



Fonterosa



per Noi conta il contenuto



pz x ct 12	peso 85 g	pz x ct 12	peso 90 g	pz x ct 12	peso 180 g	pz x ct 12	peso 110 g
Bagnetto Verde		Bagnetto Rosso		Bagna Cauda		Confit di Cipolle Rosse	
Green Sauce		Red Sauce		Bagna Cauda Typical Piedmontese Sauce		Confit of Red Onions	
Accompagna perfettamente piatti di carni bianche, il bollito e la bourguignonne. Ottimo con formaggi di capra e uova sode. Adatto per stuzzicanti crostini.		Tipica specialità per accompagnare il classico bollito, le carni bianche e la bourguignonne. Adatto per stuzzicanti crostini. Ottimo sugo per la pasta.		Tipica specialità Piemontese da assaporare con verdure cotte e crude. Adatta per stuzzicanti crostini. Si consiglia di aggiungere olio extravergine di oliva e riscaldarla prima di gustarla.		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 220 g	pz x ct 12	peso 90 g
Confit di Cipolle Rosse		Aglio Olio e Peperoncino	
Confit of Red Onions		Garlic Oil and Chilli 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)		Per favolose spaghettrate. 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	pz x ct 12	peso 190 g	pz x ct 12	peso 190 g	pz x ct 12	peso 190 g
Crema di Peperoncino		La Bruschetta Delicata		Sugo ai Funghi Porcini		Sugo Capperi e Olive	
Sauce with Chilli		Sauce for Toasted Bread		Mushrooms Sauce		Capers and Olives Sauce	
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 lesse.		Fresca, appetitosa e delicata questa Bruschetta è ideale per spuntini come inizio pasto o stuzzicanti crostini. Ottimo sugo per condire la pasta.		Ottima salsa già pronta per preparare ricchi primi piatti e delicati risotti.		Olive e capperi regalano gusti e profumi particolari ai primi piatti. Indicata per preparare sfiziose bruschette estive.	

pz x ct 12	peso 180 g	pz x ct 12	peso 180 g
Sugo di Cinghiale		Sugo al Basilico	
Wild Pig Sauce		Basil Sauce	
Ottimo sugo già pronto per pasta e risotti.		Ottima salsa già pronta per preparare primi piatti. adatta per delicate bruschette.	

Funterosa

gli Intingoli,
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

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
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

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
12

peso
170 g

Carciofini in Olio Extravergine

Artichokes in Extra-virgin Olive Oil

Favolosi carciofini mignon, immersi in un ottimo olio extravergine. Da consumarsi tal quali come antipasto. Possibilmente dopo aver consumato questi bocconcini usare l'olio rimasto per interessanti pinzimoni.

pz x ct
12

peso
310 g

Peperoni al Roero Arneis

Sweet-and-Sour Peppers with Roero Arneis

Eccezionale il binomio tra questi carnosissimi peperoni ed il miglior vino bianco del Roero: l'Arneis. Ottimi da consumarsi da soli, guarniti con acciughe o creme delicate. Passati in forno sono un delizioso contorno.

pz x ct
6

peso
1750 g

Peperoni al Roero Arneis

Sweet-and-Sour Peppers with Roero Arneis

Eccezionale il binomio tra questi carnosissimi peperoni ed il miglior vino bianco del Roero: l'Arneis. Ottimi da consumarsi da soli, guarniti con acciughe o creme delicate. Passati in forno sono un delizioso contorno.

pz x ct
12

peso
500 g

Peperoni Nani in Agrodolce

Dwarf Sweet-and-Sour Peppers

Questa varietà di peperoni coltivata in Piemonte negli anni '70 e poi abbandonata per motivi di produttività, da noi ritrovata, è unica per il suo sapore delicato e la sua digeribilità. Si possono gustare con la sola aggiunta di olio extravergine di oliva, o abbinati alla nostra salsa la "bagna cauda". Ottimi anche con patè di tonno, ecc...

pz x ct
12

peso
300 g

Cipolline in Agrodolce

Sweet-and-Sour Onions

Da consumarsi tal quale con l'aggiunta di un filo d'olio, ottime per arricchire insalate e antipasti. Saltate in padella per un gustoso contorno. Eccezionali fatte caramellare.

pz x ct
6

peso
1750 g

Cipolline in Agrodolce

Sweet-and-Sour Onions

Da consumarsi tal quale con l'aggiunta di un filo d'olio, ottime per arricchire insalate e antipasti. Saltate in padella per un gustoso contorno. Eccezionali fatte caramellare.

Fonterosa

gli Antipasti
e le Verdure

gli Antipasti



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 farciti da un'oliva avvolta da un'acciuga.



