



Die Filialleiter, das Ehepaar Mag. Claudia Dirmon-Mazzurana & Traian Dirmon.



Von links nach rechts: Birgit Beran, Traian Dirmon, Mag. Claudia Dirmon-Mazzurana, Silvia Hämmerle.

Neues Dolce Vita am Garnmarkt



Der Feinkosthändler Buongustaio eröffnet nach Dornbirn und Bregenz morgen in Götzis am Garnmarkt den dritten Standort in Vorarlberg. Nach den anderen Filialen in Dornbirn, Bregenz und Wien wurde im Februar 2017 in Salzburg ein Buongustaio-Standort eröffnet. Das Lokal am Götzner Garnmarkt wird morgen um 9 Uhr seine Pforten öffnen.

Exklusive Produkte in Spitzenqualität

Die beiden Filialleiter, das Ehepaar Mag. Claudia Dirmon-Mazzurana und Traian Dirmon, möchte italienisches Dolce Vita und ihre Leidenschaft für top Qualität aus Italien mit dem Buongustaio in die Marktgemeinde bringen. „Die meisten unserer Produkte sind exklusiv für unsere Feinkostkette abgefüllt und nur bei uns erhältlich. Wie das schmackhafte Pesto, das Biotomaten Sugo oder die schwarzen Oliven aus Ligurien,“ schwärmt Traian Dirmon, der seit fünf Jahren im Buongustaio Bregenz mitarbeitete und in seinem Leben viele Jahre in Rom gelebt hat. In Italiens Hauptstadt haben sich Claudia und Traian kennengelernt. Sie besuchen jedes Jahr verschiedene erlesene Hotspots wie die „Slow Food Messe“ in Turin oder die „Vin Italy“ in Verona, um an die besten Produkte und Weine zu kommen und diese dann ins Ländle zu bringen. „Es dauert fast ein Jahr, bis ein Produkt so weit ist, dass es in unsere Produktpalette aufgenommen wird. Wir legen großen Wert auf auserlesene Produkte, die eine sehr gute Qualität vorweisen. Auch die Vielfalt der Buongustaio Produkte lässt keine Wünsche offen. Wir führen Weiß- und Rotweine aus ganz Italien vom Südtirol bis nach Sizilien in unserem Programm,“ führt Claudia Dirmon-Mazzurana weiter aus.

Bioprodukte und gute Beratung

Der Schwerpunkt in Götzis am Garnmarkt soll auf dem Handel liegen. Natürlich wird es im Feinkostgeschäft auch Kostproben von frischen Käsesorten oder Salami geben. Zur Firmenphilosophie gehören Bio Produkte mit natürlichen Inhaltsstoffen – ohne künstliche Zusätze. Die Kunden werden auch am Garnmarkt fachmännisch beraten und dürfen sich in der Auswahl der Produkte Zeit lassen – und das im richtig italienischen Ambiente. Kochanleitungen für zuhause werden ebenso angeboten, wie „Piadine“ – eine typische Spezialität aus der Region Emilia Romagna. Das italienische Fladenbrot wird mit Prosciutto, Mozzarella und anderen Leckereien gefüllt und kann vor Ort genossen werden. Jede Buongustaio Filiale hat ein individuelles Erscheinungsbild und im Verkauf bis auf 95 Prozent dieselben Produkte wie die anderen Standorte.




BUONGUSTAIO
Genuss auf Italienisch

NEUERÖFFNUNG:
Buongustaio Maier GmbH
Montag, 10. April 2017

Hauptstraße 25 direkt beim Garnmarkt
6840 Götzis

Öffnungszeiten:
MO bis FR von 9 bis 19 Uhr
SA von 9 bis 17 Uhr