



OFFERTA CONFETTURA DI CIPOLLA FATTA CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ E CONFETTURATA A MANO

€

📍 Mappa

□



La Bottega di Canolo è un negozio di prodotti tipici e laboratorio di produzione sott'oli... produciamo sott'oli con prodotti di stagione e olio d'oliva, salumi, soprattutto di maiale nero, formaggi e prodotti di panificazione.... Raggruppiamo il lavoro di tre sorelle dedicate alla produzione di tali prodotti e ci appoggiamo ad aziende agricole che si trovano sul territorio aspromontano, precisamente a Canolo, mantenendo la qualità e portando avanti la nostra tradizione.

📄 Descrizione

Prodotti tipici di qualità In "La Bottega di Canolo" è possibile trovare una vasta gamma di prodotti tipici, tutti realizzati con ingredienti freschi e naturali. Tra questi, spiccano le confetture, tra cui la Confettura di cipolla, un vero e proprio gioiello di questa bottega. ??????? ? La Confettura di cipolla è un prodotto unico nel suo genere, capace di combinare il sapore dolce della cipolla con una leggera nota acida, creando un equilibrio perfetto di sapori. Questa confettura, realizzata con cipolle coltivate direttamente nelle terre aspromontane, è l'ideale per accompagnare formaggi, per arricchire piatti di carne o semplicemente per essere spalmata su una fetta di pane. "La Bottega di Canolo" è quindi un luogo dove poter scoprire e assaporare i sapori della tradizione aspromontana, in un contesto di alta qualità e rispetto per l'ambiente. Che si tratti di sott'oli, salumi, formaggi o confetture, ogni prodotto è il risultato di una meticolosa ricerca di materie prime eccellenti e di un processo di produzione che unisce abilità artigianali e amore per la terra. ???????? Visita "La Bottega di Canolo" e lasciati conquistare dai sapori autentici della Confettura di cipolla, prodotti che rappresentano al meglio l'essenza di questa realtà.

📞 Contatti

LA BOTTEGA DI CANOLO

Tel. 3881473933

<http://www.facebook.com/bottega-dicanolo>Via Reggio, Siderno, 89048
Nessun orario indicato