

LA FIORIDA

AGRI RELAIS



AMORE PER LA NATURA custodia delle tradizioni



An aerial photograph of a large farm complex, La Fiorida, situated in a lush green valley. The farm features several large buildings with grey roofs and wooden accents, surrounded by expansive green fields. In the background, a small town is visible, followed by a range of steep, forested mountains under a clear blue sky. A river flows along the bottom right edge of the frame.

IN VALTELLINA

una Fattoria Autentica

Dove l'estremità settentrionale del Lago di Como incontra le Alpi Lombarde c'è un angolo di Valtellina completamente immerso nella tradizione e nei ritmi della natura. È l'Agriturismo La Fiorida, una fattoria modernamente organizzata, la cui autenticità affonda le radici nella terra dei campi, nei capi allevati nelle sue stalle, nei sapori delle produzioni del suo salumificio e del suo caseificio. Qui i giorni di vacanza passano nell'armonia di ore trascorse tra trekking e bike, coccolati al rientro dall'area benessere e dai suoi trattamenti. Ad un passo dagli allevamenti e dalle colture, le creazioni dello Chef Gianni Tarabini nel ristorante "Quattro Stagioni" e ne La Preséf - Stella Michelin dal 2013 - offrono compimento alla valorizzazione della vera filiera corta, con equilibrio, creatività e genuinità, unendo i prodotti dell'Azienda Agricola con le espressioni del territorio circostante.



COLMEN € 35,00

Valtellina Casera Dop 084 gr. 400

Valtellina Casera Dop 084
stagionatura oltre i 180 gg. gr. 400

Valtellina Casera Dop 084
stagionatura oltre i 300 gg. gr. 400





Valtellina Casera Dop 084 gr. 400

Latteria gr. 400

Pizzoccheri gr. 500

Slinzega gr. 400

Alpi Retiche IGT Nebbiolo - Rainoldi lt.0,75

SALMURANO € 50,00



STAVELLO € 90,00

Valtellina Casera Dop 084 gr. 400

Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 180gg gr. 400

Penne gr. 400

Biscotti Dolce Bosco gr. 350

Salamini gr. 250

Fagottino gr. 400

Slinzega gr. 400

Sugo boscaiolo gr. 200

Valtellina Superiore DOCG

Sassella "Alisio"- Pietro Nera lt. 0,75



Valtellina Casera Dop 084 gr. 400

Valtellina Casera Dop 084 stagionatura oltre 300gg gr. 400

Bitto Dop 2025 gr. 400

Pizzoccheri gr. 500

Salame gr. 400

Slinzega gr. 400

Biscotti al burro gr. 350

Composta di frutti di bosco gr. 320

Porcini tagliati gr. 300

Valtellina Superiore Riserva DOCG - Nino Negri lt. 0,75

NESTRELLI € 125,00





BOX AMARI

2 Bottiglie a scelta da ml.500
Box in legno

€ 60,00

Accurate miscele di sapori che catturano l'essenza della natura.

MIRTILLINO liquore artigianale si distingue per la sua base di grappa.

ERBIZIA liquore di montagna a base liquorizia e menta piperita.

BRUSÀ amaro a base di kummel, rabarbaro e menta.

POM aperitivo a base di mela 100% non filtrata, camomilla, cannella.

CALECH aperitivo a base di mora, fiori di sambuco, menta piperita.

I GIN

GIN BLU Gin al sentore di mirtillo le cui note dolci lo rendono adatto alla miscelazione con toniche dal gusto neutro.

GIN SACCO Una bevanda straordinaria creata con fieni di montagna della Valgerola, nati specificamente a Sacco (SO). Questo Gin unisce l'eleganza classica del Gin con l'inaspettata sorpresa del fieno di Sacco, offrendo un'esperienza sensoriale profonda e avvolgente. Il gin rilascia un aroma distintivo con note fresche ed erbee unite a un tocco floreale. Le erbe aromatiche e le spezie danzano delicatamente sulla lingua, creando una sinfonia di sapori armoniosi.

