

# Centrale del latte<sup>®</sup>



RACCOLTA  
2023  
PUNTI

raccolta valida  
dal 01 marzo al 30 settembre



*Il Nostro  
amore quotidiano*

2023  
FULVIO  
LAGANA

# Centrale del latte<sup>®</sup>



*Carissimi consumatori,*

si rinnova l'appuntamento con la raccolta punti firmata Centrale del Latte di Salerno, una raccolta completamente dedicata alla cucina!

Un catalogo raccolta punti con un nome speciale: **"Il Nostro Amore Quotidiano"**.

Un concetto che racchiude tutto l'amore che mettiamo ogni giorno nell'approvvigionamento e nella produzione dei nostri prodotti.

**"Il Nostro"** è il latte fresco **proveniente solo dalla Provincia di Salerno**; **"Amore"**, è la passione che mettiamo in tutto quel che facciamo; **"Quotidiano"** è l'impegno di raccogliere e confezionare, **in sole 12 ore dalla mungitura alla produzione**, il nostro latte per portarlo sulle Vostre tavole ogni giorno!

*Centrale del Latte,  
il Nostro Amore Quotidiano  
sempre Vicino a Te!*





**EGAN**  
ITALY

MADE IN ITALY



### CANOVACCIO

Perfetto per asciugare le mani, ideale anche per tegami, padelle, bicchieri o semplicemente come puro elemento decorativo. Misura: 50x70 cm.

PREMIO N°

1

**80 PUNTI**  
40 PUNTI+1,00€  
CON FIDELITY  
-5 PUNTI

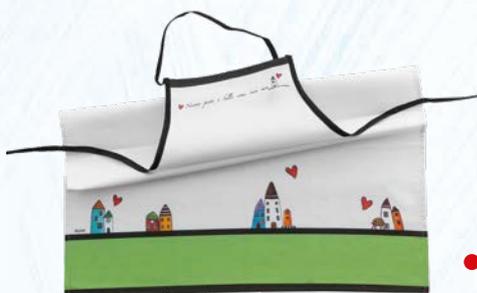
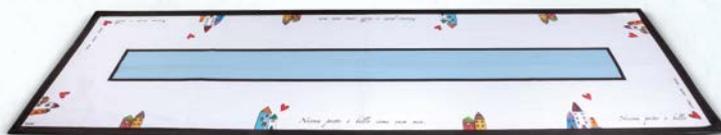
PREMIO N°

2

**140 PUNTI**  
45 PUNTI+2,50€  
CON FIDELITY  
-5 PUNTI

### RUNNER

Un complemento ideale per donare colore ed eleganza alla tavola e per stupire gli ospiti. Può essere posizionato direttamente sulla tavola o sulla tovaglia. Misura: 43x145 cm



### GREMBIULE

Dotato di pettorina, protegge i vestiti da macchie e strappi, adattandosi facilmente grazie ai pratici lacci. Perfetto per cucinare i piatti in allegria e originalità. Misura: 70x80 cm

PREMIO N°

3

**170 PUNTI**  
55 PUNTI+3,00€  
CON FIDELITY  
-5 PUNTI

PREMIO N°

4

**350 PUNTI**  
100 PUNTI+6,50€  
CON FIDELITY  
-5 PUNTI

### TOVAGLIA

Ideale per dare personalità alla tua tavola, caratterizzata da un'elegante e delicata trama con bordo azzurro e nero. Misura: 140x180 cm



### DUE PRESINE

Dotate di una pratica asola che consente di appenderle a portautensili o ganci, per averle sempre a portata di mano. Misura: 18x18 cm

PREMIO N°

5

**150 PUNTI**  
70 PUNTI+2,00€  
CON FIDELITY  
-5 PUNTI





PREMIO  
N°

**6**

**120 PUNTI**  
50 PUNTI+1,50€  
**CON FIDELITY**  
**-10 PUNTI**

**HILTON TRIS POSATE TAVOLA**

Posto tavola  
In acciaio inox finitura lucida formato da:  
cucchiaio + forchetta + coltello.  
Design sobrio ed elegante.  
Lavabile in lavastoviglie.  
Made in Italy

**zafferano**

PREMIO  
N°

**7**

**120 PUNTI**  
50 PUNTI+2,00€  
**CON FIDELITY**  
**-5 PUNTI**

**UN POSTO TAVOLA MIX & MATCH**

1 POSTO TAVOLA - PIATTO FONDO dal diametro di 20 cm  
+ PIATTO PIANO dal diametro di 26,5 cm  
COLORAZIONE BLU/TORTORA (La fantasia potrebbe variare)  
Materiale: stoneware



