settembre 2018	Ordine di ……	Tel……..		
		Email….		
REFERENTE:	**Susanna + Andrea (0575/514214)**			
Susanna + Andrea	**Attenzione: si paga alla consegna del prodotto !!**			
PRODUTTORE:	**PRODOTTO**			
	(il peso di alcuni prodotti puo' variare):	**Q.TA'**	**€ Kg/L**	
A. Manno	Tofu naturale 300 gr circa		€ 12.00	
Pontassieve	Tofu naturale 500 gr circa		€ 12.00	
	Tofu naturale 1000 gr circa		€ 12.00	
	Seitan naturale 300 gr circa		€ 10.00	
	Seitan naturale 500 gr circa		€ 10.00	
	Seitan naturale 1000 gr circa		€ 10.00	
	Okara 300 gr circa		€ 4.00	
	Okara 500 gr circa		€ 4.00	
	Okara 1000 gr circa		€ 4.00	
	totale spesa			
	N.B. LA CONSERVAZIONE			
	IL SEITAN SI MANTIENE BENE IN FRIGO DENTRO UN CONTENITORE CHIUSO CON TAPPO FINO A 6-7 GIORNI, UNA VOLTA APERTA LA CONFEZIONE E NON SI E' CONSUMATO TUTTO. CON QUESTO NUOVO TIPO DI CONFEZIONI (SOTTO VUOTO) IL MANTENIMENTO DEL PRODOTTO E' GARANTITO PER IL DOPPIO DEL TEMPO, CIRCA 15 GIORNI (LASCIANDO CHIUSA LA CONFEZIONE E RIPONENDOLA SUBITO IN FRIGO), O PER UN MINIMO DI SEI MESI SE SI CONGELA, GARANTENDONE UNA ELEVATA PROTEZIONE DALLA CREAZIONE DI BRINA O SCOTTATURE DA GELO, GRAZIE ALLA POCA PRESENZA D'ARIA (BRINA) E L'ELEVATO SPESSORE DEI SACCHETTI (SCOTTATURA DA GELO			
	IL TOFU SI CONSERVA BENE IN FRIGO,IN UN CONTENITORE DI VETRO CON TAPPO, RICOPERTO CON ACQUA FINO A 8-10 GIORNI, COME MINIMO, E' CONSIGLIABILE CAMBIARE L'ACQUA OGNI 3-4 GIORNI. OPPURE LASCIARLO CHIUSO DENTRO IL SACCHETTO SOTTO VUOTO IN FRIGO, 15 GIORNI CIRCA.. PERSONALMENTE SUGGERISCO DI MANTENERE IL TOFU IN ACQUA COME SOPRA DESCRITTO, MANTENDOLO SOTT' ACQUA SI ADDOLCISCE PERDENDO QUEL POCO DI SIERO RIMASTO, IN PIU' L'A MANCANZA D'ARIA NON CONSENTE O NE RALLENTA AL MASSIMO L'OSSIDAZIONE DEL TOFU (IL TOFU ESPOSTO A L'ARIA O NON CONSERVATO BENE ,ANCHE IN FRIGO, DIVENTA ROSA CHIARO). **L'OKARA SI CONSERVA BENE IN FRIGO IN UN CONTENITORE CON TAPPO PER 7-8 GIORNI O NEL SACCHETTO DELLA CONFEZIONE, L'OKARA NON VIENE CONFEZIONATO SOTTO VUOTO.** **NOTE: IL SEITAN PER CHI DECIDESSE DI FARE UN ORDINE CONSISTENTE LO PUO' CONGELARE, COME LA CARNE, PER PROLUNGARNE**			