



**Spett.le**  
**CRAL DELLA BANCA CARIME**

Fidenza, 18 gennaio 2012

**OGGETTO: proposta di convenzione**

La scrivente azienda Magnaparma di A&M Service snc, dietro Vs. accettazione, concede lo sconto del 10% su tutti i prodotti in vendita sul proprio sito internet [www.magnaparma.com](http://www.magnaparma.com) ai soci CRAL DELLA BANCA CARIME

Tale sconto sarà fruibile dai soci, previa registrazione sul sito Magnaparma, utilizzando in fase di ordine il codice sconto

## **carime2012**

**Il codice non è cedibile a chi non è socio del Cral**

La scadenza della convenzione è fissata al 31 dicembre 2012 .

Distinti saluti.

**Giovanna Mari**  
**A&M SERVICE SNC di Affaticati e c.**

## PRESENTAZIONE

Nel cuore dell'Emilia, in **provincia di Parma**, terra di tante tradizioni e di antica storia, nasce **MAGNAPARMA**, fortemente voluta da persone da sempre appassionate di cultura del "mangiare bene", con lo scopo di far maggiormente conoscere quei prodotti alimentari, patrimonio delle nostre terre, così spesso ingiustamente imitati nel mondo. Noi di **MAGNAPARMA** abbiamo selezionato con estrema cura un'ampia gamma di prodotti, ottenuti esclusivamente secondo metodi originali spesso antichi di millenni, che vengono offerti con un ampio corredo di informazioni utili a comprenderne le origini, la storia, i metodi di produzione oltre a svariati suggerimenti per il consumo secondo le nostre ricette tradizionali. Tutti i prodotti proposti sono di **qualità superiore**, moltissimi sono certificati **D.O.C., D.O.C.G., D.O.P. e I.G.T.**, ad ulteriore garanzia della loro origini. Vogliamo rappresentare, per chiunque sia interessato, un facile sistema per far arrivare sulle tavole, senza limiti di distanza, il meglio dei **veri prodotti tipici italiani** e vogliamo essere una fonte di conoscenze per chi vuole ampliare la cultura del "mangiare bene" così tanto diffusa e radicata nella nostra terra. Disponiamo di un ampio ed attrezzato **magazzino per lo stoccaggio dei prodotti** che, una volta ordinati, sia da clienti privati sia da aziende di ristorazione o di distribuzione, vengono prontamente preparati con cura da un **efficiente servizio logistico** che predispone, per ogni spedizione, un imballo ideale per il trasporto, in grado di garantire la **perfetta conservazione dei prodotti** fino a destinazione. Ogni attività è soggetta ad un continuo e accurato controllo della **qualità dei prodotti e del servizio**, sia presso le aziende fornitrici, sia al nostro interno anche durante la fasi di preparazione dei prodotti in spedizione. Per avere la certezza di aver raggiunto il nostro primario obiettivo, ovvero la **completa soddisfazione del cliente**, provvediamo al continuo monitoraggio del servizio di trasporto fino all'avvenuta consegna, facendo tesoro di ogni successiva comunicazione di feedback della clientela, che facilita un continuo miglioramento del servizio. **Per ogni particolare esigenza esortiamo la clientela a contattarci**. Abbiamo la massima cura di rispondere prontamente per proporre le soluzioni di volta in volta più soddisfacenti.

## COME ORDINARE I PRODOTTI A MAGNAPARMA

Non disponiamo di un catalogo in quanto tutti i ns. prodotti sono pubblicati sul sito [www.magnaparma.com](http://www.magnaparma.com) corredati sia di foto sia di informazioni relative al prodotto ed alla sua preparazione/conservazione.

I ns. prodotti possono essere ordinati direttamente dal sito (preferibile) od a mezzo e-mail.

Se si ordina dal sito occorre effettuare, una tantum, la propria registrazione, fornendo i necessari dati fiscali e di spedizione (anche codice fiscale e recapito telefonico). Una volta effettuata la registrazione si può procedere ad immettere i prodotti nel “carrello della spesa” semplicemente cliccando, a fianco di ogni prodotto, sul cartellino “aggiungi al carrello” – in caso di acquisto di più confezioni dello stesso prodotto è possibile modificarne la quantità sia prima sia dopo l'immissione nel carrello.

Una volta conclusa la spesa si clicca su “vai alla cassa”; seguendo passo passo tale procedura è possibile:

- 1) Modificare l'indirizzo di spedizione dei prodotti
- 2) Inserire una nota per chiedere, ad es., l'inserimento nel pacco di un biglietto augurale
- 3) Nella schermata relativa alle modalità di pagamento (contrassegno fino all'importo di 250 euro, oppure anche carta di credito o Paypal per qualsiasi importo) è necessario inserire il codice sconto attribuitovi (carime2012) al fine di ottenere lo sconto del 10% su tutti i prodotti acquistati. Una volta inserito il codice il sistema da solo aggiorna l'importo netto da pagare.

I normali tempi di spedizione sono di circa 48 ore. La consegna avviene con corriere SDA in 48 ore per Calabria, Sicilia e Sardegna, 24 ore per le altre regioni.

Sono possibili spedizioni all'estero, che vengono effettuate entro 48 con il corriere UPS.

