

Le vellutate

I migliori pistacchi,
nocciole piemonte e mandorle pugliesi
per un gusto morbido e scioglievolissimo al palato.



L'azienda "Vecchio Forno" di Rita Di Ghionno, nasce nel 1972 come panificio e pasticceria artigianale, specializzandosi poi in quest'ultima.

Insignita di molti premi e riconoscenze, quali: "Chieti che Lavora", "Mercurio D'Oro", "Progresso Italia", "Leader del Lavoro" (assegnato dalla Camera di Commercio di Roma), menzionata nella Guida del Gambero Rosso, segnalata dal golosario.

Per la nostra produzione utilizziamo solo materie prime di ottima qualità, burro Corman, cioccolato Callebaut e Valrhona, Mosto cotto, Nocciole Piemonte della Gentile, Mandorle pugliesi, canditi e marroni Agrimontana e frutta fresca di stagione.


VECCHIO FORNO
ANTICHI SAPORI DELLA TERRA D'ABRUZZO



Vecchio Forno
Via Don Morosini, snc. 66010 Tollo (CH)
Tel: +39 0871 962330 • Fax 0871 969580
E-mail: info@vecchioforno.it

www.vecchioforno.it


VECCHIO FORNO
ANTICHI SAPORI DELLA TERRA D'ABRUZZO

Confetture e Vellutate



Le nostre confetture

Solo frutta fresca di stagione
senza coloranti ne conservanti.
Così come insegnavano le nostre nonne.
Una delizia infinita.

