



## I Sott'oli

I nostri Funghi, raccolti nelle montagne della Sila, in Calabria, raggiungono in giornata la nostra azienda e nella stessa giornata vengono invasati e messi sotto olio di oliva sempre Calabrese. Porcini, Rositi, Galletti, Chiodini sono i prodotti del sottobosco che prediligiamo lavorare.



## Creme e altre Rarità

Le nostre Creme, tutte a base di funghi Porcini della Calabria, sono ideali per preparare antipasti con bruschette, tartine e panini ma anche per condire pizze e primi piatti. Le nostre rarità, invece, come la Bombona ed i Peperoncini ripieni di crema di Porcini sono una delizia per il palato, per veri intenditori.



## I Dessert

La linea Dessert propone uno dei nostri cavalli di battaglia, il Riccioldoce (Castagne Calabresi al mostocotto), la Marronella (crema di Castagne al mostocotto) ed i Fichi Freschi in agrodolce. Ideali come dessert ma anche per guarnire formaggi freschi come la ricotta. Il Riccioldoce può essere gustato accompagnato con un bicchiere di Rum o altri liquori.





## Contattaci

[www.funghichiodo.com](http://www.funghichiodo.com)  
[info@funghichiodo.com](mailto:info@funghichiodo.com)

+39 0983 93378 (reparto produzione)  
+39 338 9593993 (uff. commerciale)

Via Piave 193  
87061 Campana (CS)  
P.I. 02336570789



## La nostra Storia

Dal 1970 la nostra azienda si occupa della trasformazione di prodotti FRESCHI provenienti ESCLUSIVAMENTE dalle montagne della Sila Calabrese.

La nostra storia inizia da lontano, oltre 50 anni fa, in un piccolo paesino della Calabria tra le montagne della Sila, Campana, dove i funghi si raccolgono e conservano freschi di giornata ed i golosi li riconoscono come i più prelibati di tutto il bacino Mediterraneo.

Ascolta Pina Chiodo ed il suo racconto



**dal 1970**

**Rarità  
CALABRESI  
di  
casa**

**CHIDO**

