

*Regali tipici,
sani,
semplicemente
unici!*



❁❁❁❁
la Fierida
AZIENDA AGRITURISTICA

Prodotti per passione, ogni giorno con le nostre mani

Valtellina Casera DOP, Frisa Alpino, Bresaola, salame, lardo, slinzega... Sono prodotti unici, che nascono dalla passione e dall'amore per il nostro lavoro, certificati dai nostri clienti. Rispettano il ritmo della natura, secondo la saggezza degli antichi mestieri come quello del casaro: un lavoro che richiede dedizione e pazienza, e che conosciamo bene, perché lo facciamo proprio con le nostre mani. Le materie prime, come il latte, sono di altissima qualità e lo sappiamo per certo, perché abbiamo allevato e accudito noi i bovini e i caprini che mungiamo ogni giorno!

Sono questi i formaggi e i salumi che trovi nelle nostre proposte regalo, tutti lavorati a La Fiorida.



STELLA MICHELIN
Ristorante La Présef
dell'agriturismo La Fiorida

2013

La qualità premia e noi...

Siamo felici di condividere con voi!

L'autunno è sempre foriero di buone novità e di riconoscimenti importanti che premiamo il nostro lavoro, fatto di grande passione e dedizione quotidiana, nell'accudire gli animali della fattoria e nel coltivare i campi in modo consapevole. Le ottime materie prime a Km Zero che arrivano nella cucina dello chef Gianni Tarabini, sono le stesse che offriamo in vendita allo spaccio e che arricchiscono i vostri doni.

Condividiamo con voi la prestigiosa **Stella Michelin**, ottenuta nel 2013 dal Ristorante La Présef, punto più alto della ricerca gastronomica a filiera corta, il premio **"gusto&salute"** assegnato da La Guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso e il premio **"cucina d'autore"** assegnato dalla Guida Touring Club Italiano Alberghi e Ristoranti d'Italia 2016.



La filiera completa



La Fiorida è un piccolo grande mondo, con una filiera completa: dalla nascita, all'allevamento, alla produzione. Tutto avviene qui.

Sono circa 460 i capi di bestiame che alleviamo e che forniscono quotidianamente le materie prime per le nostre produzioni casearie e salumiere. I nostri bovini, caprini e suini sono nutriti ogni giorno con alimenti sani e genuini: dai nostri pascoli arriva il fieno per le vacche e le capre, mentre dagli scarti di lavorazione del nostro caseificio ricaviamo il siero per l'allevamento dei maiali. Il latte dalla sala mungitura passa direttamente in caseificio, senza trasporto, senza travasi, senza contaminazioni. E il prodotto finito viene messo in vendita allo spaccio, oppure portato in tavola nei nostri ristoranti.

Un regalo unico

Le proposte di confezioni regalo che trovi nelle prossime pagine sono delle idee: puoi chiedere di integrarle o modificarle a tuo piacere, perché li facciamo proprio noi, proprio qui, e quindi possiamo personalizzare il tuo cesto fin nel dettaglio.

Così anche la frase nel bigliettino di accompagnamento, che se vorrai, potremo scrivere a mano per te.



Coerenti nelle nostre scelte

La Fiorida è un esempio di sostenibilità per la completa filiera produttiva interna e di eco compatibilità per l'autonomia energetica. Infatti, la caldaia a cippato ci permette di essere autonomi al 100% per riscaldamento e raffrescamento, mentre il nostro impianto fotovoltaico soddisfa il 30% del fabbisogno energetico della struttura. La Fiorida è la dimostrazione che impegno, determinazione e tanta passione, permettono di realizzare anche il progetto più difficile.



Alleviamo con passione...

*...e le nostre mucche
sono felici di dare il nome
ai vostri cesti!*

Serena

Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)

Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 180 giorni (gr. 400)

Salamino (gr. 150)

Un vasetto di ragù di selvaggina (gr. 190)

Una bottiglietta di nettare di mirtillo (gr. 200)

25,00 euro





Lo sapevi che...

Anticamente le cantine delle case chiamate "involt" ospitavano la dispensa della famiglia. Qui, sotto queste volte in pietra, umidità e temperatura costante, permettevano la conservazione e la stagionatura di formaggi, salumi e vino.

