



dal 1970



I Sott'oli

I nostri Funghi, raccolti nelle montagne della Sila, in Calabria, raggiungono in giornata la nostra azienda e nella stessa giornata vengono invasati e messi sotto olio di oliva sempre Calabrese. Porcini, Rositi, Galletti, Chiodini sono i prodotti del sottobosco che prediligiamo lavorare.



Creme e altre Rarità

Le nostre Creme, tutte a base di funghi Porcini della Calabria, sono ideali per preparare antipasti con bruschette, tartine e panini ma anche per condire pizze e primi piatti. Le nostre rarità, invece, come la Bombona ed i Peperoncini ripieni di crema di Porcini sono una delizia per il palato, per veri intenditori.



I Dessert

La linea Dessert propone uno dei nostri cavalli di battaglia, il Ricciодolce (Castagne Calabresi al mostocotto), la Marronella (crema di Castagne al mostocotto) ed i Fichi Freschi in agrodolce. Ideali come dessert ma anche per guarnire formaggi freschi come la ricotta. Il Ricciодolce può essere gustato accompagnato con un bicchiere di Rum o altri liquori.





Contattaci

www.funghichiodo.com
info@funghichiodo.com

+39 0983 93378 (reparto produzione)
+39 338 9593993 (uff. commerciale)

Via Piave 193
87061 Campana (CS)
P.I. 02336570789



La nostra Storia

Dal 1970 la nostra azienda si occupa della trasformazione di prodotti **FRESCHI** provenienti **ESCLUSIVAMENTE** dalle montagne della Sila Calabrese.

La nostra storia inizia da lontano, oltre 50 anni fa, in un piccolo paesino della Calabria tra le montagne della Sila, Campana, dove i funghi si raccolgono e conservano freschi di giornata ed i golosi li riconoscono come i più prelibati di tutto il bacino Mediterraneo.

Ascolta Pina Chiodo ed il suo racconto



GUARDA IL VIDEO



dal 1970

Rarità
CALABRESI
di
casa
CHIODO

