

CONVENZIONE CON *DESTINATION GUSTO*



Convenzione con **Destination Gusto**, una piattaforma e-commerce nata per valorizzare il territorio attraverso la promozione e la vendita delle eccellenze enogastronomiche italiane.

Nel seguente sito: <https://www.destinationgusto.it> inserendo il **CODICE dedicato** ai soci di Eni Polo Sociale, potrete registrarvi e consultare il catalogo dei prodotti offerti, sui quali avrete uno **sconto fisso del 15%**.

Ogni mese inoltre potrete sfruttare delle **promozioni SPECIALI a tempo** su alcuni prodotti selezionati.

I prodotti acquistati verranno spediti direttamente a casa vostra.

Instagram: https://www.instagram.com/destination_gusto/

E-mail: assistenza@destinationgusto.it

L'offerta del mese di **OTTOBRE** è questa:



Azienda agricola
BONAT

FINO AL
-27%*
di sconto

Spedizione
gratuita

Parmigiano Reggiano DOP

- Due differenti stagionature: 26/28 mesi **armonico** e 36 mesi **intenso**
- Uno dei migliori e pluripremiato Parmigiano Reggiano d'Italia

La promozione scade il 12 ottobre 2025

DESTINATION
GUSTO
L'Italia da gustare

Un'opportunità esclusiva riservata ai tesserati Eni Polo Sociale

Essere parte di Eni Polo Sociale significa avere accesso a opportunità uniche, pensate per portare sulla tua tavola le eccellenze della tradizione italiana.

Questa offerta è un viaggio nel cuore della Food Valley, alla scoperta di un Parmigiano Reggiano pluripremiato, prodotto da una filiera agricola d'eccellenza e proposto a condizioni speciali solo per te.

Parmigiano Reggiano Bonat: il sapore autentico di una filiera agricola d'eccellenza

Offerta valida dal 29 settembre al 12 ottobre 2025

Un sapore unico, dal prato alla forma

L'**Azienda Agricola Bonat** è una realtà a **gestione familiare** che da oltre 40 anni produce Parmigiano Reggiano di altissima qualità. A guidarla oggi sono Giorgio e suo figlio Gianluca, che seguono ogni fase del ciclo produttivo: dall'allevamento delle mucche alla trasformazione del latte in formaggio, fino al confezionamento e alla spedizione in tutto il mondo.

Il segreto del gusto unico del Parmigiano Bonat è racchiuso nella sua **filiera a ciclo chiuso**: circa 1000 mucche di razza Frisone Italiana, nate e cresciute in azienda, si nutrono di **fieno di prato stabile centenario**, ricco di essenze naturali oggi introvabili nei pascoli moderni. Questa alimentazione, unita a una lavorazione **artigianale rigorosa**, restituisce un formaggio genuino, dalla consistenza compatta, sapore dolce, profondo e persistente.

Ogni forma viene stagionata lentamente fino a 3 anni (o oltre) e rivalutata dagli esperti del Consorzio Parmigiano Reggiano. Il risultato? Un prodotto premiato 8 volte, tra cui un **primo premio assoluto**, amato dagli intenditori in Italia e nel mondo.

Scegli il box perfetto per te e porta a tavola un'eccellenza artigianale:

- **BOX DEGUSTAZIONE STAGIONATURA da 1,5kg (1kg 26/28 mesi + 500gr 3 anni riserva speciale) → 45,60€ anziché 57,00€ (-20%)**
- **BOX DEGUSTAZIONE STAGIONATURA 26/28 MESI (totale peso 2 KG) → 52,00€ anziché 68,00€ (-22%)**
- **BOX DEGUSTAZIONE STAGIONATURA 26/28 MESI (totale peso 3 KG) → 72,00€ anziché 99,00€ (-27%)**

La **spedizione è gratuita** e verrà effettuata **entro 15 giorni** dalla data di termine della promozione.

Porta a tavola l'eccellenza del vero Parmigiano Reggiano artigianale.

Potrete richiedere il **link** per usufruire dell'**offerta del mese** e il **CODICE** dedicato a Eni Polo Sociale per registrarvi e avere il **15% di sconto** sui prodotti a listino alla **Segreteria di Eni Polo Sociale**:

- **Email** polosociale@eni.com

LA PROMOZIONE SCADA IL 12 OTTOBRE