



# Foenterosa

per Noi conta il contenuto



pz x ct  
12

peso  
85 g

### Bagnetto Verde

*Green Sauce*

Accompagna perfettamente piatti di carni bianche, il bollito e la bourguignonne. Ottimo con formaggi di capra e uova sode. Adatto per stuzzicanti crostini.



pz x ct  
12

peso  
90 g

### Bagnetto Rosso

*Red Sauce*

Tipica specialità per accompagnare il classico bollito, le carni bianche e la bourguignonne. Adatto per stuzzicanti crostini. Ottimo sugo per la pasta.



pz x ct  
12

peso  
180 g

### Bagna Cauda

*Bagna Cauda Typical Piedmontese Sauce*

Prelibatezza dal gusto accattivante e delicato. Si può abbinare a formaggi di media o lunga stagionatura. Ideale per il foie-gras, per crudi di pesce e tonno grigliato.  
Prodotto su ricetta dello Chef FABIO BONAVIA del Ristorante BABETTE - Albenga (SV)



pz x ct  
12

peso  
110 g

### Confit di Cipolle Rosse

*Confit of Red Onions*



pz x ct  
12

peso  
220 g

### Confit di Cipolle Rosse

*Confit of Red Onions*

Prelibatezza dal gusto accattivante e delicato. Si può abbinare a formaggi di media o lunga stagionatura. Ideale per il foie-gras, per crudi di pesce e tonno grigliato.  
Prodotto su ricetta dello Chef FABIO BONAVIA del Ristorante BABETTE - Albenga (SV)



pz x ct  
12

peso  
90 g

### Aglio Olio e Peperoncino

*Garlic Oil and Chilli Sauce*

Per favolose spaghetti. Riscaldare il contenuto del vaso (dose per tre persone) in una padella capiente con un filo d'olio, far saltare gli spaghetti nella stessa pentola dopo averli portati alla giusta cottura.



pz x ct  
12

peso  
85 g

### Crema di Peperoncino

*Sauce with Chilli*

Un tocco piccante sulla dolcezza ed i profumi del peperone rosso per vivacizzare bruschette, primi piatti ed altre pietanze. Ottimo l'abbinamento con bolliti e carni lessate.



pz x ct  
12

peso  
190 g

### La Bruschetta Delicata

*Sauce for Toasted Bread*

Fresca, appetitosa e delicata questa Bruschetta è ideale per spuntini come inizio pasto o stuzzicanti crostini. Ottimo sugo per condire la pasta.



pz x ct  
12

peso  
190 g

### Sugo ai Funghi Porcini

*Mushrooms Sauce*

Ottima salsa già pronta per preparare ricchi primi piatti e delicati risotti.



pz x ct  
12

peso  
190 g

### Sugo Capperi e Olive

*Capers and Olives Sauce*

Olive e capperi regalano gusti e profumi particolari ai primi piatti. Indicata per preparare sfiziose bruschette estive.



pz x ct  
12

peso  
180 g

### Sugo di Cinghiale

*Wild Pig Sauce*

Ottimo sugo già pronto per pasta e risotti.



pz x ct  
12

peso  
180 g

### Sugo al Basilico

*Basil Sauce*

Ottima salsa già pronta per preparare primi piatti. adatta per delicate bruschette.



**Fauterosa**

*gli Futingoli,  
le Creme,  
le Salse e i Sughi*



pz x ct  
12

peso  
300 g

### Antipasto di Verdure con Tonno

*Vegetables Appetizer with Tuna Fish*

Un misto squisito di ben otto verdure amalgamate con il pomodoro e arricchite del tonno. Da servire tal quale come antipasto o contorno per carni.



pz x ct  
12

peso  
310 g

### Fantasia di Verdure in Agrodolce

*Fancy Sweet-and-Sour Vegetables*

Verdure immerse in un delicato agrodolce. Ottima da antipasto. Indicata per preparare insalate di riso, di pasta e insalate di pollo o coniglio. Sfizioso contorno per piatti di carni.