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
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 Rocca".

Olio Extravergine Italiano

Extra-virgin Italian Oil

Olio ligure selezione "La Rocca".
Carta argento.

Extravergine da Olive "Taggiasche"

Extra-virgin Italian Oil

Olio ligure selezione "La Rocca".
Carta oro.



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

Wild Berries 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

Prugne al Barolo

Plums with Barolo wine

Le prugne di qualità Santa Clara unite al re dei vini "il Barolo" ci consentono di ottenere un ottimo dessert di cui assaporare la frutta con l'ottimo sciroppo che si crea.



pz x ct
12

peso
320 g

Ciliegie al Barolo

Cherries with Barolo wine

Queste ciliegie di qualità Duroni unite al re dei vini 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
600 g

Pere al Barolo

Pears with Barolo wine

Le pere della varietà Williams 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 Scioppata



pz x ct 12	peso 240 g	pz x ct 12	peso 350 g	pz x ct 12	peso 640 g	pz x ct 6	peso 2000 g
Castagne in Sciroppo		Castagne in Sciroppo		Castagne in Sciroppo		Castagne in Sciroppo	
Chestnuts in Syrop		Chestnuts in Syrop		Chestnuts in Syrop		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.		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.		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.		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	peso 250 g	pz x ct 12	peso 230 g
Castagne al Miele		Crema di Castagne	
Chestnuts and Honey		Chestnuts Jam	
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.		Gustosa ed accattivante. Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate. Ottima servita sul gelato.	



pz x ct 12	peso 230 g	pz x ct 12	peso 230 g	pz x ct 12	peso 230 g	pz x ct 12	peso 200 g
Confettura di Ciliegie		Confettura di Pesche		Confettura di Albicocche		Pesche all'Amaretto	
Cherries Jam		Peaches Jam		Apricots Jam		Peaches with Cocoa and Macaroons	
Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.		Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.		Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.		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	peso 220 g	pz x ct 12	peso 220 g
Crema Nocciola Gianduja		Crema di Latte e Nocciole	
Hazelnut Cream Gianduja		Milk and Hazelnut Cream	
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.		Il caratteristico ed intenso sapore delle nocciole con la delicatezza del latte rendono diversa e originale questa crema: ottima da spalmare, indicata per ripieni di croissant, brioches e torte fredde.	





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, robiolo, toma piemontese, caciotte, fontina, gorgonzola, mozzarelle, 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 lesse. 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 lesse. Stupenda sul gelato alla crema.

pz x ct
12

peso
720 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 lesse. 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, Emmentaler, 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 fiordilatte.

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
220 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.

Fenterosa

Specialità
per Formaggi
e Carni



pz x ct 12	peso 110 g	pz x ct 12	peso 110 g	pz x ct 12	peso 110 g	pz x ct 12	peso 210 g
Confettura di Ananas e Rosmarino		Confettura di Zucca e Zenzero		Composta di Fragole		Composta di Fragole	
Pineapple and Rosemary Jam		Pumpkin and Ginger Jam		Strawberries Jam		Strawberries 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 spiccante sapidità: bitto, testun, taleggio di grotta, pecorino di fossa ecc... Ottima in finale di cottura sul pesce al forno o alla griglia.

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 tome di montagna, il parmigiano ecc... Da abbinare anche sul pesce al forno.

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.

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	pz x ct 12	peso 380 g
Mousse Piccante di Clementine		Mostarda di Frutta Piccante	
Spicy Clementine Mousse		Spicy Mostarda	

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, robiolo fresche di pecora, tomette di capra, ecc...

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	pz x ct 12	peso 100 g	pz x ct 6	confez. 3 vasi	pz x ct 6	confez. 3 vasi
Gocce di Piemonte Moscato		Gocce di Barbera d'Alba		Trittico Formaggi		Trittico Formaggi extra	
Piedmonte Moscato Jelly		Barbera d'Alba Jelly		Little Box with 3 Jams for Cheese		Little Box with 3 Jams for Cheese	

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 cucchiainate.

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 cucchiainate.

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

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	pz x ct 6	confez. 3 vasi
Trittico Carni		Trittico Carni piccante	
Little Box with 3 sauces for Meat		Little Box with 3 sauces for Meat	

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

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



Specialità
per Formaggi
e Carni

Top Line

pz x ct
6

Innovativo vaso magnifico 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



pz x ct
2

Elegante vase Lunik da g 3100 in cofanetto canetè

Giardiniera in Agrodolce	3100 g	Sweet-and-Sour Vegetables
--------------------------	--------	---------------------------



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

Fonterosa

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 Peppone 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 sughetto 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



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 • e-mail: info@fonterosa.it

