

Agroecologia, prodotti artigianali, gusto e benessere: la nostra visione in confezione regalo.

Cascina Caremma

Cultura della terra e dei suoi prodotti biologici.

In principio era il Riso e, ancora oggi, le nostre coltivazioni sono un esempio di sistema equilibrato che include le logiche della natura miscelate alle esigenze dell'uomo che le asseconda in un rapporto di pacifica simbiosi. Questo è il nostro terreno fertile, da qui nasce il nostro raccolto. L'allevamento di Cascina Caremma è allo stato semibrado: maiali, bovini, capre e galline. Un allevamento sostenibile che rispetta la dignità animale.







Cesti e prodotti agricoli

CESTO

Il Contadino

89€

Salumi Nostrani ottenuti da allevamento allo stato brado di Suino Nero della Lomellina, formaggi naturali di Capra Camosciata e vino Freisa del Vigneto Agroecologico.

- Salame Crudo Crespone 500g
- Pancetta Tesa 500g
- Trancio di Prosciutto di Lonza 500g
- Toma di capra 250g
- Taleggio di capra 250g
- Confettura Extra di Rapa Rossa 230g
- Crema Agrodolce di Barbabietola 230g
- Vino Rosso Mes & Mes 2021





CESTO

Degustazione

65 €

Prodotti ottenuti da Agricoltura Biologica, da allevamento allo stato brado di Suino Nero della Lomellina e da latte di Capra Camosciata.

- Riso Semilavorato Superfino Arborio BIO 1kg
- Riso Integrale Arborio BIO 1kg
- Farina di Grano Tenero Integrale BIO 1kg
- Polenta Integrale BIO 1kg
- Salame Crudo Crespone 500g
- Cotechino di Maiale 350g
- Pizzoccheri di Segale Integrale BIO 500g
- Cavolo Rapa in Agrodolce 330g
- Toma di Capra 250g





CESTO

La Cascina

55 €

Prodotti ottenuti da Agricoltura Biologica e da allevamento allo stato brado di Suino nero della Lomellina.

- Riso Semilavorato Superfino Arborio BIO 1kg
- Polenta Integrale BIO 1kg
- Farina di Grano Tenero Integrale BIO 1kg
- 2 Salamini di Maiale 200g/cad.
- Cotechino di Maiale 350g
- Pizzoccheri di Segale Integrale BIO 500g
- Composta Agrodolce di Cavolo Cappuccio 230g
- Crema Agrodolce di Rapa Rossa 230g





CESTO

Grani e Radici

45 €

Cesto vegetariano con prodotti ottenuti da Agricoltura Biologica, dall'orto aziendale e dalle api allevate nel cuore del Parco del Ticino

- Riso Superfino Arborio BIO 1kg
- Riso Integrale Arborio BIO 1kg
- Polenta Integrale BIO 1kg
- Farina di Segale Integrale 1kg
- Pizzoccheri di Segale Integrale BIO 500g
- Cavolo Rapa in Agrodolce 330g
- Miele d'Acacia BIO 250g
- Confettura Extra di Rapa Rossa 200g





Orto del Norcino

20 €.

Prodotti ottenuti da Agricoltura Biologica e da allevamento allo stato brado di Suino nero della Lomellina.

- Cotechino di Maiale 350g
- Polenta Integrale BIO 1Kg
- Crema Agrodolce di Barbabietola 230g

Cofanetto in Cartone Ondulato Colore Avana in cartone fustellato e chiusura rinforzata adatta a spedizioni lunga distanza.



COFANETTO

L'Oro dell'abate

25 €

Prodotti ottenuti da Agricoltura Biologica, da allevamento allo stato brado di Suino nero della Lomellina e dalla collaborazione con Officina della Birra.

- Cotechino di Maiale 350q
- Polenta Integrale BIO 1Kg
- Birra del Ticino Weizen degli 11 Grani Antichi

Cofanetto in Cartone Ondulato Colore Avana in cartone fustellato e chiusura rinforzata adatta a spedizioni lunga distanza.



COFANETTO

Merenda Contadina

45 €

Prodotti ottenuti da allevamento allo stato brado di Suino Nero della Lomellina, dall'orto aziendale e vino Freisa del Vigneto Agroecologico.

- Vino Rosso Mes e Mes
- Salame Crudo Crespone 500g
- Conserva Agrodolce di Peperoni Lombardi 330g

Cofanetto in Cartone Ondulato Colore Avana in cartone fustellato e chiusura rinforzata adatta a spedizioni lunga distanza.



ıtti i prezzi nel presente documento sono espressi in euro, **iva incl**u

Spuntino del casaro

15 €

Prodotti ottenuti da allevamento di Capre Camosciate e da Apicoltura Biologica.

- Toma di Capra 250g
- Miele d'Acacia BIO 250g

Borsa di carta colore Avana con logo.



Assaggi di Cascina

15 €

Prodotti ottenuti da Agricoltura Biologica e da allevamento allo stato brado di Suino nero della Lomellina.

- 1 Salamino di Maiale
- Cavolo Rapa in Agrodolce

Borsa di carta colore Avana con logo.





Gusto

Menu Cascina Caremma

Selezione di antipasti, due primi, secondo con contorno, dolce, acqua e caffè inclusi.

Quando:

Tutti i giorni

Costo:

€40/persona

Cena-laboratorio del Giovedì

Cena-Laboratorio con Menu Degustazione, bevande incluse

Quando:

Tutti i Giovedì

Costo:

€ 39/persona

Menu degustazione Gourmet

Antipasto, prino, secondo, dolce a scelta dal menu alla carta del periodo. Presso il ristorante Filo di Grano

Quando:

Tutti i giorni

Costo:

€ 50/persona

Menu degustazione dello Chef

Tagliere di salumi Caremma, antipasto, primo, secondo, dolce. Presso il ristorante Filo di Grano

Quando:

Tutti i giorni

Costo:

€ 42/persona





Benessere



Tutti i prezzi nel presente documento sono espressi in euro, iva inclusa. Prezzi aggiornati a Novembre 2023.

Lezioni di Hatha Yoga

Pone l'attenzione sulla percezione del corpo, sull'importanza del respiro, considerandolo un ponte tra il corpo e la mente.

Wellness & Beauty

Percorso Benessere (4 ore) Massaggio a scelta tra Impacco Fanghi o Trattamento Scrub Viso-Corpo (50')

Beauty day

Percorso Benessere (3 ore) Bio-Scrub corpo del periodo (30')

Relax di stagione

Percorso Benessere (3 ore) Massaggio del Periodo (20 minuti)

Full day SPA

Percorso Benessere (4 ore) Massaggio da 45 minuti

Percorso Benessere

Kneipp, Fontana per cervicale, Nuoto contro corrente, Water walking, Idromassaggio, Nuoto libero, Relax + Tisana, Pediluvio, Sauna forte, Secchiellata, Relax + Tisana 1 ad effetto drenante, Bagno di vapore, Doccia aromatica, Relax + Tisana 2 ad effetto rilassante

Massaggio emo-linfatico

Massaggio Drenante, agisce sulla circolazione sanguigna e linfatica, riequilibrante per la ritenzione idrica e pesantezza degli arti.

Massaggio decontratturante

Massaggio Miodistensivo, decontratturante. Adatto per dolori e problemi di schiena e cervicale.

Durata:

60 min. Costo: €.40

Durata:

4h+50m

Costo: € 110

Durata: 3h+30m

> Costo: €.70

Durata:

3h+2om Costo:

€ 65

Durata:

4h+45m

Costo: € 105

Durata:

3h / 5h

Costo: Mar-Ven

€ 32-52

Festivi e sabato

€ 39-59

Durata:

30/45/60 Costo: € 40-65

Durata:

30/45/60

Costo:

€ 40-65

Hot Stone massage

Agisce per mezzo del calore e dell'energia rilasciati dalle pietre

posizionate e manipolate sui chakra del corpo. (Da ottobre a marzo)

Massaggio pindasweda

Effettuato con fagottini caldi che sprigionano le proprietà delle essenze di lavanda e luppolo. (Da ottobre a marzo)

Maschera ringiovanimento viso

Distende la pelle donandole un aspetto più luminoso e giovane.

Bio-scrub del periodo

Viene realizzato al momento un preparato con foglie, fiori o frutti di stagione, nel momento in cui i componenti nutritivi sono al massimo della concentrazione.

Scrub corpo + maschera viso

Per chi vuole dedicarsi un'ora di completo relax rigenerando la pelle di tutto il corpo.

Trattamento scrub viso-corpo

Particolarmente indicato ai cambi di stagione per purificare e rinnovare la pelle.

Massaggio parziale

Si concentra solo su gambe, schiena o viso a seconda delle proprie necessità

Massaggio aromatico

Total body con olio essenziale alla lavanda prodotto in Cascina: per il rilassamento del corpo e della mente.

Durata:

50 min.

Costo: € 69

Durata:

50 min.

Costo:

€ 69

Durata: 30 min.

Costo: € 40

Durata:

30 min.

Costo: **€40**

Durata: 60 min.

Costo: €80

Durata:

50 min.

Costo:

€ 60

Durata: 20 min.

Costo: € 30

Durata:

30/45/60

Costo: € 40-65



i prezzi nel presente documento sono espressi in euro, **iva inclusa** i aggiornati a Novembre 2023.

Benessere & Gusto

Happy Hour

Percorso Benessere con ingresso tra le ore 17.30-18.00, cena al ristorante ore 20.30-21.00.

Menù degustazione: selezione di antipasti, due primi, secondo, dolce.

Quando:

Mar-Dom

Costo:

€ 75/persona bevande escluse

Happy Day Qu

Percorso Benessere con ingresso tra le ore 10.00-10.30, pranzo al Bistrot

menu gourmet alla carta: gran misto di antipasti, primo o secondo a celta, dolce

Quando:

Sab-Dom

Costo:

€ 70/persona bevande escluse

Happy Day Light

Percorso Benessere con ingresso tra le ore 10.00-10.30, pranzo al Ristorante

Menu Gourmet alla carta: gran misto di antipasti, un primo o un secondo a scelta, un dolce

Quando:

Mar-Ven

Costo:

€ 55/persona bevande escluse

Tramonto in Cascina

Percorso Benessere con ingresso tra le ore 17.30-18.00, cena al ristorante

Menu Gourmet alla carta: gran misto di antipasti, un primo o un secondo a scelta, un dolce

Quando:

Mar-Ven

Costo:

€ 65/persona bevande escluse



Benessere & Alloggio



Tutti i prezzi nel presente documento sono espressi in euro, **iva inclusa**. Prezzi aggiornati a Novembre 2023.

Quando:

Mar-Dom

Costo:

Camera Standard: € 270/persona

Camera Classic: € 299/persona

Camera Superior: € 309/persona

Suite: € 329/persona

3 giorni nel benessere

2 Percorsi Benessere

1 massaggio rilassante (45')

2 Cene ore 20,30 con Menu Light (Selezione di Antipasti, un primo, un secondo e un dolce, bevande escluse)

2 pernottamenti negli alloggi della Cascina

Colazione con marmellate e torte fatte in casa

Quando:

Mar-Dom

Costo:

Camera Standard: € 175/persona

Camera Classic: € 197/persona

Camera Superior: € 205/persona

Suite:

€ 225/persona

2 giorni nel benessere special

2 Percorsi Benessere

Massaggio (30')

Cena ore 20.30 con Menu Degustazione (Selezione di Antipasti, due primi, un secondo con contorno, dolce, bevande escluse)

Pernottamento negli alloggi della Cascina

Colazione con marmellate e torte fatte in casa

Quando:

Mar-Dom

Costo:

Camera Standard: € 115/persona

Camera Classic: € 135/persona

Camera Superior: € 140/persona

Suite: € 155/persona

Percorso Benessere

2 giorni nel benessere

Cena ore 20.30 con Menu Degustazione (Selezione di Antipasti, due primi, un secondo con contorno, dolce, bevande escluse)

Pernottamento negli alloggi della Cascina

Colazione con marmellate e torte fatte in casa

Esperienze nel Borgo

Costo:

Camera Classic: € 94,50/persona

Camera Superior: € 99,50/persona

Notte gourmet in locanda

Cena DEGUSTAZIONE GOURMET (Antipasto, primo, secondo e dolce a scelta dal menu' alla carta del periodo) presso ristorante "il filo di grano"

Pernottamento presso Hotel Morimondo

Colazione a Buffet con prodotti artigianali e di Cascina Caremma

Costo:

Camera Classic: € 125/persona

Camera Superior: € 135/persona

2 Giorni relax nel borgo

Percorso benessere di 2 ore (orario da concordare)

Cena DEGUSTAZIONE GOURMET (3 portate a scelta dal menu' alla carta del periodo) presso ristorante "Il Filo di Grano"

Pernottamento presso Hotel Morimondo

Colazione a Buffet con prodotti artigianali e di Cascina Caremma



Tutti i prezzi nel presente documento sono espressi in euro, iva inclusa.

Termini e Condizioni di acquisto per aziende

Modalità d'ordine

I cesti regalo sono acquistabili sia tramite lo <u>shop online caremma.</u> <u>com</u>, registrandosi all'area riservata, compilando il campo di fatturazione e applicando uno dei codici sconto in base al volume, sia contattandoci via mail a <u>prodotti@caremma.com</u> per un preventivo su misura.

Costi di spedizione

La spedizione in tutta Italia è gratuita sopra i 91€ con unico indirizzo di consegna, mentre per destinazioni multiple registrati e invia il modulo dalla pagina dedicata alle aziende su <u>caremma.com</u>.

Ritiro in loco

Il ritiro in loco è possibile senza alcun costo aggiuntivo presso:

Cascina Caremma

Via Cascina Caremma, 2 20080 Besate – MI tel. 02 905 00 20

Orari d'apertura: Lun-Ven: 9.30-18.00

Radici - Bottega del territorio

Via San Carlo, 14 20081 Abbiategrasso — MI

Orari d'apertura: Mar: 8.30-13.30 Sab: 8.30-13.30

Pagamenti

Il pagamento è **anticipato** tramite bonifico bancario o carta di credito, è necessario per confermare l'ordine.

Scontistica in base alla portata dell'ordine

5%

di sconto sopra i 1000€ con il codice: AGROCAREMMA1 10%

di sconto sopra i 4000€ con il codice: AGROCAREMMA2 15%

di sconto sopra i 8000€ con il codice: AGROCAREMMA3

Biglietto d'auguri

È possibile mandare a <u>prodotti@caremma.com</u> un pdf stampabile da inserire nel cesto regalo un biglietto d'auguri realizzato dai vostri grafici.





PER INFO

tel. +39 02 905 00 20 info@caremma.com

PER ORDINI

caremma.com prodotti@caremma.com