# il Nostro

## SENZA LATTOSIO

dalle fattorie  
della provincia  
di Salerno



NUOVI  
COLORI

STESSA  
BONTÀ

allegro

ZERO

TOTALMENTE  
SCREMATO

PARZIALMENTE  
SCREMATO





## CORTINA SET 6 BICCHIERE ACQUA

Questo bicchiere da acqua, della capienza di 25 cl, ha uno stile sobrio e lineare che lo rende adatto a ogni occasione. Il bicchiere è lavabile in lavastoviglie. Capacità 25 cl

PREMIO N° 8

**160 PUNTI**  
60 PUNTI+2,50€  
**CON FIDELITY  
-5 PUNTI**



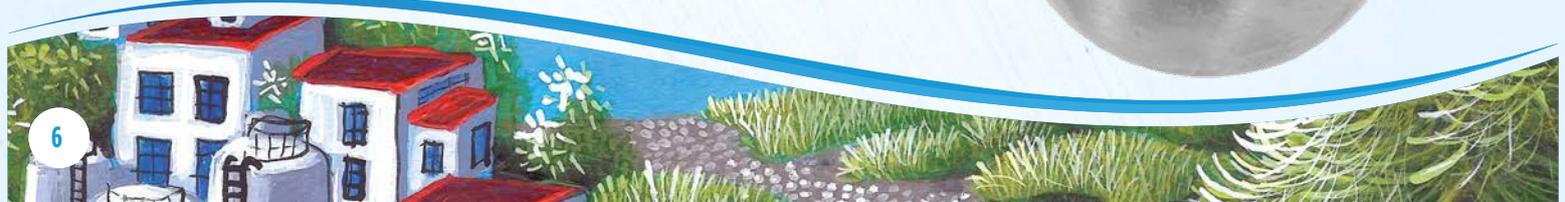
PREMIO N° 9

**30 PUNTI**

**CON FIDELITY  
-5 PUNTI**

## MINI BOWLS IN ACCIAIO

N° 1 ciotola in acciaio dal diametro di 9 cm.



# PENSOFAL®

Thanks for you every day!



MADE IN ITALY

BIO  
STONE

100% induction  
AAA

PFAS  
FREE  
RIVESTIMENTO  
ESTERNO  
NO PFOA NO NICKEL NO BPA NO LEAD NO CADMIUM NO HEAVY METALS NO SOLVENTS  
RIVESTIMENTO INTERNO / ESTERNO A BASE D'ACQUA  
INSIDE AND OUTSIDE COATING ARE WATER BASED

# Centrale del latte



## VAPSÌ WOK

2 maniglie+inserto+pinza+cop.cupola.

Anche per cucina a vapore.

24 cm di diametro.

Adatto a tutti i piani cottura incluso Induzione.



PREMIO  
N° 10

750 PUNTI  
260 PUNTI+12,00€  
CON FIDELITY  
-15 PUNTI

PREMIO  
N° 11

310 PUNTI  
110 PUNTI+5,00€  
CON FIDELITY  
-10 PUNTI



## LASAGNERA

Dimensioni: 30x21,5 cm

# Gnocchi di ricotta con datterino rosso e giallo



## Le nostre Ricette

Tempo di preparazione:

30 minuti

Difficoltà:

Bassa

Porzioni:

4

## INGREDIENTI

- 500 gr di ricotta
- 250gr di farina 00
- 125 gr di parmigiano grattugiato
- 2 uova extra fresche
- olio extra vergine di oliva q.b.
- sale q.b.



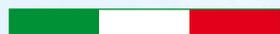
## PREPARAZIONE

- 1 Taglia i pomodorini e saltali in padella.
- 2 Nella ciotola della farina, aggiungi la ricotta e poi un uovo e impasta il tutto.
- 3 Aggiungi il parmigiano grattugiato e insaporisci con la noce moscata.
- 4 Con un coltello taglia gli gnocchetti.
- 5 Passa una parte dei pomodorini, quindi cuoci gli gnocchetti e mescolali alla crema ottenuta.
- 6 Impiatta, decora con i pomodorini rimasti e una spolverata di parmigiano grattugiato e servi i tuoi gnocchetti di ricotta datterino giallo e rosso.



# PENSOFAL®

Thanks for you every day!



