

circolo ricreativo
aziendale FNM

Circolare n.027
Saronno, 20/02/2018

VENDITA PRODOTTI CRA FNM Pasqua 2018

“SELEZIONE VINI”

Il CRA FNM, come ogni anno durante il periodo che precede le festività pasquali, propone ai Soci una selezione di prodotti enogastronomici di eccellente qualità, con prezzi vantaggiosi.



MODALITÀ RITIRO PRODOTTI

- **SARONNO**: (sede CRA FNM) dal 22 al 30 marzo 2018, dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 18:00
- **MI FIORENZA**: (sede CRA FNM) dal 26 al 30 marzo 2018, dalle 10:00 alle 16:00
- **MI P.TA GARIBALDI**: (sede CRA FNM) dal 26 al 30 marzo 2018, dalle 9:00 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 16:00
- **MI CADORNA**: (box bin. 10 dietro palazzina Ingegneria) i giorni 26 e 27 marzo 2018 dalle 12:00 alle 18:00
- **NOVATE M.SE**: (sede deposito) i giorni 28 e 29 marzo 2018 dalle 10:30 alle 16:00
- **BERGAMO - BRESCIA - CAMNAGO - CREMONA - ISEO - MANTOVA**: i giorni 26 e 27 marzo 2018
(l'orario sarà stabilito dalle sedi distributrici)
- **LECCO**: (sede CRA FNM) dal 26 al 30 marzo 2018, dalle 9:00 alle 12:30 e dalle 14:00 alle 16:00

N.B.:

Per il ritiro prodotti presso destinazioni diverse da Saronno è prevista esclusivamente la trattenuta a Ruolo Paga. L'ordine richiesto e non ritirato verrà comunque addebitato.

LE PRENOTAZIONI DOVRANNO PERVENIRE ENTRO IL 6 MARZO 2018

Il modulo di prenotazione, correttamente compilato e firmato, dovrà pervenire al CRA FNM con una delle seguenti modalità:

- ✓ **BREVI MANU**:
- ✓ **CORRISPONDENZA INTERNA**: CRA FNM Saronno - via Armando Diaz, 11
- ✓ **FAX**: 02.9604905
- ✓ **E-MAIL**: crafnm@crafnm.it

Il Segretario
(Fabio Monfrecola)

Il Presidente
(Luciano Ghitti)

Circolo Ricreativo Aziendale FNM

Sede Operativa Saronno: via Armando Diaz n.11
tel. 02.8511 2420 - 2403 - 2350 - 2219 - 2216 - fax 02.9604905 - e-mail: crafnm@crafnm.it
Sede Operativa Milano Porta Garibaldi: piazza Freud n.1 - tel. 02 63716290 - 6288



Circolo Ricreativo Aziendale FNM

MODULO DI PRENOTAZIONE Circolare 27/2018 “Selezione Vini 2018”

Cognome Nome CID

telefono e-mail (anche privata).....

PAGAMENTO

Contanti

Ruolo Paga

(Da versare al momento del ritiro prodotti)

RITIRO

SARONNO <input type="checkbox"/>	MI.FIORENZA <input type="checkbox"/>	Mi P.ta GARIBALDI <input type="checkbox"/>	NOVATE <input type="checkbox"/>	MI.CADORNA <input type="checkbox"/>	CAMNAGO <input type="checkbox"/>
BERGAMO <input type="checkbox"/>	CREMONA <input type="checkbox"/>	ISEO <input type="checkbox"/>	LECCO <input type="checkbox"/>	MANTOVA <input type="checkbox"/>	BRESCIA <input type="checkbox"/>

Data

Firma

N.B.:

SEGE “ALLEGATI MODULI PRENOTAZIONE 1; 2 - SELEZIONE VINI”.

COMPILARE L’INTESTAZIONE “COGNOME - NOME - CID” SU OGNI ALLEGATO UTILIZZATO.

Cognome e Nome: _____

CID _____

AZIENDA BASTIANELLO Gambellara (VI)			
Descrizione Vini		confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.	
		prezzo	quantità
ALZARINO BIANCO Bianco i.g.t. del Veneto Frizzante Da uve Glera e Garganega		€ 34,00
LE MURA Chardonnay i.g.t. del Veneto Da uve bianche Chardonnay		€ 27,00
TAMADUOLI Garganega i.g.t. del Veneto Da uve Garganega		€ 27,00
REITIA ROSSO Rosso Verona i.g.t. Da uve Amarone		€ 40,00
LA GUARDA Passito i.g.t. del Veneto Da uve Garganega appassite		bottiglia singola 0,75 con astuccio	
		€ 10,00

CANTINA ARMANI Passirano (BS)			
Descrizione Vini		confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.	
		prezzo	quantità
MONTEPULCIANO Vino di un bel colore rosso rubino intenso. Il suo profumo è vinoso e fruttato.		€ 12,00
SAUVIGNON Vino leggermente aromatico, di colore giallo verdognolo, dal profumo intensamente erbaceo e sapore fresco e deciso.		€ 12,00


Circolo Ricreativo Aziendale FNM

Sede Operativa Saronno: via Armando Diaz n.11
 tel. 02.8511 2420 - 2403 - 2350 - 2219 - 2216 - fax 02.9604905 - e-mail: crafnm@crafnm.it
 Sede Operativa Milano Porta Garibaldi: piazza Freud n.1 - tel. 02 63716290 - 6288



Circolo Ricreativo Aziendale FNM

Cognome e Nome: _____
 CID _____

CANTINA REALE BOSELLI Volta Mantovana (MN)			
Descrizione Vini	confezione da 6 bottiglie lt 0,75 cad.		
	prezzo	quantità	
IACINTO È un ottimo vino, ben strutturato, ottenuto dalla selezione di uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Il colore rubino intenso, il profumo erbaceo caratteristico leggermente tannico ed il gusto pieno, lo rendono un vino importante adatto anche per l'invecchiamento. Indicato per carni rosse, stufati, arrostiti, cacciagione, selvaggina.	€ 28,00	
CRESTALE Questo vino è ottenuto da uve Sauvignon Blanc dal colore giallo dorato chiaro, odore delicato, aromatico, caratteristico, sapore asciutto, vellutato, di corpo. Indicato con piatti di pesce.	€ 45,00	

Circolo Ricreativo Aziendale FNM

Sede Operativa Saronno: via Armando Diaz n.11
 tel. 02.8511 2420 - 2403 - 2350 - 2219 - 2216 - fax 02.9604905 - e-mail: crafnm@crafnm.it
 Sede Operativa Milano Porta Garibaldi: piazza Freud n.1 - tel. 02 63716290 - 6288

