



Suspirannu - Online-Verkaufsförderung besten sizilianischen Pistazienlikör in Italien hergestellt

€ 13.25

Mappa

□



Suspirannu, un sospiro di Sicilia, un modo di vivere la nostra terra con Su

spirannu puoi degustare un vero e proprio menu siciliano, dagli antipasti rustici ai sughi di mare tradizionali della nostra terra fino ai dolci tipici siciliani. Il nostro chef internazionale ha realizzato diversi menu degustazione, dalla terra al mare, combinazioni di sapori unici per poter apprezzare al meglio tutti i nostri prodotti. Scopri i menu dello chef Suspirannu Un Suspiro di Sicilia a Casa Tua Tutti i sapori della Sicilia, tutti i sapori della tradizione culinaria più apprezzata al mondo Gift Box scopri le nostre confezioni, un regalo adatto a tutte le occasioni. Qualità e Artigianato la qualità dei prodotti tipici siciliani di Suspirannu nasce dalla preziosa materia prima alla pregiata lavorazione artigianale dei pasticceri, artigiani e ceramisti. Un Suspiro di Sicilia +39 3319425780 Via Fabio, 74 - 95024 Acireale info@suspirannu.it SUSPIRANNU: EINE KOMBINATION SIZILIANISCHER TRADITIONEN DIE RÜCKKEHR ZU DEN ZUTATEN DER ALTEN ZEIT, DEM GEHEIMNIS DER PRODUKTE, DIE MIT EINER GROßEN MUTTER VERBUNDEN SIND: DER ERDE Ich bin Fabio Vassallo, geboren und aufgewachsen in Sizilien, im suggestiven Taormina, geküsst von einer warmen Sonne, die selbst die dunkelsten Räume der Seele erhellt, unter dem liebevollen und strengen Blick eines Riesen namens Ätna, dem höchsten Vulkan Europas, und von ihm gewiegt die Wellen eines kristallklaren Meeres, das gleichzeitig Kraft und Zärtlichkeit freisetzt. Wahnsinnig verliebt in dieses Land, Speerspitze des Mittelmeers, Freude der Völker, sind nur wenige Länder wie Sizilien das Ergebnis einer jahrhundertalten Verschmelzung von Kulturen, Traditionen und Seelen. "Suspirannu®" entstand aus dem Wunsch, die wahren Wurzeln und kulturellen Ursprünge von Essen und Wein zu zeigen, und aus dem Wunsch, jeden Wunsch nach Essen und Wein durch unsere sizilianischen Exzellenzen mit den Merkmalen und Qualitäten der gefragtesten erfüllen zu können nach und wertvolle Produkte des wahren "Made in Sicily". In der sizilianischen Literatur bedeutet „Suspirannu®“ von „suspiru“ tiefe Inspiration, die Melancholie, Verstärkung und Emotion ausdrückt. Dieselbe Inspiration, die Sie spüren, wenn Sie an Sizilien denken. Ein Land von unbändiger Schönheit, eine Schatulle voller kostbarer Düfte, Farben und Aromen in einer perfekten Balance zwischen Land und Meer. Der Ätna, das glühend pulsierende Herz Siziliens, das mit Majestät und Erhabenheit über so viel Schönheit wacht, verführt und fasziniert so sehr, dass es die Sinne fesselt. Meine Vorfahren hatten dreihundert Hektar Land, auf dem Obstbäume, Ähren angebaut und zahlreiche Zuchttiere gezüchtet wurden. Ein Zauber: von Oliven bis Öl, von Ähren bis Brot; von Milch bis Käse. Echte Produkte, die Einfachheit und Weisheit freisetzen. Ein sizilianisches "suspiru", das man mit Liebe verschenken sollte. Heute möchte sich dieser Seufzer ausdehnen, um die Düfte Siziliens, seine Traditionen, die Vergangenheit, Kreativität, seinen Einfallsreichtum und seine Kultur in alle Ecken zu bringen, in denen der Wunsch nach Erforschung, Entdeckung und Innovation besteht. Und "Suspirannu", das einem alten Zweck treu bleibt, wird ein Unternehmen für hervorragende Speisen und Weine und Keramik (bald La Moda). Eine Großfamilie, zu der Sie auch gehören. Weil geteilte Emotionen ... mehr begeistern! Er atmete Typische sizilianische Speise- und Weinspezialitäten und Keramik Eingetragener Sitz Adresse: Via Fabio, 74 95024 Acireale (CT) Infos und Bestellungen: +39 3319425780 E-Mail: info@suspirannu.it Bürozeiten: Mo – Fr: 09:00 – 17:00 Sa – So: geschlossen Zweig Adresse: 198 West 21st Street, Suite 721 London Infos und Bestellungen: +44 7388811123

✓ Descrizione

Eine sorgfältige Auswahl typisch sizilianischer Produkte, die mit edlen Rohstoffen und handwerklichem Können auf der Grundlage von Qualität und Erfahrung hergestellt werden. Die Aromen Siziliens auf Ihrem Tisch, Pistazie. In der Rubrik LIQUEURS finden Sie Spezialitäten: * Limoncello di Sicilia "Suspirannu" 50 cl zu 12,90 €. * Amaro alle Mandorle "Mennuli in Ciuri" 70cl zu 15,95 €. * Limoncello di Sicilia "Suspirannu" 20cl zu 7,90 €. * Schokoladenlikör "Cremoso al Cioccolato" 20cl zu 7,90 €. * Schokoladenlikör "Cremoso al Cioccolato" 50cl zu 11,90 € * Online kaufen Amaro all'Arancia "Amaro d'Arancia" 70 cl zu 15,95 € * Pistazienlikör "Cremoso al Pistacchio" 50cl 13,25 € * Mandarinetto "Suspirannu" 20cl zu 7,90 € * Mandarinetto "Suspirannu" 50cl zu 12,90 € Oder der Pistazien-Likör "Cremoso al Pistacchio" 50cl Aus alter Tradition stammt der Pistazienlikör "Cremoso al Pistacchio" von Suspirannu, eine exquisite Likörcreme, grün in der Farbe wie die Frucht, von der er stammt. Ein hervorragender Dessertlikör, der sich auch ideal für Desserts und Eiscreme eignet. Pistazienlikör "Cremoso al Pistacchio" 50cl online kaufen für 13,25 €

☎ Contatti

SUSPIRANNU

Tel. +39 3319425780

<http://suspirannu.it>

Corso Italia, 48, 95024 Acireale CT, Acireale, 95024

Suspiro di Sicilia - +39 3319425780
- Via Fabio, 74 - 95024 Acireale - Italy - info@suspirannu.it

