

Foto	Nome	Descrizione	Formato	Iva %	Prezzo Imponibile
PRODOTTI TIPICI PASQUALI					
	COLOMBA CLASSICA	La tipica colomba a lievitazione naturale dall'impasto tradizionale con canditi d'arancia. Glassata con mandorle intere e zuccherini. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	750 g	10%	28,00
			1 kg	10%	30
	COLOMBA CIOCCOLATO	Il potere ipnotico del cioccolato fondente ti fa dimenticare quante fette hai già mangiato! Glassata con mandorle intere e zuccherini. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	1 kg	10%	32
	COLOMBA PESCA E ALBICOCCA	Pesca e albicocca semicandite rinnovano la colomba tradizionale con una ventata di primavera. Glassata con mandorle intere e zuccherini. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	1 kg	10%	32
	COLOMBA FRUTTI DI BOSCO	Una passeggiata nel bosco col primo disgelo ci regala il piacere di scorgere sul sentiero mirtillo, lamponi e ribes. Assaporare questa colomba ai frutti rossi è una scoperta di contrasti dolci e D7:D8aciduli. Glassata con mandorle intere e zuccherini. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	1kg	10%	32

	<p>COLOMBA MANDARINO</p>	<p>Questa colomba agrumata ha il potere inebriante del vento caldo primavera. I canditi d'arancia, lo scorzone di mandrino tardivo di Ciaculli e di limone evocano il profumo dell'aria di Sicilia. Glassata con mandorle intere e zuccherini. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova</p>	<p>1kg</p>	<p>10%</p>	<p>32</p>
	<p>VENEZIANA CLASSICA</p>	<p>La tipica fugassa veneta a lievitazione naturale dall'impasto semplice, senza farciture né canditi. Glassata con mandorle intere e zuccherini. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova</p>	<p>500 g</p>	<p>10%</p>	<p>18</p>
	<p>VENEZIANA AL CIOCCOLATO</p>	<p>La focaccia più golosa che ci sia che ti attrae col potere del cioccolato fondente in scaglie. Glassata con mandorle intere e zuccherini. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova</p>	<p>500 g</p>	<p>10%</p>	<p>18</p>
	<p>VENEZIANA AI FRUTTI DI BOSCO</p>	<p>Ribes, lamponi e mirtilli donano a questa focaccia un contrasto acidulo e intrigante. Glassata con mandorle intere e zuccherini. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova</p>	<p>500 g</p>	<p>10%%</p>	<p>18</p>

	<p>FOCACCIA AL GRANO FRANTO</p>	<p>Dolce tipico di origine veneta con farina di grano franto, genuina e fedele al gusto del grano come nessun'altra. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova</p>	<p>500 g</p>	<p>10%</p>	<p>18</p>
	<p>FOCACCIA AL CARAMELLO SALATO</p>	<p>Dolcesale. Niente è più irresistibile degli opposti che si uniscono. Questa focaccia è nata per ricordarci ogni giorno la bontà dello zucchero con il sale. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova</p>	<p>500 g</p>	<p>10%</p>	<p>18</p>
	<p>PASTIERA NAPOLETANA</p>	<p>Una prelibatezza che rispetta la ricetta classica napoletana, nata dall'incontro della Cooperativa Fuga di Sapori con Sonia Peronaci. La Pastiera Napoletana è disponibile SOLO SU ORDINAZIONE</p>	<p>1,2 kg</p>	<p>10%</p>	<p>35</p>
	<p>UOVA CIOCCOLATO O AL LATTE</p>	<p>Questo uovo con sorpresa è realizzato artigianalmente con un cioccolato finissimo al latte per i palati che amano essere coccolati. Il gusto è tutto nel romperlo! Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova</p>	<p>235 g</p>	<p>10%</p>	<p>25</p>