MADE IN ITALY

BIO  
STONE



FULL induction  
AAA



# Centrale del latte



### TEGAMINO

TEGAMINO 1 MANICO  
14 Cm di diametro.

Adatto a tutti i piani cottura incluso Induzione.

PREMIO  
N° 12

260 PUNTI  
100 PUNTI+4,00€  
CON FIDELITY  
-15 PUNTI



PREMIO  
N° 13

350 PUNTI  
150 PUNTI+5,00€  
CON FIDELITY  
-15 PUNTI



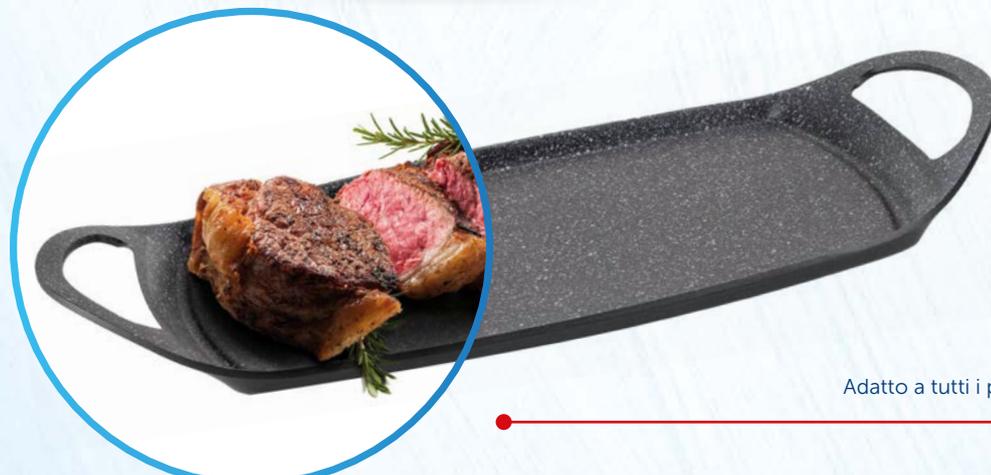
### CASSERUOLA

CASSERUOLA 1 MANICO  
16 cm di diametro.

Adatto a tutti i piani cottura incluso Induzione.

PREMIO  
N° 14

850 PUNTI  
250 PUNTI+15,00€  
CON FIDELITY  
-15 PUNTI



### PIASTRA GRILL

47x29 cm

Adatto a tutti i piani cottura incluso Induzione.





Scadenza  
30 Settembre 2023

DATI DEL RICHIEDENTE

Numero fidelity card (esibire tessera al ritiro del regalo)

Compilare in modo chiaro e ordinato, scrivendo in STAMPATELLO MAIUSCOLO, un solo carattere per casella. Utilizzare esclusivamente una penna NERA o BLU. Laddove previsto, annerire la casella corrispondente alla scelta evitando sbavature.

Esempio: S A

Nome

Cognome

Indirizzo

N. civico

CAP

Comune

Prov.

Telefono fisso

Cellulare

E-mail

Data di nascita

Luogo di nascita

Prov.

N. componenti famiglia:

1  2  3  
 4  5  6+

N. bambini di età inferiore ai 14 anni:

0  1  2  
 3  4  5+

Quale regalo Le piacerebbe trovare nella prossima raccolta punti?

Nota di riservatezza

La Centrale del Latte d'Italia S.p.A., in qualità di Titolare del trattamento, informa che il trattamento dei dati avverrà nel rispetto e ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 216/679 "GDPR". Le informazioni di contatto del Titolare, cui rivolgersi per informazioni e iniziative inerenti il trattamento dei dati personali, sono le seguenti:

indirizzo: Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino  
indirizzo mail: [posta@centralelatte.torino.it](mailto:posta@centralelatte.torino.it)

Il Titolare ha nominato il responsabile della protezione dei dati (RDP - DPO) contattabile al seguente indirizzo di posta ordinaria: [dpo@centralelatteitalia.com](mailto:dpo@centralelatteitalia.com)

Per approfondimenti: [www.centralelatteitalia.com/privacy-policy/](http://www.centralelatteitalia.com/privacy-policy/)

Acconsento al trattamento dei dati

Non acconsento al trattamento dei dati

Firma \_\_\_\_\_

# BUON COMPLEANNO!

PER LA TUA **FESTA LA TORTA** TE LA FACCIAMO **NOI!**

Dedicato a Te che hai scelto di far parte del mondo della **Centrale del Latte di Salerno.**

Come in tutte le grandi famiglie, anche noi abbiamo un pensiero per il giorno del tuo Compleanno.



