



ACQUAPAZZA GOURMET

Cetara (SA)

Piccola azienda artigianale costituita da 5 soci, che hanno a cuore la tradizione e l'origine della "colatura di alici". Produce piccole quantità rispettando i tempi di stagionatura del prodotto nelle botti di castagno. Grande rispetto per il Mare, alici esclusivamente pescate nel Golfo di

Salerno, una grande conoscenza della materia prima e l'arte di saperla trasformare, poi "i tempi della Costiera" che fanno grande un prodotto povero. Gennaro e Gennaro sono gli artefici de La Colatura con la "C" maiuscola e del "Prosciutto di Cetara".

PRODOTTI ITTICI

Alici di Cetara sotto Sale

Filetti di Alici di Cetara

Filetti di Alici di Cetara in olio

Tonno Rosso in olio di oliva

Briciole di Tonno rosso in olio di oliva

CONDIMENTI

Colatura di Alici di Cetara

Colatura di Alici di Cetara Spray

