



GAABE

Gruppo di Acquisto di Alimenti Bio ed Equi

Il Gruppo di Acquisto Solidale  
del Casale Podere Rosa



LISTINO  
PRODOTTI



aggiornamento al  
29 Marzo 2009

## PRODOTTI E PRODUTTORI

**Questi sono i prodotti che acquistiamo in gruppo; per ogni prodotto sono indicati: le principali caratteristiche, il produttore e da quanto tempo il GAABE vi si rifornisce, all'occorrenza il distributore (se diverso dal produttore), l'Organismo di Certificazione della conformità alla normativa CEE di riferimento per il Biologico, l'unità di vendita e il prezzo applicato, il tipo di imballaggio.**

<b>PRODOTTI E FREQUENZE DI ACQUISTO.....</b>	<b>3</b>
<b>PRODUTTORI.....</b>	<b>4</b>
<b>ALIMENTI BIOLOGICI FRESCHI .....</b>	<b>5</b>
FRUTTA E VERDURA .....	5
PANE A LIEVITAZIONE NATURALE A PASTA ACIDA.....	6
UOVA FRESCHE .....	6
FORMAGGI DA LATTE DI PECORA .....	7
FORMAGGI DA LATTE DI MUCCA .....	7
PARMIGIANO REGGIANO .....	8
CARNE DI BOVINO ADULTO.....	9
CARNE SUINA .....	10
<i>carni fresche</i> .....	10
<i>salumi</i> .....	10
<b>ALIMENTI BIOLOGICI CONSERVATI .....</b>	<b>11</b>
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – DALLA SABINA.....	11
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA – DALLA CIOCIARIA .....	11
VINO DEI CASTELLI .....	12
FARINE.....	13
CEREALI – FARRO E GRANO .....	13
CEREALI – RISO .....	14
PASTA.....	15
<i>pasta di grano duro</i> .....	15
<i>pasta di farro</i> .....	15
<i>pasta di kamut</i> .....	16
<i>pasta di mais</i> .....	16
<i>pasta di riso</i> .....	16
<b>ALIMENTI BIOLOGICI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE.....</b>	<b>17</b>
<b>DETERSIVI ALLA SPINA.....</b>	<b>18</b>

## PRODOTTI E FREQUENZE DI ACQUISTO

QUANDO	COSA	DA CHI	CERTIFICATO DA	DISTRIBUZIONE
OGNI SETTIMANA	Frutta e Verdura	Arvalia	IMC	Arvalia
	Frutta e Verdura	Casale Vecchio	CODEX	diretta
	Uova fresche	San Bartolomeo	ICEA	Arvalia
	Formaggi di latte di pecora	Cattani	CCPB	Arvalia
	Pane a lievitazione naturale a pasta acida	il Sambuco	IMC	diretta
	Caffè, tè, zuccheri di canna, cioccolata	vari	vari	CTM
	Caffè Tatawelo	Cooperativa Ssit Liquil Lum	in corso di autocertificazione	TATAWELO
OGNI MESE	Vino in bottiglia e in dama	Cardone Donati	ICEA	diretta
	Carne bovina	Fattoria Lucciano	SUOLO E SALUTE	diretta
	Formaggi di latte vaccino	Fattoria Lucciano	SUOLO E SALUTE	diretta
OGNI 2 MESI	Carne di Maiale	Fanelli	CCPB	diretta
	Salumi	Fanelli	CCPB	diretta
	Farine	Molino Conti	ICEA	diretta
	Pasta	Molino Conti	ICEA	diretta
	Cereali	Molino Conti	ICEA	diretta
OGNI 3 MESI	Parmigiano Reggiano	Santa Rita	ICEA	diretta
	Olivo extra vergine di oliva	Casanova	ICEA	diretta
		Lancia	ICEA	diretta
	Riso	Cascine Orsine	CODEX	diretta
STAGIONALI	Pesche	il Papavero	SUOLO E SALUTE	diretta
	Mele	la Cornucopia	AUTOCERTIFICATO	diretta

