MONGETTO CONFETTURE & CONSERVE

Kategorie: Konserve
Beschreibung der Aktivitäten: Der Verdienst der Gebrüder Santopietro, die als mit die Ersten wieder antike piemontesische Rezepte eingeführt und mit ausgewählten, regionalen Zutaten eine Reihe unübertroffener Spezialitäten erzielt haben. Wie die Senffrüchte mit Trauben, die bekannten, mit Anchovis gefüllten Peperoncini, die mit ihrem speziellen Guyot (Topf zum Aufwärmen) angebotene Bagna Caoda, die mit der De.Co. der Gemeinde Vignale Monferrato ausgezeichnet wurde; die Sossen, die Weinlese-Sosse, die man früher auf dem Land zwischen den Rebstöcken ass; eingelegte Artischoken, Peperoni in Bagna Caoda und Schalotten; zum Schluss die Extra Konfitüren aus Kürbis, Feigen und Quitten sowie das eingemachte Obst (Birnen Pere Martin Sec mit Grignolino, Pfirsiche mit Moscato und Pfefferminzblättern). Mongetto besteht heute aus einem Weinberg, einem Betrieb, in dem die eingelegten Produkte hergestellt werden, sowie einem Agriturismo, wo all diese Spezialitäten gegessen werden können. Mongetto ist auch Weinbaubetrieb (Barbera, Grignolino, Chardonnay und Cortese), Agriturismus in einem herrschaftlichen, Dré Casté genannten Palazzo aus dem Ende des 18. Jhd. (fünf Zimmer, die nach den Weinsorten des Betriebs benannt sind) und natürlich Genussboutique im Laden auf dem Hauptplatz im Ort.
Telefon: +39 (0142) 933.469
E-Mail: info@mongetto.it

Links

http://www.mongetto.it