

La Chimera Toscana



Svendborg er blevet beriget med en lille toscansk oase. Et hyggeligt økologisk "Osteria" med udsøgte delikatesser, som kan nydes i cafeen på stedet eller bringes med hjem.

Butikken er opkaldt "La Chimera Toscana" efter det mytologiske dyr "La Chimera", som Chanti-området i Toscana har som sit vartegn. Sagnet lyder at fabeldyret, som har løvekrop, slangehale og et gedehoved på ryggen, beskytter de gode mod de onde.

I lighed med sagnet har butikkens indehaver, Alberto Elisetti, den filosofi at værne sine kunder mod "det onde" og kun føre de bedste økologiske fødevarer. Alberto udsøger og importerer delikatesserne fra sin hjemegn og hans passion for fødevarerne smitter af på kunderne. Hos Alberto er det ikke varer, der "langes" over disken, men *historier* fra Toscana!

Sortimentet spænder fra vin over kødvarer – lækre pølser samt salt- og lufttørrede varer – til ost. Desuden fås hjemmebagt brød, bagt af økologisk mel malet i butikken.

Produktinformation:

Til opbevaring af fødevarerne er valgt en Real Plus køledisk med statisk køling fra den portugisiske producent Jordão.

Den øverste hylde i disken, som er uden køl, anvendes til smagsprøver. De kommer nemlig bedst til deres ret, når de har stuetemperatur. Bag på disken er der ekstra opbevaringsplads i de kølede magasiner.

Real Plus køledisken er her udført med buet glas, men fås også med lige glas. Disken kan leveres i mange forskellige længder og med valgfri dekorplader. I butikken her har man valgt at beklæde fronten med pileflet for at understrege den italienske stemning.

Til sit omfattende lager har Alberto Elisetti fået opført et nøglefærdigt Celltherm kølerum med maskinanlæg og hylder. Rummet er integreret i den eksisterende bygning og er installeret af den lokale autoriserede kølemontør.

Yderligere informationer: www.daencker.dk

