Suspirannu - Online-Verkaufsförderung besten sizilianischen Pistazienlikör in It alien hergestellt

€ 13.25

Mappa

Suspirannu, un sospiro di Sicilia, un modo di vivere la nostra terra con Su spirannu puoi degustare un vero e proprio menu siciliano, dagli antipasti rustici ai sughi di mare tradizionali della nostra terra fino ai dolci tipici siciliani. Il nostro chef internazionale ha realizzato diversi menu degustazione, dalla terra al mare, combin azioni di sapori unici per poter apprezzare al meglio tutti i nostri prodotti. Scopri i menu dello chef Suspirannu Un Suspiru di Sicilia a Casa Tua Tutti i sapori della Sicili a, tutti i sapori della tradizione culinaria più apprezzata al mondo Gift Box scopri le nostre confezioni, un regalo adatto a tutte le occasioni. Qualità e Artigianato la qual ità dei prodotti tipici siciliani di Suspirannu nasce dalla preziosa materia prima alla pregiata lavorazione artigianale dei pasticceri, artigiani e ceramisti. Un Suspiru di Si cilia +39 3319425780 Via Fabio, 74 - 95024 Acireale info@suspirannu.it SUSPIRANN U: EINE KOMBINATION SIZILIANISCHER TRADITIONEN DIE RÜCKKEHR ZU DEN ZUTA TEN DER ALTEN ZEIT, DEM GEHEIMNIS DER PRODUKTE, DIE MIT EINER GROßEN MU TTER VERBUNDEN SIND: DER ERDE Ich bin Fabio Vassallo, geboren und aufgewachs en in Sizilien, im suggestiven Taormina, geküsst von einer warmen Sonne, die selbs t die dunkelsten Räume der Seele erhellt, unter dem liebevollen und strengen Blick eines Riesen namens Ätna, dem höchsten Vulkan Europas, und von ihm gewiegt di e Wellen eines kristallklaren Meeres, das gleichzeitig Kraft und Zärtlichkeit freisetzt. Wahnsinnig verliebt in dieses Land, Speerspitze des Mittelmeers, Freude der Völker , sind nur wenige Länder wie Sizilien das Ergebnis einer jahrhundertealten Verschm elzung von Kulturen, Traditionen und Seelen. "Suspirannu®" entstand aus dem Wu nsch, die wahren Wurzeln und kulturellen Ursprünge von Essen und Wein zu zeige n, und aus dem Wunsch, jeden Wunsch nach Essen und Wein durch unsere siziliani schen Exzellenzen mit den Merkmalen und Qualitäten der gefragtesten erfüllen zu können nach und wertvolle Produkte des wahren "Made in Sicily". In der sizilianisc hen Literatur bedeutet „Suspirannu®“ von „suspiru“ tiefe Inspiration, die Melancho lie, Verstörtheit und Emotion ausdrückt. Dieselbe Inspiration, die Sie spüren, wenn Sie an Sizilien denken. Ein Land von unbändiger Schönheit, eine Schatulle voller kos tbarer Düfte, Farben und Aromen in einer perfekten Balance zwischen Land und M eer. Der Ätna, das glühend pulsierende Herz Siziliens, das mit Majestät und Erhabe nheit über so viel Schönheit wacht, verführt und fasziniert so sehr, dass es die Sinn e fesselt. Meine Vorfahren hatten dreihundert Hektar Land, auf dem Obstbäume, Ä hren angebaut und zahlreiche Zuchttiere gezüchtet wurden. Ein Zauber: von Oliven bis Öl, von Ähren bis Brot; von Milch bis Käse. Echte Produkte, die Einfachheit und Weisheit freisetzen. Ein sizilianisches "suspiru", das man mit Liebe verschenken soll te. Heute möchte sich dieser Seufzer ausdehnen, um die Düfte Siziliens, seine Tradi tionen, die Vergangenheit, Kreativität, seinen Einfallsreichtum und seine Kultur in a lle Ecken zu bringen, in denen der Wunsch nach Erforschung, Entdeckung und Inno vation besteht. Und "Suspirannu", das einem alten Zweck treu bleibt, wird ein Unte rnehmen für hervorragende Speisen und Weine und Keramik (bald La Moda). Eine Großfamilie, zu der Sie auch gehören. Weil geteilte Emotionen ... mehr begeistern! Er atmete Typische sizilianische Speise- und Weinspezialitäten und Keramik Eingetr agener Sitz Adresse: Via Fabio, 74 95024 Acireale (CT) Infos und Bestellungen: +39 3 319425780 E-Mail: info@suspirannu.it Bürozeiten: Mo – Fr: 09:00 – 17:00 Sa – So: ge schlossen Zweig Adresse: 198 West 21st Street, Suite 721 London Infos und Bestell ungen: +44 7388811123

Descrizione

Eine sorgfältige Auswahl typisch sizilianische r Produkte, die mit edlen Rohstoffen und ha ndwerklichem Können auf der Grundlage vo n Qualität und Erfahrung hergestellt werden . Die Aromen Siziliens auf Ihrem Tisch, Pistazi e. In der Rubrik LIQUEURS finden Sie Speziali täten: * Limoncello di Sicilia "Suspirannu" 50 cl zu 12,90 €. * Amaro alle Mandorle "Mennu li in Ciuri" 70cl zu 15,95 €. * Limoncello di Sici lia "Suspirannu" 20cl zu 7,90 €. * Schokolade nlikör "Cremoso al Cioccolato" 20cl zu 7,90 €. * Schokoladenlikör "Cremoso al Cioccolato" 50cl zu 11,90 € * Online kaufen Amaro all'Ar ancia "Amaru d'Arancia" 70 cl zu 15,95 € * Pi stazienlikör "Cremoso al Pistacchio" 50cl 13,2 5 € * Mandarinetto "Suspirannu" 20cl zu 7,90 € * Mandarinetto "Suspirannu" 50cl zu 12,90 € Oder der Pistazien-Likör "Cremoso al Pistacchio" 50cl Aus alter Tradition stammt d er Pistazienlikör "Cremoso al Pistacchio" von Suspirannu, eine exquisite Likörcreme, grün in der Farbe wie die Frucht, von der er stam mt. Ein hervorragender Dessertlikör, der sich auch ideal für Desserts und Eiscreme eignet. Pistazienlikör "Cremoso al Pistacchio" 50cl o nline kaufen für 13,25 €

Contatti

SUSPIRANNU
Tel. +39 3319425780
http://suspirannu.it

Corso Italia, 48, 95024 Acireale CT, Acireale, 95024
Suspiru di Sicilia - +39 3319425780 - Via Fabio, 74 - 95024 Acireale - Ita ly - info@suspirannu.it

Powered by **SiHappy.it** © 2024