pz x ct  
12

peso  
280 g

### Carpionata di Verdure

*Soused Vegetables*

Fresca, stuzzicante, appetitosa. Ideale come antipasto o in accompagnamento ai salumi. Ottimo contorno per carni. Dopo aver gustato le verdure è d'obbligo fare la scarpetta in questo olio extravergine. **Prodotto su ricetta dello Chef IVAN ALBERTELLI del ristorante HOSTARIA DA IVAN a Fontanelle (PR).**



pz x ct  
6

peso  
1550 g

### Carpionata di Verdure

*Soused Vegetables*



pz x ct  
12

peso  
560 g

### Giardiniera in Agrodolce

*Sweet-and-Sour Vegetables*

Favolose verdure lavorate totalmente dal fresco, immerse in un delicato agrodolce (tantissimo vino bianco e pochissimo aceto). La sua delicatezza vi consentirà di accostarla a piatti misti di salumi, carni, pesce ecc...

pz x ct  
6

peso  
1650 g

### Giardiniera in Agrodolce

*Sweet-and-Sour Vegetables*



pz x ct  
12

peso  
170 g

### Carciofini in Olio Extravergine

*Artichokes in Extra-virgin Olive Oil*



pz x ct  
12

peso  
310 g

### Peperoni al Roero Arneis

*Sweet-and-Sour Peppers with Roero Arneis*



pz x ct  
6

peso  
1750 g

### Peperoni al Roero Arneis

*Sweet-and-Sour Peppers with Roero Arneis*



pz x ct  
12

peso  
500 g

### Peperoni Nani in Agrodolce

*Dwarf Sweet-and-Sour Peppers*



pz x ct  
12

peso  
300 g

### Cipolline in Agrodolce

*Sweet-and-Sour Onions*



pz x ct  
6

peso  
1750 g

### Cipolline in Agrodolce

*Sweet-and-Sour Onions*

**Fonterosa**

*gli Autipasti  
e le Verdure*

# gli Antipasti



pz x ct  
12      peso  
280 g

**Robiola d'Alba sott'olio**

Robiola from Alba in Oil

Ottima Robiola d'Alba immersa nell'olio e lasciata a riposare per permettere al formaggio di assorbire il sapore. Da consumarsi tale quale.



pz x ct  
12      peso  
0,75 l

**Olio di Oliva**

Olive Oil

Olio ligure selezione "La Roccia".

pz x ct  
12      peso  
320 g

**Olio Extravergine Italiano**

Extra-virgin Italian Oil

Olio ligure selezione "La Roccia".  
Carta argento.

pz x ct  
12      peso  
320 g

**Extravergine da Olive "Taggiasche"**

Extra-virgin Italian Oil

Olio ligure selezione "La Roccia".  
Carta oro.



pz x ct  
12      peso  
190 g

**Peperoncini Rustici**

Stuffed Hot Country Peppers

Da questa varietà di peperoncini coltivata in Piemonte, dal sapore delicato e leggermente piccante si ottengono questi favolosi bocconcini. Ottima l'unione tra il peperoncino e il suo ripieno.



pz x ct  
12      peso  
180 g

**Peperoncini Farciti**

Stuffed Hot Peppers

Da questa varietà di peperoncini coltivata in Piemonte, dal sapore delicato e leggermente piccante si ottengono questi favolosi bocconcini. Ottima l'unione tra il peperoncino e il suo ripieno.



pz x ct  
6      peso  
1500 g

**Peperoncini Farciti**

Stuffed Hot Peppers

Da questa varietà di peperoncini coltivata in Piemonte, dal sapore delicato e leggermente piccante si ottengono questi favolosi bocconcini. Ottima l'unione tra il peperoncino e il suo ripieno.



pz x ct  
12      peso  
330 g

**Pesche al Piemonte Moscato**

Peaches with Piedmonte Moscato wine

Questa eccezionale varietà di pesche (Elegant Lady) per il loro sapore e la loro fragranza sono un ottimo dessert da gustare con il loro sciroppo da unire al gelato, per macedonie o passate in forno con il ripieno delle pesche all'amaretto.



pz x ct  
12      peso  
600 g

**Pesche al Piemonte Moscato**

Peaches with Piedmonte Moscato wine

Questa eccezionale varietà di pesche (Elegant Lady) per il loro sapore e la loro fragranza sono un ottimo dessert da gustare con il loro sciroppo da unire al gelato, per macedonie o passate in forno con il ripieno delle pesche all'amaretto.



pz x ct  
12      peso  
330 g

**Albicocche al Piemonte Moscato**

Whole Apricots in Piedmonte Moscato wine

Il sapore dei frutti di questa particolare qualità di albicocche e la fragranza del vino Moscato si fondono ottimamente insieme creando un ottimo dessert di cui gustare sia la frutta che l'eccezionale sciroppo.