Per qualsiasi informazione o necessità lo staff Magnaparma risponde ai seguenti nr di telefono 349.8077821 oppure 340.0672272

Gli indirizzi e-mail per qualsiasi comunicazione sono i seguenti:

[info@magnaparma.com](mailto:info@magnaparma.com)

[g.mari@magnaparma.com](mailto:g.mari@magnaparma.com)

[e.affaticati@magnaparma.com](mailto:e.affaticati@magnaparma.com)

Vendita Prosciutto di Parma intero al migliore prezzo - Prosciutto crudo di Parma Gran Riserva stagionato 24 mesi €196.00 - MagnaParma Online Shop - Mozilla Firefox

www.magnaparma.com/index.php?main\_page=product\_info&cPath=278&products\_id=492

Home Page Chi Siamo Servizi Offerte Dicono Di Noi Contatti Cesti Natalizi Grandi Ordini

PRODOTTI

- Tipici di Parma
- Parmigiano Reggiano »
- Burro
- Cacionerone
- Golosità al Parmigiano Reggiano
- Il Moro
- Prosciutto di Parma
- Culatello-fiocco-culatello con cotenna »
- Altri salumi di Parma
- Salumi affettati
- Vini
- Miele
- Funghi
- Gourmet di Parma
- Accessori
- Da Altre Regioni
- Pasta e riso »
- Sughi
- Oli e condimenti »
- Aceti »

Home :: Prosciutto di Parma :: Prosciutto di Parma intero Gran Riserva 10,5 kg ca. - stag. 24 mesi

PROSCIUTTO DI PARMA INTERO GRAN RISERVA 10,5 KG CA. - STAG. 24 MESI

€196.00

Mi piace

DA INSERIRE:

1

aggiungi al carrello

Prodotto da: [Salumificio Leporati](#)

Clicca per ingrandire

**UN ALIMENTO VINCENTE PER LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE, IDEALE PER UNA CORRETTA DIETA BILANCIATA, SENZA NESSUNA AGGIUNTA DI CONSERVANTI !!!**

**Il salume per eccellenza della città di Parma!**

Se scegli il Prosciutto di Parma hai deciso di trattarti bene!

Il Prosciutto di Parma è prodotto senza coloranti e conservanti, nitrati e nitriti. Ha basso contenuto di colesterolo ed è ricco di aminoacidi ramificati, importanti per l'efficienza del sistema immunitario. È un alimento particolarmente ricco di proteine di elevata qualità e di facile assimilazione. Per queste sue caratteristiche il prosciutto di Parma è consigliato nell'alimentazione di tutti specialmente dei bambini, degli sportivi, delle donne in gravidanza, nelle diete dimagranti o per superare situazioni cliniche particolarmente stressanti.

start Mozilla Firefox Vendita Pro... Posta in arri... R: richiesta ... Invio in cors... Documento... IT 16.03

Vendita Prosciutto di Parma intero al migliore prezzo - Prosciutto crudo di Parma Gran Riserva stagionato 24 mesi €196.00 - MagnaParma Online Shop - Mozilla Firefox

www.magnaparma.com/index.php?main\_page=product\_info&cPath=278&products\_id=492

Specialità al tartufo

Salumi

Formaggi

Vini »

Gourmet biologici e senza glutine

Dolci Sapori

Offerte Speciali »

COMMENTI

Ancora complimenti!

Gentile sig. Giovanna, la ringrazio vivamente per questo omaggio e per quello futuro, è un piacere intrattenere rapporti di lavoro con la sua... [Leggi Tutto ->](#)

Tout est Ok

Tout est Ok sans aucun problème. Nous trouvons la coppa un peu sèche mais c'est peut être normal. Merci beaucoup pour votre mail. Voilà une Maison... [Leggi Tutto ->](#)

generale soddisfazione per gli ordini che ho effettuato

Buongiorno, devo dire che nutro una generale soddisfazione per gli ordini che ho effettuato. La qualità è senza dubbio di buon livello. L'ultima... [Leggi Tutto ->](#)

Tutti i commenti

[Aggiungi un Commento](#)

INFORMAZIONI

Informazioni aggiuntive

Peso Formato	11 kg. circa (soggetto a variazione +/- 8%)
Caratteristiche	Colore dal rosa al rosso con striature bianche delle parti grasse. Sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante
Abbinamento	Vino bianco Malvasia, vino rosso Lambrusco
Conservazione	Il prosciutto di Parma con l'osso può essere appeso in ambiente con temperatura compresa tra i 17 e i 20° C per circa 12 mesi. Dissotato e confezionato, il Prosciutto di Parma può essere conservato fino a 6 mesi in locale opportunamente refrigerato tra i 4 e 8°C. Una volta aperta la confezione, il prosciutto può essere conservato in frigorifero per un mese circa, avendo cura di ricoprire la superficie di taglio con una pellicola trasparente o foglio di alluminio

Approfondimenti - Blog

- Storia del Prosciutto di Parma »
- Valori Nutrizionali del Prosciutto di Parma »
- Lavorazione del Prosciutto di Parma »
- Garanzie del Prosciutto di Parma »
- Ricette con il Prosciutto di Parma »

Clicca Per Ingrandire

Clicca Per Ingrandire

Clicca Per Ingrandire

dillo ad un amico