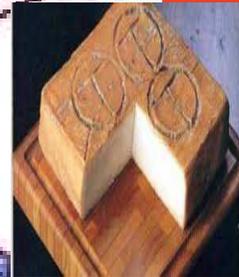
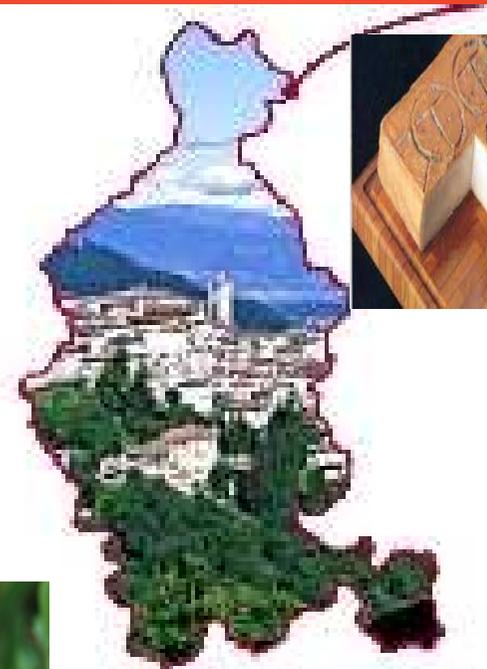


SAPORI del VARESOTTO





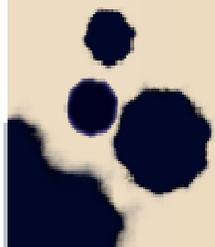
Amaretti di Gallarate!

Nati da una misteriosa ricetta
del 1896, rimangono ancora un
prodotto esclusivamente
artigianale

*Da sempre gli asparagi più buoni li trovi
a Cantello.*



***SONO DOLCI, BELLI DA VEDERE E
BUONI DA MANGIARE***



L'IMPORTANTE E' ESSERE BELLI DENTRO

**Brutti ma
buoni**

Una tradizione di Gallarate

**Croccanti fuori
e
Morbidi dentro**



DAI BOSCHI DI BRINZIO...



...UN DOLCE.. CALDO..

PIACERE

FORMAGGELLA LUINESE

AGLI AMANTI DEL GUSTO E DELLA SEMPLICITA'



LATTE CRUDO DI CAPRE
ALLEVATE NELLE VALLI-LUINESI

PRODOTTO A Km 0

**UGUALE
NELL' ESSERE...
DIVERSO
NEL GUSTO!**

Ogni 100 g :
370 Kcal
1,5 carboidrati
26,9 proteine

- 1.Genuinità'
- 2.Freschezza'
- 3.Semplicità



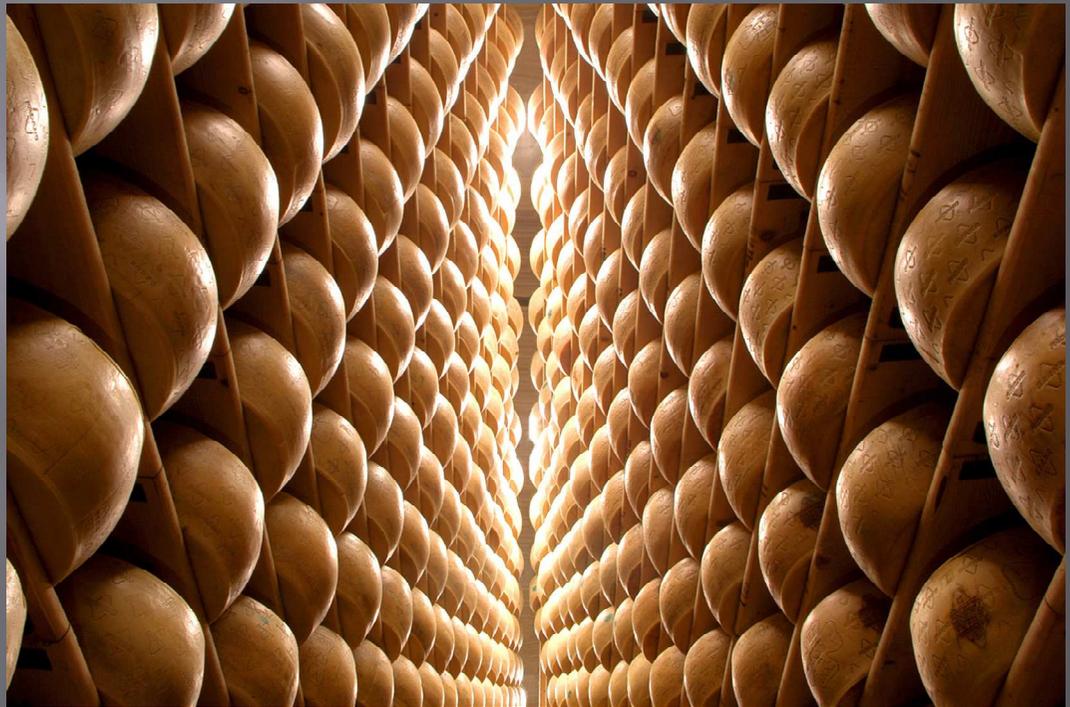
UN FORMAGGIO CHE ATTRAVERSA I
SECOLI
Dal Renzo di ieri al Renzo di oggi
Il gorgonzola sulle nostre tavole
cremoso...screziato...morbido...sano...




GORGONZOLA



Anni di lavoro... qualità assicurata



In 100 grammi trovi:
381 Calorie
i nutrienti di un litro e mezzo di latte
le proteine di 200 grammi di carne.



MIELE VARESINO : IL TESORO DELLE PREALPI



In 100 g di miele:
304 kcal
82 g di zucchero
0,3 g di proteine
0,0 g di grassi

UNA RICCHEZZA TUTTA DA SCOPRIRE



*Leggermente amaro,
ricco di antiossidanti e
antiradicali .*

*Zona di produzione:
Rilievi del Sacro Monte e Campo dei Fiori.*

Da agricoltura biologica



*Versatile in cucina,
Sulle nostre tavole dal primo....al
dolce*



Fin dal Rinascimento...



LE PESCHE DEL LAGO DI
MONATE
APPENA RACCOLTE
SI "TUFFANO"
IN ACQUA ZUCCHERATA
PER REGALARE IL LORO
SAPORE .

PROVARE PER CREDERE!



Il taleggio è un formaggio
di alta qualità D.O.P

un odore forte ma un
gusto delicato . Per
insaporire le nostre
pietanze



Violino di capra



Una sinfonia di sapori da gustare