Oliveri Funghi

Kategorie: Mehr
Beschreibung der Aktivitäten: Im Herzen des Alto Monferrato widmet sich die Familie Oliveri seit Generationen mit Leidenschaft der Herstellung regionaler Lebensmittel nach piemontesischer Tradition.

Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe, die handwerkliche Verarbeitung und die langjährige Erfahrung führen zu hochwertigen und authentischen Konserven.

Das Herzstück des Unternehmens ist der kleine Laden im historischen Zentrum von Acqui Terme, ein Treffpunkt für Feinschmecker. Hier umfängt der intensive Duft von Pilzen die Besucher, deren Blick über die kulinarischen Schätze dieser fruchtbaren Region schweift.

Oliveri steht seit jeher für die besten Pilze des Piemont, Trüffel – Öle und Cremes –, regionales Gemüse: Chilischoten mit Sardellen, mit Thunfisch, mit Käse, gegrillte Paprika und Auberginen, Wurstwaren: Filetto Baciato, Wild, DOP-Käse – Robiola di Roccaverano, Castelmagno und Montebore. Käsesenf – Traubensenf, Pfeffersenf, Birnensenf … und viele weitere Spezialitäten … Spezielle Geschenkverpackung

Telefon: +39 (0144) 322.558
E-Mail: info@oliveri-piemonte.it

Links

http://www.oliveri-piemonte.it