GIN ALPINO Combina il sentore di ginepro al sapore classico del gin, adatto alla miscelazione con toniche dal gusto neutro. Il colore è deciso e intenso.

Bottiglia da ml.500
Bicchierino in metallo
Box in legno

€ 50,00





BOX BIRRE

Birre artigianali de La Fiorida,
ogni bottiglia racconta una storia
di tradizione, territorio e qualità.

7 Bottiglie da cl.50
Box in legno

€ 60,00

FIONA Birra chiara ad alta fermentazione tipo Pale Ale, leggera e rinfrescante.

IRMA Birra scura ad alta fermentazione tipo Stout, dal carattere intenso e avvolgente.

OFELIA Birra ambrata a bassa fermentazione tipo Bock, caratterizzata da un corpo robusto e sapori maltati.

RACHELE Birra bianca ad alta fermentazione tipo Blanche, fresca e fragrante, leggera e floreale.

ISABELLA Birra ambrata ad alta fermentazione tipo Red IPA.

DAFNE Birra ambrata ad alta fermentazione, tipo Belga.

ARTEMISIA Birra ambrata in stile Honey Beer, dolcemente arricchita con miele locale.

L'iniziale di ogni birra forma il nome della nostra azienda: F-I-O-R-I-D-A!



BOX BEAUTY

Profumazione delicata dalla fragranza dolce, con nota del nostro latte, ideale per un uso quotidiano su tutti i tipi di pelle.

Crema viso - ml. 50

Crema corpo - ml. 200

Shampoo doccia - ml. 200

€ 60,00







RELAX

Regala un momento di relax nel nostro Centro Benessere

Un regalo sempre gradito, una sorpresa ideale per ritrovare armonia e benessere. Per il benessere e la cura del corpo puoi scegliere tra numerosi trattamenti: massaggi viso e corpo, bagni aromatici, e speciali rituali beauty day. I Programmi e Pacchetti sono personalizzabili.





INGRESSO AL CENTRO BENESSERE

Accesso al Centro Benessere de La Fiorida: la grande piscina riscaldata, la sauna Cabanon Garden in giardino e possibilità di utilizzo del solarium, 1 ora e 25 minuti percorso sensoriale guidato dalle mani sapienti dei Maestri del Benessere all'interno nella zona Caldarium (piscina idromassaggio, sauna, bagno turco, vitarium, docce emozionali, area tisane e relax) con scrub corpo, aufguss/eventi in sauna, savonage in bagno turco.

€ 60.00



ABBONAMENTO 10 INGRESSI INFRASETTIMANALI CENTRO BENESSERE

Goditi il relax del nostro centro benessere con un abbonamento che offre 10 ingressi infrasettimanali. Escludendo prefestivi, festivi e ponti, questo pacchetto include: accesso al Percorso dei Sensi (1h 25 min), piscina riscaldata di 75 mq, sauna Cabanon in giardino, sala fitness attrezzata Technogym, solarium e giardino interno con sdraio, area tisane e bevande.

€ 250.00

PACCHETTO VENERE

Accesso al Centro Benessere de La Fiorida: la grande piscina riscaldata, la sauna Cabanon Garden in giardino e possibilità di utilizzo del solarium. 1 ora e 25 minuti percorso sensoriale guidato dalle mani sapienti dei Maestri del Benessere all'interno nella zona Caldarium (piscina idromassaggio, sauna, bagno turco, vitarium, docce emozionali, area tisane e relax) con scrub corpo, aufguss/ eventi in sauna, savonage in bagno turco. Pranzo o cena presso il ristorante Quattro Stagioni con scelta libera di antipasto, primo e dessert. Acqua e caffè inclusi

€ 219.00 coppia



BENESSERE IN FATTORIA

Un momento di benessere pensato per la coppia. Due ore in cui rilassare il corpo e la mente in uno spazio dedicato esclusivamente a voi. Il pacchetto include: trattamento al fieno di Sacco, ricco di erbe come arnica, camomilla di montagna, millefoglie, veronica e piantaggine, alleviano i dolori articolari e la stanchezza muscolare, attraverso l'assorbimento da parte della pelle dei principi attivi naturali in esse contenuto. Maschera viso. Massaggio rilassante di coppia della durata di 40 minuti.

