

VINO&CIBO
Love the Italian way of life



Sapori Italiani

Locatie :

Gelegen in Cuneo, een stad in het zuiden van de Italiaanse regio Piëmonte en is de hoofdstad van de gelijknamige provincie.

Over Marabotto Giacomo & Figli :

Marabotto Giacomo e Figli - Sapori Italiani is een familiebedrijf dat sinds 1951 met ambachtelijke zorg de smaken van de grote Italiaanse traditie produceert en verpakt, zoals paddenstoelen in olie en gedroogd, truffels, gearomatiseerde pasta, sauzen, jus, pesto, kruiden en meer.

DE SMAKEN VAN EEN GOEDE KEUKEN

Tussen de Piemontese Alpen en de Langhe, landen die rijk zijn aan aroma's en eeuwenoude gastronomische tradities, ligt Marabotto Giacomo e Figli, een familiebedrijf dat al drie generaties lang de smaken van de grote Italiaanse traditie produceert en verpakt met ambachtelijke verzorging.

Het is precies de passie voor paddenstoelen en truffels, die hem werd doorgegeven door zijn vader Antonio, die Giacomo Marabotto ertoe bracht in 1951 zijn eerste conservenbedrijf op te richten in Cuneo, "ICCA".

Na 13 jaar activiteit werd het bedrijf vernieuwd en Giacomo opent de eerste speciaalzakensupermarkt van die tijd in Borgo San Dalmazzo (CN): de "Specialmarket Marabotto". Vervolgens verhuisde het bedrijf in 1973 opnieuw naar wat het huidige hoofdkantoor zal worden, in Spinetta (CN), met de naam "Marabotto e De Filippi".

Met de verandering van locatie wordt ook het productassortiment uitgebreid en vernieuwd door de integratie van specerijen en aromatische kruiden en bijzondere aandacht voor saffraan die op ambachtelijke wijze wordt verwerkt en verpakt.

De liefde voor dingen die met passie zijn gemaakt en voor authentieke producten die nog steeds doen denken aan traditioneel en natuurlijk voedsel, vindt ook buiten de Italiaanse grenzen een zekere weerklank: het bedrijf begint van de export zijn bolwerk te maken.

Met de toetreding tot het management van de kinderen Iolanda, Marco en Francesco veranderde het bedrijf zijn naam in het huidige "Marabotto Giacomo e Figli" en breidde het zijn productassortiment uit met nieuwe voedingspecialiteiten.

Het vlaggenschipproduct wordt gearomatiseerde pasta waarmee buitenlandse klanten iets kunnen kopen dat de grote Italiaanse traditie combineert met de innovatie en feestelijkheid van een kleurrijk en anders dan gebruikelijk gerecht.

Vanaf de jaren 80 tot vandaag heeft Marabotto Giacomo e Figli zijn markt uitgebreid in heel Europa en de rest van de wereld, maar blijft het een klein familiebedrijf dat altijd aandacht heeft voor de authenticiteit en natuurlijkheid van hun producten. Ze dragen er dan ook zorg voor om hun klanten de beste Italiaanse specialiteiten en de beste kwaliteit te garanderen.

Opggericht in 1951.



Risotto al Tartufo 250gr

Risotto met Truffel 250gr
Bereiding voor truffelrisotto.



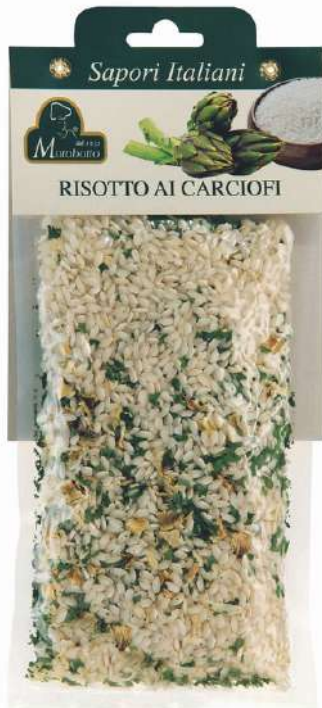
Risotto allo Zafferano 250gr

Risotto met Saffraan 250gr
Bereiding voor risotto met saffraan.



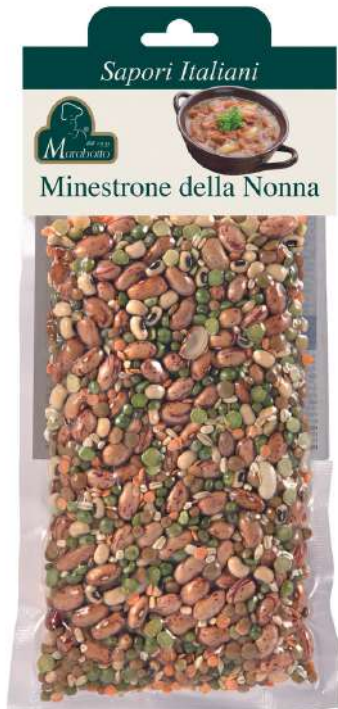
Risotto ai Funghi porcini 250gr

Risotto met eekhoortjesbrood 250gr
Bereiding voor risotto met eekhoortjesbrood.



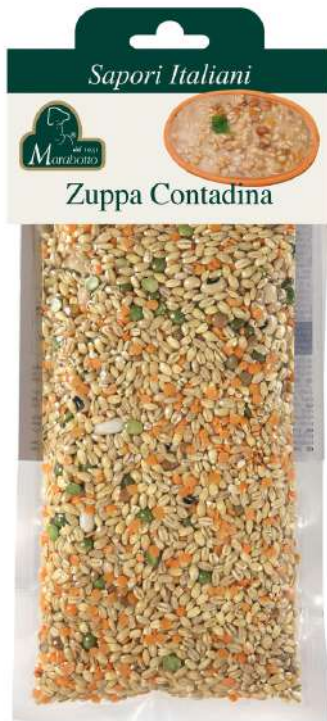
Risotto ai Carciofi 250gr

Risotto met artisjokken 250gr
Bereiding voor risotto met artisjokken.



Minestrone della Nonna 250gr

Minestrone soep op grootmoeders wijze 250gr
Bereiding voor minestrone soep op grootmoeders wijze.



Zuppa della Contadina 250gr

Boerensoep 250gr
Bereiding voor boerensoep.



Penne all'Arrabbiata 250gr

Penne all'Arrabbiata 250gr
Bereiding voor Penne met Arrabbiatasaus.



Pasta alla Norma 250gr

Pasta alla Norma 250gr
Bereiding voor "Pasta a la Norma".



Polenta Classica 250gr

Polenta Classica 250gr
Klassieke Polenta.



Polenta Fungo 250gr

Polenta Fungo 250gr
Bereiding voor polenta met eekhoorntjesbrood.



Funghi Porcini Interi 1550gr

Funghi Porcini Interi 1550gr
Hele eekhoortjesbrood in olijfolie.