pz x ct  
12      peso  
600 g

**Albicocche al Piemonte Moscato**

Whole Apricots in Piedmonte Moscato wine

Il sapore dei frutti di questa particolare qualità di albicocche e la fragranza del vino Moscato si fondono ottimamente insieme creando un ottimo dessert di cui gustare sia la frutta che l'eccezionale sciroppo.

pz x ct  
12      peso  
320 g

**Frutti di Bosco al Barolo**



pz x ct  
12      peso  
320 g

**Prugne al Barolo**

Plums with Barolo wine

More, lamponi, mirtilli e ribes immersi in uno sciroppo a cui è stato aggiunto il re dei vini "il Barolo". Ottimi con il loro sciroppo, nelle macedonie e sul gelato, ideali per crostate.



pz x ct  
12      peso  
320 g

**Ciliegie al Barolo**

Cherries with Barolo wine

Le prugne di qualità Santa Clara unite al Re dei vini "il Barolo" ci consentono di ottenere un ottimo dessert da gustare con il loro sciroppo o nelle macedonie. Ideali con panna e gelato.



pz x ct  
12      peso  
320 g

**Pere al Barolo**

Pears with Barolo wine

Queste ciliegie di qualità Duroni unite al Re dei vini "il Barolo" ci consentono di ottenere un ottimo dessert da gustare con il loro sciroppo o nelle macedonie. Favolose passate in forno spolverate di zucchero.

Frutta al  
Vino e Sciroppata



pz x ct  
12  
Castagne in Sciroppo

Chestnuts in Syrop

Colate dal loro sciroppo e servite su un tagliere misto di affettati (eccezionali avvolte nel lardo) sono un insolito antipasto. Ideale l'abbinamento ai formaggi. Ottimo dessert da sole o con il gelato.

pz x ct  
12  
Castagne in Sciroppo

Chestnuts in Syrop

Colate dal loro sciroppo e servite su un tagliere misto di affettati (eccezionali avvolte nel lardo) sono un insolito antipasto. Ideale l'abbinamento ai formaggi. Ottimo dessert da sole o con il gelato.

pz x ct  
12  
Castagne in Sciroppo

Chestnuts in Syrop

Colate dal loro sciroppo e servite su un tagliere misto di affettati (eccezionali avvolte nel lardo) sono un insolito antipasto. Ideale l'abbinamento ai formaggi. Ottimo dessert da sole o con il gelato.

pz x ct  
6  
Castagne in Sciroppo

Chestnuts in Syrop

Colate dal loro sciroppo e servite su un tagliere misto di affettati (eccezionali avvolte nel lardo) sono un insolito antipasto. Ideale l'abbinamento ai formaggi. Ottimo dessert da sole o con il gelato.



pz x ct  
12  
Castagne al Miele

Chestnuts and Honey

Ottimo il binomio tra le castagne ed il dolce e saporitissimo miele. Colate dal loro sciroppo e servite su un tagliere misto di affettati (eccezionali avvolte nel lardo) sono un insolito antipasto. Ideale l'abbinamento ai formaggi. Ottimo dessert da sole o con il gelato.

pz x ct  
12  
Crema di Castagne

Chestnuts Jam

Gustosa ed accattivante. Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate. Ottima servita sul gelato.



pz x ct  
12  
Confettura di Ciliegie

Cherries Jam

Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.

pz x ct  
12  
Confettura di Pesche

Peaches Jam

Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.

pz x ct  
12  
Confettura di Albicocche

Apricots Jam

Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.

pz x ct  
12  
Pesche all'Amaretto

Peaches with Cocoa and Macaroons

Esplosione di sapori e profumi in questo favoloso dessert da gustare da solo o servito tiepido su un gelato al fiordilatte.



pz x ct  
12  
Crema Noccia Gianduja

Hazelnut Cream Gianduja

Le nocciole, il cacao ed il latte si fondono dando vita a questa favolosa crema. Ideale per prime colazioni e merende spalmata sul pane. Ottimo ripieno di croissant, brioches e torte fredde.