Degustazione dolce. Bottiglia di Champagne

2 ore di permanenza - € 295.00





SOGGIORNA DA NOI!

RELAX E BENESSERE PER DUE a partire da € 329.00

Dedicato a chi ha bisogno di un momento di coccole con il proprio partner. Per un soggiorno davvero speciale e romantico abbiamo pensato ad accoglienti camere in legno e pietra impreziosite da piccoli doni da gustare e le esperienze di benessere da vivere insieme.



Il pacchetto Relax e Benessere per due include:

- . Pernottamento in una delle accoglienti camere in legno e pietra, scegli tu quale!
- . Accesso per due presso il Percorso dei Sensi, un'autentica esperienza di benessere di 1 ora e 25 minuti impreziosita dai rituali di un Maestro del Benessere, tra sauna, vitarium, bagno turco, vasca idromassaggi, docce emozionali, lettini ad acqua
- . Accesso alla grande piscina riscaldata, la sauna in giardino Cabanon Garden e al solarium esterno
- . Un rilassante Bagno al Vino Rosso di Valtellina DOC, in cabina riservata, luci colorate, musica
- . Autoesfoliante al sale, latte de La Fiorida e Olio di Vinaccioli
- . Benvenuto in camera con bottiglia di Rosso di Valtellina DOC
- . Ricca prima colazione dolce e salata con i freschi prodotti della fattoria
- . Visita alla fattoria. Alla scoperta del benessere animale e della responsabilità ambientale



la Ferida
Ingresso speciale
vendita diretta
Paradise for this group

COME ACQUISTARE



A decidere sei tu

Puoi acquistare le confezioni regalo online o venendoci a trovare di persona. Le puoi far recapitare dove vuoi o se preferisci le puoi ritirare presso la nostra Bottega.



Informazioni e prenotazioni:

CONFEZIONI REGALO

bottega@lafiorida.com
Tel. 0342 680846 (interno 3)

VOUCHER DONO SPA

prenotazione@lafiorida.com
Tel. 0342 680846 (interno 1)



Acquistare un voucher dono

Dopo aver scelto il contenuto del regalo (trattamento, pacchetto, buono prepagato), puoi inviare una mail con il tuo nome, quello del

destinatario del regalo, ed un eventuale messaggio di auguri personalizzato a tua scelta. Il voucher dono ha validità sei mesi dalla data di emissione. Per l'utilizzo del voucher è richiesta la prenotazione del trattamento o pacchetto.



La spedizione

Per coloro che si avvarranno della consegna a domicilio, il servizio di spedizione sarà effettuato tramite corriere espresso. Sono garantite le consegne entro Natale, solo per gli acquisti effettuati entro il **17 dicembre**.



Modalità di pagamento

Per gli acquisti online è possibile effettuare pagamenti con carta di credito, carte prepagate, o paypal.

