PASTICCERIA CAFFE’ BOTTARO&CAMPORA

Catégorie: Pâtisserie, miel, chocolat, confiture
Description activités: Outre les pâtisseries fraîches et salées produites quotidiennement, les véritables protagonistes sont les Pizzicotti, connus dans la ville sous le nom de Splinsiugni d'Uo (qui signifie Ovada), les amaretti travaillés comme des agnolottis del plin, à pâte tendre et croustillante, et les Marcellini, comme les « baci di dama » (petits gâteaux ronds fourrés au chocolat), avec noisettes, amandes, beurre, sucre et farine, réunis par le chocolat noir pur.
Téléphone: +39 (0143) 812.16
E-mail: inof.bc@bottaroecampora.it
Autres notes: Label "Piemonte Eccellenza Artigiana" (Piémont Excellence Artisanale)

Links

http://www.bottaroecampora.it