



Un mare di storia e tradizione

Forse non tutti sanno che dietro a una semplice scatoletta di tonno si cela una lunga storia, fatta di lavoro e tradizione, di fatica e di pesca d'altura nei mari più lontani, che affonda le proprie origini nella notte dei tempi. Una tradizione che si fa impresa sistematica di lavoro a fine '800

Un passato che continua a tornare nelle tavole dei buongustai che sanno riconoscere ancora oggi la qualità. È questo il caso di chi sceglie Angelo Parodi, un nome di antica tradizione genovese che ancor oggi rappresenta la marca più antica in Italia. È dal lontano 1888 che questo pioniere dei mari, pesca e importa i migliori pesci delle coste mediterranee e atlantiche. Insomma, per gli amanti del tonno, un mito dalla fine del XIX secolo. Oggi, in un nuovo millennio, il sistema d'inscatolamento e di conservazione di Angelo Parodi non è ancora stato superato: ecco perché i prodotti che portano il suo nome hanno le stesse caratteristiche di qualità e genuinità di allora e le stesse emozioni di sapore autentico e di bontà. La morbidezza, la lentezza della lavorazione e la stagionatura sono la garanzia di altissima qualità del prodotto, che si sviluppa in una gamma ampia e completa che annovera non solo i rinomati tranci e filetti di tonno, ma anche gli sgombri e le sardine (anche piccanti).

stiche di qualità e genuinità di allora e le stesse emozioni di sapore autentico e di bontà. La morbidezza, la lentezza della lavorazione e la stagionatura sono la garanzia di altissima qualità del prodotto, che si sviluppa in una gamma ampia e completa che annovera non solo i rinomati tranci e filetti di tonno, ma anche gli sgombri e le sardine (anche piccanti).

Icat Food
Via Palestro, 2/5 - Genova
Tel. 01084091
www.angeloparodi.it



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato