



Aiello aus Cropani Marina

Natale Aiello hat das Konditorei-Handwerk von der Pike auf gelernt und lebt es mit Überzeugung. Kein Wunder, dass ihm für die Verarbeitung nur die beste Rohware gut genug ist: Die Mandeln müssen aus Sizilien oder Kalabrien sein, die Haselnüsse aus dem Piemont, die Pistazien aus dem Renommieranbauort Bronte in Sizilien. Natürlich alles in bester Bio-Qualität. In 30 Jahren Berufstätigkeit hat er sich ein Spezialwissen um die beste Herstellungstechnologie erarbeitet. Fast alle Arbeitsschritte in der kleinen süditalienischen Familienmanufaktur werden auch heute noch von Hand getätigt. Die Rezepturen sind einzigartig und entspringen den regionalen Traditionen. Kein Stück verlässt die Manufaktur ohne die persönliche Freigabe des Chefs. Nicht alle Produkte sind das ganze Jahr über lieferbar. Vor allem dann nicht, wenn die biologischen Rohstoffe nicht, oder nicht in der gewünschten Qualität, zur Verfügung stehen: Bio Konditoreikunst nach höchsten Ansprüchen.



T E R R A



V E R D E

terra-verde.ch