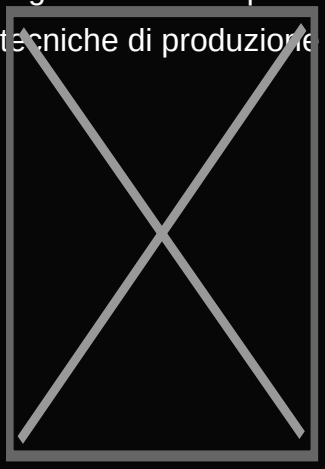
Cannone, un leader nel settore alimentare del Made in Italy

cannone-d275cb9f

Cannone è un’azienda a conduzione familiare che produce e commercializza ortaggi conservati sott’olio, in salamoia, in aceto e al naturale. Da oltre trent’anni offre le migliori specialità gastronomiche a base di ortaggi, accuratamente selezionati da tecnici specializzati. Spinta da una grande passione, tramanda le sue ricette da generazioni. Nel tempo ha acquisito un’esperienza pluriennale fino a diventare un punto di riferimento per il settore alimentare del made in Italy, non solo sul territorio italiano ma anche all’estero.

Le ricette seguono sia la tradizione, portando a tavola i sapori di un tempo che l’innovazione, con la creazione di nuovi prodotti: ricette uniche e abbinamenti originali, che esaltano tutto il gusto della buona terra. L’azienda ha la premura di mantenere costanti gli aggiornamenti qualitativi e le tecniche produttive. Gli alimenti e la filiera sono infatti sottoposti a un accurato sistema di controlli, allo scopo di lanciare sul mercato prodotti di primissima qualità. Ogni specifica lavorazione esalta le caratteristiche organolettiche e quelle nutrizionali delle materie prime che vengono trasformate grazie all’impiego di tecniche di produzione all’avanguardia e certificate.



Lo stabilimento è nel cuore del Tavoliere delle Puglie a Cerignola, in provincia di Foggia, in un territorio fertile per la coltivazione di ortaggi, cereali, vite e olivo. È immersa in uno

splendido scenario: dal verde della Foresta Umbra (nel promontorio del Gargano), al giallo dei campi di grano, per finire nell’azzurro cristallino del mare. La linea produttiva è varia e offre soluzioni per diverse tipologie di impiego e settori della ristorazione, dalla grande distribuzione all’intero settore dell’industria alberghiera. Gli ortaggi conservati firmati Cannone sono l’ideale per preparare stuzzichini e antipasti a base di formaggi e salumi, ricette di pasta e piatti di carne e pesce. I fiori all’occhiello sono i carciofi: interi, a foglie, spaccati, con il gambo e grigliati, adatti a tutti i tipi di palato. In questa fertile terra viene inoltre coltivata e prodotta la pregiata qualità di olive “la Bella di Cerignola”. Accanto a questi prodotti, troviamo i funghi, i pomodori e le melanzane, in particolare quelli ripieni al tonno e capperi per le ricette più sfiziose.

www.cannonealimentari.it