Regali tipici, sani...

semplicemente unici!

la Fiorida

AZIENDA AGRITURISTICA

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!
www.lafiorida.com

Non ti scordar di me

Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre 180gg (gr. 400)
Salamino Valtellinese (gr. 150)
Cipolle buongusto (gr. 310)
Ragù di selvaggina (gr. 200)

25,00 euro

Campanule

Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre 180gg (gr. 400)
Slinzega (gr. 400)
Pizzoccheri Valtellinesi (gr. 500)
Biscotti con cioccolato (gr. 300)
Rosso di Valtellina - Casa Vinicola Nino Negri (cl. 75)

40,00 euro

Margherita

Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre 180gg (gr. 400)
Formaggio Frisa Alpino (gr. 400)
Salamino Valtellinese (gr. 300)
Pancetta (gr. 400)
Zuppa di legmumi (gr. 500)
Pizzoccheri Valtellinesi (gr. 500)
Grumello - Casa Vinicola Nera (cl. 75)

50,00 euro

Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre 300gg (gr. 400)
Slinzega (gr. 500)
Fagottino (gr. 500)
Salsa di Cipolle (gr. 240)
Bisciola valtellinese (gr. 500)
Sassella Alisio - Casa Vinicola Nera (cl. 75)

Rododendro

65,00 euro

Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre 300gg (gr. 400)
Formaggio Frisa Alpino (gr. 400)
Formaggio Latteria (gr. 400)
Slinzega (gr. 500)
Fagottino (gr. 500)
Salame nostrano (gr. 500)
Pancetta (gr. 500)

Primula

75,00 euro

Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre 300gg (gr. 400)
Formaggio Frisa Alpino (gr. 400)
Salame nostrano (gr. 400)
Slinzega (gr. 500)
Salsa di cipolle (gr. 240)
Pizzoccheri Valtellinesi (gr. 500)
Farina per polenta (gr. 1000)
Lenticchie di montagna (gr. 500)
Confettura frutti di bosco (gr. 350)
Sassella Le Tense - Casa vinicola Negri (cl. 75)

85,00 euro

Giglio

Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 180gg (gr. 400)
Formaggio Frisa Alpino (gr. 400)
Slinzega (gr. 500)
Salame nostrano (gr. 400)
Fagottino (gr. 400)
Antipasto Jolly in olio di oliva (gr. 300)
Zuppa di legumi misti (gr. 500)
Funghi secchi (gr. 50)
Pizzoccheri Valtellinesi (gr. 500)
Bisciola valtellinese (gr. 500)
Valtellina Riserva
Casa Vinicola Negri (cl. 75)

100,00 euro

Bucaneve

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. 3)

Viola

Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre i 180gg (gr. 400)
Formaggio Bitto Anno 2017 (gr. 400)
Slinzega (gr. 500)
Salame nostrano (gr. 500)
Fagottino (gr. 500)
Funghi sott'olio (gr. 300)
Antipasto Jolly in olio di oliva (gr. 300)
Zuppa di legumi misti (gr. 500)
Pizzoccheri della Valtellina (gr. 500)
Bisciola valtellinese (gr. 500)
Cioccolato (gr. 100)
Sforzato - Casa Vinicola Nera (cl. 75)

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.

Prodotti
per passione!
la Fiorida
Sforzato
PIZZOCCHERI
DELLA
VALTELLINA
I.G.P.
Funghi Porcini taglia
la Fiorida
Antipasto jolly
in olio di oliva
la Fiorida

Fiordaliso

Formaggio Valtellina Casera Dop (gr. 400)
Formaggio Valtellina Casera Dop stagionatura oltre 180gg (gr. 400)
Formaggio Bitto Anno 2017 (gr. 400)
Slinzega (gr. 550)
Salame nostrano (gr. 500)
Fagottino (gr. 500)
Pancetta (gr. 550)
Funghi sott'olio (gr. 300)
Cipolle buongusto (gr. 310)
Ragù di selvaggina (gr. 200)
Zuppa di legumi misti (gr. 500)
Funghi secchi (gr. 50)
Pizzoccheri della Valtellina (gr. 500)
Farina per polenta (gr. 1000)
Bisciola valtellinese (gr. 500)
Confettura frutti di bosco (gr. 350)
Sforzato - Casa Vinicola Nera (cl. 75)

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 **pizzoccheri** sono un piatto tipico della tradizione valtellinese, fatto ad arte nella cucina de La Fiorida, dove le classiche "tagliatelle" di grano saraceno scarrellate a mano, sono condite con burro e formaggio prodotti da noi.
I contadini usavano completare il piatto con verdure povere come le patate e le coste, prese dall'orto in casa.
Per render il piatto davvero speciale il casaro consiglia di spolverare con il Valtellina Casera Dop stravecchio prima di servire in tavola.

Sforzato di Valtellina
Sforzato
NERA
CONFETTURA EXTRA
DI FRUTTI DI BOSCO
la Fierida
Ragù di capriolo
la Fierida
PIZZOCCHERI
DELLA
VALTELLINA
I.G.P.
la Fierida
CIPOLLE BUONGU
la Fierida
le classiche
Funghi Porcini secchi
la Fierida
Funghi Porcini tagliati
in olio di oliva
la Fierida

I piccoli pensieri della fattoria

Piccola tenerezza

Crema mani (ml. 100)
Crema corpo (gr. 120)

16,00 euro

Dolci coccole

Crema mani (ml. 100)
Sapone al latte (gr. 100)
Crema corpo (ml. 500)
Shampoo (ml. 120)

39,00 euro

Piccola delizia

Valtellina Casera Dop (gr. 400)
Fagottino (gr. 350)
Salamini (gr. 150)

19,00 euro

Natura in tavola

Formaggio Frisa Alpino (gr. 400)
Salamini (gr. 300)

15,00 euro

Tagliere con Salame nostrano

(gr. 500)

25,00 euro

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.

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 massaggio al corpo - 25'

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 olio puro di argan.

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 Fiorida 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.lafiorida.com

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@lafiorida.com
tel. 0342 680846 (interno 3)

per i voucher dono
prenotazione@lafiorida.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.

LOMBARDIA AGRITURISMO

la Fiorida
AZIENDA AGRITURISTICA

Società Agricola Azienda Agrituristica 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

#LaFiorida