Rotonda

- Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
- Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 300 giorni (gr. 400)
- Salame nostrano (gr. 400)
- Lardo (gr. 300)
- Una bottiglia di vino Rosso di Valtellina "Satiro" (Casa Vinicola Pietro Nera)

35,00 euro

Rosanna

Formaggio Latteria (gr. 400)

Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)

Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 300 giorni (gr. 400)

Salamini (gr. 300)

Slinzega (gr. 400)

Una confezione di Pizzoccheri della Valtellina (gr. 500)

Dolce tipico Valtellinese "Bisciola" (gr. 500)

Una bottiglia di vino Rosso di Valtellina "Satiro" (Casa Vinicola Pietro Nera)

50,00 euro





Simonetta

- Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
- Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 300 giorni (gr. 400)
- Bresaola (gr. 500)
- Pancetta (gr. 400)
- Una confezione di Pizzoccheri della Valtellina (gr. 500)
- Un vasetto di ragù di selvaggina (gr. 190)
- Un sacchetto di biscotti rustici (gr. 500)
- Una bottiglia di vino Sassella Valtellina Superiore "Alisio" (Casa Vinicola Pietro Nera)

65,00 euro



- Formaggio Latteria (gr. 400)
- Formaggio Bitto Dop 2015 (gr. 400)
- Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
- Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 300 giorni (gr. 400)
- Bresaola (gr. 500/600)
- Fagottino di maiale (gr. 400)
- Salamini (gr. 400)
- Pancetta (gr. 400)

75,00 euro

- Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 300 gioni (gr. 400)
Formaggio Latteria (gr. 400)
Salame Nostrano (gr. 400/500)
Bresaola (gr. 400)
Una confezione di Grano saraceno (gr. 500)
Un sacchetto di farina per Polenta (gr. 1000)
Un sacchetto di Zuppa Valtellina (gr. 500)
Una bottiglia di vino Sassella Riserva Valtellina Superiore (Casa Vinicola Pietro Nera)
Dolce tipico Valtellinese "La Bisciola" (gr. 500)
Un vasetto di confettura extra di frutta (gr. 340)

85,00 euro

Ortica



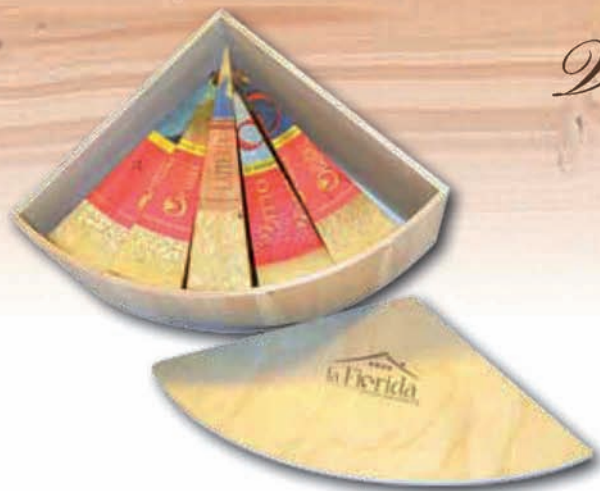
- Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
- Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 180 giorni (gr. 400)
- Formaggio Latteria (gr. 400)
- Bresaola (gr. 500/600)
- Salame nostrano (gr. 450/500)
- Pancetta (gr. 400)
- Una confezione di Pizzoccheri della Valtellina (gr. 500)
- Una bottiglia di vino Inferno Riserva Valtellina Superiore (Casa Vinicola Pietro Nera)
- Un sacchetto di zuppa di legumi (gr. 500)
- Un sacchetto di Lenticchie (gr. 500)
- Un vasetto di antipasto di verdura (gr. 300)
- Un vasetto di ragu' di selvaggina (gr. 200)
- Un sacchetto di funghi secchi (gr. 50)
- Un sacchetto di biscotti rustici (gr. 500)

100,00 euro



Pietra

Verticale di formaggi



- Formaggio Latteria (gr. 400)
- Formaggio Bitto Dop anno 2015 (gr. 400)
- Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
- Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 180 giorni (gr. 400)
- Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 300 giorni (gr. 400)

