

Aglione di Valdichiana – Scheda di prenotazione 2019

Compilare e inviare via e-mail a: info@aglione.it

La Segreteria, per conto dei produttori autorizzati all'uso del marchio Aglione di Valdichiana®, raccoglie le richieste di fornitura del raccolto 2018. *Le richieste saranno accolte sino ad esaurimento della produzione.*

Nome e Cognome
 Via/località n.
 Cap Città
 e-mail telefono

in qualità di: Acquirente privato Titolare di Azienda Agricola

Denominazione Azienda

Cod. Fisc. / P. IVA

Titolare di Esercizio Commerciale

Denominazione Azienda

Cod. Fisc. / P. IVA

Ristorante/Gastronomia Street-Food Dettaglio Orto-Frutta
 Ingrosso Orto-Frutta Altro (specificare)

Chiede che venga riservata a suo nome la seguente quantità e tipologia di **Aglione di Valdichiana®**:

*Raccolto 2018 con metodo
Biologico Integrato*

Gigante – confezione da n° 6 bulbi

(bulbi di Ø superiore a 80 mm. - contenuto netto confezione kg. 1,650 circa) n° conf.

Extra – confezione da n° 8 bulbi

(bulbi di Ø tra 70 e 80 mm. - contenuto netto confezione kg. 1,400 circa) n° conf.

Grande – confezione da n° 12 bulbi

(bulbi di Ø tra 60 e 70 mm. - contenuto netto confezione kg. 1,700 circa) n° conf.

Piccolo – confezione da n° 20 bulbi

(bulbi di Ø inferiore a 60 mm. - contenuto netto confezione kg. 1,750 circa) n° conf.

Nota:

La Segreteria provvederà a comunicare prezzi, costo di spedizione e modalità di pagamento.
 In zona di produzione è possibile acquistare direttamente Aglione di Valdichiana® sfuso.
 Presso la Locanda dell'Amorosa di Sinalunga (Siena) è possibile, all'Osteria dell'Aglione, avere degustazioni e prendere visione delle diverse tipologie di formato e di confezionamento.