	<p>UOVA CIOCCOLATO O FONDEnte</p>	<p>Questo uovo con sorpresa è realizzato artigianalmente con un cioccolato extrafondente per i palati che amano i toni profondi. Il gusto è tutto nel romperlo! Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova</p>	<p>235 g</p>	<p>10%</p>	<p>25</p>
	<p>OVETTI ASSORTITI</p>	<p>Ovetti di cioccolato da leccarsi i baffi, 3 al latte e 3 fondenti. Sono 6 ma sono piccoli, così da non pentirti se li mangi tutti! Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova</p>	<p>180 g</p>	<p>10%</p>	<p>14</p>
	<p>PASQUALOTTO</p>	<p>Uovo di cioccolato al latte realizzato dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria</p>	<p>500 g</p>	<p>10%</p>	<p>22</p>
	<p>Gemme al caramello salato</p>	<p>Fragranti frollini al dorato caramello salato con dolci rimandi alle caramelle mou, un contrasto dolce-salato che esalta il palato di chi li assaggia. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria.</p>	<p>200 g</p>	<p>10%</p>	<p>5</p>
	<p>Gemme al caramello caffè</p>	<p>Fragranti frollini con caffè arabica del Carcere di Pozzuoli micronizzato. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria</p>	<p>200 g</p>	<p>10%</p>	<p>5</p>

	Gemme alla nocciola	Dalle Langhe piemontesi arrivano in Carcere ad Alessandria le preziose Nocciole IGP Piemonte. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	5
	Gemme alle arachidi e caramello salato	Frollini croccanti e super golosi. arricchiti dalle arachidi, tostate e tritate finemente. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	5
	Gemme al pistacchio	Frollini al pistacchio di Sicilia. Un dolce artigianale che unisce tradizione e innovazione Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	6
	Gemme al limoncello	Frollini senza uova aromatizzati con il Limoncello Fuga di Sapori. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	5
	Gemme al cioccolato e fiocchi di sale	Frollini al cioccolato e fiocchi di Sale Maldon. Una ricetta nata dall'incontro dei nostri ragazzi con Sonia Peronaci. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	5
	BOLLE DI NEVE	Sotto una ricca copertura di zucchero a velo una sorpresa di mandorle e pasta d'arancia candita. Morbidi biscotti pensati anche per celiaci Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	140 g	10%	6,20

	CANTUCCI	Cantucci artigianali, croccanti e profumati perfetti per la prova del Vin Santo. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	140 g	10%	6,20
	CIOCCOLATI	Biscotti dal carattere deciso che uniscono la friabilità di una pasta frolla al cacao alla croccante piacevolezza delle gocce di cioccolato fondente. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	140 g	10%	5,50
	FRUTTO DELLA PASSIONE	Biscotti dal carattere deciso e dall'inconfondibile gusto del frutto della passione. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	160 g	10%	5,50
			35 g	10%	2,00
	BISCOTTO ALLO ZENZERO	Biscotti allo zenzero e farina mascobado. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	160 g	10%	5,50
	NÒCCIOLE	Il gusto della frolla al cacao incontra la ricchezza del burro e la piacevolezza delle nocciole. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	160 g	10%	6,20
			35 g	10%	2,00
	ZALETI	Biscotti tipici della tradizione veneta, risultato di una lavorazione artigianale con uvetta e farina di mais. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	160 g	10%	5,50
			35 g	10%	2,00

	BISCOTTI PARPAGNAC CHI	Biscotti artigianali da colazione tipici della tradizione dolciaria vicentina. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	5,00
	BISCOTTI ZALETI CON FARINA DI MAIS	Biscotti artigianali con uvetta e farina di mais. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	5,00
	CANTUCCI ALLE MANDORLE	Biscotti alle mandorle artigianali. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	5,00
	BISCOTTI KRUMINI	Biscotti artigianali friabili da gustare con una tazza di te. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	5,00
	COOKIES AL CIOCCOLAT O	Biscotti artigianali al cioccolato, burrosi e croccanti. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	5,00
	BISCOTTI OVIS	Biscotti artigianali di pasta frolla ripieni di marmellata. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	5,00
	CANESTREL LI CLASSICI	Biscotti artigianali di pasta frolla. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	5,00
	BRUTTI MA BUONI	Biscotti artigianali a base di meringa e nocciole. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	5,00

