IL PANATE’ DI MARIO FONGO E C.

Kategorie: Bäckerei
Beschreibung der Aktivitäten: Die Lingue di Suocera ist ein handgezogenes köstliches, knuspriges Fladenbrot mit kaltgepresstem Olivenöl, das auch mit Rosmarin, Peperoncino, Parmigiano Reggiano angeboten wird. Es ist die Spezialität von Mario Fongo, der das Rezept im Jahre 1993 auf Anraten seines Mentors und Gefährten auf vielen Streifzügen, Giacomo Bologna, noch verbessert hat. Im historischen Sitz in Rocchetta Tanaro produziert die Familie Fongo auch handgezogene Grissini, Rubatà, Amaretti ohne Mehl, Piadine, Fettuccine Tajarin mit Ei. Und ab und zu wird auch Brot gebacken, wie dazumal.
Telefon: +39 (0141) 213.666
E-Mail: info@mariofongo.com

Links

http://www.mariofongo.com