pz x ct  
12  
Crema di Latte e Nocciole

Milk and Hazelnut Cream

*Creme  
e Dessert*

**Fonterosa**





pz x ct 12	peso 110 g	Composta di Peperoni Rossi
Red Peppers Jam		
La delicatezza e la raffinatezza di questa composta la rendono unica nel suo genere. Da abbinare a formaggi freschi anche di alpeggio. Ottima con caprini, robiola, toma piemontese, caciotta, fontina, gorgonzola, mozzarellle, ecc...		



pz x ct 12	peso 110 g	Composta di Cipolle Rosse
Red Onions Jam		
La delicatezza della "cipolla rossa" ci consente di ottenere questa composta dal gusto molto delicato ed accattivante. Da abbinare a formaggi stagionati bene con il Castelmagno, Formai de Mut stagionato, formaggi di fossa, Gorgonzola, ecc... Per la pienezza del suo sapore si accompagna anche con piatti di carne.		



pz x ct 12	peso 210 g	Composta di Cipolle Rosse
Red Onions Jam		
La delicatezza della "cipolla rossa" ci consente di ottenere questa composta dal gusto molto delicato ed accattivante. Da abbinare a formaggi stagionati bene con il Castelmagno, Formai de Mut stagionato, formaggi di fossa, Gorgonzola, ecc... Per la pienezza del suo sapore si accompagna anche con piatti di carne.		



pz x ct 12	peso 100 g	Cognà da Mosto d'Uva
Italian Fruit Chutney		
Rarissima ed inconfondibile prelibatezza prodotta solo in Piemonte, dal sapore molto intenso e profumato. Va ad accompagnarsi ai cosiddetti formaggi da tavola: Caprini, Formaggi di Alpeggio, formaggi cremosi, Roccaverano, ecc... Ottima in abbinamento ai bolliti e carni lessate. Stupenda sul gelato alla crema.		



pz x ct 12	peso 200 g	Cognà da Mosto d'Uva
Italian Fruit Chutney		
Rarissima ed inconfondibile prelibatezza prodotta solo in Piemonte, dal sapore molto intenso e profumato. Va ad accompagnarsi ai cosiddetti formaggi da tavola: Caprini, Formaggi di Alpeggio, formaggi cremosi, Roccaverano, ecc... Ottima in abbinamento ai bolliti e carni lessate. Stupenda sul gelato alla crema.		



pz x ct 12	peso 110 g	Confettura di Mele e Cannella
Apples and Cinnamon Jam		
Stuzzicante sodalizio che vi permette sfiziosi abbinamenti con formaggi a pasta cotta: Bitto, Fontina, Brinz, Gruyere, Asiago, Grana Padano, Pecorino, Emmenthaler, Montrosio ecc... Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.		



pz x ct 12	peso 110 g	Confettura di Ciliegie e Peperoncino
Cherries and Chilli Jam		
Al sapore gradevole della ciliegia, il "brivido" del peperoncino, per creare sfiziosi abbinamenti a formaggi a pasta dura, formaggi grassi ed erborinati. Provatela con formaggi di capra, taleggio, pecorini, gorgonzola ecc... Un azzardo vincente con il gelato al fior di latte.		



pz x ct 12	peso 110 g	Confettura di Pere e Moscato
Pears and Moscato Jam		
Fantasia di profumi e sapori da accostare a formaggi erborinati e di media stagionatura. Bene con il Grana, il Gorgonzola, il Raschera, il Pecorino, la Robiola, la Fontina ecc... Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.		



pz x ct 12	peso 110 g	Confettura di Fichi e Barolo
Figs and Barolo Jam		
Il Re dei vini "il Barolo", va ad esaltare la polpa dei fichi. Da abbinare a formaggi di media e lunga stagionatura anche piccanti. Ottima con la Robiola di Roccaverano stagionata, Bra duro, Castelmagno, Taleggio ecc... Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.		



pz x ct 12	peso 220 g	Confettura di Fichi e Barolo
Figs and Barolo Jam		
Il Re dei vini "il Barolo", va ad esaltare la polpa dei fichi. Da abbinare a formaggi di media e lunga stagionatura anche piccanti. Ottima con la Robiola di Roccaverano stagionata, Bra duro, Castelmagno, Taleggio ecc... Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.		

