

# PARIANI

## Ricerca ed eccellenza

Un'innovativa azienda specializzata nell'estrazione a freddo di olio dalla frutta secca italiana di altissima qualità, selezionata direttamente dai produttori locali (nocciole Piemonte IGP, pinoli di San Rossore, noci venete "Lara", pistacchi di Bronte, mandorle della Val di Noto), ti porta alla scoperta del suo laboratorio e dei prodotti nella sala degustazione con shop. Dalla frutta secca si ricavano anche ingredienti e semilavorati per la cucina e la pasticceria/gelateria come farine, granelle, paste in purezza e creme spalmabili. Avrete la possibilità di una degustazione sensoriale e olfattiva, allargata anche ad altri prodotti del nostro catalogo, come la frutta candita e le essenze di agrumi.

MADE IN  
TORINO  
TOUR THE  
EXCELLENT

### SCHEDE TECNICHE

#### Visita guidata alla produzione

Durata	1h
Disponibilità	lun-ven tutto l'anno
Prezzo	visita gratuita visita+degustazione € 10,00 a persona
Partecipanti per gruppo	max 15
Lingua	italiano, inglese
Età minima	14 anni
Note	Su richiesta degustazione prodotti. Shopping in azienda