	PASTICCINI AL RISO CON CACAO E NOCCIOLE	Biscotti artigianali a base di farina di riso con cacao e nocciole. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	5,00
	PASTICCINI AL RISO	Biscotti artigianali a base di farina di riso. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	5,00
	AMARETTON I MORBIDI	Biscotti alle mandorle morbidi. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	5,00
	TAVOLETTA DI CIOCCOLAT O FONDENTE	Tavoletta di cioccolato fondente realizzata con cacao Icam. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	50 g	10%	4,00
	TAVOLETTA DI CIOCCOLAT O AL LATTE	Tavoletta di cioccolato fondente realizzata con cacao Icam. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	50 g	10%	4,00
	TAVOLETTA DI CIOCCOLAT O AL PISTACCHIO	Tavoletta di cioccolato al pistacchio realizzata con cacao Icam. Realizzata dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	50 g	10%	4,50
	SBARRETTE	Tavoletta di cioccolato fondente con polvere di caffè arabica biologica. Realizzata dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	45 g	10%	2,50

	DRAGEES ALLA NOCCIOLA	Nocciole intere ricoperte di cioccolato finissimo al latte. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova.	100 g	10%	4,80
	DRAGEES AL CAFFÈ	Chicchi di caffè ricoperti al cioccolato fondente. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	100 g	10%	4,80
	DRAGEES ALLA FRAGOLA	Fragoline ricoperte di cioccolato bianco. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	100 g	10%	5,60
	ARANCIA CANDITA	Scorzette d'Arancia di Sicilia biologiche ricoperte di zucchero. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Ragusa	150 g	10%	4,91
	ARANCIA CANDITA RICOPERTA DI CIOCCOLATO O FONDENTE	Scorzette d'Arancia di Sicilia biologiche ricoperte di zucchero e affogate nel cioccolato fuso fondente. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Ragusa	150 g	10%	5,91
	ARACHIDI CARAMELLE TE	Arachidi ricoperte di croccante caramello di zucchero di canna. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Ragusa	100 g	10%	3,18
	MANDORLE CARAMELLE TE	Mandorle di Sicilia biologiche e zucchero di canna per uno snack goloso e ricco di energia. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Ragusa	100 g	10%	3,45

	NOCCIOLE CARAMELLE TE	Nocciole siciliane arricchite dalla presenza di zucchero di canna. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Ragusa	100 g	10%	3,45
	BRIGANTELL A FONDETE E CAFFÈ	Crema artigianale fatta con la nocciola tonda gentile del Piemonte e il caffè del Carcere Femminile di Pozzuoli. Realizzata dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	230 g	10%	10,00
	BRIGANTELL A GIANDUIA E CAFFÈ	Crema artigianale fatta con la nocciola tonda gentile del Piemonte e il caffè del Carcere Femminile di Pozzuoli. Realizzata dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	230 g	10%	10,00
	BRIGANTELL A PISTACCHIO	Crema artigianale fatta con pistacchi di Sicilia. Realizzata dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	230 g	10%	14,00
	CONFETTUR A DI CILIEGIA	Confettura di ciliegia realizzata con tecniche a basso impatto ambientale in Valtellina	340 g	10%	5,00
	CONFETTUR A CIPOLLE E MENTA	Confettura di cipolle e menta realizzata con 60g di frutta su 100 ingredienti 100% naturali. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	340 g	10%	4,73
			110 g	10%	3,18
	CONFETTUR A DI CIPOLLE	Solo la miglior frutta e verdura, lavorata esclusivamente in Valtellina. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	340 g	10%	4,00
			110 g	10%	3,18