Fauterosa

Specialità  
per Formaggi  
e Carni



pz x ct 12 peso 110 g  
Confettura di Ananas e Rosmarino

Pineapple and Rosemary Jam

La dolcezza dell'ananas supporta il sapore contrastante e persistente del rosmarino e insieme vanno ottimamente ad abbinarsi con formaggi di media e lunga stagionatura con la caratteristica di spiccate sapidità: bitto, testun, taleggio di grotta, pecorino di fossa ecc... Ottima in finale di cottura sul pesce al forno o alla griglia.



pz x ct 12 peso 110 g  
Confettura di Zucca e Zenzero

Pumpkin and Ginger Jam

Il dolce sapore della zucca con la freschezza dello zenzero si sposano bene con formaggi dal gusto salato e saporito o di media stagionatura. Ottima con il grana, l'asiago, il pecorino, le tomme di montagna, il parmigiano ecc... Da abbinare anche sul pesce al forno.



pz x ct 12 peso 110 g  
Composta di Fragole

Strawberries Jam

I profumi ed i sapori delle fragole si sposano con l'aroma dell'aceto Balsamico dando vita ad un gusto fragrante ed entusiasmante. Da abbinare a formaggi freschi o di media stagionatura. Ottima con formaggi di capra. Ideale spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.



pz x ct 12 peso 210 g  
Composta di Fragole

Strawberries Jam

I profumi ed i sapori delle fragole si sposano con l'aroma dell'aceto Balsamico dando vita ad un gusto fragrante ed entusiasmante. Da abbinare a formaggi freschi o di media stagionatura. Ottima con formaggi di capra. Ideale spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.



pz x ct 12 peso 125 g  
Mousse Piccante di Clementine

Spicy Clementine Mousse

Le clementine candite ed insenapate si sposano perfettamente al classico bollito, al pollo lessato, alle carni grigliate, agli arrosti ed alla selvaggina. Per la sua consistenza, la sua rugosità la abbinerei anche a formaggi freschi tipo ricotte, robiole fresche di pecora, tomette di capra, ecc...



pz x ct 12 peso 380 g  
Mostarda di Frutta Piccante

Spicy Mustard

Il perfetto equilibrio tra il dolce della frutta ed il piccante della senape, danno un tocco di stuzzicante bontà a questa prelibatezza. Da sempre consigliata con bolliti e arrosti. Si sposa bene anche con formaggi stagionati e di fossa.



pz x ct 12 peso 100 g  
Gocce di Piemonte Moscato

Piedmont Moscato Jelly

Profumata, gustosa, floreale. Da usare con formaggi erborinati o stagionati. Ottima con il foie-gras ed il pesce crudo. Ideale con torte di ricotta, di semolino o per crostate. Accattivante gustata da sola a cucchiaiate.



pz x ct 12 peso 100 g  
Gocce di Barbera d'Alba

Barbera d'Alba Jelly

La corposità di questo vino ci consente di ottenere un prodotto veramente eccezionale da usare con formaggi morbidi o di media stagionatura. Ottima con salumi ed anche secondi piatti. Ideale per crostate e torte. Accattivante gustata da sola a cucchiaiate.



pz x ct 6 confez. 3 vasi  
Trittico Formaggi

Little Box with 3 Jams for Cheese

Pratica confezione contenente tre vasi di confetture per formaggi: confettura di mele e cannella, confettura di fichi e Barolo, composta di fragole



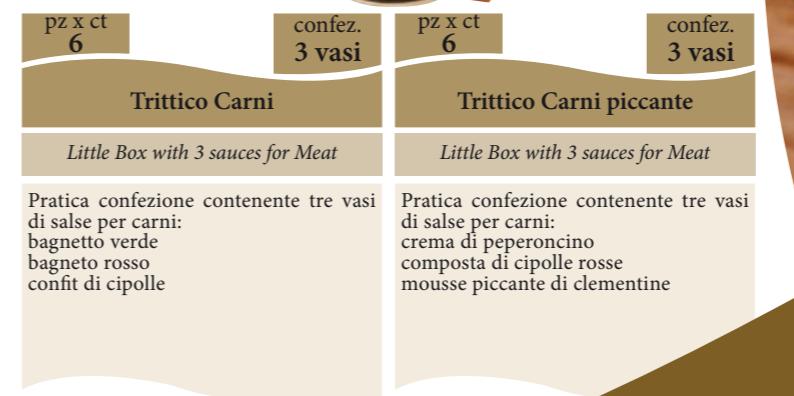
pz x ct 6

confez. 3 vasi

Trittico Formaggi extra

Little Box with 3 Jams for Cheese

Pratica confezione contenente tre vasi di confetture per formaggi: confettura di pere e Piemonte Moscato cognà da mosto d'uva, composta di peperoni rossi



