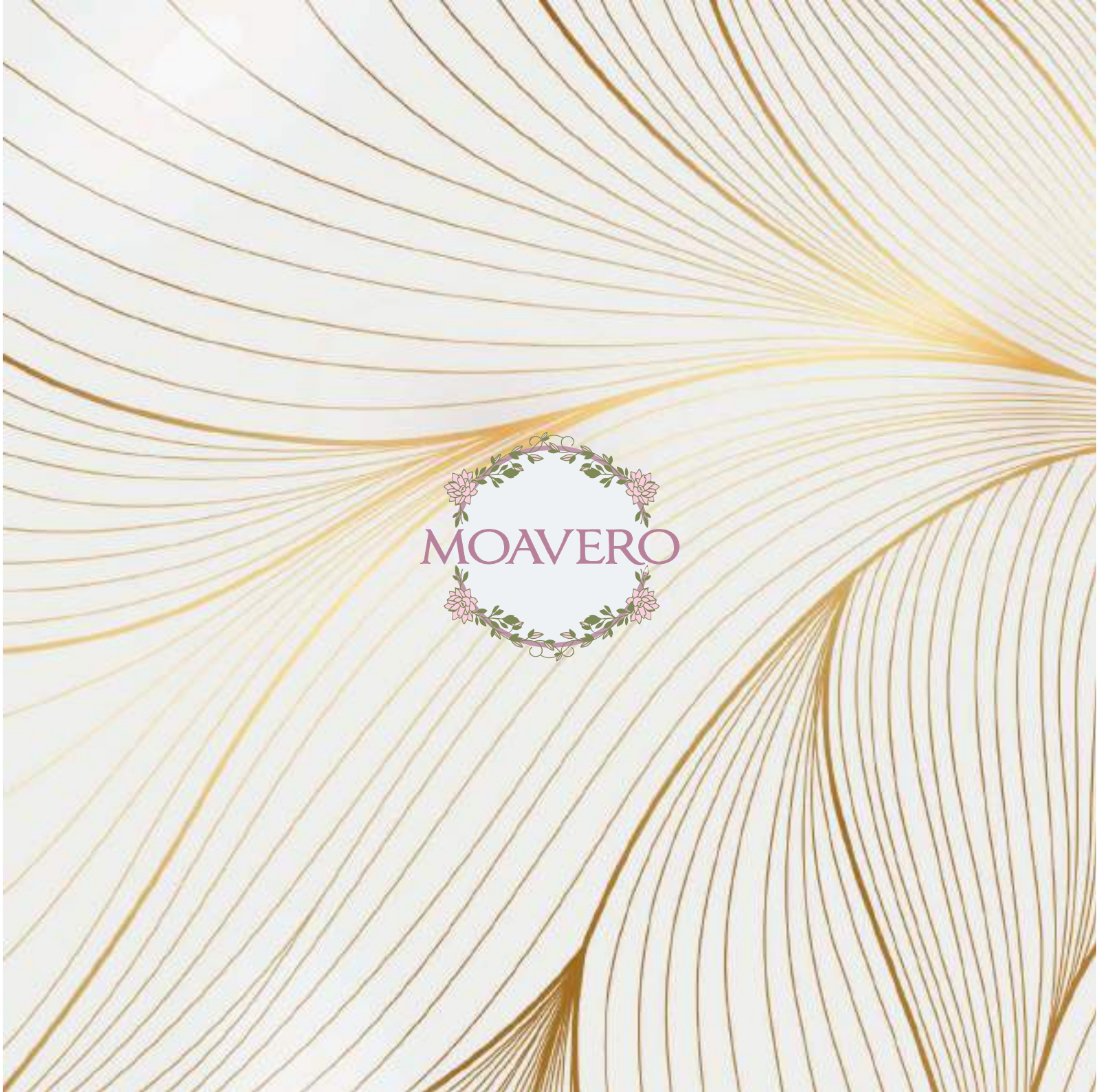
MOAVERO

Questa e la storia di nonno Paolo, che di cognome fa proprio MOAVERO

Nonno Paolo, noi sei nipoti, non lo abbiamo conosciuto, se n'è andato quando mamma aveva solo 17 anni, ma di lui ancora si parla e attraverso gli occhi di chi lo ha conosciuto, scopriamo la saggezza, il coraggio, l'amore profondo per la cucina e per il suo bel paese: L'ITALIA.

Nonno Paolo lascio' alla sua unica figlia grandi eredità : la pazienza, come quando devi riempire uno ad uno i peperoncini ripieni di tonno e gli occhi ti pizzicano, la tenacia nel portare avanti i propri progetti, l'ostinazione e la grinta quando quella ricetta proprio non ti riesce ma alla fine ne scopri una nuova, la curiosità, la gratitudine, le lascio' l'amore per il bello, il buonsenso, l'attaccamento alla propria terra, l'amore per le cose buone, il rispetto per la tradizione e il suo cognome.

Elisabetta negli anni ha fatto rivivere tutto questo nell'azienda artigianale MOAVERO

MOAVERO è un cognome che unisce l'Italia, dal più profondo sud Siciliano profumato di mandorle e agrumi, dove nonno Paolo è nato, al centro Italia, dove ha conosciuto il suo grande amore, sua moglie Lucia, una terra amara come la genziana e forte come la liquirizia, fino ad arrivare al nord Italia, dove per un periodo ha vissuto, portando con se il ricordo dei migliori torroni e panettoni.

MOAVERO

Con amore e passione l'azienda MOAVERO ha selezionato negli anni le principali eccellenze italiane, senza avere la presunzione di saper fare tutto, ma ,anzi, appoggiandosi ai migliori forni, ai più bravi maestri cioccolatieri, ai più piccoli apicoltori, rivisitando, collaborando, riportando alla luce ricette antiche, selezionando le migliori materie prime e riscoprendo l'arte del fare le cose "come una volta", arrivando oggi a offrire una vasta selezione di prodotti alimentari di altissimo livello.

Come le ferratele, che nonna Lucia con il suo vecchio ferro ci preparava tutte le domeniche e noi ci divertivamo a dare le forme a quelle uscite male, a volte mangiavamo nuvole, a volte dinosauri.

"La tradizione è importante " ci ripeteva e oggi grazie alle quattro donne della famiglia MOAVERO abbiamo selezionato ben 23 gusti di ferratelle friabili, perche' la tradizione va rispettata ma sempre con uno sguardo al futuro.

Ed è proprio questo lo spirito che spinge questa piccola realtà abruzzese, l'incontro di tre generazioni che si uniscono, la passione, il forte attaccamento alle proprie radici, il desiderio di portare nel mondo le eccellenze artigianali itailiane al profumo di famiglia.

...ed è per quella gratitudine
nonno che oggi questa piccola
azienda porta il tuo cognome
MOAVERO
...da tre generazioni

MOAVERO

BISCOTTI



Cosa li rende davvero speciali... I segreti di nonna

*I biscotti Moavero sono disponibili in vari formati:
SACCHETTO STANDARD - CILINDRO ALTO - CILINDRO BASSO - CUBO





AMARETTI

Biscotto storico della tradizione abruzzese, morbido trionfo di mandorle, ottimo abbinato a vini passiti e liquori dolci.

*Peso: 200g



BACI DI DAMA

Delizioso impasto di pasta frolla e nocciola, due gusci fragranti uniti da un goloso cioccolato. Un biscotto romantico, perfetto per tutte le età.

*Peso: 150g



BOCCONCINI ALLA CILIEGIA

Morbide delizie di mandorle, con un cuore tenero di confettura alla ciliegia, ricoperti di zucchero a velo.

*Peso: 240g



BOCCONCINI AL LIMONE

Morbide delizie di mandorle al profumo di limone, con un cuore tenero di crema di limone, ricoperte di scaglie di cocco.

*Peso: 240g





BOCCONCINI AL PISTACCHIO

Morbide delizie di mandorle e pistacchio con un cuore tenero di crema di pistacchio, ricoperti di granella di pistacchio.

*Peso: 240g



CANTUCCI

Biscotto per eccellenza della storia abruzzese, la tradizione vuole che alla fine di un pranzo importante, i cantucci, fatti di pasta frolla e mandorle, facciano un tuffo nella genziana o nella ratafia.

*Peso: 150g



CUORICINI AL LIMONE

Friabile pasta frolla, farcita con golosa crema al limone. Il biscotto perfetto per l'ora del tè.

*Peso: 200g



FERRATELLE AL CACAO

Mini ferratelle fragranti, biscotto perfetto per i golosi di tutte le età.

*Peso: 120g





FERRATELLE AL CAFFE

Mini ferratelle fragranti, per gli amanti dei sapori decisi, splendide accompagnate da un buon caffè, farcite, o come cialda sul gelato.

*Peso: 120g



FERRATELLE CLASSICHE

Mini ferratelle fragranti, un classico della storia culinaria abruzzese, un biscotto che esprime pazienza, tenacia, tradizione.

*Peso: 120g





FERRATELLE ALLA GENZIANA

Mini ferratelle fragranti, realizzate con la genziana Santo Spirito, dolce e amaro in un biscotto.

*Peso: 120g



FERRATELLE AL FARRO

Mini ferratelle fragranti, un biscotto realizzato con una farina piena di benefici, senza rinunciare alla dolcezza.

*Peso: 120g



FERRATELLE INTEGRALI

Mini ferratelle fragranti, un biscotto perfetto per chi desidera un momento goloso ma ricco di fibre e di ingredienti sani.

*Peso: 120g



FERRATELLE AL LIMONCELLO

Mini ferratele fragranti, realizzate con limoncello Santo Spirito, ideali accompagnate da un buon sorbetto.

*Peso: 120g





FERRATELLE ALLA LIQUIRIZIA

Mini ferratelle fragranti, un esplosione di sapori contrastanti tipici della liquirizia abruzzese, una ferratella forte e gentile.

*Peso: 120g



FERRATELLE AL PISTACCHIO

Mini ferratelle fragranti, un impasto semplice, amore, pazienza e pezzi di pistacchio tritati a mano.

*Peso: 120g



FERRATELLE ALLA RATAFIA

Mini feratelle fragranti, realizzate con liquore all'amarena, esclusivamente ratafia Santo Spirito, sinonimo di qualità.

*Peso: 120g



FERRATELLE ZAFFERANO E CIOCCOLATO BIANCO

Mini ferratelle fragranti, un biscotto che esprime l'abbinamento perfetto di due ingredienti così intensi.

*Peso: 120g





FERRATELLE ZENZERO E CURCUMA

Mini ferratelle fragranti, ideali per chi ama sapori particolari, un abbinamento coraggioso, sano, goloso.

*Peso: 120g



FERRATELLE AL PEPE NERO

Mini ferratellle fragranti salate, realizzate con aggiunta di pepe nero macinato a mano, un biscotto salato leggermente pepato perfetto come aperitivo

*Peso: 120g



FERRATELLE AL SALE ROSA

Mini ferratelle fragranti salate, una versione particolare della classica ferratella, salata, croccante, perfetta farcita con formaggio fresco, salse, salumi.

*Peso: 120g



FERRATELLE AL TARTUFO

Mini ferratelle salate al profumo di tartufo, immancabili biscotti salati per i palati più raffinati.

*Peso: 120g

MOAVERO

MARMELLATE



Era Maggio e profumava
di agrumi con le sue scorzette,
era già Settembre,
il tempo dell' uva...
il tempo che scrucchia





MARMELLATA DI ARANCE

83% di frutta, le migliori arance di Sorrento lavorate secondo antiche ricette da abili artigiani. Ricca di polpa e scorzette è perfetta sul pane tostato, per le crostate o degustata vicino a formaggi stagionati, per esaltarne il sapore e per ricordare Sorrento.

Peso: 120g /340g



MARMELLATA DI LIMONE

83% di frutta, i migliori limoni di Sorrento lavorati secondo antiche ricette da abili artigiani.
Ricca di polpa e scorzette è perfetta sul pane tostato, per le crostate
o degustata vicino a formaggi semistagionati, , per esaltarne il sapore e per ricordare Sorrento.

Peso: 120g /340g





MARMELLATA DI MANDARINO

83% di frutta, i migliori mandarini di Sorrento lavorati secondo antiche ricette da abili artigiani. Ricca di polpa e scorzette è perfetta sul pane tostato, per le crostate, o degustata vicino a formaggi a pasta molle, per esaltarne il sapore e per ricordare Sorrento.

Peso: 120g /340g



MARMELLATA D'UVA "LA SCRUCCHIATA"

Il 92% di frutta che "scrucchia" sotto i denti di uve scure montepulciano spremute una ad una rigorosamente a amano separando la polpa dalla buccia e la polpa dai semi, per poi cuocere tutto insieme. Una marmellata densa, piena di ricordi e pazienza.

Peso: 260g/380g/700g

PRALINE

MOAVERO



...cioccolatini ripieni
senza confini...





PRALINE ALLA GENZIANA

Da esperti mastri cioccolatieri un guscio di finissimo cioccolato al latte racchiude un cuore di genziana Santo Spirito amara.
Dolce e amaro in una pralina.

Peso: 60g



PRALINE ALLA GRAPPA

Santo Spirito propone una lacrima di grappa avvolta dal cioccolato fondente.
Sapori veri, contrastanti, per veri appassionati, perfette degustate in compagnia di un buon sigaro.

Peso: 60g



PRALINE AL LIMONCELLO

Squisito cioccolato bianco ripieno di limoncello Santo Spirito.
Un'esplosione di limone accarezzata dalla dolcezza del cioccolato.
Un contrasto elegante adatto a chi ama i sapori decisi.

Peso: 75g



PRALINE ALLA LYQUORIZIA

Prelibato cioccolato fondente ripieno di liquore alla liquirizia Santo Spirito.
Per gli amanti della liquirizia, un abbinamento sorprendente, due sapori forti che si uniscono in un momento di pura dolcezza.

Peso: 60g



MOAVERO



PRALINE ALLA RATAFIA

un sodalizio eterno
quello tra la cioccolata
fondente artigianale
e il liquore all'amarena.
Un connubio perfetto
per chi ama la ratafia
Santo Spirito avvolta
nel cioccolato.

Peso: 60g