

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

Offerta valida dal 5 al 18 ottobre è questa:



PARMIGIANO REGGIANO DOP

FINO AL -25% di sconto

Spedizione gratuita

- Tre differenti stagionature: Delicato 16 mesi, Armonico 26/28 mesi e Intenso 36 mesi.
- Ciclo completo: mucche alimentate con il fieno prodotto nei campi dell'azienda.
- Formaggio artigianale di grande qualità con tracciabilità perfetta.

La promozione scade il 18 ottobre 2026

Un'offerta esclusiva riservata ai soci Eni Polo Social

Eni Polo Sociale ti invita a scoprire il sapore autentico di una filiera agricola d'eccellenza. Grazie a questa offerta potrai portare sulla tua tavola il Parmigiano Reggiano Bonat, un'eccellenza pluripremiata che nasce dal cuore di una gestione familiare dedicata alla qualità, approfittando di condizioni riservate.

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

Offerta valida dal 5 al 18 ottobre

Una filiera d'eccellenza a ciclo chiuso

L'**Azienda Agricola Bonat** è una realtà a **gestione familiare** che, da oltre 40 anni, si dedica con passione alla produzione di Parmigiano Reggiano di altissima qualità. A guidarla oggi sono Giorgio e suo figlio Gianluca, che supervisionano 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 cento 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.

Il vero Parmigiano Reggiano artigianale con sconti esclusivi **fino al 25%**

Scegli la stagionatura perfetta per le tue degustazioni:

- PARMIGIANO REGGIANO 16 MESI (2kg) → 54,40€ ~~68€~~ (-20%)
- PARMIGIANO REGGIANO 26/28 MESI (2kg) → 60€ ~~75€~~ (-20%)
- PARMIGIANO REGGIANO RISERVA 36 MESI (2kg) → 70,98€ ~~83,50€~~ (-15%)
- PARMIGIANO REGGIANO 26/28 MESI (3kg) → 82,50€ ~~110€~~ (-25%)
- DEGUSTAZIONE PARMIGIANO REGGIANO (1kg 16 mesi + 1kg 26/28 mesi + 1kg 36 mesi) → 85,13€ ~~113,50€~~ (-25%)

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

Come ricevere la tua offerta esclusiva

Ordinare è semplice e veloce:

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 SCADE IL 18 OTTOBRE 2026