**PRODUTTORI**

PRODUTTORE	LOCALITA'	TELEFONO	FAX	E-MAIL	REFERENTE
Arvalia	via Montello, 18 - 01100 - Viterbo	0761- 34.40.51	0761- 34.40.51	<a href="mailto:puntovendita@arvaliabiio.it">puntovendita@arvaliabiio.it</a>	Patrizia Merlino
Cantina Cardone Donati	via del teatro Vecchio, 10 - 00030 Colonna [Roma]	06- 94.73.03. 87	06- 94.73.03.87	<a href="mailto:cantinacardone@katamail.com">cantinacardone@katamail.com</a>	Francesca Cardone
Casale Vecchio	Località "Casale Vecchio", zona Vaccareccia, agro di Isola Farnese	06- 30.36.12. 93	06- 30.36.12.93	<a href="mailto:roberta.dv@tiscali.it">roberta.dv@tiscali.it</a>	Roberta De Vincenzi, Mino
Casanova	Località Casanova 02031 Castelnuovo di Farfa [Rieti]	0765- 36.436		<a href="mailto:az.casanova@tiscali.it">az.casanova@tiscali.it</a>	Silvia Massara
Cascine Orsine	Bereguardo 27021 [Pavia]	0382- 92.02.83	0382- 92.05.63	stefano@cascineorsine.it - info@cascineorsine.it	Stefano
Cattani	via Colle Rosetta - loc. Ceppeta - 01033 - Civita Castellana [Viterbo]	0761- 54.01.20	0761- 54.01.20		
Fanelli	via del Porticato, 3 - 00020 Riofreddo [Roma]	340- 58.58.041		info@agrifanelli.it	
Fattoria Lucciano	Borghetto di Civita Castellana 01033 [Viterbo]	0761- 54.04.64	0761- 54.04.64	<a href="mailto:info@fattoriailucciano.com">info@fattoriailucciano.com</a>	Ovidio Profili, Paola Profili
il Papavero	via Apriliana, 79 - 04011 - Aprilia [Roma]	06- 92.56.967			Angelo Savioli, Fiorella Tabucchi
il Piolo	via Paulli, 4 - 42030 Regnano, Viano [Reggio Emilia]	0522- 85.84.06	0522- 85.84.06		
il Sambuco	strada Bagnorese 37/A - 01020 Celleno [Viterbo]	0761- 91.25.87	0761- 91.25.87		Cinzia Carcassi, Paolo Missoni
Lancia	Largo S. Nicola 16 - Rocca d'Arce [Frosinone]	0775- 85.37.09	0775- 85.62.61	<a href="mailto:federicolancia@yahoo.it">federicolancia@yahoo.it</a>	Federico Lancia
la Cornucopia	Montopoli Sabina [Rieti]	0765- 32.20.92			Leandro Liotti e Concetta
Molino Conti	Via F. Terrazzi snc - 00024 Castel Madama [Roma]	0774- 44.82.82	0774- 44.82.82		Marino Conti, Margherita Millozzi
San Bartolomeo	ss. Aurelia bis km 24,500 - 01019 vetralla [Viterbo]	0761- 47.71.20	0564- 86.41.95		
Caseificio Sociale Santa Rita	Via Pompeano 2290/1 Pompeano - 41028 Serramazzone [Modena]	0536- 95.01.93	0536- 95.10.07	<a href="mailto:info@caseificiosantarita.com">info@caseificiosantarita.com</a>	
Cooperativa Ssit Liquil Lum	municipi: Ruben Jaramillo, Akabalná, La Paz, Benito Juarez, La Dignidad- Chiapas - Messico			tatawelo@yahoo.it	Francesca Minerva

## ALIMENTI BIOLOGICI FRESCHI

### Frutta e Verdura

Frutta e verdura possono essere acquistati con la formula della BIOcassetta, ai seguenti prezzi:  
BIOcassetta piccola - euro 8,50  
BIOcassetta grande - euro 17,00

#### assortimento

Frutta e verdura nelle varietà disponibili a seconda della stagione e del clima, con un assortimento diversificato per le due BIOcassette. La quantità dei singoli ortaggi e' comunque calibrata per due persone, con la seguente proporzione: 25-30% frutta 70-75% verdura.

#### peso e prezzi dei singoli prodotti

Il peso complessivo dipende dal listino, che varia settimanalmente. Ogni settimana il listino e le provenienze dei prodotti ortofrutticoli sono disponibili per consultazione, così come varietà, pesi e prezzi dei generi contenuti nella BIOcassetta.

#### imballaggio

Cassette di plastica riciclabile a rendere, senza cauzione.

#### produttori

- \* Società Agricola Casale Vecchio, località "Casale Vecchio", zona Vaccareccia, agro di Isola Farnese. Produzione di verdura con metodo di coltivazione BIODINAMICO.  
**Con Casale Vecchio è in corso una pianificazione condivisa di produzione e acquisto.**  
LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI CODEX.
- \* Azienda agricola Arvalia, via Montello, 18 – 01100 – Viterbo – tel/fax 0761-344051 – mailto: puntovendita@arvaliabio.it, fornitore GAABE dal 2001.  
LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI IMC.