Per celebrare il tuo **Special Day** abbiamo preparato una sorpresa.

Riceverai gratuitamente tutti gli ingredienti a marchio **Centrale del Latte** e una fantastica ricetta per preparare una **TORTA** squisita!

Vai sul sito [www.centralelatte.sa.it](http://www.centralelatte.sa.it) e iscriviti alla nostra Newsletter. Rimani aggiornato ed usufruisci di questa e delle altre iniziative pensate per te.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39
40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78
79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91
92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104
105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117
118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130
131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143
144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156
157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169
170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182
183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195

COPIA CONSUMATORE

COPIA ESERCENTE



Cognome .....

Cognome .....

Nome .....

Nome .....

Esercente ..... Data .....

Tel. .... Data .....

Premio scelto .....

Premio scelto .....

196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208
209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221
222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234
235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247
248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260
261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273
274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286
287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299
300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312
313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325
326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338
339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351
352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364
365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377
378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390
391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403
404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416
417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429
430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442
443	444	445	446	447	448	449	450					

	Gratis	Punti + €	Sconto Fidelity
<b>TAVOLA &amp; CUCINA</b>			
1 CANOVACCIO	☐ 80	☐ 40 + 1,00	☐ -5
2 RUNNER	☐ 140	☐ 45 + 2,50	☐ -5
3 GREMBIULE	☐ 170	☐ 55 + 3,00	☐ -5
4 TOVAGLIA	☐ 350	☐ 100 + 6,50	☐ -5
5 DUE PRESINE	☐ 150	☐ 70 + 2,00	☐ -5
6 HILTON TRIS POSATE TAVOLA	☐ 120	☐ 50 + 1,50	☐ -10
7 UN POSTO TAVOLA MIX & MATCH	☐ 120	☐ 50 + 2,00	☐ -5
8 6 BICCHIERI ACQUA	☐ 160	☐ 60 + 2,50	☐ -5
9 MINI BOWLS IN ACCIAIO	☐ 30	☐ —————	☐ -5
10 VapSi Wok	☐ 750	☐ 260 + 12,00	☐ -15
11 Lasagnera	☐ 310	☐ 110 + 5,00	☐ -10
12 TEGAMINO	☐ 260	☐ 100 + 4,00	☐ -15
13 CASSERUOLA	☐ 350	☐ 150 + 5,00	☐ -15
14 PIASTRA GRILL	☐ 850	☐ 250 + 15,00	☐ -15
15 PADELLA	☐ 350	☐ 150 + 5,00	☐ -10
16 TRITATUTTO CHOPPER	☐ 600	☐ 200 + 10,00	☐ -10
17 MIXER AD IMMERSIONE CON KIT	☐ 800	☐ 250 + 14,00	☐ -10
18 FRIGGITRICE AD ARIA	☐ 1.750	☐ 520 + 30,00	☐ -5
19 PANIERE CENTRALE DEL LATTE	☐ 200	☐ 150 + 2,00	☐ -10
20 PANIERE DISPENSA	☐ 400	☐ 250 + 5,00	☐ -10
21 PANIERE MOTTA	☐ 220	☐ 120 + 3,00	☐ -5
22 PANIERE DELVERDE	☐ 450	☐ 250 + 5,00	☐ -10
23 PANIERE MARZANINO	☐ 300	☐ 200 + 4,00	☐ -5

