



## degustazione di taglieri con salumi e formaggi

### 📍 Mappa

□



La Bottega di Canolo è un negozio di prodotti tipici e laboratorio di prod

uzione sott'olii... produciamo sott'olii con prodotti di stagione e olio d'oliva, salumi, soprattutto di maiale nero, formaggi e prodotti di panificazione.... Raggruppiamo il lavoro di tre sorelle dedicate alla produzione di tali prodotti e ci appoggiamo ad aziende agricole che si trovano sul territorio aspromontano, precisamente a Canolo, mantenendo la qualità e portando avanti la nostra tradizione.

### 📄 Descrizione

Prova la nostra degustazione di taglieri con salumi e formaggi del territorio, a Reggio Calabria, alla Bottega di Canolo - La Bottega di Canolo, situata a Siderno, in provincia di Reggio Calabria, non è un semplice negozio di prodotti tipici. Questo luogo unico racchiude l'autenticità e la passione di tre sorelle che, grazie all'appoggio di aziende agricole locali, si dedicano alla produzione di prodotti artigianali genuini, mantengono viva la tradizione culinaria della Calabria e garantiscono qualità in ogni creazione. Nell'ambito della ristorazione italiana, la proposta di taglieri gourmet con prodotti di eccellenza s'impone come un'esperienza gastronomica molto apprezzata. La nostra attività si impegna a fornire ai clienti un'esperienza culinaria unica, attraverso una ricercata selezione di prodotti regionali. Questi comprendono un'ampia varietà di formaggi, salumi, verdure sott'olio, miele e confetture. La selezione dei formaggi gourmet è il risultato di un attento processo di ricerca e selezione, che ci consente di offrire ai nostri clienti prodotti di alta qualità provenienti dalle eccellenze casearie italiane. I formaggi che proponiamo riflettono la tradizione e l'unicità del territorio calabrese, dando vita a un viaggio gustativo attraverso i sapori autentici di questa regione. I Salumi? I salumi rappresentano un elemento imprescindibile dei nostri taglieri. La cura nella scelta dei prodotti si riflette nella varietà di salumi che offriamo, tutti rigorosamente selezionati per raccontare la storia e la tradizione della Calabria, attraverso le loro peculiarità di sapore e consistenza. Le verdure sott'olio? Le verdure sott'olio completano l'offerta dei nostri taglieri, donando un tocco di freschezza e croccantezza che ben si armonizza con i sapori più decisi dei formaggi e dei salumi. Tra le proposte, troverete carciofini, peperoncini, funghi e olive, tutti prodotti selezionati con cura e lavorati secondo le tradizioni locali. Miele e confetture? Per arricchire ulteriormente l'esperienza dei nostri taglieri, offriamo una selezione di mieli e confetture di alta qualità. Il miele di acacia, di castagno o millefiori, si sposa perfettamente con i formaggi, esaltandone il gusto. Le confetture, invece, con la loro dolcezza, contrappongono il sapore deciso dei salumi, creando u

n contrasto gustativo unico. ??? L'abbinamento con il vino ??? Ogni tagliere può essere abbinato con un vino accuratamente selezionato, che esalta i sapori dei prodotti e rende l'esperienza culinaria ancora più completa. Dalle proposte di vini bianchi, perfetti per i formaggi freschi e le verdure, ai vini rossi, ideali per i salumi e i formaggi stagionati, ogni abbinamento è studiato per valorizzare al meglio i prodotti offerti. In conclusione, i nostri taglieri non sono semplicemente un'opzione di ristorazione, ma un autentico viaggio culinario attraverso i sapori e le tradizioni del territorio calabrese. Un'esperienza unica, che siamo orgogliosi di poter offrire ai nostri clienti. Promuoviamo la qualità e l'autenticità dei prodotti regionali, valorizzando al contempo le tradizioni gastronomiche del territorio. Il nostro obiettivo è offrire un'esperienza culinaria ricca di sapori, capace di soddisfare anche i palati più esigenti. Con i nostri taglieri, vogliamo farvi scoprire il vero gusto della Calabria. ??? Produzione Artigianale Nel laboratorio di produzione della Bottega di Canolo, ogni prodotto viene realizzato con cura e attenzione. La produzione di sott'oli, effettuata con prodotti di stagione e olio d'oliva di alta qualità, rappresenta una delle specialità del negozio. ?????? Inoltre, la Bottega di Canolo si distingue per la produzione di salumi, prevalentemente di maiale nero, un prodotto tipico della regione che si distingue per il sapore intenso e la consistenza morbida. ??? Non mancano poi i formaggi, dai sapori decisi e autentici, e le marmellate, realizzate con frutta fresca e zucchero, senza l'aggiunta di conservanti. ?????? Infine, la panificazione rappresenta un altro punto di forza della Bottega di Canolo. Il pane, infatti, viene realizzato secondo antiche ricette locali, utilizzando ingredienti naturali e lievito madre. ?????? Collaborazione con Aziende Agricole Locali La Bottega di Canolo non sarebbe la stessa senza il prezioso supporto delle aziende agricole del territorio aspromontano, precisamente a Canolo. Questa collaborazione consente di avere sempre a disposizione materie prime fresche e di alta qualità, per prodotti finali di eccellenza. ??? ?????? La Tradizione Calabrese a Casa tua Se desideri scoprire i sapori autentici della Calabria, la Bottega di Canolo è ciò che fa per te. Grazie al servizio di spedizione in tutta Italia, potrai ricevere le specialità di questa meravigliosa regione direttamente a casa tua. Non importa se vivi al nord, al centro o al sud: la Bottega di Canolo ti porta i sapori della Calabria ovunque tu sia. ???????????

## **Contatti**

**LA BOTTEGA DI CANOLO**

Tel. 3881473933

<http://www.facebook.com/bottega-dicanolo>

Via Reggio, Siderno, 89048

Nessun orario indicato