

365 GIORNI di SALUTE®

CALENDARIO 2026

FIDELIZZI I SUOI CLIENTI

Ordini subito per beneficiare di **condizioni eccezionali**

- **SCONTO 15%** riservato ai **nostri clienti**
- **SCONTO EXTRA 2%** con pagamento allo scarico
- **2 OMAGGI imperdibili:**

1



alvita®
Test di gravidanza Minsan 904578440 Prezzo € 14,50

Fino a 60 Test ALVITA CHE POTRÀ VENDERE recuperando € 870,00

2



1 BOX di Pasta
Pastificio AZIENDA AGRICOLA CACCESE
PASTA CACCESE La vera Pasta Km0, tracciata dalla Spiga alla Tavola!

OFFERTA LIMITATA NEL TEMPO E FINO AD ESAURIMENTO SCORTE

- **CONSEGNA GRATUITA** a partire da **ottobre 2025**



365 GIORNI di SALUTE®
www.365giornidisalute.it f i

Chiedi al tuo farmacista di fiducia

Salute, prevenzione e consigli per il benessere di tutta la famiglia!

2026

Copia gratuita offerta dalla tua farmacia



Può scaricare l'edizione **2026** su www.365giornidisalute.it

CARATTERISTICHE E INFORMAZIONI UTILI

Caratteristiche - Tipo olandese misto, formato 32,5x49,5 cm, 16 pagine, carta patinata, stampa 4 colori fronte e retro, rilegatura con spirale e gancio da 15 cm. **Personalizzazione** - Tutti i prezzi esposti includono la personalizzazione della testata ad un colore su dodici pagine. **Prezzi** - I prezzi sono unitari e **IVA di legge esclusa**. **Quantità ordinabile** - È possibile ordinare solo quantità multiple di 100 pz. **Tolleranza di stampa** - Per ragioni di produzione la quantità consegnata potrebbe variare nella misura massima del più o meno 5%. **Tempi di consegna** - La merce sarà spedita entro 14 giorni lavorativi dall'approvazione delle bozze. **Spedizioni** - Le spedizioni sono totalmente gratuite a partire da inizio ottobre, salvo diversa richiesta da specificare sul modulo d'ordine. **Non rispondiamo di ritardi nella consegna imputabili allo spedizioniere**. La consegna avverrà presso il punto vendita della farmacia. **Richieste particolari, quali consegne in magazzino o ai piani superiori, facchinaggio, sbancamento e altro, sono servizi a pagamento e devono essere specificate sul modulo d'ordine**. **Prodotti omaggio** - L'offerta è limitata nel tempo e fino ad esaurimento scorte. Ci riserviamo la facoltà di sostituire il prodotto omaggio con uno con caratteristiche e valore uguale o superiore. L'invio dei prodotti omaggio sarà contestuale alla consegna dei calendari da muro, salvo diversa promozione in corso. **Turni di servizio** - L'inserimento dei turni sul calendario va specificato sull'ordine e sarà cura della farmacia inviare il prospetto della turnazione. Nel caso di turni noti solo a fine anno, in attesa di comunicare gli stessi, si consiglia di confermare l'ordine per non perdere i vantaggi in termini di sconti e prodotti omaggio. **Benefici fiscali** - Il Calendario 365 Giorni di Salute è uno strumento pubblicitario e come tale il costo è totalmente deducibile e l'IVA completamente detraibile. **Copyright** - Marchi, nomi dei prodotti e nomi commerciali appartengono ai legittimi proprietari e sono utilizzati a scopo esplicativo, senza alcun fine di violazione dei diritti di Copyright.

Per ordinare: timbrare, firmare e spedire il modulo ordine sul retro via e-mail a info@serfconsulting.it oppure fax al n. **0823.1656167**



Serf Consulting s.r.l.
Via Appia Antica, 492
81028 Santa Maria a Vico (CE)
Telefono: **0823.759025**
Fax: **0823.1656167**
E-mail: **info@serfconsulting.it**
P. IVA e C.F. 03739390619

www.365giornidisalute.it

Data ordine: _____
N° ordine: _____
Cod. Cliente: _____

MODULO ORDINE
da inviare mezzo fax al numero **0823.1656167** o via e-mail a **info@serfconsulting.it**
Contatto diretto: **Alessio Russo**
Cellulare: **347.2557724**

FATTURARE A: (da compilare in stampatello) **CONSEGNARE A:** (se diverso)

Partita IVA _____ **CODICE DESTINATARIO SDI** _____

Codice Fiscale (Obbligatorio se diverso dalla Partita IVA) _____ **FATTURAZIONE ELETTRONICA**

Ragione sociale completa: _____ **Attenzione: è obbligatorio fornire P. IVA, Codice Fiscale e Codice Destinatario SDI**

Insegna farmacia _____

Nome e cognome _____

Via _____ N° _____

C.A.P. _____ Città _____ Prov. _____

Telefono _____ Fax _____

Azienda _____

Nome _____

Cognome _____

Via _____ N° _____

Città _____

C.A.P. _____ Prov. _____

Telefono _____

Fax _____

Altre notizie _____

e-mail _____

QUANTITÀ IN PEZZI	PREZZO DI LISTINO	PREZZO UNITARIO SCONTO 15%	ALVITA TEST GRAVIDANZA OMAGGIO	1 BOX PASTA CACCESE OMAGGIO
300	€ 2,06	€ 1,75	+ 12	+
400	€ 2,00	€ 1,70	+ 24	+
da 500 a 600	€ 1,91	€ 1,62	+ 24	+
da 700 a 1000	€ 1,84	€ 1,56	+ 24	+
da 1100 a 1500	€ 1,76	€ 1,50	+ 36	+
da 1600 a 2000	€ 1,69	€ 1,44	+ 36	+
da 2100 e oltre	€ 1,62	€ 1,38	+ 60	+

DESCRIZIONE PRODOTTO	QUANTITÀ CALENDARI	PREZZO UNITARIO	QUANTITÀ TEST ALVITA OMAGGIO	BOX PASTA CACCESE OMAGGIO
365 GIORNI DI SALUTE CALENDARIO 2026				

COLORE DI STAMPA TESTATA **TURNI DI SERVIZIO** * Lo stesso colore della testata

VERDE ROSSO _____ STAMPA 1 COLORE* SECONDA PAGINA € 150,00 STAMPA 1 COLORE* LUNGO CALENDARIO € 250,00

MODALITÀ DI PAGAMENTO **NOTIZIE DA INSERIRE IN TESTATA**

CONTANTI o ASSEGNO BANCARIO allo scarico SCONTO EXTRA 2%

Ri.Ba. al 15/01/2026**
** Se si sceglie la modalità Ri.Ba. è necessario comunicare ABI, CAB e Banca d'appoggio.

ABI _____ CAB _____

Banca _____

CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA - La merce si intende venduta in riferimento alle sottoindicate condizioni di vendita, che, con l'effettuazione dell'ordine, si considerano accettate. Tutti i prezzi sono comprensivi di impianto e personalizzazione con stampa ad un (1) colore, salvo diversa indicazione. La quantità consegnata degli articoli con stampa personalizzata potrebbe essere soggetta a variazioni nell'ordine del +/- 5%. Inviato l'ordine si riceverà l'eventuale bozza grafica da approvare. Tempi di consegna: quattordici (14) giorni lavorativi dall'approvazione delle bozze. Le consegne inizieranno a partire da settembre, salvo diversa indicazione richiesta segnalata nel presente modulo ordine. Si potranno avere informazioni sullo stato di avanzamento dell'ordine e della consegna chiamando il numero telefonico 0823.759025 oppure 347.2557724. I prezzi sono comprensivi dell'imballo e al netto di IVA. Verrà applicata l'aliquota IVA in vigore al momento della spedizione. Le spese di trasporto sono incluse nel prezzo. Non si accettano resi se non concordati. La merce va controllata al momento dell'arrivo, trascorsi 7 gg. non si accettano reclami. Al momento della consegna e alla presenza del trasportatore va controllata l'integrità e il numero dei colli. In caso di non conformità si prega di ritirare comunque il materiale e di apporre una firma con riserva sui documenti di spedizione, specificando i problemi riscontrati e trattando la copia controfirmata dal trasportatore. Successivamente si contatti il numero telefonico 0823.759025 oppure 347.2557724 per risolvere la problematica. In caso di esaurimento di un prodotto omaggio ci riserviamo la facoltà di sostituirlo con uno dalle caratteristiche analoghe e con valore uguale o superiore. Le condizioni generali di vendita sono consultabili sul nostro sito www.365giornidisalute.it. Foro competente è quello della Serf Consulting S.r.l.

Dichiaro di aver preso visione e di accettare le Condizioni Generali di Vendita sopra riportate.

Comunicando la mia e-mail, do il consenso ad essere informato ad essere coinvolto via e-mail in indagini e statistiche di marketing e rilevazioni di customer satisfaction.

Dichiaro di aver preso visione dell'informativa sulla Privacy riportata nel vostro sito www.365giornidisalute.it alla voce privacy e acconsento al trattamento dei miei dati.

TIMBRO E FIRMA
Per presa visione e/o accettazione:
Condizioni Vendita, Consenso Trattamento Dati, Informativa Privacy

365 GIORNI di SALUTE[®]

CALENDARIO 2026

  Può scaricare l'edizione 2026 su www.365giornidisalute.it

ORDINI SUBITO



e riceverà in **OMAGGIO**
un **BOX** da 3 KG
di Pasta **CACCESE**



La vera Pasta Km0, tracciata dalla Spiga alla Tavola!

PROMOZIONE VALIDA fino ad
ESAURIMENTO SCORTE

▶ **Per ordinare:** timbrare, firmare e spedire il modulo ordine mezzo e-mail a info@serfconsulting.it oppure fax al n. **0823.1656167** ◀



Pasta Caccese viene prodotta nel medesimo luogo e dalla medesima persona che coltiva il grano. Il pastificio è circondato dai campi. È questo il vero punto di forza della nostra pasta: la **tracciabilità dalla spiga alla tavola** garantita da me titolare e nonché agricoltore che curo direttamente tutte le fasi della lavorazione. Soltanto chi come me è agricoltore per passione e ha cura e rispetto della terra e della natura sa coltivare bene la propria terra praticando un'agricoltura sostenibile in modo da ottenere un **grano duro di elevata qualità privo di qualsiasi residuo chimico** (glifosate o simili), garantito e certificato da adeguate analisi di laboratorio. Garantiamo così al consumatore finale una pasta secca **trafilata al bronzo** di elevata qualità, sana, genuina ma soprattutto buona. Tutto ciò rende il nostro prodotto unico e a **KM 0**. Coltivo diverse varietà di grano duro, che meglio si adattano al nostro terreno questo perché anche se poco produttive in termine di quantità, conservano caratteristiche particolari come l'**alto contenuto proteico** (pari al 15% e più) che è **indispensabile e fondamentale per una buona tenuta della pasta in cottura**, un glutine molto tenace e di alta digeribilità e un buon indice di giallo. Come azienda siamo stati recensiti nel numero di Agosto del 2020 della rivista **Il Gambero Rosso** come **pastificio a filiera chiusa** cioè il nostro è un prodotto dal campo al pacco e non è poco visto che siamo gli unici in Campania e a livello nazionale ce ne sono solo quattro!.

CONTATTI

Tel: +39 0825 172 8105
Cell: +39 335 816 9061 (Antonio)
Cell: +39 338 485 0430 (Mario)
Email: info@pastacaccese.com

www.pastacaccese.com

C.da Camporeale - s.s. 90bis km 41,200
83031 Ariano Irpino (AV) Italy
P.Iva 00315200642



La Vera Pasta a Km 0



IL PASTIFICIO

Pasta Caccese nasce a Camporeale tra le meravigliose e **incontaminate colli - ne di Ariano Irpino**. Nella nostra azienda agricola, coltivato in maniera totalmente naturale e senza utilizzo di alcun pesticida, nasce il grano che trasformiamo rendendo la nostra pasta **una vera eccellenza a km 0**.



Seminiamo diverse varietà di grano duro, che meglio si adattano al nostro terreno questo perché nonostante siano poco produttive in termini di quantità, conservano delle caratteristiche particolari come l'alto valore proteico che è indispensabile e fondamentale per una buona tenuta della pasta in cottura, un glutine molto tenace e di alta digeribilità e infine un buon indice di giallo, tipico del grano duro coltivato nelle nostre zone.

Solo chi, come me, è un **agricoltore per passione** e ha cura e rispetto della terra della natura, sa come coltivare bene la terra. Il riposo annuale del terreno con la semina delle leguminose, indispensabili per fissare l'azoto in modo naturale, la scelta di **grani antichi**, anche se poco produttivi. Queste sono le regole "di una volta" per ottenere **un grano ricco di glutine e proteine**. E poi la passione e l'impegno per il proprio lavoro. Questi sono i segreti che rendono grande, buona e sana la mia pasta.



Coltiviamo la materia prima in maniera naturale **evitando l'uso di pesticidi chimici** cosa che ci permette di certificare la **totale assenza di glifosati** e similari all'interno del prodotto finito. Oggi **consapevoli della qualità del nostro prodotto** abbiamo creato il primo PASTIFICIO AZIENDALE, garantendo così al consumatore finale una pasta secca trafilata al bronzo di elevata qualità, sana, genuina ma soprattutto buona. Tutto ciò rende il nostro **prodotto unico e a KM 0**.

