

## MOSTARDE FREDO E NON SOLO: CHE BONTA'

FREDO SA - Via Ala Capelina n. 1 - Referenti: Cristina Bovati - Massimiliano Bellotti - 6593 Cadenazzo â€“ Ticino - Svizzera -Tel.. +41 091 859 33 33 - Fax +41 091 859 33 34 , una scoperta di gusto tutta da provare. Italiani Doc, hanno portato in oltralpe, lâ€™arte della canditura artigianale Italiana, grazie al talento di Massimiliano Belotti proprietario italo-svizzero eÂ Cristina Bovati, italiana doc, cuore pulsante dell'essenza di questa piccola azienda, certificata ISO9001, ISO22000, FSSC, IFS rev6, BRC rev6 (grado A). Non solo mostarde tradizionali ma anche innovative e di alta qualitÃ con nomi di fantasia che racchiudono il passaggio di questo prodotto dal mondo tradizionale antico, all'esistente odierno e al futuro ormai alle porte. Ecco all'ora la "Moscill" in vaso cilindrico impilabile di vetro, perfetta per chi ama la mostarda monofrutto (fra cui l'ananas, il mango, la papaya, albicocche e ciliegie), la classica "Mosonda" dal vasetto rettangolare di design con frutta mista, albicocche, arance, clementine, fichi, ciliegie rosse. Tutta da scoprire la dolce e piccante - Supreme "Freonda" - monogusto, perfetta per bolliti di carni rosse e bianche o taglieri di salumi o formaggi e quanto al gusto personale. Noi ne abbiamo assaggiate alcune ed abbinare nel mondo piÃ¹ inconsueto possibile. Una goduria. Per saperne di piÃ¹: [www.fredo.ch](http://www.fredo.ch) - Saranno presenti a "il BontÃ " di Cremona dal 7 al 10 di novembre 2014 con un proprio Stand. Da non perdere. per maggiori info: FREDO SA

Via Ala Capelina n. 1

Referenti: Cristina Bovati - Massimiliano Bellotti

6593 Cadenazzo â€“ Ticino

Svizzera

Tel. +41 091 859 33 33

Fax +41 091 859 33 34

Web: [www.fredo.ch](http://www.fredo.ch)

E-mail: [info@fredo.ch](mailto:info@fredo.ch)