

Fondazione Internazionale Carli'n



MARZO 2017

**LA FONDAZIONE HA INDIVIDUATO E
FINANZIATO IL PRIMO PROGETTO
VINCENTE DELL'ANNO :
"CASCINA MALERBE"**





Malerbe

Il progetto “CASCINA MALERBE” propone:

rafforzamento nella produzione agricola della cascina, migliorandone la qualità con il ricupero di tecniche agroecologiche sostenibili in aree marginali collinari (a San Raffaele Cimena, prov. Torino)

introduzione di opportune varietà ed alternanze di colture (cereali, legumi, grano saraceno) con ampliamento delle filiere e della rete nel territorio.



formo a legna
MANDORLE, MALTO E UVETTA
 Farina di grano tenero tipo "2", malto d'orzo,
 mandorle, uvetta, succo di mele, olio di semi di
 girasole, sale, bicarbonato di sodio
 Allergeni: Glutine. Potrebbe contenere tracce di frutta
 con guscio, semi di sesamo
 CASCINA
ALERBE Prodotto n° 7/117
 Da consumarsi preferibilmente entro
 30 giorni dalla data di produzione

formo a legna
MANDORLE, MALTO E UVETTA
 Farina di grano tenero tipo "2", malto d'orzo,
 mandorle, uvetta, succo di mele, olio di semi di
 girasole, sale, bicarbonato di sodio
 Allergeni: Glutine. Potrebbe contenere tracce di frutta con
 guscio, semi di sesamo
 CASCINA
ALERBE Prodotto n° 7/117 150g
 Da consumarsi preferibilmente entro
 30 giorni dalla data di produzione

Fondazione Internazionale Carli'n



SETTEMBRE 2018

**LA FONDAZIONE HA INDIVIDUATO E
FINANZIATO IL PROGETTO
VINCENTE DELL'ANNO :
"SOTTOBOSCO"**

Più info sulla pagina Facebook



Scadenza nuovo bando: MARZO 2019

**il form si scarica dal sito e si invia a:
bandi@fondazionecarlin.com**

**Per informazioni:
info@fondazionecarlin.com**

Consiglio e Comitato Tecnico

**Dr.ssa C. Cuminetti – Dr. M. Davi - Prof.ssa L. Gullino –
Ing. L. Nessi (membro elvetico)**

Sedi Legali

Viale Papio 8 – Ascona, Svizzera - Via Osasco 11 – Torino, Italia