Arvalia, oltre a vendere la produzione propria è anche distributore di altre aziende tra cui:

PRODUTTORE	LOCALITÀ	REGIONE	ODC	SITO
Agricoltura Nuova	Roma	Lazio	IMC	<a href="http://www.agricolturanuova.it">www.agricolturanuova.it</a>
Caramadre	Fiumicino, Roma	Lazio	IMC	<a href="http://www.biocaramadre.it">www.biocaramadre.it</a>
Podere Fontecornino	Montepulciano, Siena	Toscana	ICEA	<a href="http://www.fontecornino.it">www.fontecornino.it</a>
Lorenzo Perla	Santa Maria di Galeria, Roma	Lazio	ICEA	

#### stagionalmente, acquistiamo anche da:

- \* Azienda Agricola il Papavero, via Apriliana, 79 – 04011 – Aprilia (Roma) – tel. 06-92.56.967, fornitore GAABE dal 2005. Produzione di pesche a polpa gialla di varietà Maycrest, Spring Crest, Rich May, Flavorcrest, Royal Gem.  
LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI SUOLO E SALUTE.
- \* Azienda Agricola la Cornucopia, Montopoli Sabina (Rieti) – tel. 0765-32.20.92, fornitore GAABE dal 2006. Produzione di mele di varietà antiche e moderne: Mela Cera, Mela Rosa, Mela Prata, Annurca, Golden Delicious, Stark Red Delicious.  
LA PRODUZIONE BIOLOGICA E' AUTOCERTIFICATA.

**Pane a lievitazione naturale a pasta acida**

Pane a lievitazione naturale a pasta acida, prodotto dal forno a legna 'il Sambuco', strada Bagnorese 37/A - 01020 - Celleno [Viterbo] tel 0761/91.25.87, fornitore GAABE dal 2001.

Le farine sono macinate a pietra dal Molino Silvestri di Torgiano (Perugia), la lavorazione è artigianale.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI IMC.

Il pane viene venduto in pagnotte dei seguenti tipi/pezzature:

tipo	ingredienti	peso	costo	costo al kg
bianco	farina di grano tenero tipo 0, sale marino, lievito di pasta acida, farina di segale, acqua	900 gr	3,74	4,16
integrale, anche sciapo	farina di grano tenero integrale, sale marino, lievito di pasta acida, farina di segale, acqua	900 gr	3,74	4,16
cinque cereali	farine di grano tenero e duro, farro, segale, fiocchi di avena, semi di lino, acqua	750 gr	3,74	4,99
al sesamo	farina di grano tenero integrale, sale marino, lievito di pasta acida, farina di segale, semi di sesamo, acqua	750 gr	3,74	4,99
di grano duro		750 gr	3,74	4,99
bianco, rosmarino e sesamo		750 gr	3,74	4,99
bianco, girasole e lino		750 gr	3,74	4,99
di kamut	farina di kamut, acqua, sale marino	650 gr	3,74	5,75
di farro	farina integrale di farro, sale marino, lievito di pasta acida, acqua	650 gr	3,74	5,75
di segale		650 gr	3,74	5,75
alle olive		650 gr	3,74	5,75
azzimo			3,74	
dolce	farina di grano tenero semi integrale, sale marino, lievito di pasta acida, farina di segale, nocciole, uvetta, miele, acqua	500 gr	3,74	7,48

Il Sambuco panifica nei giorni di lunedì, martedì e giovedì. Il listino prezzi è variato il 3/2006 il 4/2007 e il 1/2008

**Uova fresche**

Uova da allevamento biologico della fattoria San Bartolomeo, ss. Aurelia bis km 24,500 - 01019 - Vetralla (Viterbo) - tel 0761-47.71.20 fax 0564-86.41.95, fornitore GAABE dal 2001.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI ICEA.

Le uova sono fresche, di categoria A e di calibro variabile:

tipo	peso	costo per confezione	costo per uovo
confezione da 4	220 gr	1,23	0,31
confezione da 6	340 gr	1,65	0,28

Le uova di San Bartolomeo sono distribuite da Arvalia. Il prezzo è variato da Aprile 2008

**Formaggi da Latte di Pecora**

Prodotti dall'Azienda Agricola Cattani, via Colle Rosetta - loc. Ceppeta – 01033 - Civita Castellana [Viterbo] – tel/fax 0761-540120, fornitore GAABE da maggio 2005.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI CCPB.

tipo	unità di vendita	costo	costo al kg
Marzolino 'la dolce Pastorina'	250 gr c.a.	2,60	10,40
Caciotta 'il Buttero'	250 gr c.a.	2,86	11,44
Caciotta 'il Buttero' stagionata	250 gr c.a.	3,30	13,20

Il marzolino è prodotto e fornito in forme da 1 kg c.a. le caciotte in forme da 4 kg c.a.

L'imballaggio è in foglio di alluminio o pellicola trasparente per alimenti.

I formaggi di Cattani sono distribuiti da Arvalia.

**Formaggi da Latte di Mucca**

Latte da bovini di razza bruna italiana allevati secondo i criteri della zootecnia biologica da Ovidio e Paola Profili, Fattoria Lucciano, Borghetto di Civita Castellana – 01033 [Viterbo] – tel/fax 0761-54.04.64 - www.fattorialucciano.com, fornitore GAABE da novembre 2005.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI SUOLO E SALUTE

tipo	unità di vendita	costo al kg
casolino	al kg	9,00
mozzarella	al kg	9,00
scamorza	al kg	12,00
provolone	al kg	12,00
caciotta	al kg	12,00
caciocavallo	al kg	12,00
caciocavallo media stag.	al kg	15,00
caciocavallo stag. 5 anni	al kg	18,00

Il casolino è prodotto in forme da 500 gr c.a., la quantità minima acquistabile è di 250 gr c.a.

La mozzarella è confezionata in buste da 500 gr c.a.

La scamorza è prodotta in singoli pezzi di 250 gr c.a.

Il caciocavallo stagionato 5 anni (la stagionatura viene effettuata in grotta di tufo per un periodo minimo di 5 anni) è prodotto in forme di 2 kg c.a. e può essere acquistato in tagli da 500 gr circa.

L'imballaggio è in carta alimentare e/o busta di plastica.

**Parmigiano Reggiano**

Prodotto dal Caseificio Sociale Santa Rita, Via Pompeano 2290/1 frazione Pompeano 41028 Serramazzoni (Modena), tel. 0536-95.01.93, fax 0536-95.10.07, email: info@caseificiosantarita.com , fornitore GAABE dalla primavera del 2008.

E' una cooperativa agricola che produce in maniera artigianale PARMIGIANO-REGGIANO di Montagna da Agricoltura Biologica, trasformando il latte conferito dalle 7 aziende agricole biologiche associate a conduzione familiare.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI ICEA

Peso Confezione in Kg	Stagionatura	Prezzo/Kg	Prezzo Confezione
0,30	variabile 14/20 mesi	14,25	4,27
	variabile 16/18 mesi	15,81	4,74
	minimo 24 mesi	17,47	5,24
	minimo 36/40 mesi	19,08	5,73
	minimo 41/46 mesi	19,14	5,74
	minimo 47/52 mesi	19,81	5,94
0,50	variabile 14/20 mesi	14,14	7,07
	variabile 16/18 mesi	15,70	7,85
	minimo 24 mesi	17,16	8,58
	minimo 36/40 mesi	18,77	9,39
	minimo 41/46 mesi	19,03	9,52
	minimo 47/52 mesi	19,71	9,85
1,00	variabile 14/20 mesi	14,04	14,04
	variabile 16/18 mesi	15,60	15,60
	minimo 24 mesi	16,85	16,85
	minimo 36/40 mesi	18,46	18,46
	minimo 41/46 mesi	18,93	18,93
	minimo 47/52 mesi	19,60	19,60

I pesi sono approssimati. L'imballaggio è in pellicola per alimenti, sottovuoto.

Al prezzo finale occorre aggiungere il contributo del trasporto che è di 30,00 euro per un carico da 1 a 100 kg.

Il caseificio non prevede minimi di ordine; in base al costo del trasporto è stato stabilito un ordine minimo di 30 kg.



**Carne di Bovino Adulto**

Bovini di razza bruna italiana allevati secondo i criteri della zootecnia biologica da Ovidio e Paola Profili, Fattoria Lucciano, Borghetto di Civita Castellana – 01033 [Viterbo] – tel/fax 0761-54.04.64 - [www.fattorialucciano.com](http://www.fattorialucciano.com), fornitore GAABE da novembre 2005.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI SUOLO E SALUTE.

tipo	unità di vendita	costo al kg
filetto	al kg	21,00
fettine	al kg	16,50
bistecche di lombo senza osso	al kg	16,50
arrosto	al kg	16,50
bistecche di fracosta	al kg	15,50
rollé	al kg	11,50
spezzatino	al kg	11,50
muscolo	al kg	11,50
petto	al kg	9,50
macinato	al kg	9,50
fegato	al kg	8,00
coda	al kg	5,00
cuore	al kg	5,00
lingua	al kg	5,00

L'imballaggio è in carta alimentare e busta di plastica.

**Carne Suina**

Suini allevati secondo i criteri della zootecnia biologica nell'Azienda Agricola Biologica "Fanelli", via del Porticato, 3 - 00020 Riofreddo [Roma]- tel 340-58.58.041, [www.agrifanelli.it](http://www.agrifanelli.it) - info@agrifanelli.it, fornitore GAABE da maggio 2008 .

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI CCPB

Vengono allevati suini meticci e neri casertani. Le confezioni di carne, proveniente esclusivamente da bestiame allevato in azienda, vengono preparate in laboratorio certificato per il metodo di produzione biologico. Allo stesso modo i salumi vengono prodotti da un laboratorio norcino certificato, utilizzando ingredienti bio.

**carni fresche**

Carne	Tipo Confezione	Peso in kg per Confezione (approssimato)	Prezzo al kg
Trancio di arista	sottovuoto	1,0	14,00
Arrosto di prosciutto	sottovuoto	1,0	12,00
Fettine di prosciutto	atm*	0,5	12,00
Bracioline di lombo	atm*	0,5	12,00
Bistecche di collo	atm*	0,5	11,00
Salsicce fresche magre	atm*	0,5	11,00
Luganega	atm*	0,5	11,00
Macinato di polpa selezionata	atm*	0,5	11,00
Spezzatino di polpa selezionata	atm*	0,5	11,00
Spuntature	atm*	0,5	8,00
Pancetta fresca a fette	atm*	0,5	8,00
Fegatelli con ratta	atm*	0,5	8,00
Maialini oltre 10 kg	busta	13,0	12,00
Maialino fino a 10g	busta	8,0	16,00

\* atm = vaschetta sigillata con atmosfera modificata, può essere conservata in frigo fino alla data di scadenza (10 giorni dal confezionamento)

**salumi**

Carne	Tipo Confezione	Peso in kg per Confezione (approssimato)	Prezzo al kg
Spalla stagionata con osso	busta	7,00	20,00
Salame Sesera	busta	0,4	24,00
Salame Landiera	busta	0,4	24,00
Salame riofreddano	busta	0,4	24,00
Salsicette secche	busta	0,3	26,00
Lonza tranci	sottovuoto	0,5	26,00
Lonzino in tranci	sottovuoto	0,4	28,0
Coppa di testa	sottovuoto	0,4	14,00
Guanciale	busta	1,00	16,00
Pancetta	sottovuoto	0,3	16,00
Lardo	sottovuoto	0,3	10,00

## ALIMENTI BIOLOGICI CONSERVATI

### Olio Extravergine di Oliva – dalla sabina

Prodotto da Azienda Agricola Casanova, Località Casanova 02031 Castelnuovo di Farfa - RI  
tel. 0765-36436 - cell. 339-7854461 - [az.casanova@tiscali.it](mailto:az.casanova@tiscali.it) - [www.homelidays.com/rental9653](http://www.homelidays.com/rental9653) -  
[www.organicholidays.com](http://www.organicholidays.com), fornitore GAABE da luglio 2005.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI ICEA.

Le olive coltivate sono delle varietà leccino, frantoio, carboncella e rosciola.  
La molitura viene effettuata a fredo presso il frantoio Ceccarelli di Ceccarelli Roberto & C. SNC, Via  
Piave 5, 02030 Canneto Sabino (RI), certificato per la produzione di olio biologico.

Il prezzo base è di euro 7,50 al lt. (prezzo normalmente applicato per ordinativi superiori ai 50 lt) a  
cui si aggiunge 1,5 euro per i prezzi delle confezioni.

confezione	litri	costo	costo al litro	costo imballaggio
bottiglia di vetro	0,75	7,00	7,50	1,50
dama di vetro	5,00	39,00	7,50	1,50 – a rendere
latta	5,00	39,00	7,50	1,50
latta	3,00	24,00	7,50	1,50

Per la dama di vetro è previsto il vuoto a rendere di 1,50 euro.

### Olio Extravergine di Oliva – dalla ciociaria

Prodotto dall' Azienda Agricola Lancia Domenico, Largo S. Nicola 16 – Rocca d'Arce (FR) tel. 0775-  
853709 – fax 0775-856261, fornitore GAABE da maggio 2006.

Il cultivar prevalente dell'oliveto è il leccino con piccole percentuali di coratina, pentolino e frantoio.

La molitura viene effettuata a freddo presso il Nuovo Frantoio di Arpino, via Vignepiane 74, 03033  
Arpino (FR), certificato per la produzione di olio biologico.

Primo anno di certificazione 2005. Produzione annuale circa 1.800 litri.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA E' DI ICEA.

confezione	litri	costo	costo al litro
latta	5,00	35,00	7,00
latta	3,00	21,00	7,00

Il listino è variato a novembre 2007

**Vino dei castelli**

Vino da uve a coltivazione biologica certificata con vinificazione eseguita secondo il disciplinare AIAB, prodotto e imbottigliato dall'azienda vitivinicola Francesca Cardone Donati, via del teatro Vecchio, 10 - 00030 Colonna [Roma] tel/fax 06-94.73.03.87, fornitore GAABE da giugno 2005.

Tutti i vini sono 'imbottigliati all'origine' cioè prodotti esclusivamente con uve coltivate in azienda.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI ICEA.

Vino da tavola venduto in dame di vetro con vuoto a rendere (cauzione 2,00 per ogni dama) .

tipo	uve	litri	costo	costo al litro	costo vino + dama
Castelli Romani DOC - rosso 12,0%	Montepulciano, Merlot, Cesanese di Affile	5 lt	8,50	1,70	10,50
Castelli Romani DOC - bianco 12,0%	Malvasia del Lazio, Malvasia bianca di Candia, Trebiano Toscano	5 lt	7,00	1,40	9,00

Il reso delle dame va fatto al momento della prenotazione.

Una volta aperta la dama, è bene travasare il vino in bottiglie, e comunque ridurre al minimo il contatto con l'aria, perché contiene pochissimi conservanti (solfiti, 30/40 mg/lt), e il contatto con l'aria ne cambia le caratteristiche organolettiche.

Vino in bottiglia da 0,75 lt/cartoni da 6 bottiglie.

**bianchi**

tipo	uve	litri	costo	costo al litro
Platea bianco DOC Colonna Superiore 12,5%	Malvasia del Lazio, Malvasia bianca di Candia, Trebiano Toscano	0,75 lt	3,80	5,07
Labicum bianco - DOC Colonna Superiore 13,5%	Malvasia del Lazio, Trebiano Toscano, Bombino Bianco	0,75 lt	5,50	7,33

**rossi e rosati**

tipo	uve	litri	costo	costo al litro
Platea rosso IGT Lazio 13,0%	Montepulciano, Cesanese di Affile	0,75 lt	4,30	5,73
Labicum rosso IGT Lazio 13,5%	Montepulciano, Merlot Cesanese di Affile	0,75 lt	6,50	8,67
Rubeo IGT Lazio 12,5%		0,75 lt	4,30	5,73

Le bottiglie possono essere restituite, sono recuperati e riutilizzate.

Trasporto e consegna non sono da pagare se l'ordine è di almeno 75 litri.

Il listino prezzi è variato a Marzo 2009.

## Farine

---

Farine prodotte con cereali da coltivazione biologica certificata e lavorate artigianalmente dall'azienda Molino Conti, Via F. Terrazzi snc, Castel Madama – 00024 [Roma] – tel/fax 0774-44.82.82, fornitore GAABE da gennaio 2006.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI ICEA

Le farine vengono vendute in singole confezioni dei seguenti tipi:

tipo	peso	costo
farina di farro	kg 1	2,85
farina di granturco	kg 1	1,80
farina grano duro	kg 1	1,10
farina integrale grano duro	kg 1	1,10
farina integrale grano tenero	kg 1	1,10
farina intera di kamut	kg 1	3,00
farina tipo "0"	kg 1	1,10

I prezzi sono variati a settembre 2007

## Cereali – Farro e Grano

---

Cereali da coltivazione biologica certificata prodotti dall'azienda Molino Conti, Via F. Terrazzi snc, Castel Madama – 00024 [Roma] – tel/fax 0774-448282, fornitore GAABE da gennaio 2006.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI ICEA

I cereali sono venduti in singole confezioni dei seguenti tipi:

tipo	peso	costo	costo al kg
farro intero	gr 500	1,32	2,64
grano in chicchi	gr 500	0,42	0,84

**Cereali – Riso**

Riso da coltivazione biodinamica certificata prodotto dall'azienda Agricola Cascine Orsine di Bereguardo, 27021 [Pavia]. tel. 0382-92.02.83 - fax 0382-92.05.63 – www.cascineorsine.it .

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI CODEX.

Il riso è venduto in sacchi di juta da 25 kg o buste di carta da 1 o 5 kg.

Il riso Rosa Marchetti è un'antica varietà di semifino, il riso Baldo è un superfino; entrambi sono venduti nelle versioni integrale, semilavorato, sbiancato.

Prodotto	Prezzo/Kg	Peso Confezione in Kg	Prezzo Confezione	Costo Trasporto	Prezzo Finale Confezione
Riso Rosa Marchetti Integrale	2,70	1	2,70	0,18	2,88
Riso Rosa Marchetti Semilavorato	2,80	1	2,80	0,18	2,98
Riso Rosa Marchetti Sbiancato	2,90	1	2,90	0,18	3,08
Riso Baldo Integrale	2,70	1	2,70	0,18	2,88
Riso Baldo Semilavorato	2,80	1	2,80	0,18	2,98
Riso Baldo Sbiancato	2,90	1	2,90	0,18	3,08

Riso Rosa Marchetti Integrale	2,50	5	12,50	0,90	13,40
Riso Rosa Marchetti Semilavorato	2,60	5	13,00	0,90	13,90
Riso Rosa Marchetti Sbiancato	2,70	5	13,50	0,90	14,40
Riso Baldo Integrale	2,50	5	12,50	0,90	13,40
Riso Baldo Semilavorato	2,60	5	13,00	0,90	13,90
Riso Baldo Sbiancato	2,70	5	13,50	0,90	14,40

Riso Rosa Marchetti Integrale	2,35	25	58,75	4,50	63,25
Riso Rosa Marchetti Semilavorato	2,45	25	61,25	4,50	65,75
Riso Rosa Marchetti Sbiancato	2,55	25	63,75	4,50	68,25
Riso Baldo Integrale	2,35	25	58,75	4,50	63,25
Riso Baldo Semilavorato	2,45	25	61,25	4,50	65,75
Riso Baldo Sbiancato	2,55	25	63,75	4,50	68,25

L'ordine minimo richiesto da Cascine Orsine è di 250,00 euro (circa 100 kg di riso), il trasporto costa 18,00 euro.

**Pasta**

Pasta secca a lavorazione artigianale trafilata al bronzo prodotta dall'azienda Molino Conti, Via F. Terrazzi snc, Castel Madama – 00024 [Roma] – tel/fax 0774-44.82.82, fornitore GAABE da gennaio 2006.

LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA È DI ICEA

La pasta viene venduta in singole confezioni, dei seguenti tipi e formati normali e speciali:

**pasta di grano duro**

formato	tipo	peso	costo	costo/kg
NORMALE	caserecci	gr 500	1,10	2,20
	ditali	gr 500	1,10	2,20
	ditalini	gr 500	1,10	2,20
	fusilli	gr 500	1,10	2,20
	giuggiole	gr 500	1,10	2,20
	penne	gr 500	1,10	2,20
	quadri	gr 500	1,10	2,20
	rastrelli	gr 500	1,10	2,20
	sedanini	gr 500	1,10	2,20
SPECIALE	<i>sfoglia</i>	<i>gr 250</i>	1,00	4,00
	<i>fettuccine</i>	<i>gr 500</i>	1,20	2,40
	<i>pappardelle</i>	<i>gr 500</i>	1,20	2,40
	<i>tagliatelle</i>	<i>gr 500</i>	1,20	2,40
	<i>sagne</i>	<i>gr 500</i>	1,20	2,40

**pasta di farro**

formato	tipo	peso	costo	costo/kg
NORMALE	caserecci	gr 500	2,20	4,40
	ditali	gr 500	2,20	4,40
	ditalini	gr 500	2,20	4,40
	fusilli	gr 500	2,20	4,40
	giuggiole	gr 500	2,20	4,40
	penne	gr 500	2,20	4,40
	quadri	gr 500	2,20	4,40
	rastrelli	gr 500	2,20	4,40
	sedanini	gr 500	2,20	4,40
SPECIALE	<i>sfoglia</i>	<i>gr 250</i>	1,70	6,80
	<i>fettuccine</i>	<i>gr 500</i>	2,45	4,90
	<i>pappardelle</i>	<i>gr 500</i>	2,45	4,90
	<i>tagliatelle</i>	<i>gr 500</i>	2,45	4,90
	<i>sagne</i>	<i>gr 500</i>	2,45	4,90

**pasta di kamut**

formato	tipo	peso	costo	costo/kg
NORMALE	caserecci	gr 500	2,45	4,90
	ditali	gr 500	2,45	4,90
	ditalini	gr 500	2,45	4,90
	fusilli	gr 500	2,45	4,90
	giuggiole	gr 500	2,45	4,90
	penne	gr 500	2,45	4,90
	quadri	gr 500	2,45	4,90
	rastrelli	gr 500	2,45	4,90
	sedanini	gr 500	2,45	4,90
SPECIALE	<i>sfoglia</i>	<i>gr 250</i>	1,80	7,20
	<i>fettuccine</i>	<i>gr 500</i>	2,60	5,20
	<i>pappardelle</i>	<i>gr 500</i>	2,60	5,20
	<i>tagliatelle</i>	<i>gr 500</i>	2,60	5,20
	<i>sagne</i>	<i>gr 500</i>	2,60	5,20

**pasta di mais**

formato	tipo	peso	costo	costo/kg
NORMALE	caserecci	gr 500	1,20	2,40
	ditali	gr 500	1,20	2,40
	ditalini	gr 500	1,20	2,40
	fusilli	gr 500	1,20	2,40
	giuggiole	gr 500	1,20	2,40
	penne	gr 500	1,20	2,40
	quadri	gr 500	1,20	2,40
	rastrelli	gr 500	1,20	2,40
	sedanini	gr 500	1,20	2,40
SPECIALE	<i>sfoglia</i>	<i>gr 250</i>	0,90	3,60
	<i>fettuccine</i>	<i>gr 500</i>	1,40	2,80
	<i>pappardelle</i>	<i>gr 500</i>	1,40	2,80
	<i>tagliatelle</i>	<i>gr 500</i>	1,40	2,80
	<i>sagne</i>	<i>gr 500</i>	1,40	2,80

**pasta di riso**

formato	tipo	peso	costo	costo/kg
NORMALE	caserecci	gr 500	1,43	2,86
	ditali	gr 500	1,43	2,86
	ditalini	gr 500	1,43	2,86
	fusilli	gr 500	1,43	2,86
	giuggiole	gr 500	1,43	2,86
	penne	gr 500	1,43	2,86
	quadri	gr 500	1,43	2,86
	rastrelli	gr 500	1,43	2,86
	sedanini	gr 500	1,43	2,86
SPECIALE	<i>sfoglia</i>	<i>gr 250</i>	0,94	3,76
	<i>fettuccine</i>	<i>gr 500</i>	1,60	3,20
	<i>pappardelle</i>	<i>gr 500</i>	1,60	3,20
	<i>tagliatelle</i>	<i>gr 500</i>	1,60	3,20
	<i>sagne</i>	<i>gr 500</i>	1,60	3,20

Il listino è variato a Gennaio 2007, settembre 2007, aprile 2008.



## ALIMENTI BIOLOGICI DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Importati e distribuiti da CTM (fornitore GAABE dal 2001) o da Tatawelo (dal 2008) e certificati da diversi organismi, come indicato. I prezzi sono quelli applicati da CTM ai GAS, cui è dedicato un listino diverso da quello delle botteghe.

### Cacao e Cioccolata

prodotto	peso	prezzo	certificazione
MASCAO – fondente extra	100 gr	€ 1,50	IMC
MASCAO – al latte	100 gr	€ 1,50	IMC
MASCAO – fondente extra con fave di cacao	100 gr	€ 1,50	IMC
MASCAO – fondente extra all'arancia	100 gr	€ 1,56	IMC

### Caffè

prodotto	peso	prezzo	certificazione
UCIRI – Caffè macinato	250 gr	€ 2,98	IMC
Excelente – Caffè macinato	250 gr	€ 2,57	autocertificazione *
Excelente – Caffè in cialde	25 pz	€ 5,25	autocertificazione *
Excelente – Caffè in grani	500 gr	€ 3,71	autocertificazione *

### Tè in foglie

prodotto	peso	prezzo	certificazione
Te' verde [darjeeling] dall'India	50 gr	€ 2,68	IMC
Te' nero [darjeeling] dall'India	50 gr	€ 2,43	IMC

### Tè in filtri

prodotto	peso	prezzo	certificazione
Te' verde dallo Sri Lanka	50 gr	€ 2,30	IMC
Te' nero Earl Grey dallo Sri Lanka	50 gr	€ 2,00	IMC

### Zucchero di canna

prodotto	peso	prezzo	certificazione
DULCITA – zucchero di canna integrale	500 gr	€ 1,68	CCPB
DULCITA – zucchero di canna integrale	1 kg	€ 3,08	CCPB
PICAFLORE – zucchero di canna grezzo	500 gr	€ 1,60	IMC

### Spezie

prodotto	peso	prezzo	certificazione
Pepe nero in grani - Sri Lanka	30 gr	1,12	IMC
Cannella in bastoncini - Sri Lanka	25 gr	1,12	IMC
Noce moscata intera - Sri Lanka	30 gr	1,12	IMC

**\* I produttori del caffè Tatawelo praticano l'agricoltura organica, ma sono contrari a una certificazione 'governativa'**

Il progetto Tatawelo è nato nel 2003 per sostenere le comunità indigene zapatiste attraverso la commercializzazione del caffè. L'Associazione Tatawelo ha costruito una filiera etica che dal Chiapas all'Italia, dai produttori ai consumatori, garantisce in tutte le sue fasi un'attenzione all'ambiente, alla qualità del prodotto e alla dignità del lavoro.

Il caffè è tostato e impacchettato in Italia dalla cooperativa PausaCafè, nella Casa Circondariale "Lorusso e Cutugno" di Torino.

## DETERSIVI ALLA SPINA

Prodotti nati da una collaborazione tra:

- Cooperativa Equomercato
- Cooperativa sociale Fair
- Cooperativa sociale Mondo Solidale
- Cooperativa Sociale Liberomondo
- Associazione Assema - Brasile (che produce l'olio biologico dalla noce di cocco babaçù - si legge babassù - da cui sono derivati parte dei tensioattivi

In particolare alcuni degli ingredienti sono da agricoltura biologica e da progetti del Commercio Equo e Solidale e parte dei tensioattivi sono prodotti in Italia (dall'industria chimica Allegrini [www.allegrini.com](http://www.allegrini.com)), 'saltando' il mercato delle multinazionali. I detersivi sono realizzati dall'industria chimica Pierpaoli srl di Senigallia (AN) [www.pierpaoli.com/index.php](http://www.pierpaoli.com/index.php)

Informazioni accurate sono presenti nei siti [www.lymphaeu](http://www.lymphaeu) [www.assema.org.br](http://www.assema.org.br)

I prodotti sono:

- certificati da ICEA per la conformità al disciplinare "Detergenza Pulita" di AIAB che garantisce non solo la biodegradabilità del prodotto ma anche l'origine vegetale di tutte le sostanze utilizzate.
- conformi allo standard internazionale "Non testato su animali" e per questo riportano la dicitura: "Stop ai test animali – Controllato ICEA per LAV " .
- dermatologicamente testati non irritanti dal Laboratorio Chelab (TV) presso la Clinica Dermatologica Università di Padova ([www.chelab.it](http://www.chelab.it)).

**Per contenere i detersivi, che acquistiamo in taniche da 20 kg, occorre portare i propri recipienti. Una volta svuotate, le taniche vengono restituite, lavate e riutilizzate.**

Tipo Detersivo	costo al litro
Lympha Piatti	2,70
Lympha Bucato a mano e lavatrice	3,70
Lympha Pavimenti e superfici dure	2,20

