IL PANATE’ DI MARIO FONGO E C.

Categoria: Prodotti da forno
Descrizione attività: Le Lingue di Suocera sono deliziose sfoglie di pane croccante, tirate a mano, con olio extravergine di oliva, proposte anche al rosmarino, al peperoncino, al Parmigiano Reggiano. Sono la specialità di Mario Fongo, che ha perfezionato la sua ricetta nel 1993 su suggestione del suo mentore, Giacomo Bologna, compagno di tante scorribande. Nella storica sede di Rocchetta Tanaro la famiglia Fongo produce anche grissini stirati a mano, rubatà, amaretti senza farina, piadine, fettuccine e tajarin all’uovo. E di tanto in tanto sforna anche il pane, come una volta.
Telefono: +39 (0141) 213.666
E-mail: info@mariofongo.com

Links

http://www.mariofongo.com