

Farine de Châtaigne - Paul Antoine SUSINI, Carbuccia

- [Produits locaux](#)
- [Fruits et légumes](#)



Coup de coeur

Les corses entretiennent un rapport affectif avec ce fruit qui est célébré tous les ans lors de la foire de la châtaigne dans le village de Bocognano chaque première semaine de décembre. Cette fête est devenu un rendez-vous incontournable pour les professionnels du secteur et pour les artisans en général.

Paul Antoine Susini perpétue une tradition vieille de plusieurs générations, récoltant méticuleusement les châtaignes et les séchant au feu de bois. Elles seront ensuite moulues en une farine de qualité supérieure.

La farine de châtaigne corse est appréciée pour son goût riche et sa texture fine, ce qui en fait un ingrédient incontournable pour de nombreuses spécialités corses.

Caractéristiques



Visite de l'entreprise possible
non

Contact

Paul-Antoine Susini - Farine de Châtaigne AOP

Adresse

Paul Antoine SUSINI
Carbuccia
20133
Carbuccia
[06 09 87 18 50](tel:0609871850)
Parc

Le Parc naturel régional de Corse, territoire classé pour la première fois en 1972 et à nouveau classé pour 15 ans en novembre 2018, recouvre aujourd'hui près de 51% du territoire de l'île avec une superficie de 440 200 hectares pour 64 197 habitants.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirmer correo electrónico

Téléphone

Message

Courriel marqué

CAPTCHA



¿Cuál es el código de la imagen? Introduzca los caracteres mostrados en la imagen.
Esta pregunta es para comprobar si usted es un visitante humano y prevenir envíos de spam automatizado.

Enviar