

AgriHome

distanti ma vicini

Effettueremo la consegna:

VENERDI' 3 APRILE

SABATO 4 APRILE

DOMENICA 5 APRILE

LUNEDI' 6 APRILE

(riservato a chi abita più lontano)

Vogliamo darvi la possibilità di degustare le nostre AgriFocacce ma in un modo diverso. Per non rovinare e assaporare a pieno il nostro pan focaccia e gli ingredienti sopra, l'AgriFocaccia arriverà scomposta.

Basterà solo mettere la nostra base (alla quale noi abbiamo fatto una precottura) in forno a 240/250 gradi per massimo 4/5 minuti, tagliarla e poi guarnirla al momento con gli ingredienti contenuti nel box.

Inoltre potrete ordinare i nostri dolcetti fatti in casa, l'AgriYogurt alla greca e perché no, anche della birra agricola.

NOVITA' - consegna per chi abita più lontano

Visto le numerose richieste che ci sono arrivate un po' da tutta la provincia di Vicenza abbiamo deciso e organizzato di dedicare il lunedì sera per la **consegna in un comune entro 40km dal nostro agriturismo** (controllate su Google Maps la distanza).

E' necessario che venga fatto un **ordine di minimo 15 AgriFocacce (max 20) da consegnare tutte nello stesso comune.**

Quindi chiedete a vostri parenti, amici o vicini di casa se vogliono partecipare all'AgriHome e noi il LUNEDI' sera consegneremo a domicilio nel vostro comune.

IMPORTANTE:

Le disponibilità sono limitate in quanto vengono utilizzati prodotti agricoli locali e come sapete, noi lavoriamo in "piccolo".

CONSEGNA

Effettueremo la consegna personalmente in modo da garantire la massima sicurezza igienica vostra, nostra e degli alimenti.

L'imballaggio utilizzato durante il trasporto è 100% biodegradabile.

PRENOTAZIONE

Visto l'utilizzo di materie prime fresche è possibile prenotare il servizio AgriHome **chiamando il 3485340043 fino alle 18.00 GIOVEDI.**

Le consegne verranno effettuate dalle 18.00 alle 20.00 di VENERDI, SABATO E DOMENICA (l'orario verrà stabilito successivamente).

Listina

AgriFocacce®

15 €

Anguana

Pan focaccia artigianale con lievitazione naturale ad alta idratazione, cuore di burrata Magnasame, spinacino in tegame, carpaccio di trota salmonata affumicata marinato Allevamento trote Tibaldo

Gnomo (vegetariana)

Pan focaccia artigianale con lievitazione naturale ad alta idratazione, cuore di burrata Magnasame, uova sode sbriciolate, aspagari verdi az. agr. Posenato, scaglie di GranRama di Sprea

Lupo

Pan focaccia artigianale con lievitazione naturale ad alta idratazione, cuore di burrata Magnasame, radicchio rosso spadellato, salame Sassomoro, scaglie di Altissimo stagionato, Balsamico di Casa Lovato

Orco

Pan focaccia artigianale con lievitazione naturale ad alta idratazione, cuore di burrata Magnasame, pesto artigianale fatto in casa, Mortadella Casa Guarnieri, granella delle nostre nocciole tostate

Salbaneo

Pan focaccia artigianale con lievitazione naturale ad alta idratazione, cuore di burrata Magnasame, Prosciutto crudo 24 mesi Casa Guarnieri

Fada (vegana)

Pan focaccia artigianale con lievitazione naturale ad alta idratazione, crema di zucca/carota, verdure del nostro orto, funghi San Giorgio in tegame

Dolci:

4 €

Delizia ripiena alla crema accompagnata con la nostra crema di nocciole

Tortino morbido al cioccolato e confettura di ribes rossi e lamponi

AgriYogurt naturale alla greca

(1 gusto a scelta)

- con crema di nocciole fatta in casa,
- con confettura di ribes rossi e lamponi
- con il nostro miele

Birra agricola Ca' Verzini

Bianca/ambrata 33cl

5 €

Golden 50cl

7 €

Altri prodotti:

BIGOLI FRESCI FATTI IN CASA con le nostre uova 500gr (porzione x4 persone)

4 €

UOVA FRESCHE dalla nostra fattoria (x6)

3,50 €

PESTO ARTIGIANALE al basilico fatto in casa senz'aglio 200gr

6 €

CREMA DI NOCCIOLE FATTA IN CASA 200gr

6 €

CONTRIBUTO PER SPESE DI IMBALLAGGIO

2,50 € per ogni AgriFocaccia

Consegna a domicilio **GRATUITA** nei comuni di
Crespadoro, Molino, Altissimo, San Pietro Mussolino,
Nogarole Vicentino, Chiampo, Arzignano