39,00 euro

Forma del casaro

Formaggio Valtellina Casera Dop (forma intera)

**il prezzo varia in base
alla stagionatura
e al peso della forma**

(info: 0342 680846 - int. 4)



Doremi

- Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
- Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 180 giorni (gr. 400)
- Formaggio Bitto Dop 2015 (gr. 400)
- Bresaola (gr. 500/600)
- Fagottino di maiale (gr. 400/500)
- Salame nostrano (gr. 400)
- Una confezione di Pizzoccheri della Valtellina (gr. 500)
- Un sacchetto di farina per Polenta (gr. 1000)
- Un sacchetto di Lenticchie (gr. 500)
- Un vasetto di ragù di selvaggina (gr. 190)
- Una tovaglietta Pezzotto
- Un sacchetto di biscotti rustici (gr. 500)
- Un vasetto di confettura extra di frutta (gr. 500)
- Una bottiglia di vino Sforzato Valtellina Superiore (Casa Vinicola Pietro Nera)

125,00 euro

Scoprire la tradizione...

La Fiorida oltre a produrre salumi e formaggi, si occupa anche della loro stagionatura nelle casere e nelle celle. Un tempo le famiglie utilizzavano a questo scopo le cantine, che potevano arrivare fino a dieci metri di profondità, e scendendo gradino per gradino, la temperatura si abbassava creando zone differenti. E' così che il capo famiglia decideva di posizionare nei locali più alti i formaggi, in quelli intermedi i salumi e nelle aree più basse i vini, dove la temperatura più bassa permetteva l'invecchiamento.



Mariolina

- Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
- Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 300 giorni (gr. 400)
- Formaggio Bitto Dop 2015 (gr. 400)
- Bresaola (gr. 500/600)
- Salame nostrano (gr. 500)
- Pancetta (gr. 400)
- Una confezione di Pizzoccheri della Valtellina (gr. 500)
- Un sacchetto di funghi secchi (gr.50)
- Un sacchetto di farina per Polenta (gr. 1000)
- Un sacchetto di Lenticchie (gr. 500)
- Un vasetto di antipasto di verdura (gr. 300)
- Un vasetto di salsa di cipolle (gr. 240)
- Dolce tipico Valtellinese "La Bisciola" (gr. 500)
- Un vasetto di confettura extra di frutta (gr. 500)
- Un vasetto di miele millefiori (gr. 500)
- Una bottiglia di vino Sforzato "Messere" (Casa Vinicola Caven)
- Tovaglietta pezzotto

150,00 euro

Il consiglio del casaro...

La polenta taragna nasce storicamente come un piatto della festa, mangiato solo in occasioni particolari.

Per fare una polenta taragna appetitosa si consiglia di utilizzare due formaggi di vacca a latte intero e del buon burro, che va aggiunto solo a cottura ultimata.



I piccoli pensieri della Fattoria

Piccola tenerezza

Crema corpo da 500 ml.

13,00 euro



Dolci coccole

Doccia crema ml. 250

Crema corpo da ml. 120

Shampoo da ml. 120

24,50 euro

Carezza al latte

Crema corpo da ml. 500

Crema mani da ml. 100

Doccia crema da ml. 500

34,00 euro





Piccola delizia

Slinzega (gr. 300)

Salamini (gr. 300)

Costine sfiziose (gr. 200)

17,00 euro

Natura in tavola

Formaggella Fior di vacca (gr. 450)

Salamini (gr. 300)

14,00 euro



**Tagliere
con Salame nostrano**

23,00 euro

Regala un Voucher Dono per il centro benessere de La Fiorida

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, come ad esempio il bagno nel nostro latte e speciali rituali beauty day.

I Programmi e Pacchetti sono personalizzabili.

Voucher Benessere

Esfoliante al sapone nero ed eucalipto in bagno di vapore, con a scelta un massaggio al viso o al corpo

Classico trattamento hammam, apprezzato per le sue caratteristiche depurative e rigenerative. L'azione esfoliante e detossinante lascia la pelle morbida, liscia e luminosa. Al termine del trattamento verrà massaggiato il corpo con una miscela di olio d'oliva e d'argan.

