RAVIOLIFICIO GASTRONOMIA BRUNO

Categoria: Pasta artigianale
Descrizione attività: L'AGNOLOTTO DI PONTESTURA. Si può affermare che l'agnolotto di Pontestura sia una vera istituzione tant'è che dal mese di dicembre 2009 costituisce parte integrante del marchio regolarmente registrato. Ha forma quadrata, ripieno realizzato con arrosto di carne bovina e suina, prosciutto, Parmigiano, rosmarino, alloro e sale. Il Raviolificio Bruno lo prepara seguendo rigorosamente la ricetta originale, insieme ad agnolotti d'asino e agnolotti verza e salamino. E poi i condimenti per i primi piatti, i salumi di produzione propria, i dolci, tra cui crostate di mele e torte di nocciola e cioccolato.
Telefono: +39 (0142) 466.206

Links