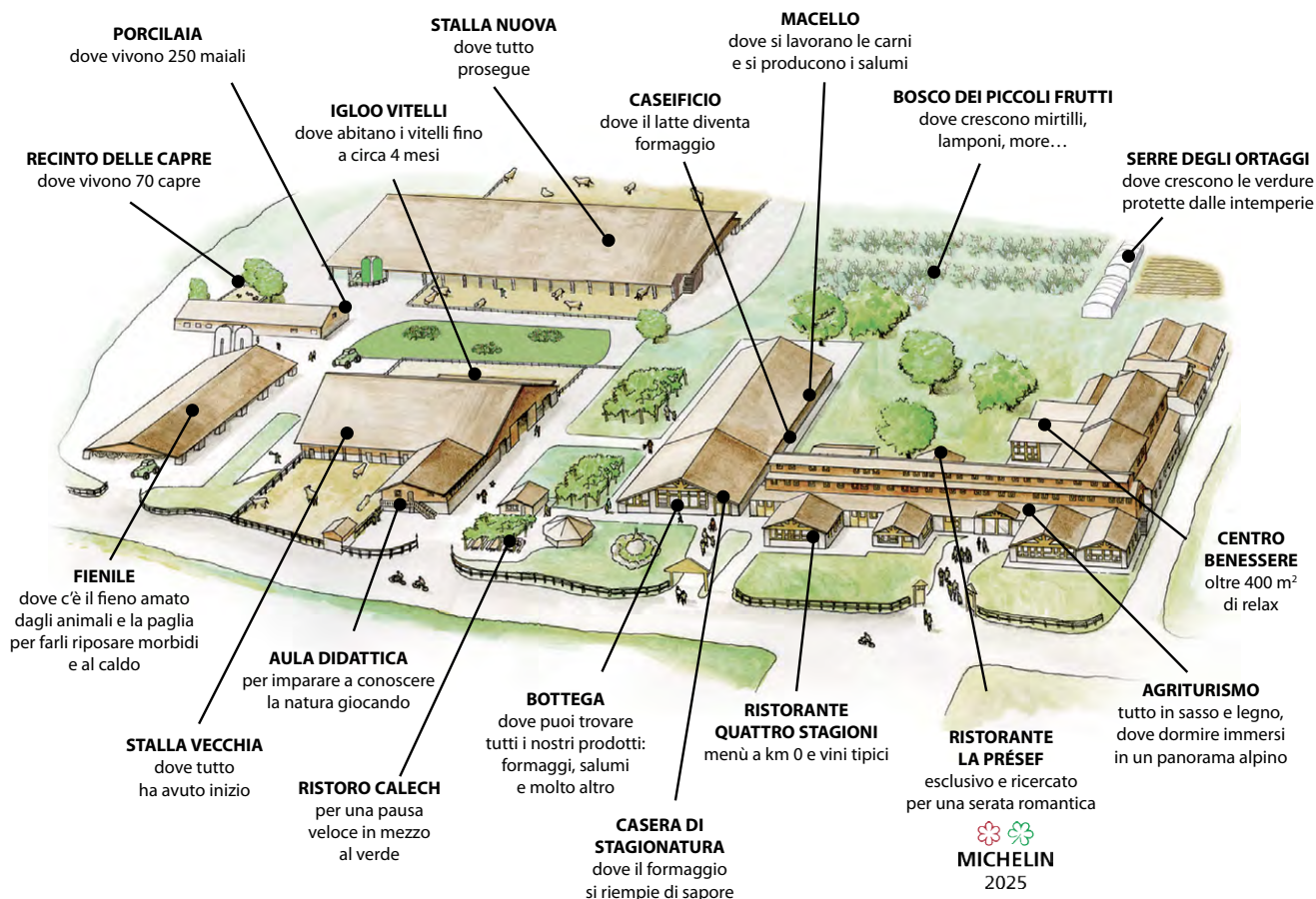
*Le confezioni potrebbero subire variazioni di peso o prodotti in base alle disponibilità.
I prezzi si riferiscono al dono in confezione regalo e sono comprensivi di Iva. Trasporto escluso.*



Acquista su **shop.lafiorida.com**

Nel negozio online puoi acquistare le nostre confezioni con i prodotti a filiera corta de "La Fiorida": formaggi tipici della tradizione valtellinese, latticini, salumi lavorati in azienda secondo le antiche ricette. Accanto a questi prodotti dal sapore inimitabile, i pizzoccheri, le farine, le confetture, il miele di montagna, i vini e i dolci tipici.

La filiera completa: un piccolo grande mondo





AGRI RELAIS

La Fiorida S.r.l. - Società Agricola Azienda Agrituristiche Valtellina
Via Lungo Adda, 12 - 23016 Mantello (SO) - ITALY - Tel. +39 0342 680846
www.lafiorida.com - info@lafiorida.com