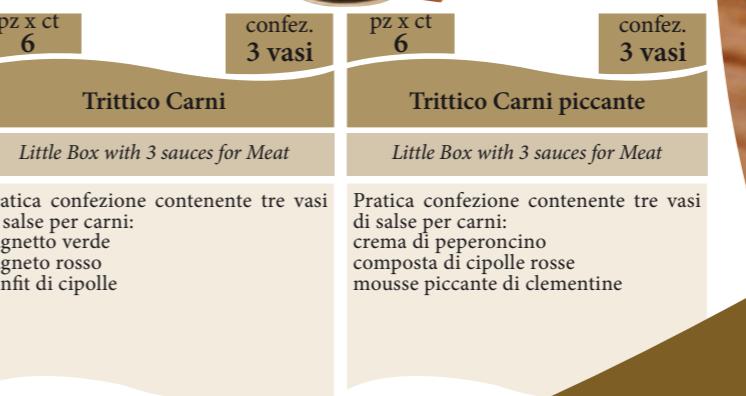
pz x ct 6

confez. 3 vasi

Trittico Carni

Little Box with 3 sauces for Meat

Pratica confezione contenente tre vasi di salse per carni: bagnetto rosso, bagnetto verde, confit di cipolle rosse



pz x ct 6

confez. 3 vasi

Trittico Carni piccante

Little Box with 3 sauces for Meat

Pratica confezione contenente tre vasi di salse per carni: crema di peperoncino, composta di cipolle rosse, mousse piccante di clementine

**Fauterosa**

**Specialità  
per Formaggi  
e Carni**



# Top Line



Elegante vase Lunik da g 3100 in cofanetto canetè

Giardiniera in Agrodolce 3100 g Sweet-and-Sour Vegetables

pz x ct  
2



pz x ct  
4

Vaso orcio con manici da g 1700 inserito in elegante cofanetto finestrato

Giardiniera in Agrodolce	1650 g	Sweet-and-Sour Vegetables
Peperoni al Roero Arneis	1800 g	Sweet-and-Sour Peppers with Roero Arneis
Pesche al Piemonte Moscato	1850 g	Peaches with Piedmonte Moscato wine

pz x ct  
6

Innovativo vaso magnifique ottagonale in elegante astuccio trasparente

Cipolline in Agrodolce	510 g	Sweet-and-Sour Onions
Peperoncini Farciti	480 g	Stuffed Hot Peppers
Carciofini in Olio Extravergine	460 g	Artichokes in Extra-virgin Olive Oil
Peperoni al Roero Arneis	540 g	Sweet-and-Sour Peppers with Roero Arneis

Ciliegie al Barolo	570 g	Cherries with Barolo wine
Castagne al Miele	580 g	Chestnuts and Honey
Pesche all'Amaretto	520 g	Peaches Cocoa and Macaroons

## Hostaria da Ivan

Con il quale abbiamo collaborato  
per la ricetta della "carpionata di verdure"

Vicino alla casa natale di Giovannino Guareschi, il papà di Peppe e Don Camillo, c'è l'Hostaria da Ivan. Ivan e Barbara vi accoglieranno in qualche saletta riservata o in una veranda affacciata su un piccolo giardino all'italiana immerso nella campagna della Bassa. Da vent'anni la filosofia di questo locale è legata alla cucina di piatti del territorio, alla selezione di grandi salumi e grandi vini, senza mai dimenticare che la tavola è il luogo privilegiato per la convivialità, l'amicizia, il piacere di stare insieme. Piatti storici dell'osteria sono: il tostone fritto, la carpionata di verdure, i tortelli intrecciati di tarassaco, il guanciale di manzo stracotto, l'anatra al forno, lo zabaione vecchia maniera... Qui è nata la prima sala di SALUMOTERAPIA al mondo: una lunga seduta di degustazione con affettati e prodotti di rara reperibilità in una suggestiva atmosfera agreste. La locanda è provvista di quattro camere matrimoniali ognuna con stile differente.

### Hostaria da Ivan

Via Villa N. 24  
Fontanelle di Roccabianca (Parma)  
Tel. 0521 870113



## Ristorante Babette

Con il quale abbiamo collaborato  
per la ricetta del "confit di cipolle rosse"

Il Ristorante Babette situato in città a due passi dal caratteristico centro storico nasce nel novembre 2002 quando Fabio Bonavia lo rileva dopo aver svolto il suo apprendistato presso locali di prestigio della Riviera e aver frequentato stage e corsi sotto la guida di alcuni dei migliori chef e pasticceri del panorama internazionale. Fabio vi aspetta per offrirvi, in un ambiente elegante e confortevole, una cucina mediterranea di terra e di mare dove la ricerca degli ingredienti, l'originalità delle preparazioni e la cordialità del servizio distinguono il locale. I piatti storici del locale sono: trofie artigianali con sughereto di ricciola, fiori di zucca farciti con crema di gamberi e trombette, pescato profumato al rosmarino su crema di patate all'olio extravergine, ecc., anche il pane, i dessert ed i cioccolatini sono fatti in casa.

La cantina offre un centinaio di etichette con il meglio della produzione italiana e francese. Segnalato da tutte le più importanti guide gastronomiche e riviste di cucina.

### Ristorante Babette

Viale Pontelungo N.26  
Albenga (Savona)  
Tel. 0182 544556



Fonterosa

le nostre collaborazioni  
con grandi Chef

# un po' di Storia ...

Nata ad Alba nel 1985, l'Azienda Fonterosa di Pira Giorgio e C. s.a.s., si è trasferita nel 1993 sulle colline di Serralunga d'Alba, nel cuore delle Langhe, in posizione panoramica, circondata da antichi castelli e rinomati vigneti. Giorgio e Daniela, fondatori dell'Azienda,

si occupano rispettivamente della parte produttiva, commerciale e amministrativa, affiancati dal 2004 dal figlio Fabrizio. Da subito l'intento della Fonterosa è stato quello di offrire ai suoi clienti un prodotto che potesse racchiudere al proprio interno una parte della Langa. Questa zona è da tutti conosciuta come produttrice di nobili vini e foriera di prelibatezze quali ortaggi, frutta, e tartufi. In questo ambiente contadino, fin dai tempi in cui il conservare per la stagione fredda i prodotti della terra costituiva fonte di sostentamento, oltre che motivo di orgoglio, le ricette sono diventate parte della tradizione popolare. Le specialità della Fonterosa, con i colori, sapori e profumi, sono l'espressione della gente di Langa, dei loro modi di lavorare e di cibarsi. Primizie di assoluta qualità contenute in pratici ed originali vasetti in vetro confezionati con fantasia e sobrietà. E, per le vostre passeggiate fuori porta, alla scoperta dei valori veri della terra di Langa, la Fonterosa è lieta di accogliervi in una bella e panoramica sala di degustazione dove è possibile assaggiare ed acquistare direttamente ogni prodotto.



The firm Fonterosa di Pira Giorgio e C. s.a.s., was founded in 1985 in Alba. It then moved in 1993 to the hills in Serralunga d'Alba, in the center of the Langhe region, where it enjoys a wonderful view, surrounded by old castels and famous vineyards. Since the beginning, the purpose of Fonterosa was to give its customers a special product which would contain a "piece" of Langa. Giorgio and Daniela, founders of the company, take care of the production, the business relations and administration respectively, supported from 2004 by the son Fabrizio. This area, with its thousands of hectares of vineyards, is also the producer of other delicacies such as vegetables, fruits and truffles. In this rural setting, since olden times, preserving the produce of the land for the cold season was a source of nutrition as well reason to be proud, recepies have become part of the popular tradition. Fonterosa's specialities, with their colours, flavours and fragrances, are the expression of the people from the Langa region, of their way of working and eating. Early fruits and vegetables of very high quality, are prepared in practical and original glass jars, packed with originality and simple elegance. If you like walking in the open air, looking for the real value of the land of Langa, Fonterosa will be pleased to receive you in a fine tasting room with a wonderful view, where you will have the possibility of tasting and buying all the products.



Fonterosa di Pira Giorgio & C. S.a.s. • Località Baudana, 75 • 12050 Serralunga d'Alba (CN)

Tel. +39 0173.61.35.44 • fax +39 0173.613007

Internet: [www.fonterosa.it](http://www.fonterosa.it) • e-mail: [info@fonterosa.it](mailto:info@fonterosa.it)

