



FATTO IN RETE

dalla terra, la nostra

IN UN'IDEA REGALO,
IL VALORE DELLA TERRA,
DEL LAVORO, DELLA SOLIDARIETÀ



FATTO IN RETE

dalla terra, la nostra

Fatto in Rete nasce nel 2016 come contratto di rete tra sei piccole cooperative e imprese agricole. L'obiettivo: mantenere attive le sei piccole realtà e aiutarle a valorizzare i loro prodotti di qualità tramite l'organizzazione a rete delle attività di marketing e di vendita.

DIAMO NUOVA VITA AI **SAPORI INCONFONDIBILI**
DELLA NOSTRA TERRA E DELLA NOSTRA NATURA

RIPETIAMO OGNI GIORNO I GESTI ANTICHI DELLA
TRADIZIONE, PER REGALARTI **PICCOLI SCRIGNI DI SAPORE**



IN UN'IDEA REGALO,
IL VALORE DELLA TERRA,
DEL LAVORO, DELLA SOLIDARIETÀ

Per le prossime festività di fine anno proponiamo una variegata gamma di cesti regalo composti con prodotti di piccole aziende agricole e cooperative sociali attente alla cura dell'ambiente e alla qualità dei prodotti che mantengono la freschezza e il gusto delle aziende artigianali.

I cesti proposti sono esempi di composizioni che possono essere variate a richiesta dei clienti. Nel periodo Natalizio saranno inoltre disponibili i panettoni e i pandori del Mercato equo e solidale e altri prodotti esclusivi che possono arricchire i cesti.



BUONGUSTAIO € 36,00

Cotechino nostrano - 600g

Formaggella stagionata capra - 300g

Formaggio stagionato Val Sabbia - 400g

Biscotti gocce di cioccolato - 300g

Marmellata bio - 220g

Composta (cipolla, zucca o pomodori verdi) - 110 g

Miele (millefiori o castagno) - 250g

Vino rosso Franciacorta - 75cl



CONTADINO € 23,00

- Vino rosso Franciacorta - 75cl
- Formaggio stagionato Val Sabbia - 400g
- Pasta monococco - 250g
- Miele (millefiori o castagno) - 250g
- Composta (cipolla,zucca o pom.verdi) - 110g



COUNTRY € 20,00

Vino rosso Franciacorta o del Garda - 75cl
Farina gialla per polenta macinata a pietra - 1kg
Cotechino nostrano - 600g
Miele (millefiori o castagno) - 250g



FESTOSO € 40,00

Spumante Brut Franciacorta - 75cl

Olio evo del Garda - 50cl

Miele (millefiori o castagno) - 250g

2 composte (cipolla, zucca o pomodori verdi) - 110g

Farina gialla per polenta macinata a pietra - 1kg

Formaggella Val Sabbia - 300g

Confezione nuvole in monococco - 100g



FIOR FIORE € 55,00

- Casoncelli bresciani artigianali - 500g
- Cotechino nostrano - 600 g
- Formaggella di capra - 300g
- Formaggella nostrana Val Sabbia - 300g
- Formaggio stagionato Val Sabbia - 400g
- Robiola nostrana Val Sabbia - 300g
- Salame nostrano - 500g
- Vino rosso Franciacorta - 75cl



PRELIBATO € 44,00

Salame nostrano - 600g

Cotechino nostrano - 700g

Robiola nostrana Val Sabbia - 400g

Formaggio stagionato Val Sabbia - 400g

Formaggio stagionato capra - 300g

Formaggella nostrana (naturale, al vino o affumicata) - 600g



RUSTICO € 30,00

Lenticchie IGP di Castelluccio di Norcia - 250g
Vino rosso del Garda - 75cl
Cotechino nostrano - 600g
Olio evo del Garda - 50cl
Farina gialla polenta macinata a pietra - 1kg



MERAVIGLIE € 80,00

Spumante Brut Franciacorta - 75cl

Vino rosso Franciacorta - 75cl

Olio evo del Garda - 75cl

Formaggio stagionato Val Sabbia - 400g

Formaggio stagionato capra - 300g

Salame nostrano - 500/600g • 2 pasta monococco - 250g x 2

Miele (millefiori o castagno) - 250g • Marmellata bio - 330g

3 composte (cipolle, zucca e pomodori verdi) - 110g x 3



FORMAGGI E COMPOSTE €13,50

Formaggio stagionato Val Sabbia - 400g
2 composte (cipolla, zucca o pomodori verdi) - 110g x 2



FORMAGGI E COMPOSTE €18,50

Formaggio stagionato Val Sabbia - 400g

Formaggio stagionato capra - 300g

Composta (cipolla, zucca o pomodori verdi) - 110g



SCATOLA FORMAGGIO € 15,00

Formaggio stagionato Val Sabbia - 1Kg



FATTO IN RETE

dalla terra, la nostra

LA FORZA DELLA RETE. LA RETE DIVENTA FORZA



AI RUCC
E DINTORNI

COOPERATIVA
KEMAY



Sentieri
e Verbena
Solidali



SOLIDARIETA' COVATESE
SOCIETA' COOPERATIVA



FATTO IN RETE

dalla terra, la nostra

Per informazioni e prenotazioni:

distribuzione@fattoinrete.it

+39 3459027149

Punto vendita:

via Malta 43/4 - 25124 Folzano - Brescia

Aperto ogni giovedì dalle ore 17,30 alle 20,00

Nei mesi di novembre e dicembre, aperto anche il venerdì sera
(ore 17,30 - 20,00) e il sabato mattina (ore 09,00 - 12,30)

www.fattoinrete.it