutta la città. Il nostro apicoltore ha nel tempo **selezionato** le postazioni privilegiate dalle api tra colli e appennino per poter offrire una vasta gamma di sapori, colori e consistenze varie per andare incontro alle esigenze dei differenti palati e arricchire il panorama dell'alimentazione con un **nutrimento** essenziale in tutte le stagioni.

BIRRA ARTIGIANALE L'ingrediente principale è l'**ORZO** da noi coltivato sulle colline bolognesi, accarezzato dalla migliore aria dei dintorni di Bologna. E la versione 'Miele' **condita** col miele di castagno che produciamo sul primo appennino. **Birrificare** da agribirrifici maestri nel loro lavoro.

OLIO E.V.O. Sotto lo sguardo aspro delle Apuane mitigato dall'acqua dolce del fiume Magra, cullata dalla brezza del mar Tirreno la miglior **selezione** di olive della Lunigiana.

OLIO ESSENZIALE LAVANDULA HYBRIDA Coltivata sulle colline di Ozzano, da noi **raccolta a mano** ed estratta a freddo mediante vapore presso il centro di Montombraro (MO).

E poi, da altre **aziende agricole** nostre partners che ci hanno accompagnato tutta l'estate:

VINO Prosecco dalla Valdobbiadene, ottimo per aperitivo; Lambrusco biologico dal reggiano, uva grasparossa, bello secco e ideale da pasto; Sangiovese da Barbarolo in piccola produzione, una chicca che va giù anche da sola.

KOMBUCHA La rivelazione dell'estate. Dall'alto mantovano una bevanda analcolica, leggermente frizzante, dissetante e rintegrante coi sapori di una volta da infusi di erbe aromatiche.

NETTARE DI FRUTTA Dalle Marche un succo che sorprende; a ogni sorso pare di star dando al frutto un morso.

COME FUNZIONA

- Importo minimo: **Euro 18** più 2 euro di consegna (sopra i 30 euro la consegna è gratuita!)
- Giorni di consegna: **LUNEDÌ ore 9–16** (prenotazione entro sabato h 20)
GIOVEDÌ ore 9–16 (prenotazione entro martedì h 20)
- Una volta a settimana riceverai un messaggio con la tabella aggiornata degli ortaggi disponibili.
- Consegnamo nel **Comune di Bologna**, a casa, al lavoro o in un punto di fiducia. (Se siete di un'altra zona e ne avete modo, fatevela consegnare in un luogo nel comune)

COSA FARE PER RICEVERE LA CASSETTA

- INVIACI con un messaggio INDICANDO:
 - **lista** coi prodotti che vuoi, specificando la quantità di ogni verdura (cifre tonde magari!) e aggiungendo quel che ti aggrada dalle diverse categorie.
 - **giorno** di consegna
 - **nome/cognome, indirizzo**

Ti scriveremo il giorno prima della consegna indicando una fascia oraria di 2 ore entro cui arriveremo. Suoniamo al campanello, ti aspettiamo sotto!

PAGAMENTO in contanti o con Satispay.

Saremo content* se coinvolgi in questa iniziativa altre persone. Diffondi pure questo messaggio!

Nel mese di **OTTOBRE** ci troverete tutti I SABATO e DOMENICA di bel tempo al nostro campo, col punto vendita e cucina mobile aperti, dalle ore 11 alle ore 18.

FELICI DI ESSERE CON VOI

Il campo di fave

Il campo di fave Società Agricola
via Casaglia angolo via Cavriola 40135 Bologna

Per info e ordinazioni 3517733262

www.ilcampodifave.it