



i nostri prodotti

le nostre
creazioni
...per intenditori

Da buoni ingredienti,
nascono buoni prodotti.

La materia prima, il nostro punto di forza; prodotti selezionati e controllati solo così si può assaporare il gusto di una buona marmellata, sentire il profumo di un buon pane, assaporare l'aroma di un prelibato formaggio e capire la dolcezza di un cioccolatino.

Scopriamoli assieme.



i nostri prodotti



candela realizzata
da Claudia con cera d'api
(Hexen Wasser - Austria)

siamo persone
dai gusti semplici,
*...ci accontentiamo
solo del meglio.*

Marmellata d'arancia quella vera, con le "scorzette" e poco zucchero.

Selezionare arance naturali, senza trattamenti chimici, pelarne la scorza, tagliarle a vivo e poi farne pezzettini... il profumo d'arancia invade la stanza forte e deciso, succoso e persistente.



i nostri prodotti



La cottura avviene lentamente, senza fretta; lo zucchero si sposa con i pezzettini che vengono poi invasati uno ad uno, con cura e passione; un'antica ricetta, che una volta aperto il vasetto si farà risentire e prenderà nuovamente vita.

la vera marmellata con le arance





il meglio... delle nostre selezioni

i nostri prodotti

con more
raccolte una ad una



con mirtilli neri
di montagna



con le pesche
succose e profumate



con i lamponi
del sottobosco



Marmellata di cipolle (dorate) un connubio perfetto con i formaggi

Le cipolle vengono selezionate con cura, sbucciate e tagliate e "pezzettoni". La cottura lenta amalgama alla perfezione la dolcezza dello zucchero con il gusto deciso della cipolla, l'odore è persistente all'inizio, ma poi scompare e si trasforma in un sposalizio perfetto.



i nostri prodotti



Ottima se accompagnata
con formaggi
stagionati dove si
amalgamano sapori
indescrivibili...
assolutamente da
provare.

per i palati
raffinati
ma decisi





Non solo cioccolatini, ma vere opere d'arte...

Perchè anche l'occhio
vuole la sua parte.
Creazioni particolari che nascono
da una grande artista...
Claudia

tatà



i nostri prodotti

semplicemente

latte crudo

i formaggi



Selezione di formaggi (con latte crudo)

Dal buon latte nascono buoni formaggi.

La differenza è nel latte crudo; un procedimento utilizzato da pochissimi casari (veri artigiani del sapore), dove nascono formaggi unici e quasi irripetibili: ognuno con un suo sapore, ognuno con un suo profumo, ognuno con il proprio nome...

i nostri prodotti



Baroncina
(il grande classico)

Tomino Lory
(ottimo alla griglia)

Dany
(con rosmarino)

Peppino
(con peperoncino)

Bruno
(il primo sale)

...non per tutti



i nostri prodotti

ricorda:

...noi, siamo ciò che mangiamo!

Un buon consiglio...

Se potete cercate sempre un'alimentazione semplice e naturale, evitate i prodotti confezionati, e fate una colazione abbondante la mattina.

Il sedersi a tavola deve essere un piacere, una passione, un modo per rilassarsi...
La TV, a tavola si spegne!



Peperoncini
ripieni



Le brioche
artigianali



I biscotti
di pasta frolla



I favolosi
raviolongs



sponsor by:



all right reserved © 2012 art by Patrick Baroni - www.mystylemylife.it
i prodotti non sono in vendita - brochure per scopo dimostrativo - nomi e marchi appartengono ai legittimi proprietari