PASTICCERIA CAFFE’ BOTTARO&CAMPORA

Kategorie: Gebäck, Honig, Schokolade, Marmelade
Beschreibung der Aktivitäten: Ausser dem frischen und salzigen Kleingebäck sind hier die wirklichen Spezialitäten die Pizzicotti. Sie werden in der Stadt Splinsiugni d’Uo (Uo bedeutet Ovada) genannt und sind Amaretti, die wie die Agnolotti del Plin verarbeitet werden, mit weichem Teig und weicher Kruste. Dann gibt es noch die Marcellini, die den Baci di Dama ähneln, mit Haselnüssen, Mandeln, Butter, Zucker und Mehl, zusammengehalten von reiner Bitterschokolade.
Telefon: +39 (0143) 812.16
E-Mail: inof.bc@bottaroecampora.it
Sonstige Hinweise: Markenzeichen "Piemonte Eccellenza Artigiana"
(ausgezeichnetes Handwerk Piemont)

Links

http://www.bottaroecampora.it