In conclusione un massaggio di 25' a scelta fra viso e corpo.

Euro 75

Voucher Estetica

Viso Magico Semplice, Manicure e Pedicure

Quasi 2 ore dedicate alla cura del corpo

- Detersione (latte o tonico)
- Peeling dermoabrasivo
- Maschera viso
- Crema specifica per la tipologia di pelle del viso
- Manicure
- Pedicure

Euro 110



I classici del Natale

Ingresso giornaliero al Centro Benessere per una persona o in coppia

Immersa in un suggestivo panorama alpino, nel centro benessere di oltre 400 mq trovi piscina, piscina idromassaggio, sauna, vitarium, bagno turco, docce aromatiche ed emozionali, area tisane, area relax, sala fitness, solarium esterno su prato e paddock in legno per trascorrere ore di relax.

Euro 35 a persona

Pacchetto Venere per due persone

- Accesso Centro Benessere La Fiorida
- Piscina, piscina idromassaggio, sauna, bagno turco, vitarium, docce emozionali, area tisane e relax
- Allenamento libero in sala fitness
- Menù Spa con antipasto, portata principale e dessert

Euro 120

Ingresso giornaliero al Centro Benessere e Bagno di Latte "Lui&Lei"

Per la coppia una giornata al centro benessere di oltre 400 mq con accesso a tutte le aree e bagno "Lui&Lei" nel latte crudo riscaldato a circa 37°. Rilassante, distensivo ed idratante. Una "coccola" da condividere.

Euro 138

Pacchetto Marte per due persone

- Accesso Centro Benessere La Fiorida
- Piscina, piscina idromassaggio, sauna, bagno turco, vitarium, docce emozionali, area tisane e relax
- Allenamento libero in sala fitness
- Accappatoio e ciabattine
- Un massaggio rilassante con olio essenziale da 50'
- Menù Light con bresaola e rucola, paillard ai ferri con verdure, piatto di frutta fresca e the verde

Euro 240

Come acquistare

A decidere sei tu

Puoi acquistare le confezioni regalo online o venendoci a trovare di persona. Li puoi far recapitare dove vuoi, oppure ricevere a casa tua, o se preferisci li puoi ritirare di persona.

La conservazione dei prodotti

I prodotti caseari de La Florida sono confezionati sottovuoto per garantirne la massima freschezza. L'imballo è studiato in modo da permetterne un trasporto ottimale, garantendo l'integrità dei prodotti. Le quantità riportate dei prodotti caseari e salumieri sono indicative in quanto la merce è soggetta a calo peso.

Acquisti Online e vetrina proposte

www.agriturismo.laflorida.com/speciale-natale

Acquistare un voucher dono

Dopo aver scelto il contenuto del regalo (trattamento, pacchetto, buono prepagato), è sufficiente inviare una email, che oltre a questa informazione, riporti anche il vostro nome, quello del destinatario del regalo, ed un eventuale messaggio di auguri, personalizzato a vostra 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.

Richiesta informazioni e prenotazioni

per le confezioni regalo

spacciovendita@laflorida.com

tel.: 0342.680846 (interno 4)

per i voucher dono

prenotazione@laflorida.com

tel.: 0342.680846 (interno 1)



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 il 24 dicembre, solo per gli acquisti effettuati entro il 10 dicembre.

Modalità di pagamento

E' possibile acquistare qualsiasi proposta regalo online, oppure direttamente a La Fiorida, pagando in contanti, con carta di credito o bancomat.

Per gli acquisti online è possibile effettuare pagamenti con carta di credito, carte prepagate oppure bonifico bancario.

Le confezioni potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità.

I prezzi si riferiscono al dono in confezione regalo e sono comprensivi di Iva. Trasporto escluso.



Società Agricola Azienda Agrituristiche Valtellina

Via Lungo Adda, 12 - 23016 MANTELLO (SO) - ITALY - Tel 0342.680846

www.lafiorida.com - info@lafiorida.com - <http://shop.lafiorida.com/it/>

...usi il navigatore satellitare? Imposta: Mantello, via Carlaccio



Seguici su facebook