

# Antichi Sapori di Sardegna

di Francesco Ibba  
Gavoi



*Dai frutti  
della Terra  
i Sapori naturali  
della Tradizione.*

Qui a fianco:  
assortimento  
di confetture  
e marmellate.

Sotto:  
composizione  
di prodotti  
sott'olio.



campo della Barbagia, la delizia delle more di rovo, delle bacche di mirto, del corbezzolo, l'accoppiata delle mele con la menta, le mele con la fragola, il gusto deciso del fico d'india, della melacotogna, dei fichi, delle arance, dei limoni senza l'utilizzo di nessun conservante colorante o addensante, ma solo con la migliore frutta della nostra terra.

Inoltre su ordinazione prepariamo le nostre verdure sott'olio: peperoncini ripieni, pomodori secchi in vaschetta, pomodori secchi sott'olio, carciofini, antunna (funghi sott'olio).

Eseguiamo lavori personalizzati per alberghi, ristoranti, in vaso di vetro da 30 gr.

*Francesco*

Nel Cuore della Barbagia, immerso nella natura più vera e rappresentativa della Sardegna, Gavoi offre agli occhi dei visitatori paesaggi straordinari, che nei boschi maestosi e nel lago di Gusana trovano le espressioni della natura più sorprendente. Noi da sempre secondo l'antica tradizione di famiglia nata nella nostra azienda agrituristica "Antichi sapori da Speranza", sita in Gavoi, trasferiamo il gusto di questa natura nelle nostre confetture e marmellate, fatte con la raccolta di frutta spontanea della nostra azienda agricola. Per questo possiamo proporvi la delicatezza delle pere di Gavoi, il gusto selvatico delle fragole di

*Dai frutti della Terra, gli antichi Sapori della Sardegna*



Le immagini contenute in queste pagine hanno valore solamente illustrativo