



Da anni lavorano per valorizzare il patrimonio gastronomico piemontese attraverso la ricerca attenta della tradizione, dei suoi segreti e dei suoi tesori.

Antiche ricette si sposano con i frutti stagionali del territorio: i loro prodotti nascono dalla cura dei particolari, dall'amore per la regione e dalla passione per la sua cucina.

I peperoncini ripieni

La più sfiziosa specialità della Cascina Revignano: peperoncini tondi, rossi e piccanti, tipici della zona di Carmagnola, ripieni di una farcia di tonno, acciughe e capperi. Un equilibrio perfetto di sapore dolce e vivace, di consistenza morbida e croccante.

Ripieni con tonno, acciughe e capperi

- Vasetto da 180g
- Vaso da 600g
- Vaso da 1500g

Ripieni con acciughe e capperi

- Vasetto da 180g

