



L'azienda Ferrari nasce intorno agli anni '40 con la produzione ed il commercio dell'olio extravergine di oliva, ad opera di Giovanni Ferrari. Negli anni '60 passa al figlio Mariano, che ne sposta la sede negli attuali locali, dotandoli di moderne attrezzature. L'azienda è proprietaria di appezzamenti di terreno siti in una tra le migliori zone di produzione della regione Liguria, alle spalle di Albenga, a circa 15 km dal mare e ad una altitudine di circa 300 mt.

Ora la conduzione è affidata alla terza generazione che da alcuni anni ha allargato la produzione, raccogliendo le tipicità locali e proponendole seguendo le ricette tradizionali.

### **L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA TAGGIASCA**

Grazie alle favorevolissime condizioni climatiche ed alla particolare composizione del terreno, ha caratteristiche uniche; importantissima la selezione delle olive in modo da averle sane ed al giusto punto di maturazione, il sistema di frangitura effettuato con sistemi tradizionali con l'oliva appena raccolta e sottoposta a semplice pressione permette di produrre un olio extravergine con un'acidità bassissima (max 0,3%).

Maggiori informazioni e scheda tecnica nella Carta degli Oli.

🌿 bottiglie da 75cl, 50cl e 5l

### **LE PASTE ALL'UOVO**

Lavorati artigianalmente con semola di grano duro, 6/7 uova per kg ed una lenta essiccazione a bassa temperatura.

Sono disponibili nei seguenti formati

**tagliolini all'uovo**

**tradizionali**

**tagliolini al tartufo**

**pappardelle all'uovo**

🌿 astucci da 250 g





### OLIVE TAGGIASCHE IN SALAMOIA

Le olive Taggiasche provenienti dalle tenute di Ranzo, Gavenola e Arnasco, a circa 15 km dal mare, vengono messe in acqua e sale.

- vasi da 180g

### OLIVE TAGGIASCHE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Le olive Taggiasche vengono snocciolate e messe in olio extravergine di oliva.

- vasi da 180g
- vasi da 620g
- vasi da 3750g

### OLI EXTRAVERGINE AROMATIZZATI

Ideali per insaporire risotti, tagliatelle, carpacci, uova, insalate ecc.

**al basilico**

**ai funghi porcini**

**al peperoncino**

**Mix Aromolio** con rosmarino, pepe verde, pepe nero, pepe bianco, pepe rosa, peperoncino e aglio

- ampolla da 10cl



### CONFETTURE

**Cipolle Rosse:** La cottura avviene a temperature moderate per esaltarne l'aromaticità. Ottima per accompagnare formaggi e bolliti

- vasetti da 110g

**Confettura di peperoncini:** Realizzata con peperoncini della varietà tonda, questa confettura è mediamente piccante. Abbinamento ideale a formaggi freschi o di media stagionatura e carni lesse.

- vasetti da 110g

**Confettura di peperoni:** ottima per accompagnare formaggi e bolliti o spalmata sulla polenta.

- vasetti da 100g

**Confettura di pomodori rossi:** Oia delicatezza e la freschezza del pomodoro "Cuore di Bue" alla giusta maturazione gli conferiscono un sapore particolare e gustoso. Ottima abbinata a biscotti e croissant, ma anche con formaggi..

- vasetti da 110g



**Cugnà Dolcetto d'Alba:** Ripresa dalla tradizione locale, è preparata con il mosto di uva cotto con mele Ranette, mele Cotogne, pere, noci, e nocciole. Rappresenta l'ideale accompagnamento ai formaggi

vasetti da 110g