



Vicenzutto: il Saüc, una bondiola da cuocere e da gustare, preferibilmente in pieno inverno. È proposta come idea regalo, in una confezione con un buon Refosco.

Closed: Mondays afternoon and Wednesday

Meat appreciators should visit the butchers/charcuterie run by the brothers Vicenzutto and his lovely wife Tatiana. You can buy quality meat and ready to cook dishes prepared in house, and if you are real meat lover you'll enjoy the Valentine's party entitled "in love with meat".

Geschlossen: Montag Nachmittag und Mittwoch

Liebhaber von Fleisch sollten die Metzgerei der Gebrüder Vicenzutto und seiner bezaubernden Frau Tatiana besuchen. Sie können Qualitätsfleisch und kochfertige hausgemachte Gerichte kaufen, und wenn Sie ein richtiger Fleischliebhaber sind, werden Sie Freude am Fest von St. Valentin haben, das den Titel „Verliebt in Fleisch“ hat.

FORNI DI SOTTO (UD)

NASSIVERA BORIS PANIFICIO - PASTICCERIA

VIA NAZIONALE 202 - FORNI DI SOTTO
 ☎ 0433 87027

Chiuso: pomeriggio tranne luglio e agosto

🕒 7.30-12.30, 16-19

Mandi è il saluto friulano per eccellenza. I *Mandi* sono degli squisiti biscotti a forma di "esse" prodotti dallo storico panificio-pasticceria della famiglia Nassivera che aprì il primo forno sul finire dell'Ottocento. Oltre ai biscotti, Boris Nassivera produce dolci tradizionali: la focaccia dolce lievitata naturalmente, ricca di noci, uvetta e gocce di cioccolato, la classica torta Linzer con spezie, la Sacher... e tante altre delizie da scoprire.

Always open for the holidays, even on Sundays from 7.30 to 12.30 and from 4 to 7 pm. Always closed in the afternoons during the except July and August when it's always open.

Mandi is the typical Friulian greeting. Mandis are delicious biscuits with an 'S' shape made in the bakery of the Nassivera family.

Traditional cakes like the naturally leavened cake with walnuts, raisin and chocolate chip along with the Linzer cake with spices and the Sacher deserve a taste.

In Ferienzeit immer offen, auch sonntags von 07:30 bis 12:30 Uhr und von 16:00 bis 19:00 Uhr. Nachmittags immer geschlossen außer im Juli und August wo es immer offen ist.

Mandi ist der typische, friulanische Gruß. Die Mandis sind die köstlichen S-förmigen Kekse, hergestellt von der Familienbäckerei Nssivera. Traditionelle Süßwaren wie die natürliche Torte aus Hefenteig mit Baumüssen, Rosinen und Schokolade, die Linzertorte mit Gewürzen, die Sachertorte, und vieles mehr.

GEMONA DEL FRIULI (UD)

LATTERIA SOCIALE DI GODO

VIA SAN BIAGIO 2 - GODO
 ☎ 335 5809182

Chiuso: mai

🕒 7-11, 18-19.30

Situata in un borgo di Gemona la Latteria sociale turnaria di Godo è nata nel 1909. Lavorando giornalmente solo latte crudo e non pastorizzato conferito da realtà agro - zootecniche medio piccole e molto attente non solo all'allevamento ma anche alla corretta alimentazione dei capi (gli insilati sono rigorosamente aboliti) il maestro casaro Gianni Minisini produce solo cose spettacolari e con una marcia in più, sia in fatto di gusto sia di genuinità. Anche attestata dall'Università di Udine, dai medici veterinari e da Slow Food. Formaggio, burro e ricotta fresca e affumicata si possono acquistare direttamente in latteria che è aperta tutti i giorni, anche la domenica dalle 7 alle 11 e dalle 18 alle 19.30. Altro punto vendita della latteria è sulla strada statale Udine Gemona (via Taboga 96) dove si possono acquistare anche altri prodotti tipici del territorio.

Closed: open every day, even sundays from 7.00-11.00 and from 18.00-19.30
Located in a small part of Gemona, this dairy producer was set up in 1909. The 'maestro' Gianni Minisini only produces things of a spectacular yet genuine nature! Butter, cheeses,

fresh ricotta are all delights that shouldn't be missed here.

Geschlossen: jeden Tag geöffnet, außer am Sonntag von 7-11 Uhr und von 18.30 Uhr

Dieser Milchhersteller, der sich in einem kleinen Viertel in Gemona befindet, wurde 1909 gegründet. Der „Meister“ Gianni Minisini stellt nur Dinge von spektakulärer, und dennoch echter Natur her! Butter, Käsesorten, frischer Ricotta-Käse sind die Erzeugnisse, die man sich hier nicht entgehen lassen sollte.

GODO (UD)

LATTERIA SOCIALE DI GODO
 (VEDERE GEMONA DEL FRIULI)

GORIZIA

AZZANO PANIFICIO PASTICCERIA

PIAZZA SAN GIORGIO 40 - LUCINICO
 ☎ 0481 390171

Chiuso: lunedì pomeriggio

Il forno esisteva già prima della Grande Guerra, ma fu nel 1928 che la famiglia Azzano rilevò l'attività. Guidato dalla signora Alba, conosciuta per la sua speciale crema, il forno propone quotidianamente una quarantina di varietà di pane come gli "zoccolotti" conditi con rucola, cipolla, peperoni, olive e anche salamino piccante. Immacabili i "grissoni", grissini tirati a mano, friabilissimi. Il banco è uno splendore di pasticcini con crema marmellate, paste secche della tradizione mitteleuropea e golosi krapfen. Pinze, focacce, gubane e presnitz degli Azzano sono rinomati.

Closed: Monday afternoons

A well-established pastry shop renowned for its delicious custards, little pastries, and a variety of bread sprinkled with rocket, onion, peppers, olives or salami.

Geschlossen: Montag Nachmittag
Eine sehr etablierte Konditorei, die für ihre köstlichen Vanillecreme, kleine Gebäckstücke und eine Vielfalt von Brot mit Rauke, Zwiebeln, Paprika, Oliven oder Salami bestückt.
In provincia di Gorizia: