

La polenta di una volta - Azienda Agricola Longo Mauro Antonio

Catégorie: Plus

Description activités: La ferme Longo Mauro produit de la farine de polenta de maïs "marano", une graine indigène sélectionnée annuellement par la ferme. Le processus de production entièrement réalisé dans la ferme et la meule de pierre en font un produit de "niche" de haute qualité : non hybride, non transgénique, cultivé et produit sur les collines du Montferrat avec des techniques respectueuses de l'environnement et à faible impact environnemental.

Adresse: via della Repubblica 11A - 15043 - Fubine Monferrato

Téléphone: +39 (0131) 778.656

Téléphone 2: +39 330 510.129

E-mail: polentadiunavolta@hotmail.com

Spécialité: Polenta

Links

<http://www.polentadiunavolta.com/>



ALEXALA
Piazza della Libertà 43
15121 Alessandria (AL)
tel: +39 (0131) 288095
email: info@alexala.it
sito web: <http://www.alexala.it>
facebook.com/alexala.it - twitter.com/ATLALEXALA

I contenuti riportati possono subire variazioni nel tempo. Si precisa che le informazioni all'interno di questo messaggio e nei suoi allegati sono riservate e ad uso esclusivo del destinatario. Nel caso lo aveste ricevuto per errore siete pregati di distruggerlo, non diffonderlo o copiarlo e di segnalarlo al seguente indirizzo privacy@alexala.it. Ai sensi dell'art. 13 del citato Regolamento U.E. 2016/679 e disposizioni di attuazione si comunica che i dati (non particolari) di persone fisiche comunicati al fine di procedere ai contatti con società, enti od organizzazioni vengono trattati in base all'interesse legittimo del Titolare del trattamento, al fine di poter dare attuazione ai rapporti con i predetti soggetti. Maggiori informazioni richiedibili all'indirizzo privacy@alexala.it.