	CONFETTURA DI MELE	Confettura di mele (65%) realizzata con mele coltivate con tecniche colturali a basso impatto ambientale. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	340 g	10%	4,36
	CONFETTURA DI MELE E CIPOLLE	Confettura di mele e cipolle, realizzata con prodotti coltivati con tecniche colturali a basso impatto ambientale. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	340 g	10%	5,00
			110 g	10%	3,18
	CONFETTURA DI MELE E ZENZERO	Confettura di mele e zenzero, realizzata con prodotti coltivati con tecniche colturali a basso impatto ambientale. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	340 g	10%	5,00
	CONFETTURA DI ZUCCHE	Confettura di zucca, 100% senza conservanti. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	340 g	10%	4,36
	CONFETTURA DI ZUCCA E AMARETTI	Confettura di zucca e amaretti, realizzata con prodotti coltivati con tecniche colturali a basso impatto ambientale. Realizzata dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	340 g	10%	4,73
	GRISSINI ARTIGIANALI NATURALE	Grissini naturali lavorati artigianalmente. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	250 g	10%	4,50
	GRISSINI ARTIGIANALI SESAMO	Il gusto delicato del sesamo lascia emergere il carattere deciso dell'olio extravergine di oliva. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	250 g	10%	4,50

	GRISSINI CROCCANTI	Grissini artigianali classici. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	4,00
	GRISSINI INTEGRALI	Grissini artigianali ai cereali. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	4,00
	CRACKERS INTEGRALI	Crackers artigianali ai cereali. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	4,00
	CRACKERS SALATI	Crackes artigianali classici. Realizzati dalla Cooperativa Libere Golosità - carcere di Vicenza	200 g	10%	4,00
	Lingue lunghe	Un mix tra i grissini e il classico pane casereccio, ideali come snack, per un aperitivo o da servire al posto del pane. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	4,00
	Lingue lunghe integrali	Per gli amanti dei prodotti integrali, nascono queste Lingue Lunghe dal profumo inteso e dal sapore ricco. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	4,00
	Crackers integrali	Crackers con Farina integrale, semi di lino, semi di girasole e sesamo. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria	200 g	10%	3,50

	BISCOTTO SALATO ACCIUGHE E CIPOLLA	Ispirati alla ricetta della cucina tradizionale veneziana "BIGOI IN SALSA", questi biscotti salati con acciughe e cipolla sono stati premiati all'International Taste Award del 2019. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	35 g	10%	2,30
			180 g	10%	6,70
	BISCOTTO SALATO CACIO E PEPE	Ispirati alla ricetta della cucina tradizionale romana "TONNARELLO CACIO E PEPE", questi biscotti salati cacio e pepe sono stati premiati all'International Taste Award del 2019. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	35 g	10%	2,30
			180 g	10%	6,70
	BISCOTTO SALATO ZAFFERANO	Ispirati alla ricetta della cucina tradizionale milanese "RISOTT ALLA MILANESE", questi biscotti salati allo zafferano sono stati premiati all'International Taste Award del 2019. Realizzati dalla Pasticceria Giotto - carcere di Padova	35 g	10%	2,30
			180 g	10%	6,70
	Gemme salate alla carbonara	Uno dei piatti piu famosi al mondo "la Carbonara" diventa un frollino nel laboratorio di pasticceria interno al Carcere di Alessandria. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Saperi - carcere di Alessandria	200G	10%	6,00
	Gemme salate all'arrabbiata	La pasta alla Arrabbiata diventa un frollino del laboratorio di pasticceria interno al Carcere di Alessandria. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Saperi - carcere di Alessandria	200G	10%	6,00

