

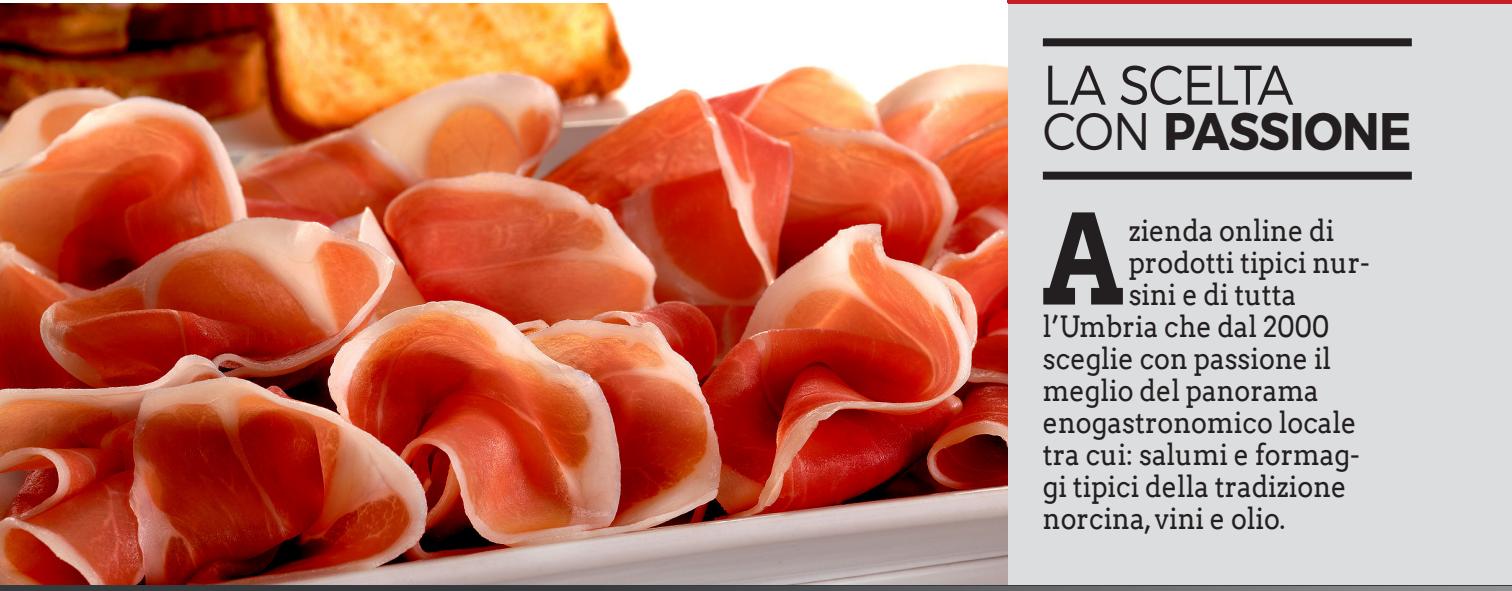


Gentilissimo Titolare

Il violento sisma che ha colpito e che purtroppo continua a colpire, in misura fortunatamente inferiore, il centro Italia rischia di paralizzare l'economia delle aree interessate. Riteniamo che, in questi momenti di grave difficoltà, sia più che mai importante esprimere tutta la nostra solidarietà creando una rete di sinergie in grado di dare un sostegno reale. Per tale motivo abbiamo deciso di inviarVi denominazioni, recapiti e presentazioni di imprese che operano in tali luoghi e che, nonostante tutto, continuano a svolgere la propria attività.

Vi invitiamo a sostenerLe acquistandone i prodotti in modo che l'economia e quindi il benessere della popolazione colpita possano ripartire al più presto.

REI - Registro Eccellenze Italiane
www.eccellenzeitaliane.com



LA SCELTA CON PASSIONE

Azienda online di prodotti tipici norcini e di tutta l'Umbria che dal 2000 sceglie con passione il meglio del panorama enogastronomico locale tra cui: salumi e formaggi tipici della tradizione norcina, vini e olio.



Via Monte Patino 1
06046 Norcia (PG)

mobile: +39 348 2718156
mobile: +39 348 6589670

info@norcinerie.it
eshop@norcinerie.it
www.norcinerie.it



NORCIA FOOD ONLINE

Prodotti tipici di Norcia - Vendita
e spedizione immediata

mobile: +39 340 9213966
telefono: 0743 828362

aliceseveriniperla@gmail.com
info@norciafood.it
www.norciafood.it

LE TRADIZIONI DI NORCIA

Macelleria Norcineria "Il Casale De Li Tappi" di Alessandro Salvatori presso Norcia. L'azienda mira alla distribuzione di prodotti locali. Seguendo le antiche tradizioni del luogo, utilizza solo carni selezionate. Al fine di offrire elevata qualità, mettendo in evidenza i potenziali allergeni, non usa lattosio, latticini, coloranti o glutine.