## DOVE TROVARE I PUNTI

sui prodotti Centrale del latte di Salerno

PRODOTTO	Peso/Vol.	Punti
FRESCO INTERO A.Q. FLASH	1000 ml	1 Punto
FRESCO INTERO A.Q. PARCO	1000 ml	2 Punti
FRESCO INTERO A.Q. PARCO	500 ml	1 Punto
FRESCO PARZ. SCREMATO	1000 ml	1 Punto
FRESCO PARZ. SCREMATO	500 ml	1/2 Punto
FRESCO SCREMATO LIEVE	1000 ml	2 Punti
FRESCO SCREMATO LIEVE	500 ml	1/2 Punto
INTERO BIO	1000 ml	1 Punto
PARZ. SCREMATO BIO	1000 ml	1 Punto
SENZA LATTOSIO BIO	1000 ml	1 Punto
LATTE A.P. INTERO	1000 ml	1 Punto
LATTE A.P. P.S.	1000 ml	1 Punto
FRESCALLEGRO A. D. PS	1000 ml	1 Punto
FRESCALLEGRO A. D. PS	500 ml	1/2 Punto
ZERO A.D. SCREMATO	1000 ml	1 Punto
PANNA FRESCA	1000 ml	1 Punto
PANNA FRESCA	500 ml	1/2 Punto
BURRO PANETTI	125 gr.	1 Punto
BURRO PANETTI	250 gr.	2 Punti
INTERO UHT	1000 ml	1 Punto
PARZIALMENTE SCREMATO UHT	1000 ml	1 Punto
TOTALMENTE SCREMATO UHT	1000 ml	1 Punto
INTERO UHT	500 ml	1/2 Punto
PARZIALMENTE SCREMATO UHT	500 ml	1/2 Punto
TOTALMENTE SCREMATO UHT	500 ml	1/2 Punto
P.S. ALTA DIG. EDGE + VIT	1000 ml	1 Punto
P.S. ALTA DIG. EDGE + VIT	500 ml	1/2 Punto
LATTE/CACAO 200 ML X 3	3 x 200 ml	3 Punti
UOVA EXTRA FRESCHE GRANDI	--	1 Punto
UOVA FRESCHE M	--	1 Punto
EXTRA BIO	--	1 Punto
YOGURT TUTTI I GUSTI	250 gr.	1 Punto
BESCIAMELLA	200 ml	1 Punto
PANNA UHT	200 ml	1 Punto
BEVANDE VEGETALI	1000 ml	1 Punto
INSALATE E FUNGHI	Vari Formati	1 Punto
PASTA FRESCA	500 gr	1 Punto
PESTO CON AGLIO + SENZA AGLIO	90 gr	1 Punto
SALUMI E FORMAGGI	Vari Formati	1 Punto
LINEA BIANCA	Vari Formati	1 Punto
RICOTTA VASCHETTA	250 gr	1 Punto
CREMA SPALMABILE	175 gr	1 Punto
MASCARPONE	250 gr	1 Punto
FETTINE TRADIZIONALI E LIGHT	200 gr	1 Punto
FORMAGGINI 8 PZ.	175 gr	1 Punto
FILANTINO	300 gr	1 Punto
SCAMORZE	175 gr	1 Punto



# Estratto del regolamento dell'operazione a premi "Il Nostro amore quotidiano"

**Scadenza 30 Settembre 2023**

Per ricevere i regali della nuova collezione "Il Nostro amore quotidiano" (con validità dal 01.03.2023 al 30.09.2023), raccogli i punti che trovi su tutti i prodotti "Centrale del Latte di Salerno" (relativamente alla categoria di prodotti "latte fresco" sono validi solo i punti 2022 e 2023).

Per ottenere i regali in promozione potrai optare per due modalità a scelta: **SOLO PUNTI**: ottieni il regalo esclusivamente con il punteggio indicato;

**PUNTI + CONTRIBUTO ECONOMICO**: ottieni il regalo raccogliendo un numero inferiore di punti più un contributo economico.

Inoltre, ai soli intestatari della Fidelity card Centrale del Latte di Salerno è offerta l'opportunità di accedere con particolari sconti di punteggio indicati nella lista dei regali, validi sia in modalità "contributo economico" che "senza". La Card non è cedibile ed è utilizzabile solo ed esclusivamente per le schede intestate al sottoscrittore della Fidelity Card, tramite esibizione della stessa (o fotocopia) al ritiro/riciesta del regalo o inviata in fotocopia in caso di richiesta regalo a mezzo posta.

**Se hai raccolto i punti per ricevere un regalo di punteggio massimo di 450 punti**, utilizza una scheda raccolta punti per ogni regalo. Se il punteggio è superiore ai 450 punti, utilizza più schede (sino al raggiungimento del punteggio desiderato). In ogni spazio puoi applicare 1 punto (o due 1/2 punti). Eventuali irregolarità, seppure parziali, implicheranno l'annullamento della scheda e la perseguibilità a norma di legge. Nel caso di invio postale, inserisci le schede in un'unica busta; **per tale modalità non è possibile inviare danaro per il pagamento di contributi economici e schede relative alle raccolte brevi speciali**.

Una volta raggiunto il punteggio necessario, compila la scheda con i tuoi dati anagrafici ed il numero della Fidelity Card (se ne sei in possesso), scrivendo in stampatello negli appositi spazi; indica il codice e consegnala/spediscila **entro il 15.10.2023** con le seguenti modalità:

**Presso la sede dell'Azienda, in Via Fuorni, 86 (SA) dal Lunedì al Venerdì dalle h. 8.30 alle h. 13.00** (salvo variazioni dovute ad esigenze aziendali). In tal caso è prevista la consegna immediata del regalo, salvo la disponibilità dello stesso.