	<p>Gemme salate al cacio e pepe</p>	<p>La pasta Cacio e Pepe diventa un frollino del laboratorio di pasticceria interno al Carcere di Alessandria. Realizzati dalla Cooperativa Fuga di Sapori - carcere di Alessandria</p>	<p>200G</p>	<p>10%</p>	<p>6,00</p>
	<p>RUBENTINA</p>	<p>Birra artigianale ramata, leggera come corpo e leggermente amara sul finale fa dell'equilibrio e della sua semplicità la caratteristica principale. La RUBENTINA nasce dalla collaborazione tra Fuga di Sapori®, Birrifico Trunasse e Birra Madama utilizzando il luppolo coltivato dai detenuti della Casa Circondariale "Lorusso e Cotugno" di Torino</p>	<p>0,33 lt</p>	<p>22%</p>	<p>4,50</p>
	<p>PENTITA</p>	<p>Birra artigianale ambrata con note fruttate, floreali ed un lieve balsamico. Prodotta dalla collaborazione tra Birrifico Trunasse e Fuga di Sapori® con aggiunta di farro e bacche di vaniglia. Fresca, dissetante con un amaro potente ed aromatico. Aromatizzata con la camomilla in capolini lavorata da Lazzarelle Coop. Sociale nella Casa Circondariale Femminile di Pozzuoli.</p>	<p>0,33 lt</p>	<p>22%</p>	<p>4,50</p>
	<p>SKIZZATA</p>	<p>Birra artigianale ambrata con note fruttate, floreali ed un lieve balsamico. Prodotta dalla collaborazione tra Birrifico Trunasse e Fuga di Sapori® con aggiunta di farro e bacche di vaniglia. Fresca, dissetante con un amaro potente ed aromatico. Aromatizzata con la camomilla in capolini lavorata da Lazzarelle Coop. Sociale nella Casa Circondariale Femminile di Pozzuoli.</p>	<p>0,33 lt</p>	<p>22%</p>	<p>4,50</p>
	<p>SBIRRA</p>	<p>Dorata, fresca, dal profumo speziato e agrumato grazie ai luppoli americani in dry hopping e alle scorze di agrumi di Sicilia non trattati lavorati da L'Arcoiaio S.c.S nel Carcere di Siracusa.</p> <p>La Sbirra nasce dalla collaborazione tra Fuga di Sapori®, Dolci Evasioni e Birrifico Trunasse.</p>	<p>0,33 lt</p>	<p>22%</p>	<p>4,50</p>
			<p>0,75 cl</p>	<p>22%</p>	<p>9,50</p>

	ABBAGLIO	Realizzato con uve Nebbiolo, chiamate localmente Chiavennasca, sui terreni duri e impervi della Valtellina. Le caratteristiche organolettiche lo rendono vino per ogni pasto. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	0,75 lt	22%	10,00
	INFERNO	Realizzato con uve Nebbiolo vinificate in acciaio e affinate in legno. Rosso rubino dai riflessi granato, offre al naso eleganti sentori di piccoli frutti rossi e frutti di bosco, prugne mature, cannella, vaniglia e liquirizia. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	0,75 lt	22%	20,00
	SENTENZA	Realizzato con uve Chiavennasca (nome locale del Nebbiolo) maturate nei caratteristici vigneti terrazzati. Affinato 20 mesi in botti di legno questo vino ha caratteri di frutta rossa ed erbe di montagna al naso. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	0,75 lt	22%	15,00
	STIGMA	Realizzato da una selezione di uve Nebbiolo del clone Chiavennasca raccolte manualmente sui ripidi terrazzamenti della Valtellina. Intenso e variegato, con note di frutta rossa disidratata unite a nuance speziate di pepe nero e liquirizia. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	0,75 lt	22%	30,00
	SUCCO DI MELA	Succo di mela con 100% mele della Valtellina senza aggiunta di zuccheri o conservanti. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina	1 lt	10%	3,60

	<p>SUCCO DI MELA E ZUCCA</p>	<p>Succo di mela e zucca con 100% mele della Valtellina senza aggiunta di zuccheri o conservanti. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina</p>	<p>1 lt</p>	<p>10%</p>	<p>3,60</p>
	<p>SUCCO DI MELE RENETTE</p>	<p>Succo di mela renette con 100% mele della Valtellina senza aggiunta di zuccheri o conservanti. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina,</p>	<p>1 lt</p>	<p>10%</p>	<p>3,60</p>
	<p>SUCCO DI MELA VERDE</p>	<p>Succo di mela verde con 100% mele della Valtellina senza aggiunta di zuccheri o conservanti. Realizzato dalla Cooperativa Il Gabbiano - Valtellina</p>	<p>1 lt</p>	<p>10%</p>	<p>3,60</p>