Salumi di Norcia e prodotti dell'Umbria - Aperto e disponibile per spedizioni

www.norcineriadinocia.it
mobile: +39 338 40 89 953
telefono: 0743 82 80 41

MACELLERIA CASALE DE LI TAPPI



CIOCCOLATERIA VETUSTA NURSIA



disponibile per spedizioni
www.norciaciok.it

UN PICCOLO LABORATORIO

La "Cioccolateria Vetusta Nursia" utilizzando un piccolo laboratorio artigianale ha potuto distribuire una parte dei suoi primi prodotti nel centro Italia: tavolette, torroni, uova pasquali, cioccolatini con vero tartufo nero. In seguito ha iniziato a produrre per altre ditte già affermate sul mercato nazionale ed estero ampliando notevolmente la produzione e innovandola con prodotti e biscotti da forno (ottenuti privilegiando l'utilizzo di materie prime locali e di coltivazione biologica), delicati panettoni a lievitazione naturale con e senza canditi, con uvetta, con cioccolato ed impasto di cacao, con limoni ed aranci di Sicilia canditi e frullati mescolati all'impasto naturale.



MIELE IL MASSARO

DI NORCIA E CASTELLUCCIO



Prodotti: miele, confetture e prodotti derivati (propoli, pappa reale, polline, caramelle, candele, cosmetica, idee regalo). Il nostro prodotto di eccellenza e pluripremiato a livello nazionale ci viene donato da una stupenda e incontaminata "Fioritura di Castelluccio", da cui le nostre api prendono il nettare ricavando un miele multi-floreale, riconoscibile dal suo colore allo stato liquido verde smeraldo e dal suo sapore molto pungente e corposo che lo rende unico.

Le nostre confetture sono prodotte con frutta della migliore qualità e dolcificate solo con miele. Di gusto squisito e di facile digeribilità, esse contengono un'alta percentuale di frutta. Sono senza coloranti e senza conservanti.

Disponibile per spedizioni e acquisti - www.ilmassaro.it

info@ilmassaro.it

mobile: +39 335 82 24 308

mobile: +39 392 31 21 282

telefono: 0743 81 74 90



NORCINERIA ALTONERA



PER CHI AMA MANGIAR BENE

Metodi antichi, carni di qualità, attenzione ad una tradizione secolare, queste sono le caratteristiche che la bottega della Norcineria Alto Nera offre ai suoi clienti. Salumi di pregio che profumano di boschi e di quercia, insaporiti con essenze montane, formaggi locali ed altri prodotti genuini sono disponibili per chi ama ritornare al vecchio e sano "mangiare bene". Qualità e rispetto della tradizione sono garantite da una produzione di salumi a tiratura limitata, veri e propri "pezzi d'autore" che conservano il piacere di gusti antichi e sani.

**Via Roma 14 - 62039
Castelsantangelo Sul Nera**

mail: norcineria.altonera@tiscali.it
telefono: 0737 98 309



disponibile per spedizioni
www.norcineriaaltonera.it

FATTORIA DI OPAGNA DI PORZIO DOMENICO

UNA CULTURA CONTADINA

L'azienda lavora il 50% del latte prodotto giornalmente, mentre la restante quota viene confezionata ad un caseificio esterno; produce inoltre lenticchie, farro, zafferano ed altri prodotti tipici della cultura contadina. I nostri prodotti sono: *Formaggi vaccini* (alle noci, alla cipolla, al finocchietto selvatico e al Pistacchio). *Caciotta Fresca*, al Peperoncino, *Stracchinata*, *Mozzarella* e *Ricotta*. *Formaggi pecorini* (fresco e stagionato 18 mesi) e *Caprini freschi*. *Legumi* (lenticchie di montagna, farro perlato) *Tartufi* (freschi e in salamoia) e *Salse* (salsa tartufata, salsa tartufo, noci e grana)

Frazione Opagna 7, 06043 - Cascia

mail: info@fattoriadiopagna.it
mobile: +39 380 43 37 708



disponibile per spedizioni
www.fattoriadiopagna.it

PRODOTTI AD ALTA QUOTA

L'azienda agricola biologica Moretti Geltrude è situata in alta montagna a 1200 mt, qui con passione e fatica si coltivano prodotti di nicchia! Produzione di zafferano, roveja, lenticchia, farro, fagioli, ceci e cicerchie. Allevamento di vitelli da carne e puledri.

Civita 8, 06043 - Cascia

mail: morettigeltrude@gmail.com
mobile: +39 347 18 73 869



BIO MORETTI GELTRUDE