**Presso gli esercizi commerciali aderenti all'iniziativa (solo per i regali che non richiedono il contributo)**. In tal caso il ritiro è previsto entro 90 giorni dalla consegna della scheda. L'esercente dovrà rilasciare una ricevuta timbrata e firmata che attesti l'avvenuta consegna della scheda.

**A mezzo posta** con invio in busta chiusa ed affrancata (solo per i regali che non richiedono il contributo e con esclusione delle schede relative "iniziative speciali"), preferibilmente per raccomandata A/R a: PROMOPOINT Centrale del Latte di Salerno, Via Fuorni, 86 – 84131 Salerno (riceverai il regalo a domicilio, entro 180 giorni dalla scadenza dell'operazione a premi). Ricordati di compilare la scheda anagrafica in ogni suo spazio e di spedirla entro e non oltre il 15.10.2023 (farà fede il timbro postale).

La Centrale del Latte di Salerno non si assume la responsabilità in merito alle buste non pervenute a causa di eventuali disguidi o per qualunque altro motivo.

La consegna dei regali sarà sospesa nei periodi a cavallo degli inventari periodici di magazzino e di eventuali ponti per festività. Ricordati di consegnare o inviare la scheda raccolta punti completa dei tuoi dati **entro e non oltre il 15 Ottobre 2023**.

Nel corso del periodo di promozione, inoltre, saranno previste delle "Iniziative Speciali" che ti daranno la possibilità di ricevere altri regali e per le quali potrai utilizzare **solo i punti del "latte fresco" 2022 e 2023** e incollarli sulle schede che troverai sulle confezioni di latte fresco intero alta qualità da 1 lt e latte fresco parzialmente scremato da 1 lt.

**Potranno essere ritirati al massimo 3 regali al giorno per persona.**

Per usufruire della garanzia dell'articolo ritirato occorre conservare lo scontrino; per tutti i prodotti presenti in catalogo valgono le garanzie fornite dal produttore.

Per ulteriori informazioni sulla raccolta punti e sulla consegna dei regali puoi rivolgerti, dal LUNEDÌ al VENERDÌ dalle h. 08:30 alle h. 13:00 al **Numero Verde del "Servizio Cortesia", tel. 800.84.20.84 (solo da telefono fisso) oppure allo 089/685224-07-25**.

Nota: In caso di indisponibilità del regalo scelto, per cause non imputabili alla Centrale del Latte d'Italia S.p.A, l'azienda si riserva di sostituire i regali andati fuori produzione o comunque non disponibili, con altri simili e di valore uguale o superiore.

Le foto degli articoli in catalogo sono puramente indicative. Il colore e le fantasie degli oggetti fotografati non sono vincolanti, ma solo orientativi e potrebbero variare a seconda della disponibilità.

La presente operazione a regali è rivolta esclusivamente ai consumatori finali che acquistano i prodotti in promozione per proprio uso, sono pertanto esclusi tutti coloro che utilizzano punti recuperati su confezioni non proprie (a titolo esclusivamente esemplificativo gli operatori ecologici e similari).

**Il catalogo dei regali, con la relativa scheda raccolta punti, è scaricabile anche collegandosi al sito: [www.centralelatte.sa.it](http://www.centralelatte.sa.it).**

Copia integrale del Regolamento è depositata presso gli uffici dell'azienda all'indirizzo seguente: Centrale del Latte d'Italia S.p.A. Via Fuorni, 86 – 84131 Salerno ed è scaricabile sul sito: [www.centralelatte.sa.it](http://www.centralelatte.sa.it).



# PENSOFAL®

Thanks for you every day!



BIO  
STONE

Full induction  
AAA



# Centrale del latte



## PADELLA

24 cm

Adatto a tutti i piani cottura incluso Induzione.

PREMIO  
N° **15**

**350 PUNTI**  
150 PUNTI+5,00€  
CON FIDELITY  
**-10 PUNTI**

## I pancake

Tempo di preparazione:

**15 minuti**

Difficoltà:

**Bassa**

Porzioni:

**15**

## INGREDIENTI

- 200 gr di Latte Fresco Intero "Alta Qualità"
- 125 g di Farina 00
- 25 g di Burro
- 15 g di Zucchero
- 2 Uova medie
- 6 g di Lievito in polvere per dolci
- Sale fino un pizzico.

## Le nostre Ricette

## PREPARAZIONE

- 1 Sciogliere il burro in un pentolino e separare gli albumi dai tuorli.
- 2 Aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale e il burro fuso continuando a mescolare.
- 3 Montare gli albumi con lo zucchero e unire delicatamente il composto dei tuorli. Aggiungere la farina con il lievito.
- 4 Scaldare una padella antiaderente e ungerla con pochissimo burro. Versare un mestolino di composto.
- 5 Servire i pancake con sciroppo d'acero e frutta a piacere.





PREMIO N° **16**  
**600 PUNTI**  
 200 PUNTI+10,00€  
**CON FIDELITY**  
**-10 PUNTI**



## TRITATUTTO CHOPPER

Potenza: 350 W  
 Funzionamento PULSE  
 Contenitore 500 ml  
 Lame in acciaio inox  
 Dispositivo di sicurezza  
 Funzionamento sicuro a pressione del coperchio  
 Dimensioni (mm): 120x230x120  
 Alimentazione: AC 230V ~ 50Hz

## MIXER AD IMMERSIONE CON KIT

Potenza: 400 W  
 2 velocità di funzionamento.  
 Motore DC.  
 3in1: Frullatore ad immersione, sbattitore e tritatutto.  
 Lame in acciaio inox.  
 Fusto smontabile per un lavaggio più accurato  
 Impugnatura ergonomica per una presa migliore  
 Accessori: mixer immersione, frusta per montare, tritatutto, bicchiere.  
 Dimensioni (Ø x H): 55 x 365 mm  
 Alimentazione: AC 230V ~ 50-60Hz

PREMIO N° **17**  
**800 PUNTI**  
 250 PUNTI+14,00€  
**CON FIDELITY**  
**-10 PUNTI**



PREMIO N° **18**  
**1.750 PUNTI**  
 520 PUNTI+30,00€  
**CON FIDELITY**  
**-5 PUNTI**

## FRIGGITRICE AD ARIA

Potenza: 1000 W  
 Capacità del cestello 3,2 litri (fino a 800g)  
 Contenitore con pratica maniglia  
 Contenitore e vassoio antiaderenti  
 Temperatura regolabile (80° - 200°C)  
 Timer 60 minuti  
 Piedini antiscivolo  
 Dimensioni (mm): 250 x 295 x 310  
 Alimentazione: AC 230V ~ 50-60Hz

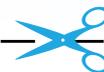


# Centrale del latte<sup>®</sup>



## Richiedi la tua Fidelity Card di famiglia

Con la fidelity card il giorno del tuo compleanno riceverai da noi **gratuitamente tutti gli ingredienti necessari per la tua torta**



### DATI DEL RICHIEDENTE

Nome ..... Cognome .....

Codice Fiscale ..... Data di nascita .....

Indirizzo ..... CAP ..... Città .....

Provincia..... Telefono .....

Email .....

#### Informativa ai sensi del D.L.GS 196/2003

La Centrale del Latte d'Italia S.p.A. sottopone il titolare a quanto segue:

La sottoscrizione della Fidelity Card è facoltativa, ma il conferimento dei dati richiesti sul modulo di adesione è inderogabile condizione per il rilascio della Card. L'utilizzo della Fidelity Card renderà possibile la raccolta e la registrazione, da parte della società, dei dati relativi alle spese dei singoli titolari. Tutti i dati raccolti verranno registrati su supporti informatici protetti, ed elaborati in via del tutto riservata allo scopo di sviluppare iniziative promozionali gradite ai titolari. I dati raccolti saranno consultabili dalla società che ha emesso la carta.

L'interessato, a norma dell'art. 7 del D.L.GS 196/2003, ha diritto in qualsiasi momento di ottenere a cura del Responsabile del trattamento: la conferma della esistenza dei dati e la comunicazione degli stessi; l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione, la cancellazione, la trasformazione, il blocco dei dati trattati in violazione della legge, può opporsi al trattamento degli stessi. Il titolare del trattamento dei dati è La Centrale del Latte d'Italia S.p.A., Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino, e-mail: [posta@centralelatte.torino.it](mailto:posta@centralelatte.torino.it).

Nota di riservatezza La Centrale del Latte d'Italia S.p.A., in qualità di Titolare del trattamento, informa che il trattamento dei dati avverrà nel rispetto e ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 216/679 "GDPR". Le informazioni di contatto del Titolare, cui rivolgersi per informazioni e iniziative inerenti il trattamento dei dati personali, sono le seguenti: indirizzo: Via Filadelfia, 220 - 10137 Torino indirizzo mail: [posta@centralelatte.torino.it](mailto:posta@centralelatte.torino.it) Il Titolare ha nominato il responsabile della protezione dei dati (RDP - DPO) contattabile al seguente indirizzo di posta ordinaria: [dpo@centralelatteitalia.com](mailto:dpo@centralelatteitalia.com) Per approfondimenti: [www.centralelatteitalia.com/privacy-policy/](http://www.centralelatteitalia.com/privacy-policy/)

Accosento al trattamento dei dati     Non accosento al trattamento dei dati    Firma .....

# Centrale del latte®



## PANIERE CENTRALE DEL LATTE

- 1 Formaggio
- 2 yogurt
- 1 Lt Latte Bio
- 1 confezione uova
- 1 tris di Latte al Cacao
- 1 Lt Latte del Parco

PREMIO N° **19**  
**200 PUNTI**  
 150 PUNTI+2,00€  
 CON FIDELITY  
**-10 PUNTI**

Centrale del latte®



DELVERDE®



## PANIERE DISPENSA

- 1 Lt Latte del Parco
- 1 Conf. Fette biscottate
- 2 Pz di Marzanino da 400 gr
- 2 Lt latte UHT
- 1 Kg pasta fresca
- 1 Kg pasta secca
- 1 Conf. Panna UHT
- 1 Conf. Besciamella
- 1 Conf. Crostini
- 1 Conf. Noodles/Rice



PREMIO N° **20**  
**400 PUNTI**  
 250 PUNTI+5,00€  
 CON FIDELITY  
**-10 PUNTI**





# Centrale del latte



PREMIO N° **21**  
**220 PUNTI**  
 120 PUNTI+3,00€  
**CON FIDELITY**  
**-5 PUNTI**

**PANIERE MOTTA**  
 1 Kg di caffè Motta



## Le nostre Ricette

### Tiramisù

Tempo di preparazione:

**30 minuti**

Difficoltà:

**Media**

Porzioni:

**6**

#### INGREDIENTI

- 4 uova medie (a temperatura ambiente)
- 500 g di Mascarpone
- 4 cucchiaini di zucchero
- 300 g di biscotti savoiardi
- 8 tazzine di caffè freddo della moka
- 50 g di liquore (a piacere)
- Cacao amaro in polvere
- Sale q.b.

#### PREPARAZIONE

- 1 Dividete i tuorli dagli albumi in due ciotole diverse.  
Unite 1 cucchiaino di zucchero ai tuorli e con le fruste, o uno sbattitore elettrico, amalgamate bene.
- 2 Aggiungete il mascarpone e lavorate il composto fino ad ottenere una crema liscia e spumosa.
- 3 Montate a neve gli albumi fino a una consistenza densa e solida, iniziando a lavorare le chiare d'uovo da sole e, quando risulteranno semi-montate, aggiungete poco a poco 2 cucchiaini di zucchero e continuate a montare a neve il tutto.  
Raggiunta la consistenza corretta, aggiungete molto delicatamente il composto contenente i tuorli e il mascarpone, incorporando tutto dal basso verso l'alto per non far perdere agli albumi la loro sofficità. Mettetelo il composto in frigo a riposare in una sac à poche.
- 4 Mescolate 1 cucchiaino di zucchero con il liquore e con il caffè freddo, per inzuppare i savoiardi.
- 5 Assemblate il vostro tiramisù: prendete una pirofila piccola e stendete uno strato di crema fredda, poi ricoprite con uno strato di savoiardi imbevuti nella bagna. Ripetete gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti.  
Mettete il dolce in frigorifero per almeno due ore.
- 6 Per servire, cospargete con cacao amaro in polvere setacciato.



# DELVERDE®

# Centrale del latte



PREMIO  
N° **22**  
**450 PUNTI**  
250 PUNTI+5,00€  
CON FIDELITY  
**-10 PUNTI**

**PANIERE DELVERDE**  
10 Kg pasta DELVERDE



# Nobile

*dal 1954*

PREMIO  
N° **23**  
**300 PUNTI**  
200 PUNTI+4,00€  
CON FIDELITY  
**-5 PUNTI**

**PANIERE MARZANINO**  
12 pz di pomodoro Marzanino da 400 gr

**12 PZ**



# Centrale del latte



## il Nostro

Solo  dalle **fattorie**  
della **